

# TRITACARNE



**TS8 - TS12 I**



**TC12 I**



**TS 22 I**



**TC22 I - TC32 I**

**MANUALE DI USO E MANUTENZIONE**

**ISTRUZIONI ORIGINALI**

*Questo manuale è da conservare per futuri riferimenti e dovrà sempre seguire la macchina*

## Informazioni Generali

Con questo libretto desideriamo fornirVi tutte le informazioni necessarie alla manutenzione ed all'uso corretto della macchina, potrete così evitare danneggiamenti alla Vostra produzione ed alle Vostre attrezzature.

La rete di distribuzione è da questo momento al Vostro servizio per qualunque problema di assistenza tecnica, di parti di ricambio e per qualunque nuova esigenza che possa far sviluppare la Vostra attività.

Questo libretto è da conservare per futuri riferimenti e dovrà sempre seguire la macchina.

La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile dei danni che risulteranno da un utilizzo non descritto in questo manuale o da una manutenzione effettuata non correttamente.

Per qualsiasi necessità o consiglio d'uso, rivolgeteVi al Concessionario di zona :



### SIMBOLI PRESENTI SULLA MACCHINA



**Pericolo presenza di energia elettrica**



**Targa di informazione: consultare il manuale di uso e manutenzione**

### SIMBOLI PRESENTI SUL MANUALE

Symbolo di  **avvertenza di sicurezza. Questo simbolo richama l'attenzione sulle avvertenze di sicurezza: leggetele molto attentamente.**  
La **mancata osservanza di queste avvertenze comporta il rischio di infortunio per Voi e per le altre persone**

### SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore e costituisce parte integrante del corredo della macchina.

Le informazioni contenute sono dirette a personale qualificato (1).

Il manuale definisce lo scopo per cui la macchina è stata costruita e contiene tutte le informazioni necessarie per:

- un uso corretto
- economia di esercizio
- una lunga durata di funzionamento

## Informazioni Generali

L'osservanza delle indicazioni contenute in questo manuale offre il meglio dello stato dell'arte nel campo della sicurezza.

Per facilitare la consultazione è suddiviso in sezioni che ne identificano i concetti principali.

Per una rapida ricerca degli argomenti consultare l'indice.

- (1) *Sono le persone in possesso di esperienza professionale, preparazione tecnica, conoscenza normativa e legislativa in grado di svolgere le attività necessarie ed in grado di riconoscere ed evitare possibili pericoli:*
- *nella movimentazione*
  - *nell'uso*
  - *nella pulizia*
  - *nella manutenzione della macchina.*

## Indice

### Informazioni generali

1-1	Invio di corrispondenza .....	5
1-2	Note per l'utilizzatore .....	5
1-3	Identificazione macchina .....	5
1-4	Condizioni previste d'utilizzo e divieti di utilizzo .....	6
1-5	Rischi residui .....	6
1-6	Formazione degli operatori .....	6
1-7	Avvertenze di sicurezza .....	7
1-8	Dati tecnici .....	8
1-9	Livelli di rumorosità .....	8

### Installazione

2-1	Imballo della macchina .....	9
2-2	Installazione .....	9
2-3	Collegamento elettrico .....	9

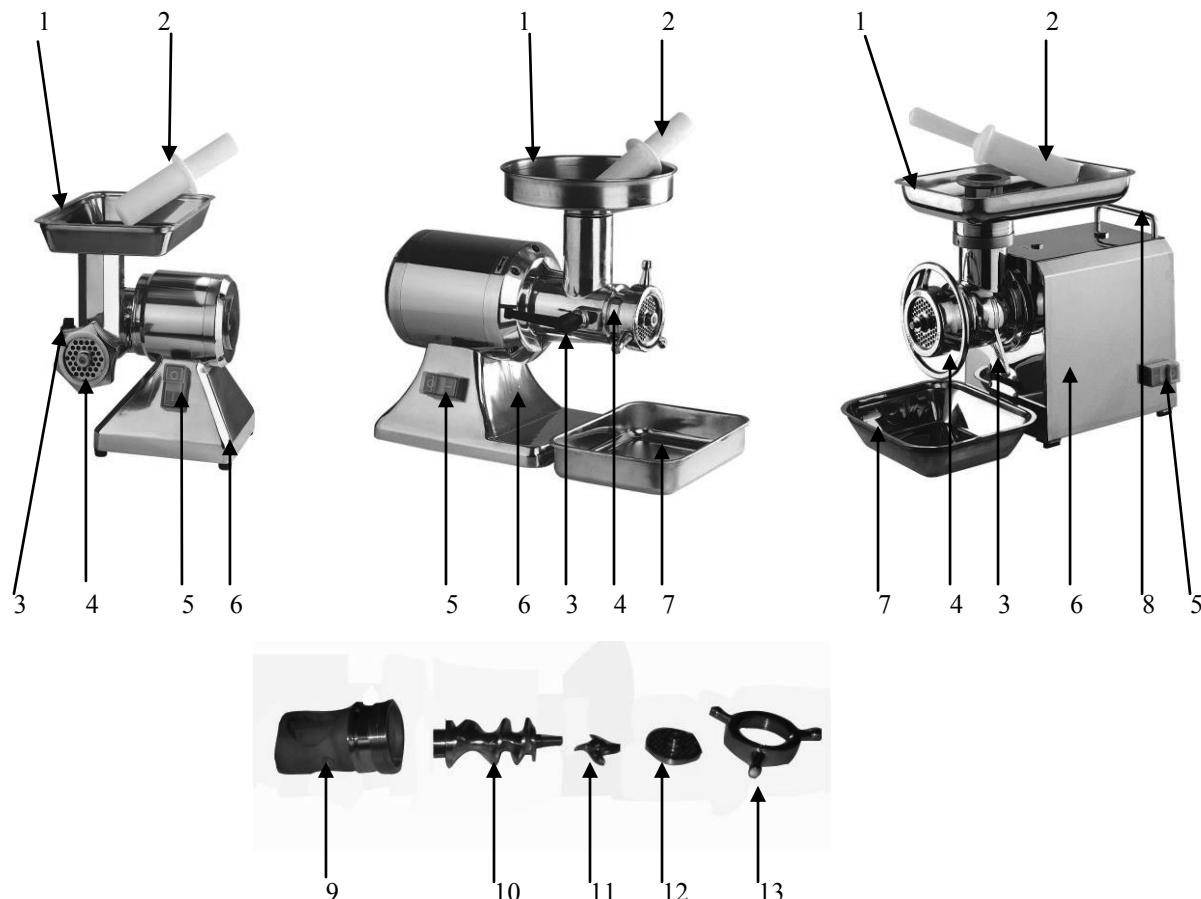
### Uso della macchina

3-1	Avvio della macchina .....	10
3-2	Uso della macchina: tritacarne .....	10
3-3	Montaggio del gruppo di macinazione del tritacarne .....	11
3-4	Smontaggio del gruppo di macinazione del tritacarne .....	11

### Pulizia e manutenzione

4-1	Pulizia della macchina .....	12
4-2	Sostituzione della chiavetta antirotazione della piastra forata .....	12
4-3	Sostituzione del perno di trascinamento coclea-coltello .....	12
4-4	Lubrificazione degli ingranaggi .....	12
4-5	Verifica dispositivi di sicurezza .....	13
4-6	Rimozione - immagazzinamento - demolizione .....	13
4-7	Circostanze di emergenza .....	13
4-8	Inconvenienti, cause e rimedi .....	13
4-9	Schema elettrico trifase per: TC12I - TC22I .....	14
4-10	Schema elettrico monofase per: TS8 .....	14

## Informazioni Generali



### Legenda:

- |                               |             |  |
|-------------------------------|-------------|--|
| 1 Tramoggia                   | 2 Pestello  | 3 Leva di serraggio gruppo macinazione |
| 4 Gruppo macinazione          | 5 Comandi   | 6 Carcassa                             |
| 7 Vaschetta di raccolta carne | 8 Maniglia  | 9 Bocchettone                          |
| 10 Coclea                     | 11 Coltello | 12 Piastra                             |
| 13 Volantino di serraggio     |             |  |

## Informazioni Generali

### 1-1 Invio di corrispondenza

Scrivendo o telefonando al Concessionario o a alla ditta costruttrice per qualsiasi motivo inerente la macchina, fornire sempre le seguenti informazioni:

- 1) modello della macchina
- 2) numero di matricola
- 3) tensione e frequenza
- 4) data di acquisto
- 5) nome del concessionario ove è stata acquistata
- 6) dettagliate notizie inerenti l'eventuale difetto riscontrato
- 7) dettagliate notizie inerenti la particolare lavorazione da eseguire
- 8) periodo di impiego - numero ore di servizio

### 1-2 Note per l'utilizzatore

Nel redigere questo libretto abbiamo preso in considerazione tutte le operazioni che rientrano nella consuetudine delle lavorazioni standard, della pulizia e della manutenzione.

Raccomandiamo di non eseguire alcuna riparazione o intervento non indicati in questo manuale.

Tutte quelle operazioni che richiedono smontaggio di parti, vanno affidate al personale tecnico autorizzato.

Per l'impiego corretto della macchina seguire le istruzioni di questo manuale.

Solo personale che sia stato addestrato ed autorizzato, dopo aver letto questo manuale, può usare la macchina ed eseguire operazioni di manutenzione.

Osservare le norme antinfortunistiche, le regole di generale sicurezza e della medicina del lavoro.

Conservare questo libretto per futuri riferimenti.

Nota per l'assistenza:

- utilizzare solo parti di ricambio originali con caratteristiche identiche a quelle da sostituire. Per i danni dovuti all'impiego di elementi non originali, il costruttore non si assume nessuna responsabilità.
- per informazioni riguardanti specificatamente l'impianto elettrico fornire inoltre i dati riportati sulla targa di identificazione della macchina.

### 1-3 Identificazione macchina

La dicitura "TC" identifica il modello con una diversa carrozzeria.

La macchina è identificata dalle diciture riportate sulla targa posta sul fianco o sul retro della macchina:

Modello	Modello della macchina			
Tipo	Versione commerciale			
Anno	Anno di produzione			
N° Serie	Numero di serie / matricola			
Kg	Peso in kilogrammi			
Un	V	Tensione nominale in volt		
F	Hz.	Frequenza elettrica in hertz		
Kw.	Potenza motore			
In	A	Corrente nominale in ampere		
~	Numero fasi			

CE				
Modello	Tip			
Anno	N°serie			
Kg.	Un	V	F.	Hz
Kw.	In	A	~	

## Informazioni Generali

### 1-4 Condizioni previste d'utilizzo e divieti di utilizzo

L'uso previsto del tritacarne è la lavorazione (triturare) della carne fresca.

È vietato utilizzare il tritacarne per altri usi.

È vietato montare e/o utilizzare sul tritacarne piastre forate con fori di diametro uguale o superiore a 8 millimetri.

La durata di funzionamento del modello TS8 è intermittente.

#### Ambiente:

La macchina può lavorare nelle seguenti condizioni ambientali.

Umidità: max. 90%

Temperatura: Min. 0° - Max. +40°

Altitudine: max. 1000 m s.l.m. (oltre questa quota consultare il costruttore)

La macchina è protetta contro le gocce d'acqua.

È vietato lavare la macchina con getti, anche leggeri, d'acqua.

È vietato lavare immergendo totalmente o parzialmente la macchina in acqua.

La macchina può lavorare solo in ambienti chiusi.

La macchina è destinata ad essere utilizzata solo in un ambiente artigianale tipo: macellerie, alberghi, pensioni, ristoranti, comunità, ecc.

Questa macchina non può lavorare in ambienti esplosivi e/o potenzialmente esplosivi.

#### Divieti d'utilizzo:

Sono da considerarsi **usì vietati** tutti quelli dovuti alle operazioni non espressamente indicati dal costruttore, o quelli dovuti al superamento delle caratteristiche tecniche della macchina.

#### È VIETATO:

- Un utilizzo della macchina diversa da quanto sopra descritto.
  - L'utilizzo della macchina senza le protezioni.
  - L'utilizzo del pestello usurato e/o danneggiato.
  - L'utilizzo di materiali, diversi da quelli sopracitati.
  - Eseguire lavorazioni su materiali non espressamente autorizzati.
  - Apportare modifiche sulla macchina.
  - Utilizzare, per effettuare la pulizia, prodotti chimici pericolosi (per esempio soluzioni caustiche concentrati)
- Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore.

### 1-5 Rischi residui

Utilizzando qualsiasi tipo di macchina si corrono certi rischi, occorre tenerlo presente.

La maggiore sicurezza è nelle Vostre mani.

Questa macchina è dotata di protezioni conformi al meglio dello stato dell'arte nel campo della sicurezza.

Nonostante l'osservanza delle norme di sicurezza, e l'impiego della macchina secondo le regole descritte nel presente manuale, si possono avere ancora i seguenti rischi residui:

- Contatto con le parti in movimento
- Taglio con il coltello
- Folgorazione dovuta al contatto con parti in tensione
- Pericolo dovuto alla posizione di lavoro scorretta assunta dall'operatore.

### 1-6 Formazione degli operatori

- 1 E' obbligatorio che tutti gli operatori siano adeguatamente formati per l'utilizzazione, la regolazione ed il funzionamento della macchina.
- 2 Gli operatori devono leggere il manuale e prestare particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza, in particolare:
  - a) I principi di funzionamento della macchina, l'utilizzazione corretta delle protezioni
  - b) Come maneggiare i pezzi al momento della lavorazione della carne.
  - c) La posizione delle mani durante la lavorazione della carne.

Devono inoltre essere informati sui pericoli associati con l'uso della macchina e le precauzioni che devono essere osservate, e devono essere istruiti ad effettuare esami periodici sui ripari e dispositivi di sicurezza.

## Informazioni Generali

### LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

#### 1-7 Avvertenze di sicurezza

- 1- Leggere attentamente sino in fondo questo libretto di istruzioni prima di avviare la macchina.
- 2- Leggere attentamente le targhe di sicurezza applicate sulla macchina e rispettare le indicazioni in esse contenute.
- 3- Solo persone correttamente istruite possono usare la macchina.
- 4- L'istruzione dell'operatore deve includere le informazioni concernenti pericoli associati con l'uso della macchina e le precauzioni che devono essere osservate.
- 5- L'operatore deve essere addestrato ed istruito sul corretto uso dei ripari e dispositivi di sicurezza. Inoltre deve essere istruito ad effettuare esami periodici di questi ripari e dei dispositivi di sicurezza.
- 6- L'operatore non deve mai lasciare la macchina incustodita durante il funzionamento.
- 7- Questa macchina è stata concepita per essere utilizzata da un solo operatore.
- 8- Questa macchina è stata costruita per offrire la massima sicurezza congiuntamente alle migliori prestazioni.
- 9- Modifiche non autorizzate sulla macchina, escludono ogni responsabilità del costruttore, per i danni che ne possono risultare.
- 10- È vietato utilizzare la macchina sotto l'influenza di alcool, droghe, o medicine.

**LA MAGGIORE SICUREZZA È NELLE VOSTRE MANI, UTILIZZANDO QUALSIASI TIPO DI MACCHINA SI CORRONO RISCHI, OCCORRE TENERLO PRESENTE.**

#### Sicurezza sulla Vostra persona

- 1- Prima di avviare la macchina l'operatore deve avere già letto e compreso il seguente manuale.  
I Vostri occhi sono il migliore dispositivo di sicurezza che avete: guardare prima di muoversi.
- 2- L'esperienza insegna che sulla Vostra persona vi sono vari oggetti che possono provocare infortuni: togliere l'anello, l'orologio e l'eventuale braccialetto; serrare bene le maniche attorno ai polsi abbottonandole in modo sicuro, togliere la cravatta che penzolando può impigliarsi nei posti più disparati, tenere raccolti i capelli con accessori opportuni (cuffie, elastici, spille, ecc...), utilizzare le protezioni individuali (guanti, grembiuli,ecc.) che le norme antinfortunistiche in tutti i paesi del mondo prescrivono e raccomandano.

#### Sicurezza sulla macchina

- 1- Porre la più vigile attenzione prima di iniziare qualsiasi lavoro ed effettuare controlli periodici sui ripari e dispositivi di sicurezza.
- 2- Non avviare mai la macchina senza aver correttamente chiuso le coperture di protezione.
- 3- Non lavorare mai pezzi troppo grandi per la capacità della macchina.
- 4- Non lavorare pezzi che presentano ossi.
- 5- È vietato premere la carne con le mani durante la lavorazione; si deve usare sempre il pestello.
- 6- Il montaggio delle protezioni devono essere eseguite a macchina spenta.
- 7- Prima di eseguire montaggi o smontaggi di parti della macchina si deve sempre staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.
- 8- Prima di eseguire la manutenzione della macchina si deve staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.
- 9- Lavorare solo con tutte le apposite protezioni al loro posto ed in perfetta efficienza. E' vietato usare la macchina se queste condizioni non sono rispettate.
- 10- Non effettuare nessun tentativo di rimuovere parti di carne nell'area di lavoro mentre la macchina sta lavorando
- 11- Sostituire il cavo di alimentazione se non è in perfette condizioni (priva di abrasioni, screpolature, di rigonfiamenti,ecc.).
- 12- Per staccare la spina dalla presa non si deve afferrare e tirare il cavo.
- 13- Appena rilevati dei rumori anormali o in caso di pericolo si deve spegnere la macchina.

## Informazioni Generali

### SICUREZZA NELL'AREA DI LAVORO

1. L'area di lavoro deve essere scelta con un'adeguata illuminazione e con sufficiente spazio per un'agevole lavoro e manutenzione, in modo che l'operatore sia sempre fuori da una possibile area pericolosa.
2. Il piano di lavoro deve essere privo di acqua, di frammenti di prodotto o altri residui di lavorazione, ben mantenuto eliminando eventuali pericoli di scivolamento, impigliamento e libero da materiali sciolti.
3. Nella zona di lavoro ci deve essere solo l'operatore addetto alla lavorazione.

### Sicurezza nella manutenzione

**NON PENSARE CHE LA CORRENTE DI ALIMENTAZIONE SIA DISINSERITA DURANTE LA MANUTENZIONE... VERIFICARLO SEMPRE PERSONALMENTE.**

- 1- Prima di effettuare la pulizia, la manutenzione, le regolazioni o per il montaggio o smontaggio di qualche suo organo si **deve fermare la macchina: staccare la spina di alimentazione elettrica dalla presa**.
- 2- La pulizia generale della macchina rappresenta un importante fattore di sicurezza.
- 3- Ogni difetto o guasto nella macchina, incluse le protezioni, appena rilevato deve essere riferito al responsabile e si deve fermare la macchina.

### 1-8 Dati tecnici

Caratteristiche		TS8	TS12I	TC12I	TS22I	TC22I
Peso	Kg.	10,5	22	27	26	27
Altezza	mm.	315	400	385	400	390
Larghezza	mm.	235	240	230	440	450
Profondità	mm.	270		400		240
Alimentazione elettrica monofase	Volt	230		230		230
Alimentazione elettrica trifase		-		230 - 400		230 - 400
Potenza motore	Kw	0,25 S.I.		0,75		1,1
Motore autoventilato monofase	Volt	-		230		230
Motore monofase	Volt	230				
Motore autoventilato trifase		-		230 - 400		230 - 400
Scheda elettronica	Volt	24		24		24
Produzione oraria (circa)	Kg.	35		140		280

*S.I. Servizio Intermittente*

### Accessori opzionali:

Vaschetta raccolta carne per modello TS8

Imbuto per insaccare

L'accessorio optional "Imbuto" può essere montato su tutti i modelli

L'accessorio optional gruppo "Unger Parziale" può essere montato sul modello TS12I e TS12I

L'accessorio optional gruppo "Unger Totale" può essere montato sul modello TS22I e TC22I

### 1-9 Livelli di rumorosità

Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A nel posto di lavoro è inferiore a 70 dB(A).

## Installazione

### 2-1 Imballo della macchina

L'imbalo utilizzato per la spedizione è in cartone tipo "Vulcano" ; all'interno trovate:

- la macchina
- il manuale di uso e manutenzione
- la Dichiarazione CE di Conformità
- la tramoggia
- la vaschetta per la raccolta della carne solo per i Modelli TS12I, TC12I, TS22I, TC22I
- il pestello



**Attenzione:** Si raccomanda di tenere l'imbalo sempre in posizione verticale e girato nel senso indicato dalle frecce..

### 2-2 Installazione

La macchina deve essere posizionata su un piano sufficientemente robusto da portare il peso della stessa e dei materiali necessari alla lavorazione. Il piano non deve essere sdruciolato e sufficientemente grande da non ostacolare le fasi delle lavorazioni.

La stabilità della macchina sul piano di lavoro è assicurata da quattro piedini di appoggio in plastica.

Per il trasporto, per evitare la fuoriuscita dell'olio, viene montato un adesivo sopra il tappo per l'introduzione dell'olio. Prima di iniziare a lavorare togliere l'adesivo.

### 2-3 Collegamento elettrico

Prima di iniziare il collegamento elettrico verificare se la tensione di alimentazione corrisponda a quella della macchina: i dati elettrici sono riportati sulla targa di identificazione della macchina. In caso contrario avvisare il servizio tecnico della ditta costruttrice o del concessionario di zona.

La condizione ottimale è che venga fornita alla macchina l'esatta tensione riportata sulla targa (sotto riportata) presente sull'armadio elettrico.

Comunque è accettata una variazione del +/- 5%.

Assicurarsi che l'impianto di messa a terra dell'impianto di alimentazione elettrica sia conforme alle leggi vigenti.

Al di fuori di questo campo provvedere alla regolazione della tensione di alimentazione.

**Attenzione:**

Le macchine con motori monofase solo corredate di una spina.

È vietato sostituire la spina: la sostituzione della spina fa decadere la conformità della macchina e fa decadere la garanzia.

Il collegamento elettrico delle macchine con i motori trifase ed i controlli da effettuare successivamente vanno eseguiti da un elettricista qualificato, facendo sempre riferimento allo schema elettrico in dotazione alla macchina.

**Prima di iniziare a lavorare assicurarsi che il senso di rotazione sia come indicato dalla freccia.**



**Si consiglia all'utilizzatore di installare a monte della macchina un interruttore differenziale conformemente alle leggi e alle norme vigenti nel Paese in cui la macchina sarà installata. Si consiglia un differenziale con intervento a 30 mA, come coordinatore con il circuito di messa a terra dello stabilimento.**

## Uso della macchina



**Prima di avviare la macchina accertarsi che il gruppo di macinazione sia bloccato tramite una leva, una maniglia o da un pomolo.**

**Accertarsi che il volantino di serraggio eserciti una leggera pressione della piastra forata contro il coltello. Non avvitare mai il volantino di serraggio in modo serrato: questo potrebbe portare ad una rapida usura del coltello e della piastra.**

**È vietato fare lavorare la macchina a vuoto, cioè senza la presenza della carne in macchina, al fine di evitare il surriscaldamento della piastra forata e del coltello e conseguente usura e/o rottura delle parti. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore.**

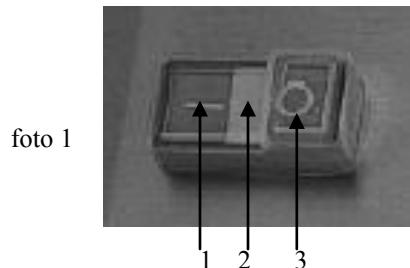
**In caso di avaria o blocco della macchina, si deve immediatamente fermarla premendo il tasto 3 (foto 1), scollegare la spina dalla presa ed eliminare la causa dell'arresto o blocco.**

### 3-1 Avvio della macchina

L'avvio della macchina si effettua premendo il pulsante verde 1 (foto 1).

Il funzionamento è segnalato dalla luce bianca accesa 2 (foto 1).

L'arresto della macchina si effettua premendo il tasto rosso 3 (foto 1).



### 3-2 Uso della macchina: tritacarne

- Mettere la vaschetta di raccolta della carne (o altro contenitore similare) sotto il gruppo di macinazione per la raccolta del macinato.
- Avviare la macchina
- Introdurre la carne fresca nella tramoggia e spingerla verso la coclea aiutandosi solo con il pestello fornito con la macchina. **È vietato spingere la carne con le mani o con altri attrezzi.**
- Si consiglia di introdurre la carne nella tramoggia gradatamente e costantemente, per avere una lavorazione costante e senza sovraccaricare la macchina.
- La carne, una volta macinata, viene espulsa dalla macchina.
- Per facilitare la produzione di insaccati si consiglia di utilizzare l'imbuto fornito su richiesta.

La grossezza (grana) della carne macinata è determinata dal diametro dei fori della piastra forata: più i fori sono piccoli più la grana della carne è fine.

**È vietato montare e/o utilizzare sul tritacarne piastre forate con fori di diametro uguale o superiore a 8 millimetri.**

**Il pestello usurato e/o danneggiato deve essere sostituito con uno nuovo.**

I particolari del gruppo di taglio del tritacarne sono rappresentati nella foto 2



Tritacarne

## Uso della macchina

Nel caso in cui si volesse ottenere una grana ancora più fine si consiglia di utilizzare uno dei due Gruppi "Unger", forniti dalla ditta costruttrice su richiesta, denominati: Unger Parziale (foto 3) e Unger Totale (foto 4)

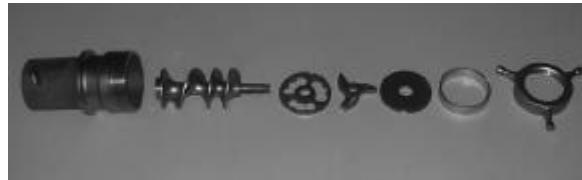


foto 3

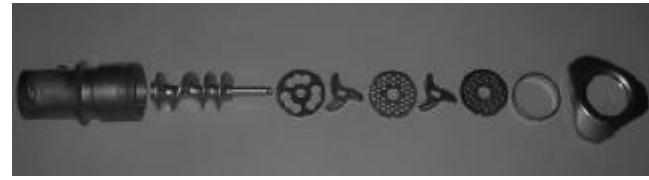


foto 4

Il gruppo Unger Parziale, dotato di n° 2 piastre forate ed un coltello, produce un trito con grana fine.

Il gruppo Unger Totale, dotato di n° 3 piastre forate e di due coltelli, produce un trito con grana molto fine.

**È vietato montare e/o utilizzare sul tritacarne piastre forate con fori di 8 millimetri o superiori a 8 millimetri.**

### 3-3 Montaggio del gruppo di macinazione del tritacarne

**Prima di effettuare il montaggio del gruppo di macinazione, si deve staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.**

**Indossare i guanti per effettuare il montaggio, smontaggio e/o movimentazione del coltello.**

Il montaggio del gruppo di macinazione **deve essere effettuato rispettando l'ordine** di seguito elencato:

1. Montare, fino in fondo, il bocchettone nella carcassa e serrarlo tramite la maniglia (leva o pomolo, a seconda del modello)
2. Montare la coclea nel bocchettone (assicurarsi dell'accoppiamento nella chiaetta)
3. Inserire nella coclea il coltello con la parte tagliente rivolta verso la piastra forata
4. Montare la piastra forata
5. Avvitare e serrare il volantino di serraggio
6. Inserire la tramoggia

per il gruppo "**Unger Parziale**" (foto 3) dopo il punto 2:

- Inserire la piastra sgrossatrice con la parte piatta rivolta verso l'esterno
- Inserire nella coclea il coltello con il mozzo rivolto verso l'esterno
- Montare la piastra forata
- Inserire il distanziale
- Avvitare e serrare il volantino di serraggio
- Inserire la tramoggia

per il gruppo "**Unger Totale**" (foto 4) dopo il punto 2:

- Inserire la piastra sgrossatrice con la parte piatta rivolta verso l'esterno
- Inserire nella coclea un coltello (con la freccia incisa rivolta verso l'esterno)
- Inserire la piastra forata (con i fori più grandi)
- Inserire l'altro coltello (con la freccia incisa rivolta verso l'esterno)
- Montare la piastra forata
- Avvitare e serrare il volantino di serraggio
- Inserire la tramoggia
- 

### 3-4 Smontaggio del gruppo di macinazione del tritacarne

Lo smontaggio del gruppo di macinazione va eseguito all'inverso del montaggio.

## Pulizia e manutenzione



**Prima di effettuare la pulizia e/o la manutenzione della macchina, si deve staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.**

Lo smontaggio ed il montaggio della macchina o di una sua parte va effettuato su di un piano di lavoro ben mantenuto, dopo avere eliminato eventuali pericoli di scivolamento, impigliamento e libero da materiali sciolti.

Indossare i guanti per effettuare il montaggio, smontaggio e/o la movimentazione del coltello.

La mancata e/o cattiva pulizia e/o disinfezione della macchina e/o dei suoi pezzi smontabili può provocare effetti indesiderati quali: reazioni allergiche, irritazioni, intossicazioni o microrganismi legati al materiale, ecc.

### 4-1 Pulizia della macchina

Indossare il grembiule prima di effettuare la pulizia e/o disinfezione della macchina.

Il rispetto dei tempi e delle modalità della pulizia è la condizione essenziale per la parte connessa alla sicurezza, all'igiene ed alla parte produttiva della macchina

Si deve eseguire una accurata pulizia della macchina dopo ogni suo uso ed ad ogni cambio di lavorazione.

Come già detto nelle informazioni generali, paragrafo “Ambiente”, si ricorda che:

- è vietato lavare la macchina con getti, anche leggeri, d'acqua.
- è vietato lavare immergendo totalmente o parzialmente la macchina in acqua.

La pulizia deve essere effettuata esclusivamente con acqua e saponi detergenti per lavastoviglie e successivamente sciacquati con acqua pulita. L'asciugatura deve essere fatta con strofinacci e spugne ben puliti.

Per effettuare una buona pulizia della macchina si deve smontare il gruppo di macinazione dalla carcassa e lavare singolarmente i pezzi senza sovrapporli per evitare danneggiamenti. Per disinfeccare i pezzi smontabili della macchina (particolari 1, 2, 4, 7, 9, 10, 11, 12 e 13 di pagina 4) si consiglia di immergerli, per circa 30 minuti, in una soluzione contenente il 3% di cloruro di sodio e poi risciacquare con acqua calda ed asciugare.

Per ulteriori informazioni contattare il servizio assistenza .....

### 4-2 Sostituzione della chiavetta antirotazione della piastra forata

La chiavetta antirotazione usurata deve essere sostituita. La sostituzione si può effettuare utilizzando un punteruolo ed un martello.

### 4-3 Sostituzione del perno di trascinamento coclea-coltello

Il perno da sostituire è avvitato nella coclea e la sua sostituzione si effettua svitandolo con una chiave in senso antiorario.

Il nuovo perno va avvitato nella coclea e serrato fino in fondo.

### 4-4 Lubrificazione degli ingranaggi

Gli organi di movimento e trasmissione sono stati oliati in fabbrica.

Nel caso di perdite di olio è bene fare un rabbocco.

Ogni 5-6 anni di vita si consiglia la sostituzione dell'olio.

Si raccomanda di utilizzare l'olio FUKS “EP 1500” o prodotti che hanno le stesse caratteristiche.

## Pulizia e manutenzione

### 4-5 Verifica dispositivi di sicurezza

La sicurezza della macchina è conseguenza diretta dello stato di efficienza dei dispositivi di sicurezza utilizzati.

Ogni giorno, prima di iniziare il lavoro, controllare il corretto funzionamento del comando di arresto.

Ogni giorno, prima di iniziare il lavoro, controllare il buon funzionamento ed efficacia di tutte le protezioni .

Eventuali anomalie riscontrate durante questi controlli, vanno segnalate tempestivamente al responsabile, il quale provvederà a metter fuori servizio la macchina e, se lo ritiene opportuno, a chiamare il servizio assistenza della ditta costruttrice.

### 4-6 Rimozione - immagazzinamento - demolizione

Per la rimozione della macchina scollarla dall'impianto elettrico.

In caso di una prolungata inattività della macchina, scollarla dall'impianto elettrico, eseguire una pulizia accurata nel modo come già detto per la pulizia ordinaria.

Non immagazzinare la macchina in ambienti umidi e proteggerla dagli agenti atmosferici.

La macchina è costruita con materiali non tossici né nocivi. In caso di demolizione non deve essere smaltita come un normale rifiuto urbano, ma deve essere portata nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto

### 4-7 Circostanze di emergenza

In caso di allagamento del locale dov'è collocata la macchina togliere immediatamente l'alimentazione elettrica.

Prima di riprendere il lavoro fare verificare la macchina da un tecnico specializzato.

In caso di incendio del luogo di lavoro togliere immediatamente l'alimentazione elettrica alla macchina ed intervenire usando idonei estintori indirizzando i getti alla base delle fiamme. Anche se la macchina apparentemente non ha subito danni, prima di riprendere il lavoro fare verificare la macchina da un tecnico specializzato.

È necessario avere un'area di lavoro senza ingombri intorno alla macchina per permettere un allontanamento veloce in caso di pericolo.

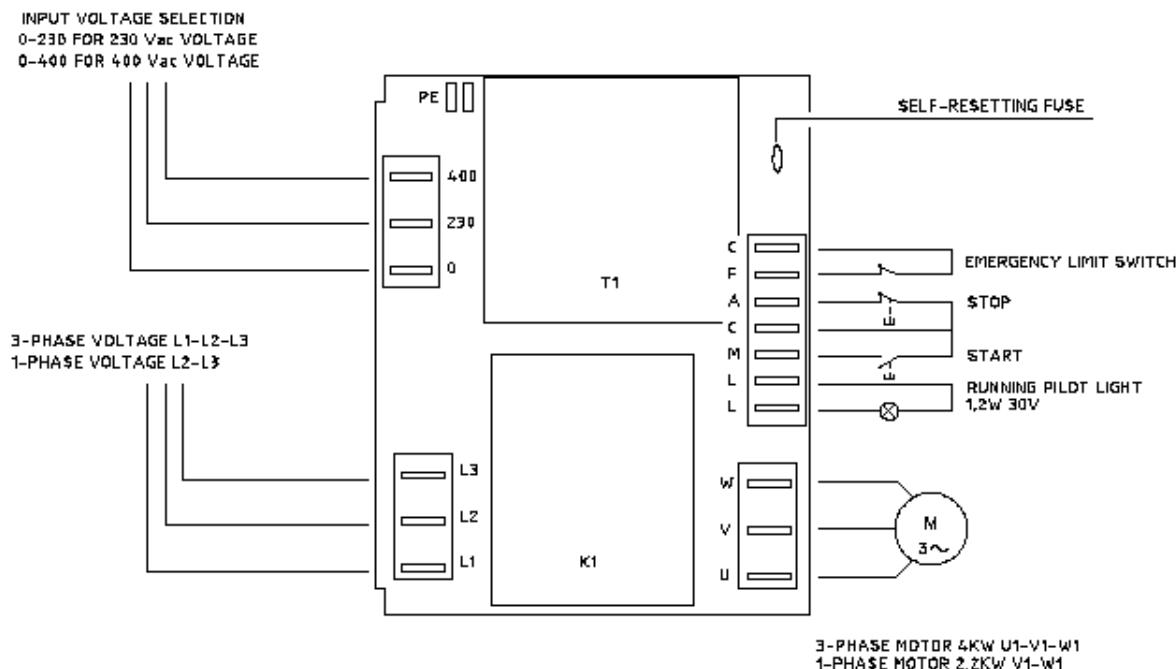
Si rammenta che questa macchina non può lavorare in ambienti esplosivi.

### 4-8 Inconvenienti, cause e rimedi

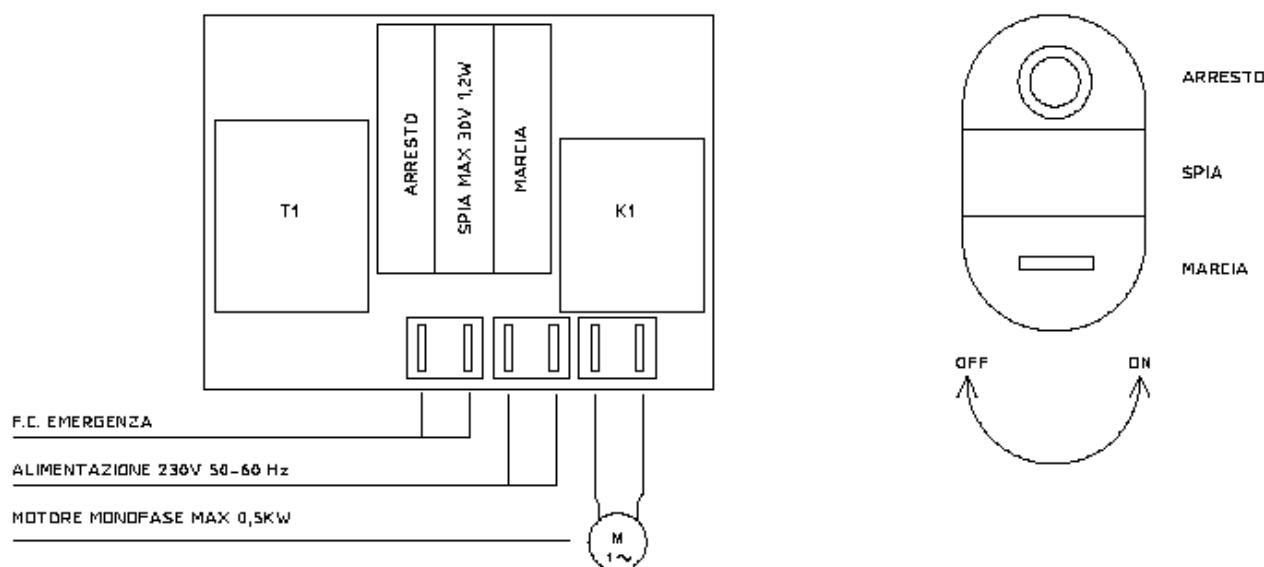
Inconveniente	Causa	Rimedio
Il motore della macchina non parte	Spina non collegata alla presa di alimentazione	Collegarla
	I fusibili sulla presa di alimentazione sono bruciati	Sostituire i fusibili alla presa
	La scheda è guasta	Sostituire la scheda
	Condensatore esaurito	Sostituire il condensatore
	Cavi alimentazione o del motore scollegati dalla scheda	Collegare i cavi

**Pulizia e manutenzione**

**4-9 Schema elettrico per: TS12I - TC12I – TS22I - TC22I**



**4-10 Schema elettrico monofase per: TS8**



Tritacarne

# MEAT MINCER



**TS8 - TS12 I**



**TC12 I**



**TS 22 I**



**TC22 I - TC32 I**

## USE AND MAINTENANCE MANUAL

*(Translation of the original instructions)*

*This Manual is to be kept for future references and shall always be kept with the machine*

The purpose of this Manual is to provide all information required for maintenance and proper use of this machine, in order to avoid any damage to your products and equipment.

Our distributors are now ready to meet any needs you have, and provide all services and spare parts as well as anything required for the development of your activity.

This Manual is to be kept for future references and shall always be kept with the machine.

The Manufacturer cannot be considered as responsible for any damage caused by improper use not described in this Manual or improper maintenance operations.

For any specific requests or suggestions, please contact our Vendor closer to your site:



## SYMBOLS ON THE MACHINE



**Electric shock hazard: presence of power supply**



**Data plate: read the use and maintenance manual**

## SYMBOLS ON THE MANUAL



**Safety hazard symbol. This symbol refers to safety notices: read very carefully.  
The non-observance of these notices creates accident risks for you and other people**

## PURPOSE OF THIS MANUAL

This Manual has been written by the Manufacturer and is an integral part of the machine.

The information contained in this Manual is meant for qualified personnel (1).

This Manual defines the purpose for which this machine has been made, and contains all information required for the following:

- Proper use
- Low operating costs
- Long operating life

The observance of the information contained in this Manual offers the best state of the art in safety.

To facilitate its consultation, this Manual is divided into several sections, which identify its main concepts.

For quick subject search, read the Table of Contents.

- (1) Qualified personnel are those people having professional experience, technical skills, knowledge of laws and standards, who are able to carry out the activities required and recognize and avoid possible hazards in:
- handling
  - use
  - cleaning
  - machine maintenance.

## **Table of Contents**

### **General Information**

1-1	Sending Mail.....	5
1-2	Notes for Users .....	5
1-3	Machine Identification .....	5
1-4	Use Conditions and Use Prohibitions .....	6
1-5	Residual Risks.....	6
1-6	Training of Operators.....	6
1-7	Safety Notices .....	7
1-8	Technical Data .....	8
1-9	Noise Levels.....	8

### **Installation**

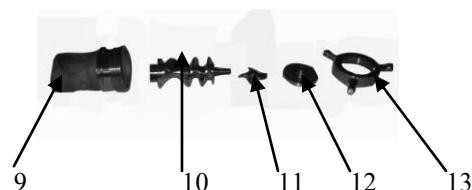
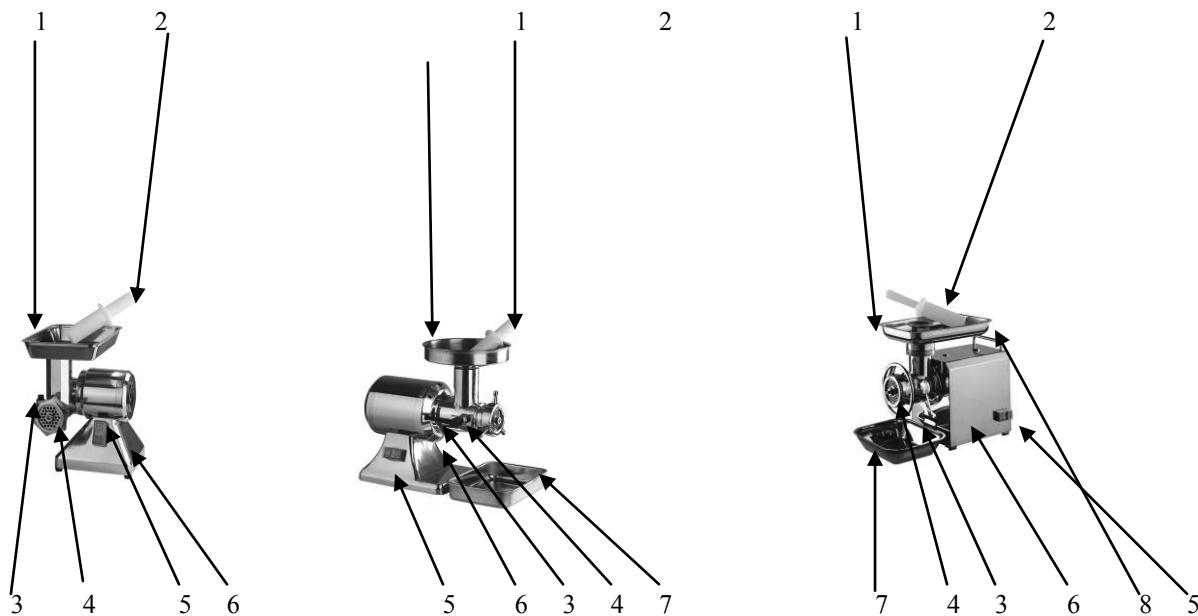
2-1	Machine Packaging.....	9
2-2	Installation .....	9
2-3	Electric Connection.....	9

### **Machine Use**

3-1	Machine Start-up.....	10
3-2	Machine Use: Meat Mincer.....	10
3-3	Installation of Meat Mincing Unit.....	11
3-4	Removal of Meat Mincing Unit .....	11

### **Cleaning and Maintenance**

4-1	Machine Cleaning .....	12
4-2	Replacement of Perforated Plate Rotation-prevention Key .....	12
4-3	Replacement of Worm Screw-Knife Dragging Pin.....	12
4-4	Gear Lubrication .....	12
4-5	Safety Device Check .....	13
4-6	Removal – Storage – Scrapping .....	13
4-7	Emergency Circumstances .....	13
4-8	Inconveniences, Causes and Solutions.....	13
4-9	Three-phase Wiring Diagram for: TC12I - TC22I .....	14
4-10	Single-phase Wiring Diagram for: TS8.....	14

**Legend:**

- |                    |            |                                 |
|--------------------|------------|---------------------------------|
| 1 Hopper           | 2 Pestle   | 3 Mincing Unit Tightening Lever |
| 4 Mincing Unit     | 5 Controls | 6 Body                          |
| 7 Meat Container   | 8 Handle   | 9 Sleeve                        |
| 10 Worm Screw      | 11 Knife   | 12 Plate                        |
| 13 Tightening Knob |            |                                 |

**1-1 Sending mail**

When you send a message to or call your Dealer or the Manufacturer for any reasons regarding the machine, always provide the following information:

- 1) Machine model
- 2) Machine code number
- 3) Voltage and frequency
- 4) Purchase date
- 5) Name of dealer where the machine was purchased
- 6) Detailed information regarding any defects identified
- 7) Detailed information regarding a special process to be performed
- 8) Use period – number of operating hours

**1-2 Notes for user**

In formulating this Manual, we took into account all operations included in standard procedures, cleaning and maintenance.

It is recommended to avoid performing any repair or intervention not indicated in this manual.

All the activities requiring part removal shall be performed by authorized trained personnel.

For proper machine use, follow the instructions provided in this manual.

Only trained and authorized personnel, after this manual has been read, can use the machine and perform maintenance operations.

Observe all accident prevention, general safety and occupational medicine rules.

Keep this Manual for future reference.

Note for service operators:

- *Only use original spare parts with the same specifications as parts to be replaced. The manufacturer is not responsible for any damage caused by the use of non-original items.*
- *For further information regarding the electric system in particular, provide the data indicated on the machine nameplate.*

**1-3 Machine Identification**

The name “TC” identifies the model with a different body.

The machine is identified by the indications provided on the nameplate applied on the side or the back of the machine:

Model	Machine model	
Type	Commercial version	
Year	Year of manufacture	
Serial No.	Serial number / code number	
Kg	Weight in kilograms	
Un	V	Rated voltage
F	Hz.	Electric frequency in Hertz
kW		Motor power
In	A	Rated current in amperes
~		Number of phases

**CE**

Modello	Tipo			
Anno	N°serie			
Kg.	Un	V	F.	Hz
Kw.	In	A	~	

## **1-4 Use conditions and use prohibitions**

The expected use of the meat mincer is processing (mincing) of fresh meat.

It is not allowed to use the Model for other purposes.

It is not allowed to install and/or use perforated plates on the meat mincer with holes whose diameter is equal to or larger than 8 millimetres.

The operating duration of the model TS8 is intermittent.

### **Environmental conditions:**

The machine can operate in the following environmental conditions.

Humidity: max. 90%

Temperature: Min. 0° - Max. +40°

Altitude: max. 1000 m a.s.l. (contact the manufacturer for higher altitudes)

The machine is protected against water drops.

Do not wash the machine with water jets, even if they are light.

Do not wash the machine by immersing it totally or partially in water.

The machine can only operate indoor.

The machine should only be used for artisanal production, like: butchers, hotels, guest houses, restaurants, communities, etc.

This machine cannot operate in explosive and/or potentially explosive environments.

### **Use prohibitions:**

**Prohibited uses** should be considered as all those operations not expressly indicated by the manufacturer, or any operations excluded in machine technical specifications.

### **IT IS NOT ALLOWED:**

- To use the machine in any way other than described above.
- To use the machine without its safety protections.
- To use the pestle worn and/or damaged.
- To use materials other than those mentioned above.
- Perform works on materials not specifically authorized.
- Apply changes to the machine.
- To use, performing the cleaning, hazardous chemicals (eg caustic solutions concentrates)

The user is solely responsible for any damage caused by improper use of the machine.

## **1-5 Residual risks**

Some risks are possible in using any machines; this is to be taken into account.

Better safety conditions depend on you.

This machine is provided with safety protections compliant with the best state of the art in the field of safety.

In spite of the compliance with safety rules, and the use of the machine according to the rules described in this Manual, the following residual risks may remain:

- Contact with moving parts
- Cut with a knife
- Electric shock due to contact with energized parts
- Danger due to improper operator working positions.

## **1-6 Operator training**

- 1 All operators must be properly trained for machine use, setting and operation.
- 2 All operators must read this manual and follow all safety instructions carefully, the following in particular:
  - a) Machine operation principles, proper use of safety protections.
  - b) How to handle parts during meat processing.
  - c) Position of hands during meat processing.

Operators shall also be informed on hazards associated with the use of the machine and precautions to be observed, and should also be trained on how to pass regular tests on safety guards and devices.

**SAFETY FIRST****1-7 Safety Notices**

- 1- Read carefully this instruction manual to the end before starting the machine.
- 2- Read carefully all safety labels applied on the machine and observe their indications.
- 3- Only properly trained people can use the machine.
- 4- Operator training shall include information regarding hazards associated with the use of the machine and safety measures to be observed.
- 5- Operators shall be trained and informed on proper use of machine safety guards and devices. Operators should also be trained to pass regular tests on these safety guards and devices.
- 6- Operators shall never leave the machine unattended during operation.
- 7- This machine has been designed to be used by one operator.
- 8- This machine has been manufactured to offer the best safety conditions and performances.
- 9- Any changes not authorized on the machine exclude any responsibility of the manufacturer for any resulting damage.
- 10- Do not use the machine under the influence of alcohol, narcotics or drugs.

**BETTER SAFETY CONDITIONS DEPEND ON YOU, THERE ARE RISKS IN USING ANY KIND OF MACHINE; ALWAYS BEAR THIS IN MIND.**

**Personal Safety**

- 1- Before starting the machine, the operator must have already read and understood this Manual.  
Your eyes are the best safety device you have: always look before moving.
- 2- From our experience we know that you may wear several objects that can provoke accidents: take off your rings, watch and any bracelets; keep your sleeves tight around wrists and button them up securely; take off your tie that may be get caught anywhere; tidy your hair up with appropriate accessories (bonnets, elastics, pins, etc...); and use all personal protection devices (gloves, aprons, etc) indicated and recommended by accident-prevention rules valid in all countries of the world.

**Machine Safety**

- 1- Be very careful before starting any work and carry out regular checks on safety guards and devices.
- 2- Never start the machine without properly closing all protection guards.
- 3- Never process too big pieces as compared with machine capacity.
- 4- Never process pieces with bones.
- 5- It is not allowed to press meat with hands during processing; you must always use the pestle.
- 6- Machine protections must be installed when the machine is not operating.
- 7- Before installing or removing any parts of the machine, disconnect the power plug from power mains socket.
- 8- Before performing machine maintenance operations, disconnect the plug from power mains socket.
- 9- Only work with all protections properly operating and efficient. DO NOT use the machine if these conditions are not complied with.
- 10- Never try to remove pieces of meat in the working area while the machine is operating.
- 11- Replace the power supply cord if it is not in perfect operating conditions (without abrasions, cracks, bumps, etc.).
- 12- Never pull the power supply cord to disconnect the plug from the socket.
- 13- As soon as abnormal noise is heard or in case of danger, turn off the machine.

## SAFETY IN THE WORK AREA

1. The work area must be selected with proper lighting and sufficient space to facilitate work and maintenance, as to ensure the operator is always out of possible dangerous area.
2. The work table shall be free of water, pieces of product or other processing residues, properly maintained by removing any potential sliding and entangling hazards, and free from loose materials.
3. In the work area, there should only be the operator responsible for processing activities.

### Maintenance Safety

**NEVER THINK THAT POWER SUPPLY IS DISCONNECTED DURING MAINTENANCE... ALWAYS CHECK THIS PERSONALLY.**

- 1- Before cleaning, maintaining, adjusting or installing or removing any parts of the machine **stop the machine: disconnect the power supply plug from the mains socket.**
- 2- General machine cleaning is an important safety factor.
- 3- Every defect or fault on the machine, including its protections, shall be reported to the supervisor, as soon as it is identified, and the machine must be stopped.

## 1-8 Technical Data

Specifications		TS8	TS12I	TC12I	TS22I	TC22I
Weight	Kg	10.5	22	27	26	27
Height	mm	315	400	385	400	390
Width	mm	235	240	230	440	450
Depth	mm	270		400		240
Single-phase power supply	Volt	230		230		230
Three-phase power supply		-		230 - 400		230 - 400
Motor power	kW	0.25 I.S.		0.75		1.1
Single-phase self-ventilated motor	Volt	-		230		230
Single-phase motor	Volt	230				
Three-phase self-ventilated motor		-		230 - 400		230 - 400
Electronic card	Volt	24		24		24
Hourly production (approx.)	Kg	35		140		280

I.S. *Intermittent Service*

### Optional Accessories:

Meat collection container for model TS8

Sausage-filling funnel

The optional accessory "Funnel" may be mounted on all TCE models

The optional accessory unit "Partial Unger" may be mounted on models TS12I and TC12I

The optional accessory unit "Total Unger" may be mounted on models TS22I and TC22I

## 1-9 Noise Levels

The weighted equivalent continuous noise pressure level A at the work station is lower than 70 dB(A).

## 2-1 Machine packaging

The packaging used for shipment is "Vulcano" type paper board; inside the packaging, you will find the following:

- the machine
- use and maintenance manual
- CE Conformity statement
- hopper
- meat collection container for Models TS12I, TC12I, TS22I, TC22I
- pestle



**Warning:** it is recommended to keep the packaging always in vertical position and turned in the direction indicated by arrows.

## 2-2 Installation

The machine must be placed on a sufficiently strong base to hold the weight of the machine and materials required for processing. The base must not be slippery; it has to be large enough to avoid hindering all processing activities.

The stability of the machine on the work surface is produced by four supporting feet in plastic.

For transport, and to avoid oil leakages, an adhesive tape is applied on the oil plug. Remove the tape before starting the machine.

## 2-3 Power Connections

Before starting power connections, check that the supply voltage corresponds to the machine voltage: power supply data are indicated on the machine nameplate. In case it is not available, inform the manufacturer's service department or your local dealer.

The best condition is that the power rate supplied to the machine is exactly the one indicated on the nameplate (shown below), which is applied on the electric cabinet.

In any case, a +/- 5% variation is allowed.

Make sure the grounding system of the power supply system is compliant with current laws and standards.

Out of this field, adjust power voltage.

**Warning:**

Appliances with single-phase motors are provided with one plug only.

Do not replace the plug: in case the plug is replaced, machine conformity and warranty are no longer valid.

Power connections of appliances with three-phase motors and checks to be carried out later must be performed by a qualified electrician, always referring to the wiring diagram provided with the machine.

**Before starting machine operation, make sure the rotation direction is that shown by the arrow.**



**It is recommended for the user to install a differential switch upstream of the machine, in accordance with current laws and standards in force in the Country where the machine is installed. It is recommended to use a differential switch triggering at 30 mA, as the coordinator with the plant grounding circuit.**



**Before starting the machine, make sure that the mincing unit is locked with a lever, a handle or a knob.**  
**Make sure the tightening knob applies a light pressure on the perforated plate against the knife. Never over-tighten the tightening knob: this may cause quick wear of the knife and plate.**  
**Do not operate the machine when it is empty, i.e. without meat inside, in order to avoid overheating of the perforated plate and knife and subsequent wear and/or breakage of machine parts. The machine user is solely responsible or any damage caused by improper use. In case of damage or blockage of the machine, you must immediately stop pressing 3 (Fig. 1), disconnect the plug from the wall and eliminate the cause of the arrest or block.**

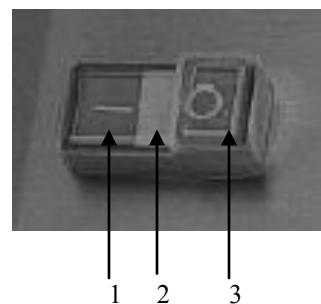
### 3-1 Machine Start-up

The machine is started by pressing the green button 1 (photo 1).

Machine operation is indicated by the white light on 2 (photo 1).

The machine is stopped by pressing the red button 3 (photo 1).

Photo 1



### 3-2 Machine Use: Meat Mincer

- Place the meat collection container (or any other similar container) under the mincing unit to collect minced meat.
- Start the machine
- Introduce fresh meat into the hopper and push it towards the worm screw only using the pestle supplied with the machine. **Do not push meat with hands or other tools.**
- It is recommended to put meat into the hopper gradually and constantly, to ensure constant processing without overloading the machine.
- After it has been minced, meat is expelled from the machine.
- To facilitate sausage filling, it is recommended to use the funnel supplied upon request.

The coarseness of minced meat is determined by the diameter of holes on the perforated plate: the smaller the holes the finer the coarseness.

**Do not install and/or use perforated plates on the meat mincer with diameter equal to or larger than 8 millimetres. The pestle worn or damaged must be replaced with a new one.**

The parts of the meat mincer cutting unit are shown in photo 2 below.



Photo 2

In the case finer coarseness is to be obtained, it is recommended to use one of the two "Unger" Assemblies supplied by the manufacturer upon request, and called Partial Unger (photo 3) and Total Unger (photo 4).

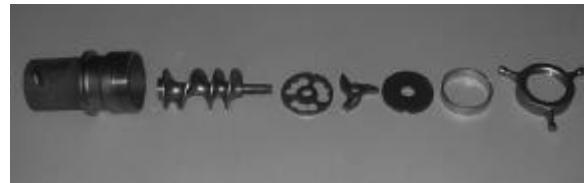


Photo 3

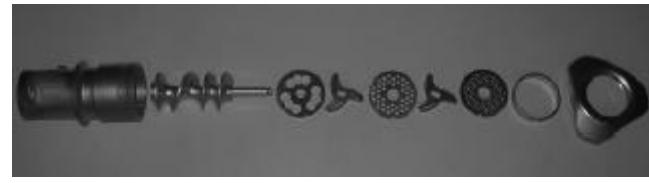


Photo 4

The Partial Unger unit, provided with 2 perforated plates and one knife, produces finely minced meat.  
The Total Unger unit, provided with 3 perforated plates and two knives, produces very finely minced meat.

**Do not install and/or use perforated plates on the meat mincer with diameter equal to or larger than 8 millimetres.**

### 3-3 Installation of the Meat Mincer mincing unit

**Before installing the mincing unit, remove the plug from the power supply socket.**

**Be very careful during knife removal and installation: fingers may be injured.**

**Wear gloves to perform assembly, disassembly and / or handling of the knife**

The installation of the mincing unit **must be performed observing the following order:**

1. Install the manifold down to the end into the body, and tighten with the handle (handle or knob, according to the model)
2. Install the worm screw into the manifold (make sure coupling is operated in the key)
3. Insert the worm screw into the knife with the sharp part towards the perforated plate
4. Install the perforated plate
5. Screw up and tighten the tightening knob
6. Insert the hopper

For the "**Partial Unger**" unit (photo 3) after item 2:

- Insert the rougher plate with the flat part oriented externally
- Insert the knife into the worm screw with the hub oriented externally
- Install the perforated plate
- Insert the spacer
- Tighten the tightening knob
- Insert the hopper

For the "**Total Unger**" unit (photo 4) after item 2:

- Insert the rougher plate with the flat part oriented externally
- Insert a knife into the worm screw (with arrow oriented externally)
- Insert the perforated plate (with larger holes)
- Insert the other knife (with arrow oriented externally)
- Install the perforated plate
- Tighten the tightening knob
- Insert the hopper

### 3-4 Disassembly of meat mincer mincing unit

To disassemble the mincing unit, perform installation operations in the reverse order.



**Before performing machine cleaning and/or maintenance operations,  
disconnect the plug from power supply socket.**

The removal and installation of the machine or any of its parts should be performed on a properly maintained working table, after any sliding and entangling risks have been removed, and free from any loose materials

Wear gloves to perform assembly, disassembly and / or handling of the knife

Failure and / or poor cleaning and / or disinfection of the machine and / or its detachable parts can cause side effects such as allergic reactions, irritation, poisoning or microorganisms related to equipment, etc..

#### **4-1 Machine cleaning**

Wear an apron before performing the cleaning and / or disinfection of the machine

The observance of cleaning timing and procedures is the essential condition for machine safety, hygiene and production.

The machine must be properly cleaned after every use and upon every processing change.

As already mentioned in the General Information section, paragraph "Environmental Conditions":

- Do not wash the machine with water jets, even if they are light.
- Do not wash the machine by immersing it totally or partially in water.

Cleaning shall only be performed with water and detergents for washing-machines, and rinsed with clean water. The machine should be dried with clean cloths and sponges.

For proper machine cleaning, remove the mincing unit from the machine body, and wash all single parts without putting them in contact to avoid any damage. Should the machine be disinfected, it is recommended to immerse disassembled parts (details 1, 2, 4, 7, 9, 10, 11, 12 and 13 of page 4) in a solution containing 3% sodium chloride for approx. 30 minutes, and then rinse with warm water and dry up.

For further information, please contact the manufacturer's service department.

#### **4-2 Replacement of perforated plate rotation-prevention key**

Should the rotation-prevention key be worn down, it has to be replaced. Replacement may be operated using a punch and hammer.

#### **4-3 Replacement of worm screw-knife dragging pin**

The pin to be replaced is tightened in the worm screw, and it can be replaced by loosening it with a wrench counterclockwise.

The new pin should be securely tightened in the worm screw.

#### **4-4 Gear lubrication**

Moving and drive parts have been lubricated by the machine manufacturer.

If lubricating oil leaks, add the missing quantity.

Every 5-6 years of machine operation, lubricating oil should be replaced.

It is recommended to use **FUKS "EP 1500"** oil or products having the same specifications.

#### **4-5 Check of safety devices**

Machine safety is the direct consequence of the efficiency of safety devices used.

Every day, before starting work, check for proper operation of the stop device.

Every day, before starting work, check for proper operation and effectiveness of all protections.

Any faults identified during checks should be immediately reported to the supervisor, who shall put the machine out of order and, if appropriate, call the manufacturer's service department.

#### **4-6 Removal – storage – scrapping**

To remove the machine, disconnect it from power supply.

In case of long machine downtime, disconnect it from power supply, and clean it thoroughly as indicated for routine cleaning operations.

Do not store the machine in humid places, and protect it against any adverse weather conditions.

The machine is manufactured with non-toxic and non-harmful materials; this equipment may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal or the dealer where you purchased this product.

#### **4-7 Emergency conditions**

In the case of flooding of the room where the machine is located, immediately disconnect power supply.

Before restarting the machine, let the machine be checked by a specialized operator.

In case of fire in the work place, immediately disconnect machine power supply and use appropriate fire extinguishers, directing the jets to the flame base. Even if the machine has no apparent damage, let it be checked by a specialized technician before restarting it.

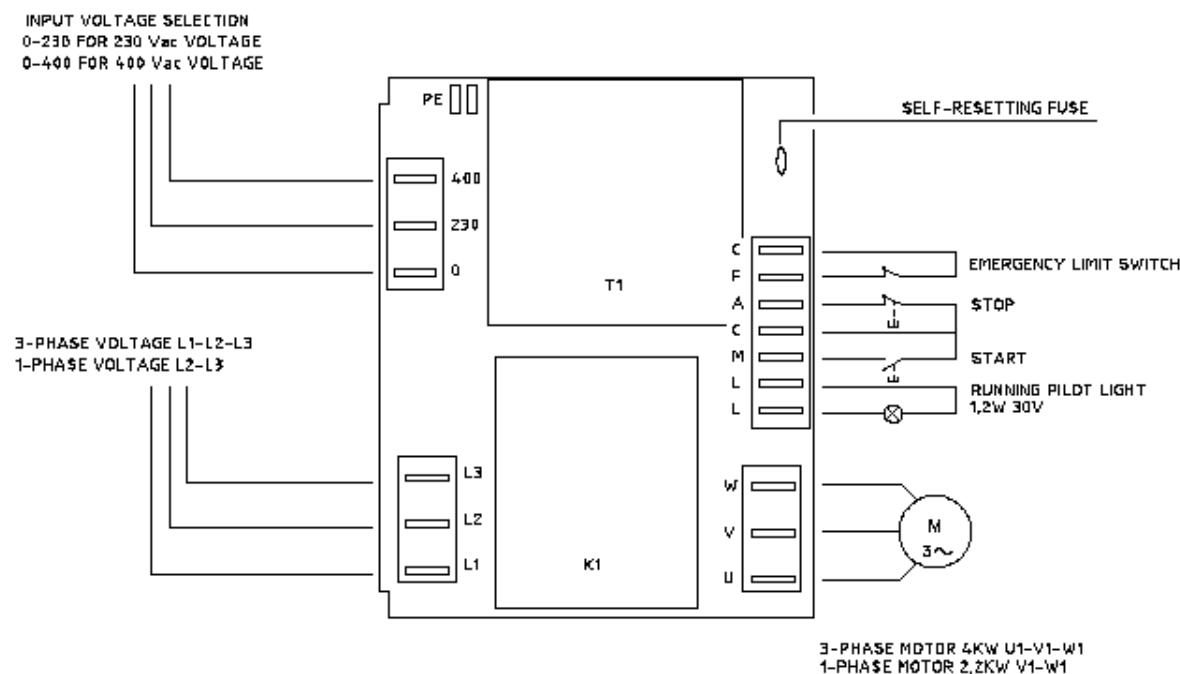
The working area around the machine should be free from any foreign materials to ensure operators can leave the area quickly in case of danger.

Remember that this machine cannot operate in explosive environments.

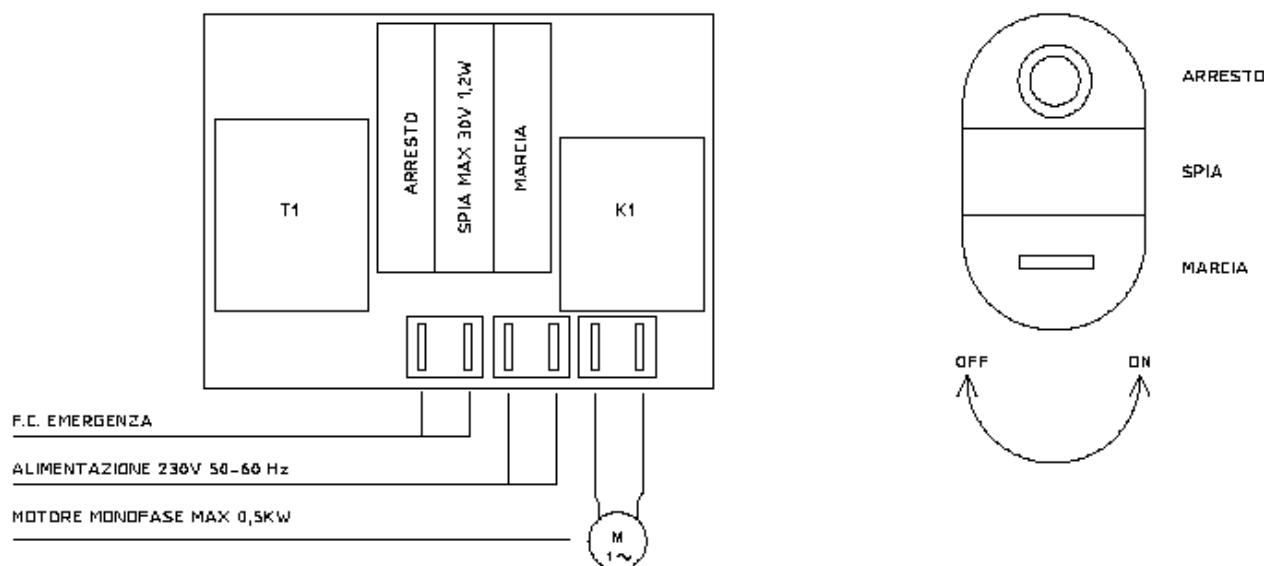
#### **4-8 Inconveniences, causes and solutions**

Inconvenience	Cause	Solution
The machine motor does not start	Plug not connected with power supply socket	Connect it
	Fuses on power supply socket are blown	Replace socket fuses
	The electronic card is damaged	Replace the card
	Condenser exhausted	Replace the condenser
	Power supply or motor cables disconnected from the electronic card	Connect cables

#### 4-9 Wiring diagram for: TS12I - TC12I – TS22I - TC22I



#### 4-10 Single-phase wiring diagram for: TS8



# HACHE-VIANDE



**TS8 - TS12 I**



**TC12 I**



**TS 22 I**



**TC22 I - TC32 I**

## MANUEL D'EMPLOI ET ENTRETIEN

*(Traducion du manuel original)*  
Ce manuel doit être gardé pour toute référence future et doit toujours accompagner la machine

Par ce manuel, nous désirons vous donner toutes les informations nécessaires pour l'entretien et l'emploi appropriés de la machine ; vous pourrez ainsi éviter des problèmes à votre production et à vos équipements.

Notre réseau de distribution est immédiatement à votre service pour tout problème d'assistance technique, de pièces de rechange et pour toute nouvelle exigence qui puisse faire développer votre activité.

Ce manuel doit être gardé pour toute référence future et doit toujours accompagner la machine.

La société de fabrication de la machine ne peut pas être considérée comme responsable des dommages causés par tout emploi qui n'est pas décrit dans ce manuel ou bien par un entretien inapproprié.

Pour toute nécessité ou suggestion d'emploi, contactez votre Concessionnaire local :



## **SYMBOLES PRESENTS SUR LA MACHINE**



**Danger de présence d'énergie électrique**



**Plaque d'information : consulter le manuel d'emploi et d'entretien**

## **SYMBOLES PRESENTS DANS LE MANUEL**



**Symbol d'avertissement de sécurité.** Ce symbole rappelle l'attention sur les avertissements de sécurité : lisez-les très attentivement.  
Le non respect de ces avertissements comporte le risque d'accident pour vous et pour les autres personnes.

## **OBJECTIF DE CE MANUEL**

Ce manuel a été rédigé par le Producteur et forme une partie intégrale des équipements de la machine.

Les informations contenues sont adressées au personnel qualifié<sup>(1)</sup>.

Le manuel définit le but de fabrication de la machine et contient toutes les informations nécessaires pour :

- un emploi correct
- l'économie d'exercice
- une longue durée de fonctionnement

Le respect des indications contenues dans ce manuel offre le mieux de l'état de l'art dans le domaine de la sécurité.

Pour faciliter la consultation, ce manuel est organisé en plusieurs sections qui en identifient les concepts principaux.  
Pour une recherche rapide des sujets, consulter la Table des matières.

- (1) *Ce sont les personnes qui possèdent une expérience professionnelle, une formation technique et des connaissances des normes et des lois appropriées qui sont capables de réaliser les activités nécessaires et de reconnaître et éviter les dangers possibles :*
- *dans la manutention*
  - *dans l'emploi*
  - *dans le nettoyage*
  - *dans l'entretien de la machine.*

## **Table des matières**

### **Informations générales**

1-1	Envoi de correspondance .....	5
1-2	Notes pour l'utilisateur.....	5
1-3	Identification de la machine .....	5
1-4	Conditions prévues d'emploi et interdictions d'emploi .....	6
1-5	Risques résiduels.....	6
1-6	Formation des opérateurs .....	6
1-7	Avertissements de sécurité.....	7
1-8	Données techniques .....	8
1-9	Niveaux de bruit.....	8

### **Installation**

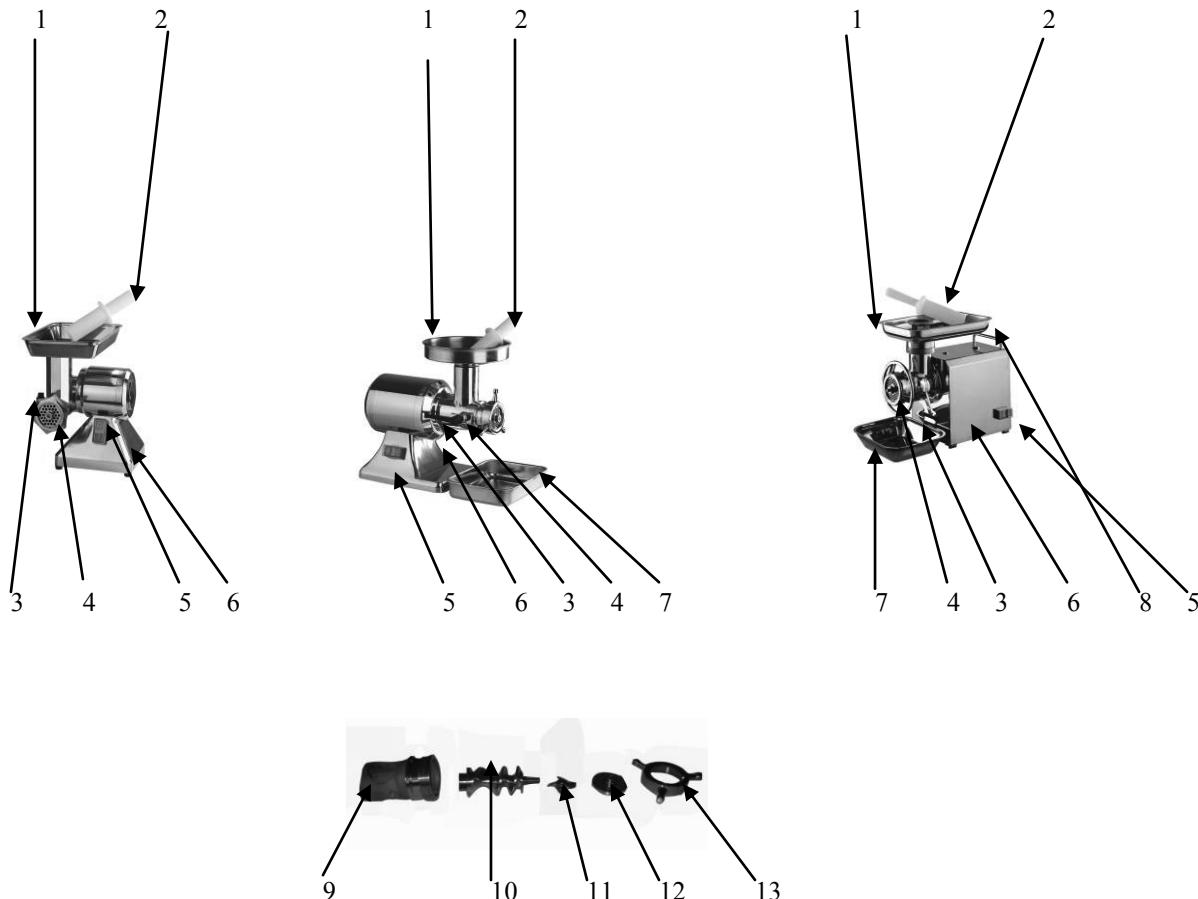
2-1	Emballage de la machine .....	9
2-2	Installation .....	9
2-3	Branchemet électrique.....	9

### **Emploi de la machine**

3-1	Mise en marche de la machine .....	10
3-2	Emploi de la machine : hache-viande .....	10
3-3	Montage du groupe de pilage du hache-viande .....	11
3-4	Démontage du groupe de pilage du hache-viande.....	11

### **Nettoyage et entretien**

4-1	Nettoyage de la machine .....	12
4-2	Remplacement de la clé antirotation de la plaque percée.....	12
4-3	Remplacement du goujon d' entraînement vis sans fin - couteau .....	12
4-4	Lubrification des engrenages .....	12
4-5	Vérification des dispositifs de sécurité.....	13
4-6	Démontage – stockage – démolition .....	13
4-7	Circonstances d'urgence .....	13
4-8	Inconvénients, causes et solutions.....	13
4-9	Schéma électrique pour : TC12I - TC22I .....	14
4-10	Schéma électrique monophasé pour : TS8.....	14



**Légende :**

- |                          |             |                                      |
|--------------------------|-------------|--------------------------------------|
| 1 Trémie                 | 2 Fouloir   | 3 Levier de serrage groupe de pilage |
| 4 Groupe de pilage       | 5 Commandes | 6 Carcasse                           |
| 7 Conteneur de la viande | 8 Manille   | 9 Goulot                             |
| 10 Vis sans fin          | 11 Couteau  | 12 Plaque                            |
| 13 Volant de serrage     |             |                                      |

### 1-1 Envoi de correspondance

Quand vous envoyez des messages ou téléphonez au Concessionnaire ou au producteur pour toute raison concernant la machine, donner toujours les informations suivantes :

- 1) modèle de la machine
- 2) numéro de matricule
- 3) tension et fréquence
- 4) date d'achat
- 5) nom du concessionnaire où la machine a été achetée
- 6) informations détaillées concernant le défaut éventuel identifié
- 7) informations détaillées concernant l'usinage particulier à effectuer
- 8) période d'emploi – nombre d'heures de service

### 1-2 Notes pour l'utilisateur

Dans la rédaction de ce manuel, nous avons pris en considération toutes les opérations qui font partie de la norme des usinages standard, de nettoyage et d'entretien.

Il est recommandé de n'effectuer aucune réparation ou intervention qui n'est pas indiquée dans ce manuel.

Toutes les opérations qui prévoient le démontage de pièces doivent être effectuées par le personnel technique autorisé.

Pour l'emploi approprié de la machine, suivre les instructions de ce manuel.

Ce n'est que le personnel formé et autorisé, après avoir lu ce manuel, qui peut utiliser cette machine et effectuer les opérations d'entretien.

Respecter les normes de prévention contre les accidents, les règles de sécurité générale et de la médecine du travail.

Garder ce manuel pour toute référence future.

Note pour l'assistance :

- *N'utiliser que des pièces de rechange originales avec des caractéristiques identiques à celles qu'il faut remplacer. Le producteur ne peut pas être considéré responsable de tout dommage causé par l'emploi d'éléments non originaux.*
- *Pour les informations concernant spécifiquement l'installation électrique, fournir aussi les données indiquées dans la plaque d'identification de la machine.*

### 1-3 Identification de la machine

La mention « TC » indique le modèle avec une carrosserie différente.

La machine est identifiée par les mentions indiquées dans la plaque qui se trouve à côté ou derrière la machine :

Modèle	Modèle de la machine			
Type	Version commerciale			
Année	Année de fabrication			
N° Série	Numéro de série / matricule			
Kg	Poids en kilogrammes			
Un	V	Tension nominale en Volt		
F	Hz	Fréquence électrique en Hertz		
kW	Puissance du moteur			
In	A	Courant nominal en Ampères		
~	Nombre de phases			

CE				
Modello				
Tipos				
Anno				
N°serie				
Kg.	Un	V	F.	Hz
Kw.	In	A	~	

## 1-4 Conditions d'emploi prévues et interdictions d'utilisation

L'emploi prévu du hache-viande est le pilage de viande fraîche.

Il est interdit d'utiliser le Modèle pour d'autres emplois.

Il est interdit de monter et/ou bien d'utiliser des plaques percées avec des trous de diamètre égal à ou de plus de 8 millimètres sur le hache-viande.

La durée de fonctionnement du modèle TS8 est intermittente.

### Conditions environnementales :

La machine peut travailler dans les conditions environnementales suivantes :

Humidité : max. 90%

Température : Min. 0° - Max. +40°

Altitude : max. 1000 m au-dessus du niveau de la mer (au-dessus de cette altitude, consulter le producteur)

La machine est protégée contre les gouttes d'eau.

Il est interdit de laver la machine avec des jets d'eau, même si légers.

Il est interdit de laver la machine en la plongeant entièrement ou partiellement dans l'eau.

La machine ne peut travailler que dans des salles fermées.

La machine ne doit être utilisée que dans des contextes de travail artisanal, tels que : boucheries, hôtels, auberges, restaurants, centres communs, etc.

Cette machine ne peut pas travailler dans des environnements explosifs et/ou bien potentiellement explosifs.

### Interdictions d'emploi :

Les **emplois interdits** sont considérés comme tous les emplois liés aux opérations qui ne sont pas indiquées spécifiquement par le producteur, ou les opérations qui vont au-delà des caractéristiques techniques de la machine.

### LES OPERATIONS SUIVANTES SONT INTERDITES :

- Un emploi de la machine autre que ce qui est décrit ci-dessus.
- L'utilisation de la machine sans les protections.
- L'Utilisation de l'usure du pilon et / ou endommagés
- L'utilisation de matériaux autres que ceux qui sont indiqués ci-dessus.
- Effectuer des opérations sur des matériaux qui ne sont pas spécifiquement autorisés.
- Effectuer des modifications à la machine.
- Utilisez, pour effectuer le nettoyage, les produits chimiques dangereux (par exemple des solutions caustiques concentrés)

L'utilisateur est le seul responsable des dommages causés par un emploi inapproprié de la machine.

## 1-5 Risques résiduels

L'utilisation de tout type de machine comporte des risques, il faut toujours le savoir.

Une meilleure sécurité dépend de vous.

Cette machine est équipée de protections de sécurité conformes au meilleur état de l'art dans le domaine de la sécurité.

Malgré le respect des normes de sécurité et l'emploi de la machine selon les règles décrites dans ce manuel, il peut y avoir encore les risques résiduels suivants :

- Contact avec les parties en mouvement
- Couper avec un couteau
- Choc électrique causé par le contact avec les parties sous tension
- Danger causé par la position de travail inappropriée de l'opérateur

## 1-6 Formation des opérateurs

- 1 Il est obligatoire que tous les opérateurs soient correctement formés pour l'utilisation, le réglage et le fonctionnement de la machine.
- 2 Les opérateurs doivent lire le manuel et faire attention aux avertissements de sécurité, en particulier:
  - a) Les principes de fonctionnement de la machine et l'utilisation appropriée des protections
  - b) Comment manier les pièces pendant le pilage
  - c) La position des mains pendant le pilage de la viande.

Les opérateurs doivent être aussi informés sur les dangers associés à l'emploi de la machine et les précautions à respecter ; ils doivent être aussi formés sur comment effectuer les vérifications périodiques des protections et des dispositifs de sécurité.

**LA SECURITE TOUT D'ABORD****1-7 Avertissements de sécurité**

- 1- Lire attentivement ce manuel d'instructions jusqu'à la fin avant de mettre en marche la machine.
- 2- Lire attentivement les plaques de sécurité appliquées sur la machine et respecter les indications qu'elles contiennent.
- 3- Ce n'est que les personnes correctement formées qui peuvent utiliser la machine.
- 4- La formation des opérateurs doit comprendre les informations concernant les dangers associés à l'utilisation de la machine et les précautions à respecter.
- 5- Les opérateurs doivent être formés et informés sur l'utilisation appropriée des protections et des dispositifs de sécurité. Ils doivent être aussi formés pour effectuer des vérifications périodiques des protections et des dispositifs de sécurité.
- 6- Les opérateurs ne doivent jamais laisser les machines sans surveillance pendant le fonctionnement.
- 7- Cette machine a été conçue pour être utilisée par un seul opérateur.
- 8- Cette machine a été fabriquée pour offrir la meilleure sécurité avec les meilleures performances.
- 9- Toute modification non autorisée sur la machine exclue toute responsabilité du producteur pour tout dommage qui puisse en découler.
- 10- Il est interdit d'utiliser la machine sous l'influence d'alcool, de drogues ou de médicaments.

**UNE MEILLEURE SECURITE DEPEND DE VOUS ; IL Y A DES RISQUES DANS L'UTILISATION DE TOUT TYPE DE MACHINE, IL FAUT LE SAVOIR.**

**Sécurité personnelle**

- 1- Avant de démarrer la machine, l'opérateur doit avoir déjà lu et compris le manuel suivant.  
Vos yeux sont le meilleur dispositif de sécurité à votre disposition : regardez avant d'agir.
- 2- L'expérience nous dit qu'il y a plusieurs objets sur vous qui peuvent provoquer des accidents : enlevez les bagues, les montres et tout bracelet éventuel ; serrez bien les manches autour des poignets en les boutonnant, enlever les cravates qui sont pendantes et peuvent se prendre partout ; porter les cheveux rassemblés avec des accessoires appropriés (casques, élastiques, épingle, etc.). Utiliser les protections individuelles (gants, tabliers, etc.) prévues et recommandées par les normes de prévention des accidents dans tous les pays du monde.

**Sécurité sur la machine**

- 1- Faire attention avant de commencer tout travail et effectuer les contrôles périodiques sur les protections et les dispositifs de sécurité.
- 2- Ne démarrer jamais la machine sans avoir fermé correctement les couvertures de protection.
- 3- Ne hacher jamais de morceaux trop volumineux pour la capacité de la machine.
- 4- Ne hacher jamais de morceaux de viande contenant des os.
- 5- Il est interdit de presser la viande avec les mains pendant le travail. Vous devriez toujours utiliser le pilon
- 6- Le montage des protections doit être effectué quand la machine n'est pas en marche.
- 7- Avant d'effectuer des montages ou démontages de pièces de la machine, débrancher toujours la fiche de la prise d'alimentation électrique.
- 8- Avant d'effectuer l'entretien de la machine, débrancher toujours la fiche de la prise d'alimentation électrique.
- 9- Ne travailler qu'avec toutes les protections à leur place et fonctionnant parfaitement. Il est interdit d'utiliser la machine si ces conditions ne sont pas respectées.
- 10- N'essayer jamais d'enlever les morceaux de viande dans la zone de travail pendant le fonctionnement de la machine.
- 11- Remplacer le câble d'alimentation électrique s'il n'est pas en conditions parfaites (sans abrasions, craquelures, gonflements, etc.).
- 12- Pour débrancher la fiche de la prise il ne faut pas tirer le câble.
- 13- Dans le cas de bruits anomaux ou bien en cas de danger, arrêter immédiatement la machine.

## SECURITE DANS LA ZONE DE TRAVAIL

1. La zone de travail doit être choisie avec un éclairage approprié et de l'espace suffisant pour faciliter le travail et l'entretien, de manière à garantir que l'opérateur soit toujours au-dehors d'une zone de danger possible.
2. La table de travail doit être sèche, sans morceaux de produits ou d'autres résidus de travail, bien maintenue en éliminant tout danger de glissement et d'attrapage éventuel, et libre de matériaux défaits.
3. Il ne doit y avoir que l'opérateur responsable des opérations dans la zone de travail.

### Sécurité dans l'entretien

**N'ETRE JAMAIS SURS QUE LE COURANT D'ALIMENTATION EST DEBRANCHE PENDANT LES OPERATIONS D'ENTRETIEN... LE VERIFIER TOUJOURS PERSONNELLEMENT.**

- 1- Avant d'effectuer le nettoyage, l'entretien, les réglages ou pour le montage ou démontage de quelques parties, **il faut arrêter la machine : débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.**
- 2- Le nettoyage général de la machine est un facteur de sécurité important.
- 3- Tout défaut ou panne de la machine, comprenant les protections, doit être indiqué immédiatement au responsable et arrêter la machine.

## 1-8 Données techniques

Caractéristiques		TS8	TS12I	TC12I	TS22I	TC22I
Poids	Kg	10,5	22	27	26	27
Hauteur	mm	315	400	385	400	390
Largeur	mm	235	240	230	440	450
Profondeur	mm	270		400		240
Alimentation électrique monophasée	Volt	230		230		230
Alimentation électrique triphasée		-		230 - 400		230 - 400
Puissance moteur	kW	0,25 S.I.		0,75		1,1
Moteur autoventilé monophasé	Volt	-		230		230
Moteur monophasé	Volt	230				
Moteur autoventilé triphasé		-		230 - 400		230 - 400
Carte électronique	Volt	24		24		24
Production heure (environ)	Kg	35		140		280

*S.I. Service Intermittent*

### Accessoires optionnels :

Conteneur de viande pour le modèle TS8  
Entonnoir pour remplir les saucissons

L'accessoire optionnel « Entonnoir » peut être monté dans tous les modèles  
L'accessoire optionnel groupe « Unger Partiel » peut être monté dans le modèle TS12I et TC12I  
L'accessoire optionnel groupe « Unger Total » peut être monté dans le modèle TS22I et TC22I

## 1-9 Niveau de bruit

Le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré A dans le poste de travail est de moins de 70 dB(A).

## 2-1 Emballage de la machine

L'emballage utilisé pour l'envoi est en carton type « Vulcano » ; à l'intérieur vous trouverez :

- la machine
- le manuel d'emploi et D'entretien
- la Déclaration CE de Conformité
- la trémie
- le conteneur de la viande pour les Modèles TS12I, TC12I, TS22I, TC22I seulement
- le fouloir



**Attention :** Il est recommandé de maintenir toujours l'emballage dans la position verticale et tourné dans le sens indiqué par les flèches.

## 2-2 Installation

La machine doit être placée sur une table suffisamment robuste pour soutenir le poids de la machine et des matériaux nécessaires pour le travail. La table ne doit pas glisser et doit être suffisamment spacieuse pour ne pas créer d'obstacles aux phases de travail.

La stabilité de la machine sur la surface de travail est produite par quatre pieds de support en plastique

Pour le transport, afin d'éviter la sortie de l'huile de lubrification, une étiquette autocollante est appliquée sur le bouchon d'introduction de l'huile. Avant de démarrer la machine, enlever l'étiquette du bouchon.

## 2-3 Branchement électrique

Avant de commencer le branchement électrique, vérifier si la tension d'alimentation correspond à celle de la machine : les données électriques sont indiquées dans la plaque d'identification de la machine. Dans le cas contraire, informer le service technique du producteur ou du concessionnaire local.

La meilleure condition est de fournir à la machine exactement la tension indiquée par la plaque (voir ci-dessous) présente sur la cabine électrique.

En tout cas, une variation de +/- 5% est acceptable.

S'assurer que le système de mise à la terre de l'installation d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur. Au-dehors de ces valeurs, effectuer le réglage de la tension d'alimentation.

### Attention :

Les machines avec les moteurs monophasés sont équipées d'une fiche.

Il est interdit de remplacer la fiche électrique : le remplacement de la fiche cause l'annulation immédiate de la conformité de la machine et donc de sa garantie.

Le branchement électrique des machines avec les moteurs triphasés et les contrôles à effectuer successivement doivent être effectués par un électricien qualifié, en faisant toujours référence au schéma électrique fourni avec la machine.

**Avant de commencer à travailler, s'assurer que le sens de rotation soit celui indiqué par la flèche.**



**Il est recommandé à l'utilisateur d'installer un interrupteur différentiel en amont de la machine, conformément aux lois et aux normes en vigueur dans le Pays où la machine sera installée. Il est recommandé d'utiliser un interrupteur différentiel avec déclenchement à 30 mA, comme coordinateur avec le circuit de mise à la terre de l'usine.**



**Avant de démarrer la machine, s'assurer que le groupe de pilage soit bloqué par un levier, une manille ou une poignée.**

S'assurer que le volant de serrage produise une pression légère de la plaque percée contre le couteau. Ne serrer jamais le volant de serrage trop fort : cela pourrait causer l'usure rapide du couteau et de la plaque.

Il est interdit de faire travailler la machine à vide, c'est-à-dire sans la présence de viande dans la machine, afin d'éviter que la plaque percée et le couteau se surchauffent, et en conséquence l'usure et/ou bien la rupture des pièces. L'utilisateur est le seul responsable des dommages causés par l'emploi inapproprié.

En cas de dommage ou de blocage de la machine, vous devez immédiatement cesser appuyant sur 3 (fig. 1), débranchez la prise du mur et éliminer la cause de l'arrestation ou la bloquer

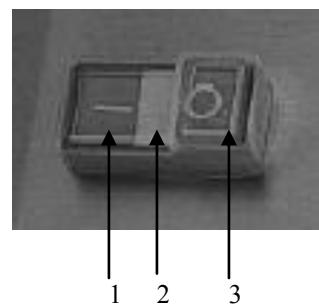
### 3-1 Démarrage de la machine

Le démarrage de la machine se fait en appuyant sur le bouton vert 1 (photo 1).

Le fonctionnement est signalé par la lumière blanche allumée 2 (photo 1).

L'arrêt de la machine se fait en appuyant sur le bouton rouge 3 (photo 1).

Photo 1



### 3-2 Emploi de la machine : hache-viande

- Mettre le conteneur de la viande (ou un autre conteneur pareil) sous le groupe de pilage pour collecter la viande hachée.
- Démarrer la machine.
- Introduire la viande fraîche dans la trémie et la pousser vers la vis sans fin par le fouloir fourni avec la machine. **Il est interdit de pousser la viande avec les mains ou d'autres outils.**
- Il est recommandé d'introduire la viande dans la trémie graduellement et constamment, pour garantir un travail constant sans surcharger la machine.
- La viande hachée est expulsée de la machine.
- Pour faciliter la fabrication de saucissons, il est recommandé d'utiliser l'entonnoir fourni à la demande.

La grosseur de la viande hachée est déterminée par le diamètre des trous de la plaque percée : des trous très petits correspondent à une grosseur de la viande hachée très fine.

**Il est interdit de monter et/ou bien d'utiliser sur le hache-viande des plaques percées avec des trous dont le diamètre est égal à ou de plus de 8 millimètres.**

**Le pilon usés ou endommagés doivent être remplacés par un nouveau.**

Les pièces du groupe de coupe du hache-viande sont représentées dans la photo 2



Photo 2

Pour obtenir une grosseur encore plus fine, il est recommandé d'utiliser un des deux Groupes « Unger », qui sont fournis par le producteur à la demande, et qui s'appellent : Unger Partiel (photo 3) et Unger Total (photo 4)

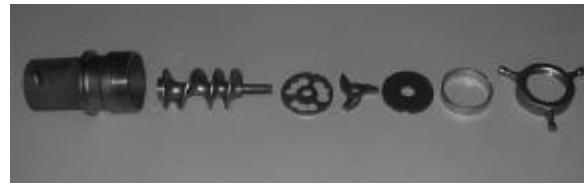


Photo 3

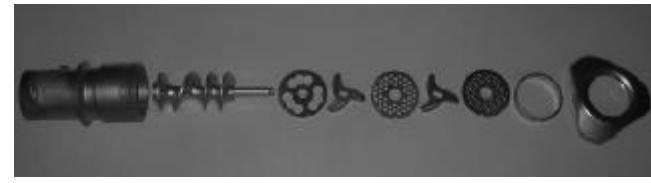


Photo 4

Le groupe Unger Partiel, qui est équipé de 2 plaques percées et un couteau, produit la viande hachée d'une grosseur fine.

Le groupe Unger Total, qui est équipé de 3 plaques percées et deux couteaux, produit la viande hachée d'une grosseur très fine.

**Il est interdit de monter et/ou bien utiliser sur le hache-viande des plaques percées avec des trous dont le diamètre est égal à ou de plus de 8 millimètres.**

### 3-3 Montage du groupe de pilage du hache-viande

Avant d'effectuer le montage du groupe de pilage, il faut débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique. Porter des gants pour effectuer le montage, le démontage et / ou la manipulation du couteau

**Faire attention pendant le démontage ou le montage du couteau, puisqu'il peut couper les doigts.**

Le montage du groupe de pilage doit être effectué en respectant l'ordre suivant :

1. Monter jusqu'au fond le goulot dans la carcasse et le serrer par la manille (levier ou poignée, selon le modèle)
2. Monter la vis sans fin dans le goulot (s'assurer que l'accouplement dans la clé soit approprié)
3. Introduire le couteau dans la vis sans fin avec la partie tranchante vers la plaque percée
4. Monter la plaque percée
5. Visser et serrer la poignée de serrage
6. Introduire la trémie

pour le groupe « **Unger Partiel** » (photo 3) après le point 2 :

- Introduire la plaque ébaucheuse avec la partie plate vers l'extérieur
- Introduire le couteau dans la vis sans fin avec le moyeu vers l'extérieur
- Monter la plaque percée
- Introduire l'écarteur
- Visser et serrer la poignée de serrage
- Introduire la trémie

pour le groupe « **Unger Total** » (photo 4) après le point 2 :

- Introduire la plaque ébaucheuse avec la partie plate vers l'extérieur
- Introduire un couteau dans la vis sans fin (avec la flèche gravée vers l'extérieur)
- Introduire la plaque percée (avec les trous plus grands)
- Introduire l'autre couteau (avec la flèche gravée vers l'extérieur)
- Monter la plaque percée
- Visser et serrer la poignée de serrage
- Introduire la trémie

### 3-4 Démontage du groupe de pilage du hache-viande

Le démontage du groupe de pilage doit être effectué suivant les opérations contraires par rapport au montage.



**Avant d'effectuer le nettoyage et/ou l'entretien de la machine, il faut débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.**

Le démontage et le montage de la machine ou de ses éléments doit se faire sur une table de travail bien entretenue, après avoir éliminé tout danger de glissement, attrapage et les matériaux défaits.

Porter des gants pour effectuer le montage, le démontage et / ou la manipulation du couteau.

L'incapacité et / ou un mauvais nettoyage et / ou la désinfection de la machine et / ou de ses parties amovibles peuvent provoquer des effets secondaires tels que des réactions allergiques, des irritations, d'empoisonnement ou micro-organismes liés à l'équipement, etc.

#### **4-1 Nettoyage de la machine**

Porter un tablier avant d'effectuer le nettoyage et / ou la désinfection de la machine

Le respect des temps et des modalités de nettoyage représente la condition essentielle pour la partie liée à la sécurité, à l'hygiène et à la partie de production de la machine.

Il faut nettoyer bien la machine après chaque emploi et à chaque changement de travail.

Comme il a déjà été dit dans les informations générales, paragraphe « Conditions environnementales », il est rappelé ce qui suit :

- Il est interdit de laver la machine avec des jets d'eau, même légers.
- Il est interdit de laver la machine en la plongeant entièrement ou partiellement dans l'eau.

Le nettoyage ne doit être effectué qu'avec de l'eau et des savons détergents pour lave-vaisselle et successivement rincés avec de l'eau propre. Le séchage doit se faire avec des chiffons et des éponges bien propres.

Pour effectuer un bon nettoyage de la machine, il faut démonter le groupe de pilage de la carcasse et laver chaque pièce individuellement sans les empiler pour éviter tout dommage. Pour désinfecter la machine, il est recommandé de plonger les pièces démontées (plus d'1, 2, 4, 7, 9, 10, 11, 12 et 13 de la page 4) dans une solution contenant 3% de chlorure de sodium pendant 30 minutes environ, rincer avec de l'eau chaude et sécher.

Pour d'autres informations supplémentaires, contacter le service d'assistance du producteur.

#### **4-2 Remplacement de la clé antirotation de la plaque percée**

Quand la clé antirotation est usée, elle doit être remplacée. Son remplacement peut être effectué en utilisant un poinçon et un marteau.

#### **4-3 Remplacement du poinçon d' entraînement de la vis sans fin-couteau**

Le poinçon à remplacer est vissé dans la vis sans fin et son remplacement doit se faire en le dévissant avec une clé dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Le nouveau poinçon doit être vissé dans la vis sans fin et serré jusqu'au fond.

#### **4-4 Lubrification des engrenages**

Les organismes de mouvement et de transmission ont été huilés dans l'usine de fabrication.

Dans le cas de fuites d'huile, il est recommandé d'ajouter l'huile qui manque.

Tous les 5-6 ans de vie de la machine, il est recommandé de remplacer l'huile.

Il est recommandé d'utiliser l'huile FUKS « EP 1500 » ou des produits qui ont les mêmes caractéristiques.

#### 4-5 Vérification des dispositifs de sécurité

La sécurité de la machine est la conséquence directe de l'état de performance des dispositifs de sécurité utilisés. Chaque jour, avant de commencer à travailler, contrôler le fonctionnement correct de la commande d'arrêt.

Chaque jour, avant de commencer à travailler, contrôler le fonctionnement approprié et les performances de toutes les protections.

Toute anomalie éventuelle identifiée pendant ces contrôles doit être signalée immédiatement au responsable, qui doit mettre la machine hors service et, si nécessaire, appeler le service d'assistance du producteur.

#### 4-6 Dépose – stockage – démolition

Pour déposer la machine, la déconnecter de l'alimentation électrique.

Dans le cas d'inactivité prolongée de la machine, la déconnecter de l'alimentation électrique, et la nettoyer bien suivant les indications données pour le nettoyage de routine.

Ne pas stocker la machine dans des lieux humides et la protéger contre les conditions atmosphériques.

La machine n'a pas été fabriquée avec des matériaux toxiques ou nuisibles. En cas de démolition ne doit pas être traitée comme urbaine des déchets ménagers, mais doivent être prises au point de collecte pour le recyclage des équipements équipements électriques et électroniques. Prenant soin de disposer de ces produits correctement, il contribue à éviter les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine, qui pourrait résulter de l'élimination utilisation inappropriée du produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, communiquez avec le bureau municipal, votre service local d'élimination des déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

#### 4-7 Circonstances d'urgence

Si la salle où la machine se trouve est inondée, débrancher immédiatement l'alimentation électrique.

Avant de recommencer à travailler, faire vérifier la machine par un technicien spécialisé.

Dans le cas d'incendie du lieu de travail, débrancher immédiatement l'alimentation électrique de la machine et agir en utilisant des extincteurs appropriés et dirigeant les jets à la base des flammes. Même si la machine n'a pas subi de dommages apparents, avant de recommencer à travailler, la faire vérifier par un technicien spécialisé.

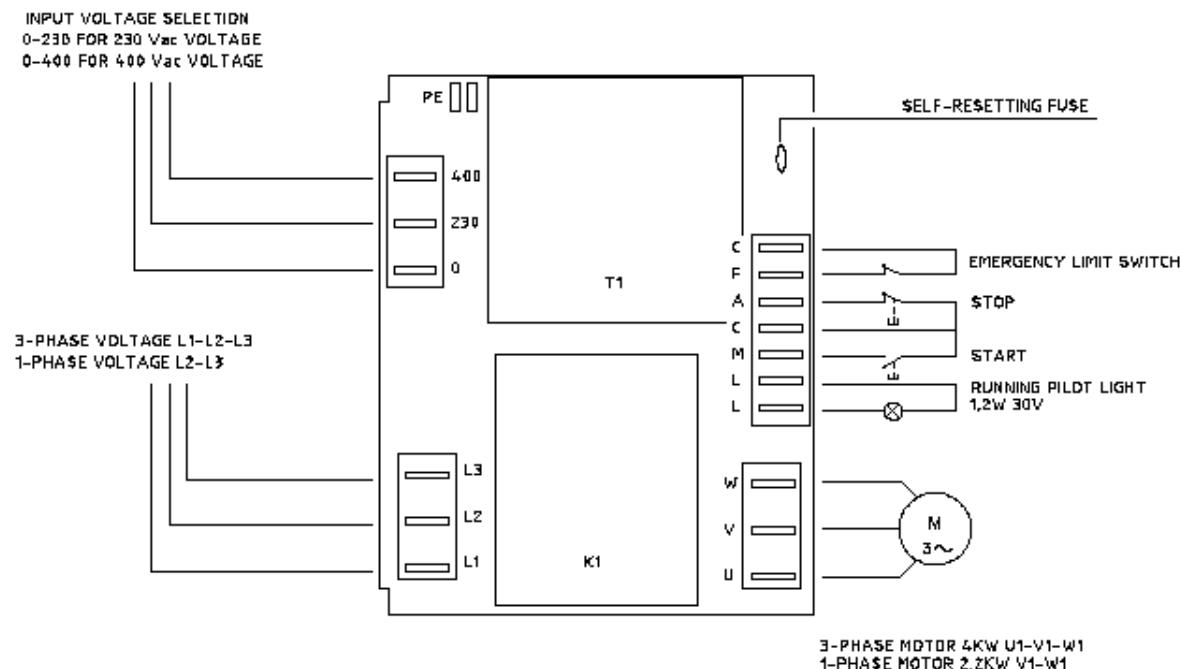
Il est nécessaire d'avoir une zone de travail sans obstacles autour de la machine pour permettre l'éloignement rapide en cas de danger.

Il est rappelé que cette machine ne peut pas travailler dans des environnements explosifs.

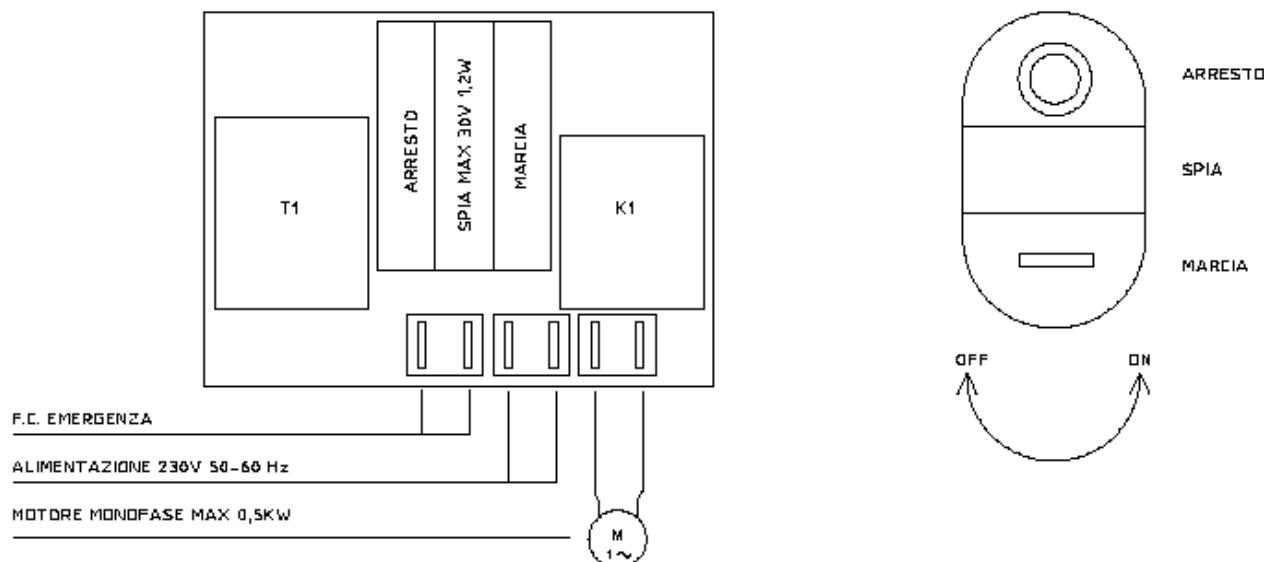
#### 4-8 Inconvénients, causes et solutions

Inconvénient	Cause	Solution
Le moteur de la machine ne se met pas en marche	Fiche électrique non branchée à la prise d'alimentation	La brancher
	Fusibles sur la prise d'alimentation sautés	Remplacer les fusibles de la prise
	La carte est endommagée	Remplacer la carte
	Condensateur épuisé	Remplacer le condensateur
	Câbles d'alimentation ou du moteur débranchés de la carte	Brancher les câbles

**4-9 Schéma électrique pour : TS12I - TC12I – TS22I - TC22I  
2000**



**4-10 Schéma électrique monophasé pour : TS8**



# FLEISCHWOLF



**TS8 - TS12 I**



**TC12 I**



**TS 22 I**



**TC22 I - TC32 I**

## BEDIENUNGS- UND WARTUNGSAKTEUTUNG

*(Übersetzung der Original-Handbuch)*  
*Diese Anleitung ist zwecks späteren Nachschlagens immer mit dem Fleischwolf zusammen aufzubewahren.*

## Allgemeine Informationen

Mit dieser Bedienungs- und Wartungsanleitung beabsichtigen wir Ihnen alle erforderlichen Informationen für eine korrekte und sachgemäße Bedienung und Wartung des Geräts zur Verfügung stellen. Mittels dieser Informationen können Sie verhindern, dass Ihre Produktion und Ihre Geräte Schäden erleiden.

Wenden Sie sich jederzeit an unser Vertriebsnetz. Der Kundenservice hilft Ihnen gerne bei jeglichen technischen Problemen, wie etwa Ersatzteile, oder auch bei jeglichen neuen durch die Erweiterung Ihrer Aktivitäten entstandenen Bedürfnisse und Nachfragen

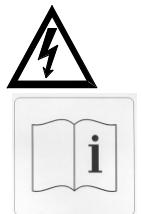
Diese Anleitung ist zwecks späteren Nachschlagens immer mit dem Fleischwolf zusammen aufzubewahren.

Der Hersteller kann NICHT für durch einen nicht in dieser Bedienungs- und Wartungsanleitung beschriebenen Einsatz des Geräts oder durch unsachgemäße Wartung verursachte Schäden haftbar gemacht werden.

Wenn Sie weitere Fragen in Bezug auf Fleischwolf und dessen Einsatz haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gebietshändler:



## SYMBOLE AUF DEM GERÄT



Achtung : Stromschlaggefahr



Informationsschild : Bitte in der Bedienungs- und Wartungsanleitung nachschlagen.

## SYMBOLE IN DER BEDIENUNGS- UND WARTUNGSALEITUNG



Symbol für Sicherheitshinweise. Diese Hinweise bitte sehr aufmerksam lesen!  
Das Nichtbefolgen dieser Sicherheitshinweise führt für Sie und alle anderen Benutzer zu einer erhöhten Verletzungsgefahr

## VERWENDUNGSZWECK DER BEDIENUNGS- UND WARTUNGSALEITUNG

Diese Anleitung wurde vom Hersteller verfasst und ist Bestandteil der Geräteausstattung.

Die in der Anleitung enthaltenen Informationen sind für Fachpersonal bestimmt (1).

Die Anleitung erläutert den Verwendungszweck des Fleischwolfs und enthält alle notwendigen Informationen für :

- sachgemäßen Gebrauch
- Wirtschaftlichkeit des Betriebs
- lange Lebensdauer des Geräts.

Das Befolgen der in der Anleitung enthaltenen Hinweise gewährleistet einen optimalen Sicherheitsstandard.

Um das Nachschlagen zu erleichtern, ist die Anleitung in Kapitel unterteilt.  
Für eine Schnellsuche des gewünschten Kapitels, benutzen Sie bitte das Inhaltsverzeichnis.

- (1) Personen mit Berufserfahrung, technischer Ausbildung, und mit Kenntnissen bezüglich der gültigen gesetzlichen Vorschriften sind in der Lage das Gerät sachgemäß zu bedienen und mögliche Gefahrenquellen sofort zu erkennen :
- bei Verrücken oder Verstellen des Geräts
  - bei Einsatz des Geräts
  - bei Gerätreinigung
  - bei Wartung des Geräts

## **Inhaltsverzeichnis**

### **Allgemeine Informationen**

1-1	Kontaktaufnahme .....	5
1-2	Anmerkungen für den Benutzer .....	5
1-3	Gerät-Identifikation.....	5
1-4	Verwendungszweck, Bedingungen für den Gebrauch und NICHT-gestattete Verwendungszwecke .....	6
1-5	Restgefahren .....	6
1-6	Schulung der Bediener .....	6
1-7	Sicherheitshinweise.....	7
1-8	Technische Angaben.....	8
1-9	Geräuschpegel.....	8

### **Installation**

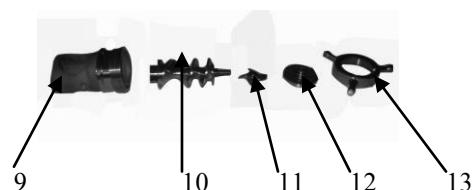
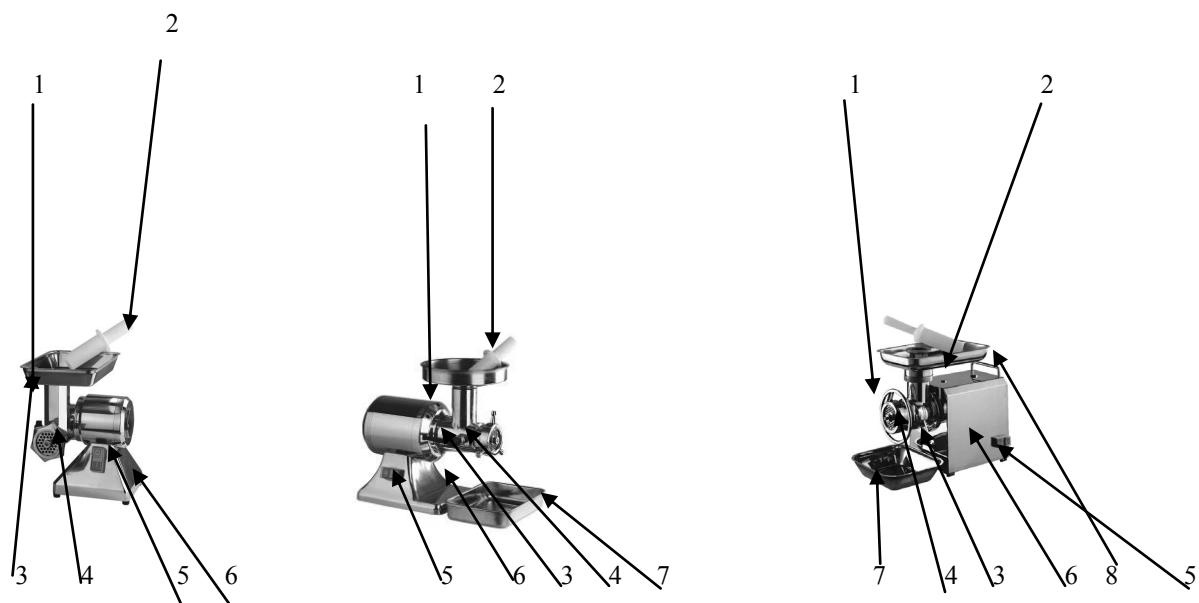
2-1	Verpackung des Geräts .....	9
2-2	Installation .....	9
2-3	Stromanschluss .....	9

### **Fleischwolfeinsatz**

3-1	Anschalten des Geräts .....	10
3-2	Einsatz des Geräts: Fleischwolf .....	10
3-3	Schneidsatz-Einbau .....	11
3-4	Schneidsatz-Ausbau .....	11

### **Reinigung und Wartung**

4-1	Fleischwolf-Reinigung .....	12
4-2	Auswechseln der Lochscheiben-Einschraubkappe .....	12
4-3	Auswechseln des Schneidsatzzapfens .....	12
4-4	Schmierung der Getriebe .....	12
4-5	Überprüfen der Sicherheitsvorrichtungen .....	13
4-6	Entfernung – Einlagerung - Entsorgung.....	13
4-7	Notsituationen .....	13
4-8	Störungen, Ursachen und Fehlerbeseitigung.....	13
4-9	Dreiphasenschaltbild für: TC12I - TC22I .....	14
4-10	Einphasenschaltbild für: TS8.....	14



**Legende:**

- |                          |             |                              |
|--------------------------|-------------|------------------------------|
| 1 Einfüllschale          | 2 Stopfer   | 3 Schneidsatz-Feststellhebel |
| 4 Schneidsatz            | 5 Schaltung | 6 Gehäuse                    |
| 7 Fleischauflaufbehälter | 8 Griff     | 9 Schneckengehäuse           |
| 10 Schnecke              | 11 Messer   | 12 Lochscheibe               |
| 13 Überwurfmutter        |             |                              |

# Allgemeine Informationen

## 1-1 Kontaktaufnahme

Bei schriftlicher oder telefonischer Kontaktaufnahme mit dem Händler oder dem Hersteller, unter Bezugnahme auf den Fleischwolf, bitte immer folgende Informationen angeben:

- 1) Modell
- 2) Fabrikationsnummer
- 3) Spannung und Frequenz
- 4) Erwerbsdatum
- 5) Name des Händlers, bei dem der Fleischwolf gekauft wurde
- 6) Ausführliche Angaben zu eventl. aufgetretenen Störungen
- 7) Ausführliche Angaben zu besonderen Verarbeitungen, deren Durchführung beabsichtigt werden.
- 8) Einsatzdauer – Betriebsstunden

## 1-2 Anmerkungen für den Benutzer

Diese Bedienungs- und Wartungsanleitung behandelt alle Einsätze des Geräts und Eingriffe, die unter Standardverarbeitungen, Säuberung und Wartung fallen.

Es sollten keinerlei Reparationen oder Eingriffe am Gerät durchgeführt werden, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind.

Jegliche Ausbaurbeiten von Geräteteilen sind von befugten Fachleuten durchzuführen.

Für eine sachgemäßen Verwendung des Fleischwolfs, bitte die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung befolgen.

Nur geschultes und befugtes Personal ist berechtigt, nach Kenntnisnahme der vorliegenden Anleitung, das Gerät zu benutzen und Wartungsarbeiten durchzuführen.

Unfallverhütungsmaßnahmen, Vorschriften bezüglich der allgemeinen Sicherheit und Arbeitsmedizin sind zu befolgen.

Diese Anleitungen sind zwecks späteren Nachschlags aufzubewahren.

Anmerkung für den Kundendienst:

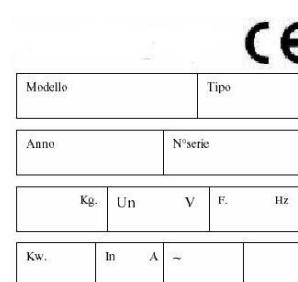
- Nur Originalersatzteile, die identisch mit den auszuwechselnden Teilen sind, verwenden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen verursachte Schäden.
- Für Informationen, die sich spezifisch auf die elektrische Anlage beziehen, bitte auch die auf dem Identifikationsschild aufgeführten Daten angeben.

## 1-3 Gerät-Identifikation

Die Beschriftung "TC" bezeichnet das Modell mit anderem Gehäuse.

Alle Angaben zur Identifikation des Geräts sind auf dem Schild aufgeführt, das entweder auf einer Seite oder auf der Rückseite des Fleischwolfs zu finden ist.

Modello	Gerätemodell			
Tipo	Gerätausführung			
Anno	Herstellungsjahr			
N° Serie	Seriennummer			
Kg	Gewicht in Kilogramm			
Un	V	Nennspannung in Volt		
F	Hz.	Elektrische Frequenz in Hertz		
Kw.	Motorleistung			
In	A	Nennstromstärke in Ampere		
~	Phasenzahl			



## **1-4 Verwendungszweck, Bedingungen für den Gebrauch und NICHT-gestattete Verwendungszwecke**

Verwendungszweck des Fleischwolfs ist die Verarbeitung (Zerkleinern, Zerhacken) von frischem Fleisch.

Es ist verboten, das Modell für andere Verwendungszwecke einzusetzen.

Es ist weiterhin verboten, bei Fleischwolf Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser von 8mm oder kleiner zu montieren und/oder zu verwenden.

Betriebszeit bei Modell TS8 ist Kurzbetriebszeit.

### **Arbeitsraum :**

Der Fleischwolf kann bei folgenden Arbeitsraumbedingungen verwendet werden:

Feuchtigkeit: max. 90%

Temperatur: min. 0° - max. +40°

Höhe: max. 1000 m über dem Meeresspiegel (bei über 1000 m ü.d.M. muss beim Hersteller nachgefragt werden)

Das Gerät ist tropfwassergeschützt.

Der Fleischwolf darf NICHT mit, auch nur leichtem, Spritzwasser gesäubert werden.

Das Gerät darf NICHT durch vollständiges oder auch nur teilweises Untertauchen in Wasser gesäubert werden.

Der Fleischwolf ist nur in Innenräumen zu gebrauchen.

Das Elektrogerät ist nur geeignet für: Fleischereibetriebe, Hotels, Gasthäuser und Gaststätten, und Großhaushalte und -küchen.

Der Fleischwolf ist nicht in explosionsgefährdeten Räumen zu gebrauchen.

### **NICHT-gestattete Verwendungszwecke:**

**NICHT gestattet** sind alle **Verwendungen**, die nicht ausdrücklich vom Hersteller angegeben sind, oder solche, die die technischen Charakteristiken des Fleischwolfs überschreiten.

### **VERBOTEN IST:**

- Eine von den oben beschriebenen abweichende Verwendung des Fleischwolfs.
  - Die Verwendung des Geräts ohne Schutzabdeckungen.
  - Mit dem Stößel Verschleiß und / oder beschädigt ist.
  - Die Verwendung von Materialien, die von den oben beschriebenen abweichen.
  - Mit dem Gerät vom Hersteller nicht befugte Materialien zu verarbeiten.
  - Den Fleischwolf umzubauen und/oder Veränderungen am Gerät vorzunehmen.
  - Verwenden Sie, um die Reinigung durchzuführen, gefährliche Chemikalien (zB Laugen Konzentrate)
- Für durch unsachgemäßen Gebrauch verursachte Schäden ist alleinig der Benutzer haftbar zu machen.

## **1-5 Restgefahren**

Es ist jederzeit zu beachten, dass der Gebrauch jeder Art von elektrischen Geräten Gefahren birgt.

Die Sicherheit bei Verwendung des Fleischwolfs liegt in Ihren Händen.

Diese Gerät ist mit Schutzvorrichtungen ausgestattet, die dem modernsten Sicherheitsstandard entsprechen.

Trotz Befolgen der Sicherheitsvorschriften, und der in vorliegender Anleitung beschriebenen Verwendung, bestehen folgende Restrisiken:

- Das Berühren von laufenden Geräteteilen.
- Schneiden mit einem Messer
- Stromschlag durch das Berühren von unter Strom stehenden Geräteteilen.
- Gefahr durch unsachgemäße Arbeitsstellung des Benutzers.

## **1-6 Schulung der Benutzer**

- 1 Alle Benutzer müssen in Bezug auf Gebrauch, Einstellung und Betrieb des Fleischwolfs sachgemäß geschult sein.
- 2 Alle Benutzer müssen die Bedienungs- und Wartungsanleitung lesen und den Sicherheitshinweisen besondere Aufmerksamkeit schenken., insbesondere:
  - a) den Prinzipien der Funktionsweise des Geräts, der sachgemäßen Verwendung der Schutzabdeckungen,
  - b) der Handhabung der einzelnen Teile während der Fleischverarbeitung,
  - c) der Haltung der Hände während der Fleischverarbeitung.

Die Benutzer müssen außerdem über Gefahren in Bezug auf den Gebrauch des Fleischwolfs und die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen informiert sein, und müssen für regelmäßige Überprüfungen der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen geschult sein.

## VOR ALLEM SICHERHEIT

### 1-7 Sicherheitshinweise

- 1- Vor Inbetriebnahme des Fleischwolfs die vorliegende Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig durchlesen.
- 2- Aufmerksam die am Gerät angebrachten Schilder mit den Sicherheitsangaben durchlesen und die Hinweise befolgen.
- 3- Nur sachgemäß geschulte Personen dürfen den Fleischwolf benutzen.
- 4- Die Schulung der Benutzer muss alle Informationen bezüglich der mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren und die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen enthalten.
- 5- Der Benutzer muss sachgemäß über die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen unterrichtet sein. Weiterhin muss er darin geschult sein, regelmäßige Kontrollen dieser Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen durchzuführen.
- 6- Der Benutzer darf den Fleischwolf NIE während des Betriebs unbeaufsichtigt lassen.
- 7- Dieser Fleischwolf ist nur von einem Benutzer zu bedienen.
- 8- Das Gerät bietet sowohl optimale Sicherheit, als auch größtmögliche Leistung.
- 9- Der Hersteller übernimmt KEINERLEI Haftung für durch nicht befugte Änderungen am Gerät verursachte Schäden.
- 10- Es ist verboten, den Fleischwolf nach Alkoholkonsum, Drogen- oder Arzneimitteleinnahme zu benutzen.

**DIE OPTIMALE SICHERHEIT LIEGT IN IHREN HÄNDEN, DENN DER GEBRAUCH JEGLICHER ART VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN BIRGT GEFAHREN.**

### Die Sicherheit Ihrer Person

- 1- Vor Inbetriebnahme des Fleischwolfs muss der Benutzer die vorliegende Anleitung gelesen und verstanden haben. Ihre Augen sind die beste Sicherheitsvorrichtung : Erst schauen, und sich dann bewegen und handeln!
- 2- Die Erfahrung hat gezeigt, dass einige vom Benutzer getragene Gegenstände Unfälle verursachen können: Ringe, Uhren, Armbänder und -reifen vor Gebrauch des Geräts ablegen; Ärmel sicher um das Handgelenk zuknöpfen oder festbinden; die Krawatte, die herunterhängen und sich im Gerät verfangen kann, ablegen; Haare mit Haube, Gummibändern, Haarnadeln, usw. hochstecken und zusammenhalten. Befolgen Sie alle weltweit vorgeschriebenen (Handschuhe, Schürzen, usw.) und empfohlenen Sicherheits- und Unfallverhütungsmaßnahmen benutzen.

### Sicherheit des Geräts

- 1- Das Gerät vor Inbetriebnahme aufmerksam überprüfen und regelmäßige Kontrollen der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen durchführen.
- 2- Vor Anschalten des Geräts IMMER die Schutzabdeckungen fachgerecht schließen.
- 3- NIE zu große Fleischstücke verarbeiten, d.h. solche, welche die Leistung des Geräts übersteigen.
- 4- KEINE Fleischstücke mit Knochen verarbeiten.
- 5- Es ist verboten das Fleisch, während der Verarbeitung, mit den Händen nachzupressen. Verwenden immer mit dem Pistill
- 6- Die Schutzabdeckungen sind bei ausgeschaltetem Fleischwolf anzubringen
- 7- Vor jedem Ein- oder Ausbau von Geräteteilen IMMER den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 8- Vor Wartungsarbeiten am Gerät IMMER das Gerät von der Stromversorgung abtrennen.
- 9- Den Fleischwolf NUR mit sachgemäß angebrachten und vollständig funktionstüchtigen Schutzabdeckungen verwenden. Es ist verboten das Gerät zu benutzen, falls diese Bedingungen nicht erfüllt sind.
- 10- Versuchen Sie NIE Fleischstücke aus dem laufenden Fleischwolf herauszuholen.
- 11- Das Stromkabel ist sofort zu ersetzen, sobald es auch nur leicht beschädigt ist. (Es dürfen keinerlei Risse, Beschädigungen, Ausbuchtungen, -stülpungen usw. festzustellen sein.)
- 12- Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, darf NIE das Stromkabel gepackt und gezogen werden.
- 13- Sobald nicht für normal empfundene Geräusche wahrgenommen werden, oder auch bei Gefahr, sofort den Fleischwolf ausschalten.

## SICHERHEIT IM ARBEITSBEREICH

- 1 Der Arbeitsbereich, in dem der Fleischwolf eingesetzt wird, muss ausreichend beleuchtet und groß genug sein, damit alle Arbeitsabläufe reibungslos und ohne Risiken für den Benutzer durchgeführt werden können.
- 2 Die Stellfläche darf KEINERLEI Wasser, Verarbeitungsrückstände oder andere Restprodukte aufweisen. Die Arbeitsfläche ist in tadellosem Zustand zu halten, wobei etwaige Gefahren, was Abrutschen, Verhaken oder Verfangen betrifft, absolut zu beseitigen sind. Die Stellfläche ist frei von sonstigen frei herumliegenden Materialien zu halten.
- 3 Im Arbeitsbereich des Fleischwolfs hat sich NUR der für die Fleischverarbeitung zuständige Bediener aufzuhalten.

### Sicherheit bei der Wartung

**GEHEN SIE NICHT DAVON AUS, DASS WÄHREND DER WARTUNG DER FLEISCHWOLF VON DER STROMVERSORGUNG ABGETRENNT IST... ÜBERPRÜFEN SIE DIES IMMER PERSÖNLICH!**

- 1- Vor Säuberungen, Wartungsarbeiten, Regulierungen, Ein- oder Ausbauen von Geräteteilen **ist der Fleischwolf auszuschalten: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose!**
- 2- Die allgemeine Säuberung des Fleischwolfs stellt einen wichtigen Sicherheitsfaktor dar.
- 3- Alle Fehler oder Schäden am Gerät, oder auch an den Schutzabdeckungen, müssen, sobald sie entdeckt werden, dem für den Fleischwolf Verantwortlichen gemeldet werden und das Gerät muss ausgeschaltet werden.

## 1-8 Technische Angaben

Eigenschaften		TS8	TS12I	TC12I	TS22I	TC22I
Gewicht	Kg.	10,5	22	27	26	27
Höhe	mm.	315	400	385	400	390
Breite	mm.	235	240	230	440	450
Tiefe	mm.	270		400		240
Einphasenstromversorgung	Volt	230		230		230
Dreiphasenstromversorgung		-		230 - 400		230 - 400
Motorleistung	Kw	0,25 S.I.		0,75		1,1
Einphasenmotor mit Eigenkühlung	Volt	-		230		230
Einphasenmotor	Volt	230				
Dreiphasenmotor mit Eigenkühlung		-		230 - 400		230 - 400
Elektronikkarte	Volt	24		24		24
Durchlass pro Stunde (zirka)	Kg.	35		140		280

*S.I. (Servizio Intermittente) Kurzbetrieb*

### Sonderzubehörteile:

Fleischauffangbehälter für Modell TS8  
Wurstfülltrichter

Das Sonderzubehörteil „Trichter“ kann auf alle Modelle montiert werden.

Das Sonderzubehörteil „3-teiliges Unger Schneidsystem“ kann auf Modell TS12I und TC12I montiert werden.

Das Sonderzubehörteil „5-teiliges Unger Schneidsystem“ kann auf Modell TS22I und TC22I montiert werden.

## 1-9 Geräuschpegel

Der äquivalente Dauerschallpegel, A gewichtet, liegt im Arbeitsbereich unter 70 dB(A).

## 2-1 Fleischwolf-Verpackung

Für den Versand wurde widerstandsfähige Wellpappverpackung vom Typ "Vulcano" verwendet ; im Karton befindet sich:

- der Fleischwolf
- die Bedienungs- und Wartungsanleitung
- die EG-Konformitätserklärung
- die Einfüllschale
- der Fleischauffangbehälter nur bei Modellen TS12I, TC12I, TS22I, TC22I
- der Stopfer



**Achtung:** Bitte Verpackungskarton immer senkrecht halten, siehe Pfeile auf der Verpackung.

## 2-2 Installation

Der Fleischwolf ist auf einer ausreichend robusten Stellfläche aufzustellen, die in der Lage ist, das Gewicht des Geräts und auch der zu verarbeitenden Materialien zu tragen. Die Arbeitsfläche darf NICHT rutschig sein, und muss groß genug sein, um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu ermöglichen.

Die Stabilität der Maschine, auf der Arbeitsfläche ist von vier Stützfüße aus Kunststoff hergestellt

Um beim Transport das Austreten von Öl zu verhindern, wird ein Klebeband über den Ölnachfüllverschluss geklebt. Vor Inbetriebnahme des Geräts ist das Klebeband zu entfernen.

## 2-3 Stromanschluss

Bevor der Fleischwolf an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss überprüft werden, ob die Netzspannung mit der des Geräts übereinstimmt: Die elektrischen Daten sind auf dem Identifikationsschild aufgeführt. Sollte die Netzspannung nicht mit der des Geräts übereinstimmen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst der Herstellerfirma oder des Vertragshändlers.

Optimale Bedingung ist eine exakt mit der auf dem Identifikationsschild angegebenen Spannung übereinstimmende Netzspannung.

Eine Abweichung von +/- 5% ist akzeptabel.

Die Erdung des Stromanschlusses muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

Bei einer Abweichung von mehr als +/- 5% muss die Netzspannung reguliert werden.

### Wichtig:

Die Geräte mit Einphasenmotor sind mit Netzstecker ausgestattet.

Es ist verboten den Netzstecker auszuwechseln. Durch das Ersetzen des Steckers verliert das Gerät die Konformität mit den EG-Bestimmungen und die Gültigkeit der Garantie.

Der Stromanschluss der Geräte mit Einphasenmotor und die darauffolgenden Kontrollen sind anhand des dem Gerät beiliegenden Schaltbilds von einem qualifizierten Elektriker durchzuführen.

**Vor Inbetriebnahme des Geräts ist sicherzustellen, dass der Drehsinn der vom Pfeil angegebenen Drehrichtung entspricht.**



**Der Benutzer sollte, gemäß den Vorschriften und Bestimmungen des Landes, in dem das Gerät installiert wird, dem Gerät vorgeschaltet, einen Differenzialschalter installieren. Empfohlen wird ein Differenzial mit Einsatz bei 30 mA, als Koordinator mit der Erdschaltung des Betriebs.**



**Vor Anschalten des Fleischwolfs ist zu überprüfen, ob der Schneidsatz mittels Feststellhebel, -griff oder -knopf gesperrt ist.**

**Die Überwurfmutter muss einen leichten Druck auf die Lochscheibe, und diese wiederum auf das Messer ausüben. Sie darf NIE fest angezogen sein: Dies könnte einen raschen Verschleiß des Messers und der Lochscheibe verursachen.**

**Der Fleischwolf darf NIE ohne Fleisch im Gerät, d.h. im Leerlauf, in Betrieb sein. Dies würde eine Überhitzung der Lochscheibe und des Messers, und somit den Verschleiß und/oder das Zerbrechen dieser Teile, verursachen. Für durch unsachgemäßen Gebrauch verursachte Schäden ist alleinig der Benutzer haftbar zu machen.**

**Im Falle einer Beschädigung oder Blockierung der Maschine, müssen Sie sofort beenden Drücken der Taste 3 (Abb. 1), ziehen Sie den Stecker aus der Wand und die Beseitigung der Ursache der Festnahme oder zu block**

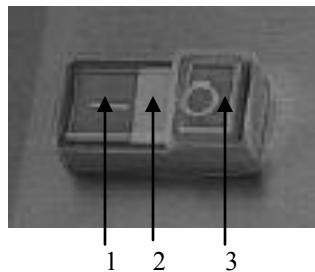
### 3-1 Anschalten des Geräts

Zum Einschalten des Fleischwolfs die grüne Taste (1) drücken (Abb. 1)

Das Aufleuchten des weißen Lichts (2) zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. (Abb. 1)

Zum Ausschalten des Fleischwolfs die rote Taste (3) drücken (Abb. 1).

Abbildung 1



### 3-2 Einsatz des Geräts: Fleischwolf

- Den Fleischauffangbehälter (oder ähnlichen Behälter) zum Auffangen des Hackfleischs unter den Schneidsatz stellen.
- Den Fleischwolf starten.
- Das zu verarbeitende Fleisch in den Einfülltrichter geben und mit dem Stopfer leicht in die Schnecke pressen. **Das Fleisch darf NICHT mit den Händen oder mit anderen Hilfsmitteln in die Schnecke gepresst werden.**
- Es wird empfohlen, das Fleisch nach und nach, mit konstanter Geschwindigkeit, in den Einfülltrichter zu geben, ohne den Fleischwolf zu überlasten.
- Nach Verarbeitung wirft der Fleischwolf das gehackte Fleisch aus.
- Zur Wurstherstellung wird die Verwendung des auf Nachfrage gelieferten Wurstfülltrichters empfohlen.

Die Größe (Körnung) des verarbeiteten Fleischs wird vom Lochdurchmesser der Lochscheibe bestimmt: Je kleiner die Löcher, desto feiner die Hackfleisch-Körnung.

**Es ist verboten, auf Fleischwolf Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser von 8mm oder mehr zu montieren und/oder zu verwenden.**

**Der Stößel abgenutzt oder beschädigt ist, müssen durch eine neue ersetzt werden**

Schneidsatz-Einzelteile des Fleischwolfs, siehe Abbildung 2.



Abbildung 2

Für eine noch feinere Körnung empfehlen wir eins der zwei „Unger-Systeme“ zu verwenden, die vom Hersteller auf Nachfrage geliefert werden: 3-teiliges Unger Schneidsystem (Abb.3) und/oder 5-teiliges Unger-Schneidsystem.

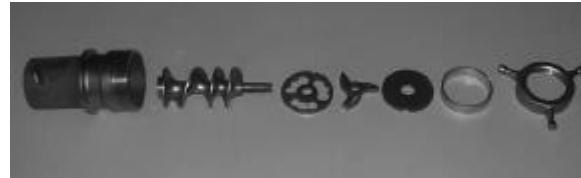


Abbildung 3

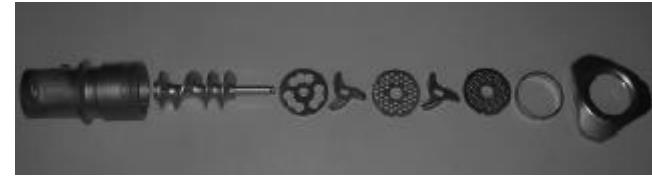


Abbildung 4

Das 3-teilige Unger Schneidsystem besteht aus 2 Lochscheiben und 1 Messer: für feine Körnung.

Das 5-teilige Unger Schneidsystem besteht aus 3 Lochscheiben und 2 Messern: für eine sehr feine Körnung.

**Es ist verboten, auf Fleischwolf Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser von 8mm oder mehr zu montieren und/oder zu verwenden.**

### 3-3 SCHNEIDSATZ -EINBAU

**Vor dem Einbau des Schneidsatzes ist der Netzstecker von der Stromversorgung abzutrennen.**

**Während Aus- und Einbau des Messers, das Messer mit größter Sorgfalt handhaben, es kann Schnittwunden an den Händen verursachen.** Handschuhe zu erfüllen Montage, Demontage und / oder Handhabung des Messers

Der Einbau des Schneidsystems **muss wie folgt durchgeführt werden:**

1. Das Schneckengehäuse fest in das Gehäuse einsetzen und mittels Griff (Hebel oder Knopf, je nach Modell) anziehen.
2. Die Schnecke in das Schneckengehäuse montieren (Das Einpassen in die Einschraubkappe überprüfen)
3. Das Messer mit der Schneide zur Lochscheibe gerichtet in die Schnecke einsetzen
4. Die Lochscheibe montieren
5. Die Überwurfmutter ein- und festschrauben
6. Die Einfüllschale einsetzen.

Für das „**3-teilige Unger Schneidsystem**“ (Abb. 3), nach Punkt 2, wie folgt vorgehen:

- Die grobe Lochscheibe mit der flachen Seite nach außen gerichtet einsetzen
- Das Messer mit der Nabe nach außen gerichtet in die Schnecke montieren
- Die Lochscheibe montieren
- Das Abstandsstück einsetzen
- Die Überwurfmutter ein- und festschrauben
- Die Einfüllschale einsetzen

Für das „**5-teilige Unger Schneidsystem**“ (Abb. 4), nach Punkt 2, wie folgt vorgehen:

- Die grobe Lochscheibe mit der flachen Seite nach außen gerichtet einsetzen
- Ein Messer in die Schnecke einsetzen (mit eingraviertem Pfeil nach außen gerichtet)
- Die Lochscheibe mit den größeren Löchern einsetzen
- Das zweite Messer einsetzen (mit eingraviertem Pfeil nach außen gerichtet)
- Die Lochscheibe einsetzen
- Die Überwurfmutter ein- und festschrauben
- Die Einfüllschale einsetzen

### 3-4 SCHNEIDSATZ -AUSBAU

Den Ausbau des Schneidsystems in umgekehrter Reihenfolge durchführen.



#### **Vor Reinigung und/oder Wartungsarbeiten am Gerät muss der Netzstecker von der Stromversorgung abgetrennt werden.**

Die Demontage und Montage des Geräts oder von Gerätebauteilen ist auf einer tadellosen Arbeitsfläche durchzuführen, nachdem etwaige Gefahren, was Abrutschen, Verhaken oder Verfangen betrifft, beseitigt wurden. Die Stellfläche ist frei von sonstigen frei herumliegenden Materialien zu halten.

Handschuhe zu erfüllen Montage, Demontage und / oder Handhabung des Messers. Fehlende und / oder schlechte Reinigung und / oder Disinfektion der Maschinen und / oder die abnehmbaren Teile führen können Nebenwirkungen wie allergische Reaktionen, Reizungen, Vergiftungen oder Mikroorganismen für Ausstattung, etc..

### **4-1 Fleischwolf-Reinigung**

Tragen Sie eine Schürze vor dem Ausführen der Reinigungs-und / oder Desinfektion der Maschine.

Die Regelmäßigkeit und die Modalität der Reinigung sind wesentliche Faktoren für Sicherheit, Hygiene und Produktivität des Geräts.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch und vor jeder neuen Fleischverarbeitung sorgfältig gereinigt werden.

Wie schon in Kapitel "Allgemeine Informationen", Absatz „Arbeitsraum“ angeführt, ist Folgendes zu beachten :

- Der Fleischwolf darf NICHT mit, auch nur leichtem, Spritzwasser gesäubert werden.
- Das Gerät darf NICHT mittels vollständigem oder auch nur teilweisem Untertauchen in Wasser gesäubert werden.

Der Fleischwolf darf ausschließlich mit Wasser und Reinigungsmitteln für Geschirrspülmaschinen gereinigt werden. Das Reinigungsmittel muss anschließend mit sauberem Wasser sorgfältig entfernt werden. Zum Trocknen saubere Tücher und Lappen verwenden.

Um den Fleischwolf sorgfältig zu reinigen, ist der Schneidsatz aus dem Gehäuse auszubauen, um die Bauteile einzeln zu waschen. Um Beschädigungen zu vermeiden, die einzelnen Bauteile dabei nicht übereinander legen. Zur Desinfizierung des Geräts die ausgebauten Schneidsatzteile desinfizieren (Details 1, 2, 4, 7, 9, 10, 11, 12 und 13 von Seite 4) etwa 30 Minuten lang in eine Wasserlösung mit 3% Natriumchlorid legen, und sie dann mit warmen Wasser nachspülen und anschließend trocknen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### **4-2 Auswechseln der Lochscheiben-Einschraubkappe**

Bei Abnutzung muss die Einschraubkappe ausgewechselt werden. Zum Auswechseln kann ein Durchschläger und ein Hammer verwendet werden.

### **4-3 Auswechseln des Schneidsatzzapfens**

Der auszuwechselnde Schneidsatzzapfen ist in der Schnecke eingeschraubt und muss zum Auswechseln mit einem Schraubenschlüssel gegen den Uhrzeigersinn gelockert werden.

Der neue Zapfen ist in die Förderschnecke einzuschrauben und festzuziehen.

### **4-4 Schmierung der Getriebe**

Bewegungs- und Antriebselemente werden bei der Herstellung im Werk geschmiert.

Falls nötig (bei Ölleck) Öl nachfüllen.

Alle 5-6 Jahre sollte ein Ölwechsel durchgeführt werden

Es wird empfohlen, Öl **FUKS "EP 1500"** oder ähnliche Produkte zu verwenden.

## **4-5 Überprüfen der Sicherheitsvorrichtungen**

Die Sicherheit des Geräts hängt unmittelbar von der Funktionstüchtigkeit der Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ab. Täglich, vor Arbeitsbeginn, ist die Abschaltfunktion zu überprüfen.

Täglich, vor Arbeitsbeginn, ist die Funktionstüchtigkeit und Wirksamkeit aller Schutzabdeckungen zu prüfen.

Etwaige, bei diesen Kontrollen festgestellte Störungen sind dem für das Gerät Verantwortlichen sofort mitzuteilen. Dieser muss das Gerät außer Betrieb setzen, und, falls nötig, den Kundendienst der Herstellerfirma rufen.

## **4-6 Entfernung – Einlagerung - Entsorgung**

Den Fleischwolf vor Entfernung von der Stromversorgung abtrennen.

Im Fall von verlängertem Stillstand des Geräts, die Stromversorgung unterbrechen, und das Gerät sorgfältig, wie beschrieben, reinigen.

Den Fleischwolf nicht in feuchten Räumen lagern und vor Witterungseinflüssen schützen.

Das Gerät ist aus schadstofffreien und unschädlichen Materialien hergestellt. Das Gerät soll nicht als normaler Hausmüll entsorgt, sondern in Recycling Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräten abgegeben werden. Wenn dieses Produkt korrekt entsorgt wird, dann können die aus einem falschen Entsorgungsverfahren entstehenden potentiellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt als auch auf die menschliche Gesundheit vermieden werden. Für nähere Informationen über die Beseitigung von diesem Produkt, bitte kontaktieren Sie Ihr Stadtamt, Ihr lokales Entsorgungsservice oder den Hersteller, der Ihnen das Produkt verkauft hat

## **4-7 Notsituationen**

Bei Überschwemmung im Aufstellraum des Fleischwolfs sofort die Stromversorgung unterbrechen.

Vor erneuter Inbetriebnahme das Gerät von einem Techniker überprüfen lassen.

Bei Brand auf dem Arbeitsplatz sofort die Stromversorgung unterbrechen und mit geeigneten Feuerlöschern den Brand löschen. Dabei muss der Feuerlöscher auf die Brandquelle gerichtet werden. Auch wenn das Gerät augenscheinlich keine Schäden erlitten hat, muss das Gerät vor erneuter Inbetriebnahme von einem Techniker überprüft werden.

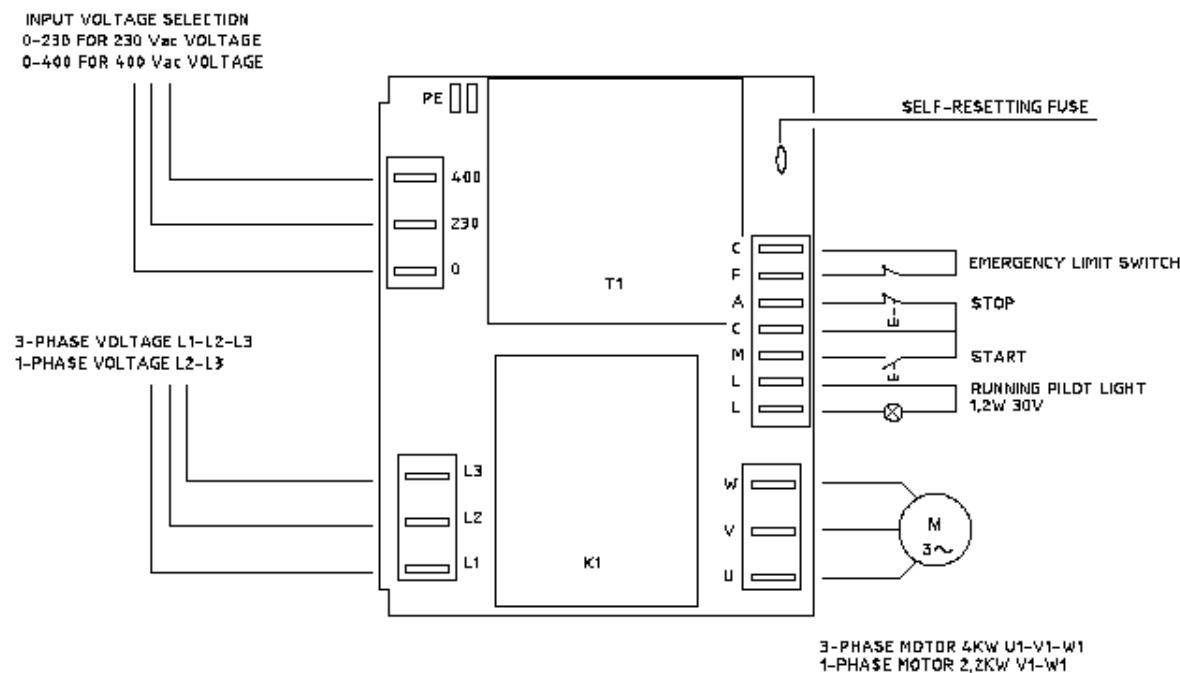
Um die Stellfläche des Geräts herum muss ausreichend Freiraum vorhanden sein, damit der Bediener sich bei Gefahr rasch in Sicherheit bringen kann.

Zu beachten: Dieser Fleischwolf darf nicht in explosionsgefährdeten Räumen eingesetzt werden.

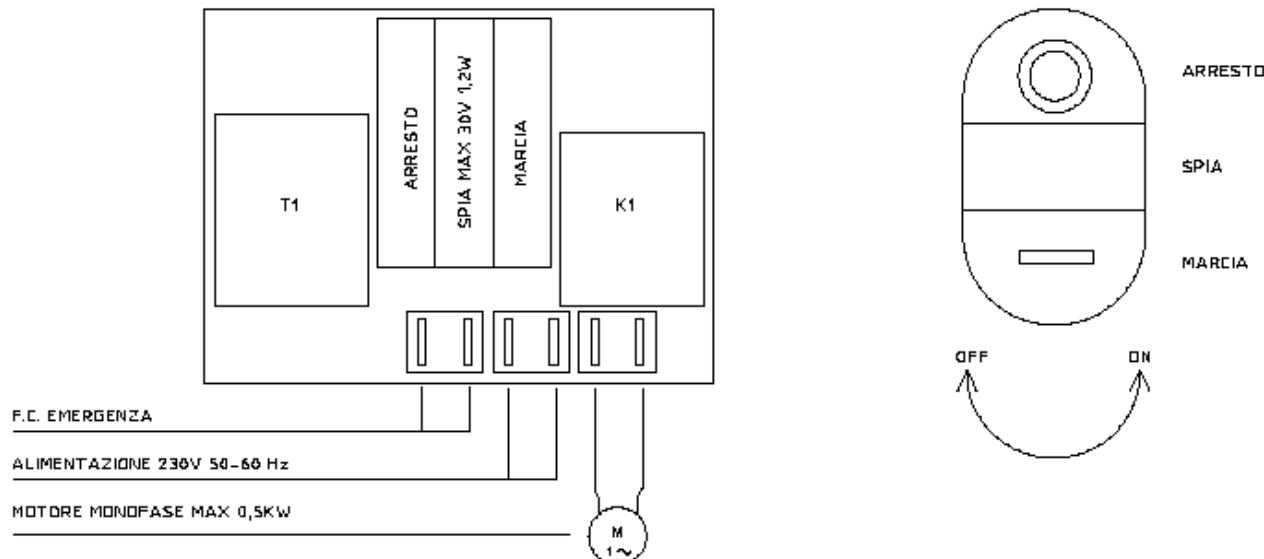
## **4-8 Störungen, Ursachen und Fehlerbeseitigung**

Störung	Ursache	Fehlerbeseitigung
Der Motor des Geräts läuft nicht an	Stecker ist nicht mit der Steckdose verbunden	Stecker in die Steckdose stecken
	Steckdosen- Sicherungen sind durchgebrannt	Sicherungen auswechseln
	Elektronikkarte ist defekt	Elektronikkarte auswechseln
	Leerer Kondensator	Kondensator auswechseln
	Strom- oder Motorkabel sind nicht mit der Karte verbunden.	Kabelverbindung herstellen

## 4-9 Schaltbild für: TS12I - TC12I – TS22I - TC22I



## 4-10 Einphasenschaltbild für: TS8



# PICADORA DE CARNE



**TS8 - TS12 I**



**TC12 I**



**TS 22 I**



**TC22 I - TC32 I**

## MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

*(Traducción de original manual)*  
Este manual se debe conservar para futuras consultas y deberá siempre acompañar la máquina

Con este manual queremos darle todas las informaciones necesarias para el mantenimiento y uso correcto de la máquina evitando así causar posibles inconvenientes a vuestra producción y daños a vuestros equipos.

La red de distribución está desde este momento a vuestra disposición para cualquier problema de asistencia técnica, repuestos y para ayudarles a mejorar su producción.

Este manual deberá conservarse para futuras consultas y deberá siempre acompañar a la máquina.

El fabricante no será responsable por daños causados por un uso distinto al descrito en este manual o por un erróneo mantenimiento.

Para cualquier consulta o consejo sobre el manejo de la máquina dirigirse al concesionario de zona:



## SÍMBOLOS PRESENTES EN LA MÁQUINA



Peligro presencia de energía eléctrica



Placa con información: Consultar el manual de uso y mantenimiento

## SÍMBOLOS PRESENTES EN ESTE MANUAL



Símbolo de advertencia de seguridad.

Leer con mucha atención.

No tener en consideración estas advertencias puede ser causa de accidentes para ustedes y otras personas

## FINALIDAD DEL MANUAL

Este manual ha sido realizado por el fabricante y es parte integrante de la máquina.

Las informaciones contenidas están dirigidas a personal cualificado\*

El manual informa de la finalidad con la que ha sido construida la máquina y contiene todas las informaciones necesarias para:

-un uso correcto

-economía durante el ejercicio

-larga duración de funcionamiento

El acatamiento de las indicaciones contenidas en este manual garantiza la seguridad de su utilización.

Para facilitar la consulta se ha subdividido en secciones para aclarar los conceptos principales.  
Para una búsqueda rápida consultar el índice.

(1) Son aquellas personas que poseen experiencia profesional, preparación técnica, conocimiento de las normas y leyes que pueden desenvolver la actividad de forma correcta evitando posibles peligros:

- durante el desplazamiento
- en el uso
- durante la limpieza
- en el mantenimiento de la máquina

## ÍNDICE:

### Informaciones generales

1-1	Envío de correspondencia .....	5
1-2	Notas para el usuario .....	5
1-3	Identificación de la máquina .....	5
1-4	Uso y prohibiciones de utilización .....	6
1-5	Posibles riesgos .....	6
1-6	Formación de los operadores .....	6
1-7	Advertencias de seguridad .....	7
1-8	Datos técnicos .....	8
1-9	Niveles acústicos .....	8

### Instalación

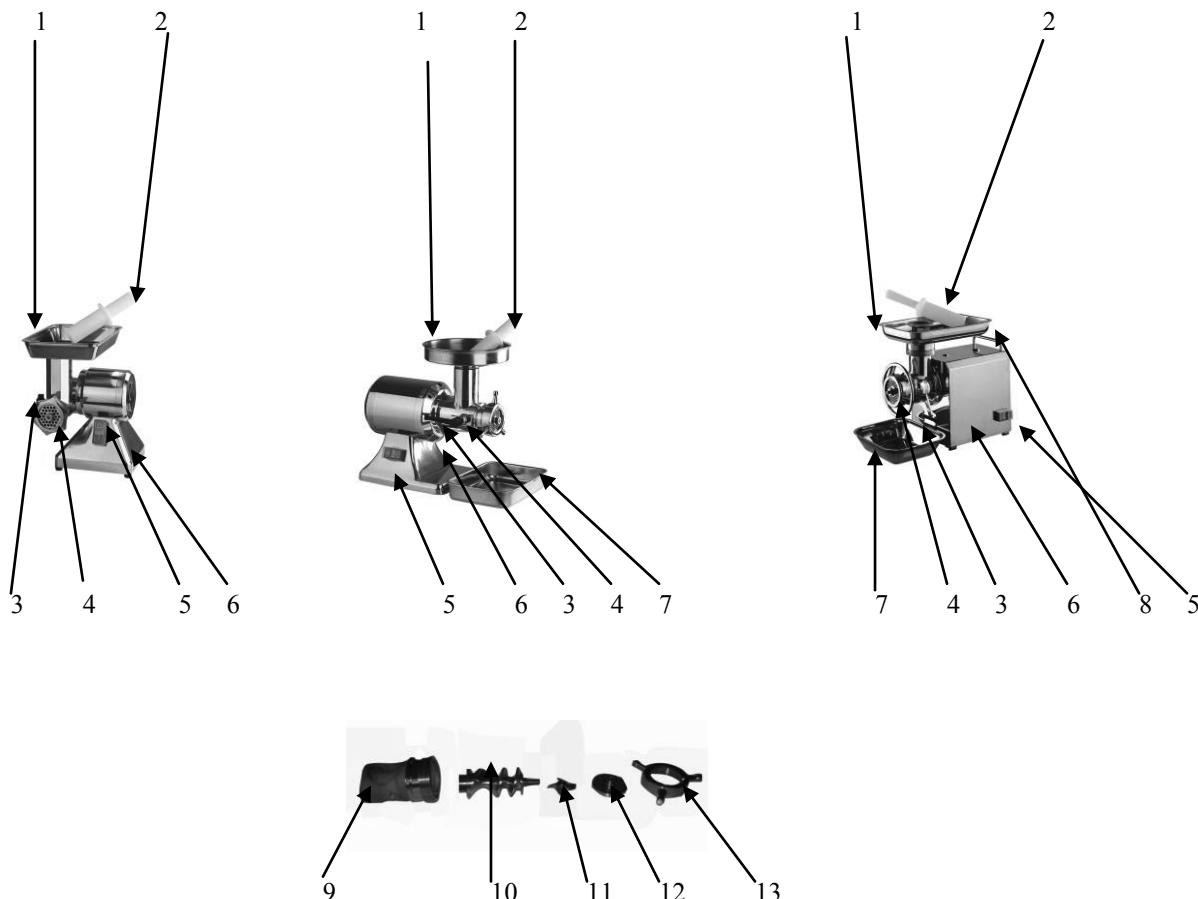
2-1	Embalaje de la máquina .....	9
2-2	Instalación .....	9
2-3	Conexión eléctrica .....	9

### Uso de la máquina

3-1	Puesta en marcha de la máquina .....	10
3-2	Uso de la máquina: Picadora de carne .....	10
3-3	Montaje del grupo triturador de carne .....	11
3-4	Como desmontar el grupo triturador .....	11

### Limpieza y mantenimiento

4-1	Limpieza de la máquina .....	12
4-2	Cambio de la llave anti - rotación de la placa perforada .....	12
4-3	Cambio del perno de arrastre tuerca-cuchilla .....	12
4-4	Lubrificación de los engranajes .....	12
4-5	Verificación de los dispositivos de seguridad .....	13
4-6	Eliminación – almacenamiento – demolición/desguace .....	13
4-7	Emergencias .....	13
4-8	Problemas, causas y soluciones .....	13
4-9	Esquema eléctrico trifásico para: TC12I - TC22I .....	14
4-10	Esquema eléctrico monofásico para: TS8 .....	14

**Leyenda:**

- |                                |             |                                  |
|--------------------------------|-------------|----------------------------------|
| 1 Tolva                        | 2 Majadero  | 3 Palanca de ajuste grupo picado |
| 4 Grupo picado                 | 5 Mandos    | 6 Carcasa                        |
| 7 Cubeta para recoger la carne | 8 Maneta    | 9 Tubo de la tuerca              |
| 10 Tuerca                      | 11 Cuchilla | 12 Placa agujeros                |
| 13 Anilla                      | 11 Cuchilla |                                  |

## 1-1 Envío de correspondencia

### 1-1 Envío de correspondencia

Si detectamos algún problema en la máquina deberemos ponernos en contacto con el concesionario o la empresa constructora comunicando los siguientes datos:

- 1) Modelo de la máquina
- 2) Número de matrícula
- 3) Tensión y frecuencia
- 4) Fecha de adquisición
- 5) Nombre del concesionario donde ha sido adquirida
- 6) Informe detallado de los defectos detectados
- 7) Informe detallado del trabajo que efectúa
- 8) Tiempo de utilización- número de horas que trabaja

## 1-2 Notas para el usuario

En la elaboración de este manual hemos tenido en consideración todas las operaciones habituales de trabajo, limpieza y mantenimiento.

Le recomendamos que no deberá efectuar ninguna reparación ni intervención no contempladas en ese manual.

Todas las operaciones que requieran desmontar partes deberán ser efectuadas por personal técnico autorizado.

Para una correcta utilización de la máquina seguir las instrucciones de este manual.

Solo personal que haya sido instruido y autorizado y tras haber leído este manual podrá usar la máquina y efectuar las operaciones de mantenimiento.

Seguir las normas de prevención de riesgos laborales, las normas de seguridad general y la higiene en el trabajo.

Conservar este manual para futuras consultas.

### Notas para la asistencia:

-utilizar sólo repuestos originales con características idénticas a aquellos que se deben sustituir.

Por daños ocasionados por la utilización de recambios no originales, el fabricante no asume ninguna responsabilidad

-Para informaciones que conciernen de forma específica a la instalación eléctrica comunicar los datos indicados en la placa de identificación de la máquina.

## 1-3 Identificación de la máquina

El marbete "TC" identifica e modelo con una carrocería diferente.

La máquina se identifica por el marbete que aparece sobre la placa colocada en el costado o sobre la parte posterior de la máquina:

MODELO	Modelo de la máquina:			
Tipo	Modelo comercial			
Año	Año de construcción			
Nº de Serie	Número de serie / matrícula			
Kg.	Peso en Kilos			
Un	V	Tensión nominal en Volt		
F	Hz.	Frecuencia eléctrica en Hertz		
Kw.	Potencia motor			
In	A	Corriente nominal en amperios		
~	Número de fases			



Modello	Tipo	
Anno	N°serie	
Kg.	Un	V
F.	Hz	
Kw.	In	A
~		

## 1-4 Utilización para la que está la máquina destinada y prohibiciones de uso

El uso previsto para la picadora de carne y su trabajo (triturar) la carne fresca.

Está prohibido utilizar el Modelo para otros usos.

Está prohibido montar y/o utilizar sobre la picadora planchas perforadas con foros de diámetro igual o superior a 8 milímetros.

La duración de funcionamiento del modelo TS8 es intermitente.

### Ambiente:

La máquina debe trabajar con las siguientes condiciones ambientales.

Humedad: Máx. 90%

Temperatura: Min 0°C, máx. +40°C

Altitud Máx: 1000m snm (para cuotas superiores consultar al fabricante)

La máquina está protegida contra la entrada de posibles gotas de agua

Queda prohibido lavar la máquina bajo un chorro de agua, aunque este sea de poca intensidad.

Queda prohibido lavar la máquina sumergiéndola total o parcialmente en agua.

La máquina debe trabajar solo en ambientes cerrados.

La máquina esta concebida para ser utilizada en locales tipo: Carnicerías, hoteles, restaurantes, comunidades etc.

Esta máquina no debe trabajar en ambientes inflamables o potencialmente inflamables.

### Prohibiciones de uso:

Se consideran usos prohibidos todos aquellos para los que la máquina no ha sido concebida y que no indica expresamente el fabricante en este manual.

### QUEDA PROHIBIDO:

- La utilización de la máquina de forma distinta a la antes descrita
- La utilización de la máquina sin protecciones
- El uso de majadero gastados y / o dañados
- La utilización de materiales no expresamente especificados
- Aportar modificaciones sobre la máquina
- Usar para la limpieza , productos químicos peligrosos (p.e., soluciones càusticas concendrados)

Para los daños derivados de un uso incorrecto el único responsable será el usuario.

## 1-5 Posibles riesgos

Utilizando cualquier tipo de máquina se corren ciertos riesgos, es necesario tenerlo presente.

La seguridad está mayoritariamente en vuestras manos.

Esta máquina está dotada de protecciones aportando un máximo de seguridad.

Aunque se respeten las normas de seguridad y se haga un uso correcto de la máquina según las reglas descritas en este manual, se pueden siempre correr los siguientes riesgos:

- Contacto con las partes en movimiento
- Corte con cuchilla
- Electrocución debida al contacto con las partes eléctricas
- Peligro derivado de una posición de trabajo incorrecta por parte del operador.

## 1-6 Formación de los operadores

1 Es obligatorio que estén adecuadamente instruidos para la utilización, la regulación y el funcionamiento de la máquina.

2 Los operadores deben leer el manual y prestar especial atención a las advertencias de seguridad, en especial:

a) los principios de funcionamiento de la máquina, la utilización correcta de las protecciones

b) Como manejar las piezas durante la elaboración de la carne

c) La posición de las manos durante la elaboración de la carne.

Deben estar siempre informados sobre los peligros asociados al uso de la máquina y tomar las precauciones necesarias, deben de saber hacer los exámenes periódicos de las protecciones y de los dispositivos de seguridad.

## LA SEGURIDAD EN PRIMER LUGAR

### 1-7 Advertencias de seguridad

- 1- Leer con atención este manual en su totalidad antes de poner en marcha la máquina
- 2- leer con atención las placas de seguridad aplicadas sobre la máquina y respetar las indicaciones en ellas descritas.
- 3- Sólo personas correctamente instruidas pueden usar la máquina.
- 4- Las instrucciones del operador deben incluir las informaciones relativas a los riesgos asociados al uso de la máquina y las precauciones que deben contemplarse.
- 5- El operador debe estar informado y aleccionado sobre el correcto uso de las protecciones y dispositivos de seguridad. Además debe de efectuar exámenes periódicos de las protecciones y dispositivos de seguridad.
- 6- El operador no debe dejar nunca la máquina sin vigilancia durante su funcionamiento
- 7- Esta máquina ha sido concebida para ser utilizada por un solo operador.
- 8- Esta máquina ha sido construida para ofrecer una máxima seguridad con las mejores prestaciones.
- 9- Modificaciones no autorizadas excluyen de cualquier responsabilidad al constructor por los daños que puedan causar
- 10- Está prohibido utilizar la máquina bajo los efectos del alcohol, drogas o medicamentos.

**LA SEGURIDAD ESTÁ EN VUESTRAS MANOS, UTILIZANDO CUALQUIER TIPO DE MÁQUINA SE CORREN RIESGOS, ES NECESARIO TENERLO PRESENTE.**

### Seguridad sobre vuestra persona

- 1- Antes de poner en marcha la máquina, el operador debe de haber leído y entendido el manual. Vuestros ojos representan el mejor dispositivo de seguridad que tenéis: mirar antes de moveros.
- 2- La experiencia enseña que hay varios factores que pueden provocar infortunios: se aconseja quitarse los anillos, el reloj, las pulseras; abotonar bien los puños, quitarse la corbata, que podría quedar enganchada en los lugares mas impensables, llevar el pelo recogido con accesorios adecuados (gorros, gomas, pasadores etc.) utilizar las protecciones individuales (guantes, delantales, etc.) que se indican en la prevención de riesgos laborales y que aconsejan en los distintos países.

### Seguridad de la máquina

- 1- poner la máxima atención antes de iniciar cualquier trabajo y efectuar controles periódicos de las protecciones y dispositivos de seguridad.
- 2- No poner en marcha la máquina sin antes haber posicionado correctamente las protecciones.
- 3- No trabajar nunca con piezas demasiado grandes para la capacidad de la máquina
- 4- No trabajar con piezas que contengan huesos.
- 5- Está prohibido empujar la carne con las manos durante la elaboración. Usted debe utilizar siempre el majadero
- 6- El montaje de las protecciones debe efectuarse con la máquina apagada.
- 7- Antes de montar o desmontar las partes de la máquina se debe desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
- 8- Antes de efectuar el mantenimiento de la máquina se debe desconectar el enchufe de la alimentación eléctrica.
- 9- Trabajar solo si se tienen todos los dispositivos de seguridad en su lugar y en perfecto estado. Está prohibido usar la máquina si no se dan estos requisitos.
- 10- No efectuar ningún tentativo de coger partes de carne de la zona de trabajo mientras la máquina está funcionando.
- 11- Sustituir el cable de alimentación eléctrica si no está en perfectas condiciones
- 12- Para desconectar el enchufe de la toma de corriente se debe tirar de este.
- 13- En el caso de oír ruidos extraños o en caso de peligro se debe apagar la máquina

## SEGURIDAD EN LA ZONA DE TRABAJO

- 1- La zona de trabajo debe estar adecuadamente iluminada y con suficiente espacio para una fácil elaboración y mantenimiento, de forma que el operador esté siempre a salvo de posibles accidentes.
- 2- En la superficie de trabajo no debe haber agua, restos de productos u otros residuos de elaboración, debe de estar bien mantenida y sin peligros que puedan provocar resbalones etc. y debe estar libre de elementos sueltos.
- 3- En la zona de trabajo debe estar solo el operador encargado de la elaboración.

## SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO

NO DE POR HECHO QUE LA CORRIENTE DE ALIMENTACIÓN HA SIDO DESCONECTADA PARA EL MANTENIMIENTO... VERIFIQUELO SIEMPRE PERSONALMENTE

- 1- Antes de efectuar la limpieza, el mantenimiento, las regulaciones, montar o desmontar alguna de sus partes, **debe parar la máquina. Desconectar el enchufe de alimentación eléctrica de la toma.**
- 2- La limpieza general de la máquina representa un importante factor de seguridad.
- 3- Cualquier defecto o mal funcionamiento que se detecte en la máquina, incluidas las protecciones, deberá comunicárselo al responsable y se deberá parar la máquina.

### 1-8 Datos técnicos

Características		TS8	TS12I	TC12I	TS22I	TC22I
Peso	Kg	10,5	22	27	26	27
Altura	mm	315	400	385	400	390
Ancho	mm	235	240	230	440	450
Profundidad	mm	270		400		240
Alimentación eléctrica monofásica	Volt	230		230		230
Alimentación eléctrica trifásica		-		230 - 400		230 - 400
Potencia motor	kW	O,25 S.I.		0,75		1,1
Motor autoventilado monofásico	Volt	-		230		230
Motor monofásico	Volt	230				
Motor autoventilado trifásico		-		230 - 400		230 - 400
Ficha electrónica	Volt	24		24		24
Producción horaria (aproximada)	Kg	35		140		280

S.I. Servicio Intermítente

## Accesorios opcionales

Cubeta para recoger carne para los modelos TS8

Embudo para embutidos

Embudo, puede montarse en todos los modelos

Grupo Unger Parcial puede montarse en el modelo TS12I y TC12I

Grupo Unger Total puede montarse en el modelo TS22I y TC22I

### 1.9 Niveles acústicos

El nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB (A).

## 2-1 Embalaje de la máquina

El embalaje utilizado para la expedición es en cartón tipo "Vulcano"; en el interior encuentran:

- la máquina
- el manual de uso y mantenimiento
- La Declaración CE de conformidad
- la tolva
- la cubeta para recoger la carne, sólo para los Modelos TS12I, TC12I, TS22I, TC22I
- El majadero



**Atención:** se aconseja tener la maquina embalada siempre en posición vertical en el sentido de las flechas.

## 2-2 Instalación

La máquina debe posicionarse sobre una superficie suficientemente resistente, capaz de soportar el peso de la misma y de los materiales necesarios para la elaboración. La superficie no debe ser resbaladiza y suficientemente grande para poder trabajar sin obstáculos. La estabilidad de la maquina en la superficie de trabajo se produce por cuatro pies de apoyo en plastico.

Para evitar la pérdida de aceite durante el transporte se coloca un adhesivo en la tapa donde se introduce el aceite. Antes de empezar a trabajar sacar el adhesivo.

## 2-3 Conexión eléctrica

Antes de conectar la máquina a la corriente eléctrica comprobar que la tensión de alimentación corresponda a la de la máquina . Los datos eléctricos aparecen en la placa de identificación de la máquina. En caso que esta no se corresponda, avisar al fabricante o al concesionario de zona.

La condición óptima es que la máquina se alimente con la tensión que aparece en la placa y se corresponda a la del contador.

Se acepta una variación de +-5%.

Asegurarse que la toma de tierra del equipo de alimentación eléctrica esté conforme con las leyes vigen

Fuera de estos márgenes efectuar la regulación de la tensión de alimentación.

### Atención:

Las máquinas con motores monofásicos irán surtidas con un enchufe.

Está prohibido sustituir el enchufe. Esta sustitución haría perder la conformidad de la máquina y la garantía.

La conexión eléctrica de la máquina con motor trifásico y los posteriores controles deberá efectuarse por un electricista cualificado teniendo siempre presente el esquema eléctrico proporcionado con la máquina.

**Antes de empezar a trabajar asegurarse que el sentido de rotación sea el indicado por la flecha.**



**Se aconseja al usuario instalar un interruptor general conforme a las leyes y a las normas vigentes en el país en el que la máquina va a ser instalada. Se aconseja un diferencial de 30mA como coordinador con el circuito de tierra del establecimiento**



**Antes de poner en marcha la máquina asegurarse que el grupo de picar esté bloqueado por una palanca, una maneta /tirador o un pomo.**

**Asegurarse que la anilla de cierre ejerza una presión ligera sobre la placa perforada contra la cuchilla. No apretar excesivamente la anilla de cierre: esto podría ocasionar un desgaste del cuchillo y del disco.**

**No se debe hacer trabajar la máquina sin carne para evitar el recalentamiento de la placa perforada o de la cuchilla con la consiguiente rotura de las partes. El único responsable de los daños derivados de un uso inapropiado será el usuario. En caso de daño u obstrucción de la maquina, usted debe parar inmediatamente presionando 3 (Fig.1), desconecte el enchufe de la pared y eliminar la causa de la detención o bloquear.**

### 3-1 Puesta en marcha de la máquina

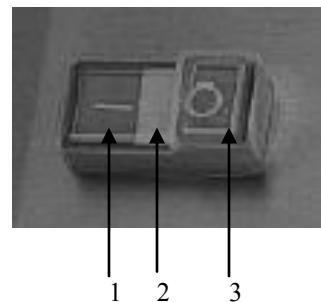
La puesta en marcha de la máquina se efectúa presionando el pulsante verde (foto1)

La luz blanca indica que la máquina está en funcionamiento.

El paro de la máquina se efectúa apretando el pulsante rojo.

foto 1

foto 1



### 3-2 Uso de la máquina: Picadora de carne

- Poner la cubeta para recoger la carne (u otro contenedor semejante) bajo el grupo de picar.
- Poner en marcha la máquina
- Introducir la carne fresca en la tolva y empujarla ayudándose con el empujador en dotación con la máquina. Está prohibido empujar la carne con las manos o con otros instrumentos.
- Se aconseja introducir la carne en la tolva despacio y de forma constante para obtener una producción constante sin sobrecargar la máquina.
- La carne una vez picada viene expulsada
- Para la producción de embutidos se aconseja utilizar el embudo proporcionado bajo pedido.

El tamaño del picado de la carne lo determina el diámetro de los agujeros del disco, a menor tamaño la carne sale más fina.

**Está prohibido montar y/o utilizar en la picadora placas perforadas con foros de diámetro igual o superior a 8 milímetros.**

**El majadero gastados o dañados deben ser reemplazados por uno nuevo.**

**Las piezas del grupo de corte de la picadora de carne están representados en la foto 2**

Los particulares del grupo de corte de la picadora de carne están representados en la foto 2



foto 2

En el caso que se desee obtener una carne picada más fina se recomienda utilizar uno de los grupos "Unger", proporcionados bajo pedido, denominados Unger Parcial (foto 3) y Unger Total (foto 4)

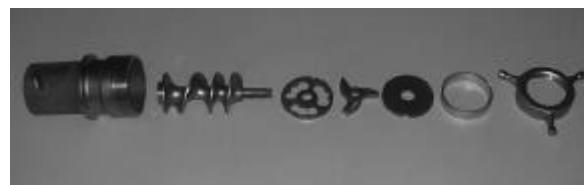


foto 3

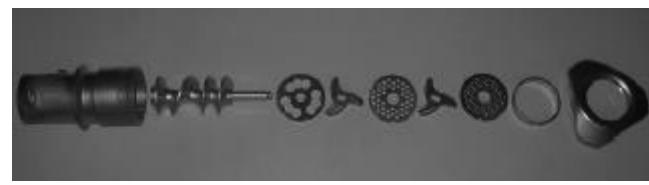


foto 4

El grupo Unger parcial consiste en 2 placas perforadas y una cuchilla, pica la carne fina.

El grupo Unger total consiste en 3 placas perforadas y dos cuchillas, en este caso la carne será muy fina.

**Está prohibido montar y/o utilizar sobre la máquina discos perforados con foros iguales o superiores a 8 milímetros.**

### 3-3 Montar el grupo de triturado

Antes de montar el grupo en la máquina se debe desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.

Usar guantes para realizar el montaje, desmontaje y/o la manipulación de la cuchilla.

Prestar mucha atención mientras se monte y desmonte la cuchilla porque puede causar cortes en los dedos.

Para montar el grupo se **debe respetar el orden descrito a continuación:**

- 1- Montar hasta el final la boca en la carcasa y enroscarla ayudándose de la palanca.
- 2- Montar la tuerca en la boca (asegurar el correcto acoplamiento)
- 3- Colocar en la tuerca la cuchilla con la parte cortante dirigida hacia la placa perforada
- 4- Montar la placa perforada
- 5- Enroscar y apretar la anilla de cierre
- 6- Colocar la tolva

para el grupo "**Unger Parcial**" (foto 3)

- Colocar el disco triturador con la parte plana hacia fuera
- Colocar en la tuerca, la cuchilla con la parte de corte hacia el exterior
- Montar el disco perforado
- Colocar el distancial
  
- Colocar el ríostra
- Enroscar y apretar el manubrio de cierre
- Colocar la tolva

para el grupo "**Unger Total**" (foto 4) después del punto 2:

- Colocar la plancha trituradora con la parte plana dirigida hacia el externo
- Colocar en la cóclea el cuchillo (con la flecha grabada dirigida hacia el externo)
- Colocar la plancha perforada (con los foros más grandes)
- Colocar el otro cuchillo (con la flecha grabada dirigida hacia el externo)
- Montar la plancha perforada
- Enroscar y apretar el manubrio de cierre
- Colocar la tolva

### 3-4 Como se desmonta el grupo triturador de la máquina

Se desmonta siguiendo a la inversa las operaciones de montado.



**Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento de la máquina se debe desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.**

El montar y desmontar la máquina o parte de ella, debe efectuarse sobre una superficie bien mantenida después de haber eliminado posibles peligros que podrían ocasionar resbalones, etc. y debe estar libre de materiales sueltos. Usar guantes para realizar el montaje, desmontaje y/o la manipulacion de la cuchilla.

El fallo y/o la limpieza de los probres y/o desinfeccion la maquina y/o de sus partes separables, pueden causar efectos secundarios tales como reacciones alérgicas, irritacion, intoxicacion o microorganismos de equipo, etc.

#### **4-1 Limpieza de la máquina**

Use un delantal antes de realizar la limpieza y/o desinfección de la máquina.

El respetar los tiempos y las modalidades de limpieza es condición fundamental para garantizar la seguridad, la higiene y la productividad de la máquina.

Se debe efectuar una limpieza meticulosa de la máquina después de cada uso o de cambio de elaboración.

Como hemos dicho antes en informaciones generales, parágrafo "Ambiente" se recuerda que:

- Está prohibido lavar la máquina bajo un chorro de agua, aunque este sea de intensidad leve.
- Está prohibido lavarla sumergiéndola total o parcialmente en agua.

La limpieza se debe efectuar exclusivamente con agua y jabón, detergentes para platos y se debe enjuagar con agua limpia. Debe secarse con paños bien limpios.

Para efectuar una buena limpieza de la máquina se debe desmontar el grupo triturador y lavar por separado las piezas sin sobreponerlas para evitar daños. Si queremos desinfectar la máquina deberemos sumergir las piezas (detalles 1, 2, 4, 7, 9, 10, 11, 12 y 13 de la pagina 4) durante aproximadamente 30 minutos en una solución que contenga un 3% de Cloruro de Sodio y luego enjuagar con agua caliente y secar.

Para mas informaciones contactar con el servicio técnico autorizado.

#### **4-2 Sustitución de la llave anti rotación del disco perforado.**

La sustitución deberá efectuarse con un punzón y un martillo.

#### **4-3 Sustitución del perno de arrastre de la tuerca-cuchilla**

El perno está enroscado en la tuerca y la sustitución se hará desenroscándolo con una llave en sentido anti horario.

El nuevo perno se enroscará en la tuerca hasta el fondo.

#### **4-4 Lubricación de engranajes.**

Las piezas en movimiento y de transmisión han sido engrasados en fábrica.

En caso de perdida de aceite se deberá agregar.

Cada 5 ó 6 años se aconseja un cambio de aceite.

Se aconseja utilizar aceite FUNKS"EP 1500" o productos de iguales características.

#### 4-5 Control dispositivos de seguridad

La seguridad de la máquina depende del buen estado de los dispositivos de seguridad.

Todos los días antes de empezar el trabajo controlar el correcto funcionamiento del mando de paro.

Controlar también a diario el correcto funcionamiento de todas las protecciones.

Posibles anomalías observadas durante estos controles, deberán ser inmediatamente comunicadas al responsable, que se ocupará de poner fuera de uso la máquina y si lo cree oportuno llamará al servicio técnico autorizado.

#### 4-6 Eliminación- -almacenamiento-demolición/desguace

En primer lugar desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.

En caso de prolongada inactividad, desenchufarla, efectuar una limpieza meticulosa como antes descrito en el apartado de limpieza ordinaria.

No guardar la máquina en lugares húmedos y protegerla de los agentes atmosféricos.

La máquina está construida con materiales no tóxicos y no nocivos. Este equipo no debe desecharse como si de residuos caseros se tratara. Deberá llevarse al punto de recogida de equipo eléctrico y electrónico que proceda para su reciclaje. Deshaciéndose correctamente de este producto, usted ayudará a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y posibles daños a la salud pública, que de otro modo se podrían producir en caso de manejar de modo impropio o negligente este tipo de residuos. Para obtener información más detallada acerca del reciclaje de este producto, por favor contacte con las autoridades locales, alguna campaña especializada en la materia o con el distribuidor de este producto.

#### 4-7. Emergencias

En caso de inundación del local donde se encuentra la máquina desconectarla inmediatamente de la red de alimentación eléctrica.

Antes de volver a utilizarla, hacer controlar la máquina por un técnico especializado.

En caso de incendio del lugar de trabajo desconectar la máquina de la red eléctrica y usar los extintores. Aunque aparentemente la máquina no haya sufrido daños, hacerla controlar por un técnico especializado.

Es necesario tener la zona de trabajo despejada para permitir salir deprisa en caso de peligro.

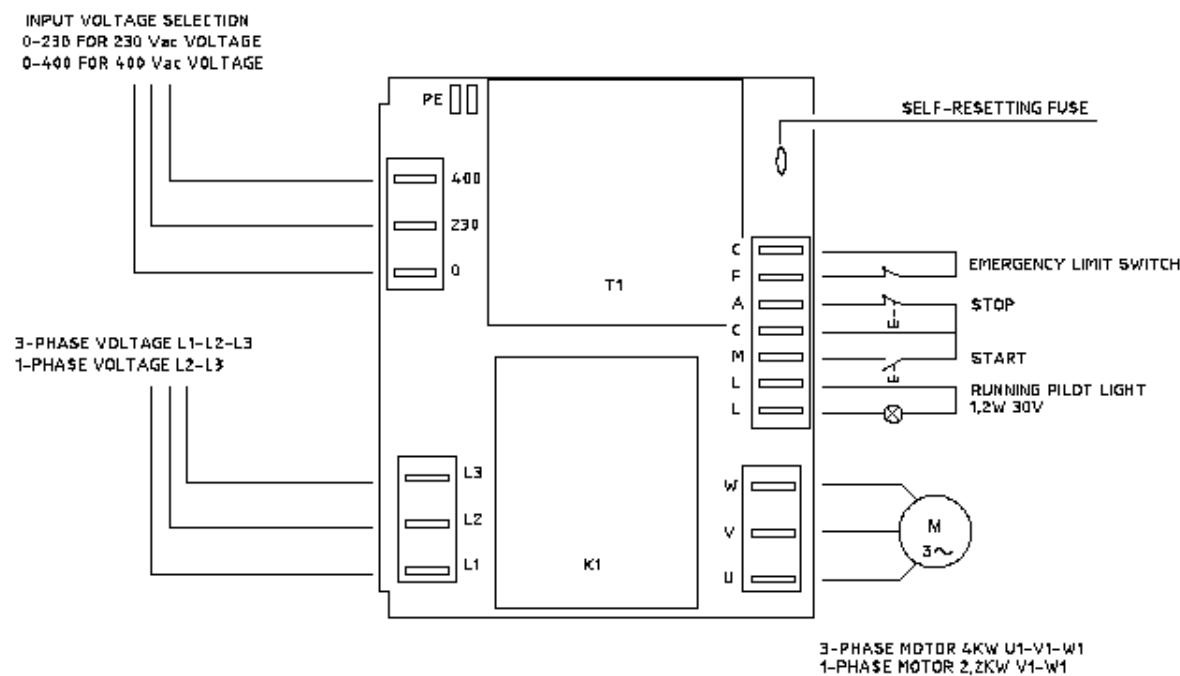
Se recuerda que esta máquina no debe trabajar en ambientes con peligros de explosión.

#### 4-8 Inconvenientes- causas y soluciones

Inconveniente	Causa	Solución:
El motor de la máquina no arranca	Enchufe no está conectado a la toma	Conectarla
	Los fusibles en la toma de corriente están quemados	Sustituir los fusibles de la toma de corriente
	La ficha está dañada	Sustituir la ficha
	Condensador gastado	Sustituir el condensador
	Cables de alimentación o del motor desconectados de la ficha	Conectar los cables

El motor de la máquina no arranca	Los fusibles en la toma de corriente están quemados	Sustituir los fusibles de la toma de corriente
	La ficha está dañada	Sustituir la ficha
	Condensador gastado	Sustituir el condensador
	Cables de alimentación o del motor desconectados de la ficha	Conectar los cables

#### 4-9 Esquema eléctrico para: TS12I - TC12I – TS22I - TC22I



#### 4-10 Esquema eléctrico monofásico para: TS8

