

Tritacarne professionali

Professional meat mincer
Hachoir à viande professionnel
Professioneller Fleischwolf
Picadora profesional



Manuale di istruzione

Instruction for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Manual de instrucciones

FEVTE/PRO REV.02 GENNAIO 2024

FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +39 0124707711 / fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it



INDICE DELLE PARTI

1 - CONSEGNA E GARANZIA	3
1.1 Premessa	
1.2 Conservazione ed impiego del presente manuale	
1.3 Garanzia	
1.4 Descrizione della macchina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usi non consentiti	
1.6.1 Prescrizioni di sicurezza	
1.6.2 Condizioni ambientali	
1.6.3 Illuminazione	
1.7 Dati anagrafici	
1.7.1 Targhe di avvertenza e pericolo	
1.8 Protezioni e dispositivi di sicurezza	
1.9 Posti di lavoro	
1.10 Vibrazioni	
2 - CARATTERISTICHE TECNICHE	6
2.1 Parti principali	
2.2 Caratteristiche tecniche	
2.3 Dimensioni e peso della macchina	
2.4 Livello del rumore emesso	
2.5 Schema elettrico	
3 - COLLAUDO, TRASPORTO, CONSEGNA E INSTALLAZIONE	7
3.1 Collaudo	
3.2 Consegna e movimentazione della macchina	
3.3 Installazione	
3.3.1 Smaltimento imballi	
3.3.2 Movimentazione della macchina	
3.4 Allacciamento all'impianto elettrico	
3.4.1 Macchina monofase da 230 Volt-50 Hz	
4 - COMANDI	8
4.1 Elenco comandi	
5 - AVVIAMENTO E ARRESTO	8
5.1 Verifica del corretto collegamento elettrico	
5.2 Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze	
5.3 Verifica funzionamento interruttore a riarmo magnetico	
5.4 Avviamento	
5.5 Arresto	
6 - USO DELLA MACCHINA	10
6.1 Prescrizioni	
6.2 Condizioni di utilizzazione	
6.3 Uso della macchina	
7 - MANUTENZIONE	12
7.1 Rabbocco e sostituzione olio	
7.2 Lubrificazione	
7.3 Pulizia della macchina	
7.4 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	
8 - INCONVENIENTI E RIMEDI	13
8.1 Inconvenienti cause e rimedi	



1 - CONSEGNA E GARANZIA

1.1 - PREMESSA



ATTENZIONE!

La simbologia utilizzata nel presente manuale intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamento alla macchina stessa. Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.



ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi. Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante. Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale ed il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti ad esso. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - CONSERVAZIONE E IMPIEGO DEL PRESENTE MANUALE

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa. Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale. Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione.

Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante. In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi ed il recapito del nuovo proprietario. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non "può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove modifiche ha

subito successivi aggiornamenti. A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali. In caso di dubbio consultare il centro assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice. Il costruttore è teso alla continua ottimizzazione del proprio prodotto. Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto. Per ogni chiarimento, contattare il vostro fornitore.

1.3 - GARANZIA

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice. Ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della Dichiarazione di Conformità redatta ai sensi della Direttiva CEE 2006/42, ne invaliderà la garanzia e solleverà la ditta costruttrice da ogni responsabilità circa gli eventuali danni sia a persone che a cose derivanti da tale manomissione. Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- *Non corretta installazione*
- *Uso improprio della macchina da parte di personale non istruito adeguatamente;*
- *Uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo*
- *Mancata o maldestra manutenzione*
- *Utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello*
- *Inosservanza totale o parziale delle istruzioni*

I seguenti componenti della macchina non rientrano nelle condizioni generali di garanzia in quanto soggetti a normale usura:

- *piastra*
- *coltello*

1.4 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

La macchina è essenzialmente composta di due parti principali:

a) Un gruppo di potenza, o gruppo motore, destinato a fornire il movimento; esso è dotato di motore elettrico munito di apposito interruttore di avviamento e cavo d'alimentazione, presa di forza e basamento per l'appoggio al piano di lavoro. Su di esso non sono necessari (salvo i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare dalla casa produttrice) interventi di alcun genere, anzi si consiglia di non intervenire in alcun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti norme d'uso.

b) Un gruppo di lavoro, composto da più elementi costruttivi descritti successivamente, che per poter svolgere la propria funzione deve essere collegato solidalmente al gruppo motore.

1.5 - USO PREVISTO

La macchina è stata progettata e realizzata per la macinatura della carne. Deve essere utilizzata in ambienti professionali ed il personale destinato al suo utilizzo deve operare nel settore e deve aver letto e compreso il presente manuale. Usare la macchina appoggiata sul piano di lavoro, idoneo e pulito.

1.6 - USI NON CONSENTITI

La macchina deve essere utilizzata solamente per gli scopi espressamente previsti dal costruttore.

In particolare:

- *Non utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali*
- *Non accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: si rischia la folgorazione.*

1.6.1 - PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- *Non eseguire alcun intervento senza preventiva autorizzazione*
- *Rispettare le procedure date per la manutenzione e l'assistenza tecnica*
- *Non indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche*
Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni

di sicurezza vigenti e i dispositivi antinfortunistici da adottare

- *Non avviare la macchina in avaria*
Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata.
In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina e avvertire i responsabili della manutenzione
- *Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.*
In caso di folgorazione, è necessario isolare la vittima dalla fonte di corrente nel più breve tempo possibile.
Per compiere questa operazione, è preferibile intervenire sul selezionatore magnetotermico; se fosse invece necessario intervenire sulla vittima, è bene ricordare che senza l'utilizzo di attrezzi isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...), voi stessi rimarreste a vostra volta folgorati.
È opportuno far intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.6.2 - CONDIZIONI AMBIENTALI

La macchina è prevista per funzionare nelle seguenti condizioni ambientali:

- *temperatura min. ambientale: -5° C*
- *temperatura max. ambientale: +40° C*
- *umidità relativa: 50%*

1.6.3 - ILLUMINAZIONE

Il luogo di installazione della macchina deve avere sufficiente luce naturale ed illuminazione artificiale conforme alle norme vigenti nel paese di installazione del tritacarne. In ogni caso, l'illuminazione dovrà essere uniforme e garantire una buona visibilità in ogni punto del tritacarne e non dovrà creare riflessi pericolosi. L'illuminazione dovrà consentire un'individuazione chiara dei pulsanti di avvio e di arresto.

1.7 - DATI ANAGRAFICI

Una esatta descrizione del "Modello", del "Numero di matricola" e "dell'Anno di costruzione" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del nostro servizio di assistenza.

Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza. Rilevare i dati della targa rappresentata in fig. 1.7.1. Come promemoria suggeriamo di scrivere i dati della vostra macchina nel riquadro a fianco.

Tritacarne modello
N. di matricola
Anno di costruzione
Tipo

⚠ ATTENZIONE!

Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.

1.7.1 - TARGHE DI AVVERTENZA E DI PERICOLO

⚠ ATTENZIONE!

Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici. Si rischia la folgorazione. Rispettare le avvertenze richiamate dalla targa dati. L'inosservanza può causare lesioni personali. Accertarsi che la targa sia sempre presente e leggibile. In caso contrario applicarla o sostituirla.

A = modello tritacarne
B = numero seriale
C = anno di costruzione
D = codice motoriduttore
E = potenza assorbita
F = numero giri motore
G = corrente assorbita
H = voltaggio
I = frequenza
J = grado di protezione

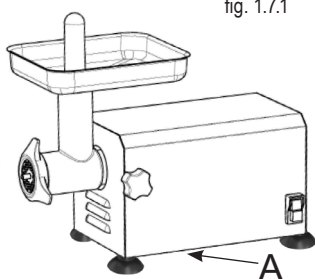


fig. 1.7.1

A

 F.A.C.E.M. S.p.a.	
S/N: B	A
Year: C	
MTR: D	
	
Power input: E KW	F rpm
I: G A	H VOLT I Hz
Prot Grade J	
MADE IN ITALY	

1.8 - PROTEZIONI E DISPOSITIVI DI SICUREZZA

⚠ ATTENZIONE!

Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dei dispositivi di sicurezza. Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.

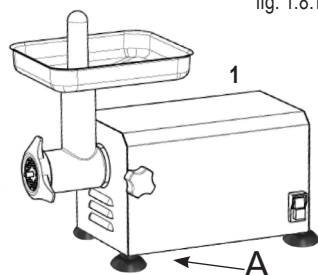


fig. 1.8.1

1. Carter di protezione dei componenti elettrici
la macchina viene chiusa da un carter che impedisce l'accesso involontario ai componenti elettrici.

2. Interruttore a riarmo magnetico
Sulla carcassa della macchina è presente un interruttore a riarmo magnetico che impedisce il riarmo automatico in caso di ripristino dell'alimentazione elettrica, dopo una momentanea interruzione.

⚠ ATTENZIONE!

Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza

1.9 - POSTI DI LAVORO

La corretta postazione che l'operatore deve occupare è indicata dalla fig. 1.9.1

1.10 - VIBRAZIONI

Le vibrazioni che la macchina trasmette al banco non sono significative.

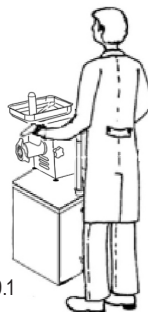
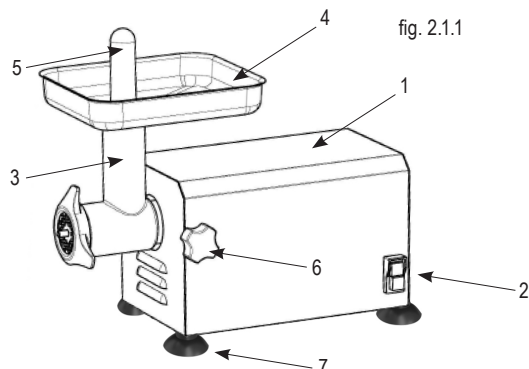


fig. 1.9.1

2 - CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 - PARTI PRINCIPALI

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.

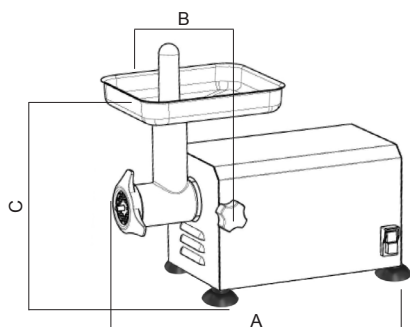


- 1 Struttura in acciaio che racchiude il motore elettrico
- 2 Pulsante di marcia e arresto
- 3 Corpo macinatura
- 4 Tramoggia raccolta prodotto da lavorare
- 5 Pestello per inserimento prodotto da lavorare
- 6 Volantino di fissaggio corpo macinatura
- 7 Piede di sostegno

2.2 - CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	u.m.	TC 12 PRO INOX DELUXE	TC 22 PRO INOX DELUXE	TC 32 PRO INOX DELUXE
MOTORE	Hp	1	1,4	1,4
ALIMENTAZIONE	V	220-240	220-240	220-240
POTENZA ASSORBITA	Kw	1,15	1,50	1,50
CORRENTE ASSORBITA	A	5	7,1	7,1
Ø BOCCA USCITA PRODOTTO LAVORATO	mm	60	74	90
GIRI ELICA	Rpm	120	120	120
GIRI MOTORE	Rpm	1400	1400	1400
FORO PIASTRA IN DOTAZIONE	mm	6	8	8

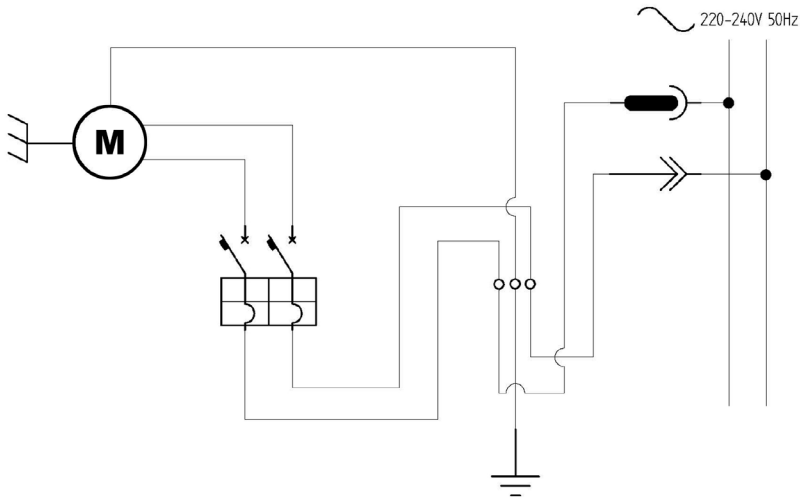
2.3 - DIMENSIONI E PESO DELLA MACCHINA



TC 12 PRO INOX DELUXE	mm
A	510
B	270
C	400
PESO: 25 kg	

TC 22 PRO INOX DELUXE	mm
A	530
B	270
C	400
PESO: 26 kg	

TC 32 PRO INOX DELUXE	mm
A	580
B	280
C	400
PESO: 28,5 kg	



ITALIANO

Salvo diversi accordi con il Cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene imballata con nylon, polistirolo e cartone. Le dimensioni dell'imballo sono riportate in fig. 3.2.

A 3D perspective drawing of a gray rectangular box. The front face is a rectangle. The bottom-left edge of the front face is labeled 'A'. The bottom-right edge of the front face is labeled 'B'. The right vertical edge of the front face is labeled 'C'. The box is shown from a slightly elevated angle, showing the top and right side faces.

TC32	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
PESO LORDO: 31,5 kg	



Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo. In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo: "Accetto, con riserva..." e la motivazione. Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia al corriere e al fornitore entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

3.3 - INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

La zona dove si intende installare la macchina deve essere piana e solida. Inoltre occorre posare la macchina mantenendo ampio spazio intorno ad essa. Questo consente maggiore manovrabilità nelle fasi di lavoro e garantisce l'accesso nei successivi interventi di manutenzione. Predispone intorno alla macchina un'ideale illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo della macchina.

3.3.1 - SMALTIMENTO IMBALLO

I componenti dell'imballo come cartone e nylon sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente. Il polistirolo è un materiale inquinante che se bruciato produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti. Nel caso in cui la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

3.3.2 - MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA



ATTENZIONE!

Dato il peso complessivo della macchina, durante gli spostamenti è necessario l'ausilio di un secondo operatore.

3.4 - ALLACCIAMENTO ALL'IMPIANTO ELETTRICO



ATTENZIONE!

Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina. Ogni intervento deve essere

eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto. Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di terra efficiente.

3.4.1 - MACCHINA MONOFASE DA 230 VOLT- 50 Hz

In questo allestimento la macchina è fornita di un cavo di alimentazione di sezione 3x 1,5 e di lunghezza circa di 1,5 metri. allacciare il cavo alla rete di alimentazione monofase da 230 volt-50 hz. in allestimenti con voltaggi diversi da quelli citati, consultare il costruttore.

Nel caso si debba allungare il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo della stessa sezione di quello installato dal costruttore. Per la verifica del corretto collegamento elettrico, vedi par. 5.1

4 - COMANDI

4.1 - ELENCO COMANDI

La pulsantiera di arresto/avvio, permette l'accensione e lo spegnimento dell'apparecchiatura.

O - Pulsante di arresto:

arresta l'alimentazione del motore elettrico, quindi la rotazione dell'elica.

I - Pulsante di avvio: permette l'alimentazione del motore elettrico, quindi la rotazione dell'elica.



5 - AVVIAMENTO E ARRESTO

5.1 - VERIFICA DEL CORRETTO COLLEGAMENTO ELETTRICO



ATTENZIONE!

Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina e che sia provvista di una presa di terra efficace. Nelle macchine allacciate ad una linea monofase e realizzate per tale alimentazione, il corretto senso di rotazione del motore viene definito direttamente dal costruttore.

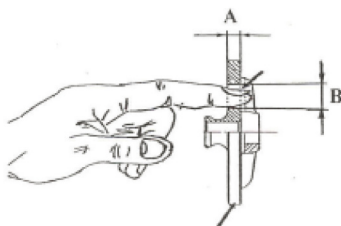


5.2 - VERIFICA PRESENZA ED EFFICIENZA DELLE PROTEZIONI E DELLE SICUREZZE

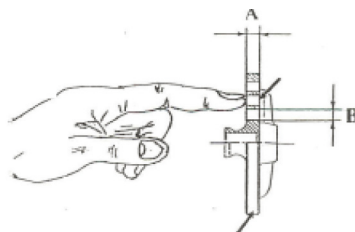
CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEGLI UTENSILI CHE POSSONO ESSERE MONTATI SULLA MACCHINA

La macchina è prevista con dotazione piastra avente diametro di fori pari a 6/8 mm, particolare allineato alla normativa vigente. Al fine di eseguire varie lavorazioni è possibile comunque montare piastre con fori di diametro minore rispetto a quella fornita dalla casa costruttrice, senza con ciò le caratteristiche funzionali.

La F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - non si ritiene responsabile per eventuali infortuni scaturiti dall'utilizzo sulla macchina **"TRITACARNE ELETTRICO"** di piastre con fori aventi diametro superiore a 8 mm e spessore inferiore a 5 mm, reperibili facilmente sul mercato, in quanto utilizzabili su tritacarne manuali. Con l'utilizzo di queste piastre non sono più rispettati (senza l'adozione di protezioni specifiche atte a riportare le misure di sicurezza nei limiti di quanto richiesto) i parametri di sicurezza previsti dalle norme in vigore (vedi fig. 5).



- NO** Spessore A minore di 5 mm.
Diametro fori piastra maggiori di 8 mm.
- NO** Thickness A less than 5 mm.
Diameter of plate holes more than 8 mm.
- NON** Epaisseur A inférieure à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque supérieur à 8 mm.
- NEIN** Starke A niedriger als 5 mm.
Scheibenloch durchmesser höher als 8 mm.
- NO** Espesor A inferior a 5 mm.
Diametro de los orificios de la placa superior a 8 mm.



- SI** Spessore A maggiore o uguale a 5 mm.
Diametro fori piastra minori o uguali a 8 mm.
- YES** Thickness A 5 mm or more. Diameter of plate holes 8 mm or less.
- OUI** Epaisseur A supérieure ou égale à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque inférieur ou égal à 8 mm.
- JA** Starke A holder oder gleich 5 mm.
Scheibenlochdurchmesser niedriger oder gleich 8 mm
- SI** Espesor A mayor o igual a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa menores o iguales a 8 mm.

SUL TRITACARNE TAGLIA 32

Verifica visiva. Prima di ogni turno di lavoro della macchina, verificare che la tramoggia di carico sia solidale al corpo di macinatura, e che la traversa salvamano sia anch'essa solidale alla tramoggia.

5.3 - VERIFICA FUNZIONAMENTO INTERRUOTORE A RIARMO MAGNETICO

Con la macchina allacciata alla rete e dopo aver premuto il pulsante di avvio verificare l'alimentazione del motore elettrico con l'inizio della rotazione dell'elica.

NOTA

Con il pulsante di avvio disattivato non si deve verificare la rotazione dell'elica. In caso di mancanza di alimentazione elettrica e successivo ripristino non si deve verificare l'avvio del motore elettrico. Per verificare questa condizione è sufficiente collegare la spina alla presa elettrica, premere il pulsante di avvio, scollegare la spina dalla presa elettrica: alla successiva riconnessione il motore non deve essere alimentato.



5.4 - AVVIAMENTO

Collegare il cavo alla presa elettrica, premere il pulsante "I".

5.5 - ARRESTO

Premere il pulsante di arresto "O"

6 - USO DELLA MACCHINA

6.1 - PRESCRIZIONI



ATTENZIONE!

Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina. Prima di iniziare l'uso l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti. In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto alla manutenzione.

6.2 - CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE

Essendo la presente macchina progettata specificamente per la macinatura della carne, si sconsiglia l'uso della stessa per usi diversi dalla sua funzione originale. Al fine di garantire le caratteristiche di idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo N. 1935/2004/CE) del presente apparato, si devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- il prodotto alimentare immesso deve essere esclusivamente carne non congelata o pesce non congelato
- il prodotto alimentare immesso non deve superare la temperatura di 7 °C
- il prodotto alimentare immesso non deve essere conservato in modo prolungato (massimo 0,5 ore) all'interno dell'apparato, oltre il tempo strettamente necessario a lavorarlo.

Si avverte quindi che ogni uso improprio o comunque di genere diverso, oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato in ogni macchina), può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione cui è destinata oppure generare potenziali condizioni di rischio per l'utilizzatore. **La F.A.C.E.M. Spa - TRE SPADE** - non si ritiene responsabile per incomplete od errate traduzioni in altra lingua di queste istruzioni.

DESCRIZIONE

La macchina è essenzialmente composta di due parti principali:

- a) Un gruppo di potenza, o gruppo motore (1), destinato a fornire il movimento; esso è dotato di motore elettrico munito di apposito interruttore di avviamento (2) e cavo di alimentazione, presa di forza e basamento con piedi (7) per l'appoggio al piano di lavoro. Su di esso non sono necessari (salvo i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare dalla casa produttrice) interventi di alcun genere; anzi si consiglia di non intervenire in alcun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti norme d'uso.
- b) Un gruppo di lavoro (3), composto da più elementi costruttivi descritti successivamente, che per poter svolgere la propria funzione deve essere collegato solidalmente al gruppo motore (1).

OPERAZIONI PRELIMINARI (vedi fig. 6.2.1)

Predisporre il gruppo motore (1) appoggiandolo sul piano di lavoro tramite i piedi di sostegno (7). Smontare nei vari componenti il corpo montato del trita-carne, svitando completamente la corona filettata e successivamente estraendo dal corpo la piastra forata, il coltello e l'elica a vite. Si raccomanda di lavare accuratamente ed asciugare bene tutti i particolari descritti in questa fase, compresi inoltre il pressatoio e la tramoggia. Ovviamente il lavaggio non deve includere il motoriduttore (1).

6.3 - USO DELLA MACCHINA

MESSA IN FUNZIONE



ATTENZIONE!

In questa fase, il gruppo dipotenza (1) deve trovarsi con l'interruttore in posizione di arresto (0) e il cavo con la presa di corrente scollegato dalla rete elettrica di alimentazione.

Inserire il corpo (3) nell'apposita sede del gruppo motore (1) dopo aver svitato parzialmente il volantino di fissaggio (6), verificando che il corpo sia con l'imboccatura di inserimento carne rivolta verso l'alto e che sia stato introdotto fino in fondo nella sede; fissare il tutto avvitando il volantino (6) fino in

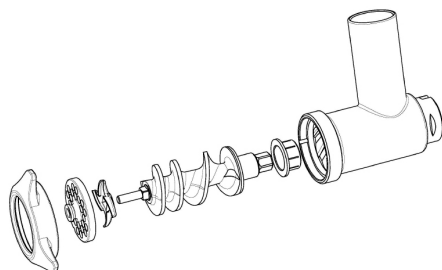
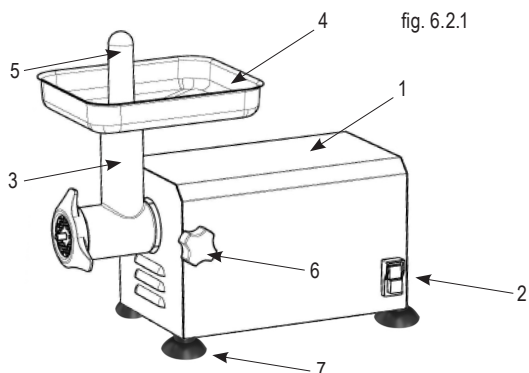


fondo senza forzare troppo il bloccaggio. Se correttamente assemblato il corpo non deve poter essere estratto né poter ruotare nella sede. Inserire orizzontalmente l'elica, dalla parte dell'albero scanalato, nel corpo, facendola guidare sulla boccola, (particolare collocato all'interno del corpo). In questa fase fare eventualmente ruotare leggermente l'elica in modo da agevolare l'introduzione dell'innesto nella presa di forza del motore. Inserire in sequenza nel perno, con il quadro di trascinamento sporgente dall'elica:

il coltello con la parte tagliente rivolta all'esterno (verificare il corretto inserimento del quadro di trascinamento) e la piastra forata (essa va inserita con la parte piana rivolta verso il tagliente del coltello). Verificare che l'intaglio esterno della piastra vada a posizionarsi in corrispondenza dell'apposito dente di fissaggio (pin) ricavato sul corpo, in modo tale che essa non possa ruotare una volta inserita nel corpo. Bloccare il tutto avvitando la corona filettata sulla corrispondente filettatura ricavata sul corpo;

si raccomanda di non forzare il bloccaggio con utensili vari: il fissaggio effettuato manualmente è sufficiente. Solo a questo punto, dopo aver verificato attentamente che l'interruttore del motore sia nella posizione 0, si può inserire la spina nella presa di corrente.

L'apparecchio è ora pronto al lavoro ed è possibile avviarlo agendo sull'interruttore (2) posto sul motore. Caricare in seguito la carne da lavorare sulla tramoggia (4) e inserirla nell'imboccatura agevolando l'introduzione esclusivamente per mezzo del pressatoio (5) e mai con le mani.



⚠ IMPORTANTE

Si avverte che l'imboccatura di inserimento carne/pesce nel corpo ha volutamente dimensioni tali da impedire l'inserimento volontario o fortuito degli arti superiori in zona potenzialmente pericolosa.

Per nessun motivo essa deve essere modificata o manomessa, in quanto in tal caso potrebbe verificarsi una situazione di pericolo per l'integrità dell'operatore.

È buona norma non far funzionare la macchina a vuoto allo scopo di evitare un inutile logorio del gruppo di taglio e un anomalo surriscaldamento del motore.

Si consiglia quindi di arrestare la macchina, agendo sull'interruttore ogni volta che si debba sospendere il lavoro di macinazione della carne/del pesce. In caso di introduzione fortuita di un corpo estraneo (tipo ossa, pelli, lisce di pesce, spine ecc.) che dovesse procurare un improvviso arresto della macchina, la procedura corretta di intervento è la seguente:

- posizionare l'interruttore sulla posizione 0 (**arresto**);
- disinserire la spina dalla rete di alimentazione;
- scollegare il gruppo di macinazione dal gruppo motore;
- provvedere allo smontaggio in sequenza di corona, piastra, coltello, elica procedere all'eliminazione del materiale estraneo dall'interno del tritacarne;
- prima di operare allo smontaggio della tramoggia, assicurarsi che essa sia preventivamente stata svuotata dal prodotto in essa contenuto.

7 - MANUTENZIONE

Gli organi soggetti ad usura sono essenzialmente gli organi taglienti, in questo caso il coltello e la piastra forata. Controllare costantemente lo stato degli stessi, facendo effettuare le eventuali affilature da personale competente e provvedendo alla loro sostituzione quando si renda necessario. Controllare saltuariamente le condizioni della boccola interposta tra elica e corpo. In caso di anormale consumo provvedere anche in questo caso alla sostituzione, onde evitare eventuali danneggiamenti ad altri organi della macchina. Per eventuali ricambi si consiglia di utilizzare ricambi originali di produzione del fabbricante, per evitare inconvenienti dovuti a diverse caratteristiche produttive. Specificare nell'ordine il modello e il numero di serie della macchina in possesso (il numero di serie è indicato sulla targhetta posta sul gruppo di potenza (1).

7.1 - RABBOCCO E SOSTITUZIONE OLIO

Il riduttore viene fornito con olio MOBILGEAR 600 XP 680 (Viscosità cSt a 40°C 680; Viscosità cSt a 100° 39,2 ISO 680).

Per un corretto e duraturo funzionamento si consiglia di sostituirlo, con il medesimo o con oli simili per riduttori di pari viscosità, dopo circa 300 ore di lavoro. Dopo aver estratto il motoriduttore dalla carcassa in inox che lo racchiude, posizionare il gruppo motoriduttore in posizione verticale, svitare il tappo olio posto nella parte frontale del riduttore e versare l'olio sopracitato fino al livello indicato dalla spia posta nel tappo olio stesso, una volta che il gruppo motoriduttore sia stato riportato in posizione orizzontale (posizione di lavoro).

Per il cambio olio svitare il tappo olio facendo fuoriuscire dal gruppo motoriduttore l'olio da sostituire e lasciandolo scolare bene. Inserire dal tappo il nuovo olio in quantità di circa 125 cc (circa due tazzine di caffè), richiudendo quindi il tappo." "Consigliabile eseguire l'operazione di rabbocco, o di cambio olio, in un ambiente idoneo all'operazione, con l'intero gruppo di lavoro smontato dal gruppo motore, con l'interruttore posizionato sulla posizione O e con la spina del cavo di alimentazione disinserita dalla rete elettrica. Si ricorda che l'olio sostituito nel riduttore non deve essere disperso nell'ambiente ma smaltito secondo le norme attualmente vigenti.

7.2 - LUBRIFICAZIONE

La macchina non necessita di lubrificazioni

7.3 - PULIZIA DELLA MACCHINA

ATTENZIONE!

Come detto in precedenza, al termine di ogni lavorazione, dopo aver arrestato il motore per mezzo del suo interruttore, è buona norma disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di effettuare qualsivoglia operazione di smontaggio e pulizia. Non tirare il cavo elettrico per disinserire la spina. Per disinserire il corpo dal motore è sufficiente allentare di alcuni giri il volantino (6) ed estrarre il gruppo di lavoro (3) sfilandolo orizzontalmente dalla sua sede. Procedendo in sequenza inversa rispetto al montaggio è possibile separare i vari componenti e quindi effettuare sugli stessi le operazioni di pulizia, lavaggio e asciugatura.

IMPORTANTE

Per l'operazione di lavaggio utilizzare esclusivamente acqua (possibilmente calda) e detergente neutro per stoviglie. Per la pulizia non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici che potrebbero danneggiare irrimediabilmente il prodotto oppure far insorgere condizioni di rischio per l'utilizzatore.

Per mantenere il tritacarne in perfette condizioni di utilizzo è opportuno far sempre seguire alle operazioni di pulizia e lavaggio una attenta asciugatura, in particolare del gruppo di lavoro.

7.4 - RAEE RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTROTECNICHE



ATTENZIONE: secondo quanto previsto dalle prescrizioni della Direttiva Europea 2012/19/UE e dalle conseguenti normative nazionali, **la presente apparecchiatura non può essere smaltita come normale rifiuto urbano misto**. Pertanto, alla fine del suo ciclo di vita, dopo aver eseguito le operazioni necessarie ad un corretto smaltimento, l'apparecchiatura deve essere depositata presso uno dei centri di raccolta differenziata per i rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (AEE). Fare riferimento ai centri di raccolta del comune di appartenenza, il quale assicura la funzionalità, l'accessibilità e l'adeguatezza dei sistemi di raccolta differenziata.

Chiunque smaltisca abusivamente (o come rifiuto urbano misto) la presente apparecchiatura AEE sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.

8 - INCONVENIENTI E RIMEDI

8.1 - INCONVENIENTI CAUSE E RIMEDI

INCONVENIENTI	CAUSE	RIMEDI
LA MACCHINA NON PARTE	Spina non correttamente inserita nella presa	Inserire in modo sicuro la spina nella presa di tensione
	Motore elettrico in avaria	Interpellare l'assistenza tecnica
	Interruttore in avaria	Interpellare l'assistenza tecnica
PERDITE DI OLIO	La guarnizione del motoriduttore è usurata	Interpellare l'assistenza tecnica
LA CARCASSA IN INOX SURRISCALDA	Il motore è stato utilizzato a vuoto	Evitare utilizzi a vuoto del motore. Se non si inserisce carne nel corpo di macinatura, spegnere sempre la macchina tramite l'interruttore generale
	Motore elettrico in avaria	Interpellare l'assistenza tecnica



CONTENTS

1 - DELIVERY AND WARRANTY	15
1.1 Foreword	
1.2 Storage and use of this manual	
1.3 Warranty	
1.4 Description of the machine	
1.5 Intended use	
1.6 Improper use	
1.6.1 Safety provisions	
1.6.2 Environmental conditions	
1.6.3 Lighting	
1.7 Identification data	
1.7.1 Warning and danger signs	
1.8 Safety protections and devices	
1.9 Work stations	
1.10 Vibration	
2 - TECHNICAL FEATURES	18
2.1 Main parts	
2.2 Technical features	
2.3 Machine dimensions and weight	
2.4 Noise level	
2.5 Wiring diagram	
3 - TESTING, TRANSPORT, DELIVERY AND INSTALLATION	19
3.1 Testing	
3.2 Machine delivery and handling	
3.3 Installation	
3.3.1 Packaging disposal	
3.3.2 Moving the machine	
3.4 Connection to the electrical system	
3.4.1 Single-phase machine, 230 Volt-50 Hz	
4 - CONTROLS	20
4.1 List of controls	
5 - STARTING AND STOPPING	20
5.1 Checking the correct electrical connection	
5.2 Checking the presence of protections and safety devices	
5.3 Checking magnetic reset switch operation	
5.4 Start-up	
5.5 Stop	
6 - USING THE MACHINE	22
6.1 Prescriptions	
6.2 Conditions of use	
6.3 Using the machine	
7 - MAINTENANCE	23
7.1 Oil topping up and change	
7.2 Lubrication	
7.3 Cleaning the machine	
7.4 WEEE Waste Electrical and Electronic Equipment	
8 - TROUBLESHOOTING	25
8.1 Troubleshooting	



1 - DELIVERY AND WARRANTY

1.1 - FOREWORD



WARNING!

The symbols used in this manual are intended to draw the reader's attention to points and operations that are dangerous for the personal safety of operators or that present a risk of damage to the machine itself. Do not operate the machine unless you are sure that you have correctly understood what is highlighted in these notes.



WARNING!

For the sake of clarity, some illustrations in this manual represent the machine or parts of it with panels or guards removed.

Do not use the machine in such conditions. Only use it when every protection is correctly mounted and in perfect working order.

The manufacturer prohibits the reproduction, even partial, of this manual and its contents may not be used for purposes not permitted. Any violation will be prosecuted in accordance with the law.

1.2 - STORAGE AND USE OF THIS MANUAL

The purpose of this manual is to make persons become more familiar with the machine by means of texts and illustrations, the essential requirements and criteria relating to the transport, handling, use and maintenance of the machine itself.

Please read this manual carefully before using the machine. Store it carefully near the machine, in a place easily and quickly accessible for any future consultation.

If the manual is lost or deteriorated, request a copy from your dealer or directly from the manufacturer. In case of transfer of the machine, inform the manufacturer of the details and the address of the new owner.

The manual reflects the state of the art at the time of marketing of the machine and can not be considered inadequate if it has undergone subsequent updates as a result of new changes. In this respect, the

manufacturer reserves the right to update its production and manuals without the obligation to update previous production and manuals, except in exceptional cases. In case of doubt, consult the nearest service centre or the manufacturer directly.

The manufacturer is committed to the continuous optimisation of its product. For this reason, the manufacturer will be pleased to receive any recommendation or proposal aimed at improving the machine and/or the manual.

The machine has been delivered to the user under the warranty conditions valid at the time of purchase. If you have any questions, please contact your supplier.

1.3 - WARRANTY

Under no circumstances is the user authorised to tamper with the machine. Contact the manufacturer for any anomalies found. Any attempt to dismantle, modify or in general tamper with any component of the machine by the user or by unauthorised personnel will invalidate the Declaration of Conformity drawn up in accordance with EEC Directive 2006/42, will invalidate the warranty and release the manufacturer from any liability for any damage to persons or property resulting from such tampering.

The manufacturer shall also be relieved of any liability in the following cases:

- *incorrect installation;*
- *improper use of the machine by untrained personnel;*
- *use contrary to the regulations in force in the country of use;*
- *lack of or improper maintenance;*
- *use of non-original and not model-specific spare parts;*
- *total or partial non-compliance with instructions*

The following machine components are not covered by the general warranty conditions as they are subject to normal wear and tear:

- *plate*
- *knife*

1.4 - DESCRIPTION OF THE MACHINE

The machine mainly consists of two parts:

a) A intended to provide the movement; it is equipped with an electric motor with starter switch and power cable, power take- off and bedplate for worktop support. Except for extraordinary maintenance, which should only be carried out by the manufacturer, no other upkeep needs to be done. It is advisable to avoid any upkeep operation: the only actions to be taken are those connected with the instructions for use.

b) A mincing unit composed by several parts, which will be described hereafter. This unit must be firmly connected to the motor assembly in order to perform its duty.

1.5 - INTENDED USE

The machine has been designed and manufactured for meat mincing. It must be used in professional environments and the personnel intended for its use must work in the sector and must have read and understood this manual. Use the machine resting on a suitable and clean work surface.

1.6 - IMPROPER USE

The machine must only be used for the purposes expressly provided for by the manufacturer.

In particular:

- *do not use the machine unless it has been properly installed with all guards intact and properly mounted to avoid the risk of serious injury.*
- *do not access the electrical components without having previously disconnected the machine from the power supply line: risk of electric shock.*

1.6.1 - SAFETY PROVISIONS

- *Do not perform any intervention without prior authorisation.*
- *Follow the procedures described for maintenance and technical support.*
- *Do not wear clothing that does not comply with accident prevention regulations. Consult the employer about the safety regulations in force and the accident prevention equipment to be worn.*
- *Don't start the machine when in fault. Before using the machine, make sure that any conditions dangerous to safety have been properly*

eliminated. If there are any anomalies, stop the machine and report to those in charge of maintenance.

- *Do not allow unauthorised personnel to work on the machine. In case of electrocution, the victim must be isolated from the power source as soon as possible.*

To carry out this operation, it is preferable to use the thermal cut-out; if it is necessary to intervene on the victim, please remember that you could be electrocuted unless you use insulating tools (sticks or rods in wood or PVC, fabric, leather, etc.). It is advisable to have medical personnel promptly intervene and hospitalize the patient.

1.6.2 - ENVIRONMENTAL CONDITIONS

The machine is designed to operate under the following environmental conditions:

- *min. ambient temperature: -5° C*
- *max. ambient temperature: +40° C*
- *relative humidity: 50%*

1.6.3 - LIGHTING

The place of installation of the machine must have sufficient natural light and artificial lighting in accordance with the standards in force in the country where the meat mincer is installed.

In any case, the lighting should be evenly distributed and ensure good visibility at every point of the mincer and should not create dangerous reflections. The lighting should allow clear identification of the start and stop buttons.

1.7 - IDENTIFICATION DATA

An exact description of the "Model", "Serial Number" and "Year of manufacture" of the machine will facilitate quick and effective responses from our service department. It is recommended to indicate the machine model and serial number each time you contact the service department.

Please specify the data you find on the plate shown in fig. 1.7.1.

As a reminder, we suggest you write your machine ID data in the box beside.

Meat mincer model
 Serial N.
 Year of manufacture
 Type

⚠ **WARNING!**

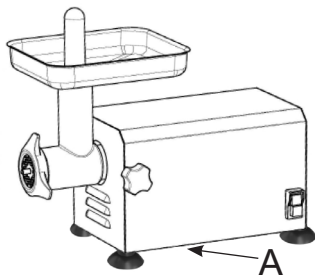
Do not alter the data on the nameplate under any circumstances.

1.7.1 - WARNING AND DANGER SIGNS

⚠ **WARNING!**

With the machine connected to the power supply, do not work on the electrical components. You risk electrocution. Observe the warnings on the nameplate. Failure to comply may result in personal injury. Make sure the nameplate is always present and legible. If it is not so, apply or replace it.

fig. 1.7.1



A = meat mincer model
 B = serial number
 C = year of manufacture
 D = gearmotor code
 E = power consumption
 F = motor speed
 G = current consumption
 H = voltage
 I = frequency
 J = degree of protection

A

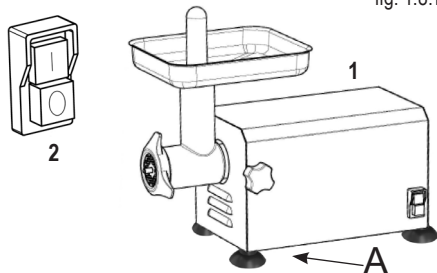
 F.A.C.E.M. S.p.a.	
S/N: B A	
Year: C	
MTR: D	
Power input: E KW	F rpm
I: G A	H VOLT I Hz
Prot Grade J	MADE IN ITALY

1.8 - SAFETY PROTECTIONS AND DEVICES

⚠ **WARNING!**

Before using the machine, ensure that safety devices are properly positioned and efficient. Check their presence and efficiency at the beginning of each work shift. If this is not the case, notify the person in charge of maintenance.

fig. 1.8.1



1. Protective guard for electrical components

The machine is closed by a guard that prevents unintentional access to electrical components.

2. Magnetic reset switch

On the machine casing there is a magnetic reset switch that prevents automatic restart in case of power supply resumption after a momentary interruption.

⚠ **WARNING!**

Do not under any circumstances tamper with the safety devices

1.9 - WORK STATIONS

The correct position to be occupied by the operator is shown in fig. 1.9.1.

1.10 - VIBRATIONS

The vibrations that the machine transmits to the bench are not significant.

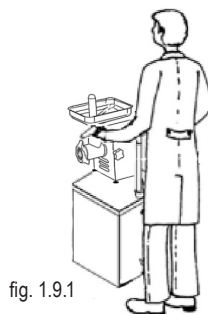
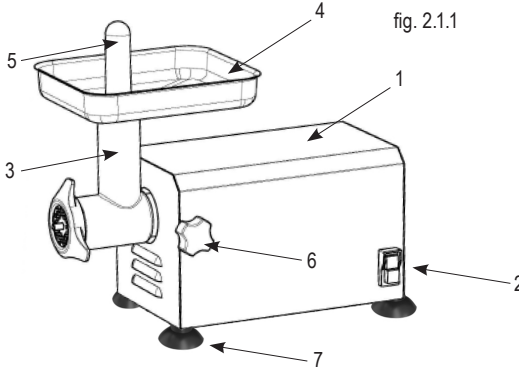


fig. 1.9.1

2 - TECHNICAL FEATURES

2.1 - MAIN PARTS

To make the manual easier to understand, the main components of the machine are listed and represented in fig. 2.1.1 below.

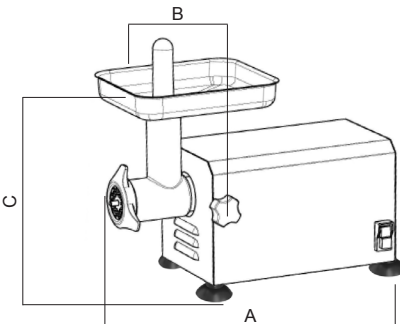


1. steel structure enclosing the electric motor
2. start/stop button
3. mincing body
4. hopper collecting product to be processed
5. pestle for pushing product to be processed
6. mincing body fixing handwheel
7. support foot

2.2 - TECHNICAL FEATURES

MODEL	u.m.	TC 12 PRO INOX DELUXE	TC 22 PRO INOX DELUXE	TC 32 PRO INOX DELUXE
MOTOR	Hp	1	1,4	1,4
POWER SUPPLY	V	220-240	220-240	220-240
POWER CONSUMPTION	Kw	1,15	1,50	1,50
CURRENT CONSUMPTION	A	5	7,1	7,1
DIAMETER OF PRODUCT OUTLET	mm	60	74	90
AUGER SPEED	Rpm	120	120	120
MOTOR SPEED	Rpm	1400	1400	1400
SUPPLIED PLATE HOLE	mm	6	8	8

2.3 - MACHINE DIMENSIONS AND WEIGHT

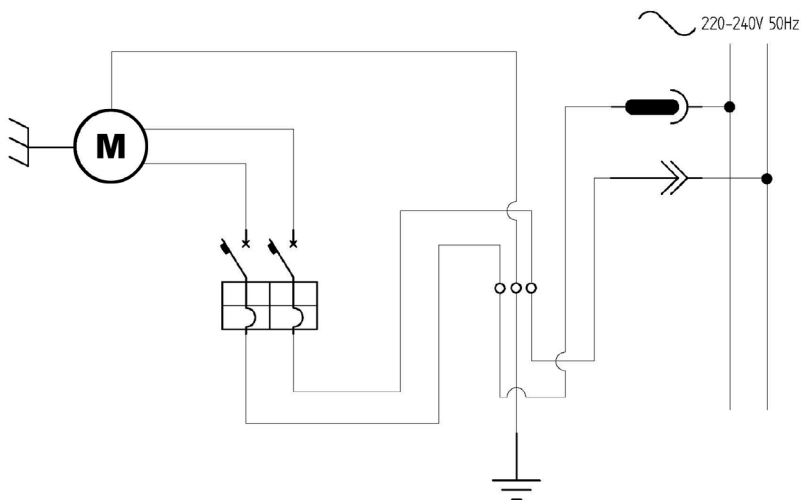


TC 12 PRO INOX DELUXE	mm
A	510
B	270
C	400
WEIGHT: 25 kg	

TC 22 PRO INOX DELUXE	mm
A	530
B	270
C	400
WEIGHT: 26 kg	

TC 32 PRO INOX DELUXE	mm
A	580
B	280
C	400
WEIGHT: 28,5 kg	

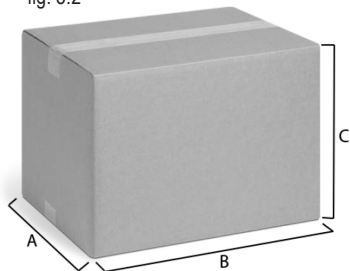
ENGLISH



3.2 - MACHINE DELIVERY AND HANDLING

All material shipped has been carefully checked before delivery to the forwarder. Unless otherwise agreed with the Customer or for particularly expensive transport, the machine is packed with nylon, polystyrene and cardboard. The dimensions of the packaging are shown in fig. 3.2.

fig. 3.2



TC12	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
GROSS WEIGHT: 26,5 kg	

TC22	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
GROSS WEIGHT: 28,5 kg	

TC32	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
GROSS WEIGHT: 31,5 kg	





Upon receipt of the machine, check the packaging for damage or tampering. In the event of damage to the packaging, sign the delivery note for the carrier adding a remark such as I accept, with reservation... and state the reason. Once the packaging has been opened, if there are really damaged machine components, report them to the courier and to the supplier within three days from the date indicated on the documents.

3.3 - INSTALLATION



WARNING!

The area where you intend to install the machine must be flat and solid. In addition, the machine must be positioned with plenty of space around it. This allows greater room for manoeuvres in the work phases and guarantees access for subsequent maintenance work. Provide suitable lighting around the machine to ensure the correct visibility for the operator using the machine.

3.3.1 - PACKAGING DISPOSAL

Packaging components such as cardboard and nylon are products that can be disposed of with standard solid waste. They can then be disposed of with no constraints. Polystyrene is a polluting material that produces toxic fumes when burned. Do not burn and do not release in the environment but dispose of according to the prevailing laws. If the machine is delivered to countries where special regulations exist, dispose of the packaging in accordance with the regulations in force.

3.3.2 - MOVING THE MACHINE



WARNING!

Due to the overall weight of the machine, a second operator is required during any handling movements.

3.4 - CONNECTION TO THE ELECTRICAL SYSTEM WARNING!



WARNING!

Check that the power supply corresponds to the specifications on the machine's nameplate.

Any intervention must only be carried out by specialised personnel expressly authorised by the person in charge. Connect o mains equipped with an efficient grounding.

3.4.1 - SINGLE-PHASE MACHINE, 230 VOLT - 50 Hz

In this configuration the machine is equipped with a 3x1.5 power cable, about 1.5-metre long. Connect the cable to the 230 Volt-50 Hz single-phase power supply. For configurations with voltages other than those mentioned, consult the manufacturer.

If you need to extend the power cable, use a cable of the same section as the one installed by the manufacturer. For checking proper electrical connection, see par. 5.1.

4 - CONTROLS

4.1 - LIST OF CONTROLS

The stop/start push-button panel allows the equipment to be switched on and off.

- O** Stop button: stops the power supply to the electric motor and hence the rotation of the auger.
- I** Start button: starts the power supply to the electric motor and hence the rotation of the auger.



5 - STARTING AND STOPPING

5.1 - CHECKING THE CORRECT ELECTRICAL CONNECTION



WARNING!

Check that the power supply corresponds to the specifications on the machine's nameplate and that it is equipped with an effective ground connection. In machines connected to a single-phase line and designed for this type of power supply, the correct direction of rotation of the motor is defined directly by the manufacturer.

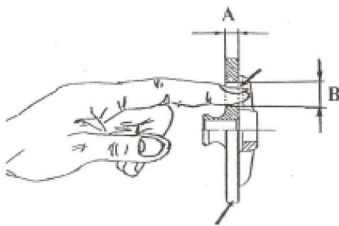


5.2 - CHECKING THE PRESENCE AND EFFICIENCY OF PROTECTIONS AND SAFETY DEVICES

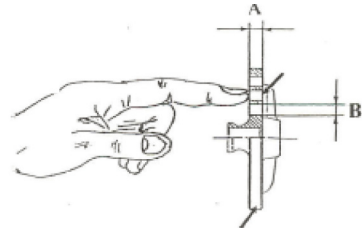
MAIN FEATURES OF THE TOOLS WHICH CAN BE INSTALLED IN THE MACHINE

The machine is supplied with a plate with 6/8 mm diameter holes, in order to comply with legislation in force. For different processing operations it is however possible to fit drilled plates with smaller diameter holes, compared to the one supplied by the manufacturing company, without modifying the operating performance of the machine.

La F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE - shall not be responsible for any injuries resulting from the use - on the **"ELECTRIC MEAT MINCER"** machine - of plates with holes more than 8 mm in diameter and less than 5 mm thick, easily available on the market, as they can be used on manual meat mincers. With the use of these plates, the safety parameters provided for by the standards in force are no longer respected (unless adopting specific protections to bring the safety measures within the required limits) (see fig. 5).



- NO** Spessore A minore di 5 mm.
Diametro fori piastra maggiori di 8 mm.
- NO** Thickness A less than 5 mm.
Diameter of plate holes more than 8 mm.
- NON** Epaisseur A inférieure à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque supérieur à 8 mm.
- NEIN** Starke A niedriger als 5 mm.
Scheibenloch durchmesser höher als 8 mm.
- NO** Espesor A inferior a 5 mm.
Diametro de los orificios de la placa superior a 8 mm.



- SI** Spessore A maggiore o uguale a 5 mm.
Diametro fori piastra minori o uguali a 8 mm.
- YES** Thickness A 5 mm or more. Diameter of plate holes 8 mm or less.
- OUI** Epaisseur A supérieure ou égale à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque inférieur ou égal à 8 mm.
- JA** Starke A holder oder gleich 5 mm.
Scheibenlochdurchmesser niedriger oder gleich 8 mm
- SI** Espesor A mayor o igual a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa menores o iguales a 8 mm.

ON THE MEAT MINCER SIZE 32

Visual inspection. Before each machine work shift, check that the loading hopper is attached to the mincing body, and that the hand protection crossbeam is also attached to the hopper.

5.3 - CHECKING MAGNETIC RESET SWITCH OPERATION

With the machine connected to the mains and after pressing the start button, check the power supply of the electric motor when the auger starts turning.

NOTE

With the start button deactivated, the auger must not turn. In the event of a power failure and subsequent restoring, the electric motor must not start. To check this condition, simply connect the plug to the power socket, press the start button, disconnect the plug from the socket: when plugging it back the motor must not be powered.

5.4 - START-UP

Connect the cable to the power socket, press the "I" button.



5.5 - STOP

Press the stop button "O"

6 - USE OF THE MACHINE

6.1 - PRESCRIPTIONS



WARNING!

Only authorised personnel may work on the machine. Before starting use, the operator must ensure that all guards are in place and that safety devices are present and efficient. If this is not the case, switch off the machine and contact the service technician.

6.2 - CONDITIONS OF USE

This machine has been specially conceived for meat mincing, therefore it should not be used for different applications. The following prescriptions must be complied with to ensure suitability for contact with foodstuffs (European Regulation no. 1935/2004/EC):

- *Unfrozen meat or fish only can be processed.*
- *Temperature of foodstuffs to be processed must not exceed 7 °C*
- *Foodstuffs to be processed must not be kept more than necessary mincing time inside the appliance (half an hour maximum).*

Any improper use or any other use shall invalidate warranty (please read the warranty conditions on the relevant certificate provided with the machine), but it may also damage the components, thus making it impossible for the machine to continue processing, or produce potential risks for the user. **F.A.C.E.M. Spa - TRE SPADE** - shall not be held responsible for incomplete or incorrect translations of these instructions in other languages.

DESCRIPTION

The machine mainly consists of two parts:

- a) A power unit or motor unit (1) necessary to provide motion. It is equipped with an electric motor with start/stop switch (2), power cord, power take-off and base with feet (7) to be placed on the workbench. Except for extraordinary maintenance, which should only be carried out

by the manufacturer, no other upkeep needs to be done. It is advisable to avoid any upkeep operation: the only actions to be taken are those connected with the instructions for use.

- b) A mincing unit (3) composed by several parts, which will be described hereafter. This unit must be firmly connected to the motor assembly (1) in order to perform its duty.

PRELIMINARY OPERATIONS (see fig. 6.2.1)

Prepare the motor unit (1) by placing it on the work surface using the support feet (7). Disassemble the mincing unit to pieces. Completely unscrew the threaded ring and remove the drilled plate, the blade and the auger from the body. We recommend to carefully wash and dry all the parts mentioned at this stage, also including the presser and the feed hopper. Of course the gearmotor (1) must not be washed.

6.3 - USE OF THE MACHINE

COMMISSIONING



WARNING!

At this stage the switch of the power unit (1) must be positioned to stop (0). The power cord and the plug must be disconnected from the mains.

Partially unscrew the handwheel (6) and fit the body (3) into its seat in the motor unit (1).

Make sure that the meat feed opening of the body is facing upwards and that it is fully down. Lock by turning the handwheel (6) completely, but do not force the locking position. If the body has been properly assembled, it cannot be taken out or revolve in its seat.

Fit the auger horizontally into the body, from the spline shaft side, making it rest against the bush (which is inside the body).

If necessary, at this stage slightly turn the auger so as to ease the insertion of the coupling into the motor power take-off.

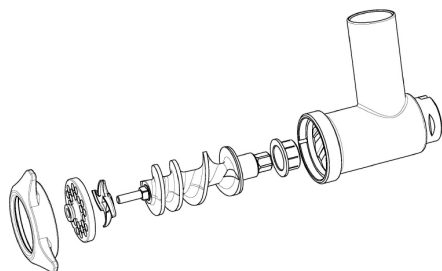
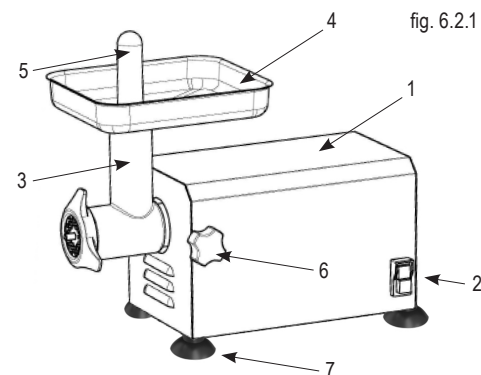
The following parts will have to be fit into the pin in the following order with the square drive part jutting out from the auger:



the mincing blade with the cutting edge facing outwards (make sure that the square drive part is properly fit) and the drilled plate with the flat side facing the cutting edge of the blade. Check if the outside notch of the plate is against the specially provided fixing pin in the body, so that the plate cannot revolve once it has been fitted into the body. Lock all parts by screwing the threaded ring onto the corresponding thread on the body;

it is recommended not to force the fastening with various tools: finger tightening is sufficient. At this point only, after making sure that the motor switch is to 0 position, you can plug in.

The machine is now ready to work and you can start it by means of the switch (2) located on the motor. Feed the meat to be processed in the hopper (4) and into the opening using the presser (5) only. Hands must never be used.



⚠ IMPORTANT

The fish/meat feed opening in the body has been intentionally designed to prevent upper limbs from voluntarily or accidentally getting inside a potentially dangerous area. By no reason should it be modified or tampered with because in this case the operator's safety could be endangered.

It is a good rule not to use the machine when it is empty to avoid useless wear of the cutting unit and abnormal motor overheating.

Therefore we recommend to stop the machine by means of its switch whenever the meat/fish mincing operation needs to be stopped. Foreign bodies such as meat and fish bones, skins, etc. inside the machine could make it stop suddenly. The correct procedure is as follows:

- *position the switch to 0 (stop)*
- *disconnect the plug from the mains*
- *disconnect the mincing unit from the motor unit*
- *dismantle, in a sequence, the ring, plate, knife, auger then remove the foreign material from the inside of the mincer.*
- *Before disassembling the hopper, make sure that it has been previously emptied of any product*

7 - MAINTENANCE

Parts subject to wear are mainly the cutting elements: the blade and the drilled plate. The conditions of these parts should be checked regularly. Their sharpening should be performed by specialised personnel. If necessary they have to be replaced. Every now and then check the conditions of the bush placed between the auger and the body. In case of abnormal wear it should be replaced too to avoid possible damage to other parts of the machine.

It is advisable to use original spare parts made by the manufacturing Company to avoid any inconvenience due to different manufacturing features.

When ordering spare parts please specify model and serial number of the machine (it is shown on the nameplate on the power unit (1)).

7.1 - OIL TOPPING UP AND CHANGE

The reduction gear is supplied with MOBILGEAR 600 XP 680 oil (Viscosity cSt at 40°C 680; Viscosity cSt at 100°C 39.2 ISO 680). It is recommended to



replace the oil every 300 working hours with the same or a similar oil (having the same viscosity).

After removing the gearmotor from its stainless steel casing, put the gearmotor unit in vertical position. Unscrew the oil plug in the front part of the reduction gear and pour the above-mentioned oil until its level reaches the window in the plug, when gearmotor unit is back in horizontal position (working position). For the oil change unscrew the oil plug and let the oil flow out from the gearmotor unit. A good dripping must be attained. Pour in the new oil: required quantity is 125 cu.cm (two small coffee cups approximately). Then tighten the plug.

It is suggested to top-up or change the oil in an adequate environment. The whole mincing unit needs to be disconnected from the motor unit. Before doing so position the switch to O and unplug power cable from the mains. It has to be remembered that exhaust oil disposal must comply with the regulations in force. It must never be released in the environment.

In order to keep your mincer in perfect conditions for a very long time it is a good rule to dry it with care, especially the mincing unit, after any cleaning and washing operation.

7.2 - LUBRICATION

The machine does not require lubrication

7.3 - CLEANING THE MACHINE



WARNING!

As mentioned before, at the end of processing phase, after having stopped the machine by means of its switch, it is a good rule to disconnect the plug from the socket before performing any disassembly and cleaning operation. Do not pull the power cord to unplug. To remove the body from the motor loosen the handwheel (6). Only a few turns are enough, then pull out the mincing unit (3) sliding it horizontally from its seat. Following the assembly reverse order, it is possible to separate the components and then perform the cleaning, washing and drying operations.



IMPORTANT

Use only water for washing (if possible hot water) and neutral detergent for crockery. Never use acid or caustic products for cleaning. They could irreparably damage the machine or cause risky conditions for the user.



7.4 - WEEE WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



WARNING: as specified by European Directive 2012/19/UE and by the consequent national standards, **this appliance may not be disposed of as urban waste.** Therefore, at the end of its life cycle, after carrying out the operations required for correct disposal, the appliance must be taken to a separate collection centre for waste electrical and electronic appliances. Please refer to the collection centres of your municipality, which takes care of the operation, accessibility and adequacy of differentiated collection systems.

Anyone who disposes of this appliance abusively or as urban waste will be subject to the sanctions provided for by current national regulations.

8 - TROUBLESHOOTING

8.1 - TROUBLESHOOTING

FAULTS	CAUSES	REMEDIES
THE MACHINE DOESN'T START	Plug not properly inserted in the socket	Securely insert the plug into socket
	Electric motor in fault	Call technical support
	Faulty switch	Call technical support
OIL LEAKS	The seal of the gearmotor is worn	Call technical support
THE CASING IN STAINLESS STEEL OVERHEATS	The motor has been used with no load	Avoid loadless use of the motor. If you do not feed meat in the mincing body, always turn the machine off via the main switch
	Electric motor in fault	Call technical support

INDEX

1 - LIVRAISON ET GARANTIE	27
1.1 Avant-propos	
1.2 Stockage et utilisation de ce manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Utilisation prévue	
1.6 Utilisations non autorisées	
1.6.1 Prescriptions de sécurité	
1.6.2 Conditions environnementales	
1.6.3 Éclairage	
1.7 Données de base	
1.7.1 Plaques d'avertissement et de danger	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.9 Lieux de travail	
1.10 Vibrations	
2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.	30
2.1 Parties principaux	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine	
2.4 Niveau de bruit émis	
2.5 Schéma électrique	
3 - ESSAIS, TRANSPORT, LIVRAISON ET INSTALLATION	31
3.1 Essais	
3.2 Livraison et manutention de la machine	
3.3 Installation	
3.3.1 Élimination des emballages	
3.3.2 Manipulation de la machine	
3.4 Raccordement électrique	
3.4.1 Machine monophasée de 230 Volt-50 Hzz	
4 - COMMANDES	32
4.1 Liste des commandes	
5 - DÉMARRAGE ET ARRÊT.	32
5.1 Vérification du démarrage électrique correct	
5.2 Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité	
5.3 Vérification du fonctionnement de l'interrupteur à réarmement magnétique	
5.4 Démarrage	
5.5 Arrêt	
6 - UTILISATION DE LA MACHINE	34
6.1 Prescriptions	
6.2 Conditions d'utilisation	
6.3 Utilisation de la machine	
7 - ENTRETIEN	36
7.1 Remplissage et changement de l'huile	
7.2 Lubrification	
7.3 Nettoyage de la machine	
7.4 DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques	
8 - INCONVÉNIENTS ET REMÈDES	37
8.1 Inconvénients, causes et remèdes	

1 - LIVRAISON ET GARANTIE

1.1 - AVANT-PROPOS



ATTENTION!

La symbologie utilisée dans ce manuel est destinée à attirer l'attention du lecteur sur les points et les opérations qui sont dangereux pour la sécurité personnelle des opérateurs ou qui présentent un risque d'endommagement de la machine elle-même.

N'utilisez pas la machine si vous n'êtes pas sûr d'avoir bien compris ce qui est mis en évidence dans ces notes.



ATTENTION!

Par souci de clarté, certaines illustrations de ce manuel représentent la machine ou des parties de celle-ci dont les panneaux ou les carter ont été retirés. N'utilisez pas la machine dans de telles conditions, mais seulement si elle est équipée de toutes les protections correctement montées et en parfait état de fonctionnement.

Le fabricant interdit la reproduction, même partielle, de ce manuel et son contenu ne peut être utilisé à des fins non autorisées par celui-ci. Toute violation sera poursuivie conformément à la loi.

1.2 - STOCKAGE ET UTILISATION DE CE MANUELE

Le présent manuel a pour objet de faire connaître, au moyen de textes et d'illustrations, les exigences et critères essentiels relatifs au transport, à la maintenance, à l'utilisation et à l'entretien de la machine elle-même. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la machine.

Conservez-le soigneusement près de la machine, dans un endroit facilement et rapidement accessible pour toute consultation future. Si le manuel est perdu ou détérioré, demandez une copie à votre revendeur ou directement au fabricant. En cas de transfert de la machine, informez le fabricant des détails et de l'adresse du nouveau propriétaire. Le manuel reflète l'état de l'art au moment où la machine a été mise sur le marché et ne peut être considéré comme ina-

déquat s'il a fait l'objet de mises à jour ultérieures à la suite de nouveaux changements. À cet égard, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour sa production et ses manuels sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents, sauf dans des cas exceptionnels.

En cas de doute, consultez le centre après-vente le plus proche ou le fabricant directement. Le fabricant s'est engagé à optimiser en permanence son produit. Pour cette raison, il se fera le plaisir de recevoir toute suggestion ou proposition visant à améliorer la machine et/ou le manuel.

La machine a été livrée à l'utilisateur dans les conditions de garantie en vigueur au moment de l'achat. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur.

1.3 - GARANTIE

En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à altérer la machine. Contactez le fabricant pour toute anomalie constatée. Toute tentative de démontage, de modification ou, d'une manière générale, d'altération d'un composant de la machine par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé invalidera la Déclaration de Conformité établie conformément à la Directive CEE 2006/42, annulera la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de cette altération. Le fabricant est également déchargé de toute responsabilité dans les cas suivants :

- *installation incorrecte;*
- *utilisation inappropriée de la machine par du personnel non dûment formé;*
- *utilisation contraire à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation;*
- *manque ou irrégularité d'entretien;*
- *utilisation de pièces de rechange non originales et non spécifiques au modèle;*
- *non-respect total ou partiel des instructions*

Les composants suivants de la machine ne sont pas couverts par les conditions générales de garantie en tant qu'usage normale :

- *plaque*
- *couteau*

1.4 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

La machine est essentiellement composée de deux parties principales:

- a) Un groupe de puissance, ou groupe moteur, conçu pour assurer le mouvement; il est équipé d'un moteur électrique muni d'un interrupteur de démarrage spécial et d'un câble d'alimentation, d'une prise de force et d'une base pour l'appui sur le plan de travail. Sur celui-ci, des interventions quelles qu'elles soient ne sont pas nécessaires (sauf les cas d'entretien extraordinaire qu'il est bon de faire effectuer par le fabricant); au contraire, il est conseillé de n'intervenir d'aucune façon à l'exception des opérations spécifiques prévues par ces normes d'utilisation.
- b) Un groupe de travail, composé de plusieurs éléments constructifs décrits ci-dessous, qui doit être branché avec le groupe moteur afin d'exercer sa propre fonction.

1.5 - UTILISATION PRÉVUE

La machine a été conçue et fabriquée pour le hachage de la viande. Elle doit être utilisée dans des environnements professionnels et le personnel destiné à son utilisation doit travailler dans le secteur et doit avoir lu et compris ce manuel. Utilisez la machine sur un plan de travail adapté et propre.

1.6 - UTILISATIONS NON AUTORISÉES

"La machine ne doit être utilisée qu'aux fins expressément prévues par le fabricant.

En particulier :

- *n'utilisez pas la machine si elle n'a pas été correctement installée, avec toutes les protections intactes et correctement montées pour éviter tout risque de blessure corporelle grave.*
- *N'accédez pas aux composants électriques sans avoir préalablement débranché la machine de la ligne d'alimentation électrique: vous risquez un choc électrique.*

1.6.1 - PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- *N'effectuez aucune intervention sans autorisation préalable.*
- *Suivez les procédures décrites pour l'entretien et le service après-vente.*
- *Ne portez pas de vêtements qui ne sont pas conformes à la réglementation en matière de pré-*

vention des accidents.

Consultez l'employeur sur les prescriptions de sécurité en vigueur et sur les équipements de prévention des accidents à porter.

- *Ne faites pas démarrer la machine en cas de panne.*

Avant d'utiliser la machine, assurez-vous que toutes les conditions dangereuses pour la sécurité ont été correctement éliminées. En cas d'irrégularités, arrêtez la machine et alertez les responsables de l'entretien.

- *Ne permettez pas à des personnes non autorisées de travailler sur la machine. En cas d'électrocution, la victime doit être isolée de la source d'énergie dès que possible.*

Pour réaliser cette opération, il est préférable d'intervenir sur le sélecteur magnétothermique; s'il est nécessaire d'intervenir sur la victime, il est bon de se rappeler que sans l'utilisation d'outils isolants (bâtons en bois ou en PVC, tissu, cuir, etc.), vous seriez vous-même électrocuté.

Il est conseillé de faire intervenir rapidement le personnel médical et d'hospitaliser le patient.

1.6.2 - CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

La machine est conçue pour fonctionner dans les conditions environnementales suivantes:

- *température ambiante min.: -5 °C*
- *température ambiante max.: +40 °C*
- *humidité relative: 50 %*

1.6.3 - ÉCLAIRAGE

Le lieu d'installation de la machine doit disposer d'un éclairage naturel et artificiel suffisant conformément aux normes en vigueur dans le pays où le hachoir est installé. Dans tous les cas, l'éclairage doit être uniforme et assurer une bonne visibilité en tout point du hachoir et ne doit pas créer de reflets dangereux. L'éclairage doit permettre une identification claire des boutons de démarrage et d'arrêt.

1.7 - DONNÉES DE BASE

Une description exacte du «modèle», du «numéro de série» et de l'«année de construction» de la machine facilitera les réponses rapides et efficaces de notre service après-vente. Il est recommandé d'indiquer le modèle et le numéro de série de la machine chaque

fois que vous contactez le service après-vente. Notez les données de la plaque indiquée à la fig. 1.7.1. Pour rappel, nous vous suggérons d'inscrire les données de votre machine dans la case ci-contre.

Modèle de haschoir
 Numérop de série
 Année de construction
 Type

⚠ ATTENTION!

Ne modifiez en aucun cas les données figurant sur la plaque

1.7.1 - PLAQUES D'AVERTISSEMENT ET DE DANGER

⚠ ATTENTION!

La machine étant connectée au réseau électrique, ne travaillez pas sur les composants électriques. Vous risquez l'électrocution. Respectez les avertissements figurant sur la plaque de données. Le non-respect de ces indications peut entraîner des blessures corporelles. Assurez-vous que la plaque est toujours présente et lisible. Sinon, appliquez-la ou remplacez-la.

A = modèle de hachoir
 B = numéro de série
 C = année de construction
 D = code du motoréducteur
 E = puissance absorbée
 F = nombre de tours moteur
 G = courant absorbé
 H = voltage
 I = fréquence
 J = degré de protection

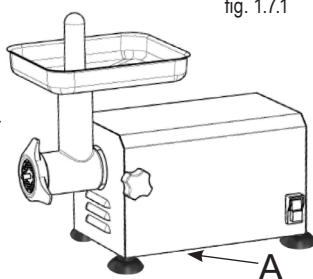


fig. 1.7.1

A

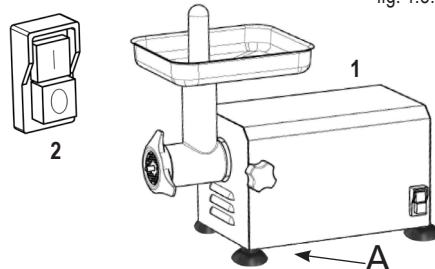
 F.A.C.E.M. S.p.a.	
S/N: B	A
Year: C	
MTR: D	
	
Power input: E KW	F rpm
I: G A	H VOLT I Hz
Prot Grade J	
MADE IN ITALY	

1.8 - PROTECTIONS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, assurez-vous du bon positionnement et de l'intégrité des dispositifs de sécurité. Vérifiez leur présence et leur efficacité au début de chaque cycle de travail. Si ce n'est pas le cas, informez le responsable de l'entretien.

fig. 1.8.1



1. Carter de protection pour les composants électriques

La machine est fermée par un carter qui empêche l'accès involontaire aux composants électriques

2. Interrupteur à réarmement magnétique

Sur le carter de la machine se trouve un interrupteur à réarmement magnétique qui empêche le redémarrage automatique en cas de réinitialisation de l'alimentation électrique, après une interruption momentanée.

⚠ ATTENTION!

Ne manipulez en aucun cas les dispositifs de sécurité.

1.9 - LIEUX DE TRAVAIL

La position correcte à occuper par l'opérateur est indiquée sur la fig. 1.9.1.

1.10 - VIBRATIONS

Les vibrations que la machine transmet au banc ne sont pas significatives.

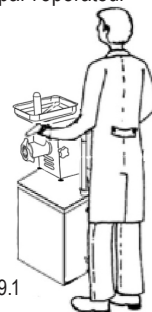
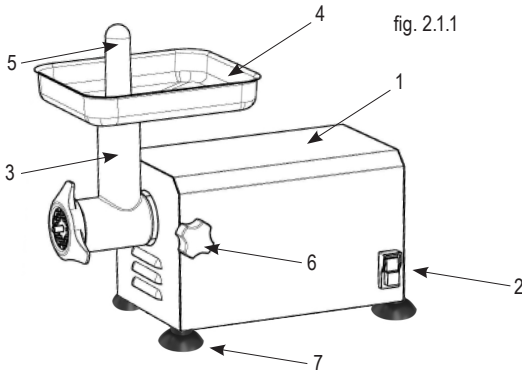


fig. 1.9.1

2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 - PARTIES PRINCIPALES

Pour faciliter la compréhension du manuel, les principaux composants de la machine sont énumérés et représentés dans la fig. 2.1.1 ci-dessous.

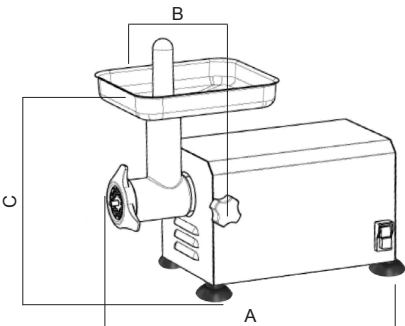


- 1 Structure en acier entourant le moteur électrique
- 2 Bouton de marche/arrêt
- 3 Corps de hachage
- 4 Trémie de récolte du produit à traiter
- 5 Fouloir pour l'insertion du produit à traiter
- 6 Volant de fixation du corps de hachage
- 7 Pied de support

2.2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELLO	u.m.	TC 12 PRO INOX DELUXE	TC 22 PRO INOX DELUXE	TC 32 PRO INOX DELUXE
MOTEUR	Hp	1	1,4	1,4
ALIMENTATION	V	220-240	220-240	220-240
PUISSANCE ABSORBÉE	Kw	1,15	1,50	1,50
COURANT ABSORBÉ	A	5	7,1	7,1
DIAMÈTRE DE LA BOUCHE DE SORTIE DU PRODUIT TRAITÉ	mm	60	74	90
TOURS HÉLICE	Rpm	120	120	120
TOURS MOTEUR	Rpm	1400	1400	1400
TROU PLAQUE FOURNIE	mm	6	8	8

2.3 - DIMENSIONS ET POIDS DE LA MACHINE



TC 12 PRO INOX DELUXE	mm
A	510
B	270
C	400
POIDS: 25 kg	

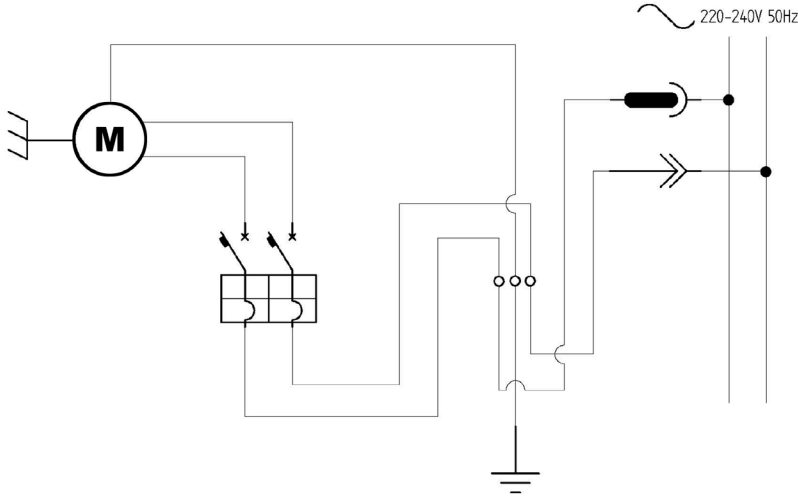
TC 22 PRO INOX DELUXE	mm
A	530
B	270
C	400
POIDS: 26 kg	

TC 32 PRO INOX DELUXE	mm
A	580
B	280
C	400
POIDS: 28,5 kg	

2.4 - NIVEAU DE BRUIT ÉMIS

Les relevés de bruit émis de la machine indiquent qu'il est inférieur à 75 dBA.

2.5 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE



3 - ESSAIS, TRANSPORT, LIVRAISON ET INSTALLATION

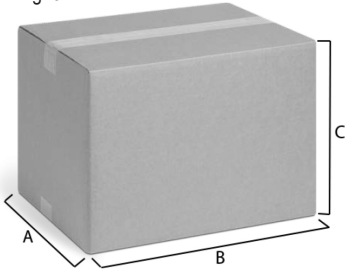
3.1 - ESSAIS

La machine en votre possession a été testée dans nos usines pour vérifier son bon fonctionnement et sa correcte fabrication.

3.2 - LIVRAISON ET MANUTENTION DE LA MACHINE

Tout le matériel expédié a été soigneusement vérifié avant d'être livré au transporteur. Sauf accord contraire avec le client ou transport particulièrement coûteux, la machine est emballée avec du nylon, du polystyrène et du carton. Les dimensions de l'emballage sont indiquées dans la fig. 3.2.

fig. 3.2



TC12	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
POIDS BRUT: 26,5 kg	

TC22	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
POIDS BRUT: 28,5 kg	

TC32	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
POIDS BRUT: 31,5 kg	

À la réception de la machine, vérifiez l'intégrité de l'emballage. Si l'emballage est endommagé, signez le bordereau de livraison du transporteur avec la mention « J'accepte sous réserve... » en précisant la raison. Une fois l'emballage ouvert, si des composants de la machine sont vraiment endommagés, signalez-les au transporteur et au fournisseur dans les trois jours suivant la date indiquée sur les documents.

3.3 - INSTALLATION

ATTENTION!

L'endroit où vous avez l'intention d'installer la machine doit être plat et solide. En outre, il faut installer la machine en maintenant un large espace tout autour d'elle. Cela permet une plus grande manœuvrabilité dans les phases de travail et garantit l'accès lors des travaux d'entretien ultérieurs. Prévoyez un éclairage adéquat autour de la machine pour assurer une bonne visibilité à l'opérateur qui l'utilise.

3.3.1 - ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les composants d'emballage tels que le carton et le nylon sont des produits similaires aux déchets solides urbains. Ils peuvent donc être éliminés librement. Le polystyrène est un matériau polluant qui produit des fumées toxiques lorsqu'il est brûlé. Ne brûlez pas et ne dispersez pas le polystyrène dans l'environnement, mais éliminez-le selon les lois en vigueur. Si la machine est livrée dans des pays où il existe une réglementation particulière, éliminez l'emballage conformément à la réglementation en vigueur.

3.3.2 - MANUTENTION DE LA MACHINE

ATTENTION!

En raison du poids total de la machine, un deuxième opérateur est nécessaire pendant les déplacements.

3.4 - RACCORDEMENT AU SYSTÈME ÉLECTRIQUE

ATTENTION!

Vérifiez que la ligne d'alimentation électrique correspond à la valeur indiquée sur la plaque d'identification de la machine. Toute intervention ne doit

être effectuée que par du personnel spécialisé expressément autorisé par le responsable. Effectuez le raccordement à un réseau équipé d'une prise de terre efficace.

3.4.1 - MACHINE MONOPHASÉE DE 230 VOLT - 50 Hz

Pour cette installation, la machine est équipée d'un câble d'alimentation ayant une section de 3x1,5 et une longueur d'environ 1,5 mètre. Branchez le câble au réseau d'alimentation monophasée de 230 Volt-50 Hz. Pour les installations avec des tensions autres que celles mentionnées, consultez le fabricant. Si vous devez prolonger le câble d'alimentation, utilisez un câble de la même section que celui installé par le fabricant. Pour la vérification du branchement électrique correct, voir par. 5.1.

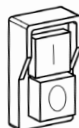
4 - COMMANDES

4.1 - LISTE DES COMMANDES

La boîte de commande de marche/arrêt permet d'allumer et d'éteindre l'équipement.

O Bouton d'arrêt: arrête l'alimentation du moteur électrique, donc la rotation de l'hélice.

I Bouton de démarrage: permet l'alimentation du moteur électrique, donc la rotation de l'hélice.



5 - DÉMARRAGE ET ARRÊT

5.1 - VÉRIFICATION DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE CORRECT

ATTENTION!

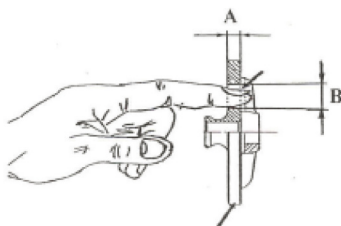
Vérifiez que la ligne d'alimentation électrique correspond à la valeur indiquée sur la plaque d'identification de la machine et qu'elle est équipée d'une mise à la terre efficace. Dans les machines connectées à une ligne monophasée et construites pour cette alimentation, le sens de rotation correct du moteur est défini directement par le fabricant.

5.2 - VÉRIFICATION DE LA PRÉSENCE ET DE L'EFFICACITÉ DES PROTECTIONS ET DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

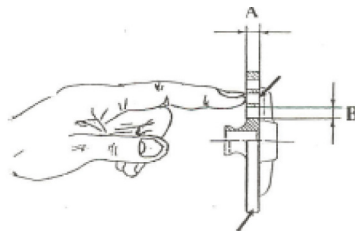
CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DES OUTILS POUVANT ÊTRE MONTÉS SUR LA MACHINE

La machine est équipée d'une plaque fournie ayant des trous de 6/8 mm de diamètre, pièce conforme à la norme en vigueur. Afin d'exécuter différents traitements, il est quoi qu'il en soit possible de monter des plaques ayant des trous d'un diamètre inférieur par rapport à celui fourni par le fabricant, sans pour cela modifier les caractéristiques fonctionnelles.

La F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE n'est pas responsable de toute blessure résultant de l'utilisation sur la machine «**HACHOIR ÉLECTRIQUE**» de plaques à trous de plus de 8 mm de diamètre et de moins de 5 mm d'épaisseur, facilement accessibles sur le marché, car elles peuvent être utilisées sur des hachoirs manuels. Avec l'utilisation de ces plaques, les paramètres de sécurité prévus par les normes en vigueur ne sont plus respectés (sans l'adoption de protections spécifiques pour ramener les mesures de sécurité dans les limites requises), voir fig. 5.



- NO** Spessore A minore di 5 mm.
Diametro fori piastra maggiori di 8 mm.
- NO** Thickness A less than 5 mm.
Diameter of plate holes more than 8 mm.
- NON** Epaisseur A inférieure à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque supérieur à 8 mm.
- NEIN** Starke A niedriger als 5 mm.
Scheibenloch durchmesser höher als 8 mm.
- NO** Espesor A inferior a 5 mm.
Diametro de los orificios de la placa superior a 8 mm.



- SI** Spessore A maggiore o uguale a 5 mm.
Diametro fori piastra minori o uguali a 8 mm.
- YES** Thickness A 5 mm or more. Diameter of plate holes 8 mm or less.
- OUI** Epaisseur A supérieure ou égale à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque inférieur ou égal à 8 mm.
- JA** Starke A holder oder gleich 5 mm.
Scheibenlochdurchmesser niedriger oder gleich 8 mm
- SI** Espesor A mayor o igual a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa menores o iguales a 8 mm.

SUR LE HACHOIR DE TAILLE 32

Vérification visuelle. Avant chaque cycle de travail de la machine, vérifiez que la trémie de chargement est solidaire du corps de hachage, et que la traverse protège-main est également solidaire de la trémie.

5.3 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'INTERRUPTEUR À RÉARMEMENT MAGNÉTIQUE

Lorsque la machine est branchée au réseau et après avoir appuyé sur le bouton de démarrage, vérifiez l'alimentation du moteur électrique avec le démarrage de la rotation de l'hélice.

NOTA

Lorsque le bouton de démarrage est désactivé, la rotation de l'hélice ne doit pas se produire. En cas de coupure d'alimentation électrique et de réinitialisation ultérieure, le démarrage du moteur électrique ne doit pas se produire. Pour vérifier cet état, il suffit de brancher la fiche sur la prise électrique, d'appuyer sur le bouton de démarrage, de débrancher la fiche de la prise électrique : à la prochaine reconnexion, le moteur ne doit pas être alimenté.

5.4 - DÉMARRAGE

Branchez le câble à la prise électrique, appuyez sur le bouton «I»

5.5 - ARRÊT

Appuyez sur le bouton d'arrêt «O»

6 - UTILISATION DE LA MACHINE

6.1 - PRESCRIPTIONS



ATTENTION!

Seul le personnel autorisé peut travailler sur la machine. Avant de commencer l'utilisation, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont présents et efficaces. Dans le cas contraire, éteignez la machine et contactez le responsable de l'entretien.

6.2 - CONDITIONS D'UTILISATION

Étant donné que cette machine est spécialement conçue pour le hachage de la viande, l'utilisation de celle-ci est déconseillée pour des utilisations différentes de sa fonction d'origine. Afin de garantir les caractéristiques de conformité au contact avec les aliments (règlement européen n°1935/2004/CE) de cet appareil, les dispositions suivantes doivent être respectées:

- le produit alimentaire introduit doit exclusivement être de la viande non congelée ou du poisson non congelé
- le produit alimentaire introduit ne doit pas dépasser la température de 7 °C.
- le produit alimentaire introduit ne doit pas être conservé de façon prolongée (maximum 0,5 heure) à l'intérieur de l'appareil, au-delà du temps strictement nécessaire pour le traiter.

Il faut donc savoir que toute utilisation inappropriée ou quoi qu'il en soit d'une nature différente, outre à invalider la garantie (lire les conditions de celle-ci sur le certificat joint à chaque machine), peut créer des dommages aux composants entraînant l'impossibilité d'exécuter la fonction pour laquelle elle est destinée ou générer des conditions de risques potentiels pour l'utilisateur.

La **F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE** - n'est pas responsable des traductions incomplètes ou erronées de ces instructions dans une autre langue.

DESCRIPTION

La machine est essentiellement composée de deux parties principales:

- a) Un groupe de puissance, ou groupe moteur (1), destiné à fournir le mouvement; celui-ci est équipé d'un moteur électrique doté d'un interrupteur de démarrage prévu à cet effet (2) et d'un câble d'alimentation, d'une prise de force et d'une base pour l'appui avec pieds (7) sur le plan de travail. Sur celui-ci, des interventions quelles qu'elles soient ne sont pas nécessaires (sauf les cas d'entretien extraordinaire qu'il est bon de faire effectuer par le fabricant); au contraire, il est conseillé de n'intervenir d'aucune façon à l'exception des opérations spécifiques prévues par ces normes d'utilisation.
- b) Un groupe de travail (3), composé de plusieurs éléments constructifs décrits ci-dessous, qui doit être branché avec le groupe moteur (1) afin d'exercer sa propre fonction.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES (voir Fig. 6.2.1)

Préparez le groupe moteur (1) en le plaçant sur le plan de travail à l'aide des pieds de support (7). Démontez les différents composants du corps monté du hachoir en dévissant complètement la couronne fileté et en extrayant ensuite la plaque perforée, le couteau et l'hélice à vis du corps. Il est recommandé de laver soigneusement et de bien sécher toutes les pièces décrites dans cette phase, y compris le presseur et la trémie. Bien évidemment, le lavage ne doit pas inclure le motoréducteur (1).

6.3 - UTILISATION DE LA MACHINE

MISE EN MARCHÉ (voir fig. 6.2.1)



ATTENTION!

Dans cette phase, l'interrupteur du groupe de puissance (1) doit se trouver en position d'arrêt (0) et le câble doit être débranché de la prise de courant du réseau électrique d'alimentation.

«Insérez le corps (3) dans le siège du groupe moteur (1) prévu à cet effet après avoir partiellement dévissé le volant de fixation (6), en vérifiant que la bouche d'introduction de la viande du corps soit tournée vers le haut et qu'elle ait été introduite jusqu'au fond

du siège; fixez le tout en vissant le volant (6) jusqu'au fond sans trop forcer le verrouillage. S'il est correctement monté, le corps ne doit pas pouvoir être extrait ni être en mesure de tourner dans le siège. Insérez l'hélice horizontalement dans le corps, du côté de l'arbre cannelé, en la guidant sur la douille (pièce située à l'intérieur du corps). Pendant cette phase, tournez éventuellement légèrement l'hélice de sorte à faciliter l'introduction de l'accouplement dans la prise de force du moteur. Insérez dans l'axe, dans l'ordre, avec le cadre d'entraînement en saillie de l'hélice: le couteau avec la partie coupante tournée vers l'extérieur (vérifiez l'insertion correcte du cadre d'entraînement) et la plaque perforée (celle-ci doit être insérée avec la partie plate tournée vers le tranchant du couteau). Vérifiez que l'encoche extérieure de la plaque se positionne en correspondance de la dent de fixation (goupille) appropriée réalisée sur le corps, de sorte que celle-ci ne puisse pas tourner une fois insérée dans le corps. Verrouillez le tout en vissant la couronne filetée sur le filetage correspondant du corps;

il est recommandé de ne pas forcer le serrage avec différents outils: le serrage manuel est suffisant. Seulement à ce stade, après avoir soigneusement vérifié que l'interrupteur du moteur soit en position 0, la fiche peut être insérée dans la prise de courant. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé et il est possible de le démarrer en actionnant l'interrupteur (2) situé sur le moteur. Chargez ensuite la viande à traiter sur la trémie (4) et insérez-la dans la bouche en facilitant l'introduction exclusivement à l'aide du presseur (5) et jamais avec les mains.

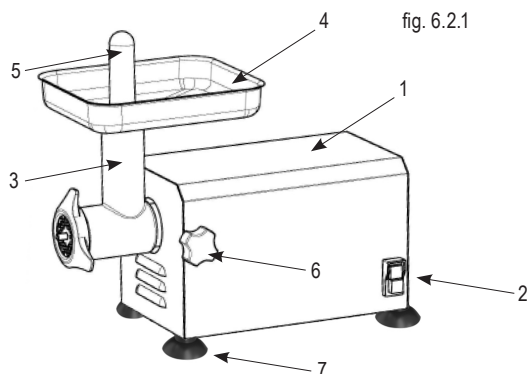
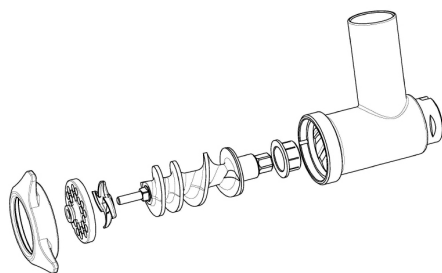


fig. 6.2.1



⚠ IMPORTANT

Il faut savoir que la bouche d'introduction viande/poisson dans le corps a délibérément des dimensions telles à empêcher l'introduction volontaire ou accidentelle des membres supérieurs dans une zone potentiellement dangereuse.

Celle-ci ne doit être modifiée ou altérée pour aucune raison, car dans ce cas, une situation dangereuse pourrait survenir pour l'intégrité de l'opérateur.

Il est bon de ne pas faire fonctionner la machine à vide afin d'éviter une usure inutile du groupe de coupe et une surchauffe anormale du moteur;

il est donc conseillé d'arrêter la machine en actionnant l'interrupteur chaque fois que le travail de hachage de la viande/du poisson doit être suspendu. En cas d'introduction accidentelle d'un corps étranger (tels que des os, des peaux, des arêtes de poisson, des épines, etc.) qui pourrait provoquer un arrêt soudain de la machine, la procédure d'intervention correcte est la suivante:

- positionnez l'interrupteur sur la position **0 (arrêt)**;
- débranchez la fiche du réseau d'alimentation;
- débranchez le groupe de hachage du groupe moteur;
- démontez en séquence la couronne, la plaque, le couteau, l'hélice et enlevez les matières étrangères de l'intérieur du hachoir;
- avant de démonter la trémie, assurez-vous que celle-ci a été préalablement vidée du produit qu'elle contient.

7 - ENTRETIEN

Les organes soumis à l'usure sont essentiellement les organes coupants, dans ce cas le couteau et la plaque perforée. Contrôlez constamment l'état de ceux-ci, en faisant effectuer les éventuels affûtages par du personnel compétent et en procédant à leur remplacement quand cela est nécessaire. Contrôlez occasionnellement les conditions de la douille interposée entre l'hélice et le corps. En cas d'usure anormale, effectuez le remplacement dans ce cas également afin d'éviter les éventuels dommages à d'autres organes de la machine.

Pour d'éventuelles pièces de rechange, il est conseillé d'utiliser des pièces de rechange originales produites par le fabricant, pour éviter des inconvénients dus aux différentes caractéristiques de fabrication. Précisez dans l'ordre le modèle, le numéro de série de la machine possédée (le numéro de série est indiqué sur la plaque placée sur le groupe de puissance (1)).

7.1 - REMPLISSAGE ET CHANGEMENT DE L'HUILE

Le réducteur est fourni avec de l'huile MOBILGEAR 600 XP 680 (Viscosité cSt à 40°C 680 - Viscosité cSt à 100° 39,2 ISO 680).

Pour un fonctionnement correct et durable, il est conseillé de la remplacer avec des huiles identiques ou similaires pour des réducteurs de même viscosité, après environ 300 heures de travail.

Après avoir retiré le motoréducteur du carter en acier inoxydable qui l'entoure, positionnez le groupe motoréducteur en position verticale, dévissez le bouchon d'huile situé sur la partie avant du réducteur et versez l'huile susdite jusqu'au niveau indiqué par le témoin situé sur le même bouchon d'huile, une fois que le groupe motoréducteur a été remis en position horizontale (position de travail). Pour le changement d'huile, dévissez le bouchon d'huile en faisant sortir l'huile à remplacer du groupe motoréducteur et en la laissant bien s'écouler. Insérez par le bouchon la nouvelle huile d'une quantité d'environ 125 cm³ (environ deux petites tasses de café), et fermez ensuite le bouchon.

Il est conseillé d'exécuter l'opération de remplissage, ou de changement d'huile, dans un environnement adapté à l'opération, avec tout le groupe de travail

démonté du groupe moteur, avec l'interrupteur placé sur la position **O** et la fiche du câble d'alimentation débranchée du réseau électrique. N'oubliez pas que l'huile remplacée dans le réducteur ne doit pas être jetée dans la nature mais éliminée conformément aux normes actuellement en vigueur.

7.2 - LUBRIFICATION

La machine ne nécessite pas de lubrification

7.3 - NETTOYAGE DE LA MACHINE

ATTENTION!

Comme indiqué précédemment, à la fin de chaque traitement, après avoir arrêté le moteur au moyen de son interrupteur, il est bon de débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant avant d'effectuer toute opération de démontage ou de nettoyage. Ne tirez pas le câble électrique pour débrancher la fiche. Pour détacher le corps du moteur, il suffit de desserrer le volant (6) de quelques tours et d'extraire le groupe de travail (3) en le libérant horizontalement de son siège. En procédant dans l'ordre inverse par rapport au montage, il est possible de séparer les différents composants et d'effectuer ensuite les opérations de nettoyage, de lavage et de séchage.

IMPORTANT

Pour l'opération de lavage, n'utilisez exclusivement que de l'eau (éventuellement chaude) et un détergent neutre pour vaisselle. Pour le nettoyage, n'utilisez absolument pas de produits acides ou caustiques qui pourraient endommager irrémédiablement le produit ou créer des conditions dangereuses pour l'utilisateur.

Pour maintenir le hachoir dans des conditions d'utilisation parfaites, il est conseillé de toujours suivre les opérations de nettoyage et de lavage avec un séchage attentif, en particulier du groupe de travail.

7.4 - DEEE DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTROTECHNIQUES



ATTENTION: selon les prescriptions de la Directive Européenne 2012/19/UE et les normes nationales qui en découlent, **cet appareil ne peut pas être mis au rebut parmi les ordures ménagères**. Par conséquent, à la fin de son cycle de vie, après avoir effectué les opérations nécessaires pour une mise au rebut correcte, l'appareil doit être déposé auprès d'un centre de collecte différenciée pour les déchets des appareils électriques et électroniques. S'adresser aux centres de collecte de la municipalité qui assurera la disponibilité, l'état de fonctionnement et la propriété des moyens de collecte différenciée. **Quiconque mette au rebut cet appareil de façon abusive ou en le faisant passer pour ordure ménagère est passible des sanctions prévues par les normes nationales en vigueur.**

8 - INCONVÉNIENTS ET REMÈDES

8.1 - INCONVÉNIENTS, CAUSES ET REMÈDES

INCONVÉNIENTS	CAUSES	REMÈDES
LA MACHINE NE DÉMARRE PAS	Fiche pas correctement insérée dans la prise	Insérez de manière sûre la fiche dans la prise de courant
	Moteur électrique en panne	Contactez le service après-vente
	Interrupteur en panne	Contactez le service après-vente
FUITES D'HUILE	Le joint d'étanchéité du motoréducteur est usé	Contactez le service après-vente
LE CARTER EN ACIER INOXYDABLE SURCHAUFFE	Le moteur a été utilisé à vide	Évitez d'utiliser le moteur à vide. Si vous n'insérez pas de viande dans le corps de hachage, éteignez toujours la machine à l'aide de l'interrupteur principal
	Moteur électrique en panne	Contactez le service après-vente



INHALTSVERZEICHNIS

1 - LIEFERUNG UND GARANTIE	39
1.1 Vorwort	
1.2 Aufbewahrung und Verwendung dieses Handbuchs	
1.3 Garantie	
1.4 Beschreibung der Maschine	
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	
1.6 Unzulässiger Gebrauch	
1.6.1 Sicherheitsvorschriften	
1.6.2 Umweltbedingungen	
1.6.3 Beleuchtung	
1.7 Maschinendaten	
1.7.1 Warn- und Gefahrenzeichen	
1.8 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
1.9 Arbeitspositionen	
1.10 Schwingungen	
2 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	42
2.1 Hauptteile	
2.2 Technische Eigenschaften	
2.3 Abmessungen und Gewicht der Maschine	
2.4 Ausgegebener Schallpegel	
2.5 Schaltplan	
3 - ABNAHMEPRÜFUNG, TRANSPORT, LIEFERUNG UND INSTALLATION	43
3.1 Abnahmeprüfung	
3.2 Lieferung und Handling der Maschine	
3.3 Installation	
3.3.1 Entsorgung der Verpackungen	
3.3.2 Handling der Maschine	
3.4 Elektrischer Anschluss	
3.4.1 Einphasige Maschine 230 Volt-50 Hz	
4 - BEDIENELEMENTE	44
4.1 Liste der Bedienelemente	
5 - STARTEN UND STOPPEN	44
5.1 Überprüfung der korrekten elektrischen Verbindung	
5.2 Überprüfung des Vorhandenseins und der Effizienz von Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
5.3 Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des magnetischen Rückstellschalters	
5.4 Start	
5.5 Stopp	
6 - GEBRAUCH DER MASCHINE	46
6.1 Vorschriften	
6.2 Nutzungsbedingungen	
6.3 Gebrauch der Maschine	
7 - WARTUNG.	48
7.1 Nachfüllen und Wechsel des Öls	
7.2 Schmierung	
7.3 Reinigung der Maschine	
7.4 WEEE: Abfälle von Elektrischen und Elektronischen Geräten	
8 - STÖRUNGEN UND ABHILFEMAßNAHMEN	49
8.1 Störungen und Abhilfemaßnahmen	



1 - LIEFERUNG UND GARANTIE

1.1 - VORWORT



ACHTUNG!

Die in diesem Handbuch verwendete Symbolik soll den Leser auf Punkte und Vorgänge aufmerksam machen, die für die persönliche Sicherheit der Bediener gefährlich sind oder die ein Risiko für Schäden an der Maschine selbst darstellen. Arbeiten Sie nicht mit dieser Maschine, wenn Sie nicht sicher sind, dass Sie die in diesen Hinweisen angegebenen Punkte richtig verstanden haben.



ACHTUNG!

Aus Gründen der Klarheit stellen einige Abbildungen in diesem Handbuch die Maschine oder Teile der Maschine dar, von der die Platten oder Gehäuse entfernt wurden. Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sie sich unter solchen Bedingungen befindet, sondern erst, wenn sie mit allen korrekt montierten Schutzvorrichtungen ausgestattet und vollkommen funktionsfähig ist. Der Hersteller verbietet die Reproduktion, auch teilweise, dieses Handbuchs und sein Inhalt darf nicht für Zwecke verwendet werden, die nicht von ihm genehmigt worden sind. Jeder Verstoß wird gesetzlich verfolgt.

1.2 - AUFBEWAHRUNG UND VERWENDUNG DIESES HANDBUCHS

Zweck dieses Handbuchs ist es, die Maschine anhand von Texten und Abbildungen, die wesentlichen Anforderungen und Kriterien bezüglich Transport, Handling, Gebrauch und Wartung der Maschine selbst zu übermitteln. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine benutzen. Bewahren Sie es sorgfältig an einem Ort in der Nähe der Maschine auf, der für zukünftige Einsicht leicht und schnell erreichbar ist. Wenn das Handbuch verloren gegangen sein sollte oder beschädigt ist, ist bei Ihrem Händler oder direkt beim Hersteller eine entsprechende Kopie anzufordern. Bei Übergang der Maschine an andere, bitten den Hersteller über die Einzelheiten und die Adresse des neuen Eigentümers informieren.

Das Handbuch spiegelt den Stand der Dinge des Inverkehrbringens der Maschine wider und kann nicht als unzulänglich betrachtet werden, wenn es aufgrund neuer Änderungen nachträglich aktualisiert wurde. In diesem Zusammenhang behält sich der Hersteller das Recht vor, seine Produktion und Handbücher zu aktualisieren, ohne verpflichtet zu sein, frühere Produktionen und Handbücher zu aktualisieren, es sei denn in Ausnahmefällen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den nächstgelegenen Kundendienstcenter oder direkt an den Hersteller. Der Hersteller verpflichtet sich zur kontinuierlichen Optimierung seines Produktes. Aus diesem Grund ist dem Hersteller jede Empfehlung oder jeder Vorschlag, der auf eine Verbesserung der Maschine und/oder des Handbuchs abzielt, stets willkommen. Die Maschine wurde dem Benutzer unter den zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Garantiebedingungen geliefert. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

1.3 - GARANTIE

Der Benutzer ist unter keinen Umständen berechtigt, Manipulationen an der Maschine vorzunehmen. Wenden Sie sich an den Hersteller, wenn Sie Störungen feststellen. Jeder Versuch der Demontage, Änderung oder allgemein der Manipulation von Bestandteilen der Maschine durch den Benutzer oder nicht autorisiertes Personal führt zum Erlöschen der Konformitätserklärung, die gemäß der EWG-Richtlinie 2006/42 erstellt wurde, zum Erlöschen der Garantie und zur Befreiung des Herstellers von jeglicher Haftung für Personen- oder Sachschäden, die sich aus solchen Manipulationen ergeben. Der Hersteller ist auch in den folgenden Fällen von jeglicher Haftung befreit:

- *unsachgemäßer Gebrauch der Maschine durch ungeschultes Personal;*
- *Verwendung, die im Widerspruch zu den im Verwendungsland geltenden Vorschriften steht;*
- *mangelnde oder unfachmännische Wartung;*
- *Verwendung von nicht-originalen und nicht modellspezifischen Ersatzteilen;*
- *vollständige oder teilweise Nichteinhaltung der Anleitung*



Die folgenden Maschinenkomponenten fallen nicht unter die allgemeinen Garantiebedingungen, da sie einem normalen Verschleiß unterliegen:

- Platte
- Messer

1.4 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus zwei Hauptteilen:

- a) Einer Leistungseinheit oder Motoreinheit, die für die Bewegung bestimmt ist und über einen Elektromotor verfügt, der mit einem entsprechenden Startschalter und einem Stromkabel, einem Nebenabtrieb und einem Sockel zum Abstellen auf der Arbeitsplatte ausgestattet ist. Daran sind (abgesehen von den Fällen einer außerordentlichen Wartung, die vom Hersteller vorgenommen werden sollte) keinerlei Eingriffe erforderlich. Im Gegenteil, es ist ratsam, in keiner Weise einzugreifen, außer für die spezifischen Maßnahmen, die von den vorliegenden Einsatznormen vorgesehen sind.
- b) Einer Verarbeitungseinheit, die aus mehreren unten beschriebenen Bestandteilen besteht, die zur Erfüllung ihrer Funktion fest mit der Motorgruppe verbunden sein muss.

1.5 - BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Die Maschine wurde für die Verworfung von Fleisch entwickelt und hergestellt. Sie muss in einem professionellen Umfeld eingesetzt werden und das für Ihre Verwendung vorgesehene Personal muss in diesem Sektor arbeiten sowie dieses Handbuch gelesen und verstanden haben. Verwenden Sie die Maschine auf einer sauberen, geeigneten Arbeitsfläche.

1.6 - UNZULÄSSIGER GEBRAUCH

Die Maschine darf nur für die vom Hersteller ausdrücklich vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Insbesondere:

- Verwenden Sie die Maschine nur dann, wenn sie ordnungsgemäß installiert wurde, alle Schutzvorrichtungen intakt sind und sie ordnungsgemäß montiert worden ist, um die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden.
- Greifen Sie nie an die elektrischen Komponenten,

ohne die Maschine zuvor von der Stromversorgung getrennt zu haben: Sie riskieren einen Stromschlag.

1.6.1 - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Führen Sie keinen Eingriff ohne vorherige Genehmigung durch.
- Befolgen Sie die beschriebenen Verfahren für Wartung und den technischen Kundendienst.
- Tragen Sie keine Kleidung, die nicht den Unfallverhütungsnormen entspricht.
Informieren Sie sich beim Arbeitgeber über die geltenden Sicherheitsvorschriften und die zu tragende Unfallverhütungsausrüstung.
- Starten Sie die Maschine nicht im Störfall.
Vergewissern Sie sich vor der Verwendung der Maschine, dass alle sicherheitsgefährdenden Bedingungen ordnungsgemäß beseitigt wurden. Bei irgendwelchen Unregelmäßigkeiten müssen Sie die Maschine stoppen und das für die Wartung verantwortliche Personal rufen.
- Lassen Sie kein unbefugtes Personal an der Maschine arbeiten. Im Falle eines Stromschlags muss das Opfer so schnell wie möglich von der Stromquelle isoliert werden.
Um diesen Vorgang durchzuführen, ist es vorzuziehen, den magnetothermischen Wählschalter zu betätigen; wenn es notwendig ist, am Opfer einzugreifen, sollte berücksichtigt werden, dass Sie selbst ohne den Einsatz von isolierenden Werkzeugen (Holz- oder PVC- Stöcke, Stoff, Leder, usw...) einen Stromschlag abbekommen würden. Das medizinische Personal sollte unverzüglich eingreifen und den Patienten in ein Krankenhaus einweisen.

1.6.2 - UMWELTBEDINGUNGEN

Die Maschine ist für den Betrieb unter den folgenden Umgebungsbedingungen ausgelegt:

- min. Raumtemperatur: -5 °C
- max. Raumtemperatur: +40 °C
- relative Feuchtigkeit: 50%

1.6.3 - BELEUCHTUNG

Der Aufstellungsort der Maschine muss über ausreichend natürliches Licht und künstliche Beleuchtung verfügen, die den geltenden Normen des Lande entsprechen, in dem der Fleischwolf installiert ist. Auf



jeden Fall sollte die Beleuchtung gleichmäßig sein und eine gute Sicht an jedem Punkt des Fleischwolfs gewährleisten und keine gefährlichen Reflexionen erzeugen. Die Beleuchtung sollte ein eindeutiges Erken-
nen der Start- und Stopptasten ermöglichen.

1.7 - MASCHINENDATEN

Eine genaue Beschreibung des „Modells“, der „Seriennummer“ und des „Baujahrs“ der Maschine erleichtert schnelle und effektive Antworten seitens unseres Kundendienstes. Es wird empfohlen, bei jeder Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst das Maschinenmodell und die Seriennummer anzugeben. Geben Sie die Daten des auf Abb. 1.7.1 dargestellten Typenschilds an. Zur Erinnerung: Wir empfehlen Ihnen, Ihre Maschinendaten in das nebenstehende Feld zu schreiben.

Fleischwolf Modell
 Seriennummer
 Baujahr.....
 Typ

ACHTUNG!

Ändern Sie aus keinerlei Gründen die Daten auf dem Typenschild

1.7.1 - WARN- UND GEFAHRENZEICHEN

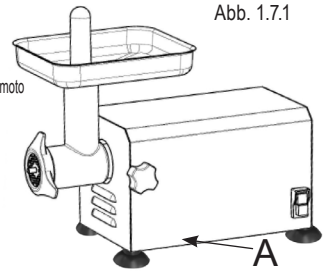
ACHTUNG!

Wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist, dürfen Sie nicht an den elektrischen Komponenten arbeiten. Sie riskieren einen Stromschlag. Beachten Sie die Warnhinweise auf dem Datenschild. Eine Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen. Stellen Sie sicher, dass das Typenschild immer vorhanden und lesbar ist. Wenn dies nicht der Fall ist, müssen Sie es anbringen oder ersetzen.

A

		F.A.C.E.M. S.p.a.	
S/N: B		A	
Year: C			
MTR: D			
Power input: E Kw		F rpm	
I: G A		H VOLT I Hz	
Prot Grade J			
		MADE IN ITALY	

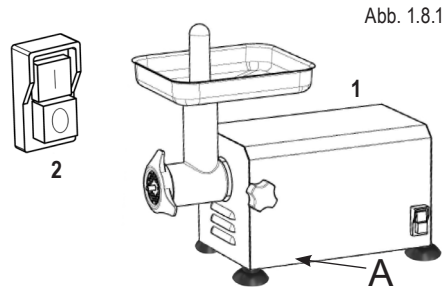
- A = fleischwolf modell
- B = seriennummer
- C = baujahr
- D = artikelnummer getriebemoto
- E = leistungsaufnahme
- F = motordrehzahl
- G = stromaufnahme
- H = spannung
- I = frequenz
- J = schutzart



1.8 - SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

ACHTUNG!

Stellen Sie vor der Verwendung der Maschine die korrekte Anordnung und die Integrität der Sicherheitsvorrichtungen sicher. Überprüfen Sie ihr Vorhandensein und Effizienz zu Beginn jeder Arbeitsschicht. Andernfalls müssen den Verantwortlichen für die Wartung in Kenntnis setzen.



1. Schutzverkleidung der elektrische Komponenten

Die Maschine ist von einem Gehäuse umschlossen, das den unbeabsichtigten Zugriff auf die elektrischen Komponenten verhindert.

2. Magnetischer Rückstellschalter

Auf dem Maschinengehäuse befindet sich ein magnetischer Rückstellschalter, der den automatischen Neustart im Falle eines Resets der Stromversorgung nach einer kurzzeitigen Unterbrechung verhindert.

ACHTUNG!

Nehmen Sie unter keinen Umständen Handhabungen an den Sicherheitsvorrichtungen vor.

1.9 - Arbeitspositionen

Die korrekte Position, die der Bediener einnehmen muss, ist auf der Abb. 1.9.1 dargestellt.



Abb. 1.9.1

1.10 - Schwingungen

Die Schwingungen, die die Maschine auf die Werkbank überträgt, sind unbedeutend.

- 1 Stahlstruktur, die den Elektromotor umschließt
- 2 Start-/Stopptaste
- 3 Verwolfungskörper
- 4 Einfülltrichter, für das zu verarbeitende Produkt
- 5 Stößel zum Eindrücken des zu verarbeitenden Produkts
- 6 Befestigungshandrad des Verwolfungskörpers
- 7 Stützfuß

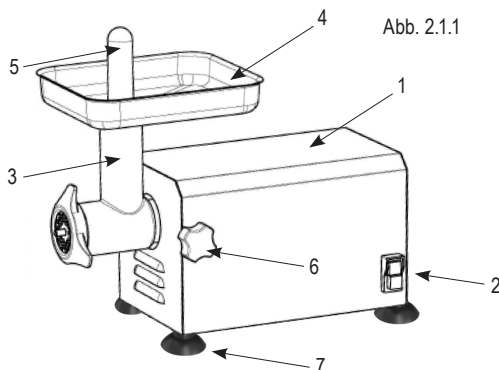


Abb. 2.1.1

2 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

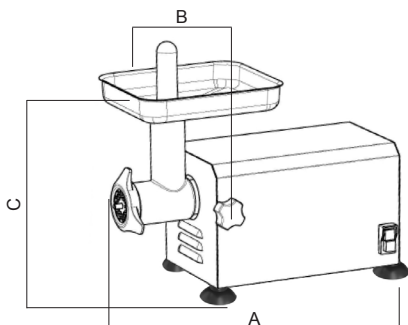
2.1 - HAUPTTEILE

Zum besseren Verständnis des Handbuchs werden die Hauptkomponenten der Maschine nachstehend aufgelistet und in der Abb. 2.1.1 dargestellt..

2.2 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTENE

MODELL	u.m.	TC 12 PRO INOX DELUXE	TC 22 PRO INOX DELUXE	TC 32 PRO INOX DELUXE
MOTOR	Hp	1	1,4	1,4
VERSORGUNG	V	220-240	220-240	220-240
LEISTUNGS-AUFNAHME	Kw	1,15	1,50	1,50
STROM-AUFNAHME	A	5	7,1	7,1
DURCHMESSER DER AUSLASSÖFFNUNG DES VERARBEITETEN PRODUKTS	mm	60	74	90
SCHNECKEN-UMDREHUNGEN	Rpm	120	120	120
MOTORDREHZAHL	Rpm	1400	1400	1400
LOCHGRÖSSE MITGELIEFERTER SCHEIBE	mm	6	8	8

2.3 - ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER MASCHINE



TC 12 PRO INOX DELUXE	mm
A	510
B	270
C	400
GEWICHT:: 25 kg	

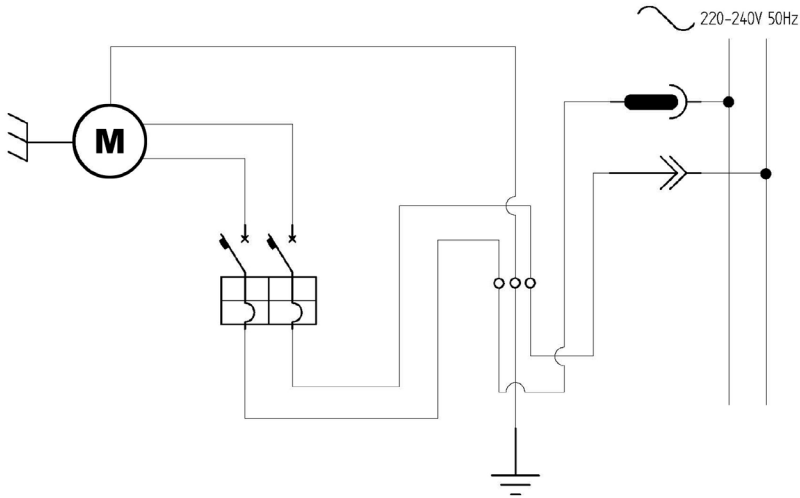
TC 22 PRO INOX DELUXE	mm
A	530
B	270
C	400
GEWICHT:: 26 kg	

TC 32 PRO INOX DELUXE	mm
A	580
B	280
C	400
GEWICHT:: 28,5 kg	

2.4 - AUSGEGEBENER SCHALLPEGEL

Die Messungen des emittierten Lärms der Maschine weisen darauf hin dass der äquivalente Schallpegel unter 75 dBA liegt.

2.5 - SCHALTPLAN



3 - ABNAHMEPRÜFUNG, TRANSPORT, LIEFERUNG UND INSTALLATION

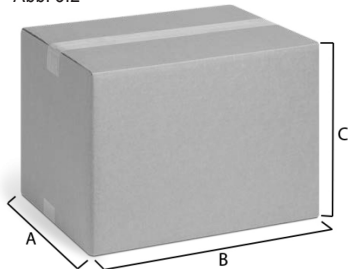
3.1 - ABNAHMEPRÜFUNG

Die sich in Ihrem Besitz befindliche Maschine wurde in unseren Werken getestet, um ihren korrekten Betrieb und ihre Herstellung zu überprüfen.

3.2 - LIEFERUNG UND HANDLING DER MASCHINE

Das gesamte in den Versand gekommene Material wurde vor der Lieferung an den Spediteur sorgfältig geprüft. Sofern nicht anders mit dem Kunden vereinbart oder bei besonders aufwendigen Transporten, wird die Maschine mit Nylon, Polystyrol und Karton verpackt. Die Abmessungen der Verpackung sind in der Abb. 3.2 dargestellt.

Abb. 3.2



TC12	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
BRUTTO-GEWICHT: 26,5 kg	

TC22	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
BRUTTO-GEWICHT: 28,5 kg	

TC32	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
BRUTTO-GEWICHT: 31,5 kg	

Überprüfen Sie bei Erhalt der Maschine die Unversehrtheit der Verpackung. Bei einer Beschädigung der Verpackung ist der Lieferschein an den Spediteur mit einem Vermerk wie beispielsweise „Ich akzeptiere, unter Vorbehalt ...“ und der Angabe des jeweiligen Grundes zu unterschreiben. Wenn die Verpackung geöffnet wurde und effektiv beschädigte Maschinenteile enthalten sind, dies dem Kurier und dem Lieferanten innerhalb von drei Tagen nach dem auf den Dokumenten angegebenen Datum melden.

3.3 - INSTALLATION

ACHTUNG!

Der Bereich, in dem Sie die Maschine installieren wollen, muss flach und fest sein. Außerdem muss die Maschine so angeordnet werden, damit mit viel Platz um sie herum verbleibt. Dies ermöglicht eine mehr Bewegungsfreiheit bei den Arbeitsschritten und garantiert die Zugriffsmöglichkeit bei späteren Wartungsarbeiten. Sorgen Sie für eine geeignete Beleuchtung um die Maschine herum, um die richtige Sicht für den Bediener, der die Maschine benutzt, zu gewährleisten.

3.3.1 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungsteile wie Karton und Nylon sind Produkte, die dem städtischen Festmüll ähnlich sind. Sie können also frei entsorgt werden. Polystyrol ist ein umweltschädliches Material, das bei der Verbrennung giftigen Rauch erzeugt. Nicht verbrennen und nicht in der Umwelt verbreiten, sondern gemäß den geltenden Gesetzen entsorgen. Wenn die Maschine in Länder geliefert wird, in denen besondere Vorschriften gelten, müssen Sie die Verpackung gemäß den geltenden Vorschriften gemäß entsorgen.

3.3.2 - HANDLING DER MASCHINE

ACHTUNG!

Aufgrund des Gesamtgewichts der Maschine ist während der Bewegung ein zweiter Bediener erforderlich.

3.4 - ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE SYSTEM

ACHTUNG!

Überprüfen Sie, dass die Stromleitung dem auf dem

Typenschild der Maschine angegebenen Wert entspricht. Jeder Eingriff darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden, das von der verantwortlichen Person ausdrücklich autorisiert wurde. Nehmen Sie den Anschluss an ein Netzwerk vor, das mit einer effizienten Erdung ausgestattet ist.

3.4.1 - EINPHASIGE MASCHINE 230 VOLT - 50 HZ

Bei dieser Ausstattung ist die Maschine mit einem 3x1,5 Meter langen Stromkabel mit einer Länge von etwa 1,5 Metern ausgestattet. Schließen Sie das Kabel an die einphasige Stromversorgung mit 230 Volt-50 Hz an. Bei Vorrichtungen mit anderen als den genannten Spannungen ist der Hersteller zu konsultieren. Wenn das Stromkabel verlängert werden muss, ein Kabel mit dem gleichen Querschnitt wie das vom Hersteller installierte verwenden. Für die Überprüfung der korrekten elektrischen Verbindung siehe Abs. 5.1.

4 - BEDIENELEMENTE.

4.1 - LISTE DER BEDIENELEMENTE

Das Stopp/Start-Tastenfeld ermöglicht das Ei- und Ausschalten der Maschine.

O Stopp-Taste: stoppt die Versorgung des Elektromotors, dann die Drehung der Schnecke.

I Start-Taste: ermöglicht die Versorgung des Elektromotors, dann die Umdrehung der



5 - STARTEN UND STOPPEN

5.1 - ÜBERPRÜFUNG DER KORREKTEN ELEKTRISCHEN VERBINDUNG

ACHTUNG!

Überprüfen Sie, ob die Stromleitung dem auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Wert entspricht und ob sie mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist. Bei Maschinen, die an ein einphasiges

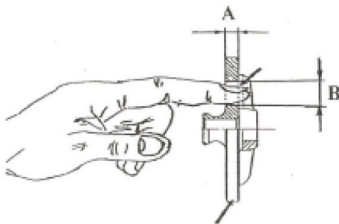
Netz angeschlossen und für diese Versorgung gebaut sind, wird die korrekte Drehrichtung des Motors direkt vom Hersteller festgelegt.

5.2 - ÜBERPRÜFUNG DES VORHANDENSEINS UND DER EFFIZIENZ VON SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

WESENTLICHE EIGENSCHAFTEN DER ZUBEHÖRTEILE, DIE AN DER MASCHINE MONTIERT WERDEN KÖNNEN

Die Maschine wird mit einer Scheibe mit Lochdurchmessern von 6/8 mm geliefert, die insbesondere den geltenden Vorschriften entspricht. Um verschiedene Verarbeitungen ausführen zu können, ist es möglich, Scheiben mit Löchern mit einem kleineren Durchmesser als dem vom Hersteller gelieferten zu montieren, ohne dadurch die funktionellen Eigenschaften zu verändern.

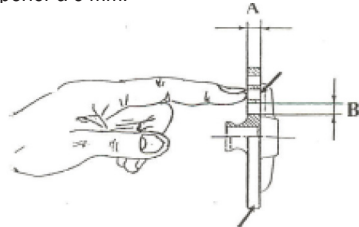
Die F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE übernimmt keine Haftung für Verletzungen, die durch die Verwendung an der Maschine „ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF“ von Scheiben mit Löchern mit einem Durchmesser über 8 mm und einer Dicke unter 5 mm, die leicht auf dem Markt erhältlich sind, da sie auf manuellen Fleischwölfe verwendet werden können, verursacht werden. Mit der Verwendung dieser Scheiben werden die von den geltenden Normen vorgesehenen Sicherheitsparameter nicht mehr eingehalten (ohne die Annahme spezifischer Schutzvorrichtungen, um die Sicherheitsmaßnahmen in die erforderlichen Grenzen zu bringen) (siehe Abb. 5).



- NO** Spessore A minore di 5 mm.
Diametro fori piastra maggiori di 8 mm.
- NO** Thickness A less than 5 mm.
Diameter of plate holes more than 8 mm.
- NON** Epaisseur A inférieure à 5 mm.

Diamètre des trous de plaque supérieur à 8 mm.

- NEIN** Starke A niedriger als 5 mm.
Scheibenloch durchmesser höher als 8 mm.
- NO** Espesor A inferior a 5 mm.
Diametro de los orificios de la placa superior a 8 mm.



- SI** Spessore A maggiore o uguale a 5 mm.
Diametro fori piastra minori o uguali a 8 mm.
- YES** Thickness A 5 mm or more. Diameter of plate holes 8 mm or less.
- OUI** Epaisseur A supérieure ou égale à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque inférieur ou égal à 8 mm.
- JA** Starke A holder oder gleich 5 mm.
Scheibenlochdurchmesser niedriger oder gleich 8 mm
- SI** Espesor A mayor o igual a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa menores o iguales a 8 mm.

AM FLEISCHWOLF GRÖSSE 32

Sichtkontrolle. Prüfen Sie vor jeder Arbeitsschicht an der Maschine, dass der Fülltrichter fest am Verwolfungskörper und auch die Handschutzstange am Fülltrichter befestigt sind.

5.3 - BERÜHRUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGK TISCHEN RÜCKSTELLSCHALTERS

Überprüfen Sie bei angeschlossener Maschine und nach dem Drücken der Start-Taste die Stromversorgung des Elektromotors mit dem Beginn der Schneckenumdrehung.

HINWEIS:

Bei deaktivierter Start-Taste darf sich die Schnecke nicht drehen. Bei einem Stromausfall und anschließendem Reset darf der Elektromotor nicht starten.



Um diese Bedingung zu überprüfen, einfach den Stecker an die Steckdose anschließen, die Start-Taste drücken, den Stecker aus der Steckdose ziehen: beim nächsten erneuten Anschluss darf derotor nicht mehr mit Strom versorgt werden.

5.4 - START

Schließen Sie das Kabel an die Steckdose an, drücken Sie die Taste „I“

5.5 - STOPP

Drücken Sie die Stopp-Taste „O“

6 - GEBRAUCH DER MASCHINE

6.1 - VORSCHRIFTEN



ACHTUNG!

Nur autorisiertes Personal darf an der Maschine arbeiten. Vor der Inbetriebnahme muss der Bediener sicherstellen, dass alle Schutzeinrichtungen angebracht sind und dass die Sicherheitsvorrichtungen vorhanden und wirksam sind. Sollte dies nicht der Fall sein, die Maschine ausschalten und sich an den Wartungstechniker wenden.

6.2 - NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Da diese Maschine speziell für das Zerkleinern von Fleisch ausgelegt ist, wird empfohlen, sie nicht für andere Zwecke als für ihre ursprünglich vorgesehene Funktion zu verwenden. Um die Eigenschaften der Eignung für den Kontakt mit Lebensmitteln (Europäische Verordnung Nr. 1935/2004/EG) dieses Geräts zu gewährleisten, sind folgende Bestimmungen zu beachten:

- Beim eingefügten Produkt darf es sich ausschließlich um nicht gefrorenes Fleisch oder nicht gefrorenen Fisch handeln
- die Temperatur des eingefügten Produkts darf maximal 7 °C betragen.
- Das eingefügte Nahrungsmittel darf nicht länger als effektiv für die Verarbeitung erforderlich im Inneren des Geräts gelagert werden (maximal 0,5 Stunden). Es wird daher darauf hingewiesen, dass jede unsachgemäße oder anderweitige Verwendung nicht nur zum Verfall der Garantie (bitte

die Bedingungen auf dem jeder Maschine beigefügten Zertifikat lesen) führt, sondern auch die Komponenten beschädigen kann, was dazu führt, dass die Funktion, für die sie bestimmt ist, nicht ausgeführt werden kann oder es zu potenziellen Gefahrenbedingungen für den Benutzer kommen kann.

Die F.A.C.E.M. Spa - TRE SPADE - übernimmt keinerlei Haftung für unvollständige oder falsche Übersetzungen in andere Sprachen als die ursprüngliche Sprache, in der diese Anleitung verfasst wurde.

BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus zwei Hauptteilen

- a) Einer Leistungs- bzw. Motoreinheit (1), die die Bewegung erzeugt. Sie ist mit einem Elektromotor mit einem entsprechenden Startschalter (2) und einem Netzkabel, einer Zapfwelle (Nebenantrieb) und einem Sockel mit Füßen (7) für die Arbeitsplatte ausgestattet. Daran sind (abgesehen von den Fällen einer außerordentlichen Wartung, die vom Hersteller vorgenommen werden sollte) keinerlei Eingriffe erforderlich. Im Gegenteil, es ist ratsam, in keiner Weise einzugreifen, außer für die spezifischen Maßnahmen, die in den vorliegenden Gebrauchsnormen vorgesehen sind.
- b) Einer Verarbeitungseinheit (3), die aus mehreren, nachstehend beschriebenen Bestandteilen besteht, die zur Erfüllung ihrer Funktion fest mit der Motoreinheit (1) verbunden sein muss.

VORBEREITENDE MASSNAHMEN

(siehe Abb. 6.2.1)

Bereiten Sie die Antriebseinheit (1) vor, indem Sie sie mit den Stützfüßen (7) auf der Arbeitsfläche abstellen. Zerlegen Sie den montierten Körper des Fleischwolfs in seine verschiedenen Bestandteile und schrauben Sie dazu den Gewinding vollständig ab, nehmen Sie dann die Lochscheibe, das Messer und die Schnecke aus dem Körper. Es wird empfohlen, in dieser Phase alle beschriebenen Teile gründlich zu waschen und zu trocknen, einschließlich Stößel und Einfülltrichter. Selbstverständlich darf der Getriebemotor (1) bei der Wäsche nicht mit einbezogen werden.



6.3 - GEBRAUCH DER MASCHINE

INBETRIEBNAHME (siehe Abb. 6.2.1)



ACHTUNG!

In dieser Phase müssen das Netzteil (1) bei Schalter in der Stopp-Position (0) und das Kabel mit dem Stecker von der Stromversorgung getrennt sein.

Setzen Sie den Körper (3) nun in den entsprechenden Sitz der Motoreinheit (1) ein, nachdem Sie das Feststellhandrad (6) teilweise gelöst haben, und überprüfen Sie, dass die Fleischeinfüllöffnung nach oben zeigt und bis auf Anschlag ihren Sitz eingeführt wurde.

Befestigen Sie nun alles, indem Sie das Handrad (6) bis auf Anschlag anziehen, ohne das Feststellen zu forcieren. Bei korrekt erfolgtem Zusammenbau darf der Körper weder herausgezogen noch im Sitz gedreht werden können. Führen Sie die Schnecke horizontal von der Seite der Keilwelle den Körper ein und lassen Sie sie auf die Buchse (im Inneren des Körpers montiertes Teil) gleiten.

An dieser Stelle könnte es erforderlich sein, die Schnecke etwas drehen zu müssen, um das Einführen der Kupplung in die Zapfwelle des Motors zu erleichtern. Nun nacheinander bei von der Schnecke vorstehendem Mitnehmerteil folgenden Bestandteile auf den Zapfen fügen: das Messer mit dem schneidenden Teil nach außen gerichtet (überprüfen Sie das korrekte Einsetzen des Mitnehmerteils) und die Lochscheibe (die so eingesetzt werden muss, dass der ebene Teil zur schneidenden Kante des Messers gerichtet ist). Überprüfen, dass die äußere Kerbe der Scheibe sich so in Übereinstimmung mit dem entsprechenden Befestigungszahn (Stift), der am Körper angebracht ist, positioniert, dass sie sich nicht drehen kann, nachdem sie in den Körper eingesetzt wurde. Stellen Sie nun alles durch Aufschrauben der Gewindekrone auf das entsprechende Gewinde am Körper fest;

es wird empfohlen, das Festspannen nicht mit irgendwelchen Werkzeugen zu erzwingen: das manuelle Festspannen ist ausreichend. Nur an diesem Punkt angelangt und nachdem Sie

aufmerksam überprüft haben, dass der Motorschalter auf der Position 0 steht, kann der Stecker in die Steckdose gesteckt werden. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und kann durch Betätigen des Schalters (2) am Motor gestartet werden. Jetzt das zu verarbeitende Fleisch in den Einfülltrichter (4) geben und diesen in die Einmündung einfügen. Zum leichteren Einfüllen dürfen Sie ausschließlich den Stößel (5) und niemals die Hände verwenden.

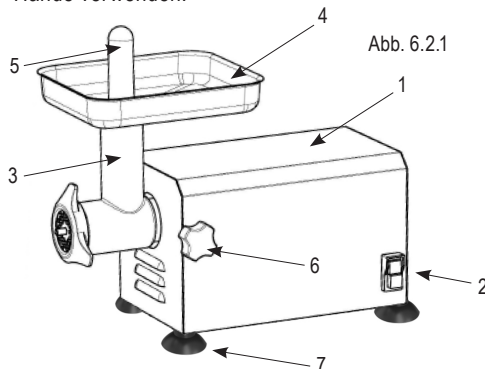
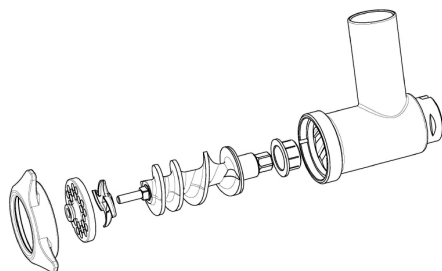


Abb. 6.2.1



WICHTIG

Es wird eindringlich darauf hingewiesen, dass die Fleisch-/Fleischeinfüllöffnung im Gehäuse absichtlich solche Maße aufweist, dass ein willkürliches oder versehentliches Einführen der oberen Gliedmaßen in einen potentiell gefährlichen Bereich verhindert wird. Er darf aus keinerlei Gründen geändert oder manipuliert werden, da es in diesem Fall zu einer für die Unversehrtheit des Bedieners gefährlichen Situation kommen könnte.

Es empfiehlt sich, die Maschine nicht leer zu betreiben, so dass ein unnötiger Verschleiß



der Schneideeinheit und eine anormale Überhitzung des Motors vermieden werden können.

Es ist daher ratsam, die Maschine durch Betätigen des Schalters jedes Mal zu stoppen, wenn der Verwolfungsvorgang des Fleisches/Fisches unterbrochen wird. Sollte versehentlich ein Fremdkörper (wie Knochen, Häute, Fischgräten, Dornen etc.) in den Fleischwolf gelangen, der einen plötzlichen Stopp der Maschine verursacht, ist die korrekte Vorgangsweise folgende:

- den Schalter in die Position 0 (Stopp) bringen;
- den Netzstecker vom Stromnetz trennen;
- die Verwolfungseinheit von der Motoreinheit abmontieren;
- zerlegen Sie nacheinander die Krone, die Scheibe, das Messer, die Schnecke und entfernen Sie das Fremdmaterial aus dem Inneren des Fleischwolfs.
- Vor der Demontage des Einfülltrichters ist sicherzustellen, dass das darin enthaltene Produkt zuvor aus dem Einfülltrichter geleert wurde.

7 - WARTUNG

Die einem Verschleiß unterliegenden Maschinenorgane sind im Wesentlichen die schneidenden Teile, in diesem Fall das Messer und die Lochscheibe. Überprüfen Sie ständig den Zustand derselben, lassen Sie sie eventuell von kompetentem Personal schärfen und sorgen Sie bei Bedarf für den Austausch. Überprüfen Sie hin und wieder den Zustand der Buchse zwischen Schnecke und Gehäuse. Bei anormaler Abnutzung, ist auch in diesem Fall ein Ersatz erforderlich, um Schäden an anderen Teilen der Maschine zu vermeiden. Sollten Ersatzteile erforderlich sein, wird empfohlen, die Original-Ersatzteile des Herstellers zu verwenden, um Probleme aufgrund unterschiedlicher Produktionseigenschaften zu vermeiden. Geben Sie in der Bestellung stets das Modell, die Seriennummer der Maschine (die Seriennummer ist auf dem Typenschild angegeben, das an der Leistungsgruppe (1) angebracht ist).

7.1 - NACHFÜLLEN UND WECHSEL DES ÖLS

Das Untersetzungsgetriebe wird mit dem ÖL MOBIL-GEAR 600 XP 680 (Viskosität cSt bei 40 °C 680; Viskosität cSt bei 100° 39,2 ISO 680) geliefert. Für einen korrekten und dauerhaften Betrieb empfiehlt

es sich, den Ölwechsel mit dem gleichen oder ähnlichen Öl für Untersetzungsgetriebe mit gleicher Viskosität, nach ca. 300 Arbeitsstunden, vorzunehmen. Nach dem Entfernen des Getriebemotors aus dem ihn umgebenden Edelstahlgehäuse müssen Sie die Getriebemotoreinheit vertikal ausrichten, dann den im Frontteil des Untersetzungsgetriebes vorhandenen Ölverschluss lösen und das Öl so lange nachfüllen, bis die Ölstandkontrolle am Verschluss bei sich in horizontal befindlichem Getriebemotor (Arbeitsposition) selbst erreicht ist. Für den Ölwechsel den Ölverschluss lösen und das zu wechselnde Öl aus der Getriebemotoreinheit gut ablaufen lassen. Füllen Sie nun über die Einfüllöffnung des Verschlusses ungefähr 125 cm³ frisches Öl (ungefähr zwei kleine Kaffeetassen) ein und schließen Sie den Verschluss wieder. Es wird empfohlen, das Nachfüllen oder den Ölwechsel in einem dafür geeigneten Raum vorzunehmen. Dazu muss die gesamte Arbeitseinheit von der Motorgruppe entfernt, der Schalter in die Stellung 0 gebracht und der Stecker des Netzkabels vom Netz getrennt werden. Es wird darauf hingewiesen, dass das aus dem Getriebemotor abgelassene Altöl gemäß den derzeit geltenden Normen umweltfreundlich entsorgt werden muss.

7.2 - SCHMIERUNG

Die Maschine muss nicht geschmiert werden

7.3 - REINIGUNG DER MASCHINE

ACHTUNG!

Wie bereits erwähnt, ist es am Ende jeder Verarbeitung, nachdem der Motor über seinen Schalter gestoppt wurde, eine gute Regel, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, bevor irgendwelche Demontage- oder Reinigungsarbeiten vorgenommen werden. Ziehen Sie nie am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen. Um das Gehäuse vom Motor zu entkuppeln reicht es aus, das Handrad (6) mit einigen Drehungen zu lockern und die Verarbeitungseinheit (3) waagrecht aus ihrem Sitz herauszuziehen. In der der Montage umgekehrten Reihenfolge können die verschiedenen Komponenten voneinander getrennt werden, um dann die Reinigungs-, Wasch- und Trocknungsvorgänge daran vorzunehmen.



WICHTIG

Verwenden Sie zum Waschen ausschließlich Wasser (möglichst warmes Wasser) und neutrale Spülmittel. Verwenden Sie zur Reinigung keine sauren oder ätzenden Produkte, die das Produkt irreparabel beschädigen oder gefährliche Bedingungen für den

Benutzer ergeben könnten.

Um einen einwandfreien Anwendungszustand Ihres Fleischwolfs zu bewahren, sollte er, insbesondere die Verarbeitungseinheit, nach der Reinigung und dem Waschen stets gut abgetrocknet werden.



7.4 - WEEE: ABFÄLLE VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN

ACHTUNG: gemäß der Vorgaben der Europäische Richtlinie 2012/19/ UE und der sich daraus ergebenden nationalen Bestimmungen darf dieses Gerät nicht als kommunaler Abfall entsorgt werden. Das Gerät muss daher am Ende seiner Lebensdauer nach Durchführung der für eine korrekte Entsorgung erforderlichen Vorgänge bei einer der Sammelstellen für Abfälle elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Wenden Sie sich an die Sammelstellen der zuständigen Gemeinde, die die Funktion, den Zugang und die Angemessenheit der Mülltrennungssysteme sichert.

Wer dieses Gerät ordnungswidrig oder als kommunalen Abfall entsorgt, wird mit den von den geltenden Landesgesetzen vorgesehenen Sanktionen belegt.

8 - STÖRUNGEN UND ABHILFEMASSNAHMEN

8.1 - STÖRUNGEN UND ABHILFEMASSNAHMEN

STÖRUNGEN	URSACHEN	ABHILFEN
DIE MASCHINE STARTET NICHT	Stecker nicht richtig in die Steckdose eingesteckt Elektromotor defekt Schalter defekt	Auf sichere Weise setzen Sie die Stecker in die Steckdose Den technischen Kundendienst kontaktieren Den technischen Kundendienst kontaktieren
ÖLLECKAGEN	Die Dichtung des Getriebemotors ist abgenutzt	Den technischen Kundendienst kontaktieren
DAS GEHÄUSE AUS EDELSTAHL ÜBERHITZT SICH	Der Motor wurde ohne Material laufen gelassen Elektromotor defekt	Vermeiden Sie einen Leerbetrieb des Motors. Wenn Sie kein Fleisch in den Verwolfungskörper einfügen, die Maschine stets über den Hauptschalter ausschalten Den technischen Kundendienst kontaktieren



ÍNDICE

1 - ENTREGA Y GARANTÍA	51
1.1	Introducción
1.2	Conservación y uso de este manual
1.3	Garantía
1.4	Descripción de la máquina
1.5	Uso previsto
1.6	Usos no permitidos
1.6.1	Prescripciones de seguridad
1.6.2	Condiciones ambientales
1.6.3	Iluminación
1.7	Datos de identificación
1.7.1	Placas de advertencia y peligro
1.8	Protecciones y dispositivos de seguridad
1.9	Posición de trabajo
1.10	Vibraciones
2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	54
2.1	Partes principales
2.2	Características técnicas
2.3	Dimensiones y peso de la máquina
2.4	Nivel de ruido emitido
2.5	Esquema eléctrico"
3 - PRUEBA, TRANSPORTE, ENTREGA E INSTALACIÓN	55
3.1	Prueba
3.2	Entrega y desplazamiento de la máquina
3.3	Instalación
3.3.1	Eliminación del embalaje
3.3.2	Desplazamiento de la máquina
3.4	Conexión a la red eléctrica
3.4.1	Máquina monofásica de 230 V - 50 Hz
4 - MANDOS	56
4.1	Lista de mandos
5 - PUESTA EN MARCHA Y PARADA	56
5.1	Comprobación de la conexión eléctrica correcta
5.2	Comprobación de la presencia y eficacia de las protecciones y los dispositivos de seguridad
5.3	Comprobación funcionamiento interruptor de rearme magnético
5.4	Puesta n marcha
5.5	Parada"
6 - USO DE LA MÁQUINA	58
6.1	Prescripciones
6.2	Condiciones de uso
6.3	Uso de la máquina
7 - MANTENIMIENTO	60
7.1	Rellenado y sustitución del aceite
7.2	Lubricación
7.3	Limpieza de la máquina
7.4	Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)
8 - PROBLEMAS Y SOLUCIONES	61
8.1	Causas y soluciones de los problemas



1 - ENTREGA Y GARANTÍA

1.1 - PREMESSA



¡ATENCIÓN!

Los símbolos utilizados en este manual sirven para señalar al lector los puntos y operaciones que son peligrosos para la seguridad personal de los operadores o que presentan un riesgo de daño a la máquina. No utilizar la máquina sin haber entendido correctamente lo que se destaca en estas notas.



¡ATENCIÓN!

Para más claridad, algunas ilustraciones de este manual representan la máquina o partes de ella con paneles o cubiertas desmontados. No utilizar la máquina en tales condiciones, sino solo si está equipada con todas las protecciones correctamente montadas y en perfecto estado de funcionamiento. El fabricante prohíbe la reproducción, incluso parcial, de este manual y su contenido no puede ser utilizado para fines no permitidos. Cualquier violación será perseguida de acuerdo con la ley.

1.2 - CONSERVACIÓN Y USO DE ESTE MANUAL

El objeto de este manual es ilustrar, mediante textos y figuras de aclaración, los requisitos y criterios esenciales para transporte, desplazamiento, utilización y mantenimiento de la máquina. Leerlo con atención antes de usar la máquina. Guardarlo cuidadosamente cerca de ella, en un lugar de fácil y rápido acceso para cualquier consulta futura.

Si el manual se pierde o se deteriora, solicitar una copia al distribuidor o directamente al fabricante. En caso de transferencia de la máquina, comunicar al fabricante los datos y la dirección del nuevo propietario. El manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede considerarse inadecuado si ha sido objeto de actualizaciones como consecuencia de cambios más recientes. A este respecto, el fabricante se reserva el derecho de actualizar su producción y sus manuales sin la obligación de

actualizar la producción y los manuales anteriores, salvo en casos excepcionales. En caso de duda, contactar con el centro de asistencia más cercano o directamente con el fabricante. El fabricante trabaja para la mejora continua de su producto. Por esta razón, acepta con agradecimiento cualquier recomendación o propuesta destinada a mejorar la máquina y/o el manual. La máquina se entrega al usuario bajo las condiciones de garantía vigentes en el momento de la compra. Para cualquier pregunta, contactar con el distribuidor.

1.3 - GARANTÍA

Bajo ninguna circunstancia el usuario está autorizado a manipular la máquina. Contactar con el fabricante por cualquier anomalía encontrada. Cualquier intento de desmontar, modificar o, en general, alterar componentes de la máquina por parte del usuario o de personal no autorizado, invalidará la Declaración de Conformidad redactada de acuerdo con la Directiva CEE 2006/42, anulará la garantía y eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad por los daños a las personas o a la propiedad que resulten de dicha alteración.

El fabricante también quedará exento de toda responsabilidad en los siguientes casos:

- *instalación incorrecta;*
- *uso indebido de la máquina por personal no capacitado adecuadamente;*
- *uso contrario a las normas vigentes en el país de uso;*
- *mantenimiento insuficiente o incorrecto;*
- *uso de piezas de recambio no originales y no específicas para el modelo;*
- *incumplimiento total o parcial de las instrucciones.*

Los siguientes componentes de la máquina no forman parte de las condiciones generales de garantía ya que están sujetos a desgaste normal:

- *plancha*
- *cuchillo*

1.4 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La máquina se compone básicamente de dos partes principales:

- a) un grupo de potencia, o grupo motor, diseñado para proporcionar el movimiento, que consiste en un motor eléctrico con interruptor de puesta en marcha específico, cable de alimentación, toma de fuerza y base para apoyarlo en la superficie de trabajo. Este grupo no necesita ningún tipo de operación (excepto en caso de mantenimiento extraordinario que debería ser llevado a cabo por el fabricante), se recomienda no intervenir de ninguna manera, excepto para las operaciones específicas previstas en estas instrucciones de uso.
- b) Un grupo de trabajo compuesto por varios elementos constructivos descritos a continuación, que debe estar conectado firmemente al grupo motor para poder desempeñar su función.

1.5 - USO PREVISTO

La máquina ha sido diseñada y fabricada para picar carne. Debe utilizarse en entornos profesionales y el personal que la utiliza debe trabajar en el sector y debe haber leído y comprendido este manual. Usar la máquina apoyada en una superficie de trabajo adecuada y limpia.

1.6 - USOS NO PERMITIDOS

La máquina debe utilizarse únicamente para los fines previstos expresamente por el fabricante. En particular:

- *no utilizar la máquina si no se ha instalado correctamente con todas las protecciones intactas y bien montadas, para evitar el riesgo de lesiones graves.*
- *no acceder a los componentes eléctricos sin haber desconectado previamente la máquina de la línea de alimentación, para evitar el riesgo de electrocución.*

1.6.1 - PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

- *No realizar ninguna operación sin autorización previa.*
- *Seguir los procedimientos descritos para el mantenimiento y la asistencia técnica.*
- *No llevar ropa que no cumpla con las normas de prevención de accidentes, consultar al empleador sobre las normas de se-*

guridad vigentes y los equipos de prevención de accidentes que se deben usar.

- *No poner en marcha la máquina en avería. Antes de usar la máquina, asegurarse de que se hayan eliminado adecuadamente todas las condiciones peligrosas para la seguridad. Si hay alguna irregularidad, detener la máquina y avisar a los responsables de mantenimiento.*
- *No permitir que personal no autorizado trabaje en la máquina. En caso de electrocución, la víctima debe ser aislada de la fuente de energía lo antes posible.*

Para realizar esta operación, es preferible utilizar el interruptor magnetotérmico; en cambio, si es necesario tocar la víctima, se recuerda que sin el uso de herramientas aislantes (palos de madera o PVC, tela, cuero, etc.) se corre riesgo de electrocución. Es aconsejable llamar rápidamente al personal médico y hospitalizar al paciente.

1.6.2 - CONDICIONES AMBIENTALES

La máquina está diseñada para funcionar en las siguientes condiciones ambientales:

- *temperatura ambiente mín.: -5° C*
- *temperatura ambiente áx.: +40° C*
- *humedad relativa: 50%"*

1.6.3 - ILUMINACIÓN

El lugar de instalación de la picadora de carne deberá disponer de suficiente luz natural e iluminación artificial de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso. En cualquier caso, la iluminación debe ser uniforme para asegurar una buena visibilidad en todos los puntos de la picadora y no crear reflejos peligrosos. La iluminación debe permitir una clara identificación de los botones de marcha y parada.

1.7 - DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Una descripción exacta del "Modelo", "Número de serie" y "Año de fabricación" de la máquina facilitará respuestas rápidas y efectivas de nuestro servicio de asistencia. Se recomienda indicar el modelo y el número de serie de la máquina cada vez que se contacte con este servicio. Los datos se encuentran en la placa que se muestra en la fig. 1.7.1.

Como recordatorio, sugerimos escribir los datos de su máquina en el recuadro de al lado.

Modelo picadora de carne.....
 Número de serie
 Año de fabricación
 Tipo

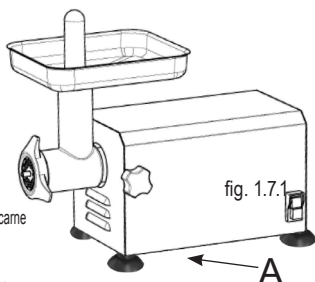
⚠ ¡ATENCIÓN!

No alterar los datos de la placa bajo ningún concepto

1.7.1 - PLACAS DE ADVERTENCIA Y PELIGRO

⚠ ¡ATENCIÓN!

Con la máquina conectada a la red eléctrica, no trabajar en los componentes eléctricos. Riesgo de electrocución. Observar las advertencias en la placa de identificación. El incumplimiento puede provocar daños personales. Asegurarse de que la placa esté siempre presente y sea legible. De lo contrario, aplicarla o sustituirla.



A = modelo de picadora de carne
 B = número de serie
 C = año de fabricación
 D = código del motorreductor
 E = consumo de energía
 F = rpm motor
 G = consumo de corriente
 H = voltaje
 I = frecuencia
 J = grado de protección

A

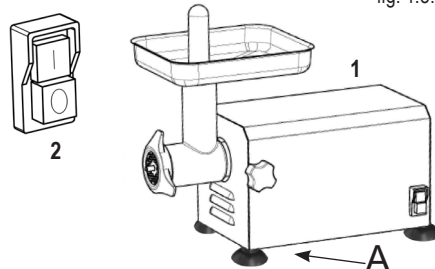
 F.A.C.E.M. S.p.a.	
S/N: B	A
Year: C	
MTR: D	
	
Power input: E	K _W
I: G	A
Prot Grade: J	
F rpm	
H VOLT	
I Hz	
MADE IN ITALY	

1.8 - PROTECCIONES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

⚠ ¡ATENCIÓN!

Antes de usar la máquina, asegurarse del correcto posicionamiento y de la integridad de los dispositivos de seguridad. Comprobar su presencia y eficiencia al principio de cada turno de trabajo. Si no es así, comunicar con el encargado de la manutención.

fig. 1.8.1



1. Cubierta de protección para los componentes eléctricos

La máquina está cerrada por una cubierta que impide el acceso involuntario a los componentes eléctricos

2. Interruptor de rearme magnético

En la carcasa de la máquina está presente un interruptor de rearme magnético que impide el reinicio automático en caso de restablecimiento del suministro de energía, después de una interrupción momentánea

⚠ ¡ATENCIÓN!

No alterar en ningún caso los dispositivos de seguridad.

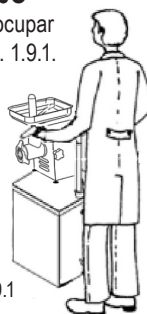
1.9 - POSICIÓN DE TRABAJO

La posición correcta que debe ocupar el operador se muestra en la fig. 1.9.1.

1.10 - VIBRACIONES

Las vibraciones que la máquina transmite a la superficie inferior no son significativas.

fig. 1.9.1



2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 - PARTES PRINCIPALES

Para facilitar la comprensión del manual, los principales componentes de la máquina se enumeran y representan en la fig. 2.1.1.

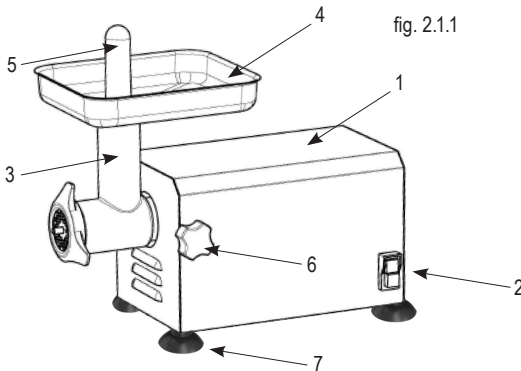
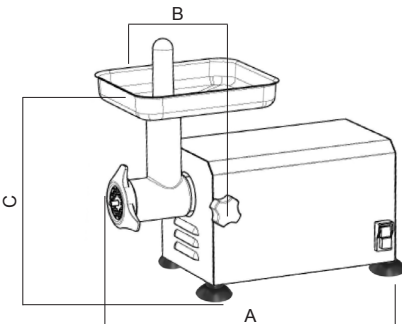


fig. 2.1.1

2.2 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELLO	u.m.	TC 12 PRO INOX DELUXE	TC 22 PRO INOX DELUXE	TC 32 PRO INOX DELUXE
MOTOR	Hp	1	1,4	1,4
ALIMENTACIÓN	V	220-240	220-240	220-240
CONSUMO DE ENERGÍA	Kw	1,15	1,50	1,50
CONSUMO DE CORRIENTE	A	5	7,1	7,1
Ø BOCA SALIDA PRODUCTO PROCESADO	mm	60	74	90
REVOLUCIONES TORNILLO SIN FIN	Rpm	120	120	120
REVOLUCIONES MOTOR	Rpm	1400	1400	1400
ORIFICIO PLACA SUMINISTRADA	mm	6	8	8

2.3 - DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA



TC 12 PRO INOX DELUXE	mm
A	510
B	270
C	400
PESO: 25 kg	

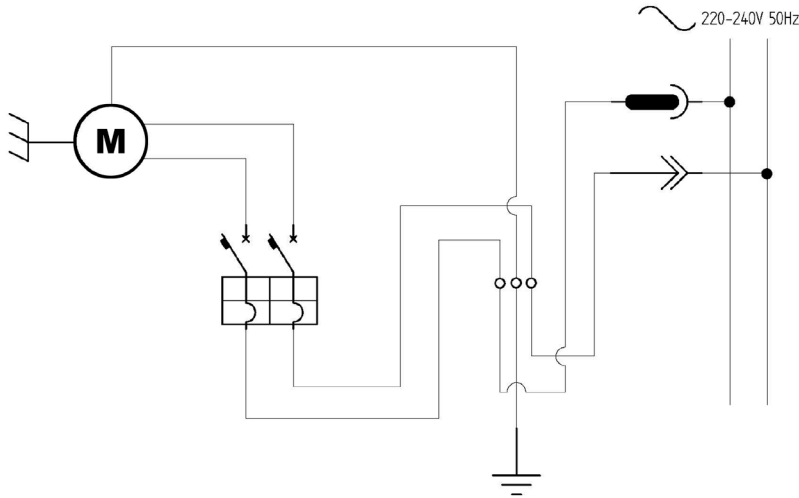
TC 22 PRO INOX DELUXE	mm
A	530
B	270
C	400
PESO: 26 kg	

TC 32 PRO INOX DELUXE	mm
A	580
B	280
C	400
PESO: 28,5 kg	

2.4 - NIVEL DE RUIDO EMITIDO

Las lecturas del ruido de la máquina indican que el nivel de ruido equivalente es inferior a 75 dBA.

2.5 - ESQUEMA ELÉCTRICO



3 - PRUEBA, TRANSPORTE, ENTREGA E INSTALACIÓN

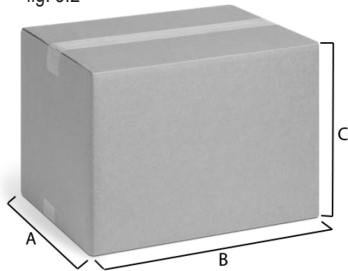
3.1 - PRUEBA

Antes de la entrega, probamos la máquina en nuestras plantas para verificar su correcto funcionamiento y fabricación.

3.2 - ENTREGA Y DESPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

Todo el material enviado es cuidadosamente controlado antes de su entrega al transportista. A menos que se acuerde otra cosa con el cliente o que el envío sea especialmente caro, la máquina se embala con nylon, poliestireno y cartón. Las dimensiones del embalaje se muestran en la fig. 3.2.

fig. 3.2



TC12	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
PESO BRUTO: 26,5 kg	

TC22	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
PESO BRUTO: 28,5 kg	

TC32	cm
A	44,00
B	58,50
C	39,00
PESO BRUTO: 31,5 kg	

Al recibir la máquina, comprobar la integridad del embalaje. Si el embalaje está dañado, firmar el albarán de entrega al transportista con la anotación del tipo "Acepto, con reserva..." y el motivo. Una vez abierto el embalaje, si hay componentes de la máquina realmente dañados, comunicarlo al transportista y al proveedor en un plazo de tres días a partir de la fecha indicada en los documentos.

3.3 - INSTALACIÓN

¡ATENCIÓN!

El área donde se instala la máquina debe ser plana y sólida. Además, la máquina debe ser posicionada con mucho espacio a su alrededor. Esto permite una manipulación más sencilla durante el trabajo y garantiza el acceso para las operaciones de mantenimiento posteriores. Proporcionar una iluminación adecuada alrededor de la máquina para asegurar la correcta visibilidad al operador que la utiliza.

3.3.1 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje, como el cartón y el nylon, son productos que forman parte de los residuos sólidos urbanos. Por lo tanto, se pueden eliminar libremente. El poliestireno es un material contaminante que produce humos tóxicos cuando se quema. No quemarlo y no liberarlo al medio ambiente, sino eliminarlo de acuerdo con las leyes vigentes. Si la máquina se instala en países en los que existen reglamentos especiales, eliminar el embalaje según las normas en vigor.

3.3.2 - DESPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

¡ATENCIÓN!

Debido al peso total de la máquina, se requiere un segundo operador durante los desplazamientos.

3.4 - CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN!

Comprobar que la línea de alimentación eléctrica corresponda al valor de la placa de identificación de la máquina. Cualquier intervención solo debe ser llevada a cabo por personal especializado y expresamente autorizado por el responsable. Conectarse

a una red equipada con una eficiente toma de tierra.

3.4.1 - MÁQUINA MONOFÁSICA DE 230 V - 50 HZ

En esta configuración la máquina se suministra con un cable de alimentación con sección de 3x1,5 y aproximadamente 1,5 metros de largo. Conectar el cable a la red de alimentación monofásica de 230 V-50 Hz. En configuraciones con voltajes distintos de los mencionados, dirigirse al fabricante. Si se necesita extender el cable de alimentación, utilizar un cable con la misma sección que el instalado por el fabricante. Para verificar la correcta conexión eléctrica, ver el párr. 5.1.

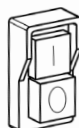
4 - MANDOS

4.1 - LISTA DE MANDOS

El botón de marcha/parada permite encender y apagar el equipo.

O Botón de parada: detiene el suministro de energía al motor eléctrico y la rotación del tornillo sin fin.

I Botón de marcha: activa el suministro de energía al motor eléctrico y la rotación del tornillo sin fin.



5 - PUESTA EN MARCHA Y PARADA

5.1 - COMPROBACIÓN DE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA CORRECTA

¡ATENCIÓN!

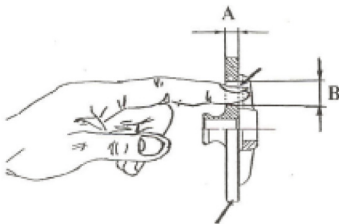
Comprobar que la línea de alimentación eléctrica corresponda al valor de la placa de identificación de la máquina y esté equipada con una toma de tierra eficiente. En las máquinas conectadas a una línea monofásica y diseñadas para este tipo de alimentación, la dirección correcta de rotación del motor es definida directamente por el fabricante.

5.2 - COMPROBACIÓN DE LA PRESENCIA Y EFICACIA DE LAS PROTECCIONES Y LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

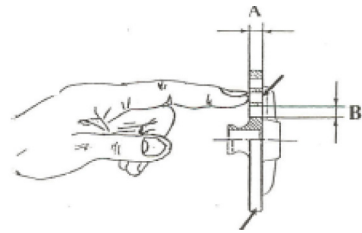
CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DE LAS HERRAMIENTAS QUE PUEDEN INSTALARSE EN LA MÁQUINA

La máquina se entrega con una placa con orificios de 6/8 mm diámetro, pieza conforme a la normativa vigente. Para efectuar elaboraciones diferentes es posible montar placas con orificios de diámetro menor que la suministrada por el fabricante, sin que esto modifique las características funcionales.

F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE declina toda responsabilidad por las posibles lesiones resultantes del uso en la máquina "**PICADORA DE CARNE ELÉCTRICA**" de placas con agujeros de más de 8 mm de diámetro y menos de 5 mm de grosor, fácilmente disponibles en el mercado porque pueden utilizarse en picadoras manuales. Con el uso de estas placas ya no se respetan los parámetros de seguridad previstos por las normas vigentes (sin la adopción de protecciones específicas para que las medidas de seguridad estén dentro de los límites exigidos), ver la fig. 5.



- NO** Spessore A minore di 5 mm.
Diametro fori piastra maggiori di 8 mm.
- NO** Thickness A less than 5 mm.
Diameter of plate holes more than 8 mm.
- NON** Epaisseur A inférieure à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque supérieur à 8 mm.
- NEIN** Starke A niedriger als 5 mm.
Scheibenloch durchmesser höher als 8 mm.
- NO** Espesor A inferior a 5 mm.
Diametro de los orificios de la placa superior a 8 mm.



- SI** Spessore A maggiore o uguale a 5 mm.
Diametro fori piastra minori o uguali a 8 mm.
- YES** Thickness A 5 mm or more. Diameter of plate holes 8 mm or less.
- OUI** Epaisseur A supérieure ou égale à 5 mm.
Diamètre des trous de plaque inférieur ou égal à 8 mm.
- JA** Starke A holder oder gleich 5 mm.
Scheibenlochdurchmesser niedriger oder gleich 8 mm
- SI** Espesor A mayor o igual a 5 mm. Diámetro de los orificios de la placa menores o iguales a 8 mm.

EN LA PICADORA DE CARNE TAMAÑO 32

Inspección visual. Antes de cada turno de trabajo con la máquina, comprobar que la bandeja de carga estén fijada al cuerpo de la picadora y que la barra de protección de manos esté fijada a la bandeja.

5.3 - COMPROBACIÓN FUNCIONAMIENTO INTERRUPTOR DE REARME MAGNÉTICO

Con la máquina conectada a la red eléctrica y después de pulsar el botón de marcha, controlar la alimentación del motor eléctrico con el inicio de la rotación del tornillo sin fin.

NOTA

Con el botón de marcha desactivado, el tornillo sin fin no debe girar.

En caso de falta de alimentación y posterior restablecimiento, el motor eléctrico no debe ponerse en marcha. Para comprobar esta condición, simplemente conectar la clavija a la toma de corriente, presionar el botón de marcha, desconectar la clavija de la toma: al volver a conectarla, el motor no debe ser alimentado.



5.4 - PUESTA EN MARCHA

Conectar el cable a la toma de corriente, presionar el botón "I"

5.5 - PARADA

Presionar el botón de parada "O"

6 - USO DE LA MÁQUINA

6.1 - PRESCRIPCIONES



¡ATENCIÓN!

Solo el personal autorizado puede trabajar en la máquina. Antes de comenzar a utilizarla, el operador debe asegurarse de que todas las protecciones estén en su lugar y que los dispositivos de seguridad estén presentes y sean eficaces. Si no es así, apagar la máquina y ponerse en contacto con el encargado del mantenimiento.

6.2 - CONDICIONES DE USO

Puesto que esta máquina ha sido diseñada especialmente para picar carne, se desaconseja utilizarla para usos diferentes de su función original.

A fin de garantizar sus características de idoneidad para el contacto con los alimentos (Reglamento europeo N.º 1935/2004/CE), se deben respetar las siguientes disposiciones:

- el producto alimenticio que se introduce debe ser solo carne no congelada o pescado no congelado
- el producto alimenticio que se introduce no debe superar la temperatura de 7 °C
- el producto alimenticio que se introduce no debe ser conservado de manera prolongada (máx. 0,5 horas) en el interior de la máquina, además del tiempo estrictamente necesario para su procesamiento.

Por lo tanto, se subraya que cualquier uso impropio o en todo caso diferente, además de invalidar el derecho a la garantía (leer las condiciones en el certificado adjunto a cada máquina), puede causar daños a los componentes con consiguiente imposibilidad de desempeñar la función para la cual la máquina ha sido diseñada, o bien originar condiciones de riesgo potencial para el usuario.

F.A.C.E.M. SpA - TRE SPADE declina toda res-

ponsabilidad por traducciones incompletas o incorrectas de estas instrucciones en otros idiomas.

DESCRIPCIÓN

La máquina se compone básicamente de dos partes principales.

- a) Un grupo de potencia, o grupo motor (1), diseñado para proporcionar el movimiento, que consiste en un motor eléctrico con interruptor de puesta en marcha específico (2), cable de alimentación, toma de fuerza y base con pies (7) para apoyarlo en la superficie de trabajo. Este grupo no necesita ningún tipo de operación (excepto en caso de mantenimiento extraordinario que debería ser llevado a cabo por el fabricante), se recomienda no intervenir de ninguna manera, excepto para las operaciones específicas previstas en estas instrucciones de uso.
- b) Un grupo de trabajo (3) compuesto por varios elementos constructivos descritos a continuación, que debe estar conectado firmemente al grupo motor (1) para poder desempeñar su función.

OPERACIONES PRELIMINARES (ver Fig. 6.2.1)

Preparar el grupo motor (1) posicionándolo sobre la superficie de trabajo con los pies de apoyo (7). Desmontar los diferentes componentes del cuerpo ensamblado de la picadora, desenroscando completamente la corona roscada y luego extrayendo del cuerpo la placa perforada, la cuchilla y el tornillo sin fin. Se recomienda lavar y secar muy bien todas las piezas descritas en esta fase, incluido el mazo y la bandeja. El lavado no debe incluir, obviamente, el motorreductor (1).

6.3 - USO DE LA MÁQUINA

PUESTA EN MARCHA



¡ATENCIÓN!

En esta fase el grupo de potencia (1) debe tener el interruptor en posición de parada (0) y el cable con la clavija desconectada de la toma de corriente.

Introducir el cuerpo (3) en el alojamiento específico del grupo motor (1) después de haber desa-



tornillado parcialmente el mecanismo de fijación (6), comprobando que el cuerpo tenga la boca de introducción de la carne dirigida hacia arriba y que haya sido introducido hasta el fondo en su alojamiento; fijarlo todo enroscando el mecanismo (6) hasta el fondo sin forzar excesivamente el bloque.

Si se ha ensamblado correctamente el cuerpo, no se debe poder extraer ni girar en su alojamiento. Introducir el tornillo sin fin horizontalmente en el cuerpo por la parte del eje ranurado, utilizando el casquillo como guía (pieza colocada en el interior del cuerpo).

Si fuera necesario, en esta fase es posible girar levemente el tornillo sin fin para que sea más fácil introducir el acoplamiento en la toma de fuerza del motor.

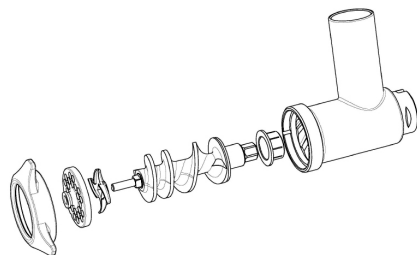
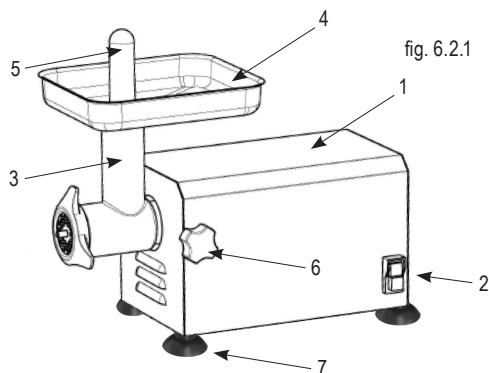
En secuencia, introducir en el perno con el cuadro de arrastre que sobresale del tornillo sin fin: la cuchilla con la parte cortante dirigida hacia fuera (comprobar que haya sido introducida correctamente en el cuadro de arrastre) y la placa perforada (se debe introducir con la parte plana dirigida hacia la parte cortante de la cuchilla).

Comprobar que la muesca exterior de la placa coincida con el diente de fijación (pin) específico en el cuerpo, de manera que la misma no pueda girar una vez introducida en el cuerpo.

Bloquear todo enroscando la corona en la rosca correspondiente del cuerpo;

se recomienda no forzar la sujeción con herramientas: la sujeción manual es suficiente. Solo ahora, después de haber comprobado con atención que el interruptor del motor está en la posición 0, se puede conectar la clavija a la toma de corriente.

La máquina está lista para trabajar y es posible encenderla con el interruptor (2) en el motor. Luego cargar la carne que se quiere picar en la bandeja (4) e introducirla en la boca facilitando la operación solo con el mazo (5) y nunca con las manos.



⚠ IMPORTANTE

Cabe notar que la boca de introducción de carne/pescado en el cuerpo ha sido calculada deliberadamente para impedir la introducción voluntaria o accidental de los miembros superiores en una zona potencialmente peligrosa. No se debe modificar o alterar por ninguna razón, porque podría generarse una condición de peligro para la incolumidad del operador.

Se recomienda no encender la máquina en vacío para evitar un desgaste inútil del grupo de corte y un sobrecalentamiento anómalo del motor; por esto, se recomienda detener la máquina mediante el interruptor cada vez que se debe suspender el picado de carne/pescado. En caso de introducción accidental de un cuerpo extraño (como huesos, pieles, espinazos, espinas etc.) que causara una parada repentina de la máquina, el procedimiento correcto de intervención es el siguiente:

- colocar el interruptor en la posición 0 (**parada**);
- desconectar la clavija de la red de alimentación
- separar el grupo de picado del grupo motor;
- desmontar en secuencia la corona, la placa, la cuchilla, el tornillo sin fin, retirar el material ex-



traño del interior de la picadora de carne.

- Antes de desmontar la bandeja, asegurarse de que haya sido retirado el producto contenido anteriormente

7 - MANTENIMIENTO

Los órganos sujetos a desgaste son esencialmente las piezas cortantes, en este caso la cuchilla y la placa perforada. Controlar regularmente el estado de las mismas. El afilado y la sustitución cuando sea necesario debe ser realizado por personal competente. Controlar de vez en cuando las condiciones del casquillo entre el tornillo sin fin y el cuerpo. Si se nota un desgaste anómalo, sustituirlo para evitar posibles daños a otras piezas de la máquina.

Para eventuales recambios, se recomienda utilizar recambios originales producidos por el fabricante para evitar inconvenientes debidos a características de producción diferentes.

Especificar en el pedido el modelo y el número de serie de la máquina que se posee (el número de serie se indica en la placa ubicada en el grupo de potencia (1)).

7.1 - RELLENADO Y SUSTITUCIÓN DEL ACEITE

El reductor es suministrado con aceite MOBILGEAR 600 XP 680 (Viscosidad cSt a 40°C 680; Viscosidad cSt a 100° 39,2 ISO 680).

Para un funcionamiento correcto y duradero se recomienda sustituirlo después de aprox. 300 horas de trabajo por el mismo aceite o por aceites similares para reductores con igual viscosidad.

Una vez extraído el motorreductor de la carcasa de acero inoxidable que lo encierra, colocar el grupo en posición vertical, desenroscar el tapón del aceite ubicado en la parte delantera del reductor y verter el aceite indicado anteriormente hasta el nivel marcado por el indicador en el mismo tapón, luego volver a colocar el grupo motorreductor en su posición horizontal (posición de trabajo). Para cambiar el aceite, desenroscar el tapón de aceite, drenar el aceite que se desea sustituir del grupo motorreductor dejando que salga por completo. Introducir una cantidad de aceite nuevo, por la boca de llenado, de aprox. 125 cm³ (unas tres tazas pequeñas de café) y luego cerrar el tapón.

Se recomienda realizar la operación de llenado o de cambio del aceite en un ambiente idóneo para ello, con todo el grupo de trabajo desmontado del grupo motor, el interruptor posicionado en **O** y la clavija del cable de alimentación desconectada de la red eléctrica. Se recuerda que el aceite sustituido en el reductor no debe liberarse al medio ambiente, sino eliminarse de acuerdo con las normas actualmente vigentes.

7.2 - LUBRICACIÓN

La máquina no necesita lubricación

7.3 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

¡ATENCIÓN!

Como se ha indicado anteriormente, al final de cada elaboración y después de detener el motor con el interruptor, se recomienda desconectar la clavija de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de desmontaje y limpieza. No tirar del cable eléctrico para desconectar la clavija. Para desacoplar el cuerpo del motor es suficiente aflojar el mecanismo (6) girándolo y extraer el grupo de trabajo (3) sacándolo horizontalmente de su alojamiento. Realizando la secuencia de montaje en orden inverso es posible separar los diferentes componentes y efectuar así las operaciones de limpieza, lavado y secado.

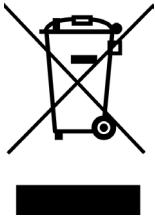
IMPORTANTE

Para la operación de lavado usar solo agua (posiblemente caliente) y detergente neutro para vajilla. Para la limpieza no usar absolutamente productos ácidos o cáusticos que podrían dañar el producto de forma irreparable o bien originar condiciones peligrosas para el usuario.

Para mantener la picadora en perfectas condiciones para su uso se recomienda secarla muy bien después de las operaciones de limpieza y lavado, sobre todo el grupo de trabajo.



7.4 - RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)



ATENCIÓN: según lo previsto por las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/UE y por las consiguientes normas nacionales, este equipo no se puede eliminar como residuo urbano. Por lo tanto, al final de su ciclo de vida útil, y después de llevar a cabo las operaciones necesarias para una correcta eliminación, el equipo se debe depositar en uno de los centros de recogida selectiva para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Dirigirse a los centros de recogida del propio municipio, que asegura la utilización, la disponibilidad y la capacidad de los sistemas de recogida selectiva.

Todo aquel que elimine este equipo de manera no autorizada o como o estará sujeto a las sanciones previstas por las normas es vigentes.

8 - PROBLEMAS Y SOLUCIONES

8.1 - CAUSAS Y SOLUCIONES DE LOS PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
LA MÁQUINA NO SE PONE EN MARCHA	Clavija no insertada correctamente	Introducir de manera segura la clavija en la toma de corriente
	En la toma Motor eléctrico averiado	Ponerse en contacto con la asistencia técnica
	Interruptor averiado	Ponerse en contacto con la asistencia técnica
FUGAS DE ACEITE	La junta del motorreductor está desgastada	Ponerse en contacto con la asistencia técnica
LA CARCASA DE ACERO INOXIDABLE SE SOBRECALIENTA	El motor se ha utilizado en vacío	Evitar utilizar en vacío el motor. Si no se introduce carne en el cuerpo de picado, apagar siempre la máquina con el interruptor general
	Motor eléctrico averiado	Ponerse en contacto con la asistencia técnica

CONDIZIONI DI GARANZIA

Consultate le condizioni generali di garanzia dei prodotti Tre Spade su **www.trespade.it**
Sul nostro sito avete inoltre la possibilità di registrare on line i dati del vostro prodotto e del vostro acquisto: visitate **www.trespade.it** e scoprite tutti i vantaggi.

GUARANTEE CONDITIONS

Please check the guarantee terms and conditions of Tre Spade items on **www.trespade.it**
On our website you may also proceed to the online registration of your product data and purchase references: visit **www.trespade.it** and discover all its advantages.

CONDITIONS DE GARANTIE

Consultez les conditions générales de garantie des produits Tre Spade sur
notre site **www.trespade.it**
Sur le site vous pouvez également saisir en ligne les données de votre produit et achat:
visitez vous **www.trespade.it** et découvrez tous ses avantages.

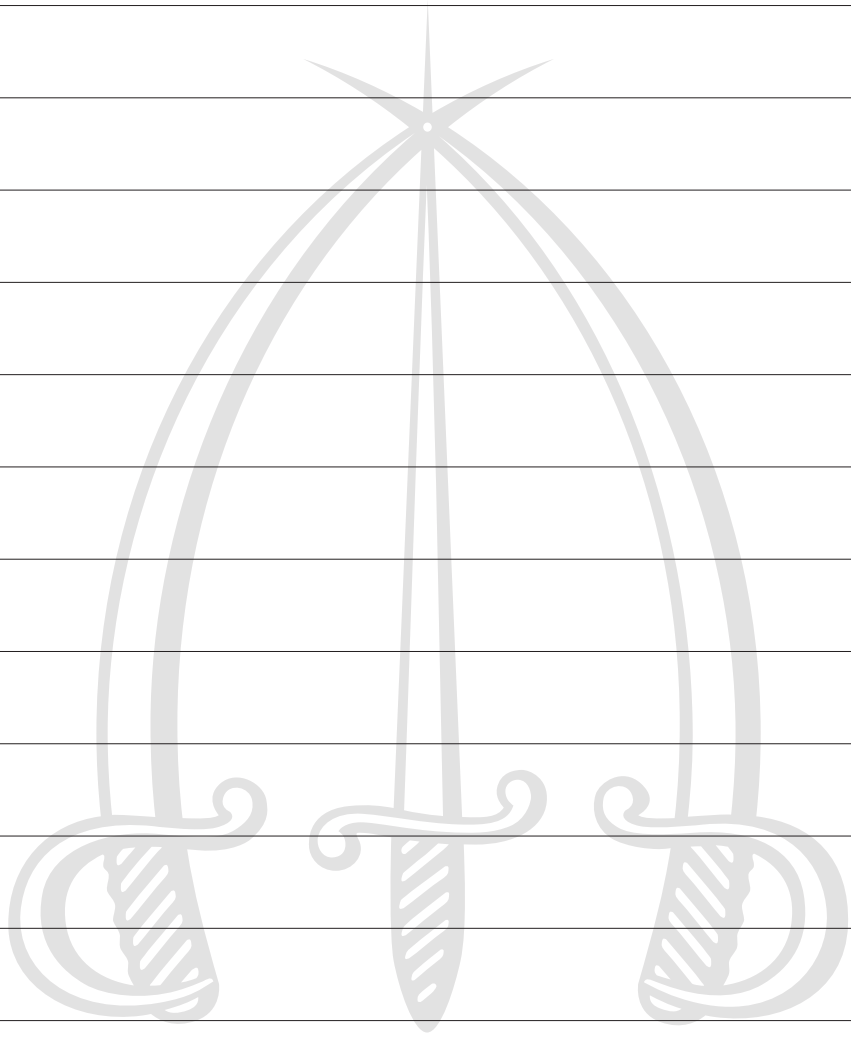
GARANTIEBEDINGUNGEN

Siehe die allgemeine Garantie der Produkten TRE SPADE **www.trespade.it**
Auf unserer Website können Sie Produktdaten und Referenzkauf registrieren.
Besuchen Sie **www.trespade.it** und entdecken Sie die Vorteile.

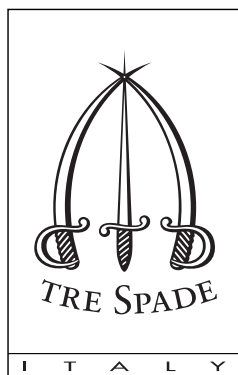
CONDICIONES DE GARANTIA

Consulta las condiciones de garantía de productos TRE SPADE en el web **www.trespade.it**
Dentro de nuestro web tiene, ot osí, la posibilidad de registrar los datos del vuestro
producto y de vuestra compra: **visita www.trespade.it** y descubre todos los beneficios.

NOTE



TRE SPADE



FEVTE/PRO REV.02 GENNAIO 2024

FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +39 0124707711 / fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it