

TRITACARNE N. 12-8 e N. 12-12

MANUALE DI UTILIZZO E MANUTENZIONE



IMPORTANTE: documentazione inclusa nel presente manuale e da conservare:

- DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ
- CERTIFICATO DI GARANZIA

Traduzione della versione originale



Leggere il manuale
d'uso prima di disimballare l'apparecchio

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Macinini da caffè - Spremifrutta - Mixer - Miscelatori - Distributori di bevande - Frustini -
Impastatrici - Grattugie da formaggio - Tritaghiaccio - Tritacarne - Tagliaverdure

MODELLI DEPOSITATI IN FRANCIA E ALL'ESTERO
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

INDICE

DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ	3
NORME DI SICUREZZA	4
USI DA EVITARE:.....	4
COLLEGAMENTO ELETTRICO:	5
1° AVVIO.....	5
SMALTIMENTO PRODOTTO	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	7
AVVIO:	7
Preparazione ed uso:	7
Smontaggio dopo l'utilizzo:	8
PULIZIA:	9
MANUTENZIONE	9
Parti di ricambio:.....	9
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	10
L'apparecchio non si accende;	10
L'apparecchio non trita correttamente la carne:	10
L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico:.....	10
CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO	11
Schema elettrico	12
Schema elettrico 220-240V 50/60Hz	12
Schema elettrico 100-120V 50/60Hz	13
FIGURE	14
CERTIFICATO DI GARANZIA	17
TARGA DATI DELL'APPARECCHIO	17

DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITÀ

IL PRODUTTORE:

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LIONE) FRANCIA

Dichiara che l'apparecchio destinato ad essere immesso sul mercato professionale definito di seguito:

Definizione: **TRITACARNE**
 Numero del tipo: **12-8, 12-12**

è conforme:

- alle disposizioni legislative definite nell'allegato 1 della direttiva europea "macchine" n°**2006/42/CE** e alle legislazioni nazionali che la traspongono.
- alle disposizioni regolamentari delle direttive e dei regolamenti europei indicati di seguito:
 - N° 2014/35/UE (Direttiva bassa tensione)
 - N° 2014/30/UE (Direttiva CEM)
 - N° 2011/65/UE (Direttiva RoHS)
 - N° 2012/19/UE (Direttiva DEEE)
 - N° 1935/2004/CE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
 - N° 10/2011/UE (Regolamento) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Norme europee armonizzate usate per dare presunzione di conformità alle prescrizioni essenziali delle direttive citate in precedenza:

- **NF EN 12331+A1: 2010**, Macchine per prodotti alimentari – **Tritacarne** - Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.
 Questa Norma europea è una norma di tipo C, secondo la definizione data nella EN ISO 12100. Qualora le disposizioni della norma di tipo C divergano da quelle citate nelle norme di tipo A o B, le disposizioni della norma di tipo C prevalgono sulle disposizioni delle altre norme. Questa norma dà gli strumenti per conformarsi alle prescrizioni della direttiva "macchine" n°2006/42/CE, (vedi allegato ZA)
- NF EN ISO 12100: 2010: Sicurezza dei macchinari – Principi generali di progettazione
- NF EN 60204-1 : 2018: Sicurezza dei macchinari – Attrezzatura elettrica delle macchine – Regole generali
- NF EN 1672-2 : 2020, Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base - Requisiti di igiene.
- NF EN 60335-1 : 2013 - Sicurezza degli apparecchi elettrodomestici ed analoghi
- EN 60335-2-64 :2004: Particular requirements for commercial electric kitchen machines

VAULX-EN-VELIN, **01/11/2022**

Titolo del firmatario: **PRESIDENTE DIRETTORE GENERALE**

Nome del firmatario: **Aurélien FOUQUET**

Firma:



NORME DI SICUREZZA

L'uso di questo apparecchio e di qualsiasi altro elettrodomestico prevede l'osservanza delle seguenti precauzioni:

Leggere tutte le istruzioni.

Nota :per una maggiore comprensione dei paragrafi seguenti, fare riferimento agli schemi riportati in fondo al manuale.

USI DA EVITARE:



1. Non utilizzare l'apparecchio per:
 - tritare carne non disossata,
 - frantumare ossi o carne congelata.
2. Non utilizzare griglie con un diametro dei fori superiore o uguale a 8 mm.
3. L'apparecchio non deve essere utilizzato con griglie e lame diverse da quelle raccomandate dalla società SANTOS.
4. Per motivi di protezione contro i rischi di scossa elettrica, non immergere lo zoccolo in acqua o qualsiasi altro liquido.
5. Non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.
6. Non immergere in acqua il basamento.
7. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo d'alimentazione danneggiato. Il cavo dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.
8. Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi intervento su di esso: pulizia, manutenzione, movimentazione.
9. E' vietato far funzionare l'apparecchio su un piano di posa con inclinazione superiore a 10° rispetto alla linea orizzontale. I piedi della macchina devono sempre essere appoggiati su tale piano..
10. E' proibito utilizzare ricambi diversi da quelli originali certificati SANTOS.
11. Non collegare più apparecchi su una stessa presa di alimentazione.
12. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
13. Non posare l'apparecchio vicino o sopra una fonte di calore.
14. L'apparecchio è un apparecchio professionale, destinato esclusivamente a un uso professionale. Non è adatto a un uso casalingo.
15. L'apparecchio non è idoneo per essere usato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenze, tranne nel caso in cui queste persone possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.

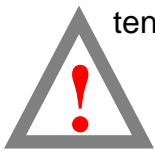


COLLEGAMENTO ELETTRICO:

- L'alimentazione elettrica dell'apparecchio è disponibile in 2 voltaggi monofase:
 - 110-120 V 50/60 Hz :
 - 220-240 V 50/60 Hz :

Protezione di linea: l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente standard 2 poli + terra. L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile calibrato a 16 A. Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio.

ATTENZIONE:



- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, verificare la conformità tra la tensione della rete elettrica e quella del Vostro apparecchio. Il suo valore è indicato:
 - sia sulla targa dati collocata sotto all'apparecchio.
 - sia sulla targa dati presente nell'ultima pagina di questo manuale.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dev'essere sostituito o dai rivenditori autorizzati SANTOS o dalla ditta SANTOS, oppure da personale qualificato similare per evitare pericoli.

ATTENZIONE: Verificare che l'interruttore Avvio/Arresto (14) sia in **posizione**



« **0-Arresto** », prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa dell'alimentazione di rete.

1° AVVIO.

Pulire con cura gli elementi che andranno a contatto con i cibi (Fig. 2).

- Il corpo del tritacarne (1) e la vite di bloccaggio (2).
- Il dado (6), la griglia (5), la lama (4), e la vite di alimentazione (3).
- Lavare gli elementi con un prodotto standard per stoviglie o in lavastoviglie:

SMALTIMENTO PRODOTTO



Questo apparecchio reca il marchio di smaltimento per rifiuti speciali elettrici ed elettronici. Ciò significa che questo prodotto deve essere smaltito da un sistema di raccolta differenziata secondo la direttiva 2012/19/UE (DEEE) – parte Apparecchi Professionali – in modo da poter essere riciclato e smantellato riducendo così l'impatto ambientale.

Per maggiori informazioni, Vi preghiamo di contattare il Vostro rivenditore o la Ditta SANTOS.

Per lo smaltimento od il riciclaggio dei componenti dell'apparecchio, VI preghiamo di contattare una ditta specializzata oppure la ditta SANTOS.

I prodotti elettronici che non vengono differenziati per lo smaltimento sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente.

I materiali d'imballaggio devono essere smaltiti o riciclati in conformità con la legge in vigore.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- I tritacarne n. 12-8 e n. 12-12 sono indicati per cucine, ristoranti, rosticcerie e gastronomie, macellerie, salumerie...
- Sono costituiti da un blocco motore con scocca in acciaio inox 18/10 e da un sistema per tritare la carne "a taglio semplice".
- Gli apparecchi si adattano perfettamente alla preparazione di: carne e hamburger, pâté di campagna, ripieno per salsicce, polpa tritata di pesce, preparazioni per pasticceria...

Il tritacarne 12-8 (griglie standard Ø 62 mm)

L'apparecchio è composto da un sistema per tritare la carne comprendente un corpo del tritacarne, una vite di alimentazione e un dado di serraggio delle griglie in alluminio per alimenti.

Viene consegnato comprensivo di:

- 3 griglie in acciaio inossidabile, Ø 62 mm, con fori di Ø 3, Ø 4.5 e Ø 8 mm.
- 1 lama autoaffilante in acciaio inox.

È disponibile come optional: una serie di tre coni per salsicce n. 8 (manuale d'uso fornito insieme alla serie).

Produzione: 70 kg/ora in funzione del tipo di griglia e di carne utilizzate.

Il tritacarne 12-12 (griglie standard Ø 70 mm)

L'apparecchio è composto da un sistema per tritare la carne comprendente un corpo del tritacarne e un dado di serraggio delle griglie in acciaio inossidabile nonché da una vite di alimentazione in plastica per alimenti.

Viene consegnato comprensivo di:

- 3 griglie in acciaio inossidabile, Ø 70 mm, con fori di Ø 3, Ø 4.5 e Ø 8 mm.
- 1 lama autoaffilante in acciaio inox.

È disponibile come optional: una serie di tre coni per salsicce n. 12 (manuale d'uso fornito insieme alla serie).

Produzione: da 140 a 200 kg/ora in funzione del tipo di griglia e di carne utilizzate.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

AVVIO:

Attenzione: disossare e tagliare a pezzi la carne prima di introdurla nel canale di alimentazione.

Preparazione ed uso:

1. introdurre la vite di alimentazione (3) insieme alla rosetta di attrito (7) nel corpo del tritacarne (1) (Fig. 3). Verificare con attenzione che la rosetta di attrito si trovi dalla parte della vite esagonale di avanzamento, altrimenti le parti potrebbero entrare in contatto durante l'utilizzo, deteriorandosi prematuramente.
2. Montare la lama (4) sulla parte quadra della vite (3).
3. Collocare la griglia forata (5) con i fori del diametro adeguato al lavoro da svolgere e posizionarla rispetto al nasello antirotazione (15) del corpo del tritacarne (1) (Fig. 4.a – 4.b).
4. Avvitare il dado (6) sulla filettatura del corpo del tritacarne (1) e fissare il tutto.
5. Posizionare il gruppo del corpo del tritacarne sul raccordo del motore (8) e stringere la vite di arresto (2) (Fig. 5, Fig. 6).
6. Disporre il vassoio per la carne (10) in modo che sia centrato rispetto al canale di alimentazione del corpo del tritacarne (1) e che poggi sugli arresti (13) (Fig. 7).
7. Ridurre in pezzetti i prodotti da lavorare e disporli sul vassoio (10).
8. Portare l'interruttore commutatore Avvio/Arresto (14) in posizione "1".
9. Collocare un recipiente perpendicolarmente all'uscita lato griglia (5), in modo da raccogliere i prodotti tritati.
10. Introdurre i pezzi del prodotto da lavorare nel canale di alimentazione del corpo del tritacarne (1) e spingerli con il pestello (11).

NOTA:

se la macchina si blocca durante il funzionamento, è possibile riavviare il motore in senso contrario in modo da provocare lo sblocco della vite di alimentazione (3). Tuttavia, se il problema persiste dopo alcuni tentativi, si consiglia di spegnere l'apparecchio portando l'interruttore commutatore (14) in posizione "0" e scollegando il cavo di alimentazione (12) dell'apparecchio. Procedere quindi alla pulizia e allo sblocco della vite di alimentazione.

Spegnimento:

L'apparecchio **si spegne:**

1. portando l'interruttore commutatore (14) in posizione "0"
2. oppure staccando la spina del cavo di alimentazione (12) (Fig. 1).

Smontaggio dopo l'utilizzo:**IMPORTANTE:**

- **In ogni caso, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dello stesso (12) (Fig. 1).**

1. Togliere il pestello (11) e il vassoio per la carne (10) dal canale di alimentazione del corpo del tritacarne (1) (Fig. 7).
2. Svitare la vite di bloccaggio (2) (Fig. 6).
3. Allontanare il gruppo del corpo del tritacarne (1) dal raccordo del motore (8).
4. Sbloccare e svitare il dado (6) dalla filettatura del corpo del tritacarne (1).
11. Smontare la griglia forata (5), la lama (4) e la vite di alimentazione (3) con la rosetta

di attrito (7) (Fig. 2).

PULIZIA:

IMPORTANTE:



- **Fermare l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.**
- **non effettuare la pulizia sotto getto d'acqua o aria compressa.**
- Non immergere in acqua il blocco motore (9).

Si consiglia di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico subito dopo l'uso.

La pulizia risulterà più facile non lasciando seccare gli alimenti nel corpo del tritacarne (1), sulla griglia forata (5), sulla lama (4) e sulla vite di alimentazione (3).

Pulire il blocco motore (9) con una spugna morbida e umida, quindi asciugare.

MANUTENZIONE



Prima di qualsiasi intervento sull'apparecchio, è obbligatorio scollegare l'apparecchio dall'alimentazione

Parti di ricambio:



IMPORTANTE: Non utilizzare pezzi di ricambio diversi dai pezzi originali certificati SANTOS.

La macchina non ha bisogno di manutenzione particolare, i cuscinetti sono già stati ingrassati a vita.

Qualora fosse necessario intervenire per sostituire elementi come i componenti elettrici, le guarnizioni o altro, consultare l'elenco dei componenti (vedere l'esploso riportato nelle ultime pagine del manuale).

Nota: gruppo del riduttore (la vite senza fine e la ruota devono essere sostituite insieme. Si consiglia di sostituire anche le guarnizioni del riduttore).

Per **ordinare qualsiasi pezzo di ricambio** (vedere riferimenti sull'esploso riportato alla fine del manuale), è necessario precisare:

- **il tipo,**
- **il numero di serie dell'apparecchio e**
- **le caratteristiche elettriche**

apposti sull'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Identificare con esattezza la causa dell'arresto dell'apparecchio.

L'apparecchio non si accende:

- controllare: l'alimentazione di rete, lo stato del cavo di alimentazione (12).
- Controllare le condizioni del condensatore.
- Controllare le condizioni del relè di avviamento.
- Controllare che la protezione termica non sia scattata a causa di un sovraccarico (Fig. 8).

Se il problema persiste, scollegare l'apparecchio (staccare la spina del cavo di alimentazione (12)) e richiedere l'intervento di un tecnico del servizio assistenza o rivolgersi a un rivenditore autorizzato SANTOS.

L'apparecchio non trita correttamente la carne:

- controllare lo stato di usura di griglia e lama.
- Controllare che la lama sia posizionata correttamente sulla vite di alimentazione (il lato affilato della lama deve trovarsi dalla parte della griglia).

L'apparecchio si spegne a causa di un sovraccarico:

1. in caso di blocco del motore, portare l'interruttore commutatore Avvio/Arresto (14) in posizione **"Avanzamento all'indietro" "R" per ovviare al blocco**, se dopo alcuni tentativi il problema persiste, portare l'interruttore commutatore Avvio/Arresto (14) nella posizione **"0"** di spegnimento, poi staccare il cordone di alimentazione (12) dalla presa di corrente. Smontare completamente il corpo del tritacarne e procedere alla pulizia.
2. Il motore è protetto contro i sovraccarichi da una protezione termica amperometrica disposta al di sotto dell'apparecchio. In caso di sovraccarico, questo interruttore scatta, provocando l'arresto del motore e l'interruzione dell'alimentazione elettrica. È necessario riattivare manualmente l'interruttore per poter ripartire (Fig. 8).

CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

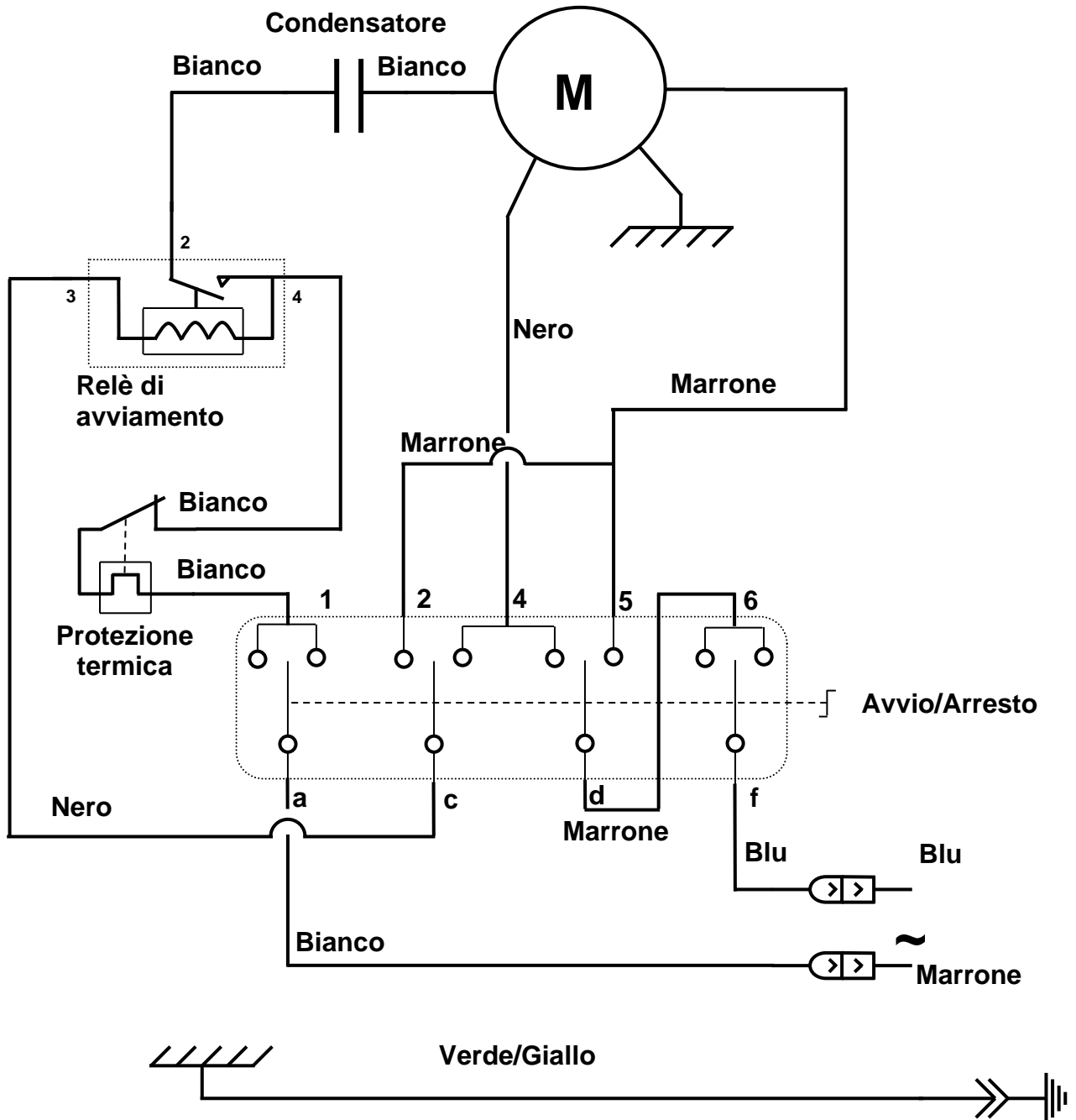
Modello		N. 12-8	N. 12-8	N. 12-12	N. 12-12
Tensione di alimentazione	(V)	220-240	100-120	220-240	100-120
Frequenza	(Hz)	50 / 60			
Motore: potenza Potenza assorbita	(W)	600	650	600	650
Velocità della vite di alimentazione:	(giri/mn)	da 140 a 50 Hz		da 170 a 60 Hz	
Dimensioni: altezza	(mm)	430			
larghezza	(mm)	260			
profondità	(mm)	350			
Dimensioni utili del vassoio per la carne	(mm)	Altezza 42 x Larghezza 218 x Lunghezza 306			
Dimensioni griglie utilizzate	(mm)	62		70	
Massa: peso netto	(kg)	17		19	
peso imballato	(kg)	18		20	
Rumorosità: (2)	(dBA)	63		63	

- (1) Questi valori sono stati riportati a titolo indicativo. Le caratteristiche elettriche precise del vostro apparecchio sono riportate sulla targhetta descrittiva dello stesso.
- (2) Livello di rumorosità misurato in pressione acustica, misuratore a 1 m dall'asse dell'apparecchio, secondo la norma EN 31201.

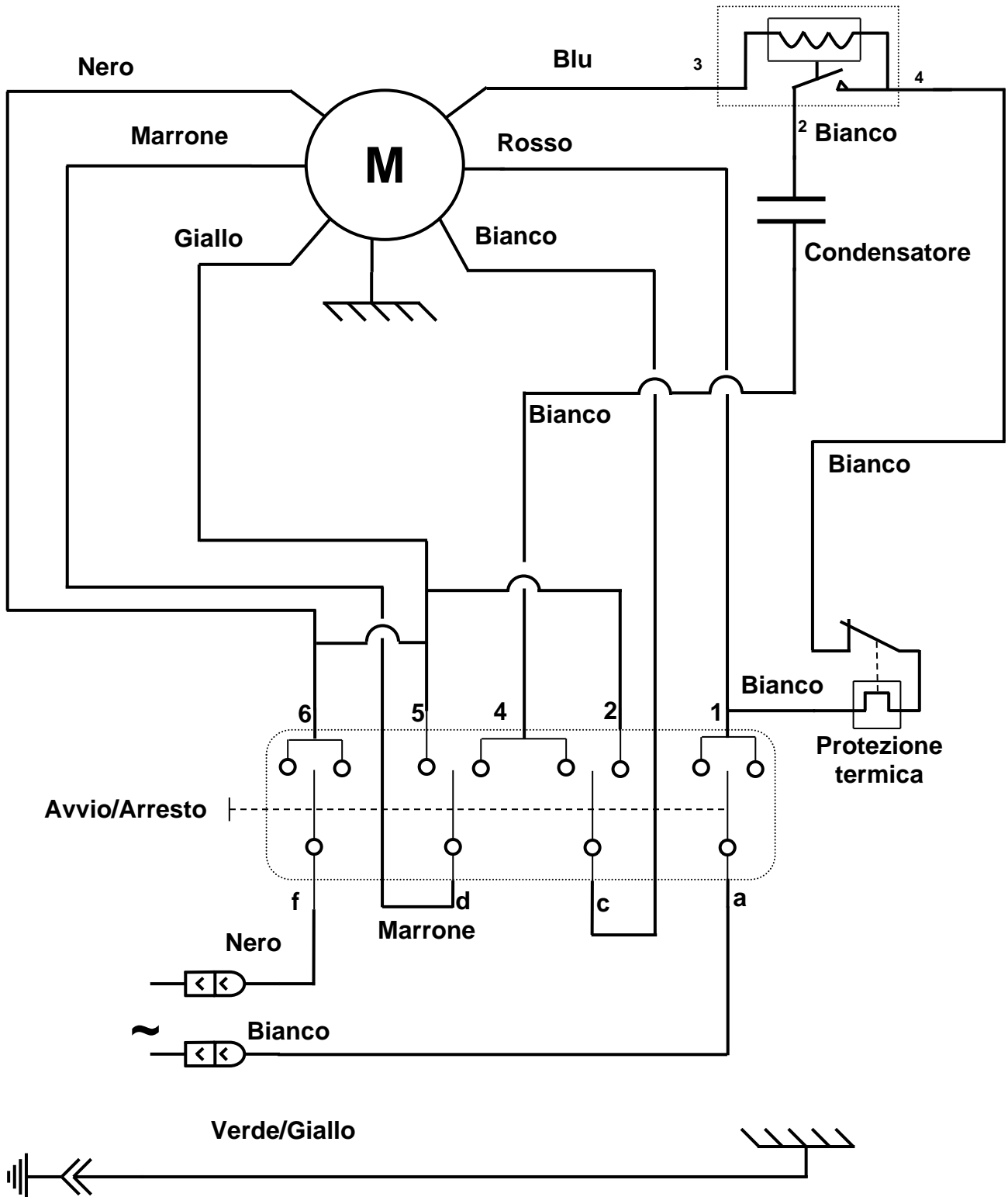
RIF.	Designazione
1	Corpo del tritacarne
2	Vite di bloccaggio
3	Vite di alimentazione
4	Lama
5	Griglia forata
6	Dado
7	Rosetta di attrito
8	Raccordo del motore
9	Blocco motore
10	Vassoio per la carne
11	Dispositivo di spinta
12	Cavo di alimentazione
13	Arresto del vassoio
14	Interruttore commutatore Avvio/Arresto
15	Nasello antirotazione

Schema elettrico

Schema elettrico 220-240V 50/60Hz



Schema elettrico 100-120V 50/60Hz



FIGURE

Figure 1

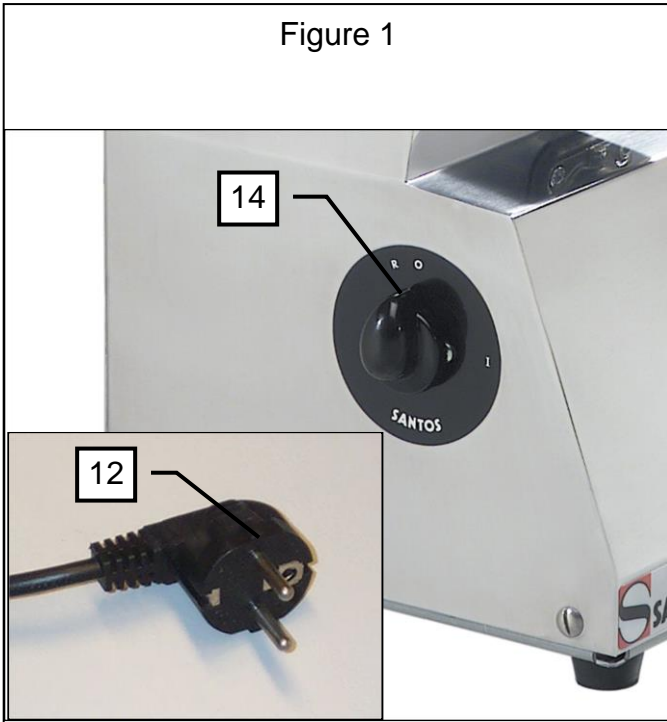


Figure 3

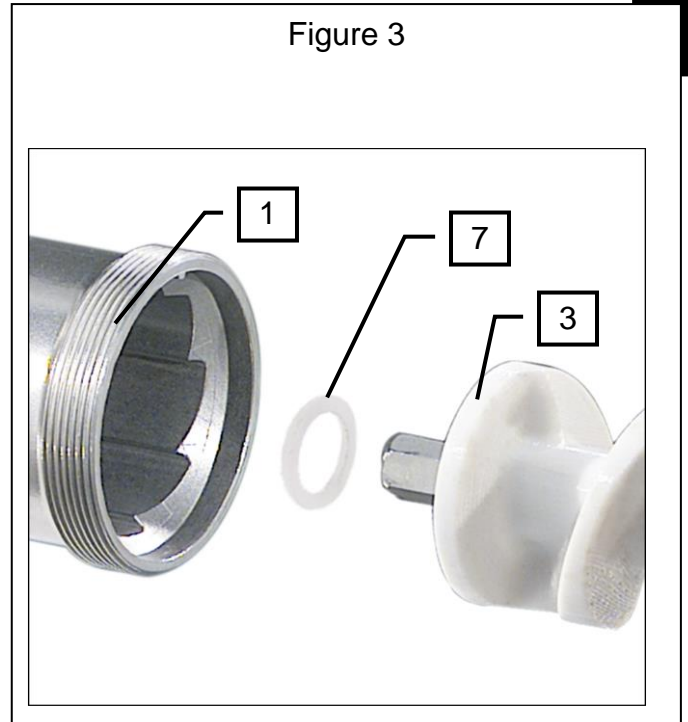


Figure 2

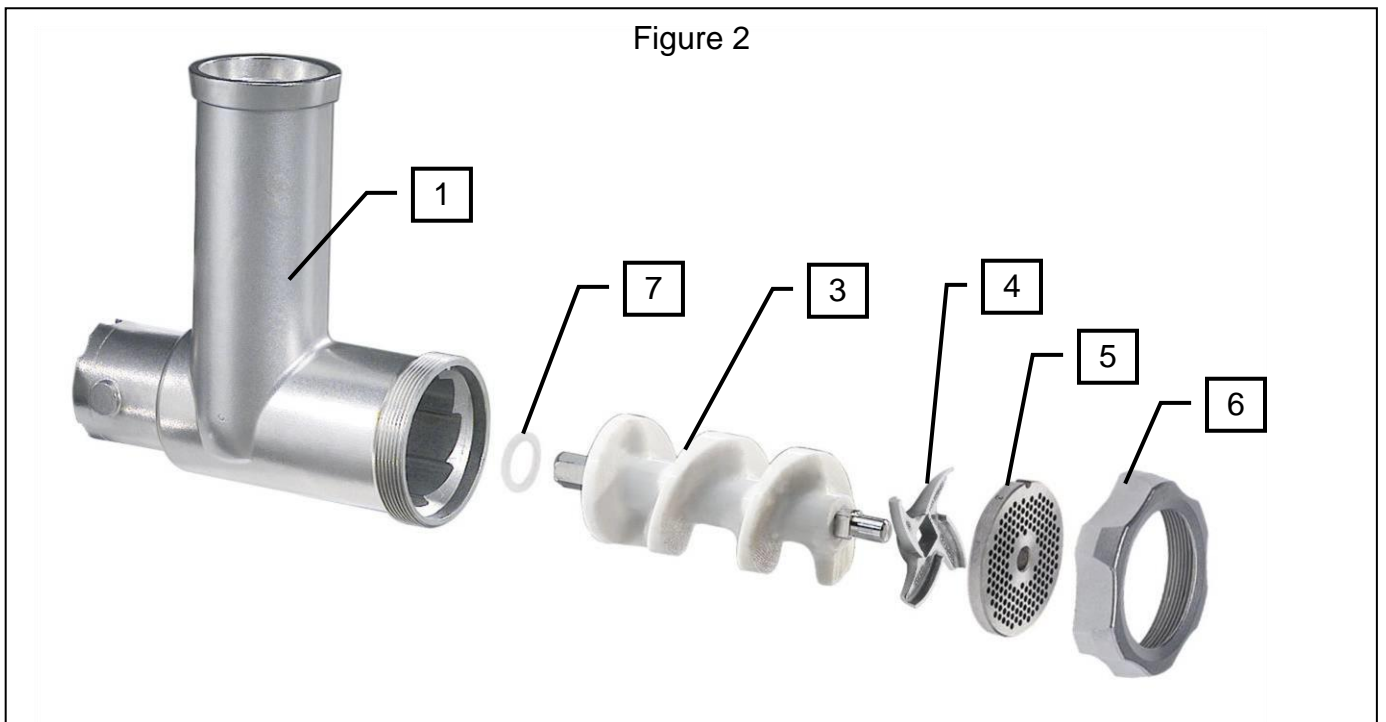


Figure 4.a

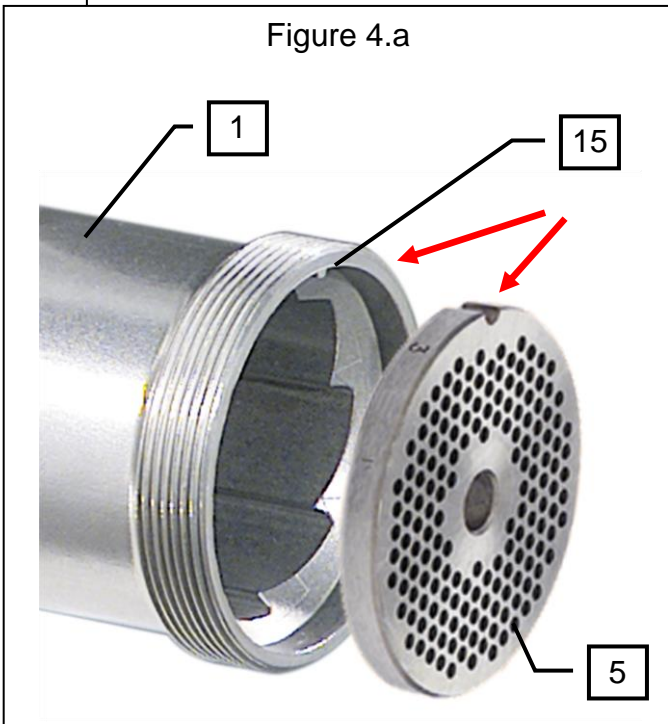


Figure 4.b

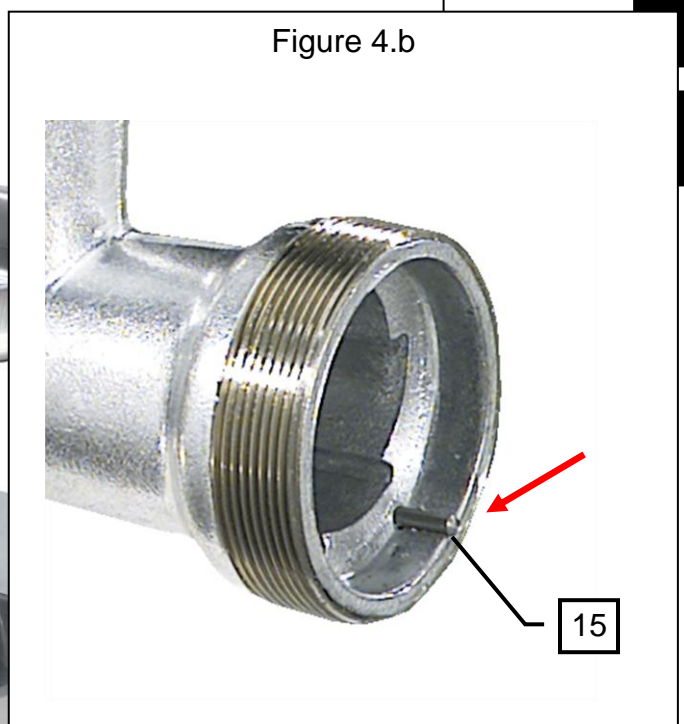


Figure 5

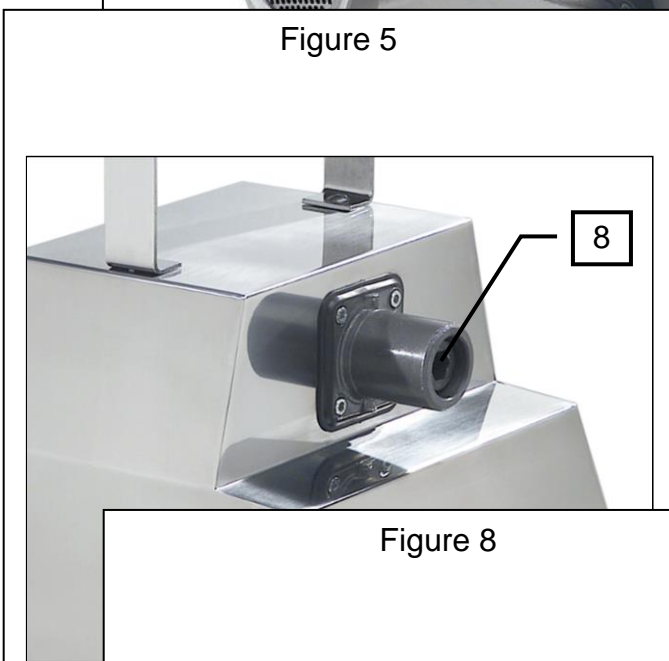
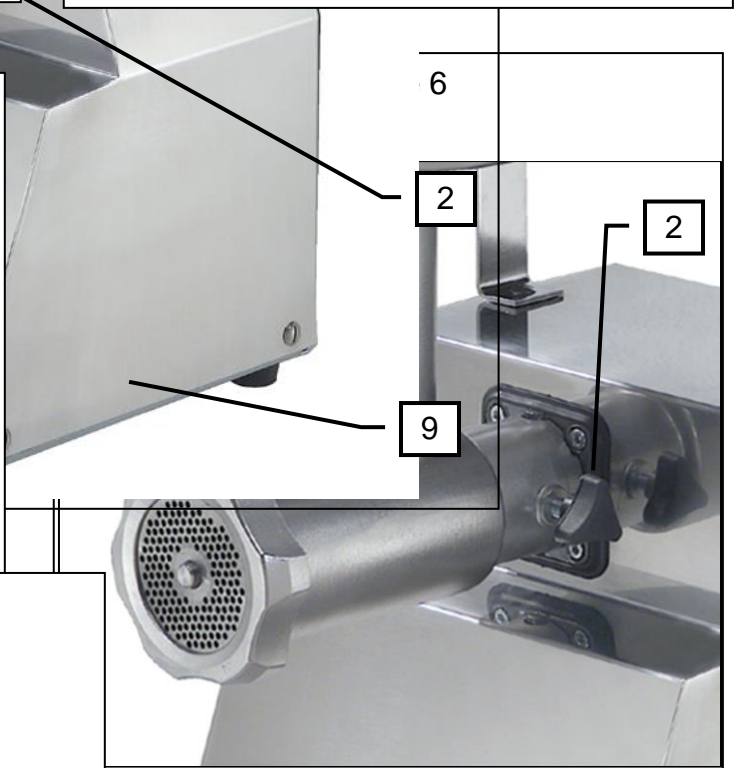
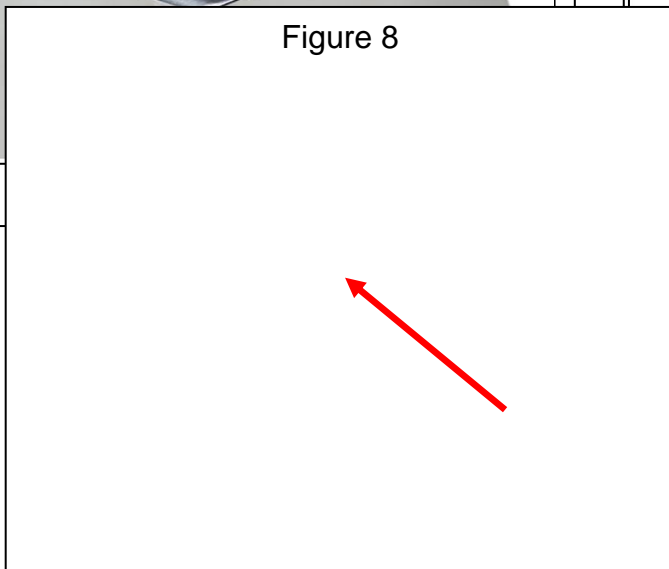


Figure 8





CERTIFICATO DI GARANZIA

GARANZIA / WARRANTY

Since the 01.01.95, all our appliances comply with CE and possess the CE label. Our guarantee is of 24 months from the manufacturing date mentioned on the descriptive plate, except concerning the asynchronous motors (consisting of a rotor and a stator) which are warranted for 5 years from their manufacturing date. Warranty is strictly limited to the free replacement of any part of origin recognized by us as defective due to a defect or building default and identified as belonging to the concerned appliance. Warranty does not apply to damages resulting from installation or use non-complying with our appliance data sheet (user's manual) or in case of an evident lack of maintenance or disrespect of elementary security electric rules. It does not apply in case of regular wear and tear. Any replacement of parts under warranty will be realized after return of the defective part in our workshops, postage paid, supported by a copy of a conformity statement on which appears the serial number of the appliance. Every appliance is equipped with a descriptive plate conforming to the EC recommendations and of which a duplicate exists in the conformity statement (serial number, manufacturing date, electrical characteristics ...). In case of serious damage judged repairable only in our workshops, and after prior consent from our departments, any appliance under guarantee is sent by the Distributor, carriage paid. In case of repairs or reconditioning of appliances not under guarantee, the round trip transport is payable by the distributor. The parts and workforce are invoiced at the current rate. A preliminary estimate can be supplied.

Coffee grinder not using SANTOS original burrs are not taken under guarantee. The warranty conditions, repairs, reconditioning, of the espresso coffee grinder are the object of a specific note. Our guarantee does not extend to the payment of penalties, the repair of direct or indirect damages and notably to any loss of income resulting from the nonconformity or the defectiveness of products, SANTOS's global responsibility being limited to the sale price of the delivered product and to the possible repair of the defective products.

In case of revelation of an imperfection during the warranty period, the Distributor has to, unless a different written agreement of SANTOS, indicate to his customer to stop any use of the defective product. Such a use would release SANTOS of any responsibility.

TARGA DATI DELL'APPARECCHIO

SPECIMEN
Per tutti i documenti non
consegnati con l'apparecchio.
Stampati, Spediti per Fax, Scaricati