



T22-32 REF



MOD164V00

uso e manutenzione

IT

use and maintenance

EN

emploi et entretien

FR

benutz und Wartungsanleitung

DE

uso y mantenimiento

ES

uso e manutenção

PT

использование и

RU

INTRODUZIONE

1-1. MODALITA' DI GARANZIA

L'installazione, la messa in funzione e l'avviamento devono essere eseguiti solo da personale qualificato con una conoscenza tecnica specifica della macchina.

Il personale di controllo e di servizio addetto alla manutenzione della macchina dovrà familiarizzarsi con le procedure per l'installazione, l'uso e la pulizia seguendo con scrupolo le relative istruzioni contenute in questo manuale.

Questa macchina deve essere utilizzata solo da personale addetto. Se necessario, le istruzioni devono essere ripetute al fine di assicurare una completa conoscenza della macchina e garantire un uso corretto.

Si declina ogni responsabilità in caso di:

- Montaggio delle parti della macchina e collegamento elettrico non effettuati secondo le procedure stabilite;
- Impostazione comandi errate;
- Uso improprio della macchina;
- Manomissione;
- Mancato rispetto delle norme di sicurezza;
- Utilizzo di parti di ricambio o accessori non originali.

In questi casi, l'utilizzatore agisce a suo rischio e pericolo e sarà il solo responsabile dei danni che ne possono derivare.

La garanzia non risponde inoltre in caso di normale usura delle parti.

GENERAL INFORMATION

1.1 WARRANTY

This manual reflects the preset state of the machine technique (state of the art) and it cannot be considered inadequate only because updated according to new experiences.

We have the right to update its production and its manuals without any obligation to update former manuals.

The features of the materials can be modified at any time without notice according to the technique evolution.

We are not liable in case the machine is:

- Improperly used:
- Used by untrained personnel
- Used contrary to what stated in this manual
- Used contrary to present Regulations and Legislation
- Used with incorrect power supply
- Used with lack of predicted maintenance
- Used with either fake spares or not suitable for this type of machine.
- Used without referring either totally or partially to this Manual.
- The warranty expires in all the cases mentioned in former point 4 and when:
- The machine has no proper upkeep
- Not properly trained personnel is allowed to use the machine.
- The machine is used beyond its performance limits.
- Either excessive mechanical and/or electrical stress is exerted on the machine.

1-2 NORME DI SICUREZZA

In caso di uso improprio o non conforme alle norme è possibile procurarsi, con questa macchina, gravi ferite alle dita o alle mani.

Vi preghiamo quindi di osservare attentamente le seguenti norme di sicurezza.

- Assicurarsi che il personale non autorizzato o non addestrato e, in modo particolare i bambini, non tocchino o mettano in funzione la macchina.
- Esistono seri pericoli d'infortunio per il personale addetto all'uso della macchina se vengono rimossi, modificati o elusi i dispositivi di sicurezza.
- Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano presenti e funzionanti. (Interblocco fra la tramoggia di carico e i comandi)
- Lavorare con concentrazione evitando di distrarsi.
- Tritare solo i tipi di prodotti indicati in questo manuale.
- Non tritare prodotti surgelati o materiale estraneo. Non tentare alcun esperimento di questo genere.
- Nel caso si dovesse guastare il cavo di alimentazione, provvedere alla sua sostituzione rivolgendosi ad una persona qualificata per tale compito o al rivenditore.
- Tenere sempre pulita e asciutta la zona di lavoro affinché la superficie di appoggio non diventi sdrucciolevole.
- Non appoggiare parti estranee sulla macchina e non utilizzarla come piano di appoggio.
- Togliere sempre la spina della presa di corrente prima di iniziare la pulizia della macchina.
- Spegnerne immediatamente la macchina quando si avvertono rumori atipici o si teme la possibilità di infortunio.

Contattare il competente servizio di assistenza tecnica se non si è in grado di eliminare da soli un eventuale guasto.

1-2 SAFETY INFORMATION

We are not liable in the case when:

- The machine is used by untrained personnel.
- The machine is either not correctly used or used for purposes for which it has not been designed.
- The indications given in this manual are not taken into consideration and this leads to damages and accidents.
- The machine is modified, also partially, without prior authorization.
- The machine operates with fake components without authorization.
- The standard and extraordinary maintenance is not carried out by skilled and authorized personnel.
- Signs and decals are removed.
- The nameplate is removed
- The safeguards are either tampered or removed.
- Unauthorized actions are taken to invalidate the active and passive safeguards on the machines.
- The machine is cleaned with either water jets or high pressure waterjets.

The warranty on the machine expires in all the cases mentioned above.

Any use that differs from that for which the machine has been designed represents an irregular condition, it might generate damages to the machine itself and seriously jeopardize the operator.

The machine has not been designed to operate in an explosive environment, **THUS IT IS STRICTLY PROHIBITED TO USE THE MACHINE IN SUCH ENVIRONMENTS.**

For either any unpredicted use of the machine or any intervention on it, we must be contacted to receive information about dangers that might arise by an improper use of the machines and damages to the user.

During the functioning of the machine, do not bypass or eliminate the safeguards.

2 SCHEDA TECNICA / Technical sheet

	T22REF	T32REF	
Dimensioni (corpo macchina/totali esterni) <i>Dimensions</i>			
Larghezza mm	360/415	415/520	Width mm
Profondità mm	248/295	314/360	Length mm
Altezza mm	490/530	510/550	Height mm
Peso kg	43	56	Weight kg
Prestazioni			
Volume tramoggia	3,5 lt	8 lt	Hopper capacity
Produzione oraria	280 kg/h	450 kg/h	Hourly output
Livello di rumorosità	Inferiore a 70 dBA		Noise level
<ul style="list-style-type: none"> Tensione di alimentazione Potenza motore Assorbimento Isolamento motore 	V230 (mono) – V400 (trifase) 1,1 Kw A 2.5 Classe F	V400 (trifase) 1,87 Kw A 4.6 Classe F	<ul style="list-style-type: none"> Phase motor Motor power Ampere Motor insulating
Caratteristiche compressore frigo <i>Cooling system details</i>			
Potenza	0,14 kW		Power
Tensione / frequenza	220-240V 50 Hz		Frequency
Gas refrigerante	R 134a – 80 g	R 134a - 90 g	Cooling gas

2-3 IMPIEGO DELLA MACCHINA

I tritacarne servono per la preparazione di carni tritate; non possono essere utilizzati per macinare verdure, frutta, noci, pane, ecc. Inoltre essi non possono macinare prodotti che non siano per uso alimentare; prodotti contenenti ossa o prodotti congelati.

2-4 DISIMBALLAGGIO DELLA MACCHINA

Dopo aver rimosso la scatola d'imballaggio, rimuovere la macchina dalla base della scatola utilizzando un carrello elevatore.

L'imballaggio è costituito da legno, carta, cartone e sacchetti protettivi antiurto. Questi materiali non devono essere bruciati né dispersi nell'ambiente, ma devono essere smaltiti seguendo le norme vigenti.

2-3 USE OF THE MACHINE

This machine has been designed and manufactured for: grinding of animal meat of any kind, of suitable size and with no bones.

Don't use the mincer to grind fruits, vegetables, bread, nuts and other products which may not be alimentary.

2- 4 UNPACKING OF THE MACHINE

The machine is delivered packed in a carton box that can be easily handled with a stake suitable to transport the whole packing.

The packing is made of wooden, paper, carton and shockproof protection cushions, which have to be wasted as per the law of your country.

3-4 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E SICUREZZA

Sistema di comando con spegnimento in mancanza di tensione (NVR)


3-5 DESCRIZIONE COMANDI

Pannello di controllo in acciaio inox, con i seguenti comandi:

1. Termostato
2. Pulsante luminoso ON (verde)
Il pulsante serve per avviare il gruppo di macinazione del tritacarne
3. Pulsante luminoso OFF (rosso)
Il pulsante serve per spegnere il gruppo di macinazione del tritacarne
4. Pulsante luminoso a impulsi, inversione di marcia
Il pulsante instabile di retromarcia serve solo nel caso fosse necessario invertire il senso di rotazione della coclea (es. un osso inserito assieme alla carne nel collo di alimentazione).

Il termostato serve per la regolazione della temperatura di refrigerazione, nella posizione è fornito un interruttore per la sua accensione e spegnimento. Tale temperatura è normalmente impostata al montaggio della macchina. La temperatura è rilevata da una sonda inserita nella serpentina di raffreddamento della bocca di macinazione. All'accensione della macchina si accende anche il termostato che fa partire il compressore frigorifero. Il display del termostato mostra la temperatura rilevata in quel momento (temperatura ambiente) e il simbolo blu' del ghiaccio in alto a sinistra sullo schermo indica che il frigorifero è in funzione. Quando la temperatura arriva a "0" gradi il compressore frigorifero si arresta e va in pausa.

Quando la temperatura risale a "+4 °C), il compressore frigorifero riparte automaticamente.

Se si desidera spegnere il termostato premere il pulsante 

Per preservare i componenti dell'impianto frigorifero e per non compromettere il risultato della macinazione, si consiglia di non eccedere nell'impostare temperature troppo basse.



ON/OFF

3-4 SAFETY AND PROTECTION DEVICES

NVR - NO-Volt system release

3-5 PANEL CONTROL


The stainless steel panel controls contains the following selectors:

1. Thermostat
2. Light up push button ON (green)
The push button ON is used to start the mincer
3. Light up push button OFF (red)
The push button OFF is used to stop the grinding unit of the mincer.
4. Light up push button REVERSE GEAR
The reverse push button is used only in case it is necessary to reverse the rotation of the worm (e.g. if a bone has been fed along with the meat into the throat).

The thermostat is used to adjust the refrigerating temperature. Such temperature is usually preset when the machine is assembled. The temperature is detected by a probe inside the refrigerating coil of the barrel.

When the plug is connected to the socket, the display of the thermostat shows "OFF", this means that the refrigeration unit is not working.

The push button is used either to start or to switch off the thermostat and the refrigeration unit it controls: by pushing it and holding it pressed for 3 or 4 seconds, the refrigeration unit starts and the display shows the temperature detected in that moment (room temperature) and the ice blue icon on top left indicates that the refrigeration unit is working.

When the refrigeration unit is working, by pushing the push button and holding it pressed 3 or 4 seconds, the refrigeration unit stops, the ice blue icon disappears and the display shows  OFF.

To guarantee a long lasting life of the refrigeration unit and to get the best minced meat, it is advisable not to exceed in setting too low temperatures.

4 - INSTALLAZIONE

4.1 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

Prima di installare la macchina, assicurarsi che la superficie d'appoggio sia:

- Orizzontale e in piano
- Non sdrucciolevole
- Priva di asperità
- Sufficientemente solido da evitare cedimenti

Si raccomanda di non appoggiare mai la macchina di lato o di capovolgerla. Se ciò dovesse accadere, lasciare la macchina in posizione verticale corretta per almeno 4 ore prima di avviarla.

4-2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Confrontare i dati riportati sulla targhetta di identificazione con la tensione di rete.

Nel caso non corrispondano, non inserire la spina nella presa di corrente ma contattare il servizio di assistenza.

La presa di corrente deve corrispondere alle norme CEE.

A monte della presa di corrente si consiglia l'impiego di fusibili di protezione come indicato nella tabella a lato.

4-3 DATI TECNICI GENERALI

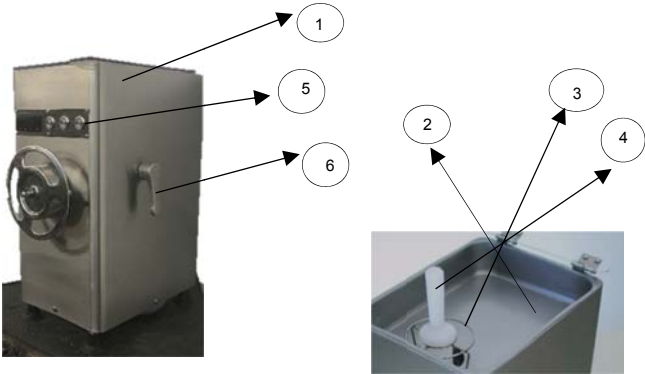
Numero	Descrizione
1	Carena in inox
2	Tramoggia fissa
3	Salvamano mod. 32
4	Pestello
5	Pannello comandi
6	Leva bloccaggio/sbloccaggio bocca
7	Sistema di taglio enterprise
8	Sistema di taglio Unger parziale

VOLTAGGIO TRIFASE

(3phase)		
V400 (Y)	8Ah	16Ah
V230 (Δ)	16Ah	35Ah

VOLTAGGIO MONOFASE

(1phase)		
V230 (240)	8Ah	35Ah



7



8

4 – INSTALLATION

4.1 POSITIONING OF THE MACHINE

Before installing the machine, make sure that the surface be:

- Horizontal and plane
- Not slippery
- Obstacle free
- Sturdily built

It is advisable not to lay the machine on one of its side or to turn it upside down. If that happens, place the machine in its vertical position and leave it that way for at least 4 hours before starting it.

4-2 ELECTRICAL CONNECTION

Compare the voltage data on the nameplate with the electrical power supply voltage.

If they do not coincide, do not plug in the machine and contact a Post-Sales Assistance.

The power socket must be conforming to the EEC regulations.

It is recommended that protection fuses as specified in the table be used up-stream of the socket in the case of three-phase machines.

4-3 GENERAL TECHNICAL FEATURES

Ref. No.	Description
1	Stainless steel coating
2	Fixed tray
3	Handsafeguard (32 type only)
4	Pusher
5	Panel control
6	Locking/blocking barrel lever
7	Enterprise cutting system
8	3-elements Unger cutting system

4-4 PROVA DI FUNZIONAMENTO (VERIFICA DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA COCLEA – motori trifase)

La macchina viene fornita imballata e completamente montata sia per quanto riguarda il gruppo di macinazione che la tramoggia. Prima della messa in funzione, procedere come segue:

1. Verificare che il gruppo di macinazione sia correttamente in sede e che la leva di chiusura (1) sia posizionata verso il basso.
2. Allentare il volantino di chiusura (2) in modo che non eserciti alcuna pressione sulla piastra e coltello
3. Avviare la macchina.
4. Controllare che la coclea ruoti in senso delle frecce (antiorario)

Nelle macchine con alimentazione a corrente trifase, se la coclea ruota in senso inverso (orario), è necessario far invertire la posizione di due fili all'interno della spina dal servizio assistenza o da una persona qualificata.

5. USO DELLA MACCHINA

1. Accendere il termostato con il pulsante I (e di conseguenza anche il compressore del frigorifero) e attendere che si crei la temperatura ottimale di esercizio (circa 10 minuti).
2. Verificare che il gruppo di macinazione sia bloccato
3. Avvitare il volantino di serraggio (2) in modo che eserciti una leggera pressione sulla piastra forata e quindi sul coltello.

Non avvitare mai troppo il volantino di serraggio (2) altrimenti l'eccesso di pressione sulla piastra forata e sul coltello porta ad una loro rapida usura.

5. Sollevare il coperchio trasparente
6. Caricare la carne nella tramoggia (3).
7. Avviare il tritacarne
8. Introdurre la carne dalla tramoggia nel collo di alimentazione spingendola con il pestello (4) verso la coclea. Per evitare di schiacciare troppo la carne ed ottenere una buona macinazione della stessa, si consiglia di introdurre con continuità costante la carne nel collo di alimentazione.

IMPORTANTE

Si raccomanda vivamente di evitare di far funzionare il tritacarne a vuoto e cioè senza l'introduzione di carne



4-4 TEST RUN (FEED WORM ROTATION FOR THREE-PHASE MACHINES ONLY)

The machine is delivered packed and completely assembled, also the meat tray and the grinding unit.

1. Make sure that the grounding unit is correctly fitted and the locking lever (1) properly "closed" (downwards).
2. Loosen the locking ring (2) so that no pressure is exerted on hole plate and knife.
3. Start the mincer.
4. Make sure that worm rotates as shown by arrows (counterclockwise).

If the feeding worm rotates in the opposite direction (i.e. clockwise), it is necessary that the position of two wires in the plug be reversed. This operation must be performed by a Post-Sales Assistance specialist or a qualified electrician.

5 USE OF THE MACHINE

1. Switch the thermostat on, I (the refrigeration unit as well) and wait about 10 minutes until the operating temperature is achieved.
2. Make sure that the grinding unit is properly locked.
3. Turn the locking ring (2) so that it exerts a light pressure on knife and plate.

Don't tighten the locking ring (2) to avoid a quick wear of plate and knife.

5. Lift the hopper cover
6. Load the meat in the hopper (3)
7. Switch on the mincer
8. Feed the meat to the worm using the provided plunger (4). In order to avoid an excessive pressure on the meat and to achieve a better grinding, it is suggested to feed the meat constantly and continuously into the feed throat.

IMPORTANT

It is strongly recommended that the meat mincer be not operated without meat infeed. This is essential to prevent plate and knife overheating.

6 PULIZIA DELLA MACCHINA

6.1 INFORMAZIONI GENERALI

Si raccomanda di eseguire un'accurata pulizia della macchina prima della sua messa in funzione, dopo ogni uso, più volte al giorno nel caso fosse molto sporca o dopo lunghi periodi di inattività.

Prodotti per la pulizia e metodi per eseguirla

Come prodotti per la pulizia utilizzare esclusivamente saponi e detergenti per stoviglie.

Pulire con strofinacci e spugne.

Dopo aver rimosso eventuali residui di carne, lavare ogni singolo pezzo con acqua calda e detergente.

Risciacquare con acqua calda corrente ed asciugare.

Al fine di evitare danni meccanici, non sovrapporre od urtare i vari pezzi fra loro.

Per una maggiore e più efficace azione disinfettante, si consiglia di porre i vari componenti in una bacinella d'acqua contenente una soluzione ipotonica al 3% di NaCl (Cloruro di Sodio) e di lasciarli per circa 30 minuti, quindi risciacquare con acqua calda ed asciugare.

Tutte le parti amovibili possono essere lavate anche in lavastoviglie.

ATTENZIONE

La macchina non è protetta contro i getti d'acqua. Non eseguire la pulizia con getti di vapore o getti ad alta pressione o metodi simili.

Nel modo più assoluto NON mettere la macchina sotto un rubinetto o in un lavello perché ciò può causare corto circuiti o danni gravi alla macchina.

6.2 SMONTAGGIO DELLA MACCHINA PER LA PULIZIA

1. Spegnerne la macchina.
2. Togliere la spina dalla presa di corrente.
3. Rimuovere il coperchio trasparente e rimuovere il pestello.
4. Allentare il volantino, sbloccare il gruppo di macinazione sollevando la leva sul lato della macchina ed estrarlo dalla macchina.

Non cercare MAI di estrarre il gruppo di taglio e la coclea avviando la macchina in quanto esiste il pericolo di procurarsi gravi ferite alle mani.

5. Disassemblare i componenti del gruppo di taglio.

6 CLEANING OF THE MACHINE

6.1. GENERAL INFORMATION

It is recommended that the machine is carefully cleaned before it is first operated, after use, several time a day if it is very dirty and after long periods during which it has remained off.

Cleansing agents and methods

The only allowed cleansing agents are detergents suitable for kitchenware.

Clean with cloths and sponges.

After removing any debris of meat, wash each component in warm water and detergent.

Rinse with warm running water and wipe dry.

Do not stack or hit components against each other to prevent damages.

For a better and more effective disinfection, it is recommended that components are placed in a basin containing a 3% NaCl (Sodium Chloride) hypotonic solution, and kept immersed for approximately 30 minutes. Then rinse in warm running water and wipe dry.

All removable parts are also suitable for cleaning in dishwashing machine.

CAUTION:

The machine is not protected against water jets. Do not clean it with steam jets or high pressure air blast or similar methods.

Positively do not put the machine in a wash basin or under a faucet, short circuit or serious machine damage may occur.

6.2 MACHINE DISMANTLING FOR CLEANING

1. Switch the machine off.
2. Remove the plug from socket.
3. Remove the transparent lid and remove the plunger.
4. Remove the front locking ring, before unlocking the mincing group by the side lever.

POSITELY do not try to pull the grinding unit and feed worm out of the barrel by starting the machine as this may result in serious injuries to hands.

5. Remove the components of the mincing unit.

6.3 RIMONTAGGIO DELLA MACCHINA

Il rimontaggio dei vari componenti avviene in sequenza inversa rispetto allo smontaggio.

Si raccomanda di eseguire le varie operazioni con attenzione al fine di evitare danni o infortuni

Rimontaggio della bocca di macinazione

1. Verificare che la leva di chiusura (1) sia nella posizione APERTA (verso l'alto).
2. Inserire la bocca di macinazione (2) nel suo alloggiamento nella macchina facendo attenzione alla chiavetta di riferimento alloggiata nel supporto bocca e spingerla verso l'interno (senso della freccia).
3. Bloccare la bocca di macinazione (2) ruotando la leva di chiusura (1) verso il basso, nella sua posizione di chiusura.

Rimontaggio della coclea

1. Rimontare la coclea all'interno della bocca di macinazione.
 2. Rimontare il gruppo di taglio.
- Prestare la massima attenzione che la parte tagliente del coltello sia rivolta verso l'esterno (4).

NOTA

Se si prevede un periodo di inattività della macchina, prima di rimontare la piastra forata, lubrificare la superficie che va in contatto con il coltello con del grasso di vaselina.

3. Rimontare il volantino di serraggio (3). Non serrarlo se la macchina non è usata immediatamente.

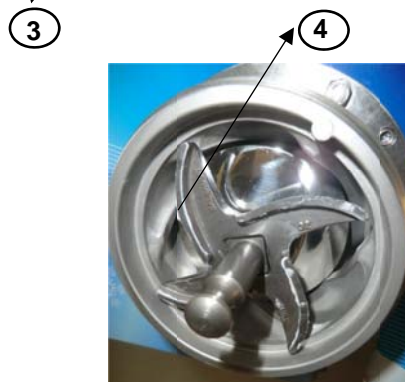
Rimontaggio del coperchio trasparente

1. Rimontare il coperchio trasparente sulle sue cerniere e richiuderlo.

7. OPERAZIONI DI MANUTENZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura di piastra, coltello e perno elica.

Rivolgersi all'Assistenza Tecnica di zona per la sostituzione del perno elica.



6.3 MACHINE REASSEMBLY

The machine reassembly is carried out by following the dismantling procedure in a reverse order.

It is recommended that all operations be carried out by paying the utmost attention in order to avoid damages, accidents and incidents.

Re-installation of the barrel

1. Open the locking lever (1) (upwards).
2. Insert the barrel (2) into its seat in the mincer paying attention to the reference key located on the barrel support. Push the barrel deep into the machine as show by the arrow.
3. Locking the barrel, closing the lever (1) downwards, in its closing position.

Re-installation of the feeding worm

1. Re-installing the feeding worm on the drive shaft.
 2. Re-assembling the mincing unit.
- Install the knife on the square section of the worm stud making sure that its cutting edge is facing outwards (4).

If it is envisaged that the machine will not be used during an extended period of time, before installing the holeplate, lubricate the holeplate surface that come in contact with the knife with petrolatum grease.

3. Re-assembling the locking wheel (3). Do not tighten it if the machine is not used immediately

Re-assembling of the transparent lid

1. Re-assembling the transparent lid on its hinges and close it.

7. CARE

Check the wear and tear status of plates, knife and stood worm pin.

Apply to the after sales assistance for the replacement of the stood worm pin.



Via S.Pertini,29

47826 Villa Verucchio — Rimini (Italy)

<http://www.fimarspa.it>

