

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Istruzioni d'uso per Gemello per macelleria

MZ

Traduzione delle istruzioni d'uso originali (tedesco)



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

NORME DI SICUREZZA

Questo manuale contiene indicazioni che vanno rispettate per salvaguardare la Vostra sicurezza personale e per evitare danni alle cose. Tali indicazioni sono contrassegnate da un triangolo e rappresentate come segue a seconda del grado di pericolosità:



PERICOLO!

Indica che il mancato rispetto delle corrispondenti misure precauzionali **provoca** morte, ferite gravi o danni ingenti alle cose.



AVVERTENZA!

Indica che il mancato rispetto delle corrispondenti misure precauzionali **può** provocare morte, ferite gravi o danni ingenti alle cose.



ATTENZIONE!

Indica che il mancato rispetto delle corrispondenti misure precauzionali può provocare lievi ferite o danni alle cose.



NOTA!

Indica un'informazione importante sul prodotto, la movimentazione del prodotto o parte della documentazione cui prestare particolare attenzione.

Personale qualificato

La messa in servizio e funzionamento del gemello per macelleria deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per personale qualificato, si intende personale con esperienza tecnica e di sicurezza in merito a questo impianto.

Attenzione a quanto segue:

Il produttore non può essere ritenuto responsabile per incidenti e danni causati dalla non osservanza delle istruzioni di sicurezza, o dovuti a funzionamento inadeguato o uso improprio.



AVVERTENZA!

Il gemello per macelleria può essere utilizzato unicamente per gli usi previsti nelle specifiche e nelle descrizioni tecniche e solo con i pezzi di ricambio consigliati da Brunner-Anliker SA.

Il funzionamento corretto e sicuro del prodotto presuppone trasporto, stoccaggio, installazione e montaggio appropriati, nonché uso e manutenzione accurati.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

Copyright © Brunner-Anliker SA 2015 All rights reserved

Non è permessa la trasmissione e la riproduzione della presente documentazione, l'utilizzazione e la comunicazione del suo contenuto, salvo espressa concessione. Eventuali violazioni implicano l'obbligo di risarcimento dei danni. Tutti i diritti riservati.

Brunner-Anliker SA
8302 Kloten
Schweiz

Esclusione di responsabilità

Abbiamo controllato la coerenza tra il contenuto del presente manuale e il gemello per macelleria ivi descritto. Tuttavia non si possono escludere eventuali discrepanze, quindi non ci assumiamo la responsabilità di piena coerenza. Le informazioni contenute in questa pubblicazione vengono riesaminate regolarmente e le eventuali correzioni vengono inserite nelle successive edizioni.

Saremo grati di ricevere le vostre proposte di miglioramento.

© Brunner-Anliker SA 2015

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

PREMESSA / AVVISI IMPORTANTI

Scopo delle istruzioni d'uso Queste istruzioni d'uso devono essere di supporto al personale tecnico che deve conoscere il gemello per macelleria.

Destinatari Le istruzioni d'uso sono rivolte all'installatore, all'utilizzatore e al personale preposto alla manutenzione del gemello per macelleria di Brunner-Anliker SA.

Obbligo di informazione Le istruzioni e le norme in vigore devono essere conservate in modo che siano disponibili al personale operativo e di manutenzione.



NOTA!

Ad integrazione delle istruzioni d'uso, vanno rispettate e rese disponibili altre normative vincolanti di validità generale per la prevenzione di incidenti!

Ambito di validità di queste istruzioni Le presenti istruzioni d'uso sono da considerarsi valide per il gemello per macelleria.



NOTA!

Nel caso di modifiche alle funzioni del gemello per macelleria, decadono responsabilità e garanzia.

Obblighi dell'utilizzatore

L'utilizzatore è tenuto a far funzionare il gemello per macelleria esclusivamente in perfette condizioni. Eventuali zone di pericolo create tra il gemello per macelleria e le apparecchiature del cliente devono essere messe in sicurezza dall'utilizzatore.

Le presenti istruzioni devono essere lette accuratamente fino alla fine. Nel caso di qualsiasi dubbio, Vi preghiamo di contattarci immediatamente. Non far funzionare la macchina finché questi dubbi non sono stati chiariti. Con la messa in servizio della macchina, confermate che le istruzioni sono state lette e capite.



PERICOLO!

Se il gemello per macelleria viene fatto funzionare in maniera non idonea oppure in condizioni non perfette possono verificarsi incidenti.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

Indice

1	Introduzione	8
2	Impiego conforme	8
2.1	Limitazione di responsabilità	8
3	Denominazione dei componenti	9
3.1	Comandi	10
3.2	Interruttore principale	10
3.3	Targhetta	10
4	Fornitura	11
4.1	La fornitura comprende:	11
4.2	La fornitura non comprende:	11
5	Trasporto e indicazioni per l'installazione	12
5.1	Stato della fornitura Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.	12
5.2	Comunicare eventuali danni	12
5.3	Peso del gemello per macelleria Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.	12
5.4	Consegna	12
5.5	Disimballo Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.	12
5.6	Trasporto della macchina	13
5.7	Montaggio e installazione Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.	13
5.8	Impianti elettrici / elettronici	13
5.9	Messa in servizio	14
5.10	Stoccaggio	14
6	Funzionamento	15
6.1	Funzionamento generale	15
6.2	Tritacarne	15
6.3	Sminuzzatrice	16
6.4	Raffreddamento	16
6.5	Bilancia	17
7	Manutenzione dell'impianto	18
7.1	Pulizia del gemello per macelleria	18
7.2	Pulizia del tritacarne	18
7.3	Pulizia della sminuzzatrice	19
8	Soluzione dei problemi	20
8.1	Recapiti del servizio clienti e informazioni	23
9	Parti di ricambio	23
9.1	Smaltimento	23
10	Passaggio a terzi	24
11	Dati tecnici	25
	Tabella 11: Dati tecnici	25
11.1	Disegno dimensionale	25
11.2	Dichiarazione di conformità CE Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.	26
12	Garanzia	26

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

Indice delle illustrazioni

Figura 1: Gemello per macelleria	9
Figura 2: Comandi	10
Figura 3: Interruttore di accensione / spegnimento	10
Figura 4: Targhetta	10
Figura 5: Accessori	11
Figura 6: Montaggio del tritacarne.....	15
Figura 7: Montaggio della sminuzzatrice	16
Figura 8: Display/Bilancia	17
Figura 9: Tritacarne smontato.....	18
Figura 10: Alloggiamento sminuzzatrice	19
Figura 11: Disegno dimensionale del gemello per macelleria	25
Figura 12: Dichiarazione di conformità CE	26

Indice delle tabelle

Tabella 1: Denominazione dei componenti	9
Tabella 2: Comandi.....	10
Tabella 3: Interruttore di accensione / spegnimento	10
Tabella 4: Targhetta	10
Tabella 5: Accessori	11
Tabella 6: Montaggio del tritacarne.....	15
Tabella 7: Sminuzzatrice.....	16
Tabella 8: Display/Bilancia.....	17
Tabella 9: Denominazione dei componenti del tritacarne.....	18
Tabella 10: Denominazione dei componenti della sminuzzatrice.....	19
Tabella 11: Dati tecnici	25

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

1 Introduzione

Grazie per la Vostra fiducia! Le macchine Brunner-Anliker SA sono di qualità eccellente. La ditta Brunner-Anliker SA, grazie agli standard interni di qualità e sicurezza, provvede a far uscire dalla propria ditta solo apparecchi in perfette condizioni. Scegliendo il gemello per macelleria di Brunner-Anliker SA avete optato per un prodotto tecnicamente all'avanguardia.

2 Impiego conforme

Il gemello per macelleria riunisce le due unità di base tritacarne e sminuzzatrice, con raffreddamento e sistema di controllo del peso incorporati.

Si tratta quindi di una macchina ideale per lavorare la carne in maniera ottimale, sia per macinare che per sminuzzare!



NOTA!

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per i prodotti ammessi dal costruttore.
- Qualsiasi altra utilizzazione non è conforme alle disposizioni!



PERICOLO!

- Per incidenti o danni provocati dalla non osservanza delle istruzioni di sicurezza, dal funzionamento inadeguato o uso improprio, il produttore declina ogni responsabilità in relazione alla sicurezza di funzionamento e lesioni alle persone.

2.1 Limitazione di responsabilità



NOTA!

L'utilizzatore della macchina è responsabile della conformità dell'intero impianto alle disposizioni locali in vigore per l'installazione e il funzionamento di tali impianti.

Dopo avere completato l'installazione, l'utilizzatore della macchina ne controlla la sicurezza. Le parti esposte dell'impianto, che possono costituire un pericolo per il personale di servizio, devono essere protette dall'utilizzatore o devono essere creati dei dispositivi di protezione.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

3 Denominazione dei componenti

La figura 1 mostra i componenti del gemello per macelleria.

Le immagini hanno scopo puramente illustrativo.

Per informazioni dettagliate sulle dimensioni, fare riferimento al disegno quotato (figura 11) dell'apparecchio.

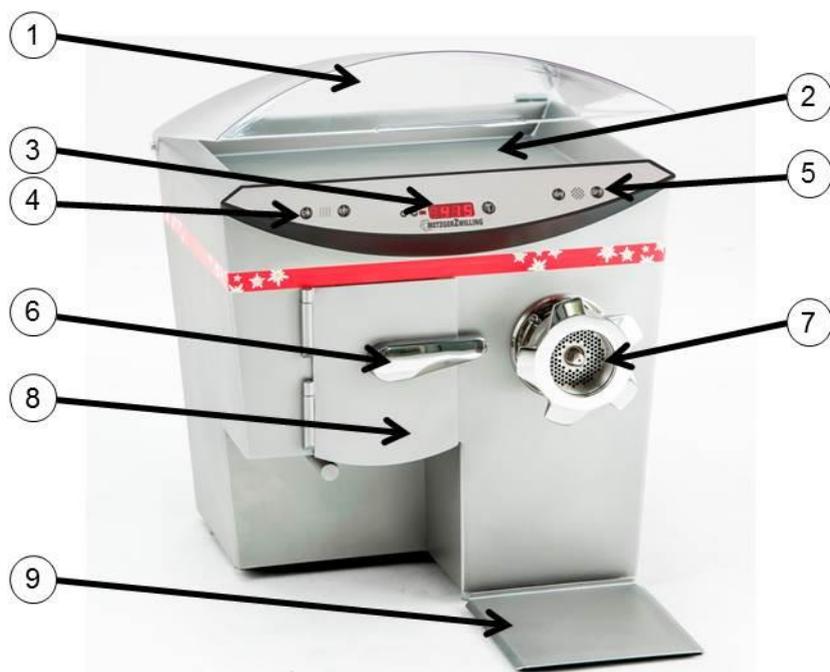


Figura 1: Gemello per macelleria

Tabella 1: Denominazione dei componenti

Pos.	Pos.
1 Coperchio	6 Barretta di chiusura sminuzzatrice
2 Vasca	7 Inserimento tritacarne
3 Display	8 Sportello sminuzzatrice
4 Accensione/spengimento sminuzzatrice	9 Piatto bilancia
5 Accensione/spengimento macinatore	

3.1 Comandi



Figura 2: Comandi

Tabella 2: Comandi

Pos.	Pos.
1 Display	4 Tara della bilancia
2 Accensione/spegnimento sminuzzatrice	5 Accensione/spegnimento macinatore
3 Indicatori della temperatura nel display	

3.2 Interruttore principale



Figura 3: Interruttore di accensione / spegnimento

Tabella 3: Interruttore di accensione / spegnimento

Pos.	Pos.
1 Interruttore principale	
2 Cavo di rete (400V)	

3.3 Targhetta

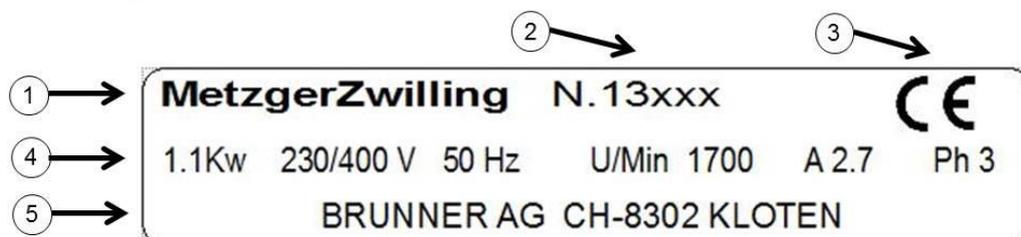


Figura 4: Targhetta

Tabella 4: Targhetta

Pos.	Pos.
1 Denominazione della macchina	4 Dati di potenza della macchina
2 Numero di serie	5 Produttore
3 Marchiatura CE	

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

4 Fornitura

4.1 La fornitura comprende:

il gemello per macelleria e gli accessori seguenti:

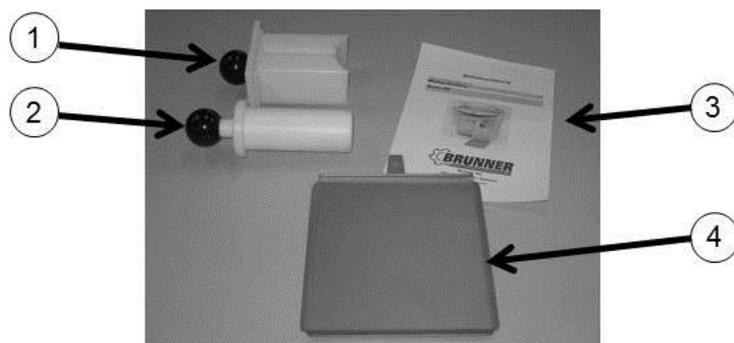


Figura 5: Accessori

Tabella 5: Accessori

Pos.	Pos.
1 Tampono per sminuzzatrice	4 Piatto della bilancia
2 Tampono per tritacarne	
3 Istruzioni d'uso	

4.2 La fornitura non comprende:

5 Trasporto e indicazioni per l'installazione

5.1 Stato della fornitura



AVVERTENZA!

- Durante il montaggio assicurarsi che non entrino nella macchina corpi estranei. Se durante l'installazione la macchina viene sporcata, è necessario effettuare una pulizia. Per la pulizia consultare il capitolo pagina 18.

Il gemello per macelleria viene lavato e disinfettato dal produttore prima della fornitura. Non sono necessarie altre operazioni di pulizia.

5.2 Comunicare eventuali danni

Dopo la consegna del gemello per macelleria, comunicare immediatamente i danni dovuti all'imballo inadeguato o al trasporto, allo spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore. Recapiti a pagina 18.

5.3 Peso del gemello per macelleria

Gemello per macelleria	circa 75 kg
------------------------	-------------

5.4 Consegna

Trasporto standard

5.5 Disimballo



NOTA!

- CONTROLLARE LA COMPLETEZZA DELLA FORNITURA CONSULTANDO LA BOLLA DI CONSEGNA ALLEGATA (SE LA FORNITURA NON DOVESSE ESSERE COMPLETA, SIETE PREGATI DI METTERVI IN CONTATTO CON IL NOSTRO SERVIZIO CLIENTI).
- Se si riscontrano danni dovuti a imballo inadeguato o avvenuti durante il trasporto, si prega di comunicarli immediatamente al nostro servizio clienti, allo spedizioniere e all'assicurazione.



ATTENZIONE!

- CARICO PESANTE! PUÒ CAUSARE DANNI ALL'APPARATO LOCOMOTORE.
- DURANTE LA FASE DI DISIMBALLO, UTILIZZARE UN SISTEMA DI SOLLEVAMENTO ADEGUATO!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

5.6 Trasporto della macchina

Per lo spostamento della macchina nell'azienda, utilizzare un mezzo di sollevamento idoneo e certificato.

5.7 Montaggio e installazione

Installare la macchina esclusivamente su un piano di lavoro piano e stabile con misure minime di 430mm x 400mm ed una distanza dalla parete di almeno 100mm per garantire il raffreddamento del gemello per macelleria!

L'altezza minima deve essere di 900 mm affinché si possa aprire il coperchio.



AVVERTENZA!

La distanza tra la parete e il retro della macchina deve essere di almeno 100mm!

Collegare la macchina possibilmente vicino ad una presa di corrente. Non posare il cavo su un punto di passaggio per evitare che vi si inciampi.

Se sussistono dei dubbi relativamente al luogo di installazione e all'installazione stessa, prendere contatto con Brunner-Anliker SA (per i recapiti consultare pagina 23).

5.8 Impianti elettrici / elettronici

La macchina può essere collegata ad una normale presa T25 che sia adeguatamente protetta!

Per l'installazione elettrica del gemello per macelleria è indispensabile rispettare le disposizioni seguenti:



PERICOLO!

- Componenti elettrici difettosi possono essere sotto tensione e quindi diventare mortali.
- Non calpestare, schiacciare o strappare i cavi.
- Prima di eseguire qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione spegnendo l'interruttore generale o l'interruttore di sicurezza.
- Eventuali difetti riscontrati nei componenti elettrici/assemblaggi devono essere immediatamente rimossi. Se c'è un pericolo acuto, è vietato utilizzare la macchina in condizioni difettose.



ATTENZIONE!

Il collegamento del gemello per macelleria alla rete elettrica deve essere eseguito unicamente da personale esperto istruito a tale scopo. Per l'allacciamento rispettare i dati elettrici riportati nella targhetta di pagina.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA



NOTA!

- La ditta Brunner-Anliker SA non si assume responsabilità alcuna per eventi e danni la cui origine risalga agli impianti elettrici.
- Protezione da avvio accidentale: rispettare le normative nazionali vigenti!

5.9 Messa in servizio

Alla prima messa in servizio o ciclo di prova fare attenzione ai punti elencati di seguito. Ci si deve assicurare che non ci siano corpi estranei nelle aperture di tritacarne e sminuzzatrice!



PERICOLO!

- Nel gemello per macelleria non devono essere intraprese modifiche, aggiunte o rifacimenti che potrebbero pregiudicarne la sicurezza o le funzionalità. In caso contrario decade la conformità CE.
- Se gli impianti di sicurezza ecc. non vengono adeguatamente testati nel gemello per macelleria, la funzionalità dell'apparecchio può esserne seriamente pregiudicata portando come conseguenze gravi lesioni al personale e danni al gemello per macelleria!

ATTENZIONE!

- Vanno rispettate le norme locali antinfortunistiche.



NOTA!

- L'utilizzatore deve avere letto e compreso prima dell'inizio dei lavori le istruzioni d'uso e le normative vigenti relativamente alle misure di sicurezza.

5.10 Stoccaggio

Per mantenere a lungo la funzionalità di un gemello per macelleria non utilizzato, è necessario rispettare i punti seguenti: Il luogo di stoccaggio deve essere asciutto e pulito.

- Non esporre il gemello per macelleria a freddo o caldo eccessivi.
- Tenere pulita l'intera macchina.
- Il luogo di stoccaggio non deve presentare condensa.
- Il gemello per macelleria deve essere imballato o confezionato, in modo che non vi entrino sporco o polvere.



NOTA!

- Per danni dovuti a corrosione, derivanti da stoccaggio non idoneo, come stoccaggio in ambiente umido o simile, decade la garanzia di Brunner-Anliker SA.

Prima della rimessa in servizio dopo un arresto prolungato, contattare il nostro servizio clienti.

Sottoporre a ispezione tutte le parti meccaniche, in particolare:

- Controllare su tutti i componenti eventuali danni da corrosione (e da inattività).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

6 Funzionamento

6.1 Funzionamento generale

Accendere il gemello per macelleria con l'interruttore principale rappresentato in Figura 3. In questo modo entra in funzione il raffreddamento (vedere punto 6.4) del gemello per macelleria.

6.2 Tritacarne

Inserire in sede il tritacarne – se non già montato – con la scanalatura verso destra (vedere Figura 6). Assicuratevi di fissarlo completamente con una rotazione in senso antiorario.

Accendere il macinatore con l'apposito interruttore e riempire via via la vasca raffreddata con pezzi di carne tramite il foro di alimentazione. Premere leggermente la carne servendosi del tampone in dotazione. Utilizzare solamente questo tampone.

Si può montare un piatto della bilancia sotto al foro di uscita ed in questo modo leggere la quantità esatta di carne macinata sul display della macchina.

Spegnere il tritacarne quando è stata raggiunta la quantità di carne desiderata.



AVVERTENZA!

- Non inserire nel tritacarne carne congelata!
- Non premere troppo forte la carne con il tampone!

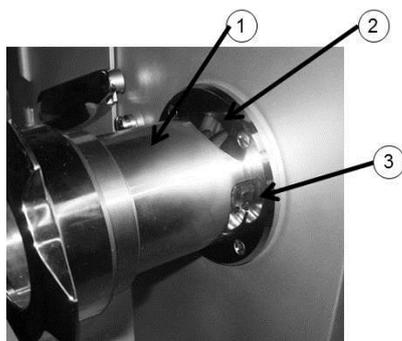


Figura 6: Montaggio del tritacarne

Tabella 6: Montaggio del tritacarne

Pos.	Pos.
1 Carter	3 Scanalatura di guida
2 Apertura verso la chiocciola	

6.3 Sminuzzatrice

La macchina viene consegnata pronta per l'uso. Cambiando l'alloggiamento della sminuzzatrice, il cliente può scegliere di ottenere una carne sminuzzata più grossa o più sottile.

Per cambiare l'alloggiamento, aprire lo sportello e rimuovere l'alloggiamento della sminuzzatrice. Inserire l'alloggiamento della sminuzzatrice ed assicurarsi che il cilindro con le lame circolari sia correttamente posizionato, altrimenti farlo ruotare sull'asse finché scatta in posizione.

Chiudere la porta e bloccarla con la maniglia.

Mettere la carne tagliata in pezzi adeguati nella vasca raffreddata. Posizionare un contenitore adatto o una ciotola sotto al foro di uscita. A questo punto, accendere la sminuzzatrice con l'interruttore preposto. Inserire via via la carne nel foro di alimentazione e premerla leggermente con il tampone. Utilizzare esclusivamente il tampone in dotazione.



AVVERTENZA!

- Le affilatissime lame circolari del cilindro sono ora esposte.
- Pericolo di taglio!

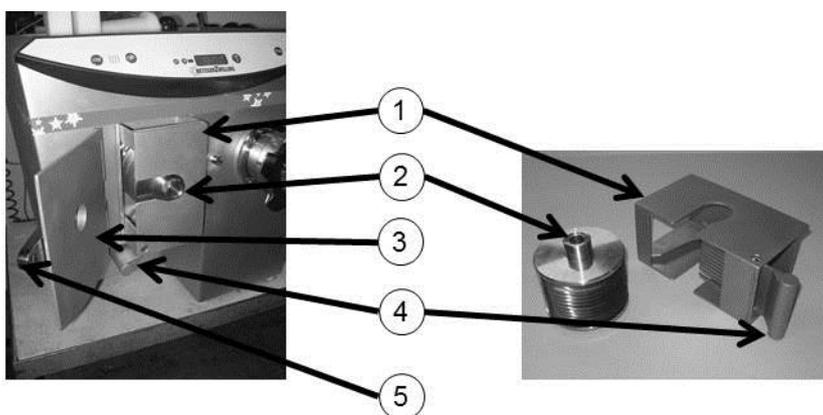


Figura 7: Montaggio della sminuzzatrice

Tabella 7: Sminuzzatrice

Pos.	Pos.
1 Alloggiamento della sminuzzatrice	4 Pettine di uscita
2 Cilindro con le lame circolari	5 Barretta di chiusura della sminuzzatrice
3 Sportello della sminuzzatrice	

6.4 Raffreddamento

Nel gemello per macelleria sono raffreddati tritacarne, sminuzzatrice e vasca.

Quando il gemello per macelleria viene acceso con l'interruttore principale, si avvia anche il raffreddamento!

La temperatura di raffreddamento viene impostata fissa in fabbrica tra 4° e 6°C.

La temperatura viene visualizzata sul display premendo il tasto 2 >, Figura 8!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

6.5 Bilancia

La bilancia integrata del gemello per macelleria di trova sotto al tritacarne.

Per garantire una funzione ottimale, il piatto della bilancia deve essere inserito ben pulito nell'apposita sede.

La bilancia viene resettata (tarata) con il tasto 3 (Figura 5).

Se si illumina il LED a sinistra del display, il valore è negativo!

L'indicatore della bilancia ha una precisione al decimo di grammo.

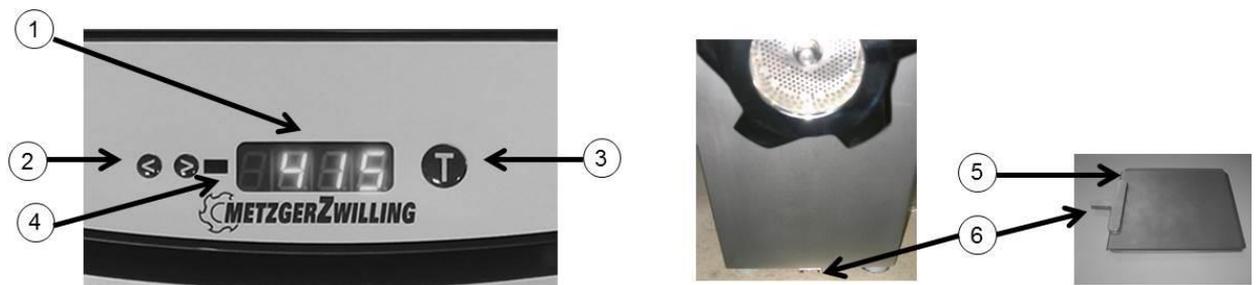


Figura 8: Display/Bilancia

Tabella 8: Display/Bilancia

Pos.	Pos.
1 Display digitale bilancia/temperatura	4 Segno negativo del display digitale
2 Indicazione della temperatura	5 Piatto della bilancia
3 Taratura della bilancia	6 Fissaggio bilancia

7 Manutenzione dell'impianto

7.1 Pulizia del gemello per macelleria

Il gemello per macelleria è realizzato in acciaio inossidabile di facile manutenzione e pulizia.



NOTA!

- Indossare abbigliamento igienico, inclusi guanti e occhiali protettivi.
- Utilizzare esclusivamente detergente compatibile con gli alimenti.



AVVERTENZA!

- Mettere su 0 l'interruttore principale prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione!
- Eventualmente staccare la corrente!
- Proteggere l'interruttore principale dall'avvio accidentale da parte di persone non autorizzate!
- Non pulire il gemello per macelleria con apparecchi a vapore o getti d'acqua!

7.2 Pulizia del tritacarne

Smontare il tritacarne nei suoi singoli componenti come nella Figura 9 prima di procedere alla pulizia.

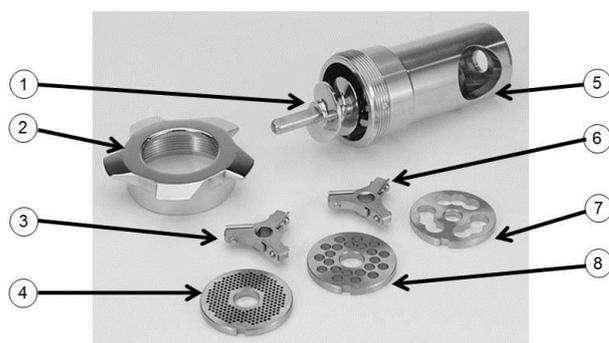


Figura 9: Tritacarne smontato

Tabella 9: Denominazione dei componenti del tritacarne

Pos.		Pos.	
1	Chiocciola	5	Alloggiamento
2	Vasca	6	Lama rotante
3	Lama rotante	7	Disco di taglio
4	Disco forato (x mm)	8	Disco forato (x mm)
Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Seite 18 von 27
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	Unterlagennummer: Index
			225.07110
			BA

7.3 Pulizia della sminuzzatrice

Per pulire la sminuzzatrice, rimuoverla dalla macchina.

Togliere quindi il cilindro con le lame circolari dall'alloggiamento.

Pulire con acqua e detersivo le lame circolari, l'alloggiamento della sminuzzatrice e il pettine di uscita.

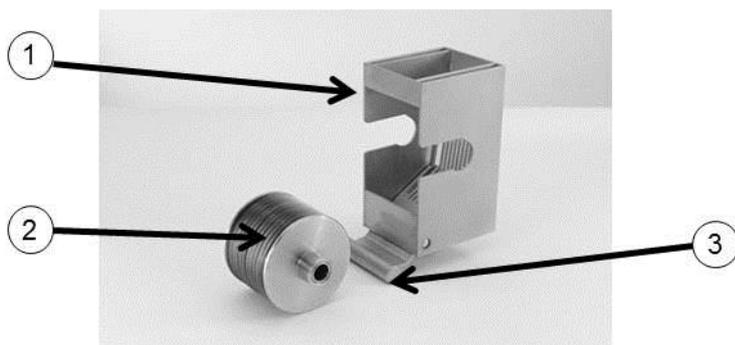


Figura 10: Alloggiamento sminuzzatrice

Tabella 10: Denominazione dei componenti della sminuzzatrice

Pos.		Pos.	
1	Alloggiamento della sminuzzatrice	3	Pettine di uscita
2	Cilindro con le lame circolari		



AVVERTENZA!

- Le affilatissime lame circolari del cilindro sono ora esposte.
- Pericolo di taglio!

8 Soluzione dei problemi

Il presente capitolo descrive possibili malfunzionamenti che possono verificarsi durante il funzionamento e relativa soluzione.

Tritacarne

Anomalia	Possibili cause (n)	Rimedi
Non si inserisce	E' ancora inserito il tampone?	Togliere il tampone!
	L'alloggiamento è ghiacciato?	Aspettare che si sbrini!
	La scanalatura di guida è spostata?	Contattare il servizio clienti!
	L'intero tritacarne è spostato?	
	L'esagono sull'albero della chiocciola è spostato?	
	Ci sono impurità nell'alloggiamento?	Pulire l'alloggiamento con un panno!
Non si avvia	Il tasto ON è difettoso?	Contattare il servizio clienti!
	Il tasto OFF bloccato?	Premere più volte il tasto OFF!
Non si ferma	Il tasto OFF è difettoso?	Mettere l'interruttore generale su 0 Contattare il servizio clienti!
	Il tasto ON è bloccato?	Premere più volte il tasto ON !
Non si toglie	Il tampone è ancora inserito?	Togliere il tampone!
	E' congelato?	Aspettare che si sbrini!
Il macinato non esce	Il tritacarne è intasato di carne?	Smontare il tritacarne e pulirlo!
	Si è congelata la carne nel tritacarne?	Smontare il tritacarne e pulirlo!
La carne non entra	E' intasato il foro di alimentazione?	Liberare il foro!

Sminuzzatrice

Anomalia	Possibile causa(n)	Rimedi
Non si inserisce	E' ancora inserito il tampone?	Togliere il tampone!
	L'alloggiamento è ghiacciato?	Aspettare che si sbrini!
	L'alloggiamento della sminuzzatrice è spostato?	Contattare il servizio clienti!
	L'alloggiamento della sminuzzatrice è storto?	
Non si chiude la porta	Lo sportello è deformato?	
	La sbarretta di chiusura è deformata?	
	L'alloggiamento della sminuzzatrice non è completamente inserito?	Inserire correttamente l'alloggiamento e chiudere lo sportello!
Non si avvia	La porta è chiusa con la serratura?	Bloccare la porta con la sbarra di chiusura!
	Il tasto ON è difettoso?	Contattare il servizio clienti!
	Il tasto OFF è incastrato?	Premere più volte il tasto OFF!
Non si ferma		Posizionare l'interruttore principale su 0!
	Il tasto OFF è difettoso?	Posizionare l'interruttore principale su 0; contattare il servizio clienti!
	Il tasto ON è incastrato?	Premere più volte il tasto ON!
Non si toglie	Il tampone è ancora inserito?	Rimuovere il tampone!
	E' congelato?	Aspettare che si sbrini!
Non esce il macinato	C'è carne incastrata tra le lame circolari?	Smontare la sminuzzatrice e pulirla!
La carne non entra	Il foro di alimentazione è intasato?	Liberare il foro!

Raffreddamento

Anomalia	Possibile causa(n)	Rimedi
Non si avvia	L'interruttore principale non è su I?	Posizionare l'interruttore principale sul!
	Il compressore non funziona?	Contattare il Servizio Clienti!
La temperatura impostata non viene raggiunta.	La temperatura ambiente è troppo alta?	

Bilancia

Anomalia	Possibile causa(n)	Rimedi
Non indica	Il sensore è difettoso?	Contattare il Servizio Clienti!

8.1 Recapiti del servizio clienti e informazioni

Per problemi o domande che non sono descritti o non possono essere risolti, rivolgersi al servizio assistenza.

Indirizzo: Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1-5
8302 Kloten
Schweiz

T: +41 44 804 21 00
F: +41 44 804 21 90

Internet: brunner-anliker.com/

Mail: mail@brunner-anliker.com

9 Parti di ricambio

Le parti di ricambio devono soddisfare i requisiti tecnici del produttore. Questi sono sempre garantiti se si scelgono parti di ricambio originali. Si consiglia di utilizzare solamente parti di ricambio originali. La nostra garanzia decade se si utilizzano componenti non originali o non autorizzati per iscritto.



NOTA!

- Le parti soggette a usura e i pezzi di ricambio hanno tempi di consegna diversi a seconda del tipo di componente e non sono sempre reperibili a breve termine dal produttore.
- Si noti che un ritardo nella fornitura di parti di ricambio può generare danni e perdite di produzione.
- Quando si ordinano parti di ricambio, indicare numero dell'apparecchio, tipo e codice dell'articolo.

9.1 Smaltimento

Impianti, parti di impianto, accessori e imballi vanno smaltiti riciclandoli come da disposizioni in materia ambientale.



NOTA!

- Riciclare le materie prime anziché smaltirle come rifiuto!
- Prima dello smaltimento, rimuovere dai pezzi residui le parti riciclabili e le sostanze dannose alla salute o pericolose per l'ambiente.
- Le parti metalliche vanno smaltite in centri di raccolta per metalli.
- Le parti in plastica vanno smaltite in centri di raccolta per plastica.
- Le parti elettriche vanno smaltite in una discarica per rottami elettrici.
- Assicuratevi di effettuare un corretto smaltimento oppure affidatevi ad un'azienda di smaltimento.

Il nostro servizio assistenza provvederà a fornire le risposte che non trovate nelle presenti istruzioni (vedere pagina 23).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

10 Passaggio a terzi

Brunner-Anliker SA non si assume alcuna responsabilità in caso di passaggio o vendita del gemello per macelleria a terzi da parte dell'utilizzatore.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 24 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

11 Dati tecnici

Tipo macchina	Gemello per macelleria
Misure L x P x H	573 mm x 518 mm x 558 mm (coperchio chiuso) 888mm (coperchio aperto)
Peso	Circa 75 kg
Tipo di protezione	IP 54
Motore elettrico	1.1 kW
Compressore	65W
Allacciamento elettrico	3 x 400V, 50Hz

Tabella 11: Dati tecnici

11.1 Disegno dimensionale

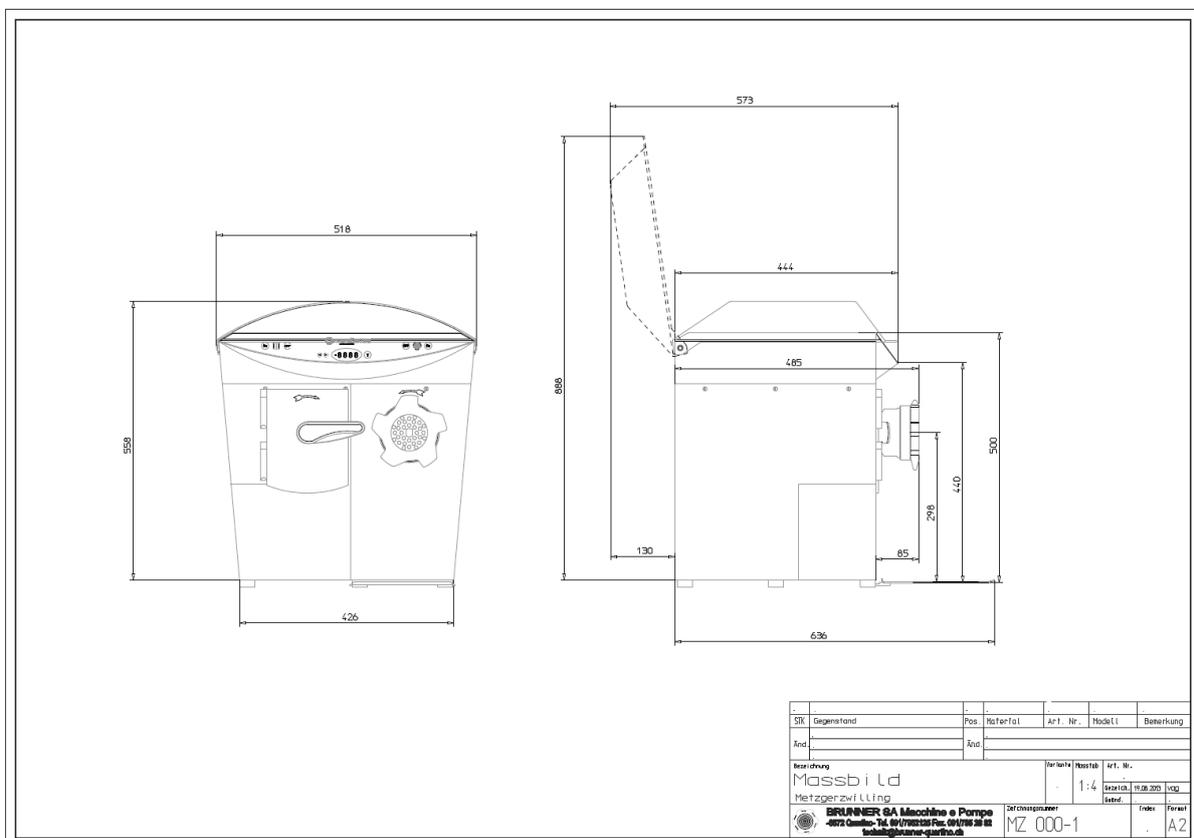


Figura 11: Disegno dimensionale del gemello per macelleria

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 25 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

11.2 Dichiarazione di conformità CE

EG-Konformitätserklärung
CE Déclaration de conformité
EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p> <p>Brunner-Anliker AG Brunnergässli 1-5 8302 Kloten Schweiz</p> <p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p>Beschreibung des Produkts MetzgerZwilling</p> <p>Description du produit Description of product</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series Brunner-Anliker MZ</p>				
<p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>				
<p>Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p>	<p>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en): titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s): title and/or number and date of issue of the standard(s):</p> <p>EN ISO 12100-1/2 EN ISO 13849-1 EN ISO 14119 EN ISO 14121-1 EN 1672-2 EN 60204 DIN EN 12331</p>			
<p>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>				
<p>Kloten, 16.Juni 2015</p> <p>Ort und Datum / Lieu et date / Place and date</p> <p> A. Howden Geschäftsführer / Le Président Directeur Général / CEO</p>				
<p>Ausgestellt: Ralph Moretti 07.11.2013</p>	<p>Geprüft: Michel Benkovics 11.11.2013</p>	<p>Geändert: Ralph Moretti 02.07.2015</p>	<p>Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer: 225.07110</p>	<p>Seite: 1 Index BA</p>

Figura 12: Dichiarazione di conformità CE

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 26 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA

12 Garanzia

Eventuali lavori di riparazione durante il periodo di garanzia devono essere eseguiti unicamente dal produttore. Tuttavia, su richiesta, il produttore può accordare alcune eccezioni con un'approvazione scritta. La garanzia si applica esclusivamente sulla parte da sostituire e relativa sostituzione presso il produttore, ma non su un servizio in relazione alla riparazione in garanzia che non sia stata eseguita da personale specializzato del nostro centro di assistenza (vedere pagina 23) oppure direttamente presso il produttore.

La garanzia del gemello per macelleria è di 2 anni.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 27 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	02.07.2015	225.07110	BA