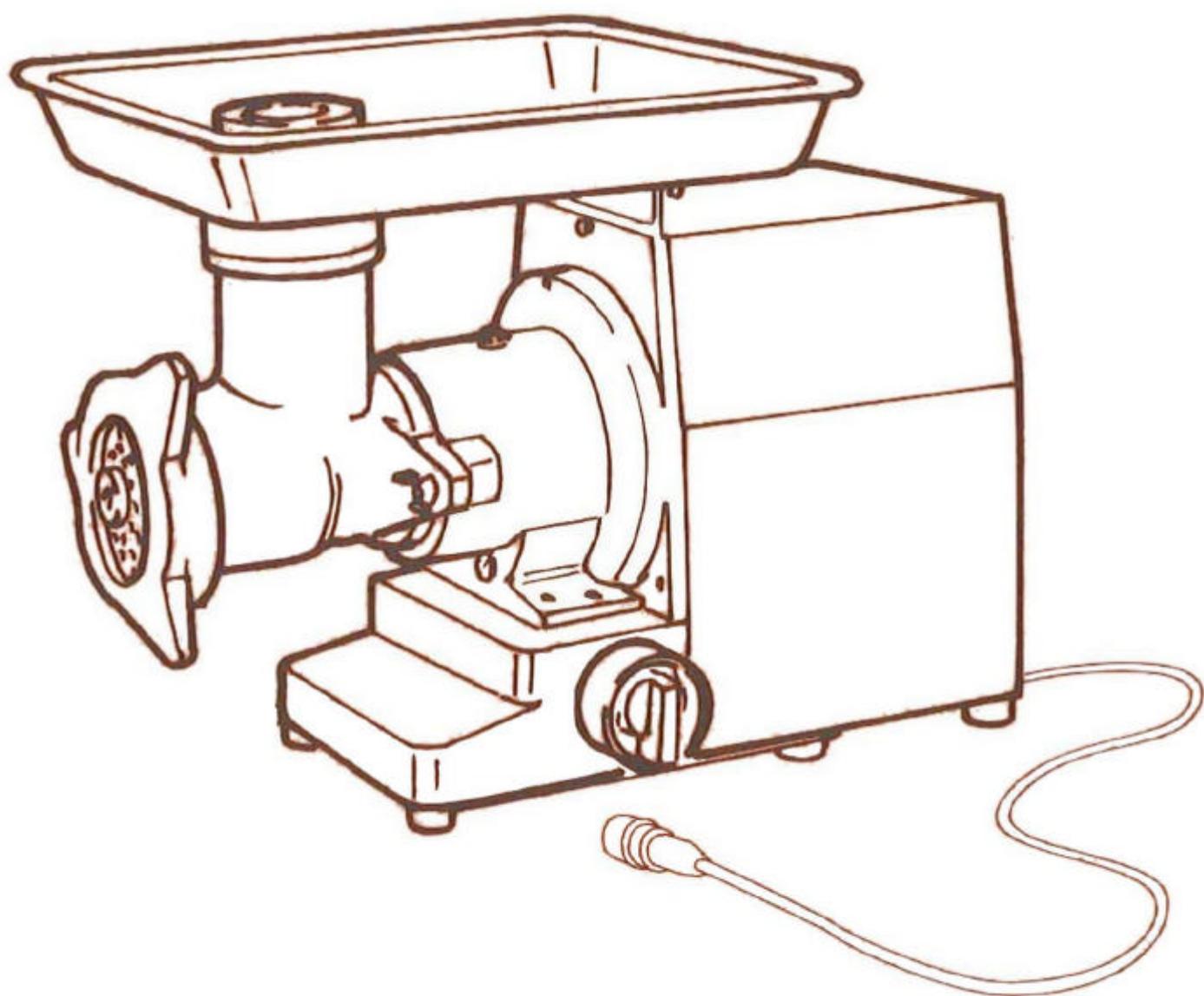


TRITACARNE

TC 32 ECO



MANUALE D'USO

CE

INDICE

1.0	INTRODUZIONE	4
1.1	PREMESSA	4
1.2	COSTRUTTORE	4
1.3	CARATTERISTICHE TECNICHE	4
1.4	USO PREVISTO	6
1.5	ACCESSORI	6
1.6	TRASPORTO E SBALLAGGIO	6
2.0	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	8
2.1	DISPOSITIVI DI SICUREZZA	8
2.2	DIMENSIONI E PESI	8
2.3	AVVERTENZE GENERALI	10
3.0	INSTALLAZIONE	18
3.1	COLLEGAMENTO ELETTRICO	18
3.2	COLLOCAZIONE DEL TRITACARNE	20
3.3	COMANDI ELETTRICI	20
3.4	ASSEMBLAGGIO DEL GRUPPO TRITACARNE	22
3.5	UTILIZZAZIONE CORRETTA DEL TRITACARNE	26
4.0	MANUTENZIONE E PULIZIA	28
4.1	MANUTENZIONE	28
4.2	PULIZIA	30
5.0	GARANZIA	34
5.1	NORME DI GARANZIA	34
5.2	ASSISTENZA	34
6.0	SCHEMI ELETTRICI	37

1.0 INTRODUZIONE

1.1 PREMESSA

Questo libretto allegato alla macchina fornisce tutte le indicazioni complete per un corretto funzionamento del TRITACARNE tipo eco/32 carenato. **Tutte queste indicazioni correlate di avvertenze sui pericoli generici derivanti dall'uso dell'apparecchio devono essere rigorosamente rispettate per evitare l'insorgenza di rischi verso la salute dell'operatore o di persone presenti nonché l'insorgenza di possibili danni all'apparecchio stesso.** Questo prodotto è stato certificato dal costruttore secondo le normative europee e dispone della **Marchatura CE** rispettando quindi tutti i requisiti essenziali previsti per la sicurezza di chi della macchina ne fa uso.

1.2 COSTRUTTORE

1.3 CARATTERISTICHE TECNICHE

tipo:	ECO 32	ECO 32
motore:	monofase	trifase
potenza motore:	1.3 kw	1.3 kw
tensione di alimentazione:	230 V.	230-400 V.
frequenza:	50 (a richiesta 60 Hz)	50 Hz (a richiesta 60 Hz)
velocità di rotazione del motore:	1400 giri/min.	1400 giri/min.
assorbimento di corrente max. :	7,8 A	4,5-2,6 A
produzione oraria media	250 Kg.	300 Kg.

1.4 USO PREVISTO

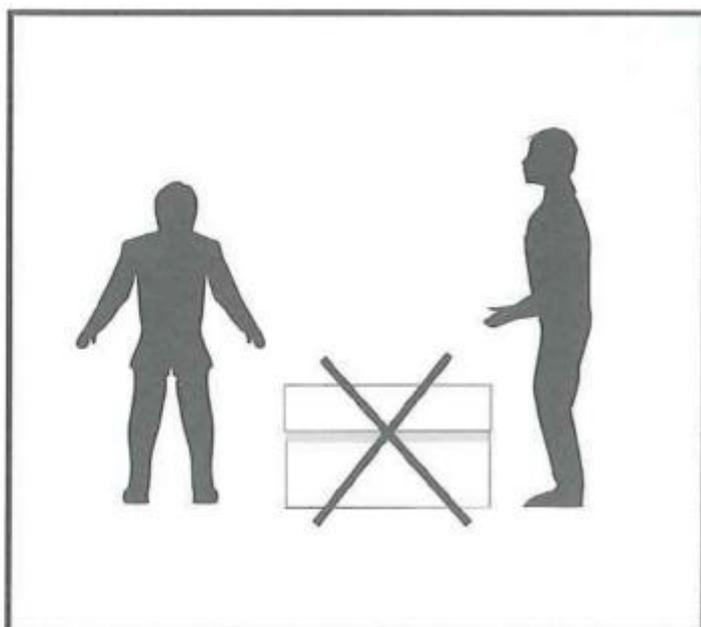
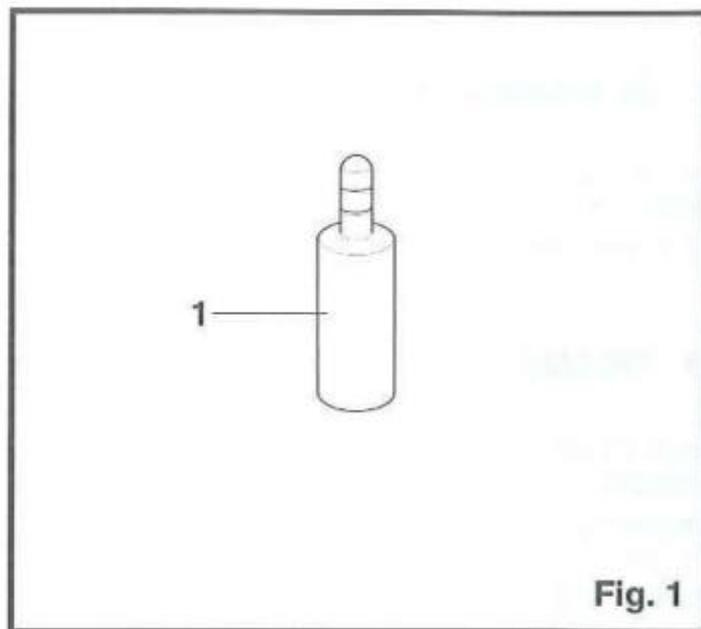
Questa macchina è stata concepita e costruita per la triturazione di tutti i tipi di carne magra, senza presenza di osso o grasso: **è pertanto vietato far uso di questo tritacarne per lavorazioni differenti che potrebbero comportare danni all'apparecchio e pericoli per l'operatore. La carne non deve essere introdotta congelata.**

1.5 ACCESSORI

È dato in dotazione come accessorio dell'apparecchio un pestello (1) di dimensioni adeguate all'imbocco del tritacarne (fig.1).

1.6 TRASPORTO E SBALLAGGIO

Le dimensioni e la massa dell'apparecchio richiedono particolare attenzioni da parte dell'operatore o degli operatori durante tutte le operazioni di trasporto, imballaggio o sballaggio dell'apparecchio: procedere al sollevamento ed al trasporto dell'imballo con cautela. **E' consigliato l'intervento di almeno due persone per queste operazioni.** Durante la fase di sballaggio dell'apparecchio verificare subito l'integrità di tutte le sue parti e di tutti i suoi accessori: controllare con particolare attenzione che non si siano verificati durante il trasporto danni o rotture: **in caso di ogni possibile dubbio sulla perfetta integrità dell'apparecchio, prima dell'installazione rivolgersi al rivenditore autorizzato.** Tutto il materiale destinato all'imballaggio della macchina non deve essere disperso o gettato, ma conservato nell'eventualità di un successivo trasporto: **soprattutto non lasciare niente di tutto questo materiale quali scatole, buste, sacchetti, ect. alla portata di bambini, in quanto potrebbero rappresentare per loro una fonte di pericolo.**



DELL'APPARECCHIO

Il tritacarne si compone (Fig.2) di queste parti:

- 1) Corpo motore
- 2) Comandi elettrici
- 3) Tramoggia
- 4) Pestello
- 5) Bocchettone
- 6) Ghiera per il bloccaggio degli accessori
- 7) Piastre forate (disponibili in varie versioni)
- 8) Coltello inox
- 9) Coclea

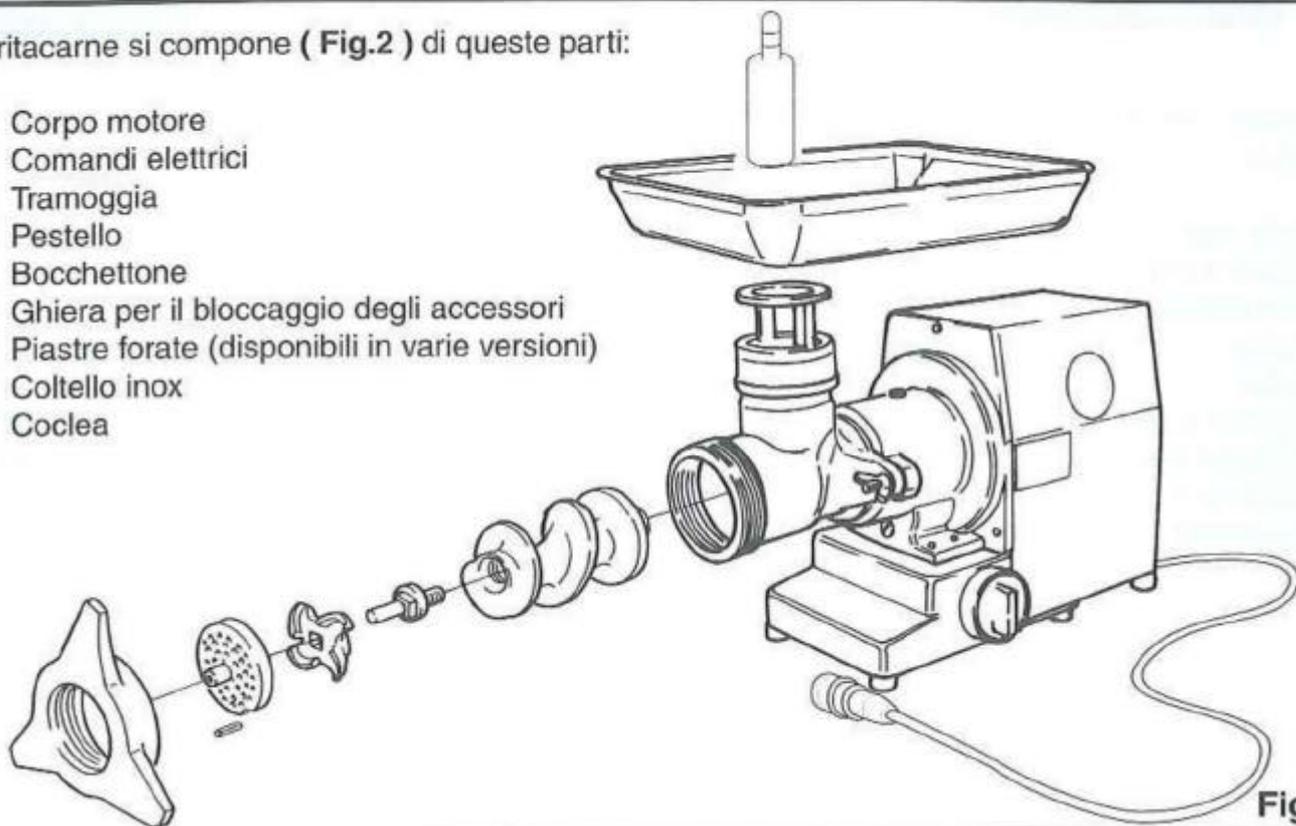
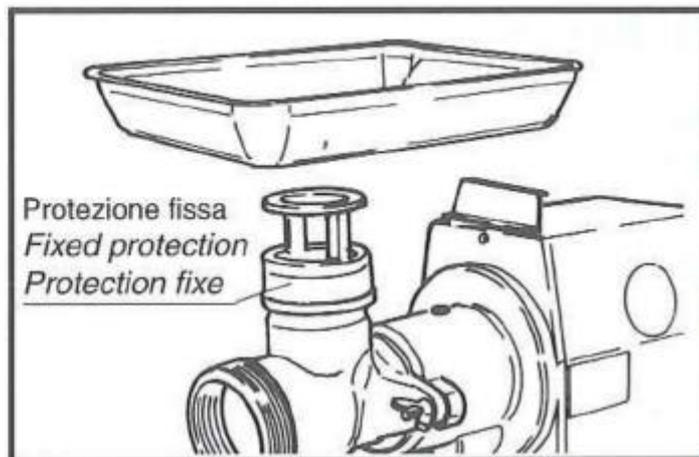


Fig. 2

2.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Il tritacarne è fornito di alcuni dispositivi per la sicurezza dell'operatore durante le fasi di lavorazione: l'imboccatura della tramoggia è stata munita di una **protezione fissa** che impedisce il contatto diretto alle mani dell'operatore con gli organi interni in movimento. Il tritacarne è inoltre munito di tutti i dispositivi per la prevenzione di ogni tipo di incidente dovuto alla presenza di particolari elettrici.



2.2 DIMENSIONI E PESI

Le dimensioni di ingombro del tritacarne (Fig. 3) :

TRITACARNE eco/32 carenato

altezza max	420 mm.
lunghezza max.	550 mm.
larghezza max	310 mm.

peso totale	30 Kg.(trifase)
	31 Kg.(monofase)

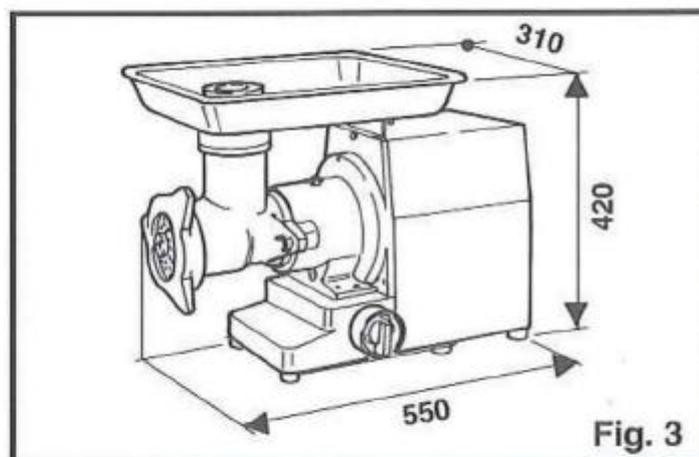


Fig. 3

2.3 AVVERTENZE GENERALI

Tutte le avvertenze presenti in questo manuale sono da leggere e seguire con attenzione in quanto forniscono indicazioni importanti riguardo a tutte le funzioni della macchina: tutte queste indicazioni sono da rispettare durante le fasi di installazione, uso e manutenzione del tritacarne per la sicurezza della macchina stessa e dell'operatore.

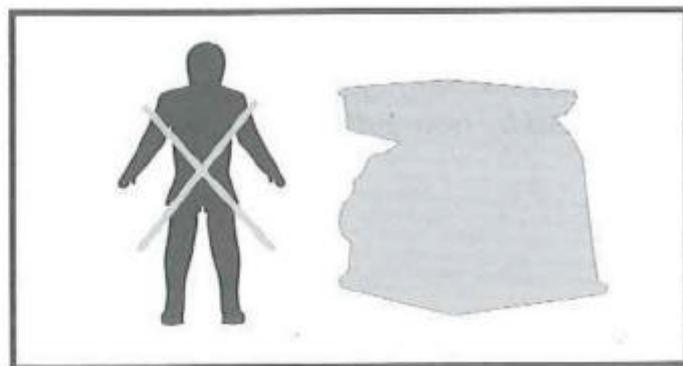
- 1) questo libretto dato in allegato al tritacarne va conservato per l'intera durata del periodo di utilizzazione dello stesso e consultato ogni qualvolta l'operazione che state svolgendo lo richieda.
- 2) Il tritacarne 32 ECO CARENATO deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato costruito (vedi cap. 1.4). Ogni qualsiasi altra utilizzazione è quindi impropria e vietata: la casa costruttrice pertanto non risponde di ogni possibile danno arrecato a cose e persone dovuti alla negligenza o all'inosservanza delle indicazioni fornite dal costruttore stesso e riportate in questo manuale da parte di chi utilizza questa macchina.

- 3) L'utilizzazione di questa macchina è permessa solo all'operatore responsabile e con una completa conoscenza di questo manuale :è **assolutamente da evitarne l'uso anche casuale da parte di persone non competenti (che non dispongono dei requisiti sopra descritti) o di bambini.**E' consigliato pertanto di non lasciare mai la macchina incustodita durante le fasi di lavoro oppure in grado di essere resa funzionabile.

AVVERTENZA DI PERICOLO

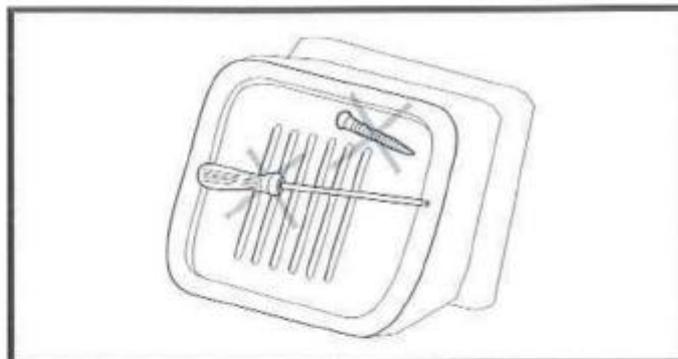
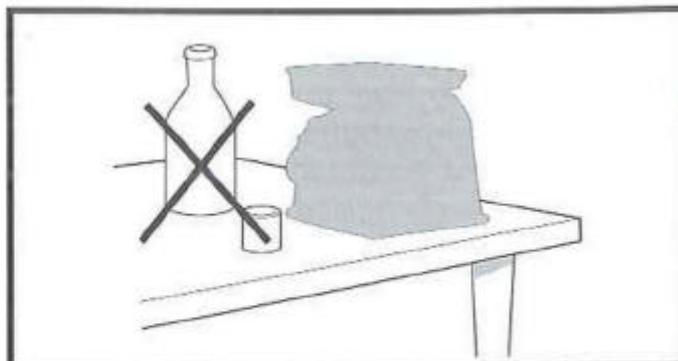


ATTENZIONE !

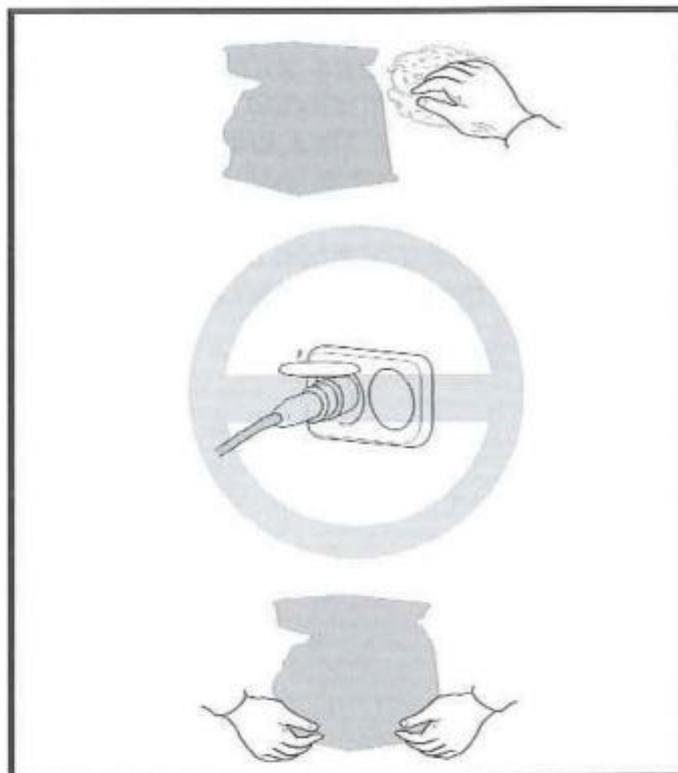


- 4) Il tavolo di lavoro su cui è posto il tritacarne deve essere dell'altezza ideale per poter offrire una comoda posizione all'operatore: è consigliata un'altezza compresa indicativamente tra i 90 e i 120 centimetri. Accertarsi che il piano di lavoro sia sgombro da qualsiasi oggetto che potrebbe intralciare la lavorazione: **la presenza di un ostacolo è da considerarsi potenzialmente pericolosa.**

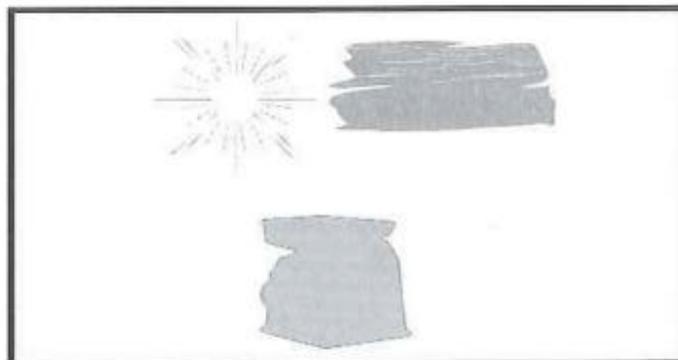
Assicurarsi che non vi sia alcun tipo d'oggetto o di ostacolo ad interpersi tra il tavolo ed il basamento del tritacarne: potrebbero, oltre a danneggiare l'apparecchio, arrecare danni all'operatore interferendo con parti in movimento della macchina o sbilanciarla pericolosamente.



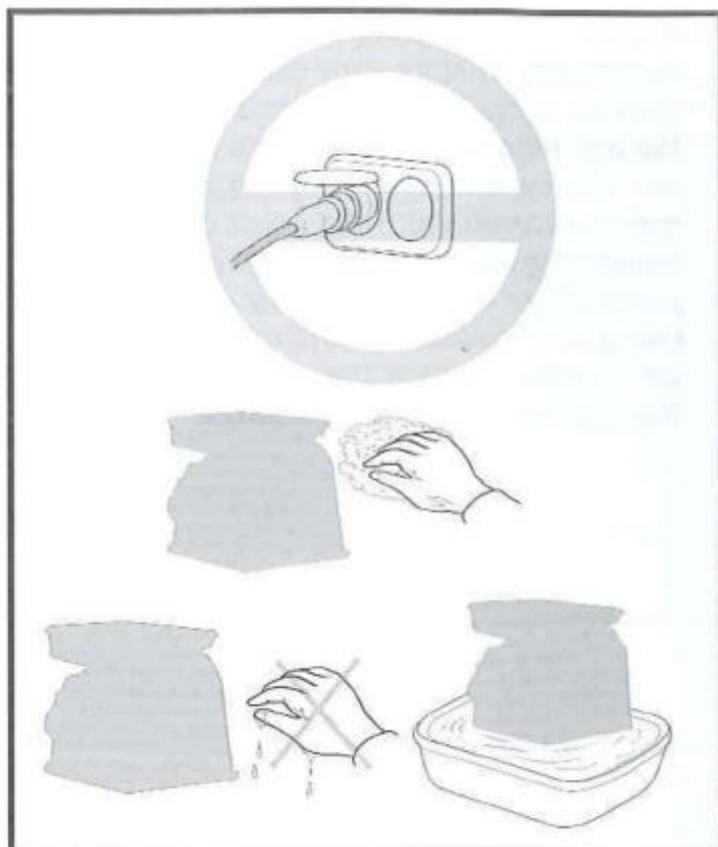
- 5) E' assolutamente vietato compiere operazioni di rimozione, manutenzione, pulizia sull'apparecchio senza aver precedentemente provveduto allo spegnimento ed allo scollegamento dalla rete elettrica: la medesima attenzione e procedura va adottata ogni qualvolta si intende intervenire allo smontaggio di alcuni particolari o alla sostituzione di alcuni accessori dati in dotazione (quali le piastre forate) nonché tutte le volte che si prevedono periodi di inutilizzo, anche brevi o durante due fasi di lavoro.



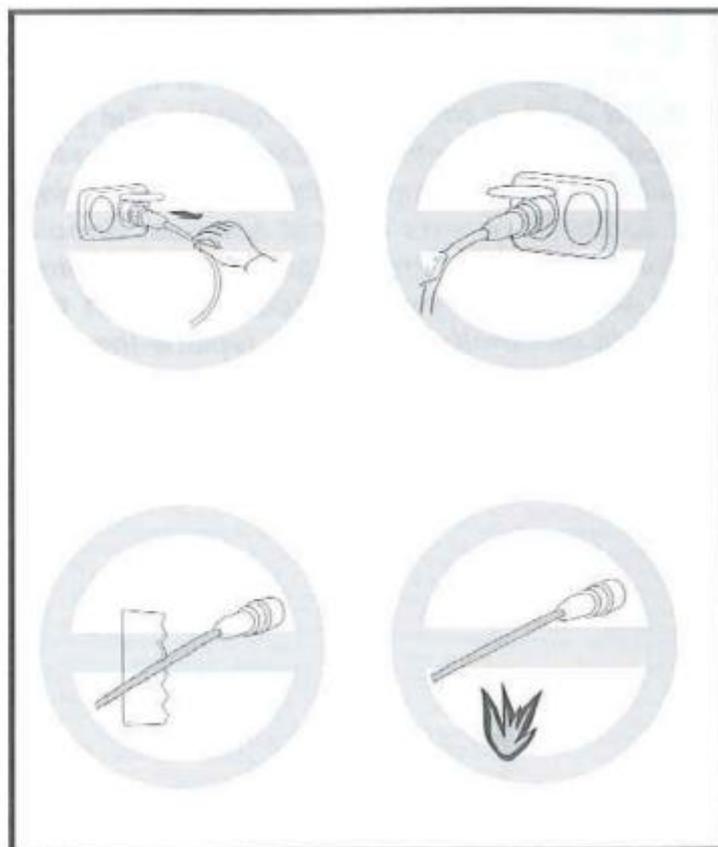
- 6) Essendo il tritacarne munito di particolari di natura elettrica si devono sempre rispettare alcune indicazioni importantissime per evitare di incorrere in incidenti anche gravi: **evitare innanzitutto di esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici** quali pioggia, raggi solari o altro che potrebbero intaccare a lungo andare le parti interne riducendone pericolosamente il grado di efficienza e sicurezza.



- 7) E' importantissimo evitare il contatto dell' apparecchio con acqua, solventi o sostanze nocive e corrosive: **quindi non toccare mai l'apparecchio con mani umide o bagnate, senza essersi precedentemente premuti di averlo scollegato dalla rete elettrica. E' assolutamente da evitare, soprattutto durante operazioni di pulizia, di immergere il tritacarne in acqua o detergenti, di utilizzare sostanze a base acida o soluzioni infiammabili che potrebbero intaccare le superfici e rovinare la protezione isolante dei particolari elettrici.**



- 8) Evitare di sottoporre il cavo e la spina elettrica di collegamento in rete ad inutili e dannose sollecitazioni ed azioni che ne comporterebbero un rapido deterioramento con pericolosa perdita di efficienza: **evitare pertanto di tirare il cavo per sfilare la spina dalla presa in rete, sottoporre il cavo stesso a dannosi pesi che possano schiacciarlo, dal contatto con superfici taglienti o particolarmente calde. Nel caso uno di questi particolari dovesse presentare segni di deterioramento o di usura, provvedere immediatamente allo scollegamento dalla rete elettrica: per operare la sostituzione di questi ed altri particolari elettrici rivolgersi unicamente a personale specializzato.**



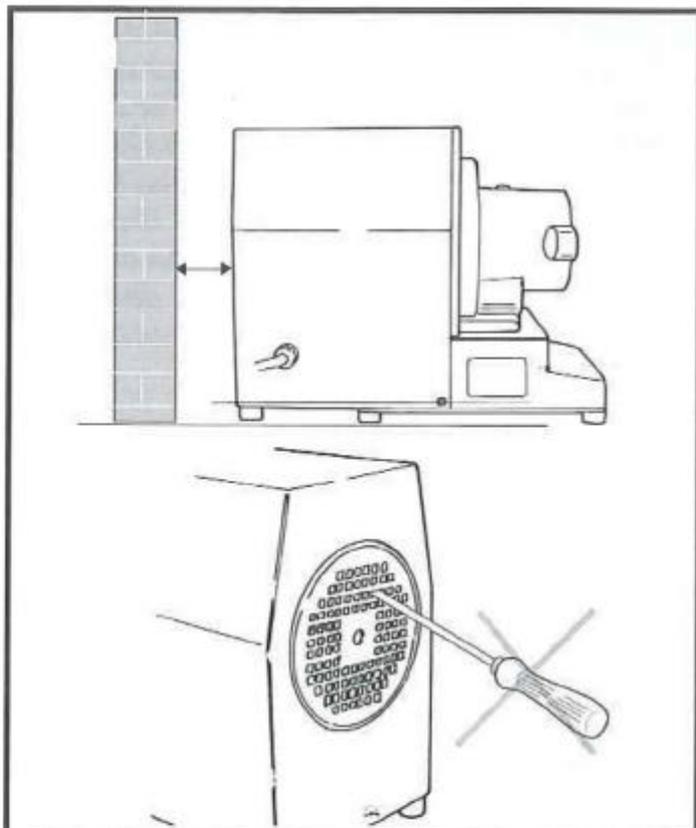
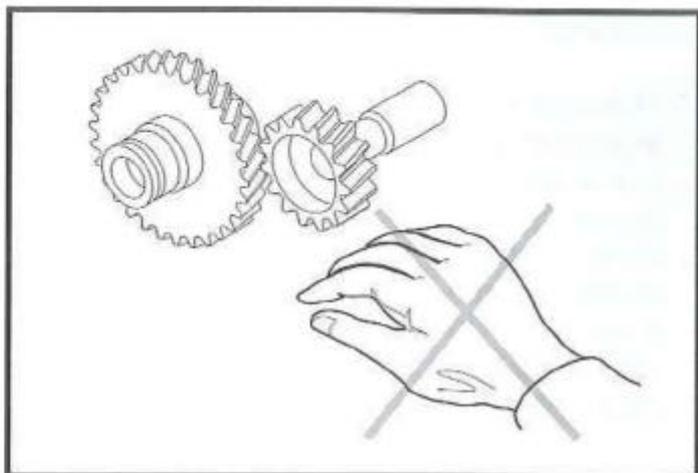
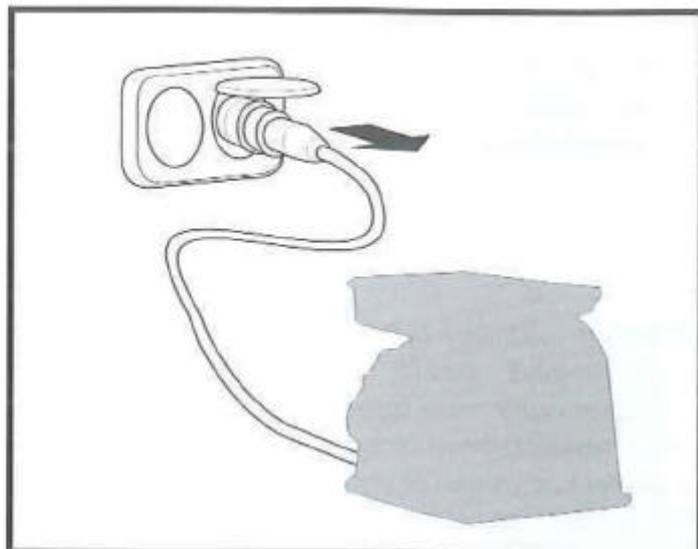
9) Se durante le fasi di lavorazione si dovessero verificare problemi di cattivo funzionamento sull'apparecchio o rumore anormale, spegnere immediatamente il motore e disinserire il collegamento dalla rete elettrica: contattare quindi il concessionario di zona o la casa costruttrice per risolvere il problema.

10) In caso di riparazioni sull'apparecchio pretendere la sostituzione dei pezzi danneggiati solo con ricambi forniti dalla casa costruttrice, i soli che possono garantire il perfetto ripristino delle caratteristiche funzionali del tritacarne secondo i canoni di sicurezza previsti. Rivolgersi per tutte queste operazioni al rivenditore di zona o direttamente alla casa costruttrice.

11) L'operatore dovrà premunirsi di importanti accortezze prima di accingersi ad agire sull'apparecchio: non indossare mai abiti con appendici pericolose, quali cravatte, camicie sbottonate, grembiuli aperti o con cinte slacciate, proteggere con cuffie capelli lunghi, trecce o codini. Tutte queste appendici potrebbero inavvertitamente venire a contatto con parti in movimento del tritacarne generando situazioni di pericolo per la salute di chi lavora.

12) L'attenzione dell'operatore durante tutto il periodo di utilizzo della macchina dev'essere rivolta esclusivamente al suo lavoro: evitare di distrarsi o di compiere simultaneamente più operazioni. Prima di allontanarsi, anche per brevi periodi dall'apparecchio aver sempre l'avvertenza di spegnerlo. Evitare pertanto inutili e pericolosi momenti in cui il tritacarne funzioni a vuoto: questo comporta solamente un riscaldamento della piastra forata e del coltello con possibile grippaggio delle parti a contatto.

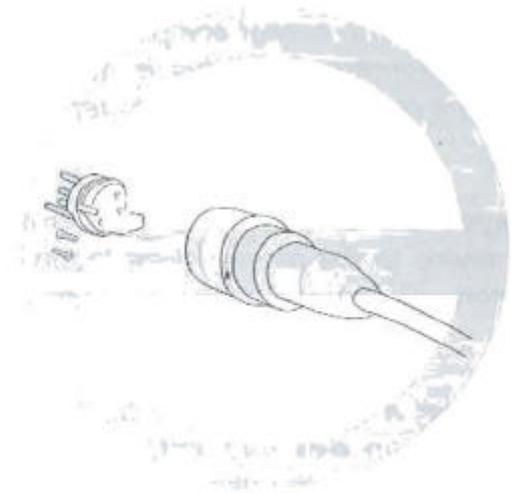
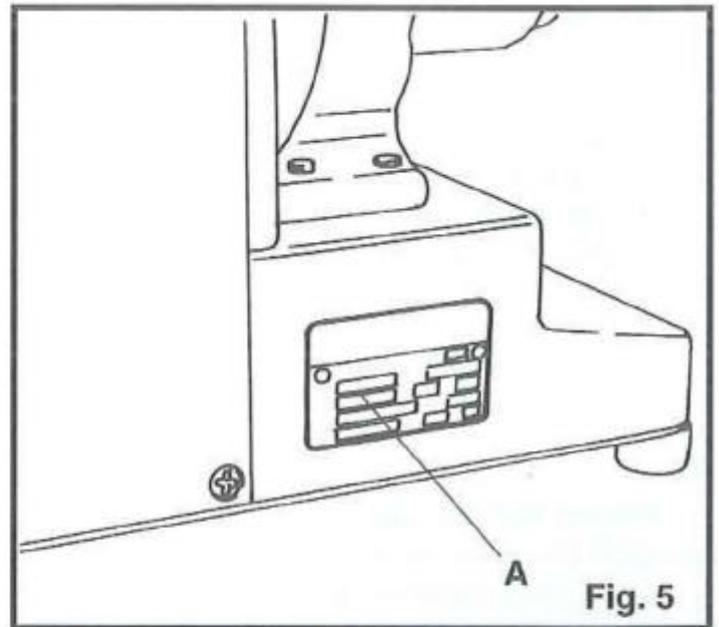
13) L'apparecchio è munito di aperture per lo scambio con l'esterno di aria calda: non ostruire mai queste aperture lasciando la possibilità di circolazione dell'aria nè inserire mai attraverso di esse punte o oggetti affusolati che possano andare ad interferire con parti interne in movimento o collegate all'impianto elettrico.



3.0 INSTALLAZIONE

3.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 1) Verificare che la tensione della rete elettrica sia conforme a quella richiesta per la macchina e riportata sulla targhetta **(A)** applicata sulla carcassa come illustrato in Fig 5.
- 2) Verificare quindi la compatibilità della presa di corrente elettrica con la spina dell'apparecchio: **nel caso fosse richiesto far sostituire da personale competente la presa di corrente.** Non fare mai ricorso all'uso di adattatori ,multiple o riduttori.
- 3) Assicurandosi inoltre della conformità della presa di corrente con le normative vigenti e provvedere anche in questo caso alla sostituzione del particolare qualora fosse necessario.
- 4) Evitare sempre l'uso di prolunghe per il collegamento a rete dell'apparecchio in quanto il cavo potrebbe generare intralcio alle normali operazioni di lavoro.
- 5) Attenzione particolare va riservata al momento dell'accensione **dell'apparecchio con motore elettrico Trifase**: il senso di rotazione del tritacarne deve essere **ANTIORARIO**. Qualora il movimento di rotazione risultasse **ORARIO** **spegnere subito l'apparecchio e agire sull'invertitore per cambiare il senso di rotazione**: per maggiori indicazioni vedere capitolo 3.3 dei comandi elettrici.



ATTENZIONE: Non sostituirsi mai o far intervenire persone non qualificate in tutte quelle operazioni riservate esclusivamente a personale competente :il rischio di incidenti a persone o danni alla macchina sono elevatissimi.

3.2 COLLOCAZIONE DEL TRITACARNE

Scegliere una corretta sistemazione del tritacarne per una comoda posizione di lavoro dell'operatore: l'apparecchio va sollevato afferrandolo alla base come in **fig.6** sui lati, facendo molta attenzione considerato il peso ragguardevole che potrebbe comportare uno sbilanciamento.

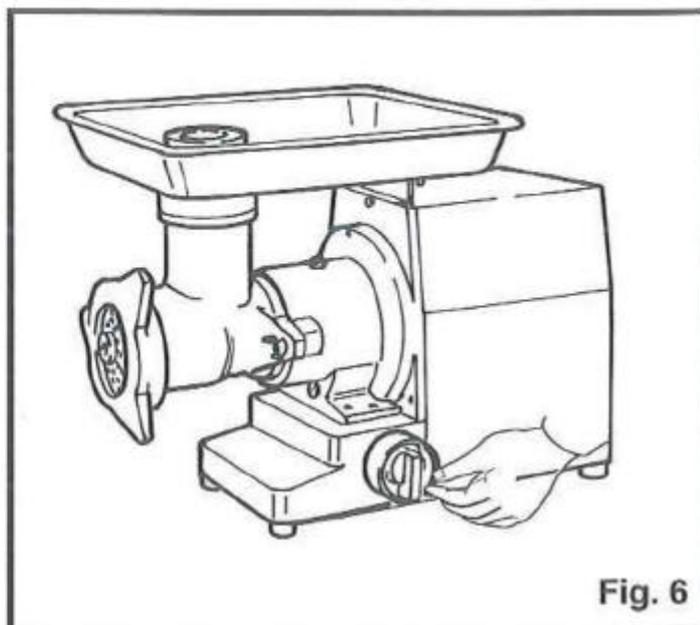


Fig. 6



ATTENZIONE. Non utilizzare mai un sistema o dei punti di ancoraggio per il sollevamento differenti da quelli consigliati.

3.3 COMANDI ELETTRICI

Il modello tipo eco/32 carenato è dotato di un'unico invertitore a tre posizioni per la marcia normale e l'inversione di marcia:

- 0) posizione di riposo
- 1) posizione durante la marcia normale **10**
- 2) posizione per l'inversione di marcia

Per l'accensione del tritacarne (**Fig.8**) agire sulla **levetta (A)** dell'invertitore girandola verso destra fino a fine corsa: lasciare quindi la levetta che ritornerà automaticamente sulla posizione **(1)**.

Se il senso di rotazione del tritacarne fosse **ORARIO**, spegnere immediatamente l'apparecchio riportando la levetta in posizione **(0)**. Girare quindi la levetta verso sinistra fino a fine corsa e lasciare la levetta che ritornerà automaticamente in posizione **(2)**: in questo modo il tritacarne girerà correttamente in senso **ANTIORARIO**. Utilizzare in questo caso la posizione del pulsante **(1)** per l'inversione di marcia. L'invertitore è munito di bobina, in caso di interruzione di corrente la macchina si ferma. Quando la corrente ritorna la bobina evita che la macchina riparta automaticamente. Per rimettere in moto occorre agire nuovamente sull'interruttore.

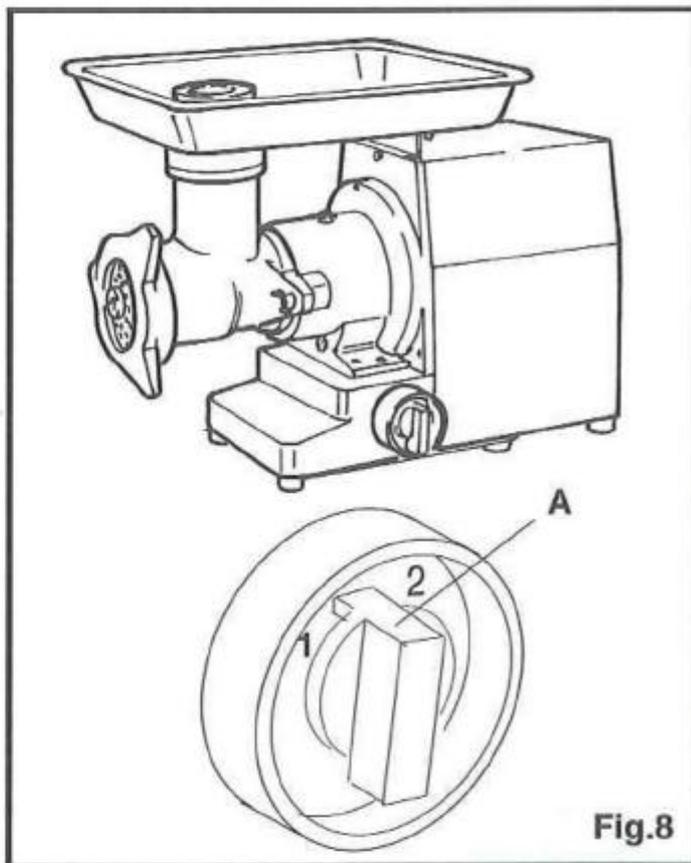
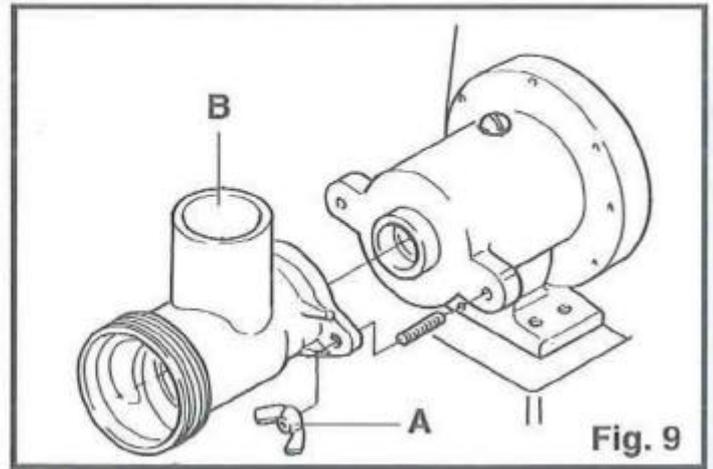


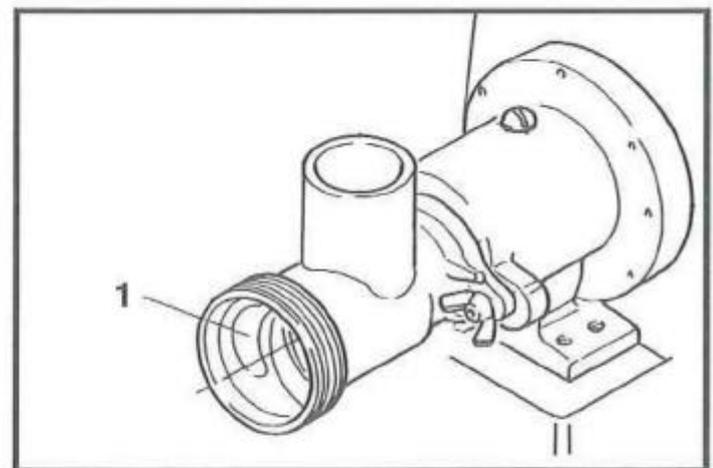
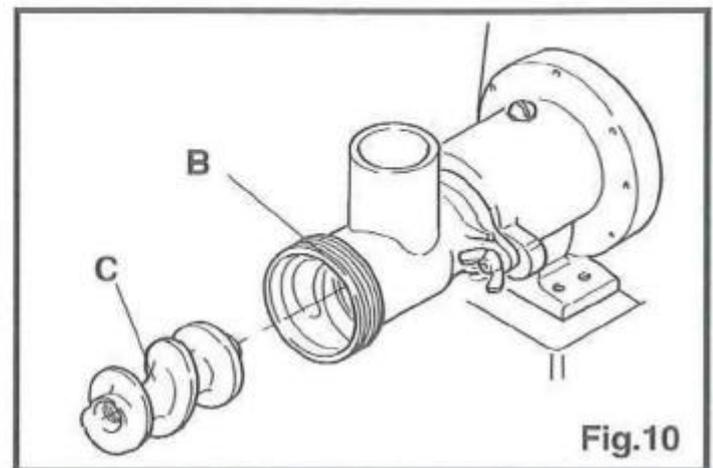
Fig.8

3.4 ASSEMBLAGGIO DEL GRUPPO TRITACARNE

1) Fissare la bocca con appositi dadi ad aletta stringendo bene in modo tale che non debbano svitarsi da soli.

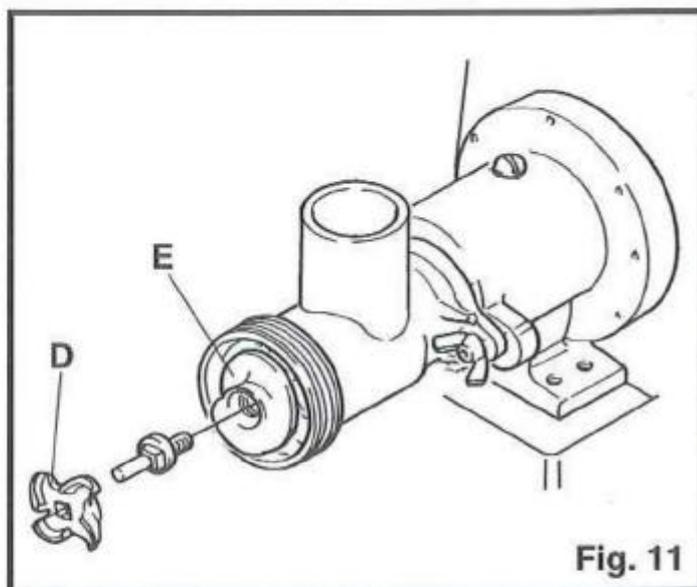


2) passare ora al montaggio (Fig.10) della coclea (C) inserendola nel bocchettone (B): spingerla fino in fondo, quindi ruotarla intorno al suo asse per permettere l'inserimento con l'incastro della sede sagomata presente sull'albero trascinatore.(1)

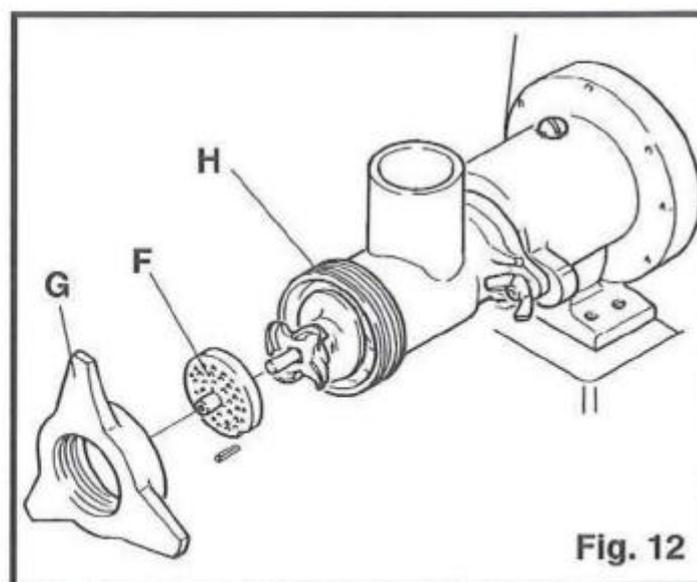


ATTENZIONE :L'utilizzo del pulsante per l'inversione di marcia è consigliato in caso di impedimento del normale funzionamento del tritacarne dovuto all'ostruzione di qualche corpo solido che blocca il coltello utensile.

- 3) inserire ora il **coltello in acciaio Inox (D)** nel verso indicato in **Fig. 11** il taglio deve essere rivolto verso la piastra forata posizionandolo correttamente nella **sede della coclea (E)**.

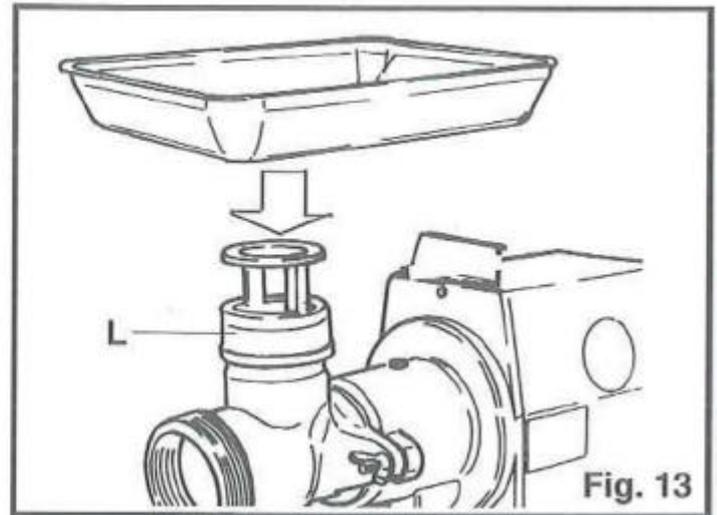


- 4) montare quindi la **piastra forata (F)**, inserendola nel verso corretto come illustrato in **fig.12** con il mozzo verso l'esterno, quindi avvitare per ultima la **ghiera di bloccaggio (G)** sul filetto del **bocchettone (H)** serrandola senza forzare.



DURANTE L'OPERAZIONE DI ASSEMBLAGGIO DELLA GHIERA DI BLOCCAGGIO NON SERRARE MAITROPPO ENERGICAMENTE LA GHIERA SUL BOCCHETTONE PER EVITARE INUTILI ATTRITI TRA LE PARTI INTERNE IN MOVIMENTO CON AUMENTO DELL'USURA DEGLI STESSI E LA PERDITA' REPENTINA DELL'AFFILATURA DEL COLTELLO IN ACCIAIO INOX.

- 5) Per posizionare correttamente la **tramoggia (I)**, infilarla come illustrato in **fig.13** in corrispondenza dell'**apertura (L)** nella zona superiore sulla carcassa.

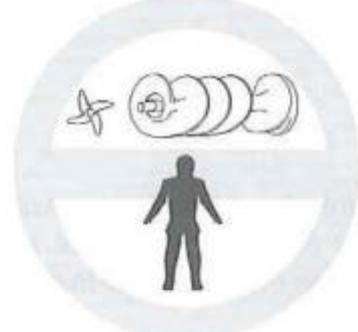
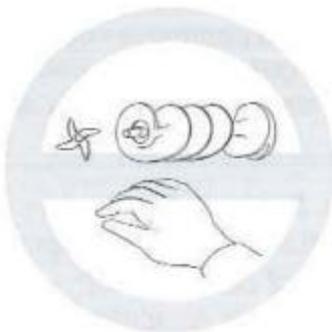


ATTENZIONE: Nell'assemblaggio di tutti questi particolari fare molta attenzione al loro verso: seguendo passo a passo le indicazioni del manuale con relative illustrazioni a fianco si può compiere correttamente l'intera operazione.

ATTENZIONE : Alcuni particolari quali il coltello in acciaio inox o la coclea hanno bordi molto taglienti e parti affilate. Fare molta attenzione durante le fasi di montaggio o smontaggio di questi accessori maneggiandoli con cura per evitare di arrecarsi dei danni fisici.

ATTENZIONE: E' molto pericoloso inserire le mani attraverso le aperture superiore o frontale del tritacarne **ANCHE QUANDO IL TRITACARNE NON E' ACCESO**, in quanto ci si può arrecare anche dei danni fisici venendo inavvertitamente a contatto con spigoli interni taglienti del tritacarne.

ATTENZIONE: E' molto pericoloso lasciare alla portata di bambini o di incompetenti accessori del tritacarne quali coltello, coclea, ect. che potrebbero diventare fonte di pericolo per la loro salute.

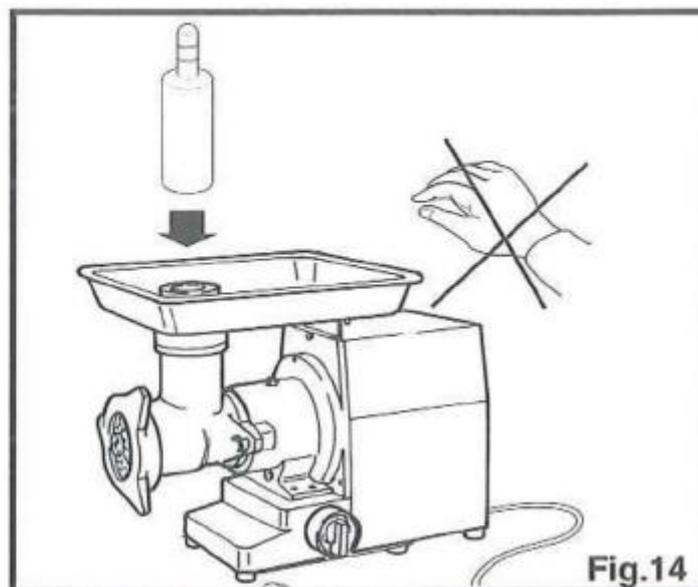
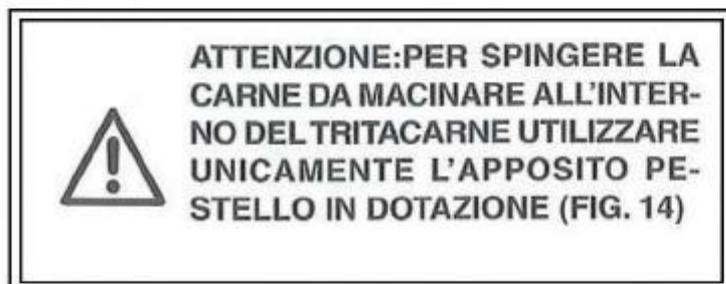


Per operare lo smontaggio del tritacarne ogni qualvolta è richiesto un intervento di manutenzione o per la semplice pulizia delle parti a contatto con la carne è sufficiente ripetere tutte le operazioni a ritroso.

3.5 UTILIZZAZIONE CORRETTA DEL TRITACARNE

- 1) Collegare l'apparecchio alla rete elettrica inserendo la spina di alimentazione.
- 2) Verificare se la piastra forata è idonea per la lavorazione che intendete svolgere. **Ricordarsi sempre di non utilizzare una piastra con fori di diametro superiore a 8 mm.**

- 3) Inserire la tramoggia correttamente, come spiegato al **capitolo 3.4 al punto (5)**.
- 4) A questo punto si può avviare il tritacarne azionando l'**apposito invertitore** (come illustrato al **cap. 3.3 dei comandi elettrici**).



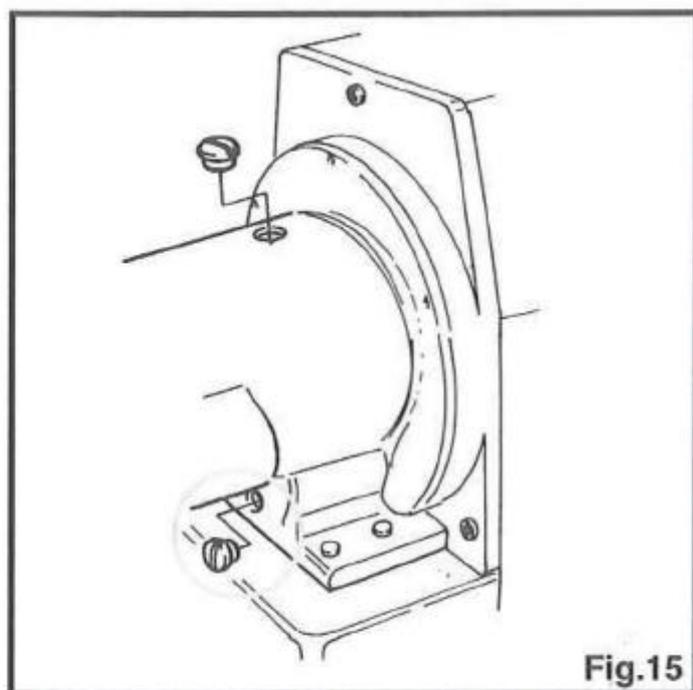
- 5) Spingere la carne da macinare, utilizzando sempre il pestello, attraverso il foro sulla tramoggia.
- 6) Se durante il periodo di lavorazione della macchina si verificasse il bloccaggio della coclea a causa dell'impedimento di alcune parti più consistenti (come nervature della carne) procedere invertendo opportunamente il senso di marcia per alcuni secondi: è sufficiente azionare l'apposito pulsante (come illustrato nel cap. 3.3 dei comandi elettrici). Ripristinare quindi il corretto senso di rotazione azionando il pulsante di avviamento per continuare la lavorazione.
- 7) Al termine della lavorazione scollegare sempre l'apparecchio e procedere alla pulizia.

4.0 MANUTENZIONE E PULIZIA

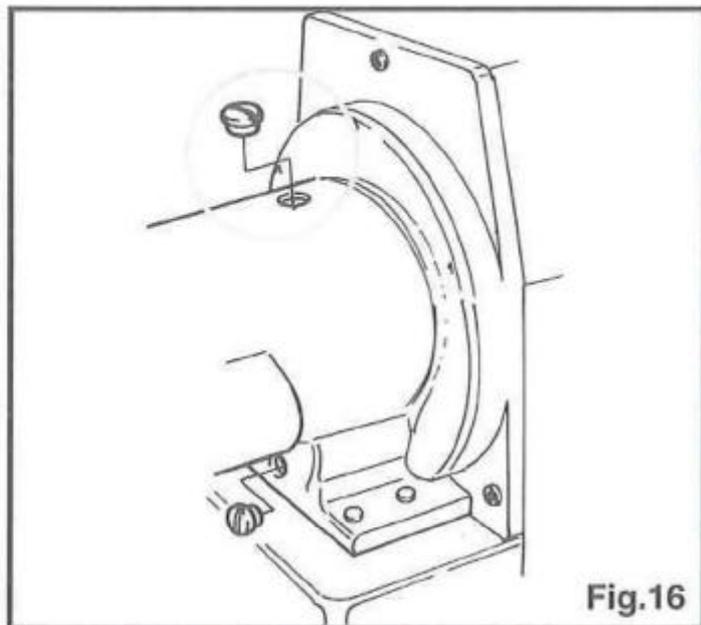
4.1 MANUTENZIONE

Per ottenere sempre un prodotto correttamente macinato provvedere con meticolosa periodicità all'**affilatura del coltello**: anche questo genere di **coltelli in acciaio inox definiti autoaffilanti** perdono a lungo andare l'affilatura. Provvedere quindi alla rettifica e al ripristino del filo: **se troppo consumati è consigliabile la loro sostituzione**.

Riguardo al sistema di lubrificazione è sufficiente la **verifica del livello dell'olio** attraverso il foro del tappo posto posteriormente (**Fig. 15**) al tritacarne. Non essendoci consumo per usura, il ripristino del livello dell'olio può essere richiesto solo relativamente ad una piccola perdita o per trasudazione: **rivolgersi per ogni operazione a personale specializzato**.



Si può ripristinare il livello dell'olio attraverso il foro del tappo (Fig.16) presente sulla parte superiore della carcassa provvisto anche di foro di sfiato per ridurre la pressione interna.



Capienza del serbatoio olio : 0,5 Kg.

Olio consigliato : Tipo LVS (olio ad alta densità adatto per ingranaggi meccanici)

4.2 PULIZIA

Le operazioni di pulizia vanno condotte alla fine di ogni ciclo di lavoro e devono riservare maggior interesse a tutte quelle parti dell'apparecchio continuamente a contatto con la carne per una questione

soprattutto igienica. Le avvertenze principali che riguardano questo tipo di operazione vanno seguite scrupolosamente e tendono a salvaguardare anzitutto l'integrità funzionale del tritacarne ma anche a prevenire eventuali avarie soprattutto riguardo alla parte elettrica che potrebbero generare pericoli anche all'operatore al momento del riutilizzo della macchina.

Evitare pertanto in ogni caso di:

- iniziare le operazioni di pulizia senza aver preventivamente provveduto allo scollegamento dell'apparecchio dalla rete
- immergere il tritacarne in acqua o altre sostanze detergenti.
- operare la pulizia della carcassa esterna del tritacarne con soluzioni detergenti a base acida o basica o detersivi di alcun tipo che possano intaccare la superficie: non strofinare queste superfici utilizzando paste o carte abrasive oppure comuni pagliette da stoviglie e neppure con getto d'acqua in pressione.

Per una corretta pulizia delle parti è consigliato:

- Si consiglia l'utilizzo di un panno o una spugna umida.
- pulire le parti interne del tritacarne quali il bocchettone, la coclea, il coltello, la ghiera e le piastre forate (soggette al contatto diretto con la carne) utilizzando sempre una spugna umida e del **detersivo per stoviglie possibilmente neutro**: su tutte queste parti è richiesta un'attenta azione di asportazione del detersivo residuo e di asciugamento.
- Identica attenzione e trattamento vanno riservate a tutte quelle parti più nascoste che vengono continuamente a contatto con la carne da macinare: la tramoggia, l'apertura superiore (tutta la parte interna del collarino) di ingresso e l'apertura frontale di uscita (tutte le pareti interne dove lavora la coclea).
- Al termine dell'operazione di pulizia aver l'accortezza di **asciugare sempre bene l'apparecchio**.

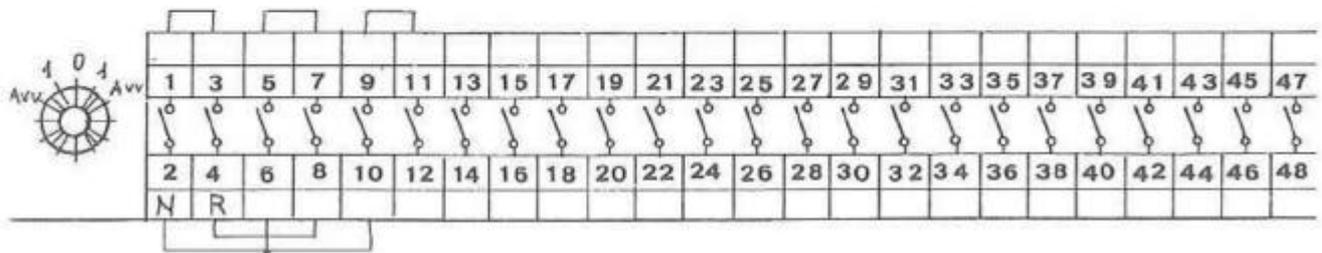
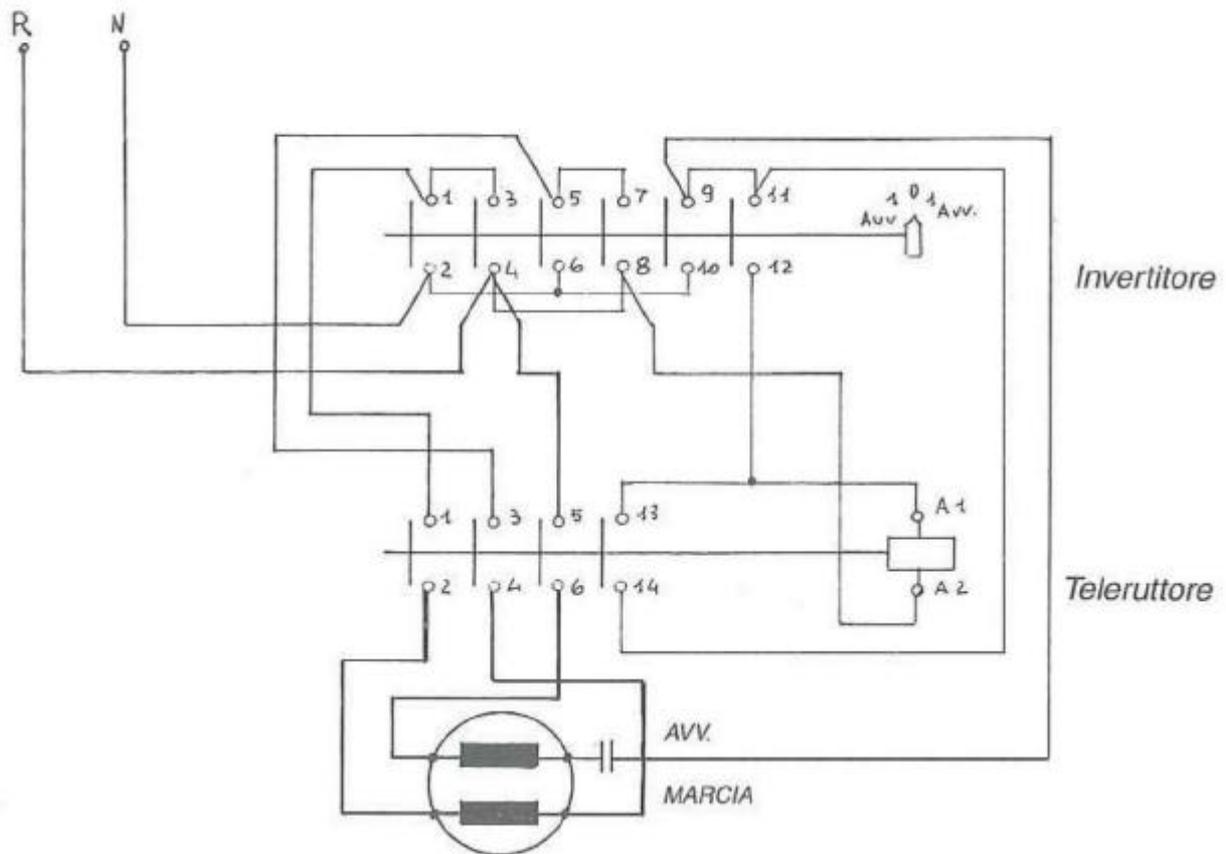


ATTENZIONE

Durante l'operazione di pulizia dell'apparecchio è richiesto sempre lo smontaggio di tutte le parti in movimento: seguire tutte le indicazioni e le avvertenze riportate al capitolo 3.2 per quanto riguarda lo smontaggio e il riassetto.

6.0 SCHEMI ELET.

Schema elettrico di invertitore bipolare per motore monofase (Modello eco/32 carenato)



POSIZIONI		1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47
STAR	Avv	X			X	X	X																		
Sx	1	X			X	X																			
	0																								
dx	1		X	X		X																			
START	Avv.		X	X		X																			

X CONTATTO CHIUSO
 X — X CONTATTO CHIUSO SENZA INTERRUZIONE
 ┌ └ RITORNO AUTOMATICO

