

TRITACARNE

Serie TGN "8-12-22"



MANUALE D'USO













Index S.r.l.
Via Pascoli 91
21044 Cavarina con Premezzo (VA)
Tel. 0331 212721
P. IVA 03726850120
Sito internet: www.indexcom.eu
Email: info@indexcom.eu

Indice

Indice	2
Legenda pittogrammi	3
Premessa	4
Complimenti	4
1.0 PRESENTAZIONE	4
2.0 SICUREZZA	5
2.1 Avvertenze fondamentali	5
2.2 Dispositivi di sicurezza	5
2.3 Utente vulnerabile	5
2.4 Rischi residui	6
3.0 CARATTERISTICHE TECNICHE	6
3.1 Disegni esplosi	7
3.2 Etichetta Dati CE	8
4.0 IMBALLAGGIO E MOVIMENTAZIONE	8
5.0 INSTALLAZIONE	8
5.1 Collegamento elettrico	9
5.2 Montaggio del gruppo di macinazione del tritacarne	9
5.3 Montaggio del gruppo grattugia	10
6.0 ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO	11
6.1 Avvio della Macchina	11
6.2 Utilizzo come tritacarne	12
6.3 Utilizzo della grattugia	13
6.4 Utilizzo non consentito	13
6.5 Sospensione periodica di utilizzo della macchina	14
6.5.1 Smontaggio del gruppo tritacarne	14
6.5.2 Smontaggio del gruppo grattugia	14
7.0 MANUTENZIONE	15
7.1 Pulizia ordinaria	15
7.2 Sostituzione della chiavetta antirotazione della piastra forata	15
7.3 Sostituzione perno di trascinamento coclea coltello	15
7.4 Lubrificazione degli ingranaggi	16
7.5 Verifica dispositivi di sicurezza	16
8.0 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO	16
9.0 DIAGNOSTICA ELEMENTARE (Inconvenienti e rimedi)	16
10.0 GARANZIA	17
10.1 Limiti della garanzia	17
11.1 Schema elettrico per: TGE 12 - TGE 12 Serie 2000 – TGE 22 - TGE 22 Serie 2000	18
11.2 Schema elettrico monofase per: TGE 8 - TGE 8 Serie 2000	18

Legenda pittogrammi

	Informazione
	Pericolo Generico
	Pericolo oggetto affilato o tagliente
	Obbligo Generico
	Obbligo Lettura Manuali
	Obbligo di scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
	Obbligo utilizzo guanti protettivi
	Manutenzione
	Divieto Generico
	Indicazione Generica

Premessa

Il presente documento è di proprietà riservata della ditta fabbricante. È vietata la riproduzione senza autorizzazione.

I diritti di autore relativi alle presenti istruzioni per l'utilizzo, sono esclusivamente riservati alla suddetta azienda.

Questo manuale di uso e manutenzione è stato progettato e redatto con il fine di agevolare l'utilizzo e la manutenzione dei tritacarne e grattugia combinati, di seguito denominata anche e solamente macchina, prodotto rientrante nel campo di applicazione della Direttiva 2006/42/CE.



Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina

Conservare le istruzioni

Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni alle persone o alla stessa

Il produttore non è responsabile dei danni causati dal mancato rispetto di queste istruzioni.

Complimenti

Vi ringraziamo e ci complimentiamo per aver deciso di accordare la Vostra preferenza ad una macchina di nostra produzione.

L'applicazione metodica delle norme di manutenzione di seguito riportate ed un corretto utilizzo della macchina in tutte le sue parti, può garantire una lunga durata di funzionamento, ed evitare il verificarsi di situazioni spiacevoli e pericolose.



Attenzione: Il presente manuale è parte integrante della macchina e va conservato integro e in luogo sicuro durante l'intera vita della stessa, anche nel caso di passaggio ad altro utilizzatore.

1.0 PRESENTAZIONE

I nostri tritacarne e grattugia, serie TGE, costruiti per le moderne esigenze di macellerie, alberghi, ristoranti, comunità, sono stati progettati e costruiti per un utilizzo professionale, destinati quindi a utenti formati e specializzati.

Le macchine, progettate e costruite per tritare carne, preparata a temperatura ambiente e grattugiare formaggio e pane non congelato, risultano perfettamente rispondenti alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo grattugia è realizzato in acciaio inox ed assicura un'estrema facilità di lavoro e di pulizia. Gli ingranaggi del tritacarne sono realizzati in acciaio inox a sagoma elicoidale, silenziosissimi e a bagno d'olio.

Il gruppo di macinazione, costruito interamente in acciaio inox oppure in ghisa e la tramoggia inox si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.

Il presente manuale, redatto in lingua italiana, "lingua ufficiale del costruttore" è stato successivamente tradotto in inglese, francese, spagnolo e tedesco e contiene la descrizione del funzionamento e delle caratteristiche tecniche principali della macchina.

Tale manuale per una praticità di consultazione è suddiviso in capitoli facilmente identificabili.

Le indicazioni contenute nel presente manuale sono destinate all'utilizzatore, il quale deve avere specifiche conoscenze sulle modalità di utilizzo della macchina in ambito ristorazione professionale.

Alcune illustrazioni possono leggermente differire rispetto alla effettiva conformazione della macchina, tuttavia non precludendone il funzionamento in sicurezza della stessa e la veridicità delle presenti istruzioni.

Si raccomanda l'utilizzo di ricambi e accessori originali. Le parti non originali, oltre a poter far decadere la garanzia (se di caratteristiche inferiori all'originale) potrebbero risultare pericolose, riducendo la durata e le prestazioni della macchina.

Il presente manuale, in caso di cessione o vendita della macchina, deve essere sempre consegnato insieme alla macchina. Nel caso venisse danneggiato o smarrito, bisogna richiederne una copia al costruttore o al precedente proprietario. Il manuale è considerato per legge, parte integrante della macchina.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al manuale e al prodotto senza preavviso.

Per qualsiasi necessità o consiglio d'uso, potete rivolgervi al Concessionario di zona.



La presenza di questo simbolo indica, in particolare, di prestare la massima attenzione all'argomento trattato



La **Dichiarazione di Conformità** rilasciata dal costruttore è disponibile in allegato al presente manuale.



I **dati di targa** della macchina sono ripostati della targhetta dati ubicata sul basamento della macchina in corrispondenza dell'uscita del cavo di alimentazione.

2.0 SICUREZZA

2.1 Avvertenze fondamentali



Attenzione: Assicurarsi che la macchina sia collegata ad un impianto elettrico conforme alle norme vigenti.



Attenzione: La messa a terra dell'impianto elettrico deve rispettare le leggi in vigore. Il collegamento elettrico deve essere eseguito da personale tecnico qualificato rispettando le presenti istruzioni



Attenzione: Assicurarsi che la macchina sia scollegata dall'impianto elettrico quando si rendono necessarie operazioni non riportate in questo manuale.



Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo della macchina in modo particolare durante l'immissione di prodotti da lavorare attraverso il collo di alimentazione.



Attenzione: utilizzare la macchina con la massima cura in quanto è costituita per sua natura da componenti affilati o taglienti.



È obbligatorio scollegare la macchina dalla rete elettrica in caso di mancato utilizzo.

2.2 Dispositivi di sicurezza

Nella macchina è presente un microinterruttore di sicurezza collegato al coperchio della grattugia che inibisce il funzionamento della macchina nella condizione in cui il coperchio si trova nella posizione di apertura. Questo dispositivo non deve essere rimosso né disabilitato per nessun motivo.

La macchina dispone anche in dotazione di un pestello, utile per introdurre in sicurezza il prodotto nel tritacarne. Quest'ultimo dispositivo deve essere sempre in dotazione all'utente e rappresenta l'unico strumento autorizzato per l'introduzione di prodotto nel tritacarne.

2.3 Utente vulnerabile

Permane un rischio di utilizzo della macchina qualora questa venga utilizzata da personale non addetto. Assicurarsi che la macchina sia utilizzata solo da personale formato a cui sia stata data disponibilità del presente manuale. Non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza.

2.4 Rischi residui

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

- Caduta della macchina dal piano in cui è posizionata (a causa per esempio di sostanze scivolose utilizzate) con possibilità di schiacciamento degli arti inferiori dell'operatore.
- Rischio di folgorazione, in caso di non rispetto dell'avvertenza di posizionare la macchina lontano da lavandini, lavelli e/o fonti che possono bagnare la macchina
- Taglio con il coltello durante fasi di smontaggio /rimontaggio

È fondamentale pertanto, che la macchina, sia utilizzata solo nel rispetto delle modalità e avvertenze riportate nel presente Manuale, con la massima perizia e diligenza.

3.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

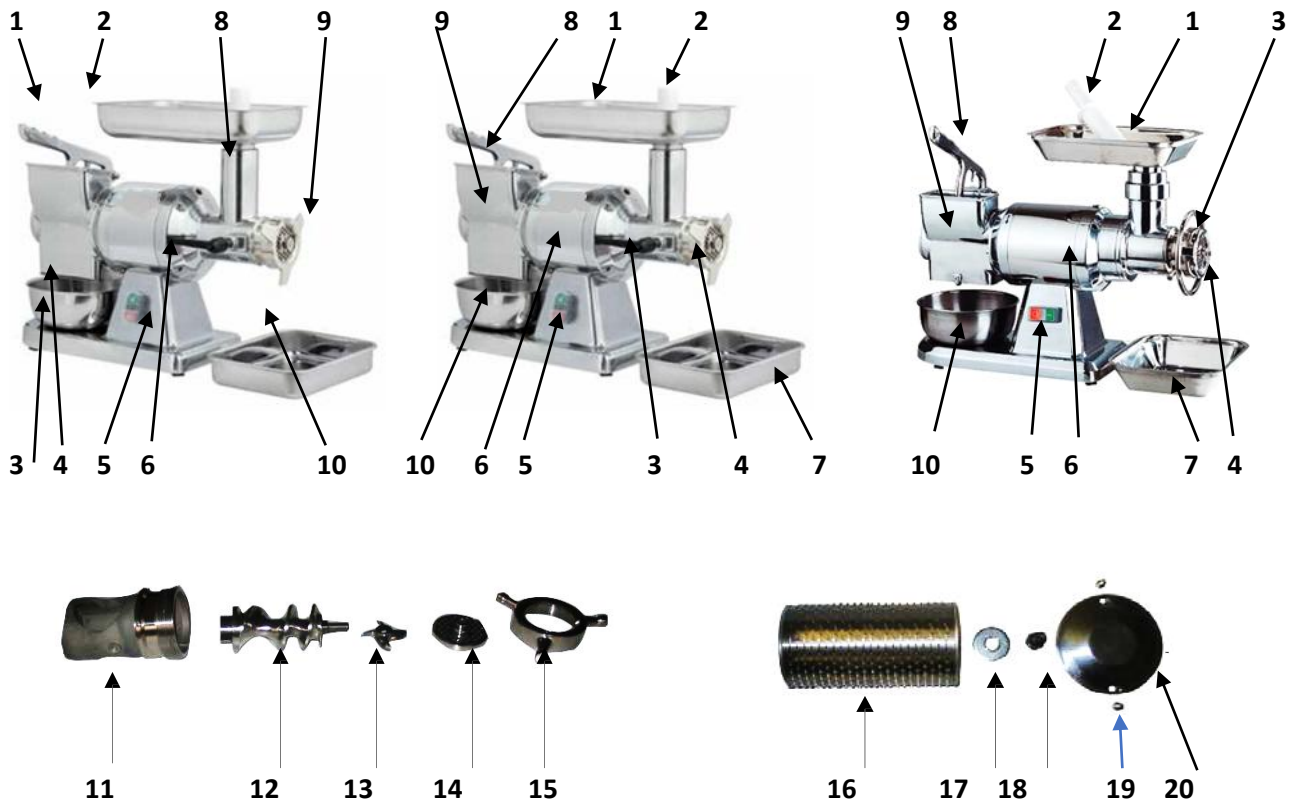
Caratteristiche		TGE 8	TGE 8	TGE 12	TGE 12	TGE 22	TGE 22
			Serie 2000		Serie 2000		Serie 2000
Peso	Kg.	10,5	14	25	27	31	33
Altezza	mm.	315	330	450	390	490	450
Larghezza	mm.	235	325	580	560	620	620
Profondità	mm.	270		290	310	330	310
Alimentazione elettrica monofase	Volt	230		230		230	
Alimentazione elettrica trifase		-		230 - 400		230 - 400	
Potenza motore *	Kw	0,35 S.I.	0,50 S.I.	0,75		1,1	
Motore monofase	Volt	230		230		230	
Motore trifase		-		230/400		230/400	
Scheda elettronica	Volt	24		24		24	
Livello pressione acustica **	dB(A)	≤70dB		≤70dB		≤70dB	
Temperatura di Utilizzo	°C	Min. 0° - Max. +40°		Min. 0° - Max. +40°		Min. 0° - Max. +40°	

* S.I. Servizio Intermittente

** Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A (funzionamento a vuoto) nel posto di lavoro è inferiore a 70 dB(A) - in ragione del tipo di prodotto lavorato e del piano di appoggio su cui è disposta la macchina, il rumore prodotto dalla stessa potrebbe superare i 70dB(A).

Il datore di lavoro è tenuto a verificare il livello di esposizione dei propri addetti ed eventualmente a dotare gli utilizzatori di dispositivi di protezione individuali adeguati.

3.1 Disegni esplosi



Legenda:

1	Tramoggia	11	Bocchettone
2	Pestello	12	Coclea
3	Pomello o leva di serraggio gruppo macinazione	13	Coltello
4	Gruppo macinazione	14	Piastra forata
5	Comandi	15	Volantino di serraggio
6	Corpo motore	16	Rullo inox
7	Vaschetta di raccolta carne	17	Rondella
8	Maniglia	18	Vite per il fissaggio del rullo
9	Scatola grattugia	19	Vite di fissaggio del coperchio chiusura rullo
10	Vaschetta di raccolta grattugia	20	Coperchio chiusura rullo

3.2 Etichetta Dati CE

RAGIONE SOCIALE INDIRIZZO DEL FABBRICANTE		CE	
MODEL	TYPE		
YEAR	SERIAL NO.		
KG	VAC	Hz	
KW	A	PHASE	

4.0 IMBALLAGGIO E MOVIMENTAZIONE

Il tritacarne e grattugia serie TGE è contenuto all'interno di un imballo che ne tutela l'incolumità durante il trasporto.



Attenzione: Movimentare la macchina prestando la massima cura.



Attenzione: Si raccomanda durante la movimentazione di tenere l'imballo sempre in posizione verticale e girato nel senso indicato dalle frecce.

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

- la macchina.
- il manuale di uso e manutenzione.
- la Dichiarazione CE di Conformità.
- la tramoggia.
- la vaschetta per la raccolta della carne solo per i Modelli TGE12, TGE 12 Serie 2000, TGE 22 e TGE 22 Serie 2000.
- il pestello.



tramoggia



vaschetta



pestello

Figura 1

5.0 INSTALLAZIONE

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

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

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

5.1 Collegamento elettrico

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

La condizione ottimale è che venga fornita alla macchina l'esatta tensione riportata sulla targa (paragrafo 1-3) presente sull'armadio elettrico.

Comunque è accettata una variazione del +/- 10%.

Assicurarsi che l'impianto di messa a terra dell'impianto di alimentazione elettrica sia conforme alle leggi vigenti. Al di fuori di questo campo provvedere alla regolazione della tensione di alimentazione.








-  Attenzione: Le macchine con motori monofase sono corredate di una spina, mentre le macchine con motore trifase dispongono di cavo di alimentazione privo di spina.
-  Attenzione: È vietato sostituire la spina: la sostituzione della spina fa decadere la conformità della macchina e fa decadere la garanzia.
-  Attenzione: Il collegamento elettrico delle macchine con i motori trifase ed i controlli da effettuare successivamente, vanno eseguiti da un elettricista qualificato, facendo sempre riferimento allo schema elettrico in dotazione alla macchina.
-  Attenzione: Prima di iniziare a lavorare assicurarsi che il senso di rotazione sia come indicato dalla freccia (vedi figura 2).
-  Attenzione: Si consiglia all'utilizzatore di installare a monte della macchina un interruttore differenziale conformemente alle leggi e alle norme vigenti nel Paese in cui la macchina sarà installata. Si consiglia un differenziale con intervento a 30 mA, come coordinatore con il circuito di messa a terra dello stabilimento.



Figura 2

5.2 Montaggio del gruppo di macinazione del tritacarne

-  Attenzione: Prima di effettuare il montaggio del gruppo di macinazione, si deve staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.
-  E' obbligatorio indossare i guanti per effettuare il montaggio, smontaggio e/o movimentazione del coltello.

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

1. Montare fino in fondo, il bocchettone nella carcassa e serrarlo tramite la maniglia (leva o pomolo, a secondo del modello).

2. Montare la coclea nel bocchettone (assicurarsi dell'accoppiamento nella chiavetta).
3. Inserire nella coclea il coltello con la parte tagliente rivolta verso la piastra forata.
4. Montare la piastra forata.
5. Avvitare e serrare leggermente il volantino di serraggio.
6. Inserire la tramoggia.

Per il gruppo “**Unger Parziale**” (figura 6) dopo il punto 2:

1. Inserire la piastra sgrossatrice con la parte piatta rivolta verso l'esterno
2. Inserire nella coclea il coltello con il mozzo rivolto verso l'esterno
3. Montare la piastra forata
4. Inserire il distanziale
5. Avvitare e serrare leggermente il volantino di serraggio
6. Inserire la tramoggia.

Per il gruppo “**Unger Totale**” (figura 7) dopo il punto 2:

1. Inserire la piastra sgrossatrice con la parte piatta rivolta verso l'esterno
2. Inserire nella coclea un coltello (con la freccia incisa rivolta verso l'esterno)
3. Inserire la piastra forata (con i fori più grandi)
4. Inserire l'altro coltello (con la freccia incisa rivolta verso l'esterno)
5. Montare la piastra forata
6. Avvitare e serrare il volantino di serraggio
7. Inserire la tramoggia.

5.3 Montaggio del gruppo grattugia



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

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







1. Inserire il rullo inox nell'albero e spingerlo fino in fondo, avendo cura di accoppiare la chiavetta dell'albero, vedi punto 13 (figura 3) nella sede del rullo inox.
2. Inserire e serrare la vite, vedi punto 10 (figura 3) completa di rondella, vedi punto 9 (figura 3).
3. Montare il coperchio, vedi punto 12 (figura 3).
4. Inserire e fissare le viti, vedi punto 11 (figura 3).
5. Inserire il vassoio sotto la bocca di scarico.
6. Inserire la spina nella presa.
7. Se necessario iniziare a lavorare.



Figura 3

6.0 ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

Prima di avviare la macchina prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

-  Attenzione: Accertarsi che all'interno della zona grattugia non vi sia alcun tipo di materiale. Eventuali pezzi di formaggio o di pane secco che bloccano il gruppo grattugia non devono essere rimossi con pezzi metallici (coltelli, ecc): si consiglia l'utilizzo di stecche di legno
-  Attenzione: Assicurarsi che il blocco di macinazione sia bloccato tramite una leva, una maniglia o da un pomolo.
-  Attenzione: Verificare che il volantino di serraggio eserciti una leggera pressione della piastra forata contro il coltello. Non avvitare mai il volantino di serraggio in modo serrato: questo potrebbe portare ad una rapida usura del coltello e della piastra
-  Attenzione: Controllare che il gruppo di macinazione sia smontato dalla macchina quando si usa la grattugia.
-  Attenzione: In caso di avaria o blocco della macchina, si deve immediatamente fermarla premendo il tasto 3 (vedi figura 2), scollegare la spina dalla presa ed eliminare la causa dell'arresto o blocco.
-  E' vietato azionare il tritacarne a vuoto, cioè senza la presenza della carne, al fine di evitare il surriscaldamento della piastra forata e del coltello con la conseguente usura e/o rottura delle parti

6.1 Avvio della Macchina

L'avvio della macchina si effettua premendo il pulsante verde (1). Il funzionamento è segnalato dalla luce bianca accesa (2).

L'arresto della macchina si effettua premendo il tasto rosso (3), vedi figura 4 di seguito riportata.

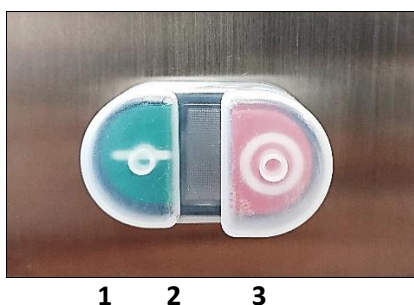


Figura 4

6.2 Utilizzo come tritacarne

1. Mettere la vaschetta di raccolta della carne (o altro contenitore similare) sotto il gruppo di macinazione per la raccolta del macinato.
2. Avviare la macchina come descritto nel paragrafo precedente.
3. Introdurre la carne fresca nella tramoggia e spingerla verso la coclea aiutandosi solo con il pestello fornito con la macchina. È vietato spingere la carne con le mani o con altri attrezzi.
4. Si consiglia di introdurre la carne nella tramoggia gradatamente e costantemente, per avere una lavorazione costante e senza sovraccaricare la macchina.
5. La carne, una volta macinata, viene espulsa dalla macchina.
6. Per facilitare la produzione di insaccati si consiglia di utilizzare l'imbuto fornito su richiesta (figura 5).



Figura 5



Il grado di macinatura (grana) della carne macinata è determinato dal diametro dei fori della piastra forata: più i fori sono piccoli più la macinatura della carne è fine.



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



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

I componenti che costituiscono il gruppo di taglio del tritacarne sono riportati nella figura 6 di seguito presentata.



Figura 6

Nel caso in cui si volesse ottenere una grana ancora più fine si consiglia di utilizzare uno dei due Gruppi "Unger", forniti dal fabbricante su richiesta, denominati: Unger Parziale (figura 7) e Unger Totale (figura 8).



Figura 7

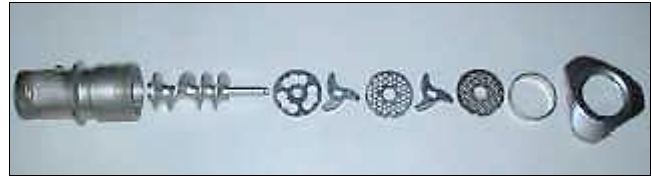


Figura 8

Il gruppo Unger Parziale, dotato di n° 2 piastre forate ed un coltello, produce un trito con grana fine.
 Il gruppo Unger Totale, dotato di n° 3 piastre forate e di due coltelli, produce un trito con grana molto fine.

6.3 Utilizzo della grattugia

1. Verificare di aver smontato il gruppo di macinazione al fine di salvaguardarne la durata nel tempo
2. Mettere il vassoio di raccolta (o altro contenitore simile) sotto il gruppo di grattugia, in corrispondenza della bocca di scarico, per la raccolta del formaggio o pane già lavorato
3. Sollevare la maniglia
4. Introdurre il materiale da lavorare
5. Premere la maniglia
6. Avviare la macchina: premere il pulsante 1 (foto 1)
7. Spingere il materiale verso il rullo inox
8. Ripetere fin quando necessario.



Attenzione: Per evitare di ottenere una grana grossa si consiglia di non spingere eccessivamente sulla maniglia. La macchina, in corrispondenza del supporto della maniglia, è dotata di un interblocco (microinterruttore).

L'apertura della maniglia aziona il microinterruttore che comanda l'arresto della rotazione del rullo inox.

6.4 Utilizzo non consentito

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



È vietato l'utilizzo della macchina in condizioni diverse da quelle descritte in questo manuale.



È fatto divieto utilizzare la macchina senza protezioni.



È vietato utilizzare il pestello se è usurato o danneggiato.



È fermamente vietato utilizzare la macchina con alimenti diversi da quelli definiti in questo manuale.



È vietato apportare modifiche sulla macchina.



È vietato utilizzare per la pulizia, prodotti chimici pericolosi (per esempio soluzioni caustiche concentrate).



Attenzione: Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore.

6.5 Sospensione periodica di utilizzo della macchina

In previsione di periodi prolungati di mancato utilizzo della macchina è opportuno procedere alle operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria di eseguito dettagliatamente esposte negli appositi paragrafi. Prima di procedere a queste operazioni è opportuno eseguire lo smontaggio dei gruppi tritacarne e grattugia seguendo i passaggi di seguito descritti.

Per lo spostamento della macchina, scollegarla prima dall'impianto elettrico.

Immagazzinare la macchina in ambienti asciutti e proteggerla dagli agenti atmosferici.

6.5.1 Smontaggio del gruppo tritacarne



Attenzione: Prima di effettuare lo smontaggio del gruppo di macinazione, si deve staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.



E' obbligatorio indossare i guanti per effettuare lo smontaggio e/o movimentazione del coltello.

Procedere eseguendo le operazioni all'inverso rispetto a quanto indicato nel paragrafo 5.2.

6.5.2 Smontaggio del gruppo grattugia



Attenzione: Prima di effettuare lo smontaggio del gruppo di macinazione, si deve staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.

Lo smontaggio del gruppo grattugia deve essere effettuato rispettando l'ordine di seguito elencato:

1. Spegnerne la macchina
2. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica
3. Togliere il vassoio
4. Togliere le viti di fissaggio 11 (figura 3)
5. Smontare il coperchio 12 (figura 3)
6. Svitare e togliere la vite 10 (figura 3)
7. Sfilare il rullo inox 8 (figura 3).

7.0 MANUTENZIONE



Prima di effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione è obbligatorio scollegare la spina della macchina dalla presa di alimentazione elettrica.



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



E' obbligatorio indossare i guanti per effettuare la pulizia e manutenzione della macchina.

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

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



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



È fatto divieto lavare immergendo totalmente o parzialmente la macchina in acqua.

7.1 Pulizia ordinaria

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

Per effettuare una pulizia accurata della macchina si devono smontare il gruppo di macinazione dalla carcassa, il gruppo grattugia e lavare singolarmente i pezzi senza sovrapporli per evitare danneggiamenti. Per igienizzare i pezzi smontabili della macchina (particolari: 1, 2, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18,19 e 20 indicati nel paragrafo 3.1), si consiglia di nebulizzare direttamente sulla superficie da trattare un prodotto detergente igienizzante sgrassatore a base alcolica pronto all'uso senza risciacquo (es. hygiene fast di G-Professional) e passare con un panno pulito. Lasciare asciugare bene il prodotto prima di mettere a diretto contatto gli alimenti con la superficie trattata.

Grattugiando pane secco o formaggio, sulla griglia di scarico si possono depositare dei residui: per eliminarli servirsi di un pennello.

Per ulteriori informazioni contattare il servizio assistenza del fabbricante.

7.2 Sostituzione della chiavetta antirotazione della piastra forata

La chiavetta antirotazione usurata deve essere sostituita. La sostituzione si può effettuare utilizzando un punteruolo ed un martello, affidandosi a un centro assistenza autorizzato dal fabbricante.

7.3 Sostituzione perno di trascinamento coclea coltello

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

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

7.4 Lubrificazione degli ingranaggi

Gli organi di movimento e trasmissione sono stati oliati in fabbrica. Nel caso di perdite di olio è bene fare un rabbocco.

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

Si raccomanda di utilizzare olio alimentare ad alta viscosità (1500).

7.5 Verifica dispositivi di sicurezza

La sicurezza della macchina è conseguenza diretta dello stato di efficienza dei dispositivi di sicurezza utilizzati. Ogni giorno, prima di iniziare il lavoro, controllare:

- il corretto funzionamento del comando di arresto
- l'integrità del cappuccio di protezione dei comandi avvio e arresto
- il buon funzionamento ed efficacia di tutte le protezioni.

Eventuali anomalie riscontrate durante questi controlli, vanno segnalate tempestivamente al responsabile, il quale provvederà a metter fuori servizio la macchina e contattare il servizio assistenza del fabbricante.

8.0 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

La macchina è composta da diversi materiali ed è un'apparecchiatura elettrica/elettronica. In caso di smaltimento diventa RAEE e deve essere consegnata presso i centri di raccolta autorizzati seguendo le normali procedure richieste.



Gli imballi a protezione dell'apparecchio sono completamente riciclabili e devono essere smaltiti negli appositi contenitori di raccolta differenziata al fine di salvaguardare l'ambiente.

N.B.: In caso di rottamazione la macchina dovrà essere smaltita attenendosi alle disposizioni della normativa vigente.

9.0 DIAGNOSTICA ELEMENTARE (Inconvenienti e rimedi)

Inconveniente	Causa	Rimedio
Il motore della macchina non parte	Spina non collegata alla presa di alimentazione	Collegarla
	I fusibili sulla presa di alimentazione sono bruciati	Sostituire i fusibili alla presa
	La scheda è guasta	Sostituire la scheda
	Condensatore esaurito	Sostituire il condensatore
	Cavi alimentazione o del motore scollegati dalla scheda	Collegare i cavi
La macchina non taglia	Chiavette di bloccaggio piastra usurate	Sostituire le chiavette
La coclea gira al contrario	Polarità della spina trifase invertita	Invertire la polarità (ad opera elettricista qualificato)
Il coltello non taglia	Perno trascina coltello (parte terminale della coclea: vedi part.12 paragr. 3.1) usurato.	Sostituire il perno

10.0 GARANZIA

La macchina è garantita contrattualmente, per qualunque difetto di costruzione. La garanzia comprende la sostituzione degli elementi riconosciuti difettosi dal costruttore.

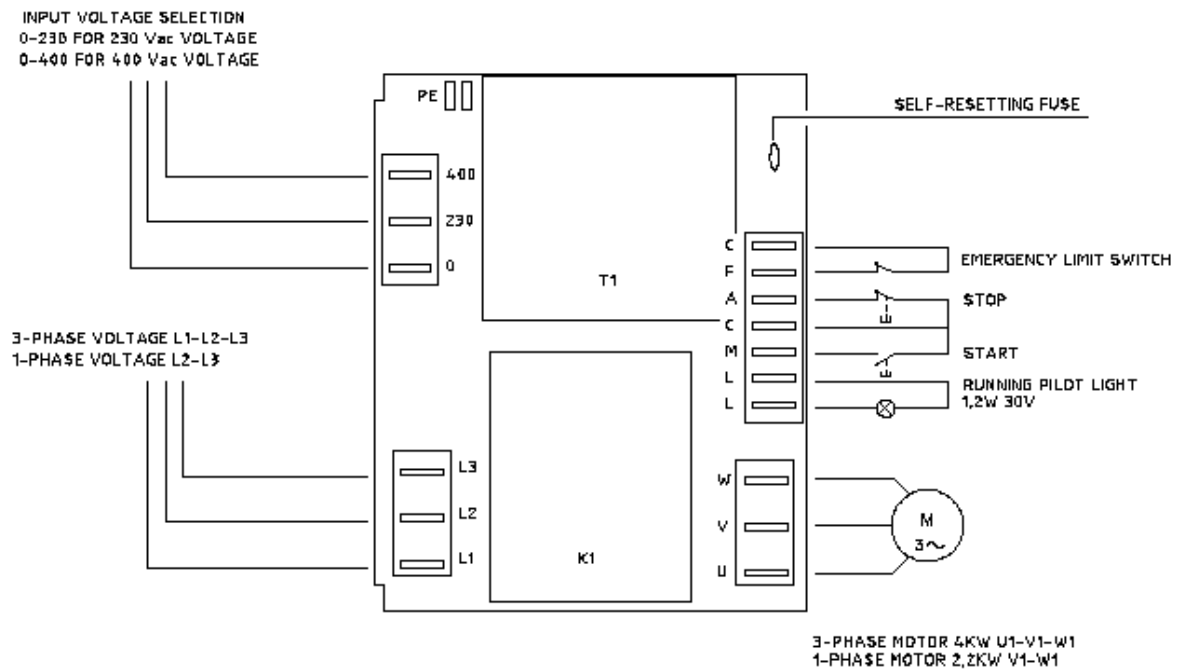
10.1 Limiti della garanzia

La garanzia non può essere, in nessun caso, estesa:

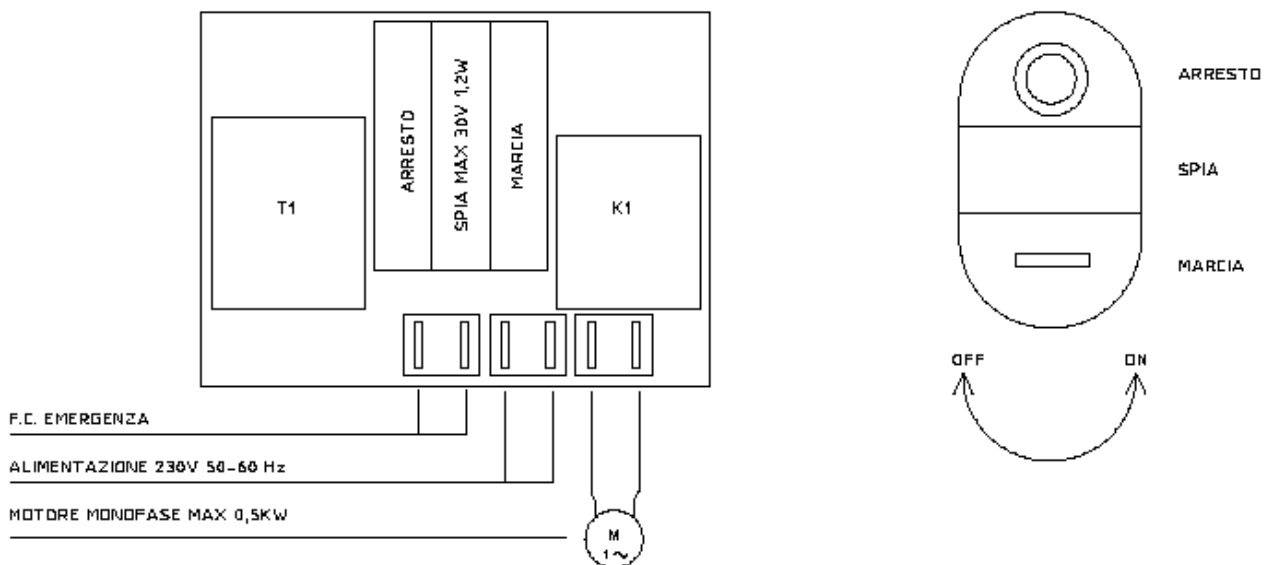
- Ai componenti danneggiati in caso di prove, di test o di utilizzi non autorizzati
- A installazioni non effettuate da installatore non autorizzato o non conformi al presente manuale.
- Al caso in cui non sia effettuato il controllo periodico e la manutenzione.

11.0 SCHEMI ELETTRICI

11.1 Schema elettrico per: TGE 12 - TGE 12 Serie 2000 – TGE 22 - TGE 22 Serie 2000



11.2 Schema elettrico monofase per: TGE 8 - TGE 8 Serie 2000



AVVERTENZA

È severamente vietata la riproduzione, sia integrale che di alcune sue parti, di questo manuale se non dietro autorizzazione del Costruttore.

Tutti i dati e le specifiche riportate in questo manuale sono conformi, quindi valevoli, alle caratteristiche dell'apparecchio al momento della stesura del presente: per presa conoscenza di ogni indicazione o risoluzione di problema non esplicitamente trattato in questo manuale vi consigliamo di contattare direttamente la casa fornitrice del prodotto.

Questo prodotto rientra nel campo di applicazione della Direttiva 2012/19/UE riguardante la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Per disfarsi dell'apparecchio, in quanto composto da diversi materiali che possono essere riciclati presso le strutture adeguate, occorre accertarsi di affidarlo ad imprese specializzate sia per il trasporto che per il trattamento dei rifiuti. A tal scopo occorre informarsi e ricercare le imprese atte a ricevere il prodotto per lo smaltimento ed il suo successivo corretto riciclaggio.

Si ricorda, inoltre, che a fronte di acquisto di apparecchio equivalente, il produttore è tenuto al ritiro del prodotto da smaltire.

Il prodotto non è potenzialmente pericoloso per la salute umana e l'ambiente, non contenendo sostanze dannose come da Direttiva 2011/65/UE (RoHS), ma se abbandonato nell'ambiente impatta negativamente sull'ecosistema.

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Si raccomanda di non usare assolutamente l'apparecchio per un uso diverso da quello cui è stato destinato, essendoci il pericolo di shock elettrico se usato impropriamente.



Il simbolo del bidone barrato, presente sull'etichetta posta sull'apparecchio, indica la rispondenza di tale prodotto alla normativa relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). L'abbandono nell'ambiente dell'apparecchiatura o lo smaltimento abusivo della stessa sono puniti dalla legge.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ / GARANZIA

Il presente dispositivo è conforme agli standard essenziali e alle altre normative pertinenti dei regolamenti europei applicabili.

La Dichiarazione di Conformità è disponibile all'indirizzo Internet www.indexcom.eu

GARANZIA

La garanzia è di UN ANNO dalla consegna dello strumento e consiste nella copertura gratuita della manodopera e dei ricambi per STRUMENTI RESI FRANCO SEDE della VENDITRICE. La garanzia è valida in caso di guasti NON imputabili al Committente (ad es. uso improprio) e NON imputabili al trasporto.

Se, per qualsiasi ragione, l'intervento è richiesto (o è necessario) presso il luogo di utilizzo, saranno a carico del Committente le spese per la trasferta del tecnico: tempi e spese di viaggio ed eventualmente vitto e alloggio.

Se lo strumento è spedito a mezzo corriere, le spese di trasporto (a/r) sono a carico del Committente.

La GARANZIA DECADE nel caso di guasti dovuti ad interventi di personale non autorizzato o di collegamenti ad apparecchiature applicate da altri o per errato inserimento alla rete di alimentazione.

È ESCLUSO qualsiasi indennizzo per danni, diretti o indiretti, provocati al Committente dal mancato o parziale funzionamento degli strumenti od impianti venduti, anche se durante il periodo di garanzia.

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO

