

AB12/T
AB12/L
AB12/AT
AB22/AE
AB22/T



TR12/C
TR22/C



TR12/S 370213
TR12/TS
TR22/TE
TR22/SN



GR12/S



uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **RUS**



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

F



HACHE-VIANDE ET RAPE

INDEX

1 INFORMATIONS GENERALES

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

2 INFORMATIONS SUR L' INSTALLATION

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

3 INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE

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

4 RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE


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

ANNEXES

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

But du manuel

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

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

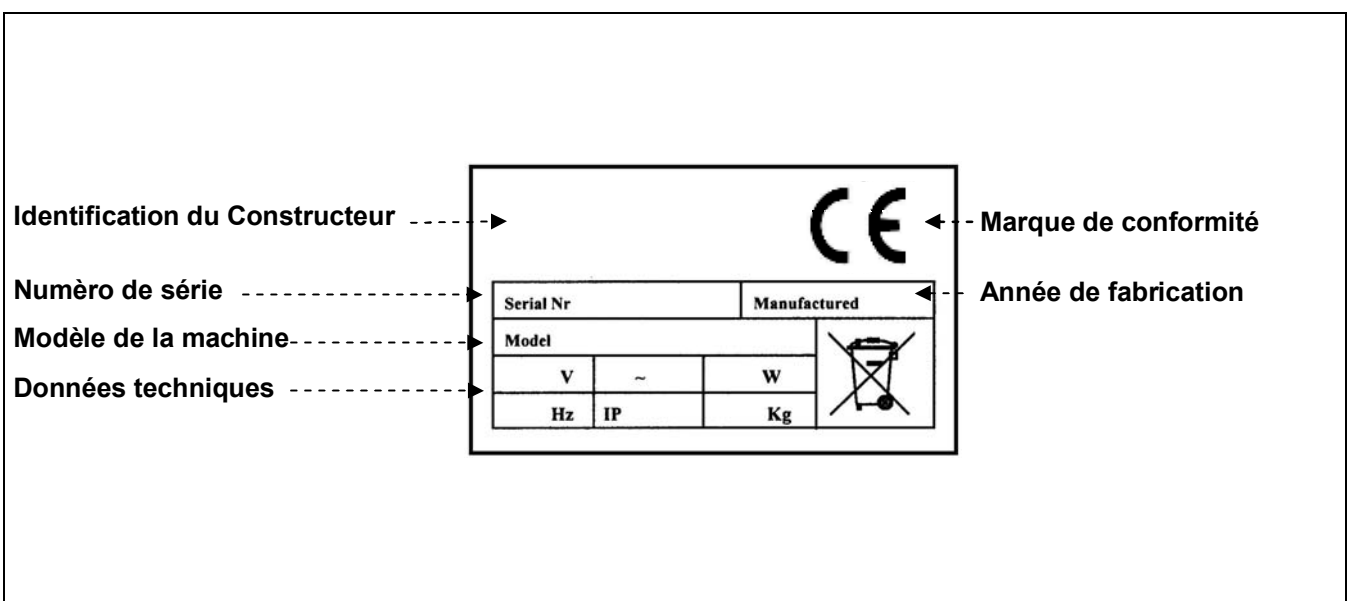
 **INFORMATIONS: indications techniques très importantes.**

Annexes de ce manuel :

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

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

Identification du Constructeur et de la machine



Description des machines

Combiné hache-viande/râpe:

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

La gamme est composée de 4 modèles différents:

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

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

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

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

AB22/T (mod.22 version base avec trémie ronde)

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

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

Hache-viande:

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

La gamme est composée de 6 modèles différents:

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

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

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

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

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

TR22/SN (mod.22 version base avec trémie ronde)

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

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

Râpe:

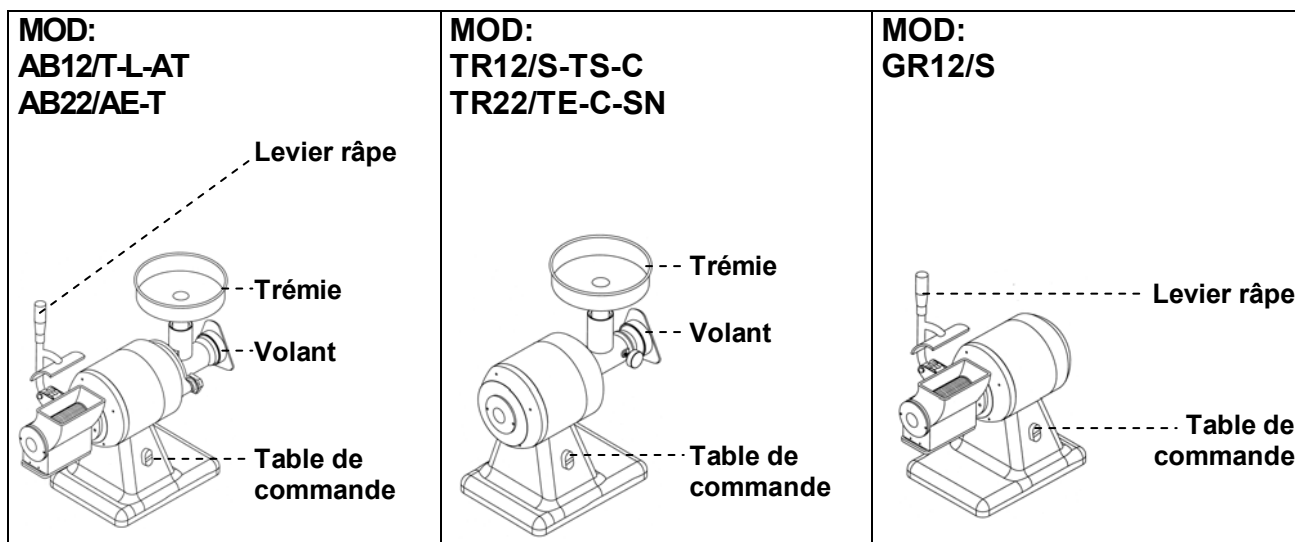
La râpe est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement des fromages. La râpe est en mesure de traiter les produits tels que: fromages faits, biscuits, pain sec, fruits secs, etc.

La gamme est composée de 1 seul modèle:

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

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

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

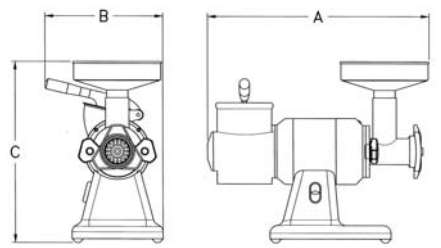
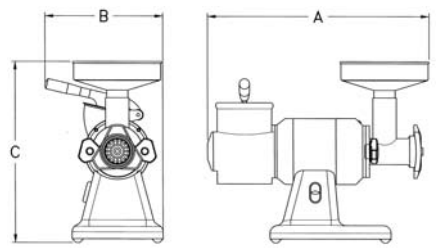
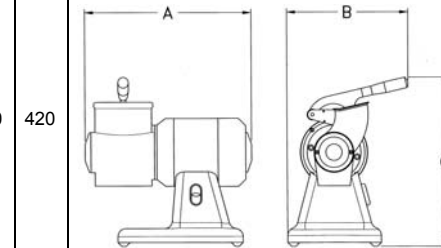


Caractéristiques techniques

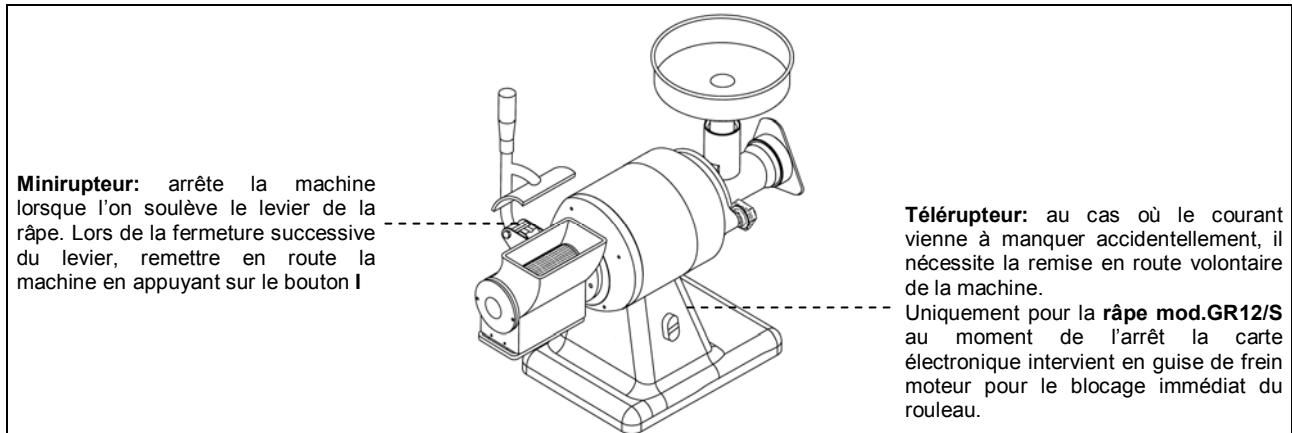
Descriptions	Unité de mesure	AB12/T	AB12/L	AB12/AT	AB22/AE-T
Alimentation en énergie	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph			
Puissance	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)
Production par heure du hache-viande	kg	160	160	160	300
Production par heure de la râpe	kg	40	40	40	40
Poids net	kg	22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

Descriptions	Unité de mesure	TR12/S	TR12/TS	TR12/C	TR22/TE	TR22/SN	TR22/C	GR12/S
Alimentation en énergie	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph						
Puissance	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	0.75 (1)
Production par heure du hache-viande	kg	160	160	160	300	300	300	/
Production par heure de la râpe	kg	/	/	/	/	/	/	40
Poids net	kg	20	20	22	24	23	26	17
Poids avec emballage	kg	22	22	24	26	25	28	19
Niveau de bruit		< 70 dB(A)						
Installation		Sur table						

Dimensions d' encombrement

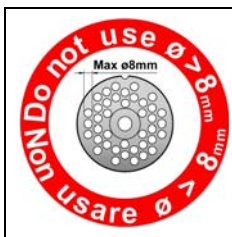
mm.	A B C			mm.	A B C			
	A	B	C		A	B	C	
AB12/T-L-AT	290	740	460	AB12/T	590	300	460	
AB22/AE-T	290	740	460	AB12/L	750	320	400	
TR12/S-TS	290	467	460	AB12/AT	580	350	470	
TR12/C	290	520	460	AB22/AE	630	350	480	
TR22/TE-SN-C	290	520	460	AB22/T	640	300	510	
GR12/S	290	467	460					
								
				TR12/S	400	250	510	
				TR12/TS	400	250	510	
				TR12/C	440	270	430	
				TR22/TE	450	250	510	
				TR22/C	470	270	440	
				TR22/SN	460	270	510	
				GR12/S	420	300	420	

Dispositifs de sécurité



Informations sur la sécurité

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



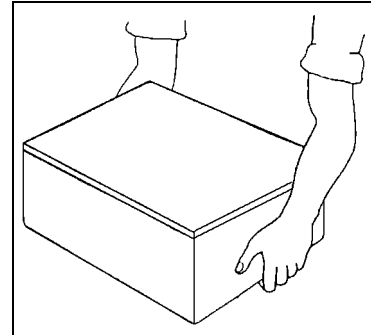
⚠ DANGER – ATTENTION: Il est formellement interdit d'utiliser des plaques présentant des trous de diamètre supérieur à 8mm et une épaisseur totale inférieure à 5mm. Il est recommandé de remplacer la plaque si l'usure engendre une épaisseur inférieure à 5mm. Le constructeur décline toute responsabilité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

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

Emballage et déballage

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

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



Zone d'installation

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

Tableau Conditions ambiantes

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

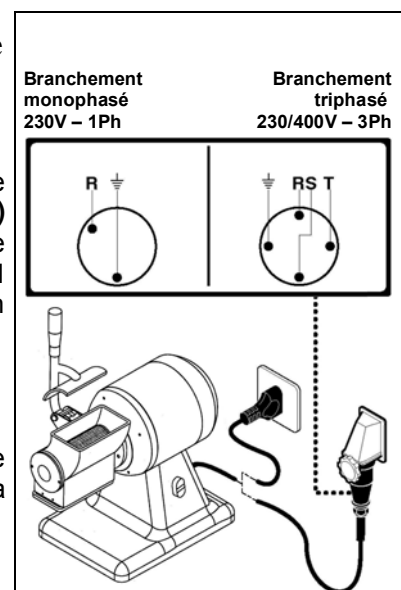
Branchement électrique

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

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

Branchement triphasé

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



INFORMATION SUR L'EMPLOI ET LE NETTOYAGE 3

Description des commandes

1) Bouton de start "I"

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

2) Bouton de stop "0"

Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.

3) Poignée conduit de remplissage (uniquement mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN)

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

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

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

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

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

6) Bouton de marche avant (uniquement mod. AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

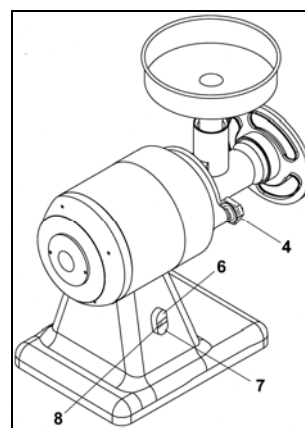
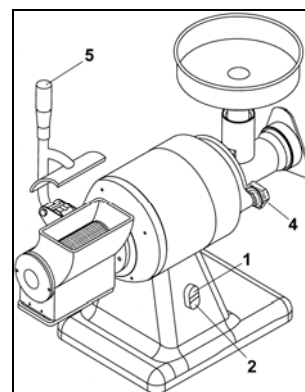
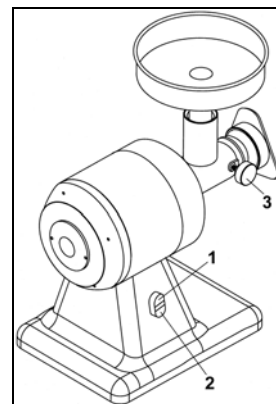
Appuyer sur le bouton pour mettre en route la machine. La mise en route n'est possible qu'avec le levier râpe abaissé dans les versions combinés.

7) Bouton de marche arrière (uniquement mod. AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

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

8) Bouton d'arrêt (uniquement mod. AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.



Utilisation de la râpe

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

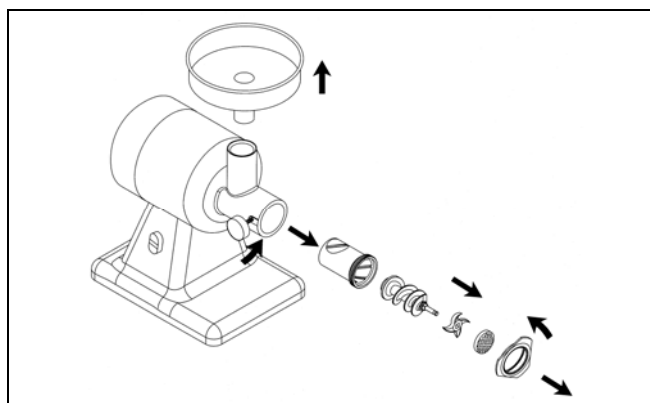
Utilisation du hache-viande

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

Démontage groupe hachoir

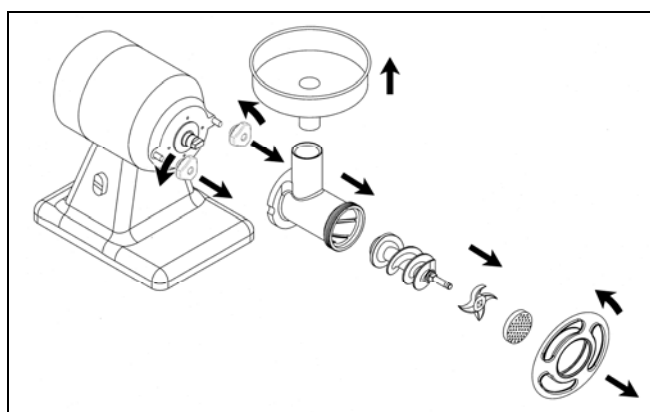
Mod. AB12/T-L – AB22/T - TR12/S – TR22/SN:

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



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

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



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

Conseils d'utilisation

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

Nettoyage en fin de journée

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

Inactivité prolongée de la machine

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

RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE 4

Avant-propos

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

Le Constructeur décline toute responsabilité pour des altérations éventuelles!

Inconvénients, causes, remèdes

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

Élimination et recyclage



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