

TP 32E

MANUALE D'USO
INSTRUCTION MANUAL

TRITACARNE
MEAT MINCER

OMAS[®]

Food machinery

Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiona S. Stefano (Va) - Italy

Parte 1



Gentile Cliente

I tritacarne e i loro accessori sono stati costruiti secondo la **Direttiva macchine 2006/42 CEE** e successive modificazioni, per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

Caratteristiche fondamentali sono la facilità di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilità di funzionamento.

I materiali utilizzati, alluminio anodizzato e acciaio inox, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

EN 12331 Macchine per la lavorazione della carne - Tritacarne - Norme per la sicurezza e l'igiene

EN 60204 Equipaggiamento elettrico delle macchine: Parte 1 - Regole generali

89/109CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento CE n. 1935/2004 Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

2004/108/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica (EMC)

2006/95/CEE Direttiva bassa tensione

2002/95/CE RoHS- Sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.

Ci auguriamo che possiate apprezzare le prestazioni dei nostri prodotti.

Cordialmente

Part 1



Dear Customer,

The meat mincer and their accessories are manufactured in accordance with the **EEC 2006/42 Machinery directive** and further modifications.

They meet all legislative requirements valid at the date of manufacture.

Its principle characteristics are easy cleaning, robust manufacture, safe and reliable operation.

The materials utilized, anodized aluminium and stainless steel, have been selected with due regard to hygiene regulations and ensure that the machine has a long life.

The regulations applicable to its manufacture are the following:

EN 12331 Meat processing machinery - mincing machines - safety and hygiene requirements

EN 60204 Electric equipment of machines: Part 1 General requirements

EEC 89/109 Directives for the materials and things destined to come into contact with food.

Rule CE n. 1935/2004 for the materials and things destined to come into contact with food.

2004/108/EEC Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC).

2006/95/EEC Directive on low voltage.

2002/95/CE (RoHS - Restriction of Hazardous Substances).

The **EEC Declaration of Conformity and the circuit diagram** are delivered together with the instruction manual, that we recommend to read with great attention for a correct installation and use of the machine.

We hope that you can make the best use of the performance of our products.

Yours faithfully.

Indice	Contents	
DESCRIZIONE	DESCRIPTION	
Parte 1	Part 1	1
Parte 2 Indice	Part 2 Index	2
Parte 3 Note generali alla consegna Condizioni di fornitura Identificazione della macchina	Part 3 General delivery conditions Delivery conditions Machine identification	3
Parte 4 Definizione componenti	Part 4 Definitions	4
Parte 5 Caratteristiche tecniche	Part 5 Technical data	5
Parte 6 Installazione Allacciamento elettrico Controllo senso di rotazione con motore monofase	Part 6 Installation Electrical supply Check the rotation direction with single phase motor	6
Parte 7 Descrizione macchina Funzionamento e uso della macchina	Part 7 Machine description Machine use and operation	9
Parte 8 Dispositivo di sicurezza termico	Part 8 Thermic safety device	13
Parte 9 Manutenzione Pulizia Rimozione componenti Montaggio gruppo taglio a 1 passaggio Montaggio gruppo taglio a 2-3 passaggi Operazione di smontaggio gruppo taglio completo Operazione di montaggio gruppo taglio completo	Part 9 Maintenance Cleaning Components removal Assembling 1 cut cutting unit Assembling 2-3 cut cutting unit Disassembling of the complete cutting unit Assembling of the complete cutting unit	14
Parte 10 Anomalie e soluzioni	Part 10 Problems and corrective actions	20
Schemi Elettrici	Electric Diagram	21

Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata. Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all'ordine o al documento di accompagnamento. In caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere.

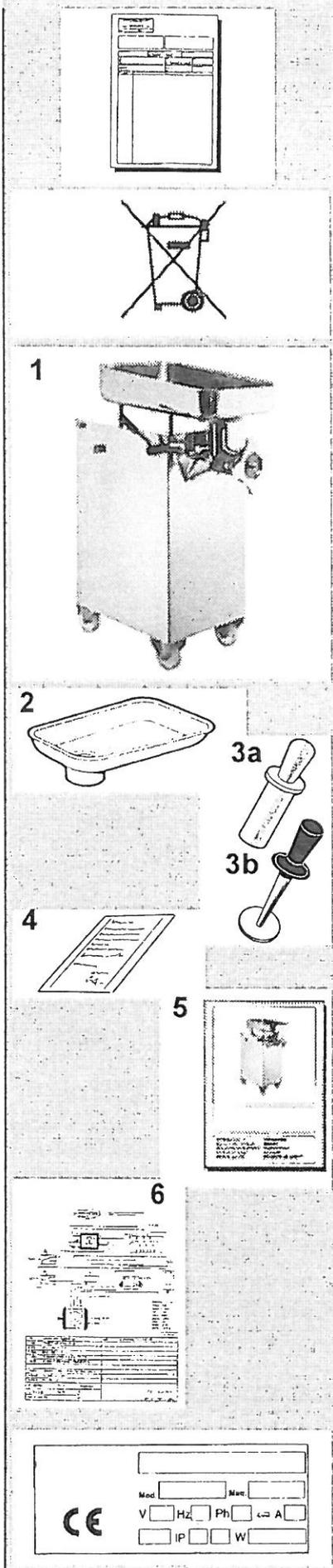
I componenti dell'imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliutero espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà. **Non disperdere nell'ambiente.**
Direttiva 2002/96/CE RAEE: Conferire la macchina alla ditta costruttrice, per effettuare lo smaltimento a norma di legge.

Elenco componenti

- 1 Tritacarne
- 2 Tramoggia
- 3a Pestello polietilene
- 3b Pestello inox
- 4 Dichiarazione CE di Conformità
- 5 Manuale d'uso
- 6 Schema elettrico

Identificazione della macchina

Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore, citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione.



CE	Mod	_____	Mod	_____
	V	_____ Hz	Ph	_____ A
	IP	_____	W	_____

General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging. Check on delivery that the packaging is unbroken and that the goods correspond to those described on the order or the delivery note. In case of error, inform the shipper immediately.

The packaging materials (cardboard, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials. Even though each material must not be collected separately, **it should be disposed of with consideration.**
Standard 2002/96/CE WEEE: Give back the machine to the manufacturer to manage its disposal according the rules.

List of components

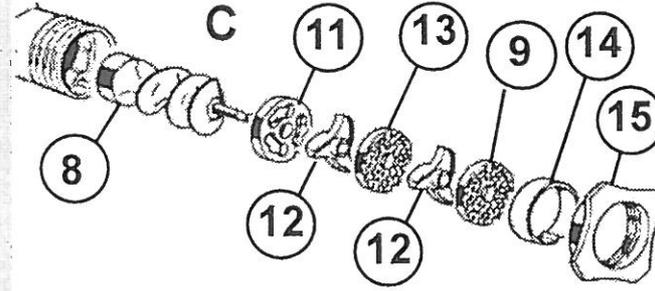
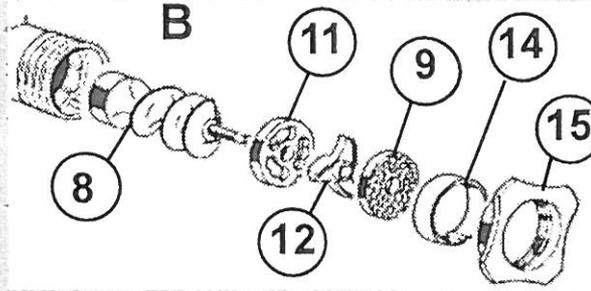
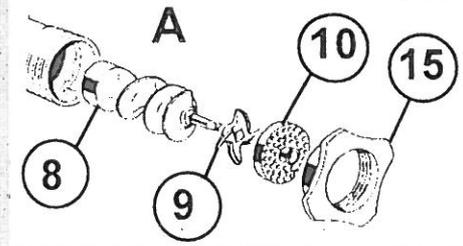
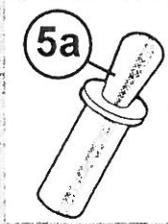
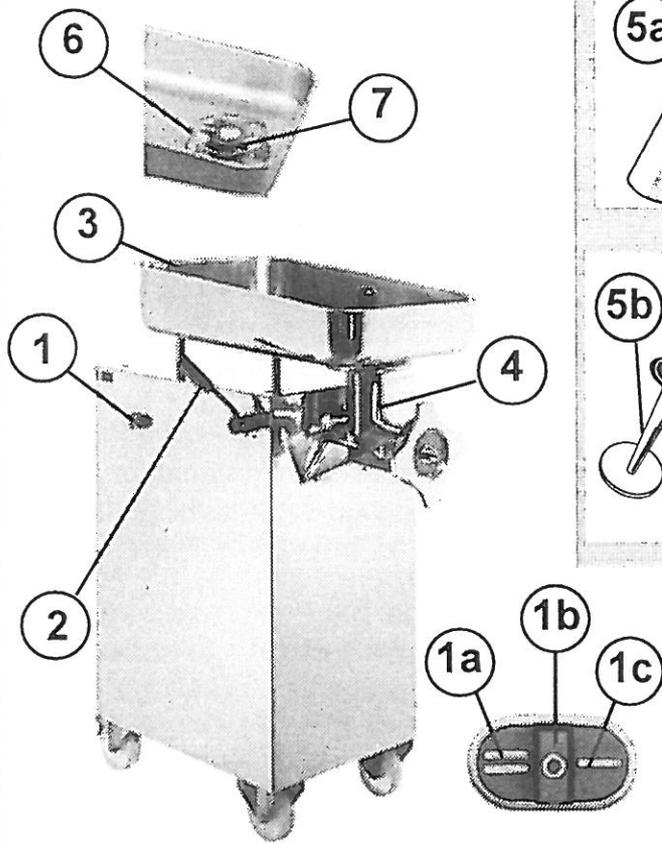
- 1 Meat Mincer
- 2 Tray
- 3a Polyethylene pusher
- 3b Stainless steel pusher
- 4 EC Declaration of Conformity
- 5 Instruction manual
- 6 Wiring diagram

Machine identification

In any communication with the manufacturing company always quote the serial number indicated on the identification label of the machine.

Definizione componenti

Definitions



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Pulsantiera
1a Pulsante Reverse
1b Pulsante Stop
1c Pulsante Start | 10 Piastra
11 Piastra grossatrice |
| 2 Impugnatura di bloccaggio gruppo taglio | 12 Coltello doppio tagliente |
| 3 Tramoggia | 13 Piastra |
| 4 Canotto | 14 Distanziale |
| 5a Pestello | 15 Ghiera |
| 5b Pestello | A Gruppo taglio un passaggio |
| 6 Piastra di protezione | B Gruppo taglio due passaggi |
| 7 Apertura di alimentazione | C Gruppo taglio tre passaggi |
| 8 Elica di lavoro | |
| 9 Coltello | |

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Switches
1a Reverse switch
1b Stop switch
1c Start switch | 10 Hole plate
11 Large hole plate |
| 2 Cutting unit clamping handle | 12 Double-edged knife |
| 3 Tray | 13 Hole plate |
| 4 Worm casing | 14 Spacer ring |
| 5a Pusher | 15 Lock nut |
| 5b Pusher | A Single cut cutting unit |
| 6 Restrictor plate | B Double cut cutting unit |
| 7 Feed intake | C Triple cut cutting unit |
| 8 Worm | |
| 9 Knife | |

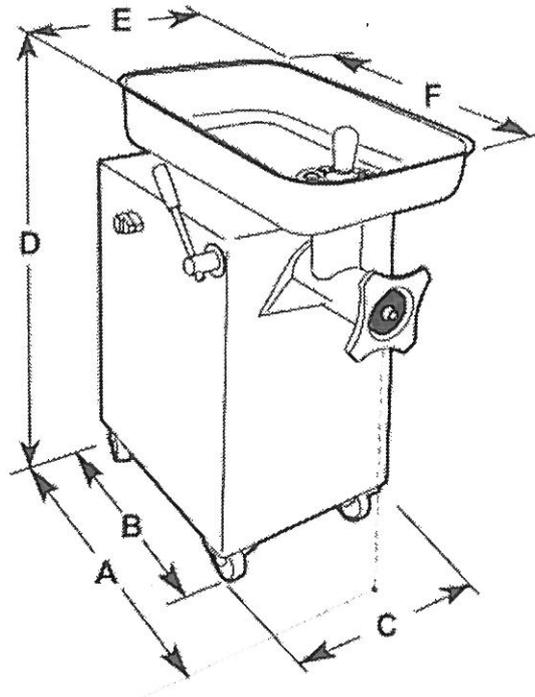
Caratteristiche tecniche

Technical data

- 1 Dimensioni (mm)
- 2 Peso Kg
- 3 Senza imballo
- 4 Con imballo
- 5 Temperatura di utilizzo
- 6 Rumorosita' dB
- 7 Grado di protezione impianto elettrico e comandi

- 1 Dimensions (mm)
- 2 Weight Kg
- 3 Without packaging
- 4 With packaging
- 5 Range temperature
- 6 Acoustic dB
- 7 Protection grade of the electrical system and switches

		TP 32E
①	A	800
	B	550
	C	430
	D	1100
	E	460
	F	670
②	③	127
	④	145
⑤	+5 °C ÷ +40 °C	
⑥	<70	
⑦	IP 65	



Caratteristiche motore

W	V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°.	$\frac{n}{\text{min}}$	CL	Servizio Service
1800	230	50	\perp	1~	1450	B	S1
3000	400		Y	3~			

Motors data

Installazione

La collocazione della macchina deve essere effettuato da due persone.

Il tritacarne deve essere collocato su una superficie piana orizzontale e antiscivolo.

Prima di utilizzare la macchina, bloccare le ruote posteriori.

Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente.

Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

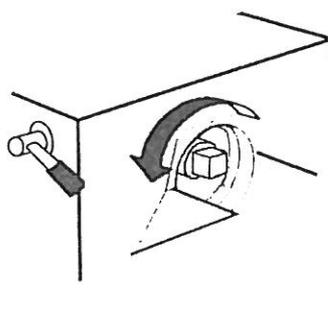
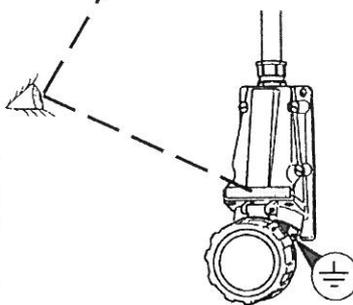
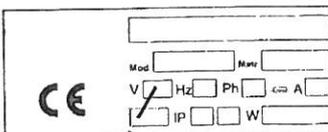
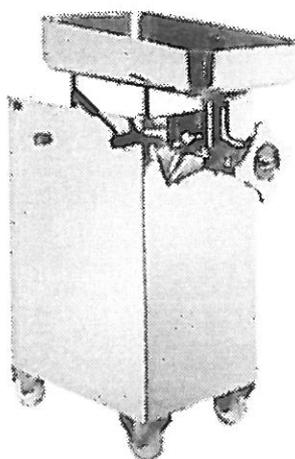
Controllo senso di rotazione

IMPORTANTE

Eeguire il controllo del senso di rotazione, solo per le macchine con motore trifase.

PERICOLO: I componenti del gruppo taglio si possono seriamente danneggiare se il senso di rotazione dell'elica di lavoro non é corretto.

- 1 Seguire le istruzioni descritte nella pag. 18 "Operazione di rimozione gruppo taglio completo"



Installation

The machine must be carried by two operators.

The mincer must be placed horizontally and antiskid.

Block the rear wheels before starting using the machine.

Electrical supply

The machine must be installed near to a main socket.

Check that the power supply voltage corresponds to that described on the information label and that it is connected to an adequate earth.

Check the rotation direction

IMPORTANT

Check the rotation direction, only on the machine fitted with a 3-phase motor.

DANGER: The components of the cutting set can be seriously damaged if the rotation direction of the working blade is not the correct one.

- 1 Follow the instructions of page 18 "Disassembling of the complete cutting unit"

2 Collegare la macchina alla presa di corrente

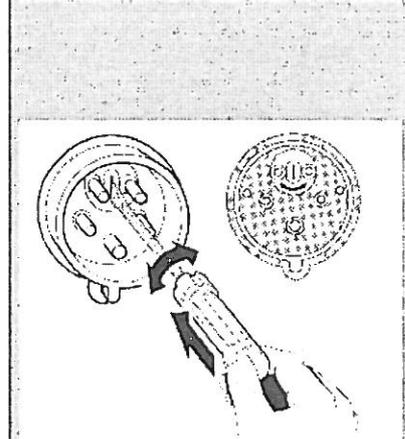
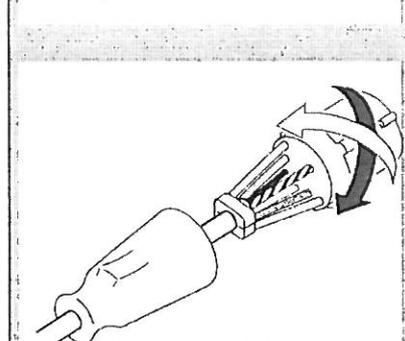
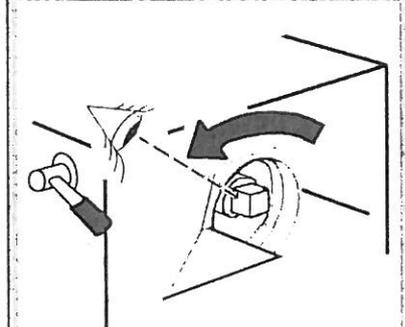
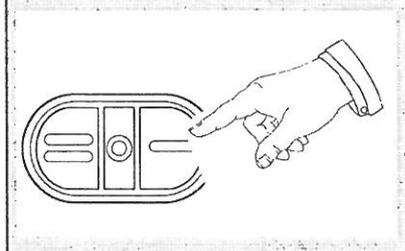
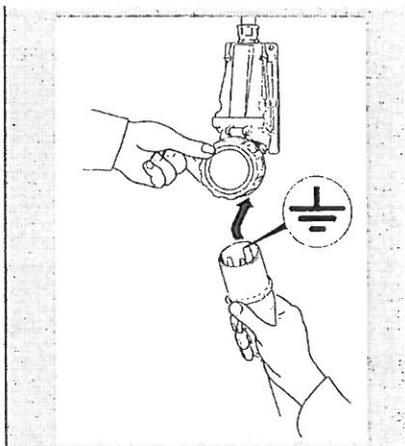
3 Premere il pulsante di start per avviare la macchina

IMPORTANTE
CONTROLLARE CHE IL PERNO QUADRATO RUOTI IN SENSO ANTIORARIO. IN CASO CONTRARIO FERMARE LA MACCHINA.

TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE E INVERTIRE DUE FILI NELLA SPINA.

SE LA MACCHINA E' DOTATA DI UNA SPINA CON INVERTITORE DI FASE INCORPORATO, UTILIZZANDO UN CACCIAVITE PREMERE E RUOTARE DI 180° PER OTTENERE L'INVERSIONE AUTOMATICA DELLE FASI.

PERICOLO
LA MACCHINA DEVE FUNZIONARE SOLO SE IL SENSO DI ROTAZIONE E' CORRETTO.



2 Connect the plug at the electric supply.

3 Press start pushbutton to switch on the machine

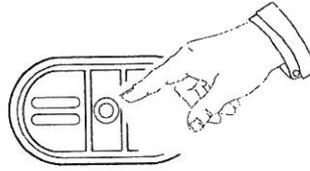
IMPORTANT
THE SQUARE SHAFT MUST TURN ANTICLOCKWISE. SHOULD IT TURN CLOCKWISE, STOP THE MACHINE.

DISCONNECTED THE PLUG FROM THE POWER SUPPLY AND REVERSE THE WIRES IN THE PLUG.

IF THE MACHINE IS FITTED WITH A PLUG WITH SELF-CONTAINED PHASE INVERTER, USE A SCREW-DRIVER INSIDE THE PLUG, TO ROTATE BY 180° THE AUTOMATIC PHASE INVERTER.

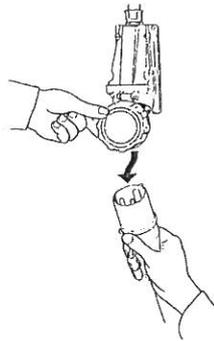
DANGER
THE MACHINE MUST RUN ONLY IF THE ROTATION IS CORRECT.

5 Premere il pulsante stop



5 Press the stop pushbutton

6 Scollegare la macchina dalla presa di corrente



6 Disconnected the machine from the electric supply.

IMPORTANTE

Pulizia preliminare: terminato il controllo del senso di rotazione, pulire la macchina dall'olio di protezione. Riasssemblare i componenti seguendo le istruzioni nella **page 17.**

IMPORTANTE

Preliminary cleaning: once checked the rotation direction, clean the machine, removing the protecting oil. Reassemble the components by following the instructions given on **pag.17.**

Parte 10	Part 10
<p>1. Rimuovere il coperchio superiore della macchina.</p> <p>2. Pulire il coperchio superiore con un panno pulito e asciutto.</p> <p>3. Pulire il corpo della macchina con un panno pulito e asciutto.</p> <p>4. Pulire il motore con un panno pulito e asciutto.</p> <p>5. Pulire il pannello di controllo con un panno pulito e asciutto.</p> <p>6. Pulire il pulsante stop con un panno pulito e asciutto.</p> <p>7. Pulire il cavo di alimentazione con un panno pulito e asciutto.</p> <p>8. Pulire il cavo di collegamento con un panno pulito e asciutto.</p> <p>9. Pulire il cavo di uscita con un panno pulito e asciutto.</p> <p>10. Pulire il cavo di ritorno con un panno pulito e asciutto.</p>	<p>1. Remove the top cover of the machine.</p> <p>2. Clean the top cover with a clean and dry cloth.</p> <p>3. Clean the body of the machine with a clean and dry cloth.</p> <p>4. Clean the motor with a clean and dry cloth.</p> <p>5. Clean the control panel with a clean and dry cloth.</p> <p>6. Clean the stop button with a clean and dry cloth.</p> <p>7. Clean the power cord with a clean and dry cloth.</p> <p>8. Clean the connection cable with a clean and dry cloth.</p> <p>9. Clean the output cable with a clean and dry cloth.</p> <p>10. Clean the return cable with a clean and dry cloth.</p>

Descrizione macchina

Il tritacarne si distingue per l'accurata scelta dei materiali che lo rendono particolarmente robusto. Semplicità di linee e assenza di spigoli, conferiscono funzionalità e praticità nella pulizia e nell'uso del tritacarne. Scelta accurata dei materiali nel rispetto delle normative igienico sanitarie.

-L'elevata potenza del motore, consente un'alta quantità di produzione.

-Nel motore é inserito un dispositivo di sicurezza termico, di protezione contro le sovratemperature.

- Pulsante di reverse instabile (1a): premendo il pulsante si inverte il senso di rotazione, al suo rilascio si arresta la rotazione, comando utilizzabile in caso di blocco dell'elica di lavoro.

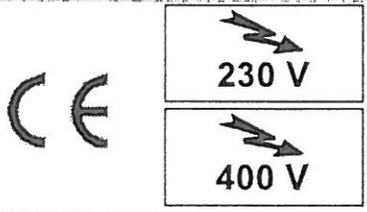
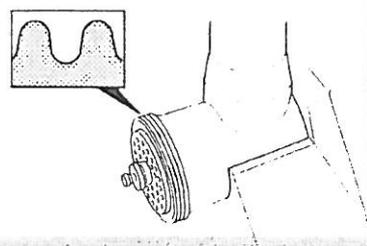
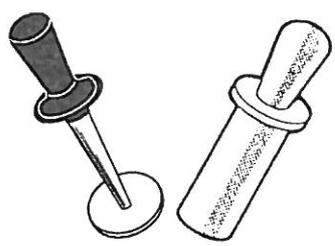
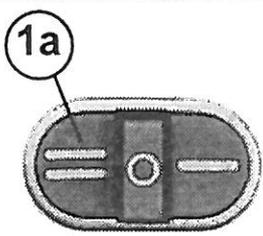
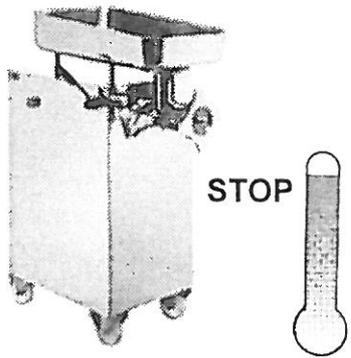
-Il pestello é costruito in polietilene o acciaio INOX, amateriali adatti per il contatto con gli alimenti.

-La parte terminale del gruppo taglio é fornita di un filetto arrotondato Edison, secondo la Normativa NSF standard 8.

-La semplicità delle operazioni di smontaggio e assemblaggio dei componenti consentono una estrema facilità d'uso.

In mancanza della tensione di rete, la macchina si arresta. Attendere il ritorno della tensione di rete per riavviare la macchina.

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina: in caso di danneggiamento sostituirle.



Machine description

The mincer is made of selected materials that make the machine particularly robust. Simple design with smooth parts without sharp edges provide for easy cleaning and a practical use of the machine. Careful choice of the materials according to the health and hygiene standards.

-The high motor power provides high production capacity.

-The motor is fitted with a thermic safety device as a protection against excess temperature

- Pulsante di reverse instabile (1a): premendo il pulsante si inverte il senso di rotazione, al suo rilascio si arresta la rotazione, comando utilizzabile in caso di blocco dell'elica di lavoro.

-The pusher is made in polyethylene or INOX, material fit for contact with foodstuffs.

-The final part of the cutting unit is fitted with an EDISON screw thread according to the NSF standard 8.

-The easy assembly and disassembly of the components simplify the use of the machine.

In case of power failure, the machine stops. Wait the return of the power, to restart the machine.

Do not remove the labels placed on the machine; if damaged, they must be replaced.

Parte 7

Gli operatori non devono indossare indumenti svolazzanti o maniche aperte.

Durante il funzionamento non ci devono essere persone estranee nelle vicinanze del tritacarne.

L'uso della macchina è consentito solo agli operatori che seguono le istruzioni contenute in questo manuale.

Si possono utilizzare piastre con fori di diametro superiore a 8 mm, solo se la macchina è provvista di apposito dispositivo di sicurezza.

ATTENZIONE: LO SPESSORE DELLE PIASTRE, UTILIZZATE VERSO L'APERTURA DI SCARICO, NON DEVE ESSERE INFERIORE A 5mm.

ATTENZIONE: NON RIMUOVERE LA PIASTRA DI PROTEZIONE DELL'APERTURA DI ALIMENTAZIONE DEL CANOTTO

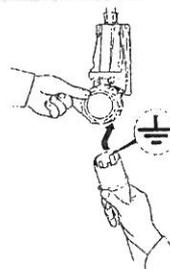
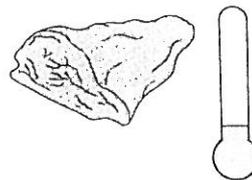
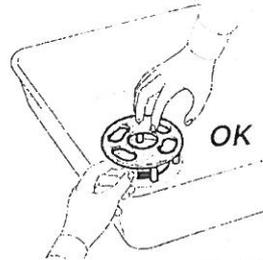
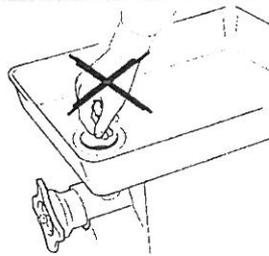
ATTENZIONE: NON INTRODURRE CORPI ESTRANEI NELLA APERTURA DI ALIMENTAZIONE DEL CANOTTO.

Funzionamento e uso della macchina

I tritacarne macinano ogni tipo di carne, purché sia disossata e non congelata.

Per ottenere una corretta macinazione, la carne deve avere una temperatura compresa tra i 2 e 5 gradi Centigradi.

- 1 Assicurarsi che la macchina sia spenta
- 2 Collegare la macchina alla presa di corrente, controllare la di presa di terra.
- 3 Preparare la carne nelle dimensioni adatte per l'inserimento nell'apertura di alimentazione del canotto.
- 4 Appoggiare la carne nella tramoggia.



Part 7

No strangers should be near the machine while it is working.

Any person in the proximity of the machine should not wear loose clothes or open sleeves.

Only personnel who have followed the instructions contained in this manual are authorised to use the machine.

Use perforated discs with holes of more than 8 mm diameter only if the machine is provided with an additional discharge guard.

WARNING: THE THICKNESS OF THE PLATES USED TOWARDS THE MEAT OUTPUT MUST NOT BE INFERIOR TO 5 mm.

WARNING: DO NOT REMOVE THE RESTRICTOR PLATE OR THE WORM CASING

WARNING: DO NOT INSERT FOREIGN THINGS INTO THE FEED INTAKE OF THE WORM CASING.

Machine functioning and use

The meat mincers mince any sort of meat provided that it is deboned and defrosted. For correct mincing the temperature of the meat must be between 2° (35,6 °F) and 5° C (41 °F)

- 1 Check that the machine is switched off
- 2 Connect the plug and check that the electric supply is connected to a suitable earth.
- 3 Cut the meat to a size suitable to be inserted into the worm hopper.
- 4 Place the meat in the hopper.

Parte 7

5 Preparare, all'uscita del gruppo taglio, un contenitore per la raccolta del prodotto macinato.

6 Prima di macinare la carne avvitare bene la ghiera

ATTENZIONE: La ghiera deve essere avvitata con una coppia massima di serraggio di **7 Kgm**

7 Premere il pulsante start per avviare la macchina

8 Il perno dell'elica ruota in senso antiorario, la carne macinata esce dalla piastra

9 Con l'aiuto del pestello, spingere la carne all'interno dell'apertura di alimentazione del canotto.

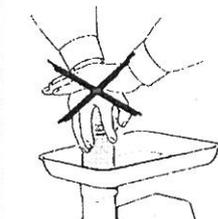
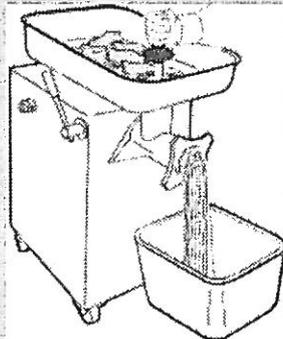
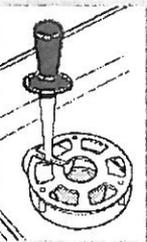
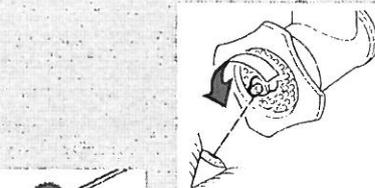
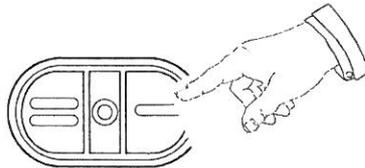
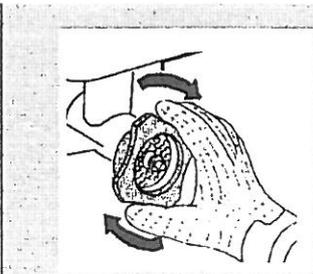
La macchina ha in dotazione un pestello con diametro uguale al foro dell'apertura di alimentazione, per agevolare il pressaggio della merce.

10 Inserire il pestello nella cava ricavata nella piastra di protezione, premere la merce all'interno dell'apertura di alimentazione del canotto.

Le dimensioni del prodotto macinato dipendono dal tipo di piastra montata.

ATTENZIONE
USARE ESCLUSIVAMENTE IL PESTELLO IN DOTAZIONE: L'IMPIEGO DI ALTRI ATTREZZI PUO' DANNEGGIARE SERIAMENTE LA MACCHINA.

ATTENZIONE
NELL'INTRODURRE LA CARNE NELL' APERTURA DI ALIMENTAZIONE, EVITARE UNA PRESIONE ECCESSIVA CHE PUO' CAUSARE L'ARRESTO DELLA MACCHINA (pag. 13).



Part 7

5 Place a foodholding plate under the hole plate outlet to collect the minced meat.

6 Before grinding the meat carefully fasten the locking nut.

WARNING: The nut must be to screw with a couple to lock of **7 Kgm**.

7 Press the start pushbutton to switch on the machine

8 The worm shaft rotates counterclock wise, the minced meat comes out of the hole plate

9 Using the pusher supplied with the machine push the meat towards the worm hopper.

The machine is fitted with a pusher, having the same diameter of the feed intake opening, in order to expedite the pressure on the whole product.

10 Insert the pusher into the hole on the restrictor plate, push the meat into the feed intake.

The size of the product to be minced depends on the type of hole plate fitted.

WARNING
ONLY USE THE PUSHER SUPPLIED WITH THE MACHINE. THE USE OF ANY OTHER TOOLS MAY SERIOUSLY DAMAGE THE MACHINE.

WHEN INTRODUCING THE MEAT INTO THE WORM HOPPER AVOID USING EXCESSIVE PRESSURE WHICH MAY CAUSE THE MACHINE STOP (page 13).

Parte 7

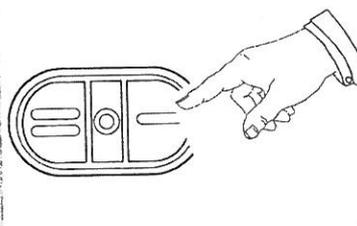
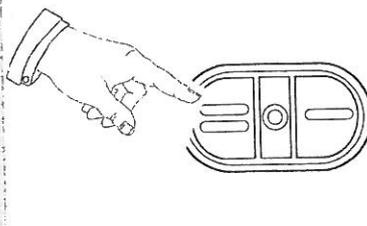
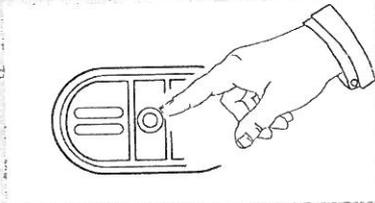
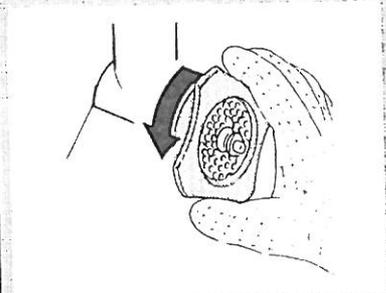
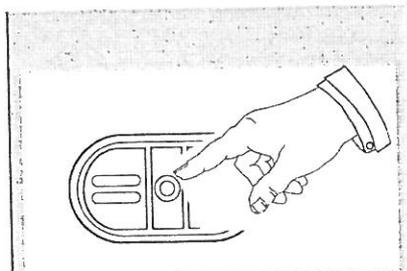
- 11 Terminata la lavorazione, premere il pulsante stop

- 12 Per non danneggiare le piastre e i coltelli, allentare la ghiera di circa mezzo giro.

ATTENZIONE

In caso di blocco dell'elica, eseguire le operazioni seguenti:

- 1 Premere il pulsante stop.
- 2 Premere il pulsante di inversione di marcia, mantenerlo premuto solo per alcuni secondi: l'elica di lavoro inverte il senso di rotazione, sbloccandosi. Rilasciare il pulsante dopo pochi secondi.
- 3 Premere il pulsante di start per riprendere il normale lavoro. Nel caso l'elica si ribloccasse, ripetere le operazioni dei punti 1-3, finché la macchina non funziona regolarmente.



Part 7

- 11 Once finished the operation press stop pushbutton

- 12 To avoid to damage the ho plates and knives, loosen the lock nut for about half turn.

WARNING

In case of a blockage to the worm follow these instructions:

- 1 Press the stop pushbutton
- 2 Press pushbutton reverse position and keep it just few seconds in this position: the direction of rotation of the worm is reversed, unblocking. After a few seconds, release pushbutton
- 3 Press the start pushbutton restart the normal operation. If the worm continues to block, repeat the instructions from 1 to 3 until the machine operates normally.

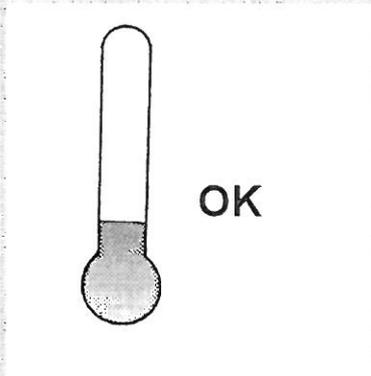
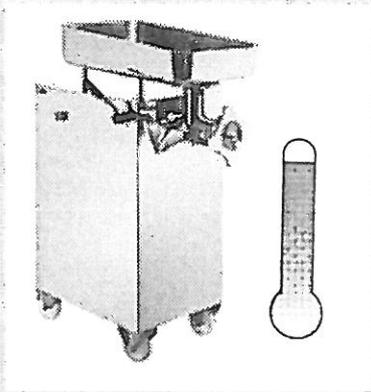
Dispositivo di sicurezza termico

ATTENZIONE

Questa macchina é dotata di protezione termica al motore. Se durante un uso particolarmente intenso il motore si arresta attendere 10-20 minuti (il tempo necessario per ridurre la temperatura del nucleo del motore).

1 Il dispositivo di sicurezza, si ripristina automaticamente.

2 Per avviare la macchina, seguire la descrizione della pag. 10.



Thermic safety device

WARNING

This machine is fitted with a motor thermic safety device. If the motor stops after a long use wait 10-20 minutes (the time necessary to reduce the motor temperature).

1 The safety device resets itself automatically

2 To switch on the machine, follow the instructions to the page 10.

Manutenzione

Prima di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazioni di manutenzione e pulizia.

Controllo cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione.

Ricambi

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

Pulizia

La pulizia della macchina va eseguita almeno una volta al giorno, se necessario con maggior frequenza.

Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

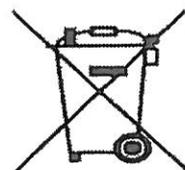
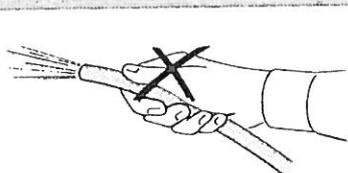
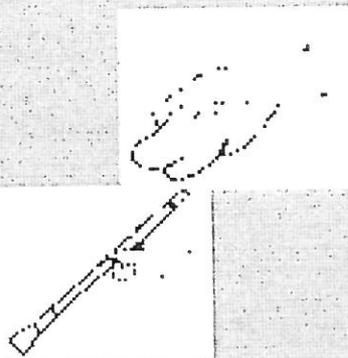
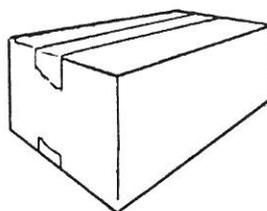
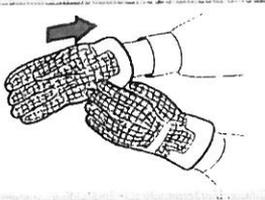
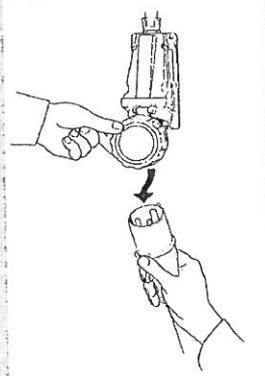
ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua

Messa Fuori Servizio e Smaltimento

Il simbolo apposto sulla macchina indica il divieto di smaltimento con i rifiuti solidi urbani.

La **Direttiva Europea 2002/96/CE** classifica la macchina come **RAEE**, lo smaltimento deve avvenire a norma di legge.



Maintenance

All cleaning and maintenance operations must only be carried out with the machine disconnected and isolated from the mains supply.

All cleaning and maintenance operations must be carried out whilst wearing protective gloves.

Check of the electric cable

It is recommended to check the wear of the electric cable at regular intervals.

Spare parts

In the event that replacement parts need to be fitted, request only original spare parts.

Cleaning

The machine must be cleaned once a day or more frequently if necessary.

Clean all the parts using a cloth sprinkled with water and washing up liquid (do not use strong detergents) and a brush

WARNING

Do not use water jet

Removal and disposal

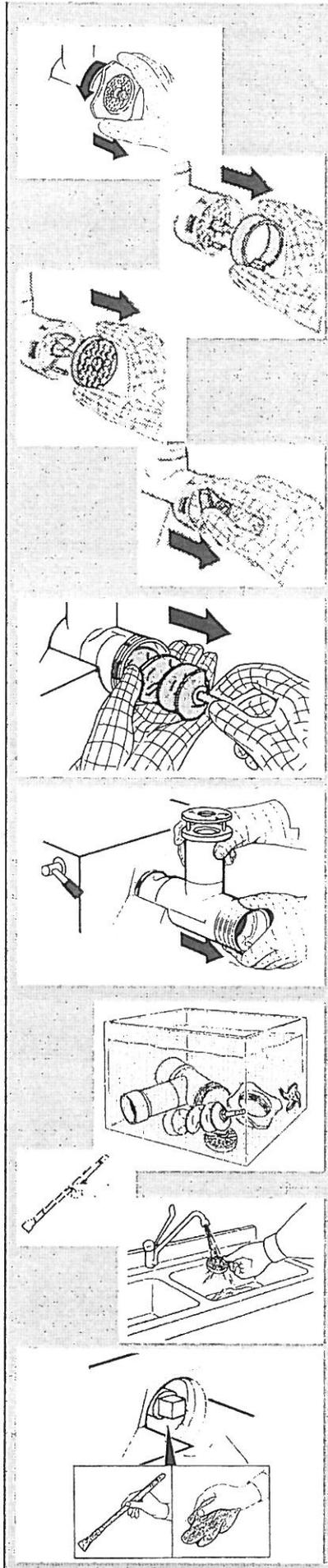
The symbol affixed on the machine means that it must not be disposed with usual urban waste.

The **European 2002/96/EC Directive** classifies the machine as **WEEE**, which disposal must be effected according to law.

Rimozione componenti

- 1 Svitare la ghiera, girandola in senso antiorario.
- 2a Togliere il distanziale (solo macchine a 2 o 3 passaggi)
- 2b Togliere piastra e coltelli.
- 3 Prendere con due mani l'elica di lavoro e sfilarla dal canotto
- 4 Ruotare, in senso orario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.
- 5 Estrarre il canotto
- 6 Immergere le singole parti in un contenitore di acqua calda con l'aggiunta di un comune detersivo per stoviglie (evitare detersivi aggressivi che possono danneggiare le parti in alluminio del gruppo taglio).
- 7 Usare, se necessario uno scovolino a setole per rimuovere i residui di sporco dalla elica di lavoro, dalla piastra, dal coltello e all'interno del canotto.
- 8 Sciacquare le parti in acqua corrente ed asciugarle.

ATTENZIONE: Occorre prestare particolare attenzione nel pulire l'interno dell'alloggiamento del canotto sul corpo macchina. E' possibile che, durante la lavorazione, si depositino dei residui di carne che devono essere rimossi, usare lo scovolino e un canovaccio.



Components removal

- 1 Unscrew the lock nut by turning it counterclockwise
- 2a Remove the space ring (only on machines with double-triple cut)
- 2b Remove hole plate and knives.
- 3 Take the worm with both your hands and insert it on the worm casing
- 4 Turn the locking screw of the cutting unit in a clockwise direction to the end of the stroke.
- 5 Remove the worm casing.
- 6 Leave all the parts to soak in a container with water and washing-up liquid (do not use strong detergents that could damage the aluminium components of the cutting unit).
- 7 If necessary use a small bristle brush to remove the residual products from the feed worm, the hole plate, the knife and the inside of the worm casing.
- 8 Rinse the components in running water and then dry them.

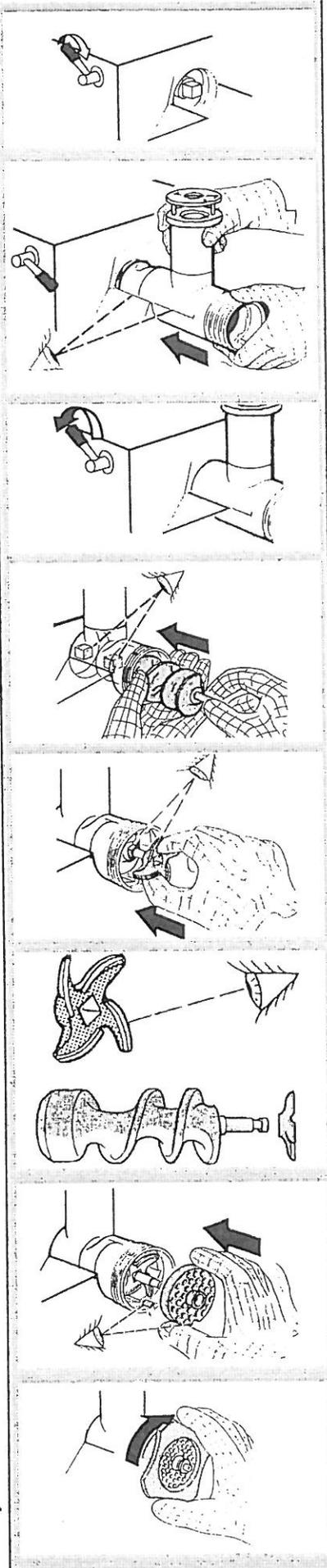
WARNING: Particular attention must be paid to cleaning the internal housing connecting the worm casing with the body of the machine. It is possible that, during the use, meat residues can be deposited: these must be removed by using a brush and a cloth.

Montaggio gruppo taglio a 1 passaggio

- 9 Ruotare, in senso orario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.
- 10 Tenere il canotto con due mani, appoggiarlo al corpo macchina e spingerlo a fondo nella propria sede.
- 11 Ruotare in senso antiorario, l'impugnatura di bloccaggio sino ad ottenere il blocco del canotto.
- 12 Prendere con due mani l'elica di lavoro ed infilarla nel canotto.
- 13 Assicurandosi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, infilare l' elica di lavoro all'interno del canotto.
- 14 Montare il coltello sul perno dell'elica di lavoro inserendolo nella sede quadrata, con i taglienti rivolti verso l'esterno.

ATTENZIONE: I TAGLIENTI DEL COLTELLO DEVONO ESSERE RIVOLTI VERSO L'ESTERNO. PERICOLO DI GRAVE DANNEGGIAMENTO ALLA MACCHINA SE IL COLTELLO VIENE MONTATO AL CONTRARIO (TAGLIENTI VERSO L'INTERNO).

- 15 Montare la piastra, infilandola sul perno dell'elica e facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del canotto.
- 16 Montare la ghiera, avvitanola in senso orario.



Assembling 1 cut cutting unit

- 9 Turn clockwise the handle of the cutting unit to the end of the stroke.
- 10 With both your hands insert the worm casing into the machine and push it in.
- 11 Turn counterclockwise the handle of the cutting unit to lock the worm casing.
- 12 With both your hands insert the worm into the worm casing.
- 13 Making sure that the square drive on the worm seats is positioned on the drive pin, insert the worm into the worm casing.
- 14 Mount the blades on the feed screw shaft by inserting them onto the square seat with the cutting edges pointing outwards.

ATTENTION: THE CUTTING EDGES OF THE KNIVES MUST BE POSITIONED TOWARDS THE OUTSIDE. THE MACHINE CAN BE DAMAGED IF THE KNIVES ARE MOUNTED IN THE OPPOSITE POSITION (CUTTING EDGES POINTING TOWARDS THE INSIDE).

- 15 Mount the hole plate by inserting it on the worm shaft and by ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.
- 16 Mount the nut and turning it in a clockwise direction.

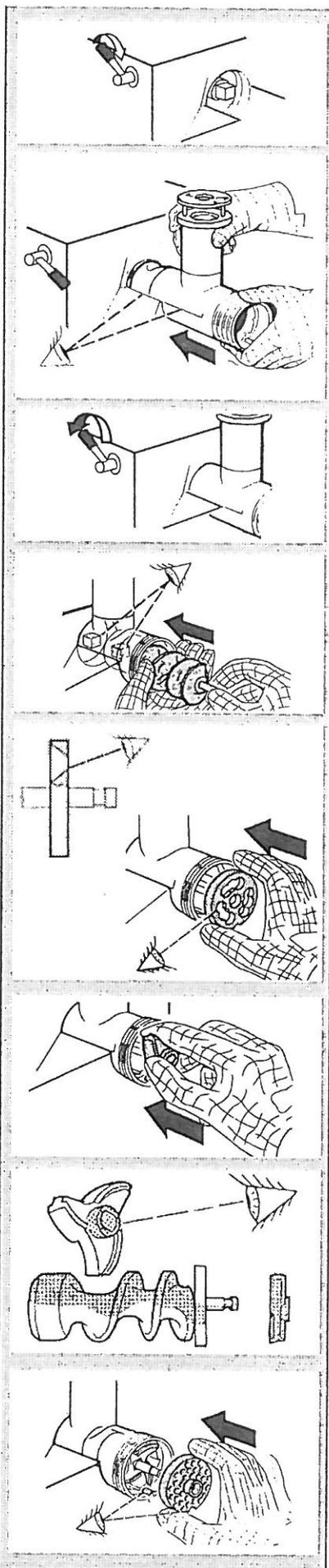
Montaggio gruppo taglio a 2-3 passaggi

- 1 Ruotare, in senso orario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.
- 2 Tenere il canotto con due mani, appoggiarlo al corpo macchina e spingerlo a fondo nella propria sede.
- 3 Ruotare in senso antiorario, l'impugnatura di bloccaggio sino ad ottenere il blocco del canotto.
- 4 Prendere con due mani l'elica di lavoro ed infilarla nel canotto.
- 5 Assicurarsi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, infilare l'elica di lavoro all'interno del canotto.
- 6 Montare la prima piastra (sgrossatrice) infilandola sul perno dell'elica, facendo attenzione che la parte tagliente dei fori sia verso l'esterno.
- 7 Montare il coltello a doppio tagliente sul perno dell'elica con il codolo rivolto verso l'esterno.

ATTENZIONE: IL CODOLO DEL COLTELLO DEVE ESSERE RIVOLTO VERSO L'ESTERNO. PERICOLO DI GRAVE DANNEGGIAMENTO ALLA MACCHINA SE IL COLTELLO VIENE MONTATO AL CONTRARIO (CODOLO VERSO L'INTERNO).

- 8 Montare la seconda piastra, infilandola sul codolo del coltello e facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del canotto.

IMPORTANTE: Nel caso di gruppo taglio a 2 passaggi, proseguire dal punto 11



Assembling 2-3 cut cutting unit

- 1 Turn clockwise the handle of the cutting unit to the end of the stroke.
- 2 With both your hands insert the worm casing into the machine and push it in.
- 3 Turn counterclockwise the handle of the cutting unit to lock the worm casing.
- 4 With both your hands insert the worm into the worm casing
- 5 Making sure that the square drive on the worm seats is positioned on the drive pin, insert the worm into the worm casing.
- 6 Fit the first hole plate (large hole plate) inserting it into the worm shaft. Make sure that the cutting side of the holes are pointing outwards.
- 7 Fitt the double edged knives on the worm shaft with the tang pointing outwards.

ATTENTION: THE TANG ON THE KNIVES MUST POINT OUTWARDS. THERE IS A RISK THAT THE MACHINE MAY BE DAMAGED IF THE KNIVES ARE FITTED THE OTHER WAY ROUND (TANG INWARDS).

- 8 Fitt the second hole plate inserting it on the tang of the knife ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

IMPORTANT
In case of double cutting set, continue from point 11.

Parte 9

- 9 Montare il secondo coltello a doppio tagliente sul perno dell'elica con il codolo rivolto verso l'esterno.

ATTENZIONE: IL CODOLO DEL COLTELLO DEVE ESSERE RIVOLTO VERSO L'ESTERNO. PERICOLO DI GRAVE DANNEGGIAMENTO ALLA MACCHINA SE IL COLTELLO VIENE MONTATO AL CONTRARIO (CODOLO VERSO L'INTERNO).

- 10 Montare la terza piastra, infilandola sul codolo del coltello e facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del canotto.

- 11 Montare il distanziale, facendo coincidere la tacca con la spina di riferimento del canotto.

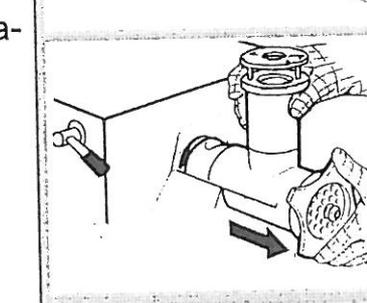
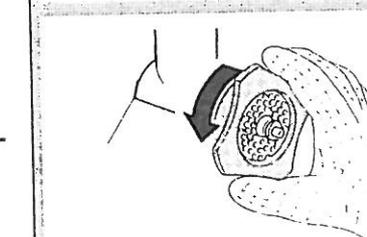
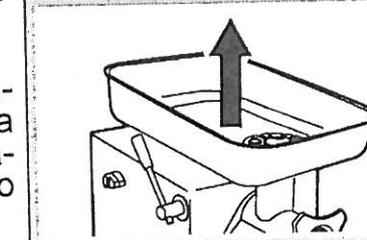
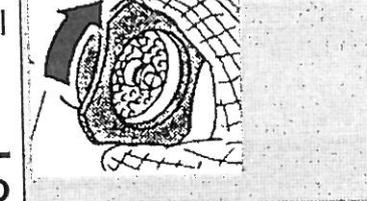
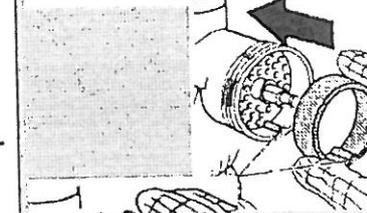
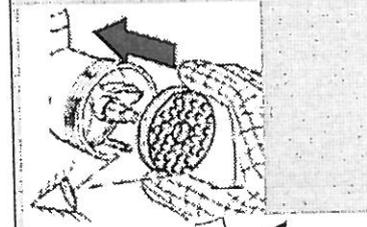
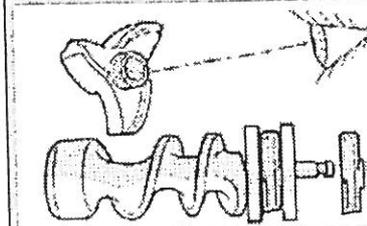
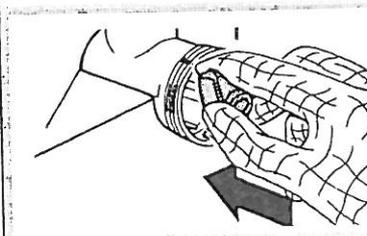
- 12 Montare la ghiera, avvitandola in senso orario.

Collocare la tramoggia e il piatto raccogliitore come indicato nella pag. 20.

Operazione di smontaggio gruppo taglio completo

Data la particolare conformazione di costruzione, vi è la possibilità, in caso eccezionale, di riporre in frigo il gruppo taglio.

- 1 Sfilare la tramoggia dal canotto
- 2 Allentare la ghiera, ruotandola in senso antiorario.
- 3 Ruotare, in senso orario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.
- 4 Estrarre il gruppo taglio.
- 5 Riporre il gruppo taglio completo in frigorifero.



Part 9

- 9 Fit the second double edged knife on the worm shaft with the tang pointing outwards.

ATTENTION: THE TANG ON THE KNIVES MUST POINT OUTWARDS. THERE IS A RISK THAT THE MACHINE MAY BE DAMAGED IF THE KNIVES ARE FITTED THE OTHER WAY ROUND (TANG INWARDS).

- 10 Fit the third hole plate inserting it on the tang of the knife ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

- 11 Fit the spacer ensuring that the notch is aligned with the reference pin on the worm casing.

- 12 Fit the lock nut and turning it in a clockwise direction.

Fit the tray and the foodholding plate as indicate under page 20.

Disassembling of the complete cutting unit

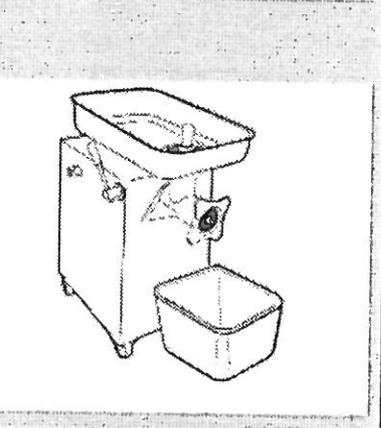
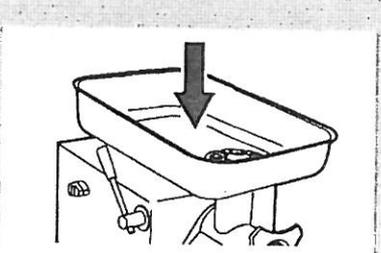
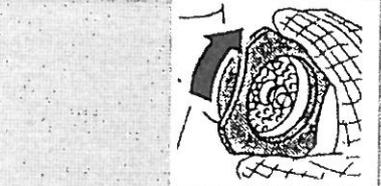
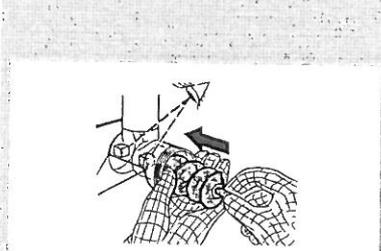
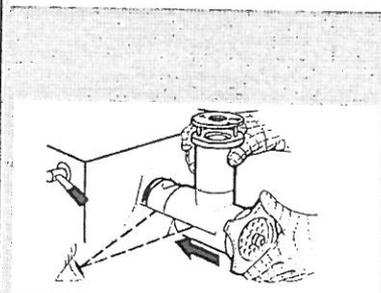
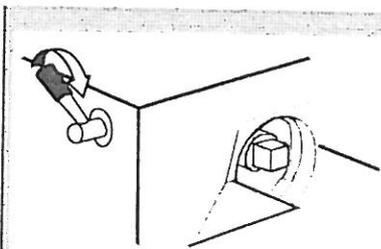
Due to the particular construction of the cutting unit it is possible, in exceptional circumstances, to place it in a refrigerator.

- 1 Lift up the tray from the worm casing
- 2 Unscrew the nut by turning it counterclockwise.
- 3 Turn the locking screw of the cutting unit clockwise to the end of the stroke.
- 4 Remove the cutting unit.
- 5 Place the complete cutting unit in the fridge.

Parte 9

Operazione di montaggio gruppo taglio completo

- 6 Ruotare, in senso orario sino a fine corsa, l'impugnatura di bloccaggio del gruppo taglio.
- 7 Tenendo il canotto con due mani, appoggiarlo alla macchina facendo coincidere i bordi sporgenti del canotto con quelli della macchina, e infilarlo nel corpo macchina.
- 8 Assicurandosi che la sede quadrata dell'elica di lavoro coincida con il perno quadrato di trascinamento, accostare il gruppo taglio al corpo macchina.
- 9 Ruotare, in senso antiorario, l'impugnatura di bloccaggio sino ad ottenere il blocco del canotto.
- 10 Avvitare la ghiera in senso orario.
- 11 Montaggio tramoggia
- 12 Collocare il piatto raccogli-tore sotto il gruppo taglio.



Part 9

Assembling of the complete cutting unit

- 6 Turn the locking screw of the cutting unit clockwise to the end of the stroke.
- 7 With both your hands insert the worm casing into the machine positioning the edges of the worm casing on those of the machine and push it.
- 8 By making sure that the square drive on the worm seat is positioned on the square drive pin offer up the cutting unit to the body of the machine.
- 9 Turn the worm casing locking screw counter-clockwise to lock the casing.
- 10 Turn the lock nut in a clockwise direction.
- 11 Hopper assembling
- 12 Place the foodholding plate under the cutting unit.

ANOMALIA

La macchina vibra, surriscalda, emana un cattivo odore

Soluzione

Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa (pag. 5)

ANOMALIA

La carne é lavorata in modo irregolare.

Soluzione

Controllare che il gruppo taglio é montato correttamente (pag. 17).

Controllare se le piastre e i coltelli sono usurate, in questo caso sostituire i componenti.

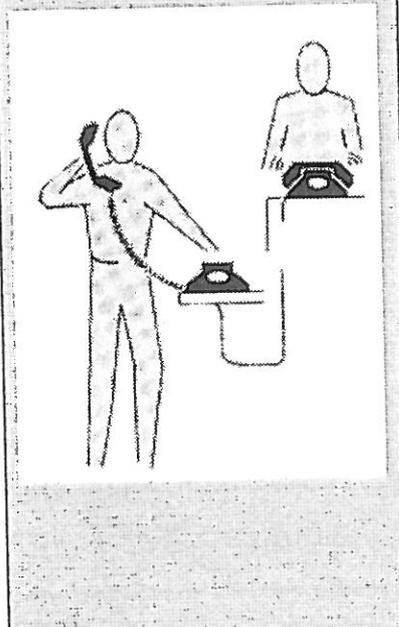
ANOMALIA

Il perno dell' elica é particolarmente usurato.

Soluzione

Chiamare l'Assistenza per la sostituzione.

Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalie indicate, interpellare l'assistenza.



PROBLEM

The machine vibrates overheats and emits a foul smell

Corrective action

Stop it and check that the voltage meets the one given on the metal plate (page 5)

PROBLEM

the meat comes out not correctly

Corrective action

Check the correct assembly of the cutting set (page 17).

Check the wear of the hopper plates and knives, if these are worn, replace them.

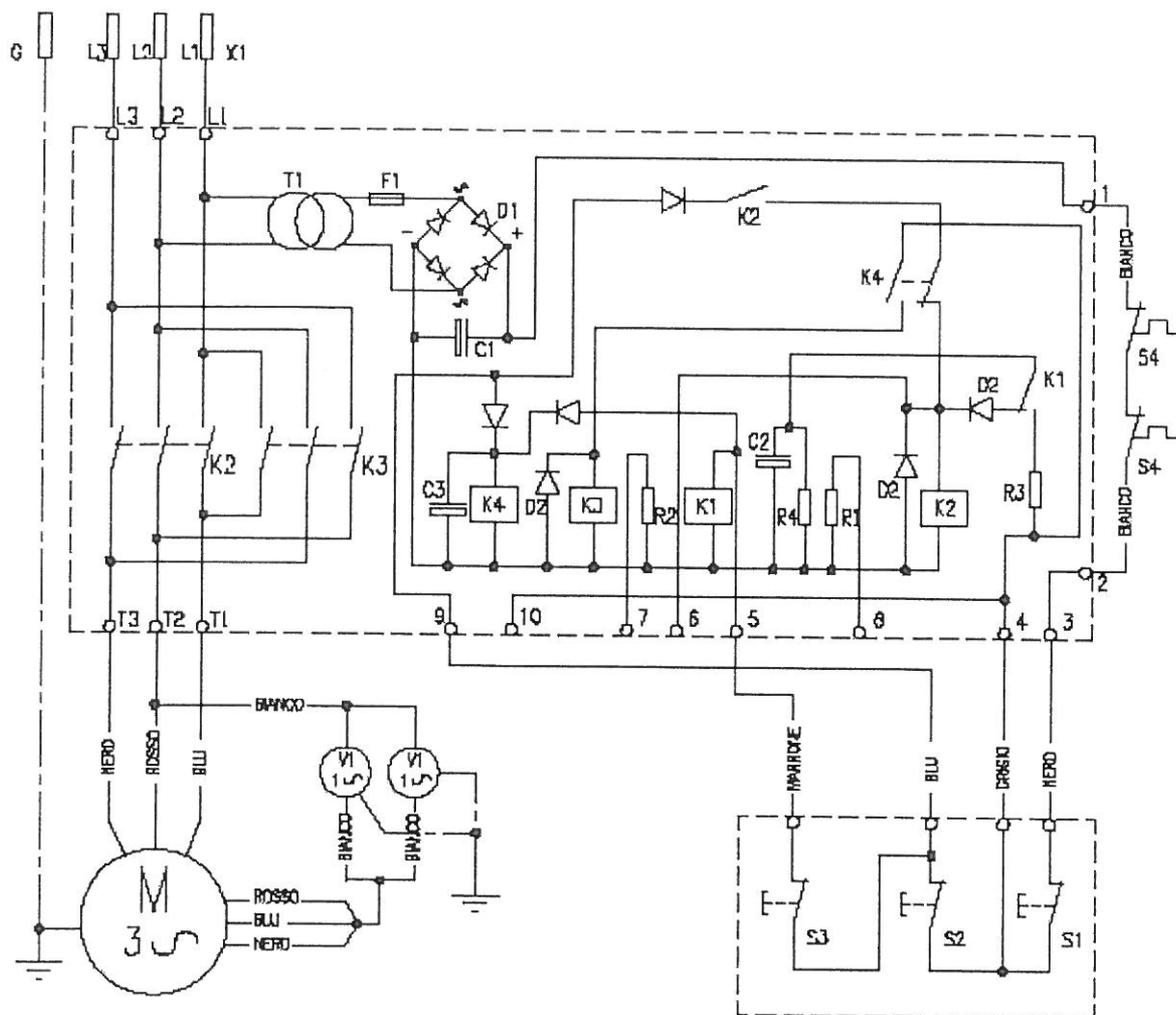
PROBLEM

The worm shaft is badly worn.

Corrective action

Contact Customer Service to replace it.

In the event of any fault during operation do not hesitate to contact the customer service.



POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	R4	RESISTENZA 10k 1/4W
T1	TRASFORMATORE 0-400V/0-24V 7VA	K1	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON
F1	FUSIBILE 500mA	K2	MINICONTATTORE 24Vcc ABB
D1	RADDRIZZATORE 1A	K3	MINICONTATTORE 24Vcc ABB
D2	DIODO	K4	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON
L1	LED LINEA VERDE	S1	PULSANTE STOP
L2	LED MARCIA BIANCO	S2	PULSANTE START
C1	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	S3	PULSANTE REVERSE
C2	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	S4	PROTEZIONE TERMICA MOTORE
C3	CONDENSATORE ELETTROLITICO 220uF 35V	V1	VENTOLA
R1/R2	RESISTENZA 2K2 1/2W		
R3	RESISTENZA 47 OHM 1/4W		
N° DISEGNO	DATA	MACCHINA	 Via 4 Novembre, 6 - 20146 Segrate (Milano) Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.330
SE 2430	08 - 05 - 08	TP32E	
TENSIONE: 400V-50Hz			

Si riservano la proprietà a termini di legge di questo disegno con diritto di riproduzione anche in parte o di renderlo noto a terzi.