

# AB12/T-L • TR12/S • GR12/S • TR12/C • AB12/AT • TR12/TS • AB22/AE • TR22/C • TR22/TE

**D**



**A370.212**



**370.223**



**A370.212**



**A370.350**

## FLEISCHWOLF UND REIBE

### INHALT

#### 1 ALLGEMEINE HINWEISE

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Zweck des Handbuchs.....                    | 4 |
| Hersteller- und Maschinenkennzeichnung..... | 4 |
| Beschreibung der Maschinen.....             | 5 |
| Technische Eigenschaften.....               | 6 |
| Abmessungen.....                            | 6 |
| Schutzvorrichtungen.....                    | 7 |
| Sicherheitsinformationen.....               | 7 |

#### 2 AUFSTELLUNG

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Verpackung und Auspacken..... | 8 |
| Aufstellbereich.....          | 8 |
| Elektrischer Anschluss.....   | 8 |

#### 3 GEBRAUCH UND REINIGUNG

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Beschreibung der Bedienelemente..... | 9  |
| Bedienung der Reibe.....             | 9  |
| Bedienung des Fleischwolfes .....    | 10 |
| Ausbau der Mahlgruppe.....           | 10 |
| Gebrauchshinweise.....               | 10 |
| Reinigung am Ende eines Tages.....   | 11 |
| Längerer Maschinenstillstand.....    | 11 |

#### 4 STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Voraussetzung.....                   | 12 |
| Störung, Ursache, Behebung.....      | 12 |
| Entsorgung und Wiederverwertung..... | 12 |

#### ANLAGEN

Ungersystem Fleischwolfgruppen-Montageplan  
ErsatzteilKatalog  
Schaltplan

## Zweck des Handbuchs

Dieses vom Hersteller verfasste Handbuch ist integrierender Bestandteil der Maschinenausrüstung. Bei der Planungs- und Konstruktionsphase wurde vom Hersteller besonderer Wert auf die Aspekte gelegt, die zu Gesundheitsschäden der mit der Maschine in Berührung kommenden Personen oder zu Sicherheitsrisiken derselben führen könnten. Neben der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen wendete er alle "Regeln der guten Bautechnik" an. Um jede Art von Risiko zu vermeiden, sollen die Benutzer mit diesen Informationen dafür empfänglich gemacht werden, besonders achtsam zu sein. Vorsicht bleibt in jedem Fall unersetzbar. Die Sicherheit liegt ebenfalls in den Händen der mit der Maschine in Berührung kommenden Bediener. Dieses Handbuch ist an einem zugänglichen Ort aufzubewahren, damit es zum Nachschlagen immer schnell zur Hand ist. Um einige Textabschnitte besonders hervorzuheben, wurden folgende Symbole eingesetzt:

 **GEFAHR - ACHTUNG:** weist auf Gefahren hin, die zu schweren Verletzungen führen können ; es ist erforderlich Vorsicht walten zu lassen.

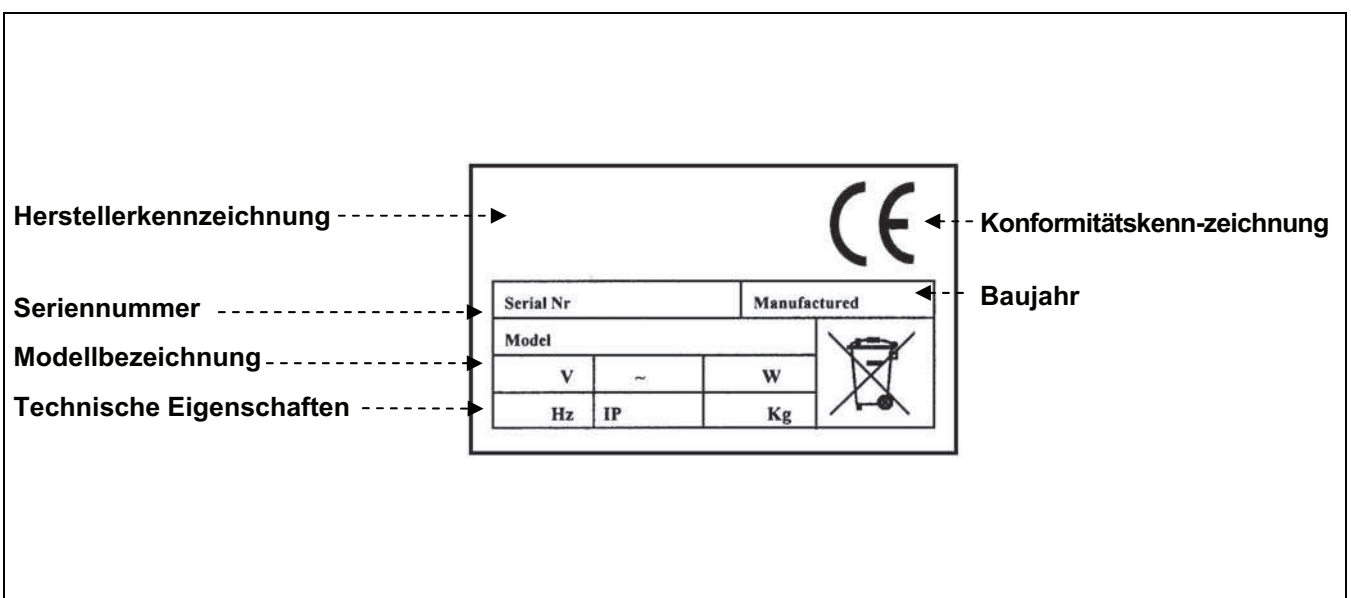
 **INFORMATIONEN:** technische Hinweise von besonderer Bedeutung.

Dem vorliegenden Handbuch werden folgende Schriftstücke beigelegt :

- der Garantieschein, der die vom Hersteller festgelegten Garantiebestimmungen enthält.
- die Schriftstücke, welche die Konformität der einschlägigen Bestimmungen für Personensicherheit und Gesundheit bescheinigen.

Für Kundendienst- und Informationsanfragen oder Ersatzteilbestellungen können Sie sich an den autorisierten Händler wenden.

## Hersteller- und Maschinenkennzeichnung



## Beschreibung der Maschinen

### Kombigerät Fleischwolf-Reibe:

Bei der Kombination Fleischwolf-Reibe handelt es sich um eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch und Käse verarbeitet werden. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischtypen ermöglicht. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 4 verschiedenen Modellen:

**AB12/T** (Mod. 12 Grundversion mit rundem Trichter )

**AB12/L** (Mod. 12 Luxusversion mit rechteckigem Trichter und vergrößerten Schalen)

**AB12/AT** (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter )

**AB22/AE** (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter )

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt.

Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

### Fleischwolf:

Der Fleischwolf ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch verarbeitet wird. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischtypen ermöglicht

Die Produktpalette besteht aus 5 verschiedenen Modellen:

**TR12/S** (Mod. 12 Grundversion mit rundem Trichter )

**TR12/TS** (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter )

**TR12/C** (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und den Körper aus rostfreiem Stahl )

**TR22/TE** (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter )

**TR22/C** (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und den Körper aus rostfreiem Stahl )

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt.

Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

### Reibe:

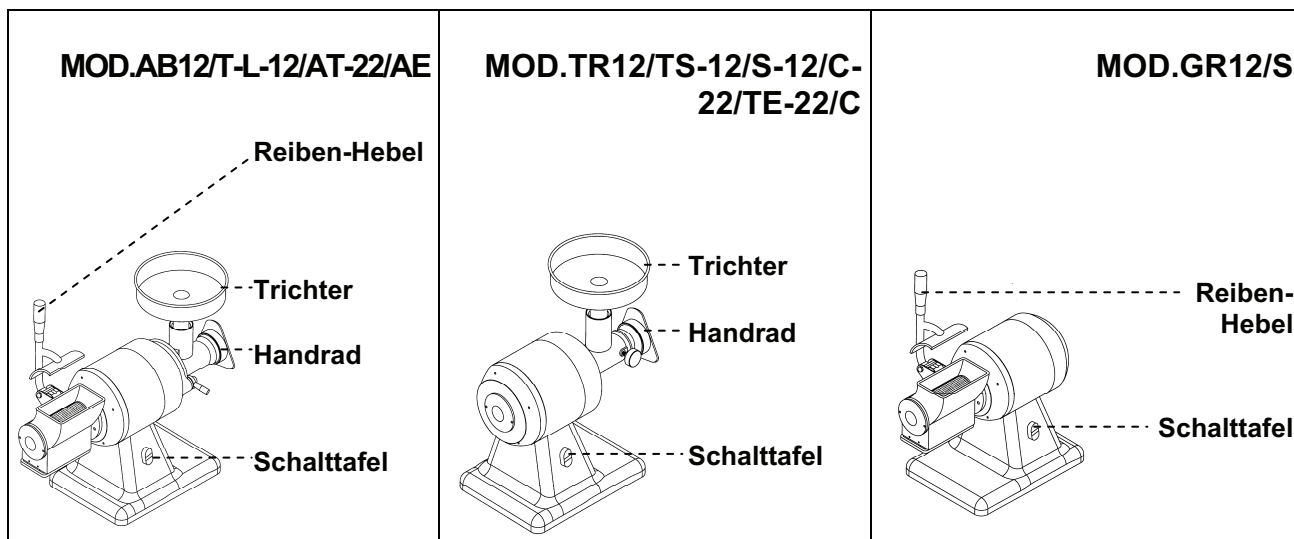
Die Käsereibe ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Käse verarbeitet wird. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 1 Modell:

**GR12/S** (Mod. 12 Grundversion mit Inox-Walze)

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt.

Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

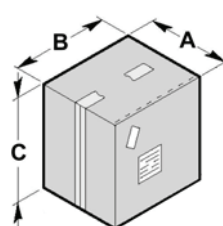
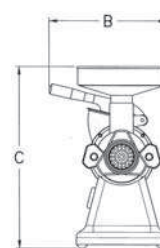
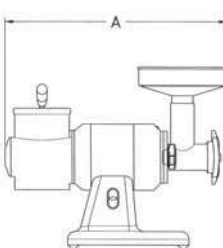
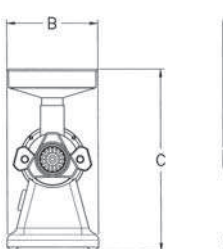
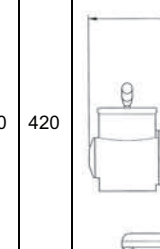
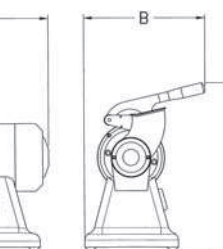


## Technische Eigenschaften

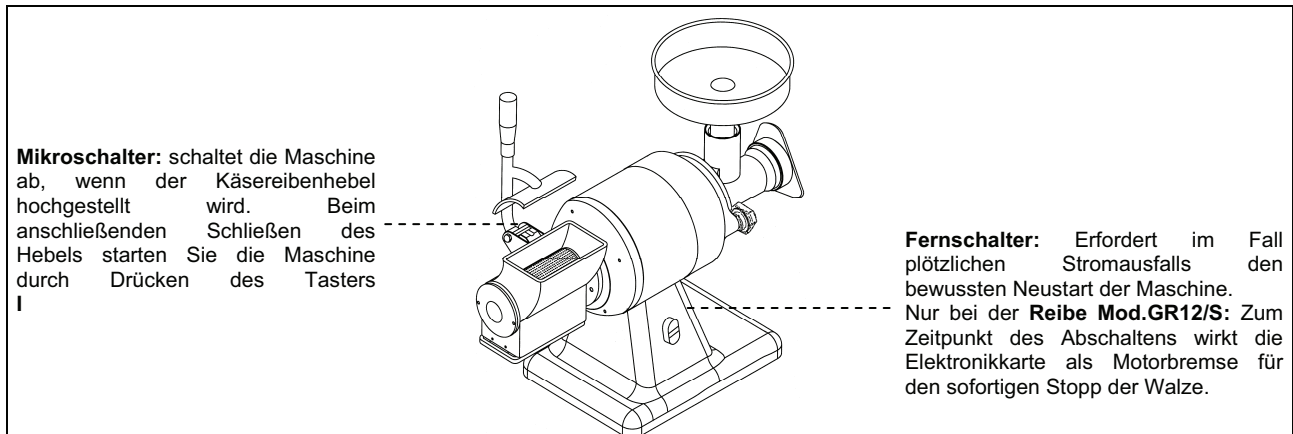
| Beschreibung                           | Maßeinheit | AB12/T                             | AB12/L   | AB12/AT  | AB22/AE   |
|----------------------------------------|------------|------------------------------------|----------|----------|-----------|
| Stromversorgung                        | V Hz Ph    | 230V 50Hz 1Ph<br>230/400V 50Hz 3Ph |          |          |           |
| Leistung                               | kW (HP)    | 0.75 (1)                           | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) |
| Stundenleistung de Hackfleischmaschine | kg         | 160                                | 160      | 160      | 300       |
| Stundenleistung des Reibeisens         | kg         | 40                                 | 40       | 40       | 40        |
| Nettogewicht                           | kg         | 22                                 | 23       | 26       | 27        |
| Gewicht mit Verpackung                 | kg         | 26                                 | 27       | 30       | 31        |
| Lärmpegel                              |            | < 70 dB(A)                         |          |          |           |
| Aufstellen                             |            | Auf der Arbeitsfläche              |          |          |           |

| Beschreibung                           | Maßeinheit | TR12/S                             | TR12/TS  | TR12/C   | TR22/TE   | TR22/C    | GR12/S   |
|----------------------------------------|------------|------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|----------|
| Stromversorgung                        | V Hz Ph    | 230V 50Hz 1Ph<br>230/400V 50Hz 3Ph |          |          |           |           |          |
| Leistung                               | kW (HP)    | 0.75 (1)                           | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) | 1.1 (1.5) | 0.75 (1) |
| Stundenleistung de Hackfleischmaschine | kg         | 160                                | 160      | 160      | 300       | 300       | /        |
| Stundenleistung des Reibeisens         | kg         | /                                  | /        | /        | /         | /         | 40       |
| Nettogewicht                           | kg         | 20                                 | 20       | 22       | 24        | 26        | 17       |
| Gewicht mit Verpackung                 | kg         | 22                                 | 22       | 24       | 26        | 28        | 19       |
| Lärmpegel                              |            | < 70 dB(A)                         |          |          |           |           |          |
| Aufstellen                             |            | Auf der Arbeitsfläche              |          |          |           |           |          |

## Abmessungen

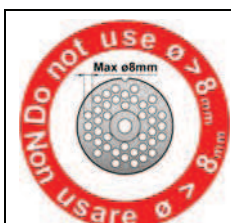
|                                                                                     |         |     |     |     |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | mm.     | A   | B   | C   |  | mm.     | A   | B   | C   |  |
|                                                                                     | AB12/T  | 290 | 740 | 460 |                                                                                      | AB12/T  | 670 | 300 | 460 |                                                                                       |
|                                                                                     | AB12/L  | 290 | 740 | 460 |                                                                                      | AB12/L  | 750 | 320 | 400 |                                                                                       |
|                                                                                     | AB12/AT | 290 | 740 | 460 |                                                                                      | AB12/AT | 580 | 350 | 470 |                                                                                       |
|                                                                                     | AB22/AE | 290 | 740 | 460 |                                                                                      | AB22/AE | 630 | 350 | 480 |                                                                                       |
|                                                                                     | TR12/S  | 290 | 460 | 460 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR12/TS | 290 | 460 | 460 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR12/C  | 290 | 460 | 460 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR22/TE | 290 | 460 | 460 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR22/C  | 290 | 460 | 460 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | GR12/S  | 290 | 460 | 460 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|  | mm.     | A   | B   | C   |  | mm.     | A   | B   | C   |  |
|                                                                                     | TR12/S  | 400 | 250 | 470 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR12/TS | 400 | 250 | 470 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR12/C  | 440 | 270 | 400 |                                                                                      | GR12/S  | 420 | 300 | 420 |                                                                                       |
|                                                                                     | TR22/TE | 450 | 250 | 480 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR22/C  | 470 | 270 | 410 |                                                                                      |         |     |     |     |                                                                                       |

## Schutzvorrichtungen



## Sicherheitsinformationen

- Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass das vorliegende Handbuch vor Beginn der Aufstell- und Gebrauchsvorgänge aufmerksam gelesen wird. Durch die strenge Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen wird die Sicherheit von Mensch und Maschine gewährleistet.
- Die Schutzvorrichtungen unter keinen Umständen entfernen oder beschädigen.
- Es wird empfohlen, die von den dafür zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz strengstens einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht wurden.
- Die korrekte Maschinenverlagerung, Beleuchtung und Reinigung des Aufstellungsraumes stellen wichtige Faktoren für die persönliche Sicherheit dar.
- Die Maschine nicht den Witterungsverhältnissen aussetzen.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Überprüfen, dass die Kennwerte der Anlage, wo die Maschine installiert wird, mit denen des Datenschildes übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Maschine an eine Erdungsvorrichtung angeschlossen ist.
- Den Arbeitsbereich um die Maschine herum immer sauber und trocken halten.
- Die von den Unfallverhütungsvorschriften am Arbeitsplatz vorgesehene Kleidung tragen.
- Diese Maschine darf nur für den für sie bestimmten Verwendungszweck gebraucht werden ; jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen und ist gefährlich.
- Die zu bearbeitenden Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht überprüfen ; die Maschine nicht über ihre Kapazität hinaus füllen.
- Es ist verboten Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder ähnliche Gegenstände ins Innere der sich gefährlichen Maschinenteile einzuführen.
- Die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei Nichtgebrauch der Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Betriebsstörungen und/oder Gebrauchsschwierigkeiten die Reparaturen nicht selbst ausführen, sondern sich an den autorisierten Händler wenden.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Bevor mit der Reinigung der Maschine begonnen wird, die Spannungsversorgung durch Herausziehen des Steckers unterbrechen.
- Zur Reinigung keinen Hochdruckwasserstrahl verwenden.



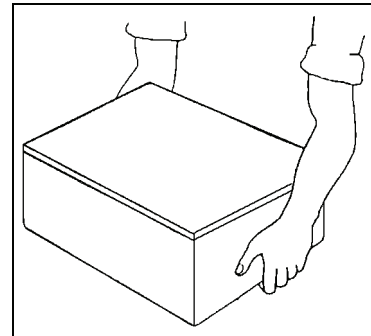
**⚠ GEFAHR–ACHTUNG:** Es ist strengstens verboten, Scheiben mit Löchern mit einem größeren Durchmesser als 8 mm und Scheiben mit einer Gesamtstärke von weniger als 5 mm zu verwenden. Wir empfehlen, die Scheibe auszuwechseln, wenn der Verschleiß eine Scheibenstärke von weniger als 5 mm verursacht. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Anweisungen verursacht werden.

# AUFSTELLUNG 2

## Verpackung und Auspacken

Damit die Unversehrtheit der Maschine während des Transports gewährleistet ist, wurde sie in einem mit Schaumpolystereinsatz verstärkten Karton verpackt.

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Verpackung für spätere Umzüge aufbewahren.
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



## Aufstellbereich

Der dafür vorgesehene Bereich muss über eine geeignete Beleuchtung und über eine Steckdose zur Stromversorgung verfügen. Die Auflagefläche muss ausreichend breit, gut nivelliert und trocken sein. Die Aufstellung muss in einer nicht explosionsfähigen Umgebung erfolgen. Das Aufstellen muss in jedem Fall auch unter Berücksichtigung der auf dem Gebiet der Sicherheit am Arbeitsplatz geltenden Gesetze erfolgen.

**Tabelle der Umgebungsbedingungen**

| Beschreibung          | Werte                                                                                                              |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Betriebstemperatur    | 0+35 °C (32+95 °F)                                                                                                 |
| Lagertemperatur       | -15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)                                                                              |
| Relative Feuchtigkeit | Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C<br>Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur zwischen 20+60 °C |
| Umweltstaub           | Geringer als 0.03 g/m <sup>3</sup>                                                                                 |

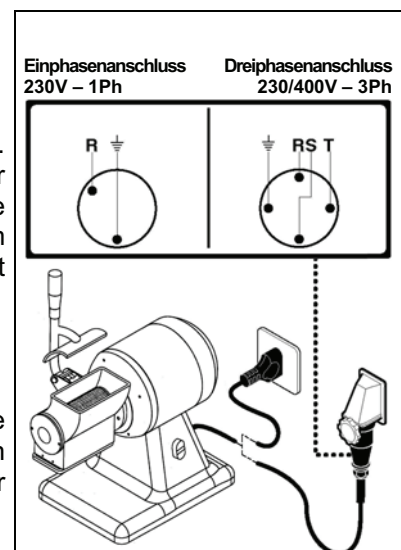
## Elektrischer Anschluss

**⚠ GEFAHR – ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Versorgungsnetz muss von Fachpersonal ausgeführt werden.**

Volle Funktionstüchtigkeit der Erdungsvorrichtung der Anlage sicherstellen. Überprüfen, dass Leitungsspannung (**V**) und Frequenz (**Hz**) mit denen der Maschine übereinstimmen (Siehe Kennschild und Leitungsplan). Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel ausgerüstet, das mit einem mehrpoligen Stecker verbunden werden muss. Der Stecker ist an einen mit einem Differential ausgerüsteten Wand-Netzschalter anzuschließen.

### Dreiphasenanschluss

Maschine für wenige Augenblicke in Gang setzen und überprüfen, dass die Werkzeugumdrehung korrekt ist. Falls die Umdrehung nicht korrekt sein sollte, die Spannung ausschalten und zwei der drei Phasen im Stecker umkehren.



## Beschreibung der Bedienelemente

### 1) Start-Taster "I"

Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine. Bei den Kombiversionen und Reiben ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

### 2) Stopp-Taster "0"

Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.

### 3) Fleischwolf-Einfüllstutzen-Knauf (nur Mod. AB12/T-L - TR12/S)

Drehen Sie den Knauf zum Blockieren (im Uhrzeigersinn) oder Entsichern (im Gegenuhrzeigersinn) des Fleischwolf-Einfüllstutzens. Starten Sie die Maschine erst nach dem Blockieren des Fleischwolfes.

### 4) Knöpfe für Mahlsatzblockierung (nur Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)

Die Knöpfe anschrauben um den Mahlsatz zu blockieren, oder die abschrauben um den zu lösen.

### 5) Reiben-Hebel (nur Mod. AB12/T-L-AT – AB22/AE – GR12/S)

Drücken Sie den Hebel nach unten, um das zu verarbeitende Produkt zu reiben.

### 6) Vorwärtslauf-Taster (nur Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C Reverse)

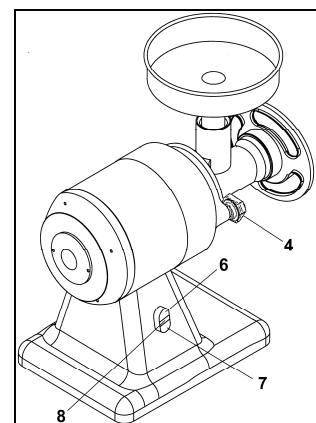
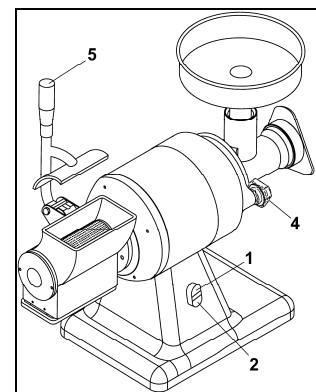
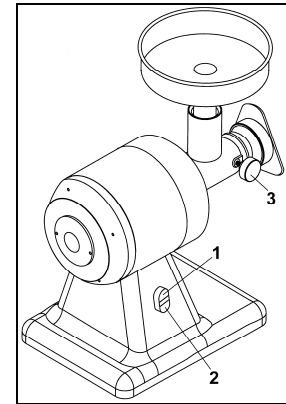
Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine. Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

### 7) Rückwärtslauf-Taster (nur Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C Reverse)

Drücken Sie den Taster, um den Drehsinn der Maschine umzukehren. Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

### 8) Stopp-Taster (nur Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C Reverse)

Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.



## Bedienung der Reibe

- Montieren Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe die Mahlgruppen vor dem Einsatz der Reibe ab.
- Stellen Sie den Reiben-Hebel hoch und geben Sie das Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung.
- Senken Sie den Reiben-Hebel und drücken Sie den Start-Taster "I".
- Drücken Sie den Hebel solange, bis das Produkt vollständig verarbeitet ist.
- Am Ende des Arbeitsgangs stellen Sie den Hebel hoch und geben weiteres Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung. Senken Sie den Hebel und betätigen Sie den Start-Taster "I" (Der Start erfolgt nur bei gesenktem Reiben-Hebel).
- Zum Abschalten der Maschine drücken Sie den Stopp-Taster "0" oder stellen den Reibenhebel hoch.
- Am Ende des Arbeitszyklus reinigen Sie die Walze, indem Sie ein Stück harten Brotes reiben oder verwenden Sie den dazu vorgesehenen Pinsel.

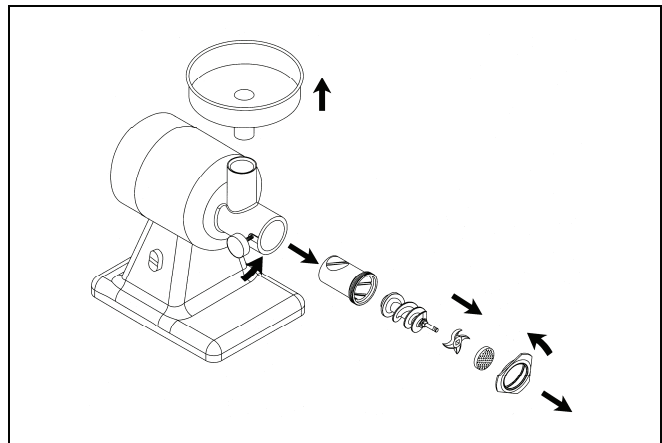
## Bedienung des Fleischwolfes

- Senken Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe den Reiben-Hebel.
- Stellen Sie den Einfüllstutzen-Knauf fest bei den Versionen Mod. AB12/T-L - TR12/S.
- Die Knöpfe der Mahlsatzblockierung anziehen bei den Versionen Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Ziehen Sie, ohne dieses vollständig zu blockieren, das Handrad auf der Fleischwolf-Austrittsöffnung leicht an.
- Drücken Sie den Taster “I” zum Starten der Maschine. (Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet).
- Geben Sie das Produkt in die obere Einfüllöffnung des Fleischwolfes und drücken Sie dieses unter Verwendung des mitgelieferten Stößels zusammen.
- Am Ende des Arbeitsganges drücken Sie die Stopp-Taste “0”.
- Am Ende des Arbeitszyklus bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln in warmem Wasser oder in der Spülmaschine.

## Ausbau der Mahlgruppe

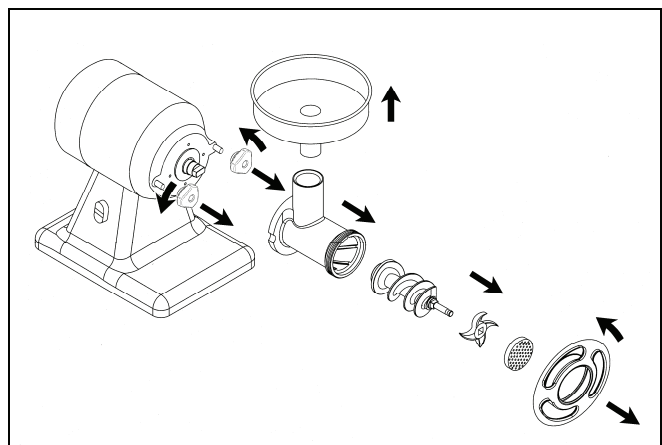
### Mod. AB12/T-L – TR12/S:

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus:
  - Lochscheibe
  - Messer
  - Förderschnecke
- Schrauben Sie den Einfüllstutzen-Knauf im Gegenuhrzeigersinn auf und ziehen Sie den Fleischwolf-Einfüllstutzen ab.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



### Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C:

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus:
  - Lochscheibe
  - Messer
  - Förderschnecke
- Den Blockierungsknopf abschrauben und den Mahlsatz herausziehen.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



**i INFORMATIONEN:** Vor jedem Arbeitszyklus ist sicherzustellen, dass alle abnehmbaren Teile fest mit der Maschine verbunden sind.

## Gebrauchshinweise

Die Mahlgruppe ist komplett herausziehbar, erhältlich in den Versionen Mod. AB12/AT-AB22/AE-TR12/TS-TR12/C-TR22/TE-TR22/C und kann in Kühlschränken oder ähnlichen Einrichtungen, auch mit Produktresten in ihrem Innern, abgestellt werden. Diese Eigenschaft der Maschine erlaubt den Einsatz des Fleischwolfes zu verschiedenen Zeitpunkten des Arbeitstages, ohne dass die verschiedenen Komponenten nach der Benutzung gewaschen und gereinigt werden müssen, wie es ansonsten den geltenden Hygienevorschriften entspräche.

### **Reinigung am Ende eines Tages**

- Ziehen Sie am Ende des Arbeitstages den Netzstecker.
- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung unter Verwendung neutraler Produkte durch.
- Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Schwamm.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel.
- Bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln in warmem Wasser oder in der Spülmaschine.

### **Längerer Maschinenstillstand**

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen soll, den Wand-Netzschalter abschalten, eine allgemeine Maschinenreinigung vornehmen und sie zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abdecken.

# STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG 4

## Voraussetzung

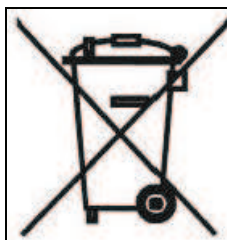
Bei Pannen oder Störungen den Wand-Netzschalter abschalten und den Kundendienst Ihres Händlers verständigen. Die inneren Maschinenteile auf keinen Fall abmontieren.

**Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Verletzungen ab !**

## Störung, Ursache, Behebung

| Störung                         | Ursache                                           | Behebung                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Die Maschine läuft nicht</b> | Netzschalter abgeschaltet                         | Netzschalter auf "I" stellen             |
|                                 | Versorgungsleitung steht nicht unter Spannung     | Kundendienst Ihres Händlers verständigen |
|                                 | Schmelzsicherung der Elektronikarte durchgebrannt | Kundendienst Ihres Händlers verständigen |

## Entsorgung und Wiederverwertung



Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.

**AB12/T-L • TR12/S • GR12/S • TR12/C • AB12/AT  
• TR12/TS • AB22/AE • TR22/C • TR22/TE**



**A370.212**



**370.223**



**A370.212**



**A370.350**

**MEAT MINCER AND GRATER**

**CONTENTS**

**1 GENERAL INFORMATION**

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| Purpose of this manual.....                  | 4 |
| Manufacturer and machine Identification..... | 4 |
| Machine description.....                     | 5 |
| Specifications.....                          | 6 |
| Overall dimensions.....                      | 6 |
| Safety devices.....                          | 7 |
| Safety information.....                      | 7 |

**3 OPERATION AND CLEANING**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Control descriptions.....        | 9  |
| Using the grater.....            | 9  |
| Using the mincer.....            | 10 |
| Dismantling the mincing set..... | 10 |
| Recommendations for use.....     | 10 |
| End-day cleaning.....            | 11 |
| Long periods of inactivity.....  | 11 |

**2 INSTALLATION**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Packing and unpacking..... | 8 |
| Installation area.....     | 8 |
| Electric connection.....   | 8 |

**4 TROUBLESHOOTING, RECYCLING**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Foreword.....                      | 12 |
| Troubles, causes and remedies..... | 12 |
| Disposal and recycling.....        | 12 |

**ANNEXES**

Unger mincing set assembly diagram  
Spare parts catalogue  
Electrical wiring diagram

## Purpose of this manual

This manual has been written by the Manufacturer to make an integral part of the machine standard equipment. During the design and construction phases, special care has been devoted to any aspects which might endanger the safety and health of the people interacting with the machine. In addition to the applicable safety legislation, all “good construction practice” rules have been adopted. The purpose of these information notes is to make machine users aware that special care should be applied to prevent any risks. The biggest asset to this end, however, is precaution. Safety is also the responsibility of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, where it can be conveniently reached for consultation. In order to highlight some parts of the text, the following symbols have been used:

 **DANGER – CAUTION:** it indicates hazards likely to cause severe injury ; caution is requested.

 **INFORMATION:** technical indications of special interest.

This manual comes with the following annexes:

- a guarantee certificate containing the guarantee conditions prescribed by the Manufacturer.
- documents certifying compliance with the applicable safety and personal health legislation in force.

To request After-sales service, submit inquiries or order spare parts, contact your Authorised dealer.

## Manufacturer and machine Identification

|                                           |           |    |              |  |                                                                                      |                                                                                      |
|-------------------------------------------|-----------|----|--------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Manufacturer Identification</b> -----> |           |    |              |  |  | <b>Mark of Compliance</b> <-----                                                     |
| <b>Serial number</b> ----->               | Serial Nr |    | Manufactured |  |                                                                                      | <b>Year of construction</b> <-----                                                   |
| <b>Machine model</b> ----->               | Model     |    |              |  |                                                                                      |  |
| <b>Specifications</b> ----->              | V         | ~  | W            |  |                                                                                      |                                                                                      |
|                                           | Hz        | IP | Kg           |  |                                                                                      |                                                                                      |

## Machine description

### Combined mincer - grater:

The combined mincer-grater is a professional machine designed for processing meat and cheese for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butcher's shops, refectories, etc.). By using the mincer with a series of different mincing plates, different kinds of minced meat can be obtained. The grater can process products such as seasoned cheese, biscuits, dry bread, dried fruit, etc. The range includes 4 different models:

**AB12/T** (mod.12 basic version with round hopper)

**AB12/L** (mod.12 deluxe version with rectangular hopper and larger trays)

**AB12/AT** (mod.12 version with completely removable mincer set and round hopper)

**AB22/AE** (mod.22 version with completely removable mincer set and round hopper)

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.

The machine's safety devices conform to European Directives.

### Mincer:

The mincer is a professional machine designed for processing meat for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butchers, collective refectories). The application of different mincer plates makes it possible to obtain various types of minced meat.

The range includes 5 models:

**TR12/S** (mod.12 basic version with round hopper)

**TR12/TS** (mod.12 version with completely removable mincer set and round hopper)

**TR12/C** (mod.12 version with completely removable mincer set and stainless steel housing)

**TR22/TE** (mod.22 version with completely removable mincer set and round hopper)

**TR22/C** (mod.22 version with completely removable mincer set and stainless steel housing)

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.

The machine's safety devices conform to European Directives.

### Grater:

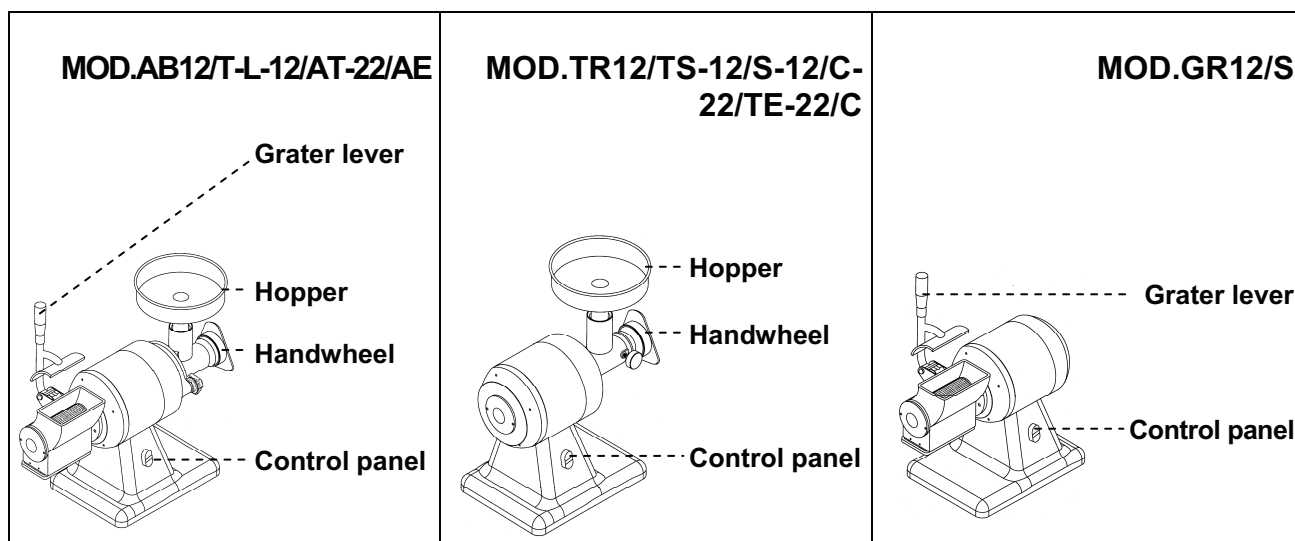
The grater is a professional machine designed for processing cheese for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butchers, refectories, etc.). The grater can process products such as: seasoned cheeses, biscuits, dry bread, dry fruit, etc.

The range is composed of 1 model:

**GR12/S** (mod.12 basic version with stainless steel roller)

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.

The machine's safety devices conform to European Directives.

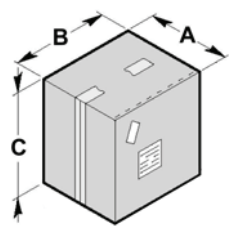
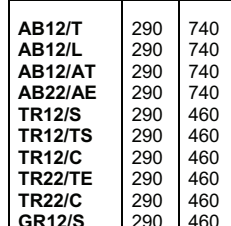
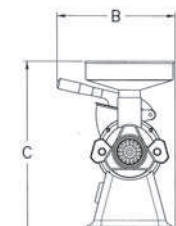
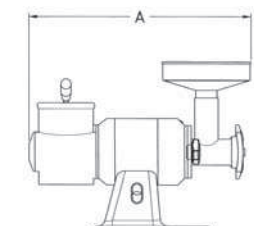
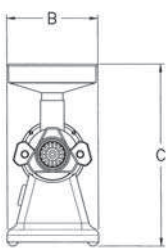
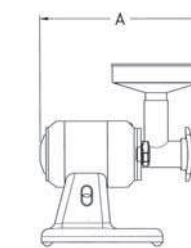
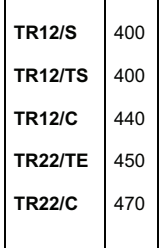
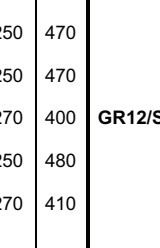
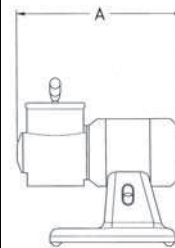
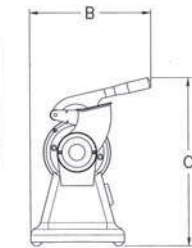


## Specifications

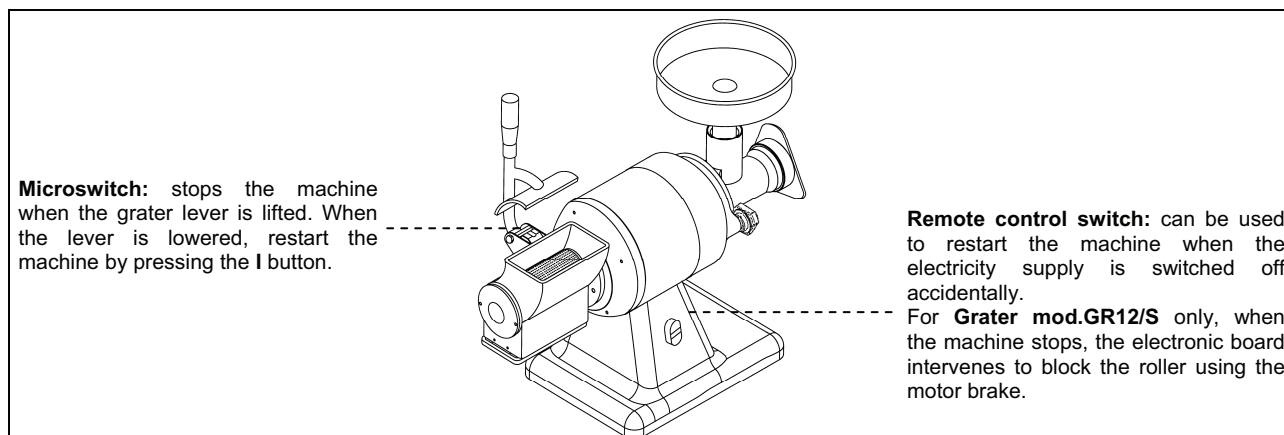
| Description          | Unit of measure | AB12/T                             | AB12/L   | AB12/AT  | AB22/AE   |
|----------------------|-----------------|------------------------------------|----------|----------|-----------|
| Electric power input | V Hz Ph         | 230V 50Hz 1Ph<br>230/400V 50Hz 3Ph |          |          |           |
| Power                | kW (HP)         | 0.75 (1)                           | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) |
| Mincer output        | kg              | 160                                | 160      | 160      | 300       |
| Grater output        | kg              | 40                                 | 40       | 40       | 40        |
| Net weight           | kg              | 22                                 | 23       | 26       | 27        |
| Packaged weight      | kg              | 26                                 | 27       | 30       | 31        |
| Noise                |                 | < 70 dB(A)                         |          |          |           |
| Installation         |                 | On the table                       |          |          |           |

| Description          | Unit of measure | TR12/S                             | TR12/TS  | TR12/C   | TR22/TE   | TR22/C    | GR12/S   |
|----------------------|-----------------|------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|----------|
| Electric power input | V Hz Ph         | 230V 50Hz 1Ph<br>230/400V 50Hz 3Ph |          |          |           |           |          |
| Power                | kW (HP)         | 0.75 (1)                           | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) | 1.1 (1.5) | 0.75 (1) |
| Mincer output        | kg              | 160                                | 160      | 160      | 300       | 300       | /        |
| Grater output        | kg              | /                                  | /        | /        | /         | /         | 40       |
| Net weight           | kg              | 20                                 | 20       | 22       | 24        | 26        | 17       |
| Packaged weight      | kg              | 22                                 | 22       | 24       | 26        | 28        | 19       |
| Noise                |                 | < 70 dB(A)                         |          |          |           |           |          |
| Installation         |                 | On the table                       |          |          |           |           |          |

## Overall dimensions

|                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | mm.     | A   | B   | C   |                                                                                      | mm.     | A   | B   | C   |    |
|                                                                                                                                                                         | AB12/T  | 290 | 740 | 460 |                                                                                                                                                                         | AB12/T  | 670 | 300 | 460 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | AB12/L  | 290 | 740 | 460 |                                                                                                                                                                         | AB12/L  | 750 | 320 | 400 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | AB12/AT | 290 | 740 | 460 |                                                                                                                                                                         | AB12/AT | 580 | 350 | 470 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | AB22/AE | 290 | 740 | 460 |                                                                                                                                                                         | AB22/AE | 630 | 350 | 480 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/S  | 290 | 460 | 460 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/TS | 290 | 460 | 460 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/C  | 290 | 460 | 460 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR22/TE | 290 | 460 | 460 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR22/C  | 290 | 460 | 460 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | GR12/S  | 290 | 460 | 460 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|   | mm.     | A   | B   | C   |   | mm.     | A   | B   | C   |   |
|                                                                                                                                                                         | TR12/S  | 400 | 250 | 470 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/TS | 400 | 250 | 470 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/C  | 440 | 270 | 400 |                                                                                                                                                                         | GR12/S  | 420 | 300 | 420 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR22/TE | 450 | 250 | 480 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR22/C  | 470 | 270 | 410 |                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |

## Safety devices



## Safety information

- It is of the greatest importance to carefully read this manual before carrying out installation and use operations. Consistent compliance with the instructions contained in this manual will guarantee personal and machine safety.
- Do not tamper with the safety devices for any reason.
- We recommend that industrial safety regulations issued nationally by the appointed organisms be strictly respected.
- The manufacturer declines all responsibility for injuries to persons or damages to property, resulting from failure to comply with these safety rules.
- Correct machine setting, lighting and workshop cleanness are pre-conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to atmospheric agents.
- The machine connection and start-up should only be executed by skilled engineers.
- Check that the plant mains ratings correspond to the specifications printed on the machine data plate.
- Make sure that the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine should always be kept clean and dry.
- Wear the work attire prescribed by the industrial accident-prevention regulations.
- This machine should always be used for its recommended uses ; any other use is deemed improper and therefore dangerous.
- Check the suitability and weight of the products to work ; do not overload the machine to exceed its capacity.
- It is forbidden to introduce any objects, tools or hands in the dangerous parts.
- Keep the machine out of children' s reach.
- Unplug the machine from the mains when not in use.
- In the event of breakdowns and/or malfunctioning, do not carry out any repair yourselves, apply to your Authorised dealer.
- Order original spare parts only.
- Before carrying out machine cleaning, unplug it from the power mains.
- Do not clean with high-pressure water jets.



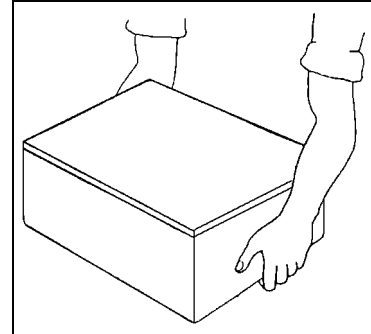
**⚠ DANGER – CAUTION: Using plates with hole diameters over 8mm and with total thickness under 5 mm is strictly prohibited.**

**Should wear cause plate thickness to drop under 5 mm, we recommend you replace it. The manufacturer is not liable for any personal or property damages due to failure to observe these instructions.**

## Packing and unpacking

The machine will come packaged in a carton with foamed polyester inserts to guarantee perfect safety during transport.

- Handle the carton in compliance with the instructions.
- Open the carton and make sure that all components are intact. Keep the carton for any future machine removal.
- Lift the machine according to the instructions and place it in its selected setting for installation.



## Installation area

The selected machine work setting must be sufficiently lit and have an electric power outlet. The worktop must be sufficiently large, perfectly level and dry. The machine should be installed in non-explosive environments. In any case, installation should be carried out by taking into account any applicable industrial safety regulations in force.

**Environmental Condition Table**

| Descriptions        | Values                                                                                              |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Working temperature | 0÷35 °C (32÷95 °F)                                                                                  |
| Storage temperature | -15 to +65 °C (from -6.8 to +149 °F)                                                                |
| Relative humidity   | Maximum 80% at an ambient temperature of 20 °C<br>Maximum 50% at an ambient temperature of 20÷60 °C |
| Ambient dust        | Lower than 0.03 g/m <sup>3</sup>                                                                    |

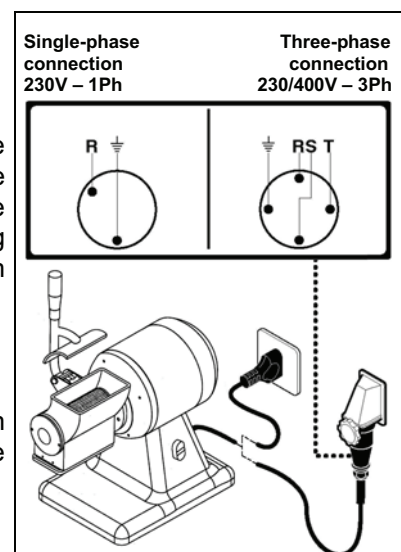
## Electric connection

**⚠ DANGER – CAUTION: Electric connection to the power mains should be executed by skilled engineers.**

Check for the perfect efficiency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (**V**) and frequency (**Hz**) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). The machine comes equipped with an electric cable to which a multipolar plug should be connected. Plug the machine into a main wall switch with differential.

### Three-phase connection

Start the machine for just a few seconds and check that the beater turns in the right direction. If this is not the case, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.



# OPERATION AND CLEANING 3

## Control descriptions

### 1) Start button "I"

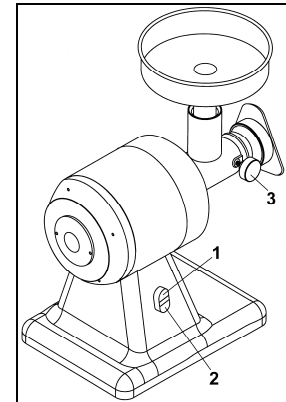
Push the button to start up the machine. In the combined and grater versions, start-up is only enabled when the grater lever is lowered.

### 2) Stop button "0"

Press the button to stop the machine.

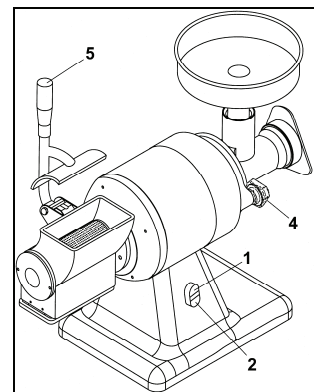
### 3) Mincer filler knob (mod.AB12/T-L - TR12/S only)

Turn the knob to block (clockwise) or unblock (anti-clockwise) the mincer filler. Do not start the machine until the mincer filler is blocked.



### 4) Mincer body blocking knobs (mod.AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C only)

Screw down the knobs to block or screw off to unblock the mincer body.

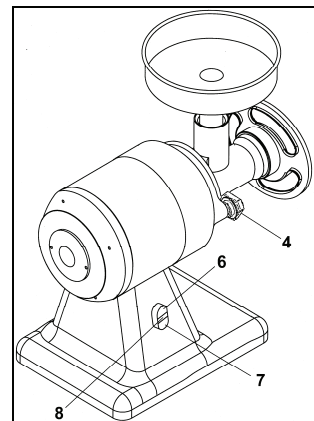


### 5) Grater lever (mod.AB12/T-L-AT – AB22/AE – GR12/S only)

Press the lever down to grate the product to be processed.

### 6) Forward gear button (mod.AB22/AE – TR22/TE – TR22/C only)

Press the button to start the machine. In the combined versions, start-up is only enabled when the grater lever is lowered.



### 7) Reverse gear button (mod.AB22/AE – TR22/TE – TR22/C only)

Press the button to invert the direction of machine rotation. In combined versions, start-up is only enabled when the grater lever is lowered.

### 8) Stop button (mod.AB22/AE – TR22/TE – TR22/C only)

Press the button to stop the machine.

## Using the grater

- In combined mincer-grater models, remove the mincer set before using the grater.
- Lift the grater lever and place the product to be processed inside the grater mouth.
- Lower the grater lever and press the start button "I" (the machine will only start if the grater lever is lowered).
- Gradually press the lever until the product is finished.
- At the end of processing lift the lever and introduce more product into the grater mouth; lower the lever once more and press start button "I" (the machine will only start if the grater lever is lowered).
- In order to stop the machine, press the stop button "0" or lift the grater lever.
- At the end of the work cycle, grate a piece of hard bread or use the appropriate brush to clean the roller.

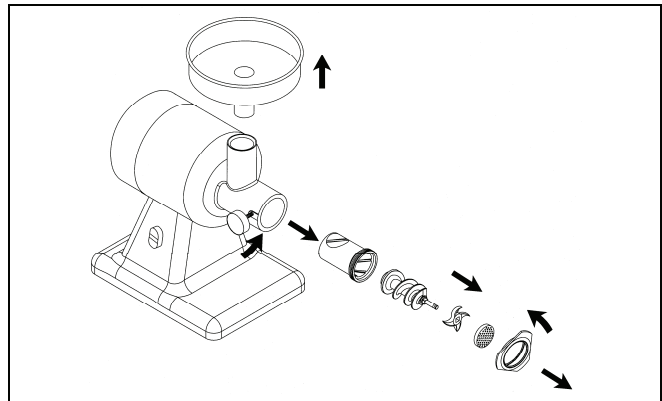
## Using the mincer

- In combined grater-mincer versions, lower the grater lever.
- Tighten the filler knob in the versions mod.AB12/T-L - TR12/S.
- Tighten the mincer body-blocking knobs in versions mod.AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Tighten the handwheel on the output mouth of the mincer without blocking.
- Start-up the machine by pressing start button “I” (in combined models start-up is only possible if the grater lever is lowered).
- Place the product inside the upper mincer mouth and press it down using the pestle supplied.
- At the end of the work session press the stop button “0”.
- At the end of the work cycle remove the mincer set and wash using suitable detergents in hot water or in the dishwasher.

## Dismantling the mincer set

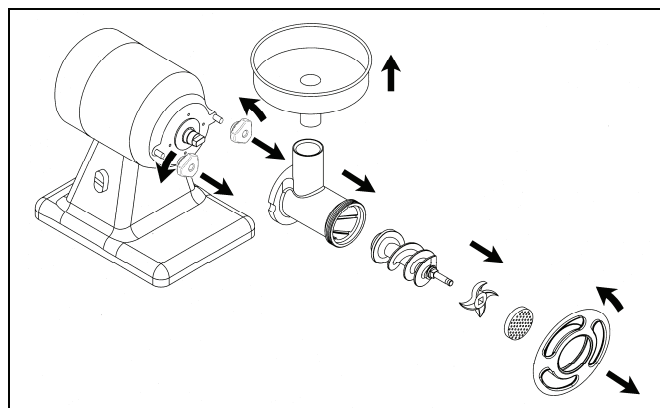
### Mod.AB12/T-L – TR12/S:

- Remove the hopper from the upper mouth.
- Rotate the handwheel anti-clockwise.
- Extract:
  - the mincing plate;
  - the blade;
  - and the volute, in sequence
- Unscrew the filler knob by turning anti-clockwise and extract the mincer filler.
- Perform operations in reverse order to reassemble the mincer group.



### Mod.AB12/AT - AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C:

- Remove the hopper from the upper mouth.
- Turn the handwheel anti-clockwise.
- Extract
  - the mincing plate;
  - the blade;
  - and the volute in sequence
- Unscrew the filler knobs and extract the mincer filler .
- Perform operations in reverse order to reassemble mincer group.



**i INFORMATION:** Prior to each work cycle ensure that the removable parts are properly fixed to the machine.

## Recommendations for use

The completely extractable mincing set on the versions AB12/AT-AB22/AE-TR12/TS-TR12/C-TR22/TE-TR22/C, permits the user to place it in refrigerators and other similar devices, even when it contains residual product. This feature makes it possible to use the mincer at different times of the day without having to wash and clean the various components after use, in conformity with hygiene laws currently in force.

### **End-of-day cleaning**

- At the end of the working day remove the plug from the power socket.
- Clean thoroughly using neutral products.
- Wash the outer part of the machine using a damp sponge.
- Do not use steel wool or abrasive pads.
- Dismantle the mincer set and wash using suitable detergents in hot water or in the dishwasher.

### **Long periods of inactivity**

If the machine is to be left idle for long periods of time, turn off the main wall switch, thoroughly clean the machine and cover it with a sheet to protect it from dust.

# TROUBLESHOOTING RECYCLING 4

## Foreword

In the event of breakdowns or malfunctioning, turn off the main wall switch and contact your local Dealer's After-sales service. Do not disassemble any internal machine parts.

**The Manufacturer declines all responsibility for any tampering !**

## Troubles, causes and remedies

| Trouble                           | Cause                                | Remedy                                          |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>The machine will not start</b> | Main switch is off                   | Turn the main switch on to "I"                  |
|                                   | No voltage input to power line       | Apply to your local Dealer's After-sale service |
|                                   | Logic board protective fuse is blown | Apply to your local Dealer's After-sale service |

## Disposal and recycling



The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

# AB12/T-L • TR12/S • GR12/S • TR12/C • AB12/AT • TR12/TS • AB22/AE • TR22/C • TR22/TE

**F**



**370.223**



**A370.212**



**A370.350**

## HACHE-VIANDE ET RAPE

### INDEX

#### 1 INFORMATIONS GENERALES

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| But du manuel.....                                   | 4 |
| Identification du Constructeur et de la machine..... | 4 |
| Description des machines.....                        | 5 |
| Caractéristiques techniques.....                     | 6 |
| Dimensions d' encombrement.....                      | 6 |
| Dispositifs de sécurité.....                         | 7 |
| Informations sur la sécurité.....                    | 7 |

#### 2 INFORMATIONS SUR L' INSTALLATION

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Emballage et déballage..... | 8 |
| Zone d' installation.....   | 8 |
| Branchement électrique..... | 8 |

#### 3 INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Description des commandes.....          | 9  |
| Utilisation de la râpe.....             | 9  |
| Utilisation du hache-viande.....        | 10 |
| Démontage groupe hachoir.....           | 10 |
| Conseils d'utilisation.....             | 10 |
| Nettoyage en fin de journée.....        | 11 |
| Inactivité prolongée de la machine..... | 11 |

#### 4 RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Avant-propos.....                   | 12 |
| Inconvénients, causes, remèdes..... | 12 |
| Élimination et recyclage.....       | 12 |

#### ANNEXES

Schéma de montage groupe hache-viande unger  
Catalogue pièces de rechange  
Schéma électrique

## But du manuel

Ce manuel fait partie intégrante de la fourniture de la machine et il a été rédigé par le Constructeur qui, pendant la phase de projet et de construction, a prêté très attention aux aspects qui peuvent entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes qui travaillent avec la machine. Le Constructeur a respecté non seulement les lois en vigueur en la matière mais toutes les "règles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est celui de sensibiliser les utilisateurs pour qu'ils prêtent très attention à la prévention de tout risque. En tout cas, la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui travaillent avec la machine. Conserver ce manuel dans un lieu convenable, pour pouvoir toujours le consulter. Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été insérés:

 **DANGER – ATTENTION:** il indique les dangers qui peuvent provoquer des lésions graves; il faut prêter attention.

 **INFORMATIONS:** indications techniques très importantes.

Annexes de ce manuel :

- Le bulletin de garantie dans lequel toutes les conditions de garantie prévues par le Constructeur sont indiquées.
- Les documents qui attestent la conformité aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé des personnes.

Pour toute demande d'Assistance technique, d'informations et pour des commandes de pièces détachées, s'adresser au Revendeur agréé.

## Identification du Constructeur et de la machine

|                                |        |           |              |                                                                                      |                      |
|--------------------------------|--------|-----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Identification du Constructeur | -----> |           | CE           | ←-----                                                                               | Marque de conformité |
| Numéro de série                | -----> | Serial Nr | Manufactured | ←-----                                                                               | Année de fabrication |
| Modèle de la machine           | -----> | Model     |              |  |                      |
| Données techniques             | -----> | V         | ~            |                                                                                      | W                    |
|                                | -----> | Hz        | IP           |                                                                                      | Kg                   |

## Description des machines

### Combiné hache-viande/râpe:

Le combiné hache-viande/râpe est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement de la viande et des fromages. Le hache-viande, grâce à l'application de différentes grilles, permet d'obtenir différents types de viandes hachées. La râpe est en mesure de traiter les produits tels que: fromages faits, biscuits, pain sec, fruits secs, etc.

La gamme est composée de 4 modèles différents:

**AB.12/T** (mod.12 version base avec trémie ronde)

**AB12/L** (mod.12 version luxe avec trémie rectangulaire et cuvettes majorées)

**AB12/AT** (mod.12 version avec groupe hachoir complètement démontable et trémie ronde)

**AB22/AE** (mod.22 version avec groupe hachoir complètement démontable et trémie ronde)

La machine est réalisée avec structure en aluminium et acier inox, facile à nettoyer.

Elle est pourvue de dispositifs de sécurité en conformité aux Directives Européennes.

### Hache-viande:

Le hache-viande est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement de la viande. Le hache-viande grâce à l'application de différentes grilles permet d'obtenir différents types de viandes hachées.

La gamme est composée de 5 modèles différents:

**TR12/S** (mod.12 version base avec trémie ronde)

**TR12/TS** (mod.12 version avec groupe hachoir complètement démontable et trémie ronde)

**TR12/C** (mod.12 version avec groupe hachoir complètement démontable et carcasse en acier inox)

**TR22/TE** (mod.22 version avec groupe hachoir complètement démontable et trémie ronde)

**TR22/C** (mod.12 version avec groupe hachoir complètement démontable et carcasse en acier inox)

La machine est réalisée avec structure en aluminium et acier inox, facile à nettoyer.

Elle est pourvue de dispositifs de sécurité en conformité aux Directives Européennes.

### Râpe:

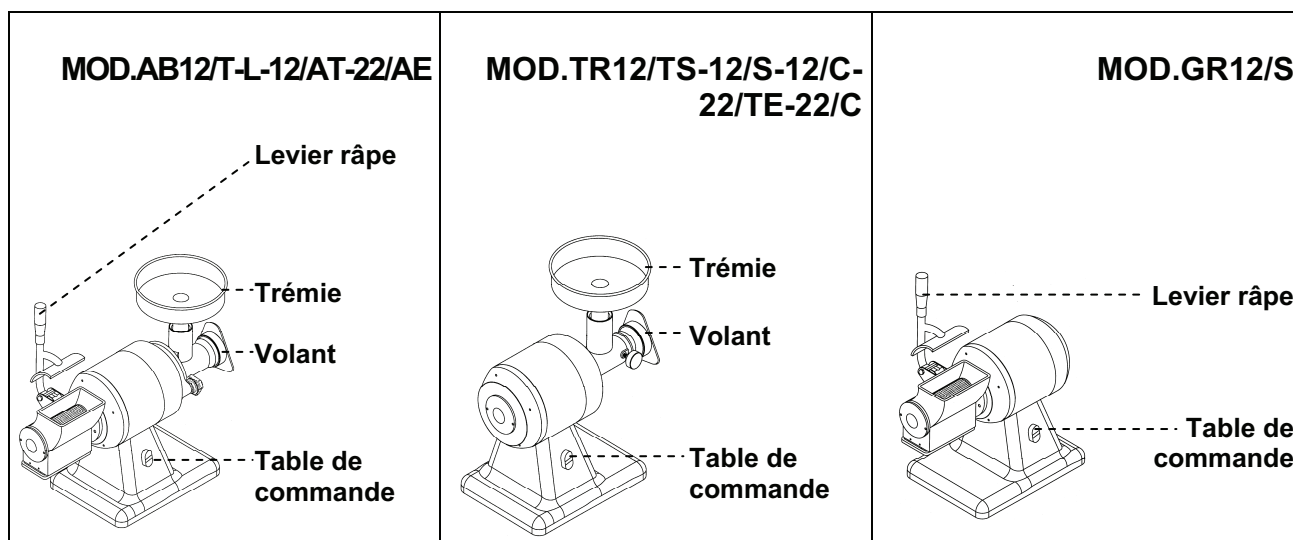
La râpe est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement des fromages. La râpe est en mesure de traiter les produits tels que: fromages faits, biscuits, pain sec, fruits secs, etc.

La gamme est composée de 1 seul modèle:

**GR12/S** (mod.12 version base avec rouleau inox)

La machine est réalisée avec structure en aluminium et acier inox, facile à nettoyer.

Elle est pourvue de dispositifs de sécurité en conformité aux Directives Européennes.

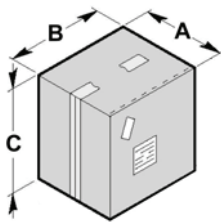
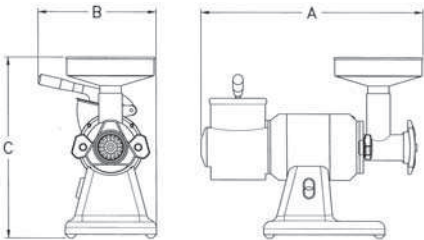


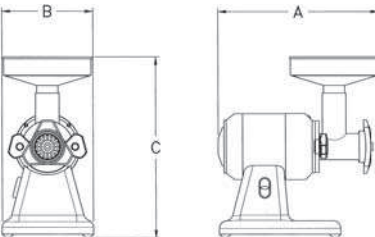
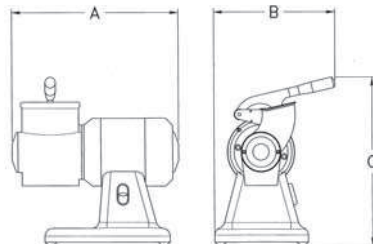
## Caractéristiques techniques

| Descriptions                         | Unité de mesure | AB12/T                             | AB12/L   | AB12/AT  | AB22/AE   |
|--------------------------------------|-----------------|------------------------------------|----------|----------|-----------|
| Alimentation en énergie              | V Hz Ph         | 230V 50Hz 1Ph<br>230/400V 50Hz 3Ph |          |          |           |
| Puissance                            | kW (HP)         | 0.75 (1)                           | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) |
| Production par heure du hache-viande | kg              | 160                                | 160      | 160      | 300       |
| Production par heure de la râpe      | kg              | 40                                 | 40       | 40       | 40        |
| Poids net                            | kg              | 22                                 | 23       | 26       | 27        |
| Poids avec emballage                 | kg              | 26                                 | 27       | 30       | 31        |
| Niveau de bruit                      |                 | < 70 dB(A)                         |          |          |           |
| Installation                         |                 | Sur table                          |          |          |           |

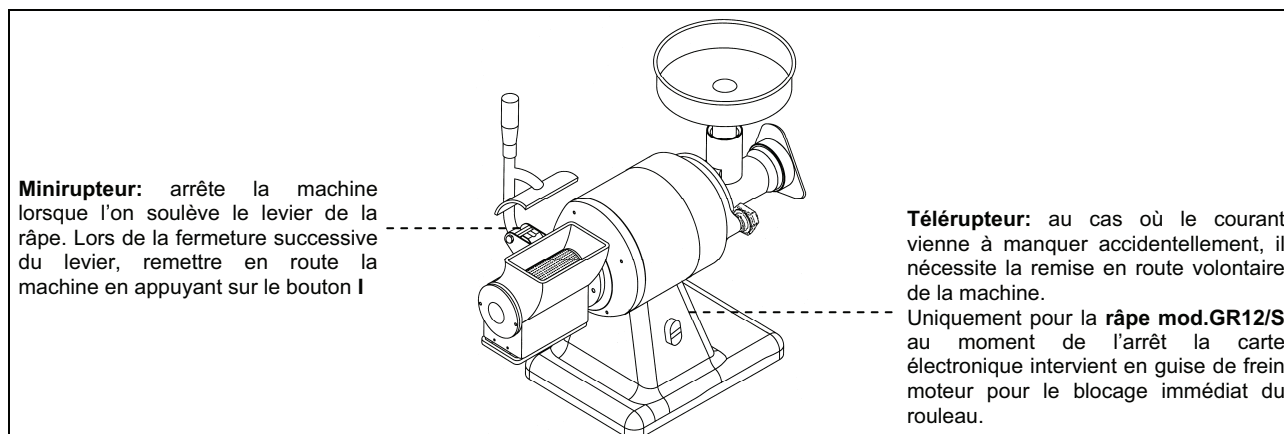
| Descriptions                         | Unité de mesure | TR12/S                             | TR12/TS  | TR12/C   | TR22/TE   | TR22/C    | GR12/S   |
|--------------------------------------|-----------------|------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|----------|
| Alimentation en énergie              | V Hz Ph         | 230V 50Hz 1Ph<br>230/400V 50Hz 3Ph |          |          |           |           |          |
| Puissance                            | kW (HP)         | 0.75 (1)                           | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) | 1.1 (1.5) | 0.75 (1) |
| Production par heure du hache-viande | kg              | 160                                | 160      | 160      | 300       | 300       | /        |
| Production par heure de la râpe      | kg              | /                                  | /        | /        | /         | /         | 40       |
| Poids net                            | kg              | 20                                 | 20       | 22       | 24        | 26        | 17       |
| Poids avec emballage                 | kg              | 22                                 | 22       | 24       | 26        | 28        | 19       |
| Niveau de bruit                      |                 | < 70 dB(A)                         |          |          |           |           |          |
| Installation                         |                 | Sur table                          |          |          |           |           |          |

## Dimensions d' encombrement

|                                                                                     |         |     |     |         |         |     |     |     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-----|---------|---------|-----|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | mm.     | A   | B   | C       | mm.     | A   | B   | C   |  |
|                                                                                     | AB12/T  | 290 | 740 | 460     | AB12/T  | 670 | 300 | 460 |                                                                                      |
|                                                                                     | AB12/L  | 290 | 740 | 460     |         |     |     |     |                                                                                      |
|                                                                                     | AB12/AT | 290 | 740 | 460     |         |     |     |     |                                                                                      |
|                                                                                     | AB22/AE | 290 | 740 | 460     | AB12/L  | 750 | 320 | 400 |                                                                                      |
|                                                                                     | TR12/S  | 290 | 460 | 460     |         |     |     |     |                                                                                      |
|                                                                                     | TR12/TS | 290 | 460 | 460     |         |     |     |     |                                                                                      |
|                                                                                     | TR12/C  | 290 | 460 | 460     | AB12/AT | 580 | 350 | 470 |                                                                                      |
|                                                                                     | TR22/TE | 290 | 460 | 460     |         |     |     |     |                                                                                      |
|                                                                                     | TR22/C  | 290 | 460 | 460     |         |     |     |     |                                                                                      |
| GR12/S                                                                              | 290     | 460 | 460 | AB22/AE | 630     | 350 | 480 |     |                                                                                      |

|                                                                                     |         |     |     |     |        |     |     |     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | mm.     | A   | B   | C   | mm.    | A   | B   | C   |  |
|                                                                                     | TR12/S  | 400 | 250 | 470 | GR12/S | 420 | 300 | 420 |                                                                                       |
|                                                                                     | TR12/TS | 400 | 250 | 470 |        |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR12/C  | 440 | 270 | 400 |        |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR22/TE | 450 | 250 | 480 |        |     |     |     |                                                                                       |
|                                                                                     | TR22/C  | 470 | 270 | 410 |        |     |     |     |                                                                                       |

## Dispositifs de sécurité



## Informations sur la sécurité

- Il est très important de consulter attentivement ce manuel avant de procéder aux opérations d'installation et d'emploi. L'observation constante des indications contenues dans le manuel garantit la sécurité de l'homme et de la machine.
- N'altérer pour aucune raison les dispositifs de sécurité.
- Il est recommandé de respecter rigoureusement les normes de sécurité dans le lieu de travail promulguées par les organismes responsables dans chaque pays.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses, dérivant de l'inobservation des normes de sécurité.
- L'emplacement correct de la machine, l'éclairage et le nettoyage de la zone, sont des conditions importantes pour la sécurité personnelle.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.
- Le branchement et le démarrage de la machine ne doivent être exécutés que par du personnel technique spécialisé.
- Vérifier si les caractéristiques de l'installation sur laquelle doit être branchée la machine correspondent aux données estampillées sur la plaquette.
- S'assurer que la machine est branchée sur une installation de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être propre et sèche.
- Utiliser les vêtements prévus à cet effet par les normes pour la prévention des accidents dans le lieu de travail.
- Cette machine doit être utilisée seulement pour le but prévu; tout usage différent est à considérer comme impropre et par conséquent dangereux.
- Vérifier l'aptitude et le poids des produits à travailler; ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité.
- Il est interdit d'introduire des objets, des outils, des mains ou autre chose à l'intérieur des parties dangereuses.
- Tenir la machine hors de portée des enfants.
- Débrancher la fiche de la prise de courant quand la machine n'est pas utilisée.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas effectuer les réparations personnellement, au contraire s'adresser au Revendeur agréé.
- Demander des pièces détachées originales.
- Avant de procéder au nettoyage de la machine, déconnecter l'alimentation électrique en débranchant la fiche.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser les jets d'eau à haute pression.



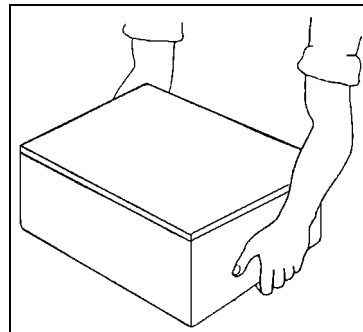
**⚠ DANGER – ATTENTION:** Il est formellement interdit d'utiliser des plaques présentant des trous de diamètre supérieur à 8mm et une épaisseur totale inférieure à 5mm. Il est recommandé de remplacer la plaque si l'usure engendre une épaisseur inférieure à 5mm. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout dommage aux choses ou aux personnes dérivant de la non observation des susdites dispositions.

# INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

## Emballage et déballage

La machine est emballée dans du carton avec l'insertion de polyester expansé pour assurer son intégrité parfaite pendant le transport.

- Manutentionner l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier l'intégrité de tous les composants. Garder l'emballage pour des déménagements futurs.
- Effectuer le levage de la machine comme il est indiqué et la placer dans la zone destinée à l'installation.



## Zone d'installation

La zone préétablie devra être dûment éclairée et devra avoir une prise de courant électrique. Le plan d'appui doit être suffisamment ample, bien nivelé et sec. L'installation ne doit pas être exécutée dans des lieux avec une atmosphère explosive. En tous cas, l'installation doit être exécutée en tenant compte aussi des lois en vigueur en matière de sécurité dans le lieu de travail.

**Tableau Conditions ambiantes**

| Descriptions                  | Valeurs                                                                                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Température de fonctionnement | 0÷35 °C (32÷95 °F)                                                                                        |
| Température de magasinage     | -15 à +65 °C (de -6.8 à +149 °F)                                                                          |
| Humidité relative             | Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C<br>Maximum 50% avec température ambiante entre 20 et 60 °C |
| Poussière ambiante            | Inférieure à 0.03 g/m <sup>3</sup>                                                                        |

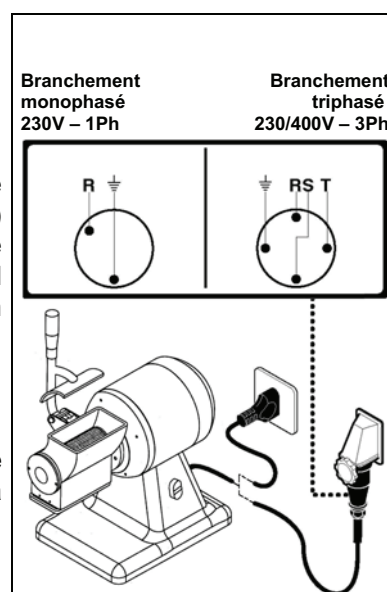
## Branchement électrique

**⚠ DANGER – ATTENTION: Le branchement électrique sur le réseau d'alimentation doit être exécuté par du personnel spécialisé.**

S'assurer que l'installation de mise à la terre de l'usine fonctionne parfaitement. Vérifier que la tension de ligne (**V**) et la fréquence (**Hz**) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d'identification et le schéma de câblage). La machine est dotée d'un câble électrique sur lequel il faut brancher une fiche multipolaire. La fiche est branchée sur un interrupteur général mural doté d'un différentiel.

### Branchement triphasé

Démarrer la machine pendant quelques secondes et vérifier si la rotation de l'accessoire est correcte. Si la rotation n'est pas correcte, déconnecter la tension et inverser deux des trois phases de la fiche.



# INFORMATION SUR L'EMPLOI ET LE NETTOYAGE 3

## Description des commandes

### 1) Bouton de start "I"

Appuyer sur le bouton pour mettre en route la machine. La mise en route n'est possible qu'avec le levier râpe abaissé dans les versions combinés et râpe.

### 2) Bouton de stop "0"

Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.

### 3) Poignée conduit de remplissage (uniquement mod.AB12/T-L – TR12/S)

Tourner la poignée pour bloquer (en sens horaire) ou débloquer (en sens anti-horaire) le conduit de remplissage. Mettre en route la machine uniquement après avoir bloqué le conduit de remplissage.

### 4) Poignées blocage corps hache-viande (uniquement mod.AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)

Visser les poignées pour bloquer le corps hache-viande, ou desserrer pour débloquer ce même corps.

### 5) Levier râpe (uniquement mod.AB12/T-L-AT – AB22/AE – GR12/S)

Appuyer sur le levier vers le bas pour râper le produit à traiter.

### 6) Bouton de marche avant (uniquement mod.AB22/AE – TR22/TE – TR22/C Reverse)

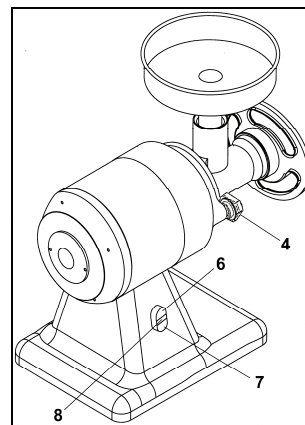
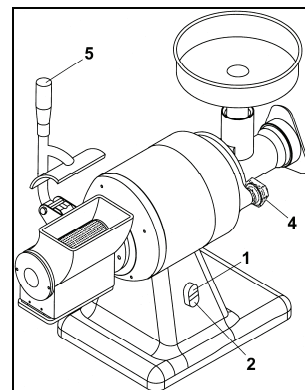
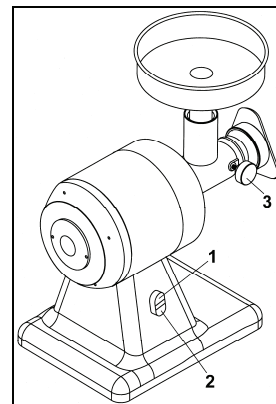
Appuyer sur le bouton pour mettre en route la machine. La mise en route n'est possible qu'avec le levier râpe abaissé dans les versions combinés.

### 7) Bouton de marche arrière (uniquement mod.AB.22/AE – TR.22/TE – TR22/C Reverse)

Appuyer sur le bouton pour inverser le sens de rotation de la machine. La mise en route n'est possible qu'avec le levier râpe abaissé dans les versions combinés.

### 8) Bouton d'arrêt (uniquement mod.AB.22/AE – TR.22/TE – TR22/C Reverse)

Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.



## Utilisation de la râpe

- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande démonter les groupes hachoir avant d'utiliser la râpe.
- Soulever le levier râpe et introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture râpe.
- Abaisser le levier râpe et appuyer sur le bouton de mise en route "I".
- Appuyer progressivement sur le levier jusqu'à ce que le produit soit épuisé.
- Au terme du traitement soulever le levier et introduire un autre produit dans l'ouverture râpe; abaisser de nouveau le levier et actionner le bouton de mise en route "I" (la mise en route a lieu uniquement si le levier râpe est abaissé).
- Pour arrêter la machine appuyer sur le bouton d'arrêt "0" ou soulever le levier râpe.
- A la fin du cycle nettoyer le rouleau en râpant un morceau de pain dur ou bien avec le pinceau conçu à cet effet.

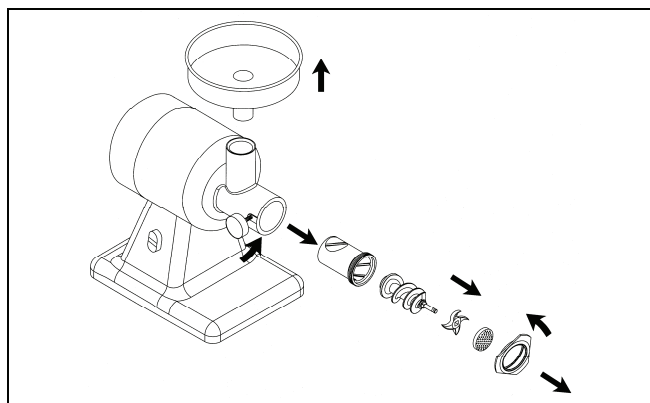
## Utilisation du hache-viande

- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande abaisser le levier râpe.
- Serrer la poignée du conduit de remplissage dans les versions mod.AB12/T-L - TR12/S.
- Serrer les poignées de blocage corps hache-viande dans les versions mod.AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Serrer légèrement, sans le bloquer, le volant présent sur l'ouverture de sortie du hache-viande.
- Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton de start "I" (dans les modèles combinés la mise en route se fait uniquement si le levier râpe est abaissé).
- Introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture supérieure du hache-viande et comprimer ce dernier avec le poussoir en dotation.
- Au terme du traitement appuyer sur le bouton d'arrêt "0".
- A la fin du cycle de traitement démonter le groupe hachoir et le laver avec des détergents adéquats dans l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle.

## Démontage groupe hachoir

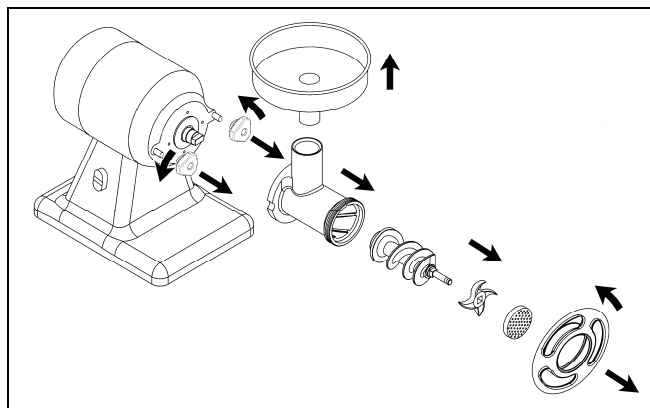
### Mod.AB12/T-L – TR12/S:

- Extraire la trémie de l'ouverture supérieure.
- Tourner en sens anti-horaire le volant.
- Extraire en succession:
  - la grille percée
  - le couteau
  - la vis spirale transporteuse
- Dévisser la poignée conduit de remplissage en sens anti-horaire et extraire le conduit de remplissage.
- Effectuer les opérations inverses pour remonter le groupe hachoir.



### Mod.AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C:

- Extraire la trémie de l'ouverture supérieure.
- Tourner en sens anti-horaire le volant.
- Extraire en succession:
  - la grille percée
  - le couteau
  - la vis spirale transporteuse
- Desserrer les poignées de blocage corps hache-viande et extraire alors le corps hache-viande.
- Effectuer les opérations inverses pour remonter le groupe hachoir.



**INFORMATIONS:** Avant chaque cycle de traitement vérifier que les parties démontables soient correctement serrées sur la machine.

## Conseils d'utilisation

Le groupe hachoir entièrement démontable, présent dans les versions mod.AB12/AT-AB22/AE-TR12/TS-TR12/C-TR22/TE-TR22/C, peut être placé en réfrigérateurs ou appareils similaires, même s'il contient des résidus de produit. Cette caractéristique de la machine permet d'utiliser le hache-viande à différents moments de la journée sans devoir laver et nettoyer les différents composants après l'utilisation, selon les prescriptions des normes d'hygiène en vigueur.

### **Nettoyage en fin de journée**

- En fin de journée ôter la fiche de la prise de courant.
- Effectuer un nettoyage soigneux en utilisant des produits neutres.
- Nettoyer les parties externes de la machine avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser les paillettes métalliques et les détergents abrasifs.
- Démonter le groupe hachoir et le laver avec des détergents adéquats dans l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle.

### **Inactivité prolongée de la machine**

Si la machine ne travaille pas pendant de longues périodes, déconnecter l' interrupteur général mural, effectuer un nettoyage général de la machine et la couvrir au moyen d' une housse pour la protéger contre la poussière.

# RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE 4

## Avant-propos

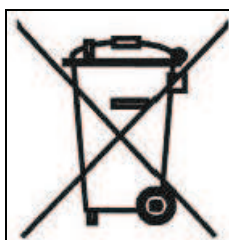
En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement, déconnecter l' interrupteur général mural et contacter le Service d' Assistance de votre Revendeur. Éviter de démonter les parties internes de la machine.

**Le Constructeur décline toute responsabilité pour des altérations éventuelles!**

## Inconvénients, causes, remèdes

| Inconvénient              | Cause                                          | Remède                                                 |
|---------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| La machine ne démarre pas | Interrupteur général déconnecté                | Connecter l' interrupteur général sur "I"              |
|                           | Manque de tension sur la ligne d' alimentation | Contacteur le Service d' Assistance de votre Revendeur |
|                           | Fusible de sécurité carte électronique sauté   | Contacteur le Service d' Assistance de votre Revendeur |

## Élimination et recyclage



La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage.. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.

# AB12/T-L • TR12/S • GR12/S • TR12/C • AB12/AT • TR12/TS • AB22/AE • TR22/C • TR22/TE



370.223



A370.212



A370.350

## VLEESMACHINE EN RASP

### INHOUDSOPGAVE

#### 1. ALGEMENE INFORMATIE

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Doeleinde van de handleiding       | 2 |
| Markering van fabrikant en toestel | 2 |
| Beschrijving van toestellen        | 3 |
| Technische eigenschappen           | 4 |
| Afmetingen                         | 4 |
| Beveiligingsapparatuur             | 5 |
| Informatie betreffende veiligheid  | 5 |
| Overige risico's                   | 5 |

#### 2. OPSTELLING

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Het in- en uitpakken    | 6 |
| Plaats van opstelling   | 6 |
| Elektrische aansluiting | 6 |

#### 3. HET GEBRUIK EN SCHOONMAKEN

|                                                       |   |
|-------------------------------------------------------|---|
| Beschrijving van bedieningselementen                  | 7 |
| Bediening van rasp                                    | 7 |
| Bediening van vleesmachine                            | 8 |
| Demontage van maalsysteem                             | 8 |
| Richtlijnen voor exploitatie                          | 8 |
| Schoonmaken op het einde van de dag                   | 9 |
| Wanneer toestel voor langere tijd niet wordt gebruikt | 9 |

#### 4. DEFECTEN EN VERWIJDEREN ERVAN

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Voorwaarde                         | 9 |
| Defect, oorzaak, verwijdering      | 9 |
| Recycling en hernieuwde toepassing | 9 |

## 1. ALGEMENE INFORMATIE

### Doeleinde van de handleiding

Deze handleiding is opgesteld door de fabrikant en maakt integraal deel uit van de uitrusting van het toestel. Tijdens de ontwerp- en constructiefase lette de fabrikant bijzonder op aspecten die zouden kunnen leiden tot schade aan de gezondheid van personen die met het toestel in contact komen en hun veiligheid in gevaar zouden kunnen brengen. Naast het volgen van alle toepasselijke normen volgde de fabrikant de „Regels van de juiste bouwtechniek” op. Om elk risico te vermijden, dienen gebruikers nauwkeurig kennis te nemen van de informatie opgenomen in de handleiding en de aanbevelingen ervan te volgen. Voorzichtigheid is in elke situatie geboden. Veiligheid hangt in heel grote mate af van de gebruiker van het toestel zelf. Deze handleiding dient op een gemakkelijk toegankelijke plaats te worden bewaard, zodat men ze steeds binnen handbereik heeft. Om bepaalde tekstfragmenten te markeren, werden de volgende symbolen gebruikt:



**GEVAAR – OPGELET:** duidt op gevaren die tot ernstige verwondingen kunnen leiden; bijzondere voorzichtigheid is geboden.



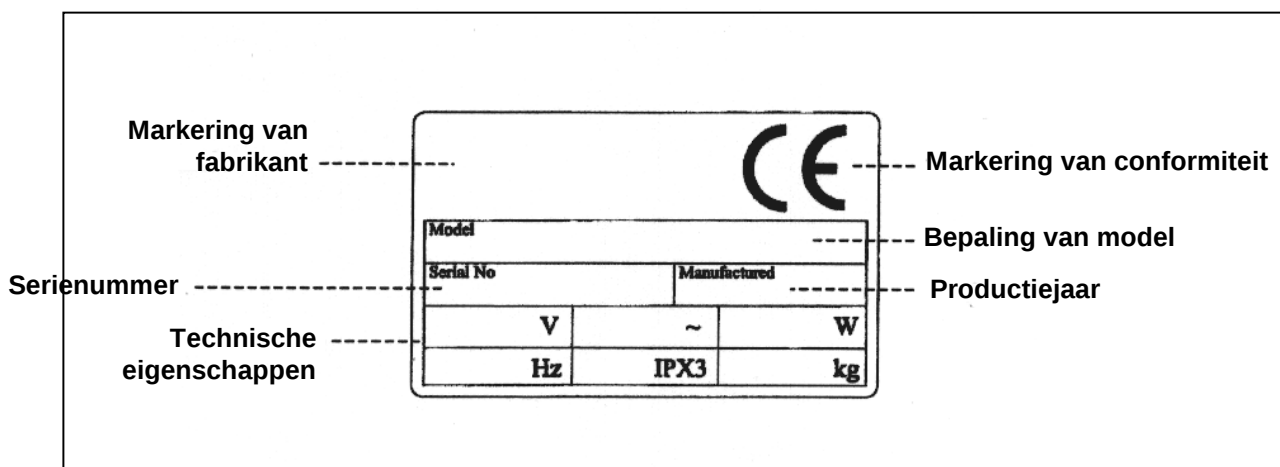
**INFORMATIE:** bijzonder belangrijke technische richtlijnen

Bij deze handleiding zijn de volgende documenten gevoegd:

- garantiedocument dat de door de fabrikant vastgelegde garantievoorwaarden bevat.
- documenten die de conformiteit met de toepasselijke normen die de veiligheid en gezondheid van personen waarborgen, bevestigen.

Indien u vragen heeft of reserveonderdelen wenst te bestellen, dan kan u zich richten tot een erkende verdeler.

### Markering van fabrikant en toestel



## Beschrijving van de toestellen

### Toestel combi vleesmachine – rasp

De combinatie van vleesmachine ("wolf") en rasp is een professioneel toestel bestemd voor alle soorten keukenbedrijven (restaurants, hotels, massavoeding, vleeswinkels, eetzaal enz.), waar vlees en kaas worden verwerkt. In de "wolf" mogen verschillende soorten zeven gestoken worden, wat de productie van verschillende soorten gehakt vlees mogelijk maakt. De rasp kan producten verwerken zoals: rijpende kazen, koekjes, droog brood, gedroogd fruit enz.

Het productengamma bestaat uit 4 verschillende modellen:

**AB12/T** (Mod. 12 basisversie met ronde trechter)

**AB12/L** (Mod. 12 luxeversie met rechthoekige trechter en vergrote schaaltes)

**AB12/AT** (Mod. 12 versie met volledig uittrekbaar deel van de "wolf" en ronde trechter)

**AB22/AE** (Mod. 22 versie met volledig uittrekbaar deel van de "wolf" en ronde trechter)

Het toestel heeft een gemakkelijk schoon te maken behuizing vervaardigd uit aluminium en roestvast staal.

Het toestel is overeenkomstig de in de Europese Unie geldende normen voorzien van beveiligingsapparatuur.

### Vleesmachine "wolf"

"Wolf" is een specialistisch toestel voor alle soorten keukenbedrijven (restaurants, hotels, massavoeding, vleeswinkels, eetzaal enz.), waar vlees wordt verwerkt. In de "wolf" mogen verschillende soorten zeven gestoken worden, wat de productie van verschillende soorten gehakt vlees mogelijk maakt.

Het productengamma bestaat uit 5 verschillende modellen:

**TR12/S** (Mod. 12 basisversie met ronde trechter)

**TR12/TS** (Mod. 12 versie met volledig uittrekbaar deel van de "wolf" en ronde trechter)

**TR12/C** (Mod. 12 versie met volledig uittrekbaar deel van de "wolf" en corpus uit roestvast staal)

**TR22/TE** (Mod. 22 versie met volledig uittrekbaar deel van de "wolf" en ronde trechter)

**TR22/C** (Mod. 22 versie met volledig uittrekbaar deel van de "wolf" en corpus uit roestvast staal)

Het toestel heeft een gemakkelijk schoon te maken behuizing vervaardigd uit aluminium en roestvast staal.

Het toestel is overeenkomstig de in de Europese Unie geldende normen voorzien van beveiligingsapparatuur.

### Rasp

De kaasrasp is een specialistisch toestel voor alle soorten keukenbedrijven (restaurants, hotels, massavoeding, vleeswinkels, eetzaal enz.), waar kaas wordt verwerkt.

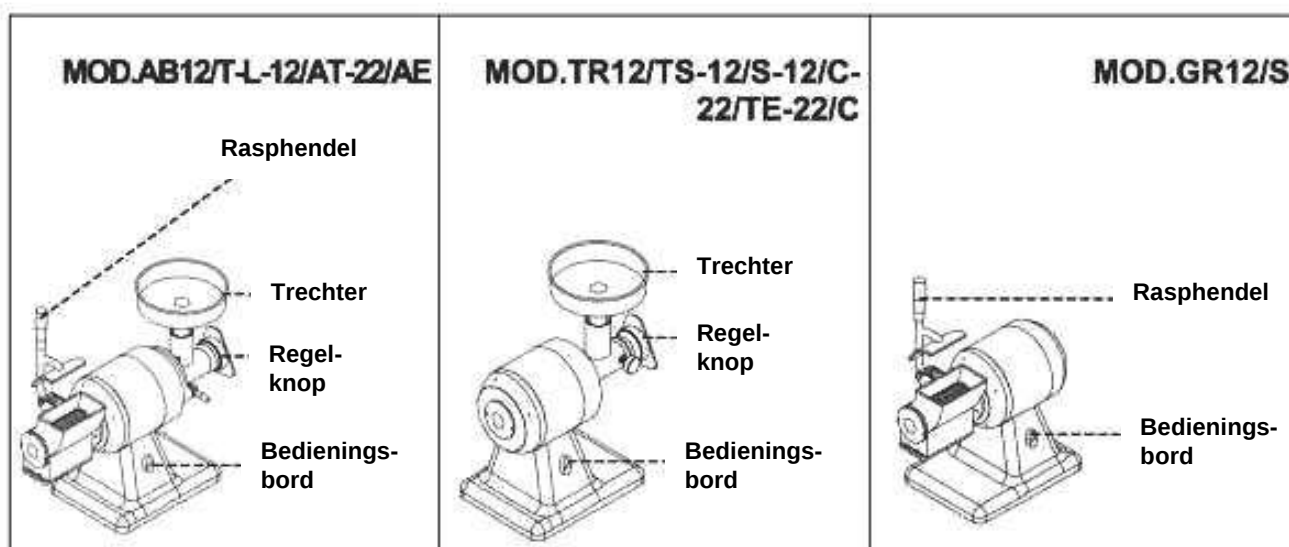
De rasp kan producten verwerken zoals: rijpende kazen, koekjes, droog brood, gedroogd fruit enz.

Het productengamma bestaat uit 1 model:

**GR12/S** (Mod. 12 basisversie met cilinder uit roestvast staal)

Het toestel heeft een gemakkelijk schoon te maken behuizing vervaardigd uit aluminium en roestvast staal.

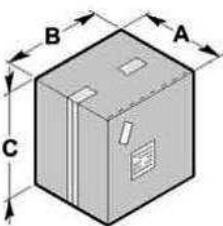
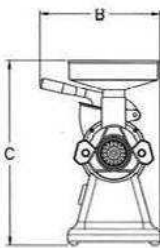
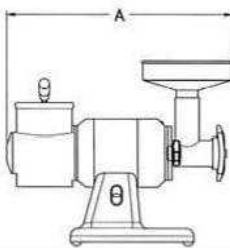
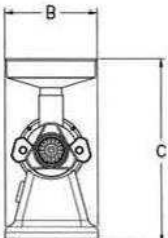
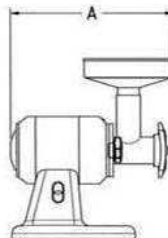
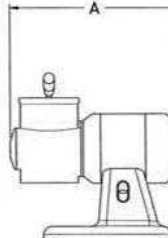
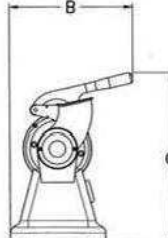
Het toestel is overeenkomstig de in de Europese Unie geldende normen voorzien van beveiligingsapparatuur.



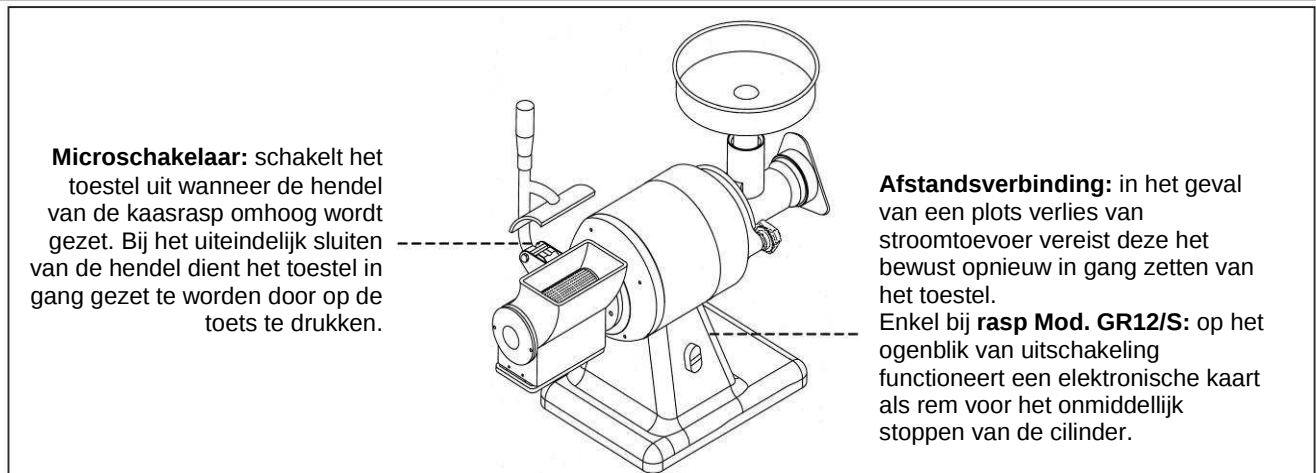
## Technische eigenschappen

| Beschrijving                           | Maateenheid | AB12/T                                                                               | AB12/L   | AB12/AT  | AB22/AE   |
|----------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|
| Stroomvoeding                          | V Hz Ph     | 230V 50Hz 1Ph<br>230/400V 50Hz 3 Ph                                                  |          |          |           |
| Vermogen                               | kW (HP)     | 0.75 (1)                                                                             | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) |
| Capaciteit / uur van vleesmachine      | kg          | 160                                                                                  | 160      | 160      | 300       |
| Capaciteit / uur van rasp              | kg          | 40                                                                                   | 40       | 40       | 40        |
| Nettogewicht                           | kg          | 22                                                                                   | 23       | 26       | 27        |
| Gewicht met verpakking                 | kg          | 26                                                                                   | 27       | 30       | 31        |
| Geluidsniveau                          |             | Lager dan 70 dB (A)                                                                  |          |          |           |
| Opstelling                             |             | Op werkblad                                                                          |          |          |           |
| Soort van bescherming                  |             | IPX3                                                                                 |          |          |           |
| Bescherming tegen elektrische schokken |             | klasse I                                                                             |          |          |           |
| Conformiteit met wetten en normen      |             | 89/392/CEE – 91/368/CE – 93/68/CEE – 93/44/CEE – 98/37/CEE – 89/336/CEE – 89/109/CEE |          |          |           |

| Beschrijving                           | Maateenheid | TR12/S                                                                                         | TR12/TS  | TR12/C   | TR22/TE   | TR22/C    | GR12/S   |
|----------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|----------|
| Stroomvoeding                          | V Hz Ph     | 230V 50Hz 1Ph<br>230/400V 50Hz 3 Ph                                                            |          |          |           |           |          |
| Vermogen                               | kW (HP)     | 0.75 (1)                                                                                       | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) | 1.1 (1.5) | 0.75 (1) |
| Capaciteit / uur van vleesmachine      | kg          | 160                                                                                            | 160      | 160      | 300       | 300       | /        |
| Capaciteit / uur van rasp              | kg          | /                                                                                              | /        | /        | /         | /         | 40       |
| Nettogewicht                           | kg          | 20                                                                                             | 20       | 22       | 24        | 26        | 17       |
| Gewicht met verpakking                 | kg          | 22                                                                                             | 22       | 24       | 26        | 28        | 19       |
| Geluidsniveau                          |             | Lager dan 70 dB (A)                                                                            |          |          |           |           |          |
| Opstelling                             |             | Op werkblad                                                                                    |          |          |           |           |          |
| Soort van bescherming                  |             | IPX3                                                                                           |          |          |           |           |          |
| Bescherming tegen elektrische schokken |             | klasse I                                                                                       |          |          |           |           |          |
| Conformiteit met wetten en normen      |             | 89/392/CEE – 91/368/CE – 73/23/CEE – 93/68/CEE – 93/44/CEE – 98/37/CEE – 89/336/CEE 89/109/CEE |          |          |           |           |          |

|                                                                                                                                                                         |         |     |     |     |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | mm.     | A   | B   | C   | mm.     | A   | B   | C   |    |
|                                                                                                                                                                         | AB12/T  | 290 | 740 | 460 | AB12/T  | 670 | 300 | 460 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | AB12/L  | 290 | 740 | 460 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | AB12/AT | 290 | 740 | 460 | AB12/L  | 750 | 320 | 400 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | AB22/AE | 290 | 740 | 460 | AB12/AT | 580 | 350 | 470 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/S  | 290 | 460 | 460 | AB22/AE | 630 | 350 | 480 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/TS | 290 | 460 | 460 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/C  | 290 | 460 | 460 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR22/TE | 290 | 460 | 460 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR22/C  | 290 | 460 | 460 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|   | mm.     | A   | B   | C   | mm.     | A   | B   | C   |   |
|                                                                                                                                                                         | TR12/S  | 400 | 290 | 470 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/TS | 400 | 290 | 470 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR12/C  | 270 | 440 | 400 | GR12/S  | 420 | 300 | 420 |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR22/TE | 450 | 290 | 480 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                         | TR22/C  | 270 | 470 | 410 |         |     |     |     |                                                                                                                                                                             |

## Beveiligingsapparatuur



## Informatie betreffende veiligheid

- Het is bijzonder belangrijk dat deze handleiding nauwkeurig gelezen wordt voordat men begint het toestel in te stellen en te gebruiken. Dankzij het strikt volgen van de principes die opgenomen zijn in deze handleiding, wordt de veiligheid van mens en toestel gegarandeerd.
- In geen geval mag de beveiligingsapparatuur verwijderd of beschadigd worden.
- Er wordt aanbevolen alle veiligheidsvoorschriften op de werkplaats, uitgegeven door hiertoe gemachtigde diensten en instituten, te volgen.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan personen of zaken die ontstaan is als gevolg van het niet volgen van de veiligheidsvoorschriften.
- Belangrijke voorwaarden voor persoonlijke veiligheid zijn het correct verplaatsen van het toestel en het verlichten en schoonmaken van de ruimte waarin het toestel zich bevindt.
- Stel het toestel niet bloot aan de werking van weersomstandigheden.
- De aansluiting en het eerste ingangzetten van het toestel mogen enkel gebeuren door bevoegd vakpersoneel.
- Men dient er zich van te vergewissen dat de parameters van de elektrische installatie waarop het toestel zal worden aangesloten, overeenkomen met die op de typeplaat.
- Vergewis u ervan dat het toestel is aangesloten op een aardingsapparaat.
- Houd de werkplaats rond het toestel steeds schoon en droog.
- Draag beschermingskleding overeenkomstig de toepasselijke voorschriften aangaande kledij op de werkplaats.
- Het toestel mag enkel overeenkomstig de bestemming ervan worden gebruikt; elk ander gebruik wordt erkend als oncorrect en is onveilig.
- Controleer de te verwerken producten op hun gewicht en geschiktheid; vul het toestel niet boven het volume ervan.
- Het is verboden handen, voorwerpen, gereedschap of andere artikelen in de delen van het toestel te steken.
- Bewaar het toestel op een plaats die voor kinderen ontoegankelijk is.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet wordt gebruikt.
- Voer bij exploitatiedefecten en / of moeilijkheden in het gebruik niet zelfstandig herstellingen uit, maar wendt u tot een erkende verdeler.
- Gebruik enkel originele reserveonderdelen.
- Schakel het toestel af van de stroomtoevoer door de stekker uit te trekken voordat u het toestel begint schoon te maken.
- Gebruik voor het schoonmaken geen waterstraal onder druk.



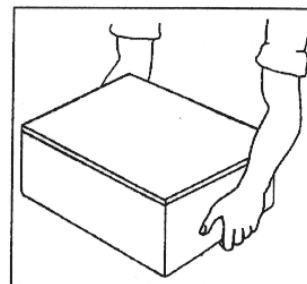
**GEVAAR! OPGELET!** Het gebruik van zeven met een diameter van meer dan 8 mm en zeven met een volledige dikte van minder dan 5 mm is ten strengste verboden. We bevelen aan de zeef te vervangen wanneer de dikte ervan door slijtage onder de 5 mm valt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan personen of zaken die voortvloeit uit het niet opvolgen van de hierboven genoemde aanbevelingen.

## 2. OPSTELLING

### Het in- en uitpakken

Om te garanderen dat het toestel niet wordt beschadigd tijdens het transport, werd het ingepakt in een karton versterkt met polyesterschuim.

- Verplaats de verpakking volgens de richtlijnen.
- Open de verpakking en controleer alle elementen op beschadigingen. Bewaar de verpakking voor latere verhuizing.
- Hef het toestel volgens de richtlijnen op en zet het op de voorziene plaats.



### Plaats van opstelling

Het toestel mag worden opgesteld in de buurt van een stopcontact op een plaats die passend verlicht is. De oppervlakte waarop het toestel wordt geplaatst, dient voldoende breed, goed vlak en droog te zijn. De installatie moet gebeuren op een plaats waar geen gevaar voor explosie bestaat. De installatie moet ook steeds gebeuren met inachtneming van de plaatselijke voorschriften aangaande veiligheid op de werkplaats.

**Tabel van de omgevingsvoorwaarden**

| Beschrijving          | Waarden                                                                                                   |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Werkingstemperatuur   | 0 ÷ 35 °C (32 ÷ 95 °F)                                                                                    |
| Bewaartemperatuur     | -15 tot + 65 °C (van -6.8 tot + 149 °F)                                                                   |
| Relatieve vochtigheid | Maximum 80% bij omgevingstemperatuur van 20 °C<br>Maximum 50% bij omgevingstemperatuur tussen 20 en 60 °C |
| Luchtverontreiniging  | Minder dan 0.03 g /m <sup>3</sup>                                                                         |

### Elektrische aansluiting



**GEVAAR – OPGELET:** De elektrische aansluiting op de netstroom mag enkel door gekwalificeerd personeel gebeuren.

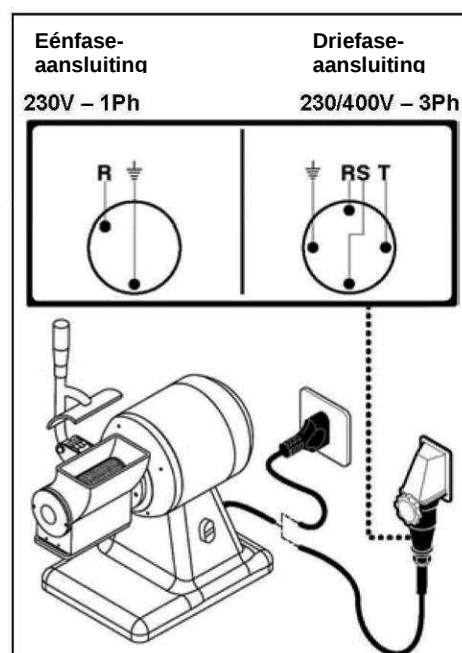
Vergewis u ervan dat het aardingsapparaat van de installatie volledig juist functioneert.

Ga na of de spanningstoevoer (V) en frequentie (Hz) overeenkomen met de gegevens op het toestel (zie typebordje en schema van aansluitingen). Het toestel is uitgerust met een elektrische kabel die moet worden verbonden met een stekker met meerdere polen.

De stekker dient te worden aangesloten op een met differentieel uitgeruste wandnetschakelaar.

#### Driefaseaansluiting

Breng het toestel even op gang en controleer of de omwenteling van de elementen juist verloopt. Indien de omwenteling niet juist gebeurt, schakel dan de spanning uit en draai twee van de drie fasen in de stekker om.



### 3. HET GEBRUIK EN SCHOONMAKEN

#### Beschrijving van bedieningselementen

**1. Startknop “I”**

Druk op de knop om het toestel in gang te zetten. Bij de combiversies en raspen kan men het toestel enkel bij neergelaten rasphendel gemakkelijk op gang brengen.

**2. Stopknop “0”**

Om het toestel af te zetten dient de knop op nul gezet te worden.

**3. Knop van de ingietmanchet in de vleesmachine (enkel Mod. AB12/T-L-TR12/S)**

Draai de knop om de ingietmanchet van de “wolf” te blokkeren (in uurwijzerzin) of te deblokkeren (in tegenuurwijzerzin). Zet het toestel pas in gang na het blokkeren van de “wolf”.

**4. Knoppen voor het blokkeren van het maalsysteem (enkel Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)**

Draai de knoppen aan om het maalsysteem te blokkeren of draai ze los om de spanning eraf te halen.

**5. Rasphendel (enkel Mod. AB12/T-L-AT – AB22/AE – GR12/S)**

Druk de hendel naar beneden om het product te raspen.

**6. Knop van de voorwaartse versnelling (enkel Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C revers)**

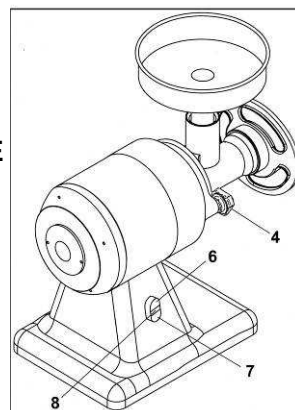
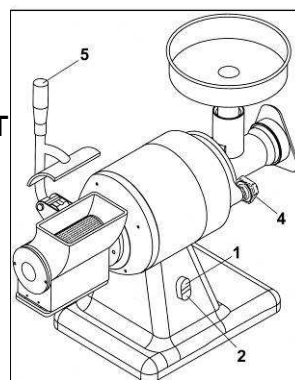
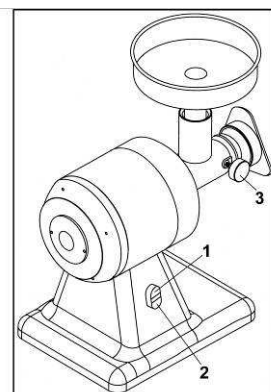
Druk op de knop om het toestel in gang te zetten. Bij de combiversies en raspen kan men het toestel enkel bij neergelaten rasphendel gemakkelijk op gang brengen.

**7. Knop van de achterwaartse versnelling (enkel Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C revers)**

Druk op de knop om de omwentelingsrichting van het toestel om te keren. Bij de combiversies en raspen kan men het toestel enkel bij neergelaten rasphendel gemakkelijk in gang zetten.

**8. Stopknop (enkel Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C revers)**

Druk op de knop om het toestel af te zetten.



#### Bediening van rasp

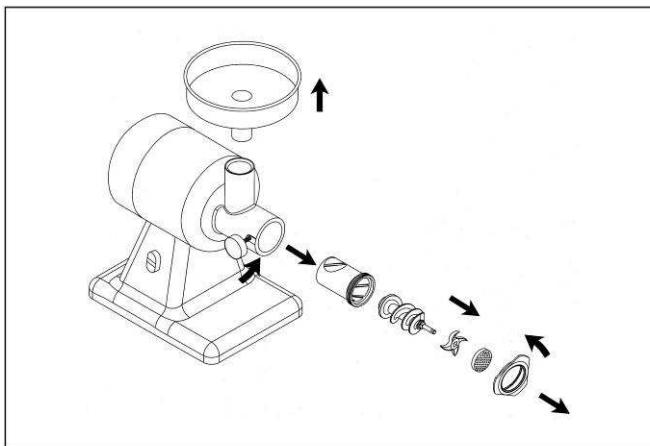
- Demonteer, bij de “wolf” – rasp combimodellen, het maalsysteem vóór het gebruik van de rasp.
- Breng de rasphendel omhoog en breng het product in de opening om de rasp te vullen.
- Laat de rasphendel zakken en druk op de startknop “I”.
- Hou de hendel zo lang neergedrukt tot het product volledig is verwerkt.
- Breng de hendel omhoog voor het beëindigen van het werkingsproces en druk op de startknop “I” (het toestel treedt enkel in werking wanneer de hendel is neergelaten).
- Om het toestel af te zetten dient men op de stopknop “0” te drukken of de rasphendel omhoog te heffen.
- Gelieve bij het beëindigen van de cyclus de cilinders schoon te maken met een stuk droog brood of hiervoor de bijgesloten penseel te gebruiken.

#### Bediening van vleesmachine

- Laat de rasphendel neer bij de “wolf” – rasp combimodellen.
- Blokkeer de knop van de ingietmanchet bij de versies Mod. AB12/T-L – TR12/S.
- Druk op de knoppen van de blokkade van het maalsysteem bij de versies Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Druk lichtjes op de regelknop aan de opening van de uitgang van de “wolf”, maar blokkeer hem niet volledig.
- Druk op de knop “I” om het toestel in gang te zetten. (Bij de combiversies is het aanzetten enkel mogelijk wanneer de rasphefboom neergelaten is).
- Steek het product in de bovenste opening voor het vullen van de “wolf” en druk het aan door gebruik te maken van de bijgesloten stamper.
- Druk op de stopknop “0” voor het beëindigen van het werkingsproces.
- Bij het beëindigen van de cyclus dient het maalsysteem gedemonteerd en met een geschikt schoonmaakmiddel in warm water of in de vaatwasmachine gewassen te worden.

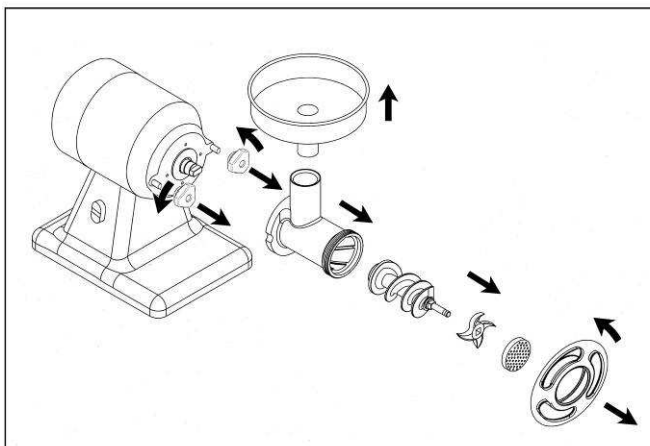
## Mod. AB12/t-L – TR12/S:

- Trek de trechter van de bovenste vulopening af.
- Draai de regelknop in tegenuurwijzerzin.
- Trek om de beurt de volgende zaken uit:
  - zeef
  - mes
  - slak
- Draai de knop van de ingietmanchet los in tegenuurwijzerzin en trek de ingietmanchet van “de wolf” af.
- Om het maalsysteem opnieuw te monteren, moeten de hierboven genoemde stappen in omgekeerde volgorde worden uitgevoerd.



## Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C:

- Trek de trechter van de bovenste vulopening af.
- Draai de regelknop in tegenuurwijzerzin.
- Trek om de beurt de volgende zaken uit:
  - zeef
  - mes
  - slak
- Draai de blokkerende knop los en trek het maalsysteem uit.
- Om het maalsysteem opnieuw te monteren, moeten de hierboven genoemde stappen in omgekeerde volgorde worden uitgevoerd.



**INFORMATIE:** Vóór elke werkingscyclus dient men er zich van te vergewissen dat alle beweeglijke onderdelen vast met het toestel verbonden zijn.

## Richtlijnen voor exploitatie

Het maalsysteem in de versies Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C kan er volledig uitgenomen worden en kan in koelkasten en soortgelijke toestellen, eveneens met restjes van producten er nog in, worden bewaard. Dit kenmerk van het toestel laat toe de “wolf” op verschillende tijdstippen van de dag te gebruiken zonder dat het nodig is de afzonderlijke componenten na het gebruik te wassen en schoon te maken, wat anders vereist is omwille van de sanitaire voorschriften.

## Schoonmaken op het einde van de dag

- Trek op het einde van de dag de stekker uit.
- Maak het toestel grondig schoon en gebruik hierbij neutrale producten.
- Maak de buitenkant van het toestel schoon met een vochtige spons.
- Gebruik geen staalwol of schurende middelen.
- Demonteer het maalsysteem en was het met een geschikt schoonmaakmiddel in warm water of de vaatwasmachine.

### **Wanneer toestel voor langere tijd niet wordt gebruikt**

Indien het toestel voor langere tijd niet zal worden gebruikt, schakel dan de wandnetschakelaar uit, maak het toestel overal grondig schoon en bedek het met een doek om het te beschermen tegen stof.

## **4. DEFECTEN EN VERWIJDEREN ERVAN**

---

## Voorwaarde

Schakel bij pannes of defecten de wandnetschakelaar uit en licht de klantendienst van uw verdeler in. Haal de binnenonderdelen van het toestel in geen geval uit elkaar.

De fabrikant is geenszins aansprakelijk voor eventuele verwondingen!

## Defect, oorzaak, verwijdering

| Defect                    | Oorzaak                                                | Verwijdering                 |
|---------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------|
| Toestel functioneert niet | Netschakelaar uitgeschakeld                            | Zet de netschakelaar op "I". |
|                           | Geen spanning in toevoerinstallatie                    | Licht de klantendienst in.   |
|                           | De zekering van de elektronische kaart is doorgebrand. | Licht de klantendienst in.   |

## Recycling en hernieuwde toepassing



Als het hier voorgestelde symbool (doorgestreepte vuilnisbak) op het typebord van een toestel weergegeven is, dan wil dit zeggen dat het toestel op het einde van de levensduur ervan volgens de Europese richtlijnen moet worden verwijderd en hergebruikt. De richtlijn voorziet een gescheiden inzameling van oude elektrische en elektronische toestellen volgens het zogenaamde WEEE-systeem. Bij de aankoop van een nieuw toestel verplicht de gebruiker zich er toe dit toestel niet als ongesorteerd woonafval te verwijderen, maar het aan de verkoper of verdeler in een verhouding van één tot één terug te geven. De verkoper zorgt voor de verwijdering van het toestel met inachtneming van de door het WEEE-systeem voorziene handelwijze. Indien het toestel in Italië moet worden verwijderd, neem dan rechtstreeks contact op met de fabrikant. Gebruikers buiten Italië ontvangen bij het Ministerie voor Milieu van het betreffende land inlichtingen over de doelmatige verwijdering van het toestel. Het niet nakomen van de voorschriften aangaande verwijdering kan schade berokkenen aan mens en milieu. Daarom wordt de zelfs maar gedeeltelijk onreglementaire verwijdering van de toestellen van de kant van gebruikers door de bevoegde instanties met boetes bestraft.

**AB12/T-L • TR12/S • GR12/S • TR12/C • AB12/AT •  
TR12/TS • AB22/AE • TR22/C • TR22/TE**



**370.223**



**A370.212**



**A370.350**

## **MASZYNA DO MIĘSA I TARKA**

### **SPIS TREŚCI**

#### **1. INFORMACJE OGÓLNE**

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Przeznaczenie instrukcji           | 2 |
| Oznaczenie producenta i urządzenia | 2 |
| Opis urządzeń                      | 3 |
| Właściwości techniczne             | 4 |
| Wymiary                            | 4 |
| Urządzenia zabezpieczające         | 5 |
| Informacje dot. bezpieczeństwa     | 5 |
| Pozostałe ryzyka                   | 5 |

#### **2. USTAWIENIE**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Opakowanie i rozpakowanie | 6 |
| Miejsce ustawienia        | 6 |
| Podłączenie elektryczne   | 6 |

#### **3. UŻYTKOWANIE I CZYSZCZENIE**

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| Opis elementów obsługi                       | 7 |
| Obsługa tarki                                | 7 |
| Obsługa maszyny do mięsa                     | 8 |
| Demontaż grupy mielącej                      | 8 |
| Wskazówki dot. eksploatacji                  | 8 |
| Czyszczenie na koniec dnia                   | 9 |
| Nieużytkowanie urządzenia przez dłuższy czas | 9 |

#### **4. USTERKI I ICH USUWANIE**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Warunek                           | 10 |
| Usterka, przyczyna, usunięcie     | 10 |
| Utylizacja i ponowne zastosowanie | 10 |

## 1. INFORMACJE OGÓLNE

### Przeznaczenie instrukcji

Instrukcja niniejsza jest przygotowana przez producenta i stanowi zintegrowaną część wyposażenia urządzenia. Podczas fazy projektowania i konstrukcji producent zwrócił szczególną uwagę na aspekty, które mogłyby doprowadzić do szkody na zdrowiu osób mających kontakt z urządzeniem oraz zagrozić ich bezpieczeństwu. Obok zachowania wszelkich właściwych norm producent zastosował się do „Reguł właściwej techniki budowy”. Aby uniknąć wszelkiego ryzyka użytkownicy powinni dokładnie zapoznać się z informacjami zawartymi w instrukcji oraz przestrzegać jej zaleceń. Ostrożność należy zachować w każdej sytuacji. Bezpieczeństwo zależy w ogromnym stopniu od samego użytkownika urządzenia. Instrukcję niniejszą należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby zawsze była pod ręką. Aby wyodrębnić pewne fragmenty tekstu, zastosowano następujące symbole:



**NIEBEZPIECZEŃSTWO – UWAGA:** wskazuje na niebezpieczeństwa, które mogą doprowadzić do ciężkich zranień; wymagane jest zachowanie szczególnej ostrożności.



**INFORMACJE:** szczególnie ważne wskazówki techniczne

Do niniejszej instrukcji załączono następujące dokumenty:

- dokument gwarancyjny, który zawiera ustalone przez producenta warunki gwarancji.
- dokumenty potwierdzające zgodność z odpowiednimi normami, zapewniającymi bezpieczeństwo osób i ich zdrowia.

W przypadku pytań lub zamówienia części zastępczych można zwrócić się do autoryzowanego dystrybutora.

### Oznaczenie producenta i urządzenia

|                        |           |              |                   |                      |
|------------------------|-----------|--------------|-------------------|----------------------|
| Oznaczenie producenta  |           |              | CE                | Oznaczenie zgodności |
| Nr seryjny             | Model     |              | Określenie modelu |                      |
|                        | Serial No | Manufactured |                   | Rok produkcji        |
| Właściwości techniczne | V         | ~            | W                 |                      |
|                        | Hz        | IPX3         | kg                |                      |

## Opis urządzeń

### Urządzenie Kombi maszyna do mięsa – tarka

Kombinacja maszyny do mięsa ("wilk") i tarki jest urządzeniem profesjonalnym, przeznaczonym do zakładów gastronomicznych wszelkiego rodzaju (restauracje, hotele, żywienie zbiorowe, sklepy mięsne, stołówki itp.), w których przetwarzane jest mięso i ser. Do "wilka" mogą być wkładane różnego rodzaju sita, co umożliwia wytwarzanie różnego rodzaju mięsa mielonego. Tarka może obrabiać takie produkty jak: sery dojrzewające, ciastka, suche pieczywo, suszone owoce itd.

Paleta produktów składa się z 4 różnych modeli:

**AB12/T** (Mod. 12 wersja podstawowa z okrągłym lejkiem)

**AB/12/L** (Mod. 12 wersja luksusowa z prostokątnym lejkiem i powiększonymi szalkami)

**AB/12/AT** (Mod. 12 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i okrągłym lejkiem)

**AB22/AE** (Mod. 22 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i okrągłym lejkiem)

Urządzenie składa się z łatwej do czyszczenia obudowy wykonanej z aluminium i stali Inox.

Wykonanie z urządzeniami zabezpieczającymi, zgodnie z normami obowiązującymi w Unii Europejskiej.

### Maszyna do mięsa "wilk"

"Wilk" jest urządzeniem specjalistycznym dla zakładów gastronomicznych wszelkiego rodzaju (restauracje, hotele, żywienie zbiorowe, sklepy mięsne, stołówki itp.), w których przetwarzane jest mięso. Do "wilka" mogą być wkładane różnego rodzaju sita, co umożliwia wytwarzanie różnego rodzaju mięsa mielonego.

Paleta produktów składa się z 5 różnych modeli:

**TR12/S** (Mod. 12 wersja podstawowa z okrągłym lejkiem)

**TR12/TS** (Mod. 12 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i okrągłym lejkiem)

**TR12/C** (Mod. 12 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i korpusem ze stali nierdzewnej)

**TR22/TE** (Mod. 22 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i okrągłym lejkiem)

**TR22/C** (Mod. 22 wersja z kompletnie wyciągalną częścią "wilka" i korpusem ze stali nierdzewnej)

Urządzenie składa się z łatwej do czyszczenia obudowy wykonanej z aluminium i stali Inox.

Wykonanie z urządzeniami zabezpieczającymi, zgodnie z normami obowiązującymi w Unii Europejskiej.

### Tarka

Tarka do sera jest urządzeniem specjalistycznym dla zakładów gastronomicznych wszelkiego rodzaju (restauracje, hotele, żywienie zbiorowe, sklepy mięsne, stołówki itp.), w których przetwarzany jest ser.

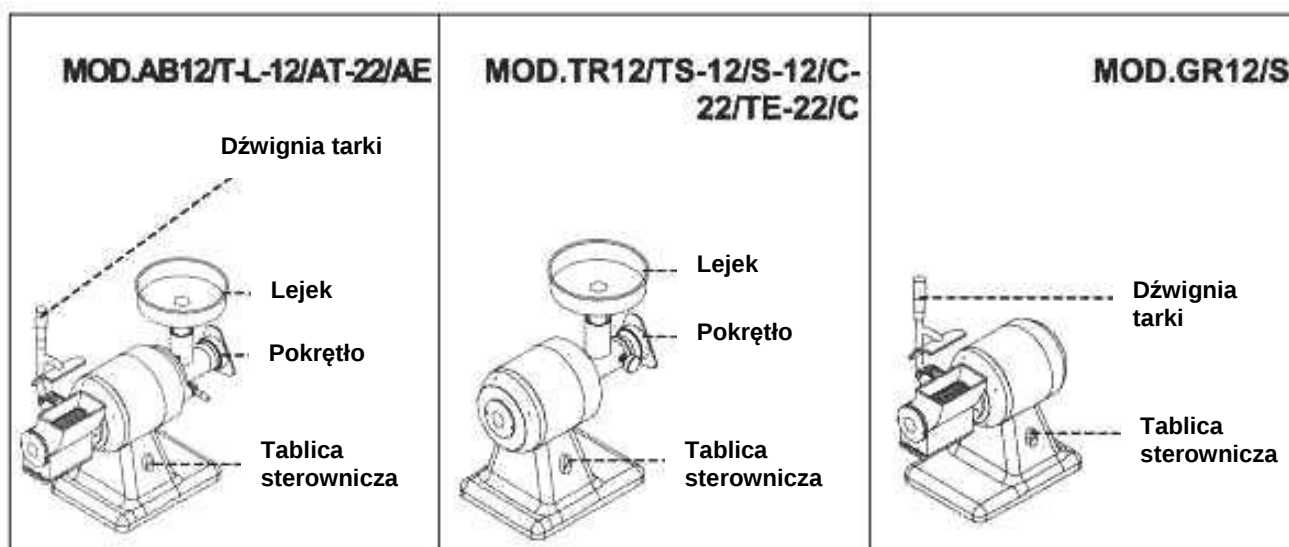
Tarka może obrabiać takie produkty jak: sery dojrzewające, ciastka, suche pieczywo, suszone owoce itd.

Paleta produktów składa się z 1 modelu:

**GR12/S** (Mod. 12 wersja podstawowa z walcem z Inox)

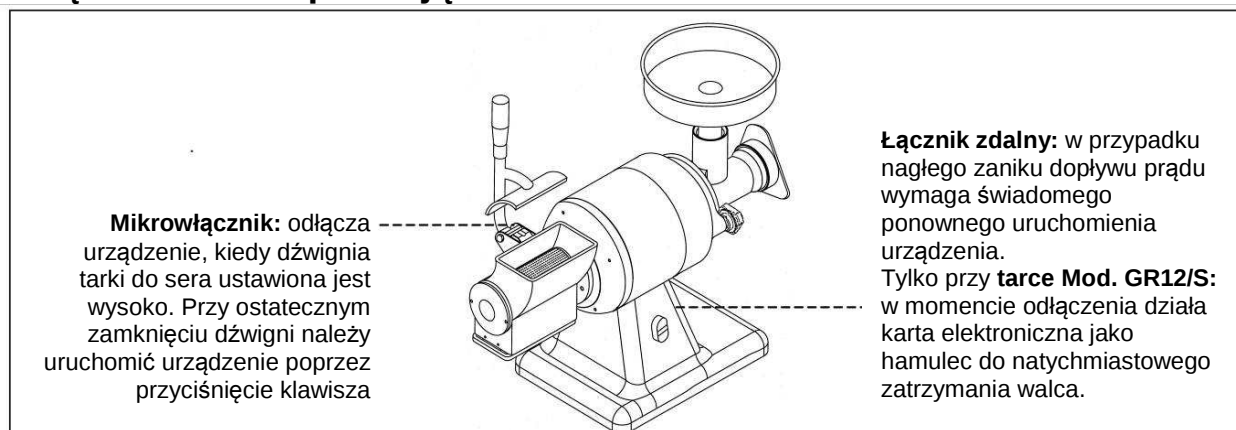
Urządzenie składa się z łatwej do czyszczenia obudowy wykonanej z aluminium i stali Inox.

Wykonanie z urządzeniami zabezpieczającymi, zgodnie z normami obowiązującymi w Unii Europejskiej.





## Urządzenia zabezpieczające



## Informacje dot. Bezpieczeństwa

- Jest niezwykle ważne, aby niniejsza instrukcja została dokładnie przeczytana przed rozpoczęciem ustawiania i użytkowania urządzenia. Dzięki surowemu przestrzeganiu zawartych w niniejszej instrukcji zasad zagwarantowane jest bezpieczeństwo człowieka i urządzenia.
- Pod żadnym pozorem nie wolno usuwać lub uszkadzać urządzeń zabezpieczających.
- Zaleca się przestrzeganie wszelkich przepisów dot. bezpieczeństwa w miejscu pracy, wydanych przez upoważnione do tego urzędy i instytucje.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody na osobach lub rzeczach, które zostały spowodowane w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa.
- Ważnymi warunkami osobistego bezpieczeństwa są właściwe przenoszenie urządzenia, oświetlenie i czyszczenie pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie.
- Nie poddawać urządzenia działaniu warunków atmosferycznych..
- Podłączenie urządzenia i pierwsze uruchomienie mogą być przeprowadzone tylko przez wykwalifikowany personel fachowy.
- Należy się upewnić, że parametry instalacji, do której urządzenie będzie podłączane są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej.
- Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do urządzenia uziemiającego.
- Miejsce pracy wokół urządzenia trzymać zawsze czyste i suche.
- Nosić ubranie ochronne zgodne z odpowiednimi przepisami dot. ubioru w miejscu pracy.
- Urządzenie może być stosowane tylko zgodnie z jego przeznaczeniem; każde inne zastosowanie uznawane jest jako nieprawidłowe i jest niebezpieczne.
- Sprawdzać obrabiane produkty pod względem masy i przystosowania; nie napełniać urządzenia powyżej jego objętości.
- Zabrania się wprowadzania do wnętrza części urządzenia przedmiotów, narzędzi, rąk czy podobnych przyborów.
- Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Przy usterkach eksploatacyjnych i / lub trudnościach w użytkowaniu nie przeprowadzać samodzielnie napraw, lecz zwrócić się do autoryzowanego dystrybutora.
- Stosować tylko oryginalne części zapasowe.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia odłączyć je od dopływu prądu poprzez wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać do czyszczenia strumienia wody pod ciśnieniem.



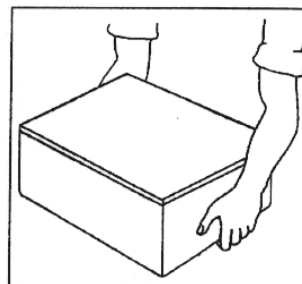
**ZAGROŻENIE! UWAGA!** Surowo zabrania się stosowania sitek o średnicy większej niż 8 mm oraz sitek o całkowitej grubości mniejszej niż 5 mm. Zalecamy wymianę sitka, gdy z powodu zużycia jego grubość spadnie poniżej 5 mm. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub materialne wynikające z nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

## 2. USTAWIENIE

### Opakowanie i rozpakowanie

Aby zagwarantować, że urządzenie nie zostanie uszkodzone podczas transportu, zostało ono zapakowane w karton wzmocniony pianką poliestrową.

- Opakowanie przesuwając zgodnie ze wskazówkami.
- Otworzyć opakowanie i sprawdzić wszystkie elementy pod względem uszkodzeń. Zachować opakowanie na późniejsze przeprowadzki.
- Unieść urządzenie zgodnie ze wskazówkami i ustawić w obszarze przewidzianym na miejsce pracy urządzenia.



### Miejsce ustawienia

Urządzenie może być ustawione w miejscu, które posiada odpowiednie oświetlenie, a w jego pobliżu znajduje się gniazdo zasilające. Powierzchnia, na której urządzenie będzie ustawione powinna być wystarczająco szeroka, dobrze zniwelowana i sucha. Instalacja musi odbywać się w otoczeniu nie wybuchowym. Instalacja musi odbywać się w każdym razie także przy uwzględnieniu lokalnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa w miejscu pracy.

### Tabela warunków otoczenia

| Opis                       | Wartości                                                                                                             |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperatura pracy          | 0 ÷ 35 °C (32 ÷ 95 °F)                                                                                               |
| Temperatura przechowywania | -15 do + 65 °C (od -6.8 do + 149 °F)                                                                                 |
| Wilgotność względna        | Maksymalnie 80% przy temperaturze otoczenia 20 °C<br>Maksymalnie 50% przy temperaturze otoczenia pomiędzy 20 + 60 °C |
| Zapylenie otoczenia        | Mniejsze niż 0.03 g /m <sup>3</sup>                                                                                  |

### Podłączenie elektryczne

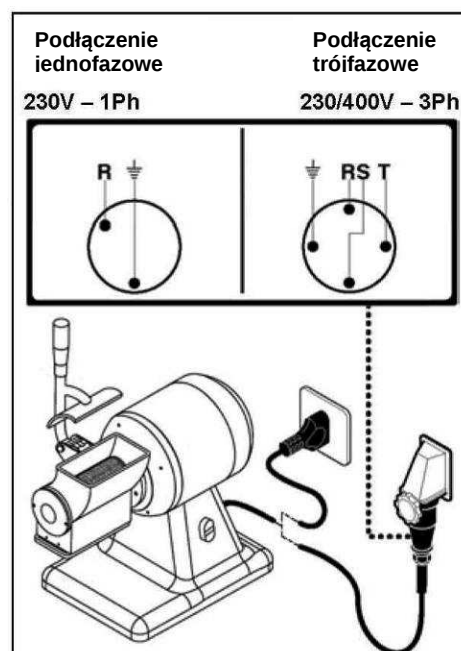


**NIEBEZPIECZEŃSTWO – UWAGA: Podłączenie elektryczne do sieci zasilającej może być przeprowadzone tylko przez wykwalifikowany personel.**

Upewnić się, że urządzenie uziemiające instalacji jest w pełni sprawne. Sprawdzić, czy napięcie doprowadzające (V) i częstotliwość (Hz) zgadzają się z danymi na urządzeniu (zob. tabliczkę znamionową i schemat połączeń). Urządzenie jest wyposażone w przewód elektryczny, który musi być połączony z wielobiegunową wtyczką. Wtyczka powinna być włączona do wyposażonego w dyferencjał ściennego włącznika sieciowego.

### Podłączenie trójfazowe

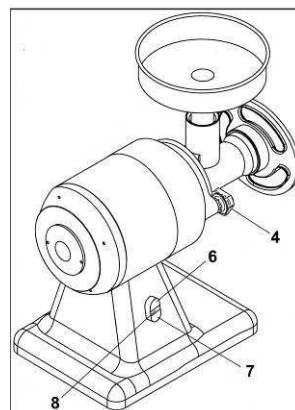
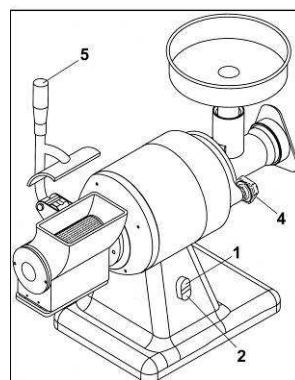
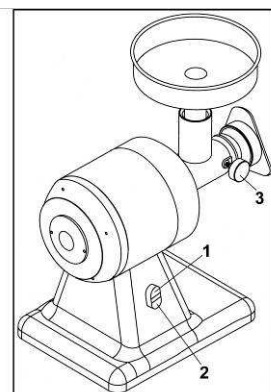
Uruchomić urządzenie na chwilę i sprawdzić, że obrót narzędzi jest prawidłowy. Jeśli obrót nie jest prawidłowy, wyłączyć napięcie i odwrócić dwie z trzech faz we wtyczce.



### 3. UŻYTKOWANIE I CZYSZCZENIE

#### Opis elementów obsługi

- 1. Przycisk start „I”**  
Nacisnąć przycisk, aby uruchomić urządzenie. Przy wersjach kombi i tarkach urządzenie można swobodnie uruchomić tylko przy opuszczonej dźwigni tarki.
- 2. Przycisk stop „0”**  
W celu wyłączenia urządzenia należy przycisnąć wyłącznik.
- 3. Gałka króćca wlewowego w maszynie do mięsa (tylko Mod. AB12/T-L-TR12/S)**  
Przekręcić gałkę w celu zablokowania (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) lub odbezpieczenia (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) króćca wlewowego „wilka”. Uruchomić urządzenie dopiero po zablokowaniu „wilka”.
- 4. Przyciski do zablokowania zespołu mielącego (tylko Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)**  
Przykręcić przyciski aby zablokować zespół mielący, lub odkręcić, aby go zwolnić.
- 5. Dźwignia tarki (tylko Mod. AB12/T-L-AT – AB22/AE – GR12/S)**  
Nacisnąć dźwignię na dół, aby zetrzeć produkt.
- 6. Przycisk biegu na przód (tylko Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C rewersy)**  
Nacisnąć przycisk, aby uruchomić urządzenie. Przy wersjach kombi i tarkach urządzenie można swobodnie uruchomić tylko przy opuszczonej dźwigni tarki.
- 7. Przycisk biegu wstecznego (tylko Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C rewersy)**  
Nacisnąć przycisk, aby odwrócić kierunek obrotu urządzenia. Przy wersjach kombi i tarkach urządzenie można swobodnie uruchomić tylko przy opuszczonej dźwigni tarki.
- 8. Przycisk stop (tylko Mod. AB22/AE – TR22/TE – TR22/C rewersy)**  
Przycisnąć przycisk aby wyłączyć urządzenie.



#### Obsługa tarki

- Przy modelach kombi „wilk” - tarka przed użyciem tarki zdemonstrować grupę mielącą.
- Podnieść w górę dźwignię tarki i włożyć produkt do otworu do napełniania tarki.
- Opuścić dźwignię tarki i nacisnąć przycisk start „I”.
- Dźwignię trzymać naciśniętą tak długo, aż produkt będzie zupełnie przerobiony.
- Na zakończenie procesu pracy podnieść dźwignię i uruchomić przycisk start „I” (urządzenie uruchamia się tylko przy opuszczonej dźwigni).
- Aby odłączyć urządzenie należy przycisnąć przycisk stop „0” lub podnieść dźwignię tarki.
- Na zakończenie cyklu proszę wyczyścić walce, poprzez starcie kawałka suchego chleba, lub zastosować w tym celu załączony pędzel.

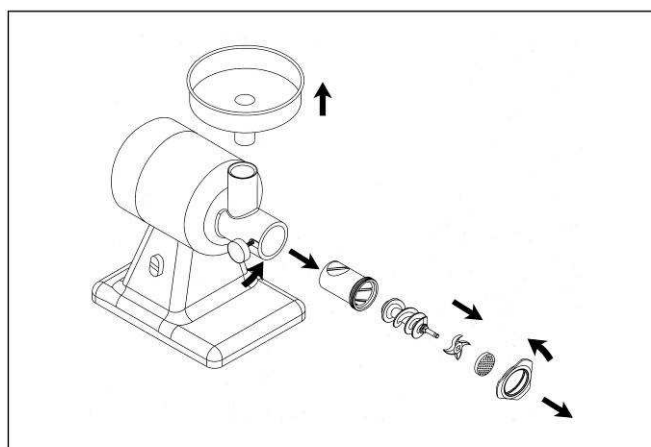
## Obsługa maszyny do mięsa

- Przy modelach kombi "wilk" - tarka opuścić dźwignię tarki.
- Unieruchomić gałkę króćca wlewowego przy wersjach Mod. AB12/T-L – TR12/S.
- Przyciski blokady zespołu mielącego docisnąć przy wersjach Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C
- Docisnąć lekko, nie blokując zupełnie, pokrętko na otworze wyjścia "wilka".
- Przycisnąć przycisk "I", a by uruchomić urządzenie. (Przy wersjach kombi uruchomienie jest możliwe tylko przy opuszczonej dźwigni tarki).
- Włożyć produkt do górnego otworu do napełniania "wilka" i docisnąć go stosując załączony popychacz.
- Na zakończenie procesu pracy nacisnąć przycisk stop "0".
- Na zakończenie cyklu wymontować zespół mielący i wymyć go odpowiednim środkiem myjącym w ciepłej wodzie lub w zmywarce.

## Demontaż grupy mielącej

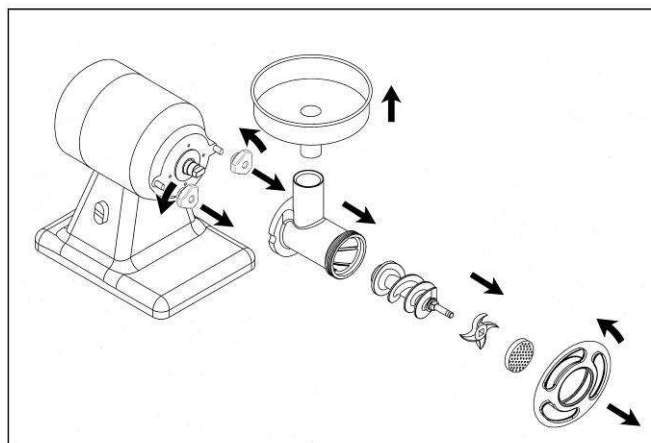
### Mod. AB12/T-L – TR12/S:

- Odciągnąć lejek od górnego otworu do napełniania
- Przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyciągnąć kolejno:
  - sito
  - nóż
  - przenośnik ślimakowy
- Odkręcić gałkę króćca wlewowego w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i odciągnąć króciec wlewowy "wilka"
- W celu ponownego złożenia grupy mielącej wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności.



### Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C:

- Odciągnąć lejek od górnego otworu do napełniania
- Przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wyciągnąć kolejno:
  - sito
  - nóż
  - przenośnik ślimakowy
- Odkręcić przycisk blokujący i wyciągnąć grupę mielącą
- W celu ponownego złożenia grupy mielącej wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności.



**INFORMACJE:** Przed każdym cyklem pracy należy się upewnić, że wszystkie ruchome części połączone są na stałe z urządzeniem

## Wskazówki dot. Eksploatacji

Grupę mielącą może być kompletnie wyjęta, dostępne w wersjach Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C i można ją przechowywać w lodówkach i podobnych urządzeniach, także z pozostałościami produktów wewnątrz. Ta cecha urządzenia pozwala na zastosowanie "wilka" w różnych porach dnia bez konieczności mycia i czyszczenia poszczególnych komponentów po użyciu, co w przeciwnym razie jest wymagane ze względu na przepisy sanitarne.

## **Czyszczenie na koniec dnia**

- Na koniec dnia wyciągnąć wtyczkę.
- Przeprowadzić gruntowne czyszczenie przy zastosowaniu neutralnych produktów.
- Wyczyścić zewnętrzną stronę urządzenia za pomocą wilgotnej gąbki.
- Nie używać wełny stalowej ani środków szorujących.
- Zdemontować grupę mielącą i umyć ją odpowiednim środkiem myjącym w ciepłej wodzie lub zmywarce.

## **Nieużytkowanie urządzenia przez dłuższy czas**

Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas nieużywane, odłączyć włącznik sieciowy ścienny, przeprowadzić gruntowne ogólne czyszczenie urządzenia i w celu ochrony przed kurzem okryć je ściereczką.

## 4. USTERKI I ICH USUWANIE

### Warunek

Przy awariach lub usterkach odłączyć włącznik sieciowy ścienny i powiadomić obsługę klienta Państwa dystrybutora. W żadnym wypadku nie rozmontowywać wewnętrznych części urządzenia.

**Producent odmawia wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne zranienia!**

### Usterka, przyczyna, usunięcie

| Usterka               | Przyczyna                                             | Usunięcie                        |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Urządzenie nie działa | Włącznik sieciowy odłączony                           | Włącznik sieciowy ustawić na „I” |
|                       | Brak napięcia w instalacji doprowadzającej.           | Powiadomić obsługę klienta.      |
|                       | Bezpiecznik topikowy karty elektronicznej przepalony. | Powiadomić obsługę klienta.      |

### Utylizacja i recykling



Obecność powyższego symbolu (przekreślony pojemnik na śmieci) na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że po zakończeniu eksploatacji należy je zutylizować i poddać recyklingowi zgodnie z dyrektywami europejskimi. Dyrektywa o odpadach przewiduje oddzielne zbieranie starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych zgodnie z tak zwanym systemem WEEE. Podczas zakupu nowego urządzenia użytkownik zobowiązuje się nie usuwać go wraz z niesortowanymi odpadami domowymi, lecz przekazać sprzedawcy lub dystrybutorowi w stosunku jeden do jednego. Sprzedawca zadba o utylizację urządzenia z zachowaniem zaleceń przewidzianych dla systemu WEEE. Jeśli urządzenie będzie utylizowane we Włoszech należy skontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą. Użytkownicy spoza Włoch mogą uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia w Ministerstwie Środowiska danego kraju. Nieprzestrzeganie przepisów dotyczących utylizacji może być szkodliwe dla ludzi i środowiska naturalnego. Dlatego także częściowo niezła utyli urządzeń przez użytkowników jest karana grzywną.