



Manuale uso e manutenzione
Tritacarne refrigerato
TR22/32 INOX REF

1. SCOPO DEL PRESENTE MANUALE

Il presente manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante della macchina ed ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per:

- la corretta sensibilizzazione degli operatori alle problematiche della sicurezza;
- la manipolazione della macchina, imballata e disimballata, in condizioni di sicurezza la corretta installazione della macchina Il corretto uso in condizioni di sicurezza;
- la conoscenza approfondita dei suoi limiti;
- smantellare la macchina ed i relativi imballi in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente.

E' necessario conservarlo integro ed in luogo sicuro per tutta la vita della macchina, anche nel caso di passaggio ad altro utilizzatore. *I responsabili dei reparti dove questa macchina sarà installata, hanno l'obbligo di leggere attentamente il contenuto di questo documento e di farlo leggere ai conduttori e manutentori addetti, per le parti che a loro competono. Il tempo impiegato allo scopo sarà largamente ricompensato dal corretto funzionamento della macchina e da un suo utilizzo in condizioni di sicurezza.*

Questo manuale presuppone che nei locali, ove sia stata destinata la macchina, siano osservate le norme di sicurezza e d'igiene del lavoro.

Le informazioni contenute nel presente manuale sono d'esclusiva proprietà del costruttore, non possono essere duplicate o divulgate anche in parte senza espressa autorizzazione del costruttore.

Responsabilità

Il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente Manuale d'uso e manutenzione esime da qualsiasi responsabilità e copertura di garanzia.

Per qualsiasi dato non compreso o non deducibile dalle pagine a seguire si raccomanda di consultare direttamente il rivenditore autorizzato o, se acquistata direttamente.

In particolare se la manutenzione della macchina viene eseguita in modo non conforme alle istruzioni fornite, con ricambi non originali, senza autorizzazione scritta del costruttore, o comunque in modo tale da pregiudicarne l'integrità o modificarne le caratteristiche, si ritiene sollevata da qualsiasi responsabilità inerente la sicurezza delle persone e il funzionamento difettoso della macchina.

I dati identificativi del prodotto e i segni di riconoscimento del fabbricante posti sulla macchina non devono essere asportati, cancellati ne resi illeggibili.

2. ISTRUZIONI AL RICEVIMENTO MERCE

ATTENZIONE!

Al momento della ricezione della merce accertarsi che l'imballo non abbia subito danni durante il trasporto o che non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti.

Eventuali ammanchi nei quantitativi o danni dovranno essere denunciati immediatamente al vettore e successivamente alla venditrice entro 10 giorni dalla data di ricevimento della merce, producendo anche documentazione fotografica.

2.1 IMBALLO E DISIMBALLO

La macchina non può essere trasportata e consegnata all'acquirente senza imballo.

Imballo standard

L'imballo standard è composto da un bancale in legno (A) movimentabile mediante carrello elevatore e al quale viene fissata la macchina (C).

Un cartone esterno (G) e adeguato materiale antiurto (B), protegge la macchina durante la movimentazione e il trasporto.

Contenuto dell'imballo

B – Imbottitura in cartone

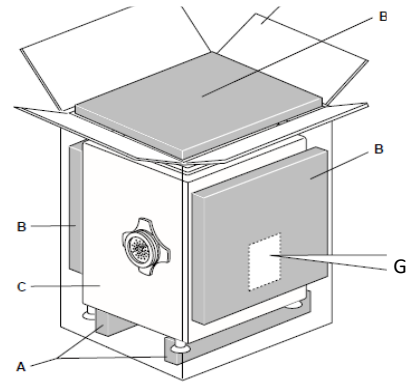
C - Macchinario

Dichiarazione di conformità CE, manuale istruzioni e pestello.

Modalità smaltimento imballo

Legno / Carta / Cartone: materiale non inquinante, riciclare correttamente

Sacchetti protettivi antiurto: materiale inquinante da non bruciare (fumi tossici) nè disperdere nell'ambiente; smaltire secondo le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore e secondo la simbologia applicata sugli stessi.



2.2 IMMAGAZZINAMENTO

Nel caso sia necessario, immagazzinare la macchina imballata in luogo adeguato, protetto da umidità e agenti atmosferici e non soggetto a condizioni ambientali diverse da quelle specificate.

Diversamente per un temporaneo inutilizzo del tritacarne, pulirlo accuratamente e coprirlo con un telo.

2.3 MOVIMENTAZIONE E PIAZZAMENTO MACCHINA

Durante il sollevamento e il trasporto si deve operare con cautela.

Assicurarsi che non vi siano persone esposte al rischio di caduta della macchina. Durante tutta la movimentazione dell'imballo, si consiglia di tenerlo sempre in posizione corretta, come indicato dai pittogrammi sull'imballo.

Il sollevamento della macchina (con o senza imballo) può essere effettuato manualmente da almeno due operatori (nel rispetto del massimo carico sollevabile da ogni operatore) oppure, mediante carrello elevatore utilizzando il bancale in legno usato per il trasporto.

Nel caso in cui si utilizzino altri mezzi per la movimentazione dell'imballo, questi dovranno avere caratteristiche di portata massima superiore al peso dichiarato.

Per ridurre il peso della macchina si può smontare il gruppo di macinazione.

Durante la movimentazione tenere il carico più basso possibile, sia per una migliore stabilità del carico che per una migliore visibilità.

Il costruttore non risponde di rotture dovute al trasporto della macchina dopo la consegna.

Per il piazzamento della macchina si deve tenere in considerazione sia necessità della macchina che le future necessità operative.

Si consiglia di posizionare la macchina su un piano di lavoro stabile con altezza di almeno 75cm possibilmente liscio ed in piano.

Per agevolare sia la pulizia della macchina che la ventilazione del motore tenere sempre almeno 10cm su tutti i lati.

Inoltre, prima dell'installazione e della messa in servizio verificare che siano rispettate tutte le condizioni igienico sanitarie e le disposizioni di sicurezza del presente manuale e delle normative vigenti.

2.4 ROTTAMAZIONE / SMALTIMENTO COMPONENTI E MATERIALI

L'utilizzatore secondo le direttive CE oppure secondo le leggi in vigore nel proprio paese, dovrà occuparsi dello smantellamento e dell'eliminazione dei materiali componenti la macchina.

In caso di rottamazione, l'utilizzatore, in accordo ai locali regolamenti di legge, dovrà adottare particolari cautele riguardo lo smaltimento dei materiali ambientamente significativi, quali:

- Parti in plastica ed in gomma
- Cavi elettrici rivestiti
- Oli lubrificanti

Sostanze tossiche o corrosive sono assenti.

ATTENZIONE:

Al termine della sua vita utile la macchina deve essere smaltita separatamente presso un centro per la raccolta differenziata e non va gettata nei rifiuti domestici normali. Questo andrà a beneficio dell'ambiente in favore di tutti. (Solo per l'Unione Europea). In caso di dubbi contattare il proprio rivenditore autorizzato.

3. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

La macchina oggetto del presente manuale è un tritacarne refrigerato per uso professionale adibito alla macinazione di carne bovina ed ovina fresca.

Descrizione della macchina

È un tritacarne all'interno del quale viene montato un piccolo impianto frigorifero che mantiene raffreddato il gruppo di macinazione, la tramoggia ed il collo di alimentazione.

La temperatura è mantenuta controllata da un termoregolatore che ne regola la temperatura al valore impostata dal costruttore di 0°C. In condizioni ambientali estreme di temperatura e umidità l'operatore può intervenire correggendo il valore impostato e di conseguenza migliorando il risultato di macinazione; tuttavia si sconsigliano regolazioni inferiori a -3°C.

Il tritacarne è costruito essenzialmente da un gruppo di macinazione con vari sistemi di taglio, da una tramoggia fissa con pestello e salvamano fisso (tipo TC 32), coperchio trasparente termoformato e da un motoriduttore all'interno della carcassa. Sempre all'interno della carcassa è alloggiato anche l'impianto elettrico, dotato di scheda elettronica a bassa tensione per la normale messa in funzione del tritacarne.

La carne da macinare deve essere disossata e tagliata in pezzatura inferiore al diametro del collo della tramoggia (circa 54 mm per il tipo TC 22, e circa 82 mm per il tipo TC 32) al fine di agevolare l'alimentazione dell'elica. Il pestello viene normalmente utilizzato quando si alimenta la macchina con pezzi di carne molto grossi oppure per agevolare l'alimentazione (nel caso di un secondo passaggio) della carne già macinata. La carne che si trova nell'elica viene trasportata automaticamente verso il gruppo di taglio dalla rotazione della stessa.

Una sola persona alla volta può usare questa macchina e deve svolgere anche la manutenzione ordinaria di pulizia.

Caratteristiche

Dimensioni ridotte, linea moderna ed esteticamente piacevole.

Parti a contatto con gli alimenti e "zone spruzzi" completamente in acciaio inossidabile o altri materiali conformi alle normative vigenti.

Bocca e gruppo di macinazione sono facilmente smontabili che permette una facile ed efficace pulizia.

Dispositivo di sicurezza sulla tramoggia (SOLO tipo TC 32). Impossibilità d'avviamenti inattesi della macchina nel caso d'interruzione e successivo ritorno dell'alimentazione elettrica. Comandi in bassa tensione.

Il gruppo di taglio è normalmente fornito nel sistema Enterprise costituito da un coltello e da una piastra forata. A richiesta, sono disponibili sistemi di taglio del tipo "Unger" a tre e cinque pezzi.

La simbologia ed i colori utilizzati nei comandi sono conformi a quanto indicato nella EN 60204-1.

Modelli:

TR22/32REF Sistema Enterprise/Unger

parziale o totale - 400V/3ph/50Hz

TR22/32REF Sistema Enterprise/Unger

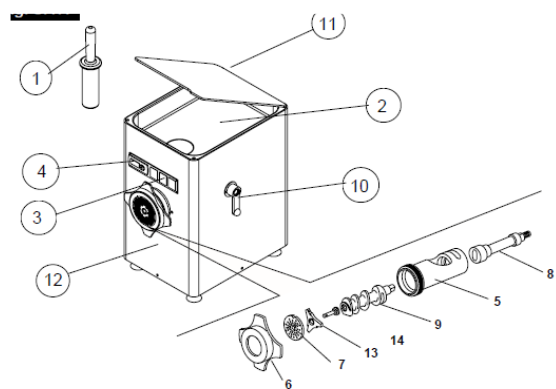
parziale o totale – 230V/1ph/50Hz

I dati riportati sulla targa, in particolare il modello e la matricola, devono sempre essere comunicati al tecnico del costruttore o al rivenditore autorizzato per l'ordinazione di parti di ricambio o per richiedere informazioni.

Parti principali della macchina:

Di seguito sono riportati i termini più comuni con i quali sono identificate le parti principali della macchina. E' importante tenere presente queste definizioni in quanto la nomenclatura utilizzata in questo manuale ne fa un costante riferimento.

- 1 Pestello
- 2 Tramoggia
- 3 Comandi
- 4 Termostato
- 5 Bocca
- 6 Ghiera
- 7 Piastra forata
- 8 Albero motore
- 9 Elica
- 10 Bloccaggio bocca
- 11 Coperchio
- 12 Carena
- 13 Coltello
- 14 Perno portacoltelli

**3.1 SCHEDA TECNICA**

	TR22 REF	TR32 REF
L mm	240	300
L mm	400	500
P mm	520	550
Peso kg	43	56
Capacità tramoggia	3,5 lt	8 lt
Produzione oraria	280 kg	450 kg
Rumorosità	Inferiore 70 dBA	
Tipo	V230 (1ph) – V400 (3ph)	V230 (1ph) -V400
Moto	(3ph) 1,5 Kw	1,1 Kw 1,5 Kw
re	1,8 Kw	
Ampe	A 7,3 A 2,7	A 7,3 A 4,4
re		
Gas refrigerante	1234YF – 0,100 g	1234YF - 0,110 g

4. USO PREVISTO

La macchina qui descritta è ad uso professionale ed è esclusivamente destinata alla macinazione di carne bovina ed ovina fresca.

Al fine di eliminare i rischi residui ed evitare eventuali errori e/o scorrettezze è necessario che le procedure operative e le avvertenze di pericolo richiamate nel presente Manuale siano note e ben comprese da tutto il personale.

In particolare:

- togliere sempre tensione alla macchina mediante disinserimento della spina elettrica prima di qualunque intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria.

- evitare la macinazione di carni surgelate o non disossate o di prodotti non alimentari o non idonei come prugne, noci, ecc.

- evitare l'introduzione di oggetti aventi dimensioni troppo grandi rispetto alla bocca di ingresso per prevenire inceppamenti

- evitare l'accensione del tritacarne se non si è sicuri del corretto bloccaggio delle parti amovibili

- non usare la macchina come attrezzatura per scopi diversi da

quelli elencati. Usi impropri e controindicazioni

Qualsiasi uso diverso da quello dichiarato, non compreso o deducibile dal presente Manuale, è da considerarsi **"NON AMMESSO"**.

5. GARANZIA

La garanzia consiste nella sostituzione o accredito delle parti difettose e nella eliminazione di eventuali vizi di funzionamento, purché denunciati entro 8 giorni dalla scoperta e prima del decorso del periodo di garanzia, senza l'assunzione a carico della venditrice di alcun addebito per danni o spese di qualsiasi genere o causa.

Le sostituzioni in garanzia presuppongono che tutti gli obblighi contrattuali siano stati soddisfatti, incluse le condizioni di pagamento pattuite.

Le parti difettose non dovranno essere inviate alla venditrice, ma trattenute dall'acquirente e rese disponibili per essere visionate su richiesta.

L'acquirente deve attenersi alle istruzioni che verranno comunicate dalla venditrice

- se la merce sarà controllata sul posto;

- se e dove la merce difettosa debba essere spedita;

- se la merce possa essere eliminata.

La venditrice non accetta il ritorno della merce senza preventiva autorizzazione: la merce che arrivasse alla venditrice senza autorizzazione o in porto assegnato non verrà ritirata.

La merce difettosa dovrà essere accompagnata da un rapporto di reclamo dell'acquirente e dal certificato di garanzia originale debitamente compilato.

Nel caso di accettazione del reclamo la merce difettosa inviata alla venditrice resterà di proprietà della stessa.

Nel caso di reclamo non accettato la merce verrà rispedita al mittente a sue spese, se specificatamente richiesto.

La garanzia viene a cessare di diritto se:

- la macchina è installata in modo improprio (ad esempio nel caso di errato collegamento elettrico).

- la macchina viene utilizzata in modo improprio o comunque in modo non conforme alle indicazioni della venditrice;

- la macchina viene utilizzata da personale non addestrato o negligente (ad esempio lasciando in moto la macchina senza carne).

- la manutenzione della macchina viene eseguita in modo non conforme alle istruzioni fornite, con ricambi non originali o senza autorizzazione scritta del costruttore, o comunque in modo tale da pregiudicarne l'integrità o modificarne le caratteristiche.

- la macchina viene manomessa, modificata, riparata o smontata anche in parte senza autorizzazione scritta del costruttore, in particolare per quanto riguarda i dispositivi di sicurezza.

La garanzia decade se i dati identificativi del prodotto e i segni di riconoscimento del fabbricante vengono cancellati o resi illeggibili. La garanzia non copre i motori elettrici e la normale usura dei componenti. La venditrice declina ogni responsabilità per colpa dell'acquirente.

6. PRESCRIZIONI GENERALI

Non permettere l'uso del tritacarne a personale non autorizzato.

Predisporre un'adeguata zona di lavoro curando lo spazio operativo che deve essere sgombro da ostacoli, pulito, asciutto e correttamente illuminato.

Durante l'uso si raccomanda di evitare distrazioni (ad esempio parlando con altre persone).

Non utilizzare mai la macchina in avaria ed avvertire sempre il responsabile della manutenzione di ogni eventuale irregolarità di funzionamento.

Curare l'abbigliamento del personale che opera sulla macchina: tenere maniche ben serrate intorno ai polsi e comunque non indossare indumenti con parti penzolanti come cravatte, sciarpe, o con giacche sbottonate.

Pulire quotidianamente la macchina.

Prima di procedere a qualsiasi intervento di pulizia e manutenzione staccare l'alimentazione elettrica.

Le scatole contenenti parti elettriche devono sempre rimanere chiuse.

In caso di inceppamento durante l'uso per lo sbloccaggio utilizzare esclusivamente gli attrezzi in dotazione (in caso di dubbi arrestare la macchina e contattare il costruttore o il venditore).

Non avvicinare alla macchina sorgenti di calore ad alta temperatura.

Non azionare mai il tritacarne privo di bocca, elica, piastra, coltello o volante.

Divieto di modifiche per l'adattamento di dispositivi / oggetti non previsti dal fabbricante.

Non avvicinare alla macchina sorgenti di calore aventi alta temperatura.

7. ASSISTENZA TECNICA

La manutenzione ordinaria e straordinaria devono avvenire in accordo alle istruzioni contenute nel presente Manuale.

Per tutti i casi non compresi e per ogni genere di assistenza si raccomanda di consultare il rivenditore autorizzato, facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa d'identificazione affissa sulla macchina.

Il corretto riferimento ai dati riportati sulla targa di identificazione garantisce risposte rapide e precise.

8. MESSA IN SERVIZIO

ATTENZIONE!

Prima di mettere in servizio il tritacarne assicurarsi di avere compreso i contenuti del presente Manuale.

Per chiarimenti ed approfondimenti si raccomanda di contattare il costruttore.

Gli addetti alla conduzione ed alla manutenzione devono possedere le specifiche competenze richieste dal presente Manuale, nonché i requisiti psicofisici necessari e sufficienti a poter intervenire sulla macchina.

PIAZZAMENTO MACCHINA

Condizioni ambientali

La macchina può operare senza limitazione alcuna nelle condizioni ambientali di seguito descritte.

La macchina non è predisposta per lavorare in ambienti con atmosfera esplosiva o con rischio d'incendio.

Condizioni ambientali diverse da queste possono causare anomalie.

TEMPERATURA

Temperatura minima:

+1°C Temperatura

massima: +40°C

ATTENZIONE!

La macchina refrigerata ha componenti in pressione: evitare temperature diverse da quelle prescritte.

UMIDITA' RELATIVA

Inferiore al 90% (senza condensa).

ILLUMINAZIONE

L'impianto luce dell'ambiente di lavoro, di cui è responsabile l'utilizzatore, è importante per la sicurezza delle persone. L'illuminamento si misura in Lux:

1lux=1lm/mq (illuminamento prodotto dal flusso luminoso di 1 lumen ripartito in modo uniforme su una superficie di 1mq).

Illuminamento minimo: tale da garantire la corretta percezione dei comandi e dei contrassegni (circa 200lux).

Illuminamento massimo: tale da evitare abbagliamento dell'operatore.

ATMOSFERA CON RISCHIO DI ESPLOSIONE E/O INCENDIO

Il tritacarne qui descritto non è predisposto per lavorare in ambienti con atmosfera esplosiva o con rischio d'incendio.

Spazio necessario in funzionamento

La scelta del luogo o degli spazi per l'uso del tritacarne è importante per la qualità del lavoro. Tale zona deve essere ben illuminata ed areata.

Le condizioni ambientali e operative non devono costituire ostacolo per l'accesso ai comandi della macchina.

Deve essere garantita l'operatività della macchina considerando anche le attività di manutenzione. In caso di rivendita per «macchina usata» il cliente/utente dovrà fornire tutte le indicazioni d'installazione all'acquirente, demandandogli le responsabilità inerenti alle informazioni sopra citate.

Piazzamento e montaggio sul posto

Accertarsi che lo spazio destinato al piazzamento della macchina sia sufficientemente ampio da consentirne il corretto impiego ed agevolarne la pulizia.

Collocare la macchina in un'area non polverosa e non esposta alla luce diretta del sole. Verificare che nelle vicinanze non siano presenti fiamme libere. Il piano di appoggio deve essere privo di asperità, sufficientemente solido da evitare cedimenti.

Si raccomanda di non appoggiare mai la macchina di lato o di capovolgerla.

Se ciò dovesse accadere lasciare la macchina in posizione verticale corretta per almeno 4 ore prima di avviarla.

In caso contrario potrebbero verificarsi danni **(non coperti da garanzia)**.

Eventuale finitura d'assemblaggio componenti macchina

La macchina viene fornita imballata e completamente montata sia per quanto riguarda il gruppo di macinazione che la tramoggia.

La piastra ed il coltello sono montati ed oliati; il cavo elettrico è completo della relativa spina.

Prima della messa in funzione verificare che siano rispettate tutte le condizioni e le disposizioni di sicurezza riportate in questo manuale, che il gruppo di macinazione sia correttamente montato e bloccato e che la ghiera sia avvitata manualmente fino in fondo.

I tritacarne refrigerati predisposti con tensione trifase sono equipaggiati con il cavo 5 poli trifase + neutro + terra.

È fondamentale non invertire il filo blu del neutro con quello della trifase. Tale operazione provocherebbe sicuramente un danneggiamento della scheda elettronica interna al tritacarne non coperto da garanzia.

L'utilizzatore deve provvedere un cavo di alimentazione con relativa presa in prossimità del punto di lavoro ed è tenuto a predisporre un adeguato sezionatore della linea elettrica a monte della presa, oltre ad efficaci mezzi di protezione contro sovracorrenti / contatti indiretti.

L'allacciamento si effettua mediante la spina di sicurezza (16A, conforme alla normativa europea) che si trova all'estremità del cavo elettrico proveniente dal motore del tritacarne e che deve essere inserita nella presa predisposta dall'utilizzatore.

All'atto dell'allacciamento verificare: che il voltaggio e la frequenza della rete d'alimentazione corrispondano a quelle indicate sulla targhetta (un'errata tensione d'alimentazione può danneggiare la macchina); che la rete d'alimentazione sia provvista di un adeguato impianto di messa a terra.

3.4 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E SICUREZZA

Sistema di comando con spegnimento in mancanza di tensione (NVR).

Salvamano sui modelli TR32.

Dispositivi di sicurezza per non montare piastre con diametro superiore 8 mm.

3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Confrontare i dati riportati sulla targhetta di identificazione con la tensione di rete.

Nel caso non corrispondano, non inserire la spina nella presa di corrente ma contattare il servizio di assistenza.

La presa di corrente deve corrispondere alle norme CEE.

A monte della presa di corrente si consiglia l'impiego di fusibili di protezione come segue:

V400 – 8 Ampere

V230- 16 Ampere

V230 (1ph) – 8 Ampere

PANNELLO DI CONTROLLO A PULSANTI:

1. Termostato
 2. Pulsante ON (verde) per avviare il tritacarne
 3. Pulsante OFF (rosso) per lo STOP del tritacarne
 4. Pulsante inversione di marcia (bianco)
- Il pulsante di retromarcia serve solo nel caso fosse necessario invertire il senso di rotazione della coclea (es. un osso inserito assieme alla carne nel collo di alimentazione).



TERMOSTATO

Il termostato serve per la regolazione della temperatura di refrigerazione. Tale temperatura è normalmente impostata al montaggio della macchina. La temperatura è rilevata da una sonda inserita nella serpentina di raffreddamento della bocca di macinazione. All'accensione della macchina si accende anche il termostato che fa partire il compressore frigorifero. Il display del termostato mostra la temperatura rilevata in quel momento (temperatura ambiente) e il simbolo blu' del ghiaccio in alto a sinistra sullo schermo indica che il frigorifero è in funzione. Quando la temperatura arriva a "0" gradi il compressore frigorifero si arresta e va in pausa.

Quando la temperatura risale a "+4 °C), il compressore frigorifero riparte automaticamente.



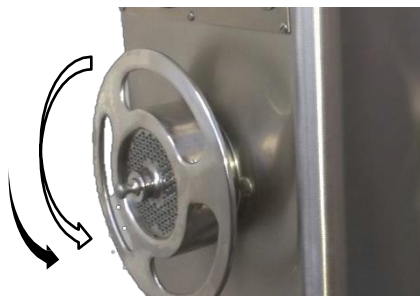
Per preservare i componenti dell'impianto frigorifero e per non compromettere il risultato della macinazione, si consiglia di non eccedere nell'impostare temperature troppo basse.

PROVA DI FUNZIONAMENTO (VERIFICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA COCLEA – motori trifase

La macchina viene fornita imballata e completamente montata sia per quanto riguarda il gruppo di macinazione che la tramoggia. Prima della messa in funzione, procedere come segue:

1. Verificare che il gruppo di macinazione sia correttamente in sede e che il pomello laterale sia ben chiuso..
2. Allentare il volantino di chiusura del gruppo di macinazione in modo che non eserciti alcuna pressione sulla piastra e coltello
3. Avviare la macchina.
4. Controllare che la coclea ruoti in senso della freccia (antiorario)

Nelle macchine con alimentazione a corrente trifase, se la coclea ruota in senso inverso (orario), è necessario far invertire la posizione di due fili all'interno della spina dal servizio assistenza o da una persona qualificata.



4. USO DELLA MACCHINA

1. Accendere il termostato (e di conseguenza anche il compressore del frigorifero) ed attendere che si crei la temperatura ottimale di esercizio (circa 10 minuti).
2. Verificare che il gruppo di macinazione sia bloccato
3. Avvitare il volantino di serraggio in modo che eserciti una leggera pressione sulla piastra forata e quindi sul coltello.

Non avvitare mai troppo il volantino di serraggio altrimenti l'eccesso di pressione sulla piastra forata e sul coltello porta ad una loro rapida usura.

5. Sollevare il coperchio trasparente
6. Caricare la carne nella tramoggia.
5. Avviare il tritacarne
6. Introdurre la carne dalla tramoggia nel collo di alimentazione spingendola con il pestello (4) verso la coclea. Per evitare di schiacciare troppo la carne ed ottenere una buona macinazione della stessa, si consiglia di introdurre con continuità costante la carne nel collo di alimentazione.

IMPORTANTE

Si raccomanda vivamente di evitare di far funzionare il tritacarne a vuoto e cioè senza l'introduzione di carne

IMPORTANTE!

E' severamente vietato montare piastre con diametro superiore a 8mm.

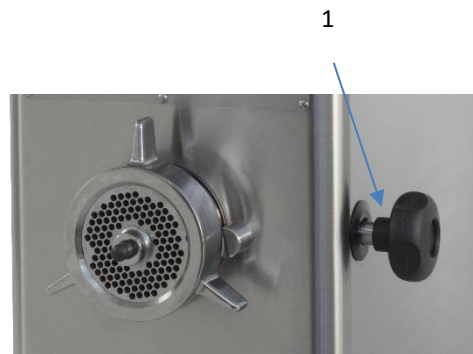
7. BOCCA DI MACINAZIONE / COCLEA

Il rimontaggio dei vari componenti avviene in sequenza inversa rispetto allo smontaggio.

Si raccomanda di eseguire le varie operazioni con attenzione al fine di evitare danni o infortuni

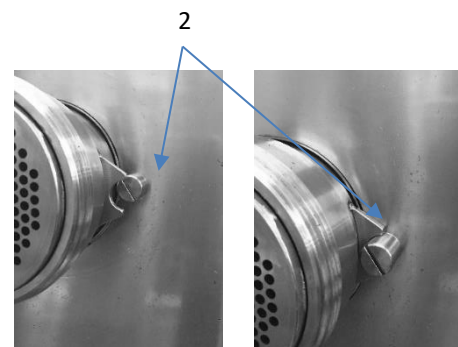
Rimontaggio della bocca di macinazione

1. Verificare che il pomello di chiusura (1) sia svitato.
2. Inserire la bocca di macinazione nel suo alloggiamento nella macchina facendo attenzione alla chiavetta di riferimento alloggiata nel supporto bocca (2) e spingerla verso l'interno (senso della freccia).
3. Bloccare la bocca di macinazione avvitando il pomello laterale (1).



Rimontaggio della coclea

1. Rimontare la coclea all'interno della bocca di macinazione.
 2. Rimontare il gruppo di taglio.
- Prestare la massima attenzione che la parte tagliente del coltello sia rivolta verso l'esterno.



NOTA

Se si prevede un periodo di inattività della macchina, prima di rimontare la piastra forata, lubrificare la superficie che va in contatto con il coltello con del grasso di vaselina.

3. Rimontare il volantino di serraggio. Non serrarlo se la macchina non è usata immediatamente.

Rimontaggio del coperchio trasparente

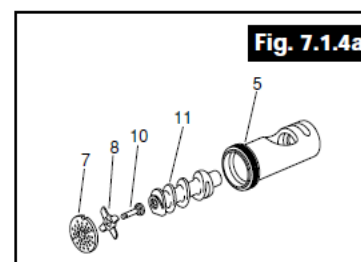
1. Rimontare il coperchio trasparente sulle sue cerniere e richiuderlo.

Montaggio del sistema Enterprise (Vedi fig. 7.1.4a)

Inserire il coltello rif.8 sul perno elicale rif.10 tenendo le lame taglienti rivolte verso l'esterno.

Introdurre la piastra forata rif.7 in dotazione allineando l'intaglio con il perno solidale alla bocca rif.5.

Il codolo cilindrico della piastra utile anche per l'estrazione deve essere rivolto sempre verso l'esterno.

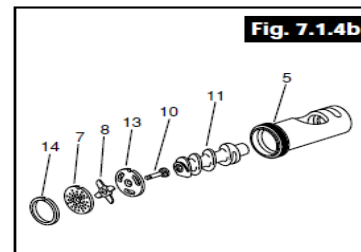


Montaggio del sistema Unger 3 elementi (Vedi fig. 7.1.4b)

Inserire la piastra frangitutto rif.13 riconoscibile da tre grandi asole nella bocca allineando l'intaglio con la chiavetta solidale alla bocca rif.5: tenere gli spigoli taglienti rivolti verso l'esterno.

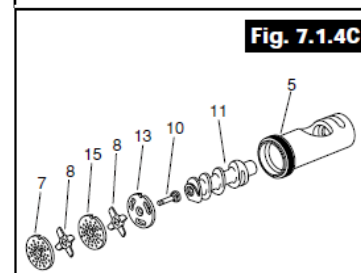
Introdurre il coltello rif.8 sul perno trascinatore rif.10 girando le frecce stampigliate sullo stesso in senso antiorario.

Montare la piastra forata rif.7 ed infine il distanziale rif.14 nella bocca rif.5 allineando l'intaglio.



Montaggio del sistema Unger 5 elementi (Vedi fig.7.1.4C).

Inserire la piastra frangitutto asolata rif.13 nella bocca allineando l'intaglio con la chiavetta solidale alla bocca rif.5: tenere gli spigoli taglienti rivolti verso l'esterno.



8. PULIZIA DELLA MACCHINA

Si raccomanda di eseguire un'accurata pulizia della macchina prima della sua messa in funzione, dopo ogni uso, più volte al giorno nel caso fosse molto sporca o dopo lunghi periodi di inattività.

Come prodotti per la pulizia utilizzare esclusivamente saponi e detersivi per stoviglie. Pulire con strofinacci e spugne.

Dopo aver rimosso eventuali residui di carne, lavare ogni singolo pezzo con acqua calda e detersivo. Risciacquare con acqua calda corrente ed asciugare.

Al fine di evitare danni meccanici, non sovrapporre od urtare i vari pezzi fra loro.

Per una maggiore e più efficace azione disinfettante, si consiglia di porre i vari componenti in una bacinella d'acqua contenente una soluzione ipotonica al 3% di NaCl (Cloruro di Sodio) e di lasciarli per circa 30 minuti, quindi risciacquare con acqua calda ed asciugare. **Tutte le parti amovibili possono essere lavate anche in lavastoviglie.**

ATTENZIONE

La macchina non è protetta contro i getti d'acqua. Non eseguire la pulizia con getti di vapore o getti ad alta pressione o metodi simili.

Nel modo più assoluto NON mettere la macchina sotto un rubinetto o in un lavello perché ciò può causare corto circuiti o danni gravi alla macchina.

9. OPERAZIONI DI MANUTENZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura di piastra, coltello e perno elica e rivolgersi all'Assistenza Tecnica di zona per qualsiasi intervento.



User manual
refrigerated meat mincer
TR22/32 Inox REF

1. HANDLING OF THE MACHINE UPON DELIVERY

ATTENTION!

Upon receipt of the machine check that packaging has not been damaged in transit and that it is perfectly intact, and make sure that no parts are missing.

Any shortages or damage must be immediately notified to the carrier and subsequently to the seller by means of registered mail within 10 days of receipt of the machine, attaching where possible photographic documentation thereto.

1.1 PACKING AND UNPACKING

The type of packing shall be agreed upon with the customer depending on distance and means of transport. Meat mincers cannot be freighted and delivered to the customer without packaging.

- **Standard packaging**

Standard packaging consists of a wooden pallet (A) that may be handled by means of a forklift and to which the machine is secured (C).

During handling and transportation the meat mincer is adequately protected by means of an external carton (G) and suitable impact-resistant material (B).

- **Contents of the carton**

B – Carboard cushion

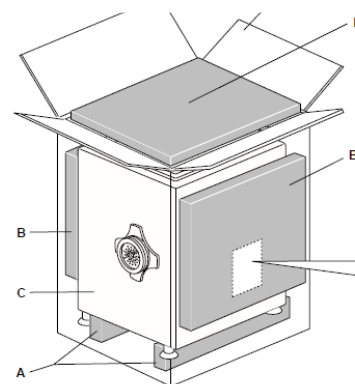
C – Machinery

Meat pusher, operating manual and CE conformity declaration.

- **Disposal of packaging waste**

Wood/Paper/Cardboard: non-polluting materials to be correctly recycled

Impact-resistant protective bags, if any: polluting materials not to be burnt (as they generate toxic fumes) nor released into the environment; to be disposed according to the laws and regulations applicable in user's country and as prescribed by the symbols appearing on the materials.



1.2 STORAGE

Where necessary, store the packed machine in a suitably protected area under correct environmental conditions.

If the meat mincer is not to be used for some time, clean carefully as described in the manual and keep covered with a canvas.

1.3 HANDLING AND SETTING UP

ATTENTION!

danger of impact and crushing

Use utmost care and attention when lifting and handling the machine.

Keep persons not concerned at a safe distance to avoid risk of injury in case of machine falling. make sure that during lifting and handling the machine is always kept in the correct position.

At least two persons are required to lift the meat mincer manually. If a forklift is used, fit the fork under the wooden pallet to which the machine is secured for transportation.

In case of other means being used for handling, always make sure that their minimum lifting capacity is greater than the declared weight of the packaged machine.

Only slightly lift the package when handling so as to ensure best stability and all-round visibility. After delivery the manufacturer declines all responsibility for any damage caused to the machine during handling.

Machine requirements and the uses for which it is intended should be borne in mind when setting up the machine.

Ideally, the machine should be placed on a sturdy and stable worktable with a smooth and level surface at a height of at least 75 cm from the floor.

Allow a space of at least 10 cm on all sides to facilitate cleaning and ensure proper ventilation of the motor.

Before installing and commissioning, check that all hygiene conditions and safety requirements as specified in this manual and laid down in applicable law are properly and fully complied with.

1.4 SCRAPPING AND DISPOSAL OF COMPONENTS AND MATERIALS

The user shall be held to scrap and dispose of machine components and materials according to EC Directives or to the provisions of law prevailing in the country of use.

Scrapping operations shall have to be conducted by the user in full compliance with local standards and regulations with special precautions being taken in the disposal of environmentally hazardous materials, such as:

- plastic parts;
- sheathed electric cables;
- rubber parts;
- lubricating oils.

The machine does not contain any toxic or corrosive substances.

2. PURPOSE OF THE MANUAL

The purpose of the present operating and maintenance manual, which is an integral part of the machine, is to provide the user with all the information required for:

- making operators fully acquainted with all the safety issues relating to use of the machine;
- handling the machine, whether packed or unpacked, under safety conditions;
- correctly installing the machine;
- making operators fully acquainted with the machine's performance and limits;
- running the machine under safety conditions;
- stripping down the machine and disposing of packaging materials under safety conditions and according to applicable standards and regulations governing workers' health and environmental protection.

The manual must be kept intact and in a safe place throughout the entire working life of the meat mincer even in case of it being transferred to another user.

The persons in charge of the department where the machine is to be installed shall be held to carefully read the contents of this manual and to ensure that it is read by all machine operators and maintenance personnel concerned.

Time spent for this purpose cannot be considered as being wasted as it will be amply made up for by the correct running of the machine under the best safety conditions.

It is assumed that the premises where the machine is made to operate shall be set up and arranged in compliance with all standards and regulations governing safety and hygiene in the workplace.

The instructions and specifications given in the present manual are of a technical nature and are the exclusive property of manufacturer. Any reproduction or disclosure to third parties of the information contained herein, whether wholly or in part, shall be prohibited unless expressly authorized by the manufacturer.

3. GENERAL INFORMATION

MACHINE IDENTIFICATION

The refrigerated meat mincer may be available in four versions differing from each other in the cutting system, which may be either of the Enterprise or of the Unger type, and in the standard power rating, which may be either 230/400V three-phase or 230V single-phase. On request, the meat mincer may be equipped with a semiautomatic patty shaper.

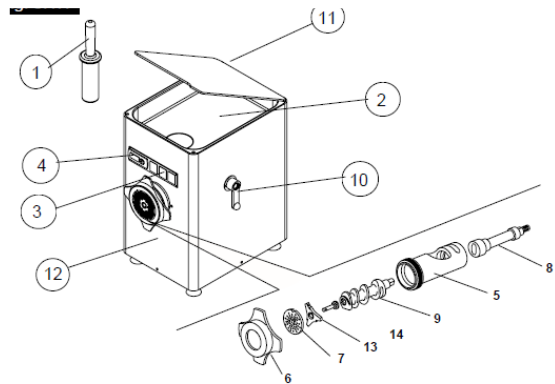
When ordering spare parts or requesting information, always specify machine model / version and serial number.

• Main machine components

Below is a list of the main components of the machine. Users should be made acquainted and become familiar with these terms as they are commonly used in this Manual.

Legenda:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| 1. Meat pusher | 8. Drive pin |
| 2. Fixed hopper | 9. Worm |
| 3. Push-button panel | 10. Locking lever |
| 4. Thermostat | 11. Cover |
| 5. Head | 12. Fairing |
| 6. Lock-ring | 13. Knife |
| 7. Drilled plate | 14. Worm pin |



4. MACHINE GENERAL DESCRIPTION

The machine is fitted with an endless screw motor reducer which drives the worm. The worm feeds the meat to the cutting tools. A small refrigeration unit is fitted inside the machine to keep the grinding unit and the feed hopper cold. The temperature is checked by a probe and controlled by a thermostat which keeps the temperature at the level set by the manufacturer (between 0°C and +2°C).

Under particular extreme environmental conditions (temperature and humidity), the operator can adjust the preset value thus improving the mincing operation; it is advisable to adjust the temperature at values not lower than -3°C.

The cutting unit is usually made up by a knife and an hole plate (Enterprise cutting system). The knife is fitted on a stud in front of the feed worm and rotates along with the worm. The hole plate is hold firmly in place against the knife by means of the locking wheel and its rotation is prevented by a pin fitted on the barrel (worm casing).

Several types of holeplates are available and the difference is made by the diameter of the holes drilled on it. Plate type is chosen depending on the desired meat characteristics. It is recommended that each holeplate be stored and used with its own knife as this ensures a higher quality meat output.

Another cutting unit is the Partial Unger system (3 pieces), which is made by a knife and two plates.

The meat to be ground must have all bones removed and cut into pieces not bigger than the diameter of the feed throat. The meat is placed into the feed hopper and than fed through the throat to the worm which transport it to the cutting tools (knife and holeplate).

All materials in touch with meat are suitable for food contact and meet the hygiene regulations currently in force.

NO-VOLT control system to prevent any unintentionally starting of the machine after a power cut-off.

The control of the refrigeration system is made up by a temperature control device.

All protection and safety devices, as well as all electrical and mechanical components are conforming to the applicable standards and specifications currently in force.

4.1. TECHNICAL DATA

	TR22_INOX_REF	TR32_INOX_REF
Width mm	240	300
Length mm	400	500
Height mm	520	550
Weight kg	43	56
Hopper capacity	3,5 lt	8 lt
Hourly output	280 kg/h	450 kg/h
Noise level	Lower than 70 dBA	
• Phase motor	V230 (1ph) – V400 (3ph)	V230 (1ph) -V400 (3ph)
• Motor power	1,5 Kw 1,1 Kw	1,5 Kw 1,8 Kw
• Ampere	A 7,3 A 2,7	A 7,3 A 4,4
Cooling gas	1234YF – 0,100 g	1234YF - 0,110 g

4.2 INTENDED USE

The machine described here is intended for professional use and solely for the mincing of fresh meat.

- Predictable errors and improper use

In order to eliminate any residual risks and prevent errors and/or improper use it is essential that all operators be fully acquainted and familiar with the operating procedures and warnings given in this Manual.

In particular, the following precautions should be taken:

- Power off the machine by pulling out the plug or disconnecting the knife switch before performing any maintenance operation, whether routine or extraordinary;
- Never process frozen or not properly de-boned meats and never introduce non-food products or improper food products such as plums, nuts or the like;
- Never introduce objects with dimensions greater than that of the infeed mouth which could cause jamming;
- Never place any object on the hopper;
- Never employ the mincer for any use other than that for which it is intended.
- Improper use and non-permissible applications

Any use other than that for which the machine is intended, as duly specified in this Manual or inferable therefrom, shall be deemed as “NOT PERMISSIBLE”

GENERAL PRECAUTIONS

- Never allow unauthorized personnel to use the meat mincer.
- Make sure that there is ample work space around the machine and that it is unobstructed, clean, dry and adequately lit.
- Avoid any distraction during use (for instance, speaking to other persons).
- In case of jamming during use, unjam only by means of the tools provided (if in doubt, stop the machine and contact the manufacturer or seller).
- Never use the meat mincer if not working properly and always notify the person in charge of maintenance of any malfunction.
- Always make sure that the personnel operating the machine is properly dressed (for instance, with tightly bound cuffs and with no dangling or flapping items or parts of clothing such as ties, scarves or unbuttoned jackets).
- Always power off the machine before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Clean the mincer daily.
- Never run the mincer without the head, worm, plate, knife or hand wheel properly mounted and in place.
- Never make any modifications to the machine for the purpose of fitting it with devices or parts not contemplated by the manufacturer.
- Boxes containing electrical parts must always be kept closed.
- Never bring the machine close to high temperature heat sources.

4.3 WARRANTY

The installation, set-up and Start-up of the machine must be carried out only by qualified personnel having a specific technical knowledge of the machine. The inspection, service and maintenance personnel shall familiarize themselves with the procedures for the installation, use and cleaning of the machine, and carefully follow the instructions contained in this manual. The machine should be used only by trained personnel. If required, instructions shall be repeated to make sure that the personnel has a thorough knowledge of the machine, and is able to use it correctly.

The manufacturer shall **not be liable** in case of:

- Assembly of the machine components and connection to the electrical power carried out without compliance with the applicable procedures.
- Wrong control selection.
- Improper machine utilization.
- Tampering
- Lack of compliance with the safety regulations.
- Use of bogus spares and/or accessories.
- In all the above cases, the user operates at his/her own risk and will be responsible for any damages that may occur. Additionally, the warranty does not cover normal wear of component parts

5. COMMISSIONING ATTENTION!

BEFORE STARTING UP THE MACHINE MAKE SURE THAT THIS MANUAL HAS BEEN ATTENTIVELY READ AND ITS CONTENTS THOROUGHLY UNDERSTOOD. IN CASE OF CLARIFICATIONS OR FURTHER INFORMATION BEING REQUIRED, CONTACT THE MANUFACTURER. ALL PERSONNEL IN CHARGE OF RUNNING THE MACHINE AND OF ITS MAINTENANCE SHALL HAVE TO BE DULY QUALIFIED AS PRESCRIBED IN THE PRESENT MANUAL AND SHALL ALSO HAVE TO POSSESS ALL THE NECESSARY PSYCHOLOGICAL AND PHYSICAL REQUISITES FOR CARRYING OUT ANY OPERATIONS ON THE MACHINE.

ATTENTION!

THE COOL MACHINE HAS PARTS UNDER PRESSURE. TEMPERATURES OTHER THAN THOSE PRESCRIBED MUST BE ABSOLUTELY AVOIDED.

Relative humidity must be less than 90% (with no condensate).

Lighting:

To ensure personnel safety the user must see to the work premises being properly lit at all times.

The minimum lighting required for the controls and messages and symbols to be correctly perceived is around 200 lux.

Maximum lighting should be set so as to avoid the operator being blinded by too much light.

Atmosphere subject to risk of explosion and/or fire

The mincer has not been designed to work in environments where the atmosphere is subject to risk of explosion and/or fire.

ATTENTION!

THE COOL MACHINE HAS PARTS UNDER PRESSURE. TEMPERATURES OTHER THAN THOSE PRESCRIBED MUST BE ABSOLUTELY AVOIDED.

• Space required for running the machine

The place where the machine is set up and the amount of space around it are important factors which affect both machine and labor performance. The area must be adequately lit and aerated.

In particular, machine controls must always be easily accessible and the machine must be so placed as to allow unobstructed maintenance operations. If the machine is to be sold as second-hand, the first user shall be held to provide the buyer with all installation instructions also pointing out the responsibilities entailed in running the machine as described in the present Manual.

• Machine location and setting up

Place the machine so as to allow enough room for it to be correctly used and easily cleaned.

The machine should be located in a dust-free area not exposed to direct sunlight. Make sure that there are no free flames in the vicinity. The machine must be placed on a smooth surface, sturdy enough to bear its weight. Never lean the machine over or turn it upside down. If this were to happen, set the machine upright again and leave it to rest in this position for at least 4 hours before starting it up.

Failure to comply with the above may lead to damage being caused **(not covered by the warranty)**.

• Machine inspection before start-up

The machine is furnished packaged and with the cutting set and the hopper fully assembled.

The plate and knife are also factory-fitted and greased, while the power cord comes complete with plug.

Before commissioning, check that all the conditions as described in the present Manual are duly complied with and that the cutting set is properly fitted and locked into place, and make sure to manually tighten the

hand wheel all the way down.

5.1 SAFETY AND PROTECTION DEVICES

The safety and protection devices are the following:

- ✓ NO-Volt system. NVR
- ✓ Motor overheat cutout.
- ✓ Hand guard on meat hopper (32 model).
- ✓ **Two antirotating pins to avoid the use of holeplates with diameter OVER 8 mm.**

5.2 ELECTRICAL CONNECTION

Compare the voltage data on the nameplate with the electrical power supply voltage. If they do not coincide, do not plug in the machine and contact a After Sales Assistance. The power socket must be conforming to the EEC regulations. It is recommended that protection fuses as specified in the following table be used up-stream of the socket in the case of three-phase machines.

Fuse rating:

V400 – 8 Ampere

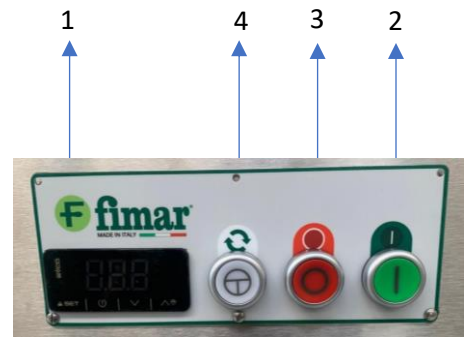
V230 – 16 Ampere

V230 (1phase) – 8 Ampere

5.3 CONTROL PANEL

The **control panel** contains the following selectors:

1. Temperature control device (it may be different than the one in the picture)
2. Light up push button ON (green)
The push button ON to start the mincer.
3. Light up push button OFF (red)
The push button OFF to stop the mincer.
4. Light up push button REVERSE GEAR (white)
The reverse push button is used only in case it is necessary to reverse the rotation of the worm (e.g. if a bone has been fed along with the meat into the throat).



5.3 TEMPERATURE CONTROL

The **temperature control device** is used to adjust the refrigerating temperature. Such temperature is usually preset when the machine is assembled. The temperature is detected by a probe inside the refrigerating coil of the barrel.

When the plug is connected to the socket, the display of the device shows "OFF", this means that the refrigeration unit is not working.

The push button is used either to start or to switch off the control and the refrigeration unit it controls: by pushing it and holding it pressed for 3 or 4 seconds, the refrigeration unit starts and the display shows the temperature detected in that moment (room temperature) and the ice blue icon on top left indicates that the refrigeration unit is working



When the refrigeration unit is working, by pushing the push button and holding it pressed 3 or 4 seconds, the refrigeration unit stops, the ice blue icon disappears and the display shows OFF.

TO GUARANTEE A LONG LASTING LIFE OF THE REFRIGERATION UNIT AND TO GET THE BEST MINCED MEAT, IT IS ADVISABLE NOT TO EXCEED IN SETTING TOO LOW TEMPERATURES.

In case of need, malfunctions or request for adjusting please apply to the After Sales Service.

5.5 TEMPERATURE CONTROL DEVICE ERRORS/ALARMS

Errors

Code Meaning

Pr1 Room temperature probe error

Solutions:

- check that the probe is the PTC or NTC type; see P0 parameter

- check the device-probe connection
- check room temperature

Main consequences:

- compressor activity will depend on C4 and C5 parameters
- the defrost will not be activated

Pr2 Evaporator probe or condenser probe error

Solutions:

- the same as in the previous example, but with regard to the evaporator probe or the condenser probe

Main consequences:

- if P4 parameter is set at 1, the defrost interval will last for the amount of time set with d3 parameter
- if P4 parameter is set at 1 and d8 parameter is set at 2 or to 3, the device will operate as if d8 parameter were set at 0
- if P4 parameter is set at 2, the condenser overheated alarm (code "COH") will never be activated
- if P4 parameter is set at 2, the compressor shut down alarm (code "Csd") will never be activated

When the cause of the error disappears, the device restores normal operation.

Alarms

Code Meaning

AL Minimum temperature alarm

Solutions:

- check the room temperature; see A1 parameter

Main consequences:

- the device will continue to operate normally

AH Maximum temperature alarm

Solutions:

- check the room temperature; see A4 parameter

Main consequences:

- the device will continue to operate normally

id Door switch input alarm

Solutions:

- check the causes of the activation of the input; see i0 and i1 parameters

Main consequences:

- the effect established with the i0 parameter

iA Multifunction input alarm or pressure switch alarm

Solutions:

- check the causes of the activation of the input; see i0 and i1 parameters

Main consequences:

- the effect established with the i0 parameter

COH Condenser overheated alarm

Solutions:

- check the condenser temperature; see C6 parameter

Main consequences:

- the device will continue to operate normally

Csd Compressor shut down alarm

Solutions:

- check the condenser temperature; see C7 parameter

- switch the device off and back on again: if

- when the device is switched back on, the temperature

- of the condenser is still higher than

- that established in C7 parameter, disconnect

- the power supply and clean the condenser

Main consequences:

- the compressor will be switched off

dFd Defrost alarm switched off because maximum time

has been reached

Solutions:

- check the integrity of the evaporator probe; see d2, d3 and d11 parameters

- touch a key to restore normal display

Main consequences:

- the device will continue to operate normally

When the cause of the alarm disappears, the device restores

normal operation, except for the following alarms:

- compressor shut down alarm (code "Csd") which requires

- the switching off of the device or the temporary

- suspension of the power supply

- defrost alarm switched off because maximum time has

- been reached (code "dFd") which requires the touching of a key.

5.6 CUTTING SYSTEM

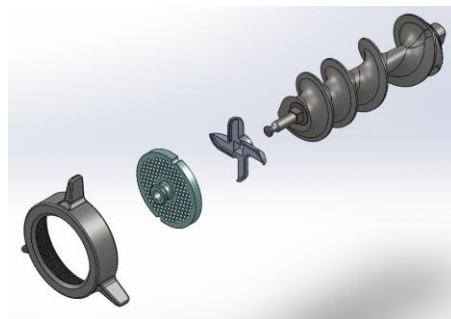
The mincer may fit one of the different cutting systems:

Enterprise cutting system:

Fit one knife on to the worm pin with the cutting edges turned outwards.

Fit on one drilled holeplate aligning the two notches with the pins of the barrell.

The cylindrical tang of the plate must always be facing outwards as this also facilitates removal of the plate.

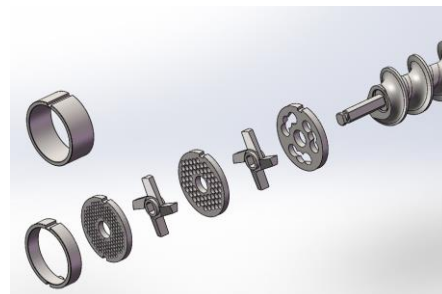


Partial or total Unger system (3 or 5 elements):

Fit the «0» Unger plate on to the worm pin, fit the Unger knife with the cutting edges turned outwards.

In case of 5-elements Unger system, fit one Ø8 hole plate and another Unger knife.

Fit one final drilled plate, taking care to align the notch to the closing spacer.

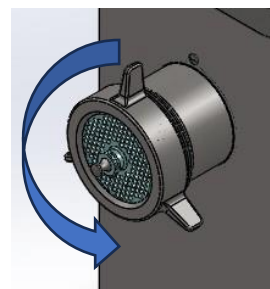


5.7 OPERATIONAL CHECK-OUT (FEED WORM ROTATION FOR THREE-PHASE MACHINES ONLY)

The machine is delivered packed and completely assembled, also the meat tray and the grinding unit.

Before starting the machine:

1. Make sure that the grinding unit is correctly fitted and the locking lever properly "closed".
2. Loosen the locking ring so that no pressure is exerted on hole plate and knife.
3. Start the mincer.
4. Make sure that worm rotates as shown by arrows (counterclockwise).



If the feed worm rotates in the opposite direction (i.e. clockwise), it is necessary that the position of two wires in the plug be reversed.

This operation must be performed by a Post-Sales Assistance specialist or a qualified electrician.

5.8 USE OF THE MACHINE

1. Switch the thermostat by ON/OFF button (the refrigeration unit as well) and wait about 10 minutes until the operating temperature is achieved.
2. Make sure that the grinding unit is properly locked.
3. Turn the locking ring so that it exerts a light pressure on knife and plate.
4. Lift the transparent lid.
5. Load the meat in the feed pan
6. Start the mincer by ON push button.
8. Feed the meat to the worm using the provided plunger. In order to avoid an excessive pressure on the meat and to achieve a better grinding, it is suggested to feed the meat constantly and continuously into the feed throat.

5.9 BARRELL

It is recommended that all operations are carried out by paying the utmost attention in order to avoid damages, accidents and incidents.

1. Untighten the locking knob (1).
 2. Insert the barrel into its seat in the mincer paying attention to the reference key (2) located on the barrel support. Push the barrel deep into the machine as show by the arrow.
 3. Locking the barrel, tighten the knob (1).
- The machine reassembly is carried out by following the dismantling procedure in a reverse order.



USE OF PLATES WITH HOLES BIGGER THAN 8MM OF DIAMETER NOT PERMITTED



IT IS STRONGLY RECOMMENDED THAT THE MEAT MINCER BE NOT OPERATED WITHOUT ANY MEAT. THIS IS ESSENTIAL TO PREVENT PLATE AND KNIFE OVERHEATING.

6. MAINTENANCE



Always before maintaining, make sure that the machine has been disconnected .
Avoid spraying jets of water directly on the machine.

Periodic maintenance

Periodic maintenance and correct use are essential for guaranteeing long machine working life and safe and effective operation. Periodic maintenance must be performed by the mechanical engineer in compliance with the safety measures outlined in the present Manual.

• Cleaning

As the machine is used for food processing, the user must ensure that adequate hygiene conditions prevail at all times.

After each work shift, thoroughly clean out the machine of all mincing residues and also clean external machine surfaces.

Cleaning of external machine surfaces is a pre-requisite for use of the machine in food processing establishments as not only the machine but the premises themselves must be kept in perfect hygienic conditions. Clean using only a damp cloth and food-safe detergents.

To clean inside, remove the mincing unit and wash all parts in a basin with water using sponges and a food-safe detergent.

The hopper, lid and barrel must also be cleaned as described above.

If deemed necessary, removable parts may be washed in a dish washer.

• Cleaning the patty shaper

As the device is used for food processing, absolute care must be taken to ensure proper hygiene conditions at all times.

The operator is responsible for ensuring said conditions by cleaning the patty shaper of all residues after each use.

To clean, remove the patty shaper from the machine, and use a cloth or a sponge and only food-safe detergents.

Never use jets of hot water at a temperature of more than 35 °C at high pressure.

Routine maintenance

At the end of each mincing session, clean the machine with the utmost care: remove the lid, the tray, the mincing unit and clean with warm water and food-safe detergents using cloth and sponge. Clean the stainless housing. Dry and reassemble the parts.



Never start dismantling for cleaning until meat is fed in.
Never run the cutting system dry. Always use food fat to grease it.
Remove the knife with utmost care as it is very sharp.

Never start the machine up in an attempt to more easily remove the cutting set and worm as this may cause severe injury and even mutilation.

Extraordinary maintenance

• Replacement of feedworm stud

Usually this operation must be performed after years of operation of the machine in which meat juices have stuck the worm stud on the worm. It is suggested to contact the After Sales Service to let it do.

CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent de défauts. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerelements oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTÍA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idoneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não entram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΠΟΙΕΤΥΠΗΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα ανώλυσμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (RN)
Italy
Info: info@fimargroup.it
Tel. +39 0541 670736

