

**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



## MEAT MINCER AND GRATER

### CONTENTS

#### 1 GENERAL INFORMATION

Purpose of this manual.....	4
Manufacturer and machine Identification.....	4
Machine description.....	5
Specifications.....	6
Overall dimensions.....	6
Safety devices.....	7
Safety information.....	7

#### 2 INSTALLATION

Packing and unpacking.....	8
Installation area.....	8
Electric connection.....	8

#### 3 OPERATION AND CLEANING

Control descriptions.....	9
Using the grater.....	9
Using the mincer.....	10
Dismantling the mincing set.....	10
Recommendations for use.....	10
End-day cleaning.....	11
Long periods of inactivity.....	11

#### 4 TROUBLESHOOTING, RECYCLING

Foreword.....	12
Troubles, causes and remedies.....	12
Disposal and recycling.....	12

#### ANNEXES

Unger mincing set assembly diagram
Spare parts catalogue
Electrical wiring diagram

## Purpose of this manual

This manual has been written by the Manufacturer to make an integral part of the machine standard equipment. During the design and construction phases, special care has been devoted to any aspects which might endanger the safety and health of the people interacting with the machine. In addition to the applicable safety legislation, all “good construction practice” rules have been adopted. The purpose of these information notes is to make machine users aware that special care should be applied to prevent any risks. The biggest asset to this end, however, is precaution. Safety is also the responsibility of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, where it can be conveniently reached for consultation. In order to highlight some parts of the text, the following symbols have been used:

**⚠ DANGER – CAUTION:** it indicates hazards likely to cause severe injury ; caution is requested.

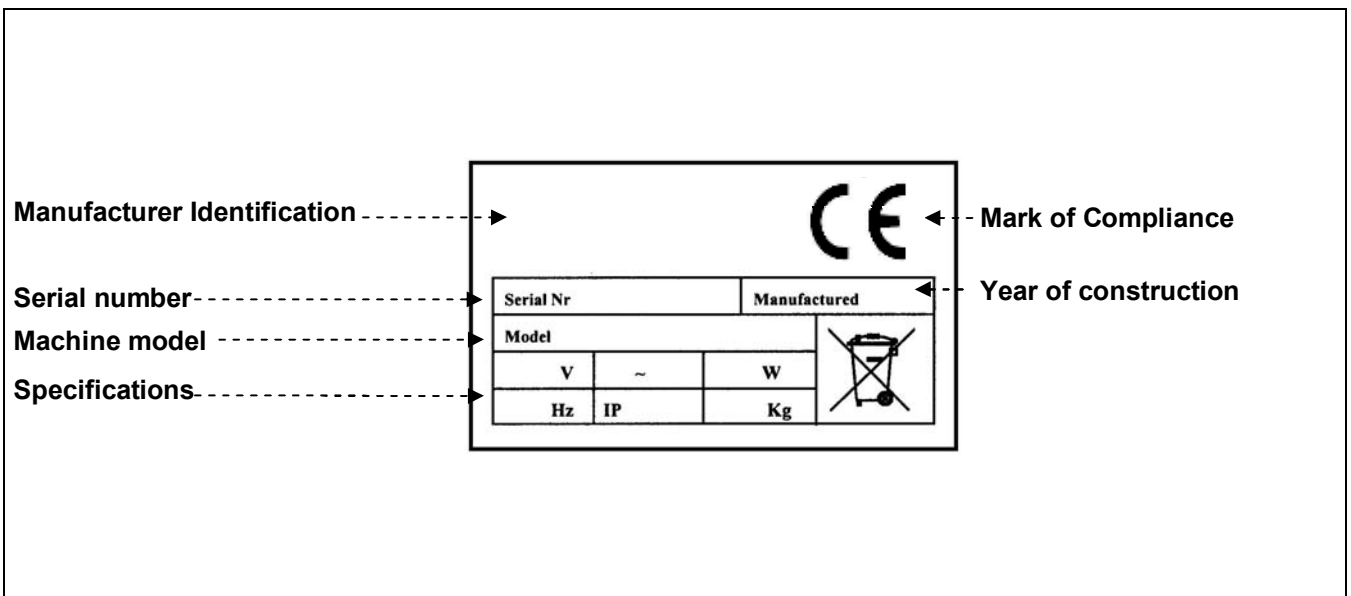
**i INFORMATION:** technical indications of special interest.

This manual comes with the following annexes:

- a guarantee certificate containing the guarantee conditions prescribed by the Manufacturer.
- documents certifying compliance with the applicable safety and personal health legislation in force.

To request After-sales service, submit inquiries or order spare parts, contact your Authorised dealer.

## Manufacturer and machine Identification



## Machine description

### Combined mincer - grater:

The combined mincer-grater is a professional machine designed for processing meat and cheese for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butcher's shops, refectories, etc.). By using the mincer with a series of different mincing plates, different kinds of minced meat can be obtained. The grater can process products such as seasoned cheese, biscuits, dry bread, dried fruit, etc. The range includes 4 different models:

**AB12/T** (mod.12 basic version with round hopper)

**AB12/L** (mod.12 deluxe version with rectangular hopper and larger trays)

**AB12/AT** (mod.12 version with completely removable mincer set and round hopper)

**AB22/AE** (mod.22 version with completely removable mincer set and round hopper)

**AB22/T** (mod.22 basic version with round hopper)

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.

The machine's safety devices conform to European Directives.

### Mincer:

The mincer is a professional machine designed for processing meat for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butchers, collective refectories). The application of different mincer plates makes it possible to obtain various types of minced meat.

The range includes 6 models:

**TR12/S** (mod.12 basic version with round hopper)

**TR12/TS** (mod.12 version with completely removable mincer set and round hopper)

**TR12/C** (mod.12 version with completely removable mincer set and stainless steel housing)

**TR22/TE** (mod.22 version with completely removable mincer set and round hopper)

**TR22/C** (mod.22 version with completely removable mincer set and stainless steel housing)

**TR12/SN** (mod.22 basic version with round hopper)

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.

The machine's safety devices conform to European Directives.

### Grater:

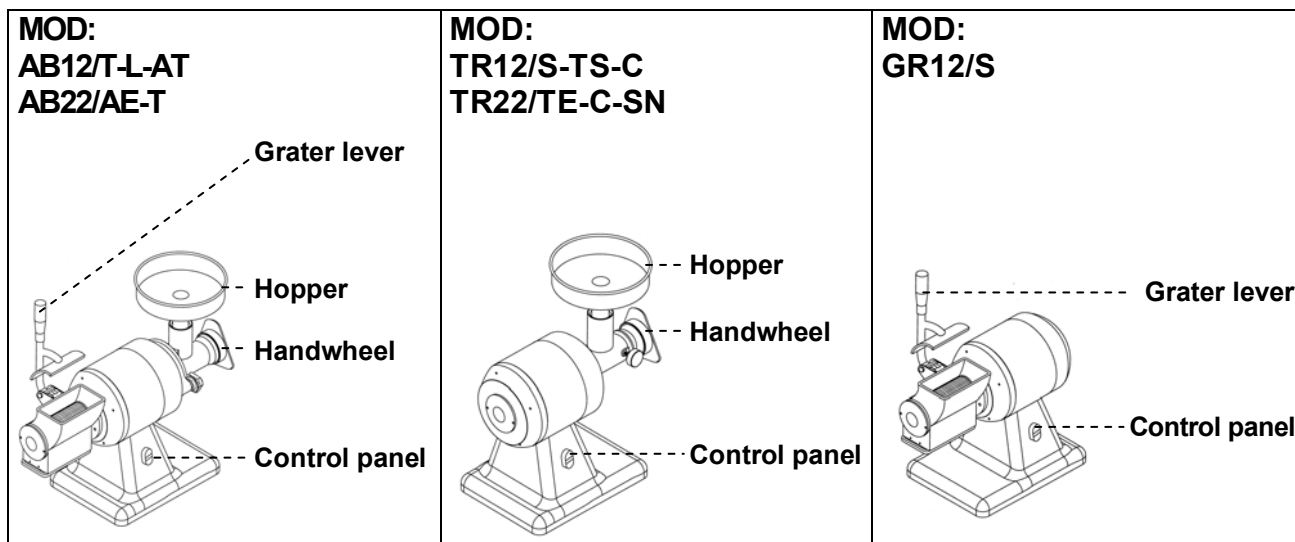
The grater is a professional machine designed for processing cheese for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butchers, refectories, etc.). The grater can process products such as: seasoned cheeses, biscuits, dry bread, dry fruit, etc.

The range is composed of 1 model:

**GR12/S** (mod.12 basic version with stainless steel roller)

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.

The machine's safety devices conform to European Directives.

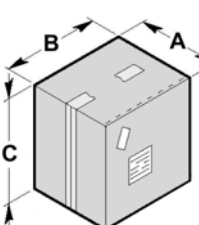
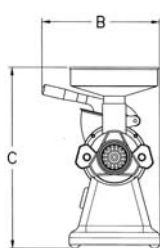
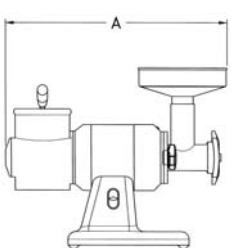
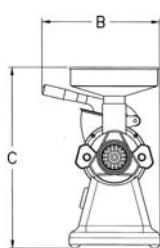
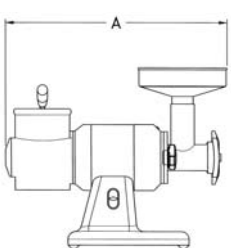
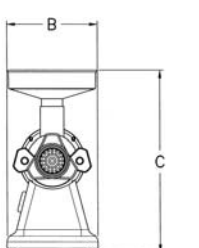
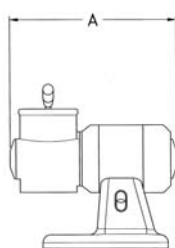
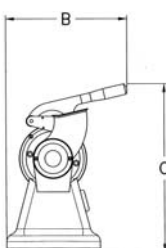


## Specifications

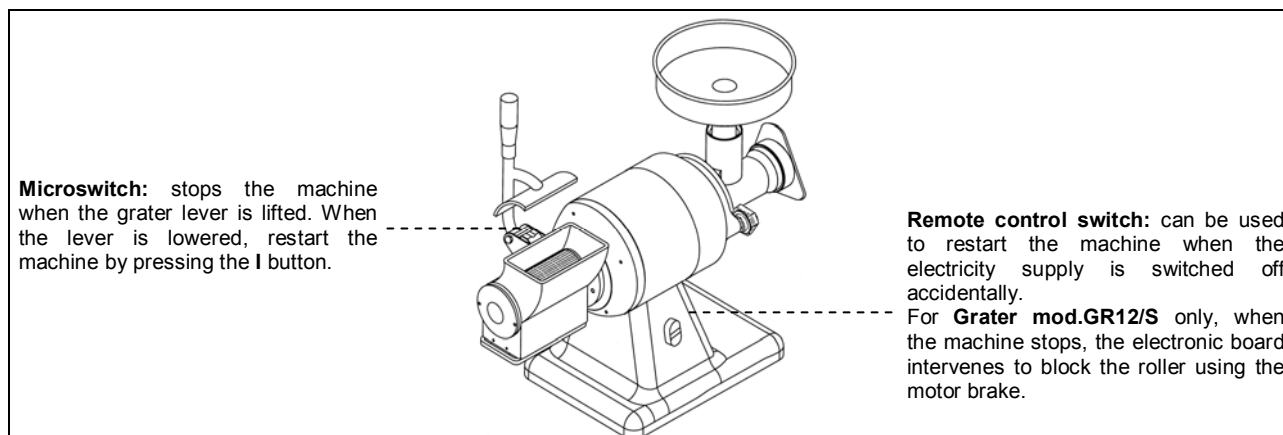
Description	Unit of measure	AB12/T	AB12/L	AB12/AT	AB22/AE-T
Electric power input	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph			
Power	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)
Mincer output	kg	160	160	160	300
Grater output	kg	40	40	40	40
Net weight	kg	22	23	26	27
Packaged weight	kg	26	27	30	31
Noise		< 70 dB(A)			
Installation		On the table			

Description	Unit of measure	TR12/S	TR12/TS	TR12/C	TR22/TE	TR22/SN	TR22/C	GR12/S
Electric power input	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph						
Power	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)
Mincer output	kg	160	160	160	300	300	300	/
Grater output	kg	/	/	/	/	/	/	40
Net weight	kg	20	20	22	24	23	26	17
Packaged weight	kg	22	22	24	26	25	28	19
Noise		< 70 dB(A)						
Installation		On the table						

## Overall dimensions


	mm.			mm.	mm.						
	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								
	mm.			mm.	mm.						
	A	B	C		A	B	C				
	TR12/S	400	250		510	GR12/S	420			300	420
	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								

## Safety devices



## Safety information

- It is of the greatest importance to carefully read this manual before carrying out installation and use operations. Consistent compliance with the instructions contained in this manual will guarantee personal and machine safety.
- Do not tamper with the safety devices for any reason.
- We recommend that industrial safety regulations issued nationally by the appointed organisms be strictly respected.
- The manufacturer declines all responsibility for injuries to persons or damages to property, resulting from failure to comply with these safety rules.
- Correct machine setting, lighting and workshop cleanness are pre-conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to atmospheric agents.
- The machine connection and start-up should only be executed by skilled engineers.
- Check that the plant mains ratings correspond to the specifications printed on the machine data plate.
- Make sure that the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine should always be kept clean and dry.
- Wear the work attire prescribed by the industrial accident-prevention regulations.
- This machine should always be used for its recommended uses ; any other use is deemed improper and therefore dangerous.
- Check the suitability and weight of the products to work ; do not overload the machine to exceed its capacity.
- It is forbidden to introduce any objects, tools or hands in the dangerous parts.
- Keep the machine out of children' s reach.
- Unplug the machine from the mains when not in use.
- In the event of breakdowns and/or malfunctioning, do not carry out any repair yourselves, apply to your Authorised dealer.
- Order original spare parts only.
- Before carrying out machine cleaning, unplug it from the power mains.
- Do not clean with high-pressure water jets.



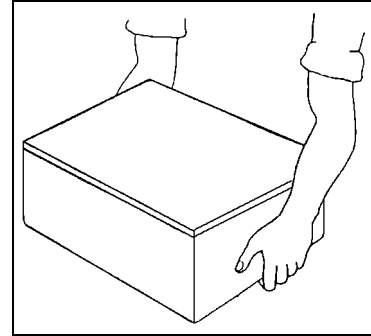
**⚠ DANGER – CAUTION: Using plates with hole diameters over 8mm and with total thickness under 5 mm is strictly prohibited. Should wear cause plate thickness to drop under 5 mm, we recommend you replace it. The manufacturer is not liable for any personal or property damages due to failure to observe these instructions.**

# INSTALLATION 2

## Packing and unpacking

The machine will come packaged in a carton with foamed polyester inserts to guarantee perfect safety during transport.

- Handle the carton in compliance with the instructions.
- Open the carton and make sure that all components are intact. Keep the carton for any future machine removal.
- Lift the machine according to the instructions and place it in its selected setting for installation.



## Installation area

The selected machine work setting must be sufficiently lit and have an electric power outlet. The worktop must be sufficiently large, perfectly level and dry. The machine should be installed in non-explosive environments. In any case, installation should be carried out by taking into account any applicable industrial safety regulations in force.

### Environmental Condition Table

Descriptions	Values
Working temperature	0÷35 °C (32÷95 °F)
Storage temperature	-15 to +65 °C (from -6.8 to +149 °F)
Relative humidity	Maximum 80% at an ambient temperature of 20 °C Maximum 50% at an ambient temperature of 20÷60 °C
Ambient dust	Lower than 0.03 g/m <sup>3</sup>

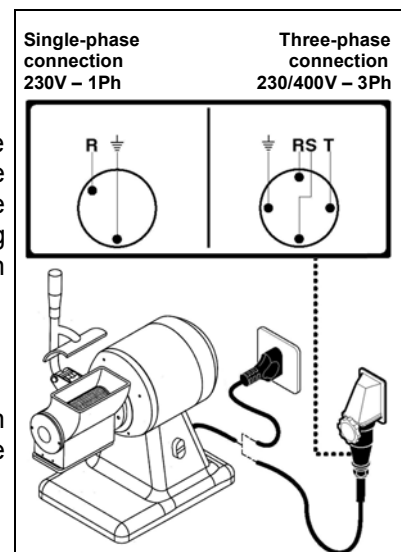
## Electric connection

**⚠ DANGER – CAUTION: Electric connection to the power mains should be executed by skilled engineers.**

Check for the perfect efficiency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (**V**) and frequency (**Hz**) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). The machine comes equipped with an electric cable to which a multipolar plug should be connected. Plug the machine into a main wall switch with differential.

### Three-phase connection

Start the machine for just a few seconds and check that the beater turns in the right direction. If this is not the case, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.



# OPERATION AND CLEANING 3

## Control descriptions

### 1) Start button "I"

Push the button to start up the machine. In the combined and grater versions, start-up is only enabled when the grater lever is lowered.

### 2) Stop button "0"

Press the button to stop the machine.

### 3) Mincer filler knob (mod.AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN only)

Turn the knob to block (clockwise) or unblock (anti-clockwise) the mincer filler. Do not start the machine until the mincer filler is blocked.

### 4) Mincer body blocking knobs (mod.AB12/AT – AB22/AE-T – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C only)

Screw down the knobs to block or screw off to unblock the mincer body.

### 5) Grater lever (mod. AB12/T-L-AT – AB22/AE-T – GR12/S only)

Press the lever down to grate the product to be processed.

### 6) Forward gear button (mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C only)

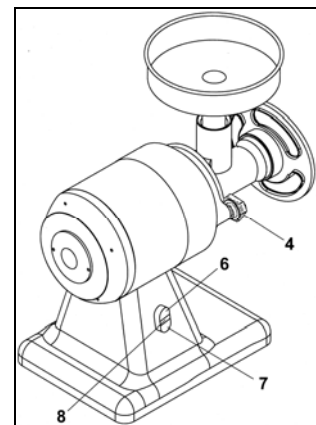
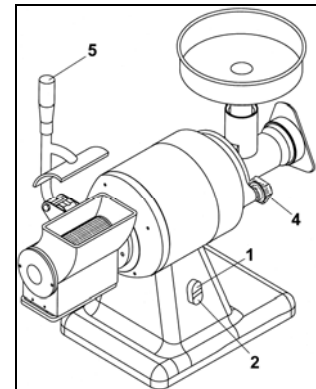
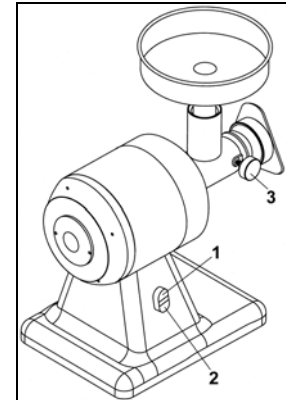
Press the button to start the machine. In the combined versions, start-up is only enabled when the grater lever is lowered.

### 7) Reverse gear button (mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C only)

Press the button to invert the direction of machine rotation. In combined versions, start-up is only enabled when the grater lever is lowered.

### 8) Stop button (mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C only)

Press the button to stop the machine.



## Using the grater

- In combined mincer-grater models, remove the mincer set before using the grater.
- Lift the grater lever and place the product to be processed inside the grater mouth.
- Lower the grater lever and press the start button "I" (the machine will only start if the grater lever is lowered).
- Gradually press the lever until the product is finished.
- At the end of processing lift the lever and introduce more product into the grater mouth; lower the lever once more and press start button "I" (the machine will only start if the grater lever is lowered).
- In order to stop the machine, press the stop button "0" or lift the grater lever.
- At the end of the work cycle, grate a piece of hard bread or use the appropriate brush to clean the roller.



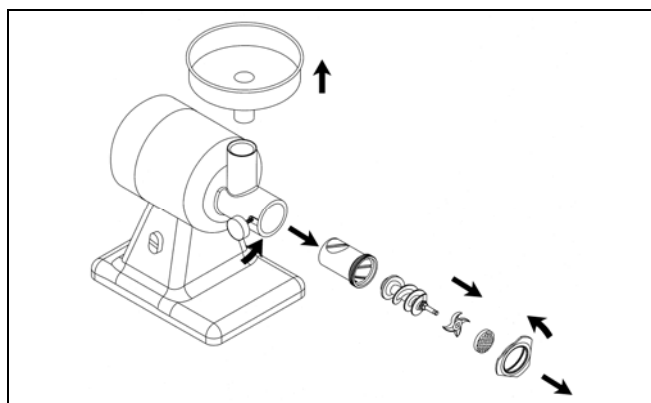
## Using the mincer

- In combined grater-mincer versions, lower the grater lever.
- Tighten the filler knob in the versions mod.AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN.
- Tighten the mincer body-blocking knobs in versions mod.AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Tighten the handwheel on the output mouth of the mincer without blocking.
- Start-up the machine by pressing start button “1” (in combined models start-up is only possible if the grater lever is lowered).
- Place the product inside the upper mincer mouth and press it down using the pestle supplied.
- At the end of the work session press the stop button “0”.
- At the end of the work cycle remove the mincer set and wash using suitable detergents in hot water or in the dishwasher.

## Dismantling the mincer set

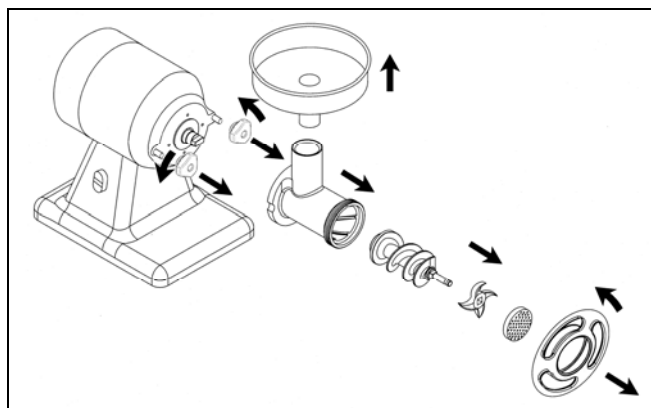
### Mod. AB12/T-L – AB22/T - TR12/S – TR22/SN:

- Remove the hopper from the upper mouth.
- Rotate the handwheel anti-clockwise.
- Extract:
  - the mincing plate;
  - the blade;
  - and the volute, in sequence
- Unscrew the filler knob by turning anti-clockwise and extract the mincer filler.
- Perform operations in reverse order to reassemble the mincer group.



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

- Remove the hopper from the upper mouth.
- Turn the handwheel anti-clockwise.
- Extract
  - the mincing plate;
  - the blade;
  - and the volute in sequence
- Unscrew the filler knobs and extract the mincer filler .
- Perform operations in reverse order to reassemble mincer group.



**i INFORMATION:** Prior to each work cycle ensure that the removable parts are properly fixed to the machine.

## Recommendations for use

The completely extractable mincing set on the versions AB12/AT-AB22/AE-TR12/TS-TR12/C-TR22/TE-TR22/C, permits the user to place it in refrigerators and other similar devices, even when it contains residual product. This feature makes it possible to use the mincer at different times of the day without having to wash and clean the various components after use, in conformity with hygiene laws currently in force.

### **End-of-day cleaning**

- At the end of the working day remove the plug from the power socket.
- Clean thoroughly using neutral products.
- Wash the outer part of the machine using a damp sponge.
- Do not use steel wool or abrasive pads.
- Dismantle the mincer set and wash using suitable detergents in hot water or in the dishwasher.

### **Long periods of inactivity**

If the machine is to be left idle for long periods of time, turn off the main wall switch, thoroughly clean the machine and cover it with a sheet to protect it from dust.

# TROUBLESHOOTING RECYCLING 4

## Foreword

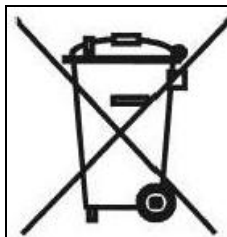
In the event of breakdowns or malfunctioning, turn off the main wall switch and contact your local Dealer's After-sales service. Do not disassemble any internal machine parts.

**The Manufacturer declines all responsibility for any tampering !**

## Troubles, causes and remedies

Trouble	Cause	Remedy
The machine will not start	Main switch is off	Turn the main switch on to "I"
	No voltage input to power line	Apply to your local Dealer's After-sale service
	Logic board protective fuse is blown	Apply to your local Dealer's After-sale service

## Disposal and recycling



The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

---

# 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.**

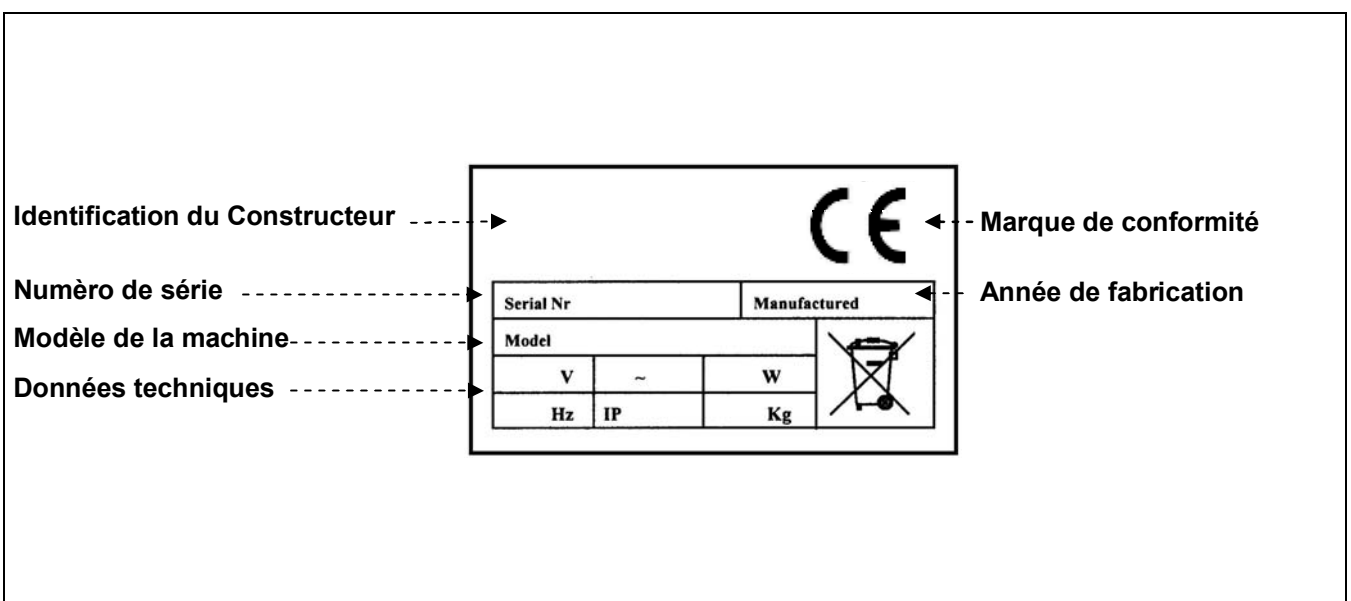
 **INFORMATIONS: indications techniques très importantes.**

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:

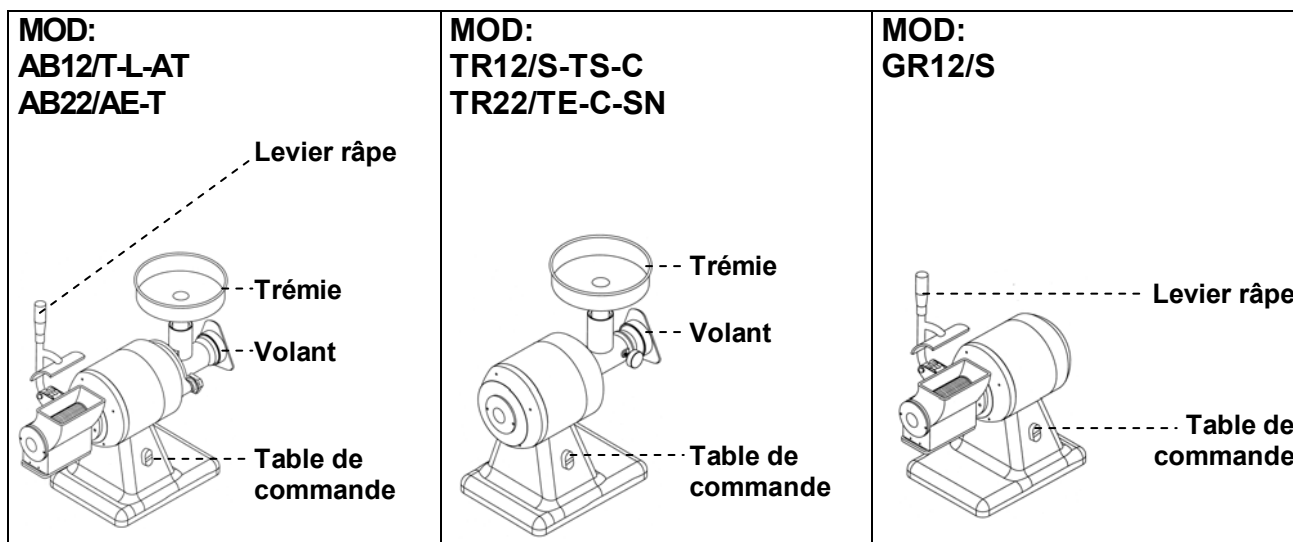
La râpe est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement des fromages. La râpe est en mesure de traiter les produits tels que: fromages faits, biscuits, pain sec, fruits secs, etc.

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

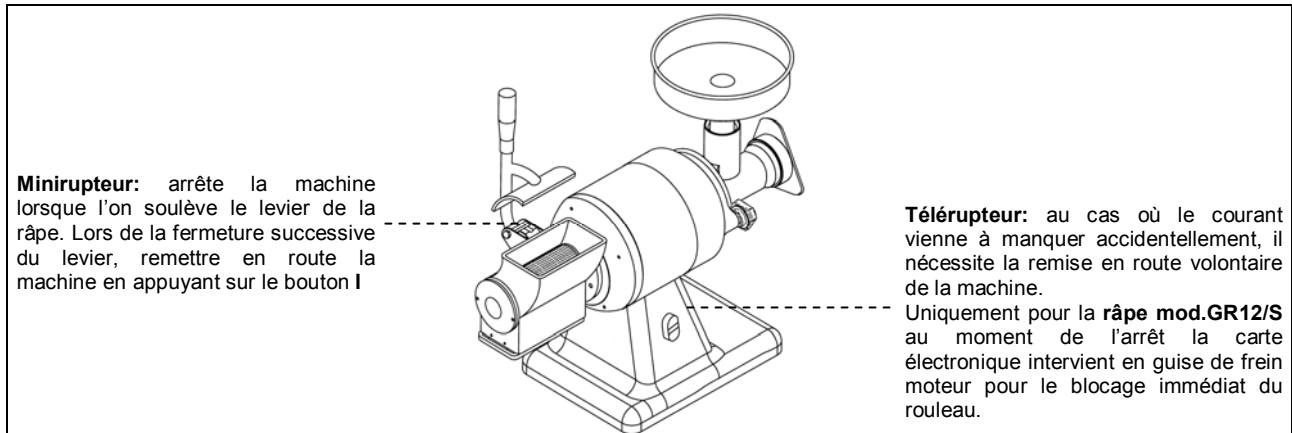
Descriptions	Unité de mesure	AB12/T	AB12/L	AB12/AT	AB22/AE-T
Alimentation en énergie	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph			
Puissance	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)
Production par heure du hache-viande	kg	160	160	160	300
Production par heure de la râpe	kg	40	40	40	40
Poids net	kg	22	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

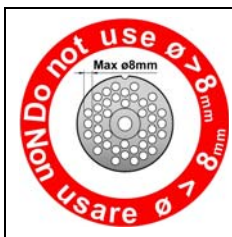
mm.	A	B	C	mm.	A	B	C	mm.	A	B	C
	AB12/T-L-AT	290	740		460	AB12/T	590		300	460	GR12/S
AB22/AE-T	290	740	460	AB12/L	750	320	400				
TR12/S-TS	290	467	460	AB12/AT	580	350	470				
TR12/C	290	520	460	AB22/AE	630	350	480				
TR22/TE-SN-C	290	520	460	AB22/T	640	300	510				
GR12/S	290	467	460								

## 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.

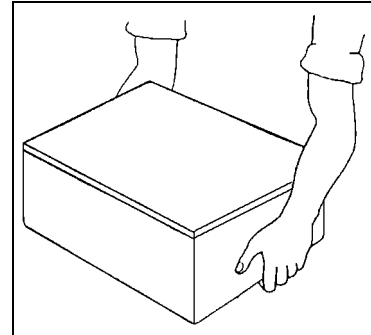


# INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

## 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 <sup>3</sup>

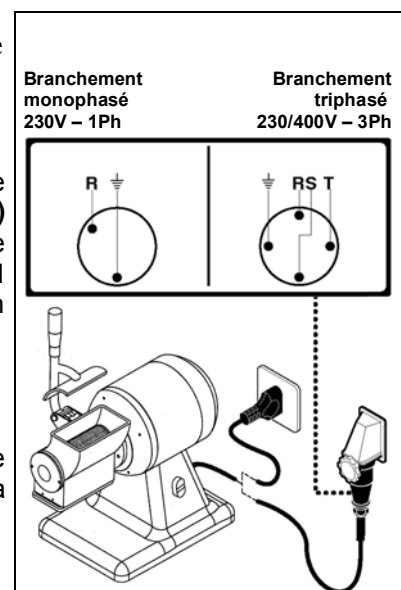
## Branchement électrique

**⚠ 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)

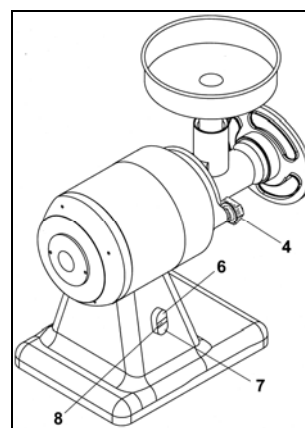
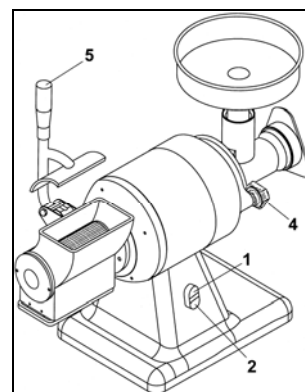
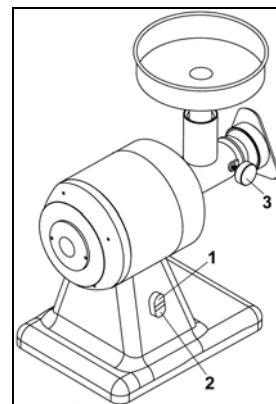
Appuyer sur le bouton pour mettre en route la machine. La mise en route n'est possible qu'avec le levier râpe abaissé dans les versions combinés.

### 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.

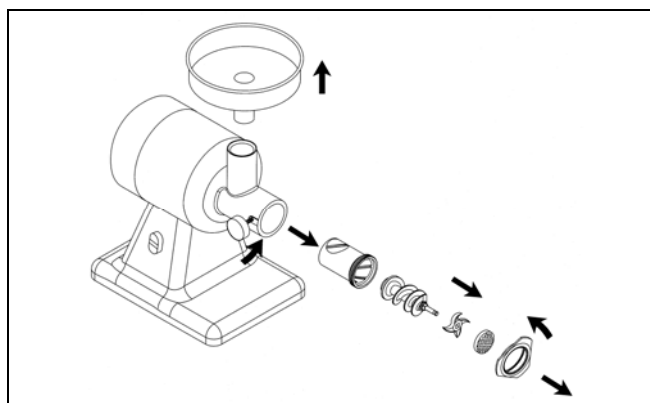
## Utilisation du hache-viande

- 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

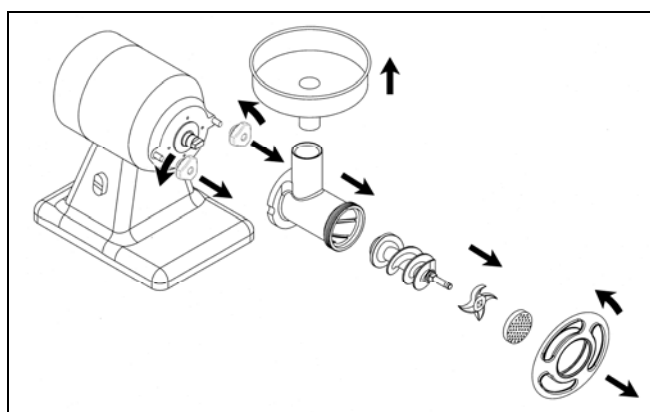
### Mod. AB12/T-L – AB22/T - TR12/S – TR22/SN:

- 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

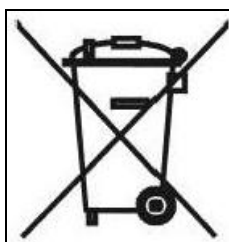
En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement, déconnecter l' interrupteur général mural et contacter le Service d' Assistance de votre Revendeur. Éviter de démonter les parties internes de la machine.

**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.