

Turbotrituradores  
Turbo liquidisers  
Turbopürierer  
Turbo-broyeurs  
Turbotrituratrici  
Turbo-trituradores  
Turbo-blenders

**TRX-21 / TRX-22**



**Instrucciones - users manual - gebrauchsanweisung -  
Mode d'emploi - Istruzioni per l'uso - Manual de instruções - gebruikershandleiding**

Cada máquina lleva las siguientes indicaciones:

- Nombre y dirección del fabricante: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN).
- El número de serie se indica en la hoja de garantía y en la declaración de conformidad.

## MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de los turbo-trituradores TRX-21 (modelo una velocidad) y TRX-22 (modelo 2 velocidades). La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina. Estos turbo-trituradores están diseñados y fabricados de acuerdo con las directivas Europeas:

- Directiva de máquinas 2006/42/CE
- Directiva de baja tensión 2006/95/CE
- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE
- Directivas de materiales de aluminio y plásticos alimentarios 89/109/CEE y 90/128/CEE.
- Norma mezcladora de brazo: UNE-EN 12854:2004
- Índice de protección según la norma UNE-EN 60529: Mandos IP-55 y el resto de máquina IP-23

## OTRAS OBSERVACIONES IMPORTANTES

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos, la cuchilla giratoria (19) y la cuchilla fija(18) con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.

Atención: Antes de cualquier intervención para el montaje de herramientas, limpieza, revisión o reparación de los turbo trituradores es obligatorio desconectar la máquina de la red.

El turbo triturador es de uso vigilado no dejar nunca la máquina en marcha sin que nadie este al cargo de ella.

La TRX-22 es un turbo-triturador

de 2 velocidades. Usar la velocidad baja de manera intermitente. Marcha 30 minutos con descansos de 10 minutos.

## INSTALACION

Para obtener las mejores prestaciones y una buena conservación de la máquina, siga las instrucciones contenidas en este manual.

## MOVIMIENTO / EMPLAZAMIENTO

El turbo-triturador es una máquina móvil equipado con ruedas. Durante el desplazamiento tomar las medidas necesarias para evitar golpes, vuelcos y situaciones peligrosas. Se recomienda realizar el desplazamiento en la posición de "transporte".

A la hora de emplazar la máquina tener en cuenta de dejarla sobre una superficie lisa y con las ruedas traseras frenadas. También fijar el brazo en una posición fija.

## CONEXION ELECTRICA

**Comprobar que las características eléctricas de la máquina coinciden con el de la red.**

TRX-21: 230-400V / 50 Hz / 3N (conectado a 400V/3N); 220-380V / 60 Hz / 3N (conectado a 220V/3). Para cambiar de voltaje seguir las indicaciones del esquema eléctrico.

TRX-22: 400V / 50 Hz / 3N; 220V / 60 Hz / 3. NOTA: La TRX-22 es mono-tensión y no es posible realizar ningún tipo de cambio de voltaje.

Preparar una toma de corriente mural, que sea siempre accesible, con interruptor general de seccionamiento, y con protección diferencial y magneto-térmica de 4P de 10 A con su clavija correspondiente.

Sentido de giro: La cuchilla giratoria (19) debe girar en sentido anti horario mirando desde la parte superior de la herramienta. Si el giro de la cuchilla giratoria (19) es en sentido horario, invertirlo intercambiando dos fases en el cable de alimentación.

## CARACTERÍSTICAS DEL CABLE

Los turbo-trituradores se suministran con un cable eléctrico de 10 m de largo, con recubrimiento termo plástico.

ATENCIÓN: ES OBLIGATORIA LA CONEXION A TIERRA. PELIGRO DE ELECTROCUCION. El hilo de toma-tierra de la máquina es el de color amarillo-verde.

Además, la máquina está provista de un tornillo externo para la conexión a un sistema equipotencial de tierra.



## FUNCIONES DEL CONTROL: (Figura1)



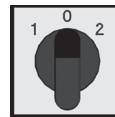
Pulsador de "Marcha" (A)

La pulsación de este botón arranca el motor si el brazo está dentro del área de trabajo y el temporizador en posición.



Pulsador de "Parada" (B)

La pulsación de este botón para el motor.



Selector de velocidad (C). Solo TRX-22

Posición 0: Para el motor, pero la parada total se tiene que dar por el pulsador de "Parada". Nunca dejar la máquina en "Posición 0" sin pulsar el botón de "parada".

Posición 1 velocidad baja.

Posición 2 velocidad alta.



Temporizador (D)

Posición central: No permite el funcionamiento de la máquina.

Giro horario: Temporización de 0 a 60 minutos.

Giro anti horario: Funcionamiento continuo sin temporizador.

## PUESTA EN MARCHA

### ATENCIÓN:

**Antes de utilizar por primera vez la máquina, limpiar la zona de contacto con alimentos, la cuchilla giratoria (19) y la cuchilla fija(18) con agua jabonosa (templada), aclarar y dejarla secar.**

La cuchilla giratoria (19) y la fija (18) están provistas de áreas muy afiladas, por tanto hay que manipularlas cuidadosamente.

### GIRO Y FRENADO DEL BRAZO:

El brazo (4) dispone de un sistema de frenado, accionado por medio de palanca (8) para bloquear y mantener el mismo en la posición deseada. Con el freno liberado es posible girar el brazo con facilidad. Para el bloqueo del brazo girar la palanca de frenado (8) en sentido horario y apretarlo con fuerza hasta que el brazo se bloquee. Para liberarlo girarlo en el sentido opuesto hasta llegar al tope (6).

### DIFERENTES POSICIONES DEL BRAZO:

Posición de transporte: figura2

Posición cambio de herramienta: figura3

Posición de almacenaje: figura 4

Zona de trabajo: figura 5

## MONTAJE Y DESMONTAJE DE HERRAMIENTAS (FIGURA 6)

Descripción del proceso de desmontaje y montaje, de protector (17), Cuchilla giratoria (19) y Cuchilla fija (18). Estas operaciones se realizan en las maniobras de limpieza o cambio de herramientas.

**Atención: Antes de cualquier intervención para el montaje de herramientas, limpieza, revisión o reparación de los turbo trituradores es obligatorio desconectar la máquina de la red.**

Los pasos para la colocación de herramientas se describen a continuación. En la sección "LIMPIEZA" el orden de los pasos, son inversos a los descritos en este apartado.

- Desbloquear el freno con la palanca (8), y girar el brazo (4) empujando la parte del motor hacia abajo hasta que la herramienta quede accesible. Posición cambio de herramienta figura2
- Insertar la cuchilla giratoria (19) en el eje estriado y mantenerlo hasta atornillar en el eje estriado el tronillo de fijación (20) con la otra mano.
- Bloquear la cuchilla giratoria (19) utilizando la llave suministrada y apretar el tornillo de fijación (20) con la otra llave.
- Colocar la cuchilla fija (18) sobre el protector de cuchillas (17) de manera que las pestañas de la cuchilla fija se posicionen al introducirlo en su alojamiento guía.
- Introducir el conjunto de cuchilla fija + soporte cuchilla (18+17) fija en los agujeros del brazo (2) y apretar las fijaciones (21) hasta que el soporte (17) quede fijo.
- Apretar los 3 tornillos (21) de la caña sumergible (2) con la llave suministrada en el equipo.

## ÁNGULOS O POSICIONES DE TRABAJO:

El ángulo o la posición de trabajo viene determinada por el conjunto leva-micro (16) situado en el soporte brazo. Si se gira demasiado el brazo (4) y se sale del área de trabajo permitido, el micro para el turbo-triturador. Es necesario girar el brazo hasta la zona de trabajo para que el micro (16) actúe y al pulsar marcha se pueda arrancar de nuevo el turbo-triturador.

## TIPOS DE HERRAMIENTAS

Cuchilla giratoria. Disco 4 filos absorción reforzada. (19)

Cuchilla fija de 42 dientes Para triturado fino (18).

Cuchilla fija de 30 dientes Para triturado intermedio (18).

Cuchilla fija de 21 dientes Para triturado de productos fibrosos (18).

## LIMPIEZA

**ATENCIÓN: Desconectar el turbo-triturador de la red antes de cualquier manipulación en su interior.**

La cuchilla giratoria de corte (19) y cuchilla fija (18) están provistos de cuchillas muy afiladas, por tanto hay que manipularlas cuidadosamente.

Todos los elementos de la cortadora que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90 °).

La cuchilla giratoria (19), Cuchilla fija (18) y el soporte cuchilla fija (17) es posible introducirlos a un lavavajillas para su limpieza y desinfección.

Para ello:

- Desbloquear el freno (8), y girar el brazo (4) figura 7 hasta la posición "cambio de herramienta". S/figura 3
  - Con la llave aflojar los 3 tornillos del soporte cuchilla fija (2). Retirar el conjunto cuchilla fija (18) + soporte cuchilla fija (17) del brazo.
  - Separar la Cuchilla fija (18) del protector de cuchilla (17) y lavar las dos piezas a mano o en lavavajillas.
  - Con la llave aflojar el tornillo de fijación (20) y soltarlo. El cuchilla giratoria (19) sale hacia abajo del eje estriado. Lavar esta pieza a mano o en lavavajillas.
  - Limpiar el resto de brazo (2) y máquina con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90 °).
- El exterior de la máquina NO SE DEBE limpiar con un chorro directo de agua. NO SE DEBEN utilizar detergentes abrasivos (aguafuerte, lejía concentrada etc...) ni estropajos o rasquetas que contengan acero común, pueden causar la oxidación de la máquina.

## MANTENIMIENTO

### PRECAUCIONES IMPORTANTES

- **Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación del turbo-triturador es obligatorio desconectar la máquina de la red.**
- No introducir NUNCA la mano ni cualquier utensilio a la zona de la herramienta (1) fig. 7 durante el triturado, a fin de evitar accidentes o el deterioro de las cuchillas.
- Verificar periódicamente el funcionamiento de las seguridades. Comprobar que el conjunto micro-leva (16) que controla el giro funciona. En caso de detectar alguna anomalía llamar al

servicio técnico reconocido por SAMMIC.

- Verificar periódicamente el estado de la correa. Retirar la tapa (3) y verificar que esta tensado correctamente.
- Verificar anualmente o cada 400 horas de uso el estado del retén del eje de arrastre de la cuchilla giratoria para preservar la estanqueidad de esta zona al ser una pieza de desgaste. Cada vez que se suelte el eje de arrastre para mantenimiento, se recomienda colocar un retén nuevo.
- Limpiar el turbo-triturador después de cada uso tal y como se ha descrito con anterioridad.
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio sólo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por SAMMIC.
- Nivel de ruido de la máquina, en marcha, colocada a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, inferior a 70 dB(A). Ruido de fondo: 32 dB(A).

Ruido	Ruido en Vacío	En Carga (introducido en agua)
Velocidad mínima de trabajo	60 dB	66 dB
Velocidad máxima de trabajo	63 dB	≤ 80 dB

## INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

- Estando el brazo en la posición de trabajo, pulsando marcha el turbo-triturador no arranca, comprobar:
  - El turbo-triturador está conectado a red correctamente.
  - Con el turbo-triturador desconectado verificar el estado de los fusibles. Se encuentran dentro de la caja eléctrica (12).
  - Verificar que el micro (16) del brazo funciona correctamente. También verificar que la leva (16) de acero inoxidable está fijada correctamente en su posición original.
  - Verificar que el temporizador no está en la posición central y funciona correctamente.
- El turbo-triturador estaba en marcha y se ha parado sin pulsar ningún botón.
  - Si se nota la carcasa del motor (5) está muy caliente, puede que el térmico del motor haya actuado. Esperar unos 30 minutos hasta que el motor se enfríe y probar de nuevo.
  - Puede que el brazo (4) haya girado por no estar bien fijado y ha salido de la zona de trabajo.
  - El temporizador ha realizado su función y ha parado la máquina.
- El motor gira pero la cuchilla giratoria no:
  - Verificar sistema de transmisión: el estado de la correa y verificar chavetas y poleas.

Each machine is identified as follows:

- Name and address of the manufacturer: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- The serial number is printed on the Guarantee Card and in the Declaration of Conformity.

## MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the TRX-21 (1-speed model) and TRX-22 (2-speed model) turbo liquidisers. The model reference and technical data appear on the name plate attached to the machine. These turbo liquidisers have been designed and manufactured in accordance with the following European directives:

- Machinery Directive 2006/42/EC.
- Low Voltage Directive 2006/95/EC.
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC.
- Directives 89/109/EEC and 90/128/EEC on aluminium and plastic materials and articles in contact with food.
- Arm mixers standard: UNE-EN 12854: 2004
- Protection level according to standard UNE-EN 60529: Controls IP-55 and rest of the machine IP-23

## OTHER IMPORTANT INFORMATION

This machine is not designed for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lacking the necessary experience or knowledge, unless they have received supervision or instructions from a health and safety expert.

### WARNING:

Before using the machine for the first time, clean the area in contact with food, the rotating blade (19) and the fixed blade (18) with (lukewarm) soapy water, rinse and leave to dry.

Attention: Before undertaking any tool assembly, cleaning, inspection or repair work on the turbo liquidisers, the machine must be unplugged from the mains.

The turbo-liquidiser must not be left running unsupervised.

The TRX-22 is a 2-speed turbo-liquidiser. Use the low speed intermittently. On for 30 minutes with 10-minute breaks

## INSTALLATION

For optimum service and maintenance, please follow these instructions.

### MOVEMENT / INSTALLATION SITE

The turbo-liquidiser is a mobile machine equipped with wheels. When being moved take all necessary measures to avoid blows, falls and dangerous situations. Movement is recommended in the "transport" position.

When installing the machine make sure it is left on a flat surface and with the rear wheels blocked. Also set the arm in a fixed position.

### ELECTRICAL CONNECTION

**Check that the machine's electrical characteristics match the mains power supply.**

TRX-21: 230-400V / 50 Hz / 3N (connected to 400V/3N); 220-380V / 60 Hz / 3N (connected to 220V/3). To change the voltage, refer to the electrical diagram.

TRX-22: 400V / 50 Hz / 3N; 220V / 60 Hz / 3.

NOTE: The TRX-22 is single-voltage and it is not possible to carry out any voltage change.

Prepare a wall-mounted socket that is always accessible, with a general cut-off switch and a residual current and 4P, 10 A circuit breaker, with its corresponding plug.

Rotation direction: The rotating blade (19) must rotate anti-clockwise when looking from above the tool. If the blade (19) rotates clockwise, to reverse it swap two phases in the power cable.

### POWER CABLE CHARACTERISTICS

The turbo-liquidisers are supplied with a 10 m thermoplastic-sheathed power cable.

ATTENTION: THE EARTH CONNECTION IS OBLIGATORY. DANGER OF ELECTROCUTION. The machine's earth wire is yellow-green.

Moreover, the machine includes an external screw for its connection to a ground equipotential system.



### CONTROL FUNCTIONS: (Figure1)



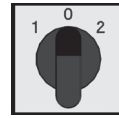
"Start" button (A)

Pressing this button starts the motor if the arm is within the work area and the timer is in position.



"Stop" button (B)

Pressing this button stops the motor.



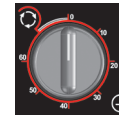
Speed selector (C). Only TRX-22

Position 0: Stops the motor, but it must be completely stopped with the "Stop" button.

Never leave the machine at "Position 0" without pressing the "stop" button.

Position 1 low speed.

Position 2 high speed.



Timer (D).

Central position: Does not allow operation of the machine.

Clockwise rotation: Timing from 0 to 60 minutes.

Anti-clockwise rotation: Continuous operation without timer.

## START-UP

### WARNING:

**Before using the machine for the first time, clean the area in contact with food, the rotating blade (19) and the fixed blade (18) with (lukewarm) soapy water, rinse and leave to dry.**

Handle the rotating blade (19) and the fixed one (18) very carefully because they have very sharp edges.

### ARM ROTATION AND BRAKING:

The arm (4) has a braking system, activated by a lever (8) to block and and keep it at the desired position. With the brake released the arm is easily rotated. To block the arm turn the brake lever (8) clockwise and tighten it firmly until the arm is blocked. To release it turn it in the opposite direction until the limit is reached (6).

### DIFFERENT POSITIONS OF THE ARM:

Transport position: figure2

Tool change position: figure3

Storage position: figure 4

Work area: figure 5

### ASSEMBLY AND DISASSEMBLY OF TOOLS (FIGURE 6)

Description of the disassembly and assembly

process of the protector (17), Rotating blade (19) and Fixed blade (18). These operations are carried out during the cleaning or tool changing processes.

**Attention: Before undertaking any tool assembly, cleaning, inspection or repair work on the turbo liquidisers, the machine must be unplugged from the mains.**

The steps to fit the tools are described below. In the "CLEANING" section the order of the steps is the reverse of those described in this section.

- Unblock the brake with the lever (8), and rotate the arm (4) pushing the motor part downwards until the tool is accessible. Tool change position figure 2
- Insert the rotating blade (19) on the grooved shaft and hold it until the fixing screw (20) is screwed to the grooved shaft with the other hand.
- Lock the rotating blade (19) using the wrench supplied and tighten the fixing screw (20) with the other wrench.
- Place the fixed blade (18) on the blade protector (17) so that the tabs of the fixed blade are in position when inserting it in its slot.
- Insert the fixed blade + fixed blade support assembly (18+17) in the arm holes (2) and tighten the fasteners (21) until the support (17) is fixed.
- Tighten the 3 screws (21) of the submersible rod (2) with the wrench supplied with the machine.

#### WORK ANGLES OR POSITIONS:

The work angle or position is determined by the micro-lever assembly (16) located on the arm support. If the arm (4) is rotated too much and exits the work area allowed permitted, the micro-lever stops the turbo-liquidiser. It is necessary to rotate the arm to the work area so that the micro (16) is activated and when pressing start the turbo-liquidiser can be turned on again.

#### TYPES OF TOOLS

Rotating blade. Disc 4 edges reinforced absorption. (19)

Fixed blade with 42 teeth For fine liquidising (18).

Fixed blade with 30 teeth For intermediate liquidising (18).

Fixed blade with 21 teeth For liquidising fibrous products (18).

#### CLEANING

**ATTENTION: Disconnect the turbo-liquidiser from the mains before handing any internal components.**

Handle the rotating cutting blade (19) and the fixed blade (18) very carefully because they have very sharp edges.

Any components in contact with the food must be cleaned immediately after use, using hot water and a food-safe detergent. Then rinse with plenty of hot water and disinfect using an ethyl alcohol-soaked cloth (90 °).

It is possible to clean and disinfect the rotating blade (19), the Fixed blade (18) and the fixed blade support (17) in a dishwasher.

To do so:

- Release the brake (8), and turn the arm (4) figure 7 to the "tool change" position. s/figure 3
- With the wrench loosen the 3 screws of the fixed blade support (2). Remove the fixed blade (18) + fixed blade support (17) assembly from the arm.
- Separate the Fixed blade (18) from the blade protector (17) and clean both parts by hand or in a dishwasher.
- Loosen the fastening screw (20) with the wrench and remove it. The rotating blade (19) comes off the bottom of the grooved shaft. Clean this part by hand or in a dishwasher.
- Clean the rest of the arm (2) and machine with hot water and a food-safe detergent. Then rinse with plenty of hot water and disinfect using an ethyl alcohol-soaked cloth (90 °). NEVER power clean. DO NOT use abrasive detergents (nitric acid, neat bleach, etc.) or stainless steel scourers or scrubbers as they could cause rusting.

#### MAINTENANCE

##### CAUTION

- **Before undertaking any cleaning, inspection or repair work on the turbo-liquidiser, the machine must be unplugged from the mains.**
- NEVER insert your hand nor any other utensil in the tool area (1) fig. 7 during the liquidising, in order to avoid accidents or the deterioration of the blades.
- Regularly check that the machine safety devices are working. Check that the micro-lever (16) that controls rotation works. If you detect any anomaly, call the SAMMIC authorised technical service.
- Regularly check the state of the belt. Remove the cover (3) and verify that it has the correct

tension.

- Annually or every 400 hours of use inspect the state of the seal of the rotating blade drive shaft to preserve the leaktightness of this area. Every time you loosen the trailing axle for maintenance you should fit a new seal.
- Clean the turbo-liquidiser after every use, as described above.
- Only a SAMMIC authorised technical service can replace the power cable if this is damaged.
- Machine noise level, while running, at a height of 1.6 m and a distance of 1 m, less than 70 dB(A). Background noise: 32 dB(A).

Noise	Noise when empty	Loaded (immersed in water)
Minimum operation speed	60 dB	66 dB
Maximum operation speed	63 dB	≤ 80 dB

#### TROUBLESHOOTING

- When the arm is in the work position, when the start button is pressed the turbo-liquidiser will not start, check that:
  - The turbo-liquidiser is correctly connected to the mains.
  - With the turbo-liquidiser disconnected verify the state of the fuses. They are inside the electrical box (12).
  - Check that the micro-lever (16) of the arm functions correctly. Also check that the stainless steel lever (16) is correctly set to its original position.
  - Check that the timer is not in the central position and that it works correctly.
- The turbo-liquidiser was on and stopped without pressing any button.
  - If you notice that the motor casing (5) is very hot, maybe the thermal relay of the motor has been activated. Wait for about 30 minutes until the motor has cooled and try again.
  - The arm (4) may have rotated due to not being properly fixed and has exited the work area.
  - The timer has fulfilled its function and has stopped the machine.
- The motor turns but not the rotating blade:
  - Check the transmission system: the state of the belt and check pins and pulleys.

Jede Maschine ist mit folgenden Angaben gekennzeichnet:

- Name und Anschrift des Herstellers: SAMMIC S.L – Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPANIEN)
- Seriennummer auf dem Garantieschein und in der Konformitätserklärung.

## MODELLE

In diesem Handbuch werden die Installation, der Betrieb und die Wartung der Turbo-Pürierstäbe TRX-21 (Modell mit einer Geschwindigkeit) und TRX-22 (Modell mit zwei Geschwindigkeiten) beschrieben. Die Referenz des Modells und seine Merkmale sind auf dem Typenschild der Maschine angegeben. Diese Turbo-Pürierstäbe wurden im Einklang mit folgenden EU-Richtlinien konzipiert und hergestellt:

- Richtlinie Maschinen: 2006/42/EG
- Richtlinie Niederspannung: 2006/95/EG
- Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit: 2004/108/EG
- Richtlinien Aluminium und Kunststoffe, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen 89/109/EG und 90/128/EG.
- Bestimmung Stabmixer: UNE-EN 12854: 2004
- Schutzklasse gemäß der Norm UNE-EN 60529: Bedienelemente IP-55, übrige Teile des Geräts IP-23

## ANDERE WICHTIGE HINWEISE

Dieses Gerät darf weder von Kindern oder Personen mit körperlicher, sensorischer oder geistiger Behinderung bedient werden, noch von solchen Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und Qualifikation verfügen, außer letztere wurden in Bezug auf die Bedienung des Gerätes von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen.

### ACHTUNG:

**Vor der erstmaligen Inbetriebnahme des Geräts den Bereich, der in Kontakt mit Lebensmitteln kommt, das Drehmesser (19) und das feste Messer (18) mit Seifenlauge (lauwarm) reinigen, abspülen und trocknen lassen.**

**Achtung: Vor jedem Eingriff zwecks Werkzeugmontage, Reinigung, Überprüfung oder Reparatur der Turbo-Pürierstäbe muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz genommen werden.**

Der Turbo-Pürierstab darf nur unter Aufsicht eingesetzt werden und niemals in Betrieb sein, ohne dass er von einer Person bedient wird.

Der TRX-22 ist ein Turbo-Pürierstab mit zwei Geschwindigkeiten. Verwenden Sie die niedrige

## Geschwindigkeit intermittierende Weise. 10 Minuten Pause nach 30 Minuten Betrieb

### MONTAGE

Um die bestmögliche Leistung und eine lange Lebensdauer der Maschine sicherzustellen, befolgen Sie bitte genau die Hinweise in dieser Betriebsanleitung.

### BEWEGUNG/AUFSTELLUNG

Der Turbo-Pürierstab ist ein mit Rädern ausgestattetes mobiles Gerät. Treffen Sie während der Bewegung die erforderlichen Maßnahmen, um Stöße, Stürze und gefährliche Situationen zu vermeiden. Es wird empfohlen, Bewegungen in der „Transport“-Position durchzuführen.

Beachten Sie bei der Aufstellung, dass das Gerät bei blockierten Hinterrädern auf eine flache Ebene gestellt werden muss. Bringen Sie auch den Stab in eine feste Position.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**Vergewissern Sie sich, dass die elektrischen Anforderungen des Geräts von den Eigenschaften des Netzes erfüllt werden.**

TRX-21: 230-400 V/50 Hz/3 N (angeschlossen an 400 V/3 N); 220-380 V/ 60 Hz/ 3 N (angeschlossen an 220 V/3). Nehmen Sie den Spannungswechsel wie im elektrischen Schaltschema angezeigt vor.

TRX-22: 400 V/50 Hz/3N; 220 V/60 Hz/ 3. HINWEIS: Der TRX-22 weist eine Spannung auf, und es ist nicht möglich, einen Spannungswechsel vorzunehmen.

Sehen Sie eine stets zugängliche Wandsteckdose mit Abschnittshauptschalter, Fehlerstromschutz und thermomagnetischem Schutzschalter mit 4P, 10 A sowie den entsprechenden Stecker vor.

Drehrichtung: Das Drehmesser (19) muss sich gegen den Uhrzeigersinn drehen (Blickrichtung von oben). Wenn sich das Drehmesser (19) im Uhrzeigersinn dreht, drehen Sie es um, indem Sie die beiden Phasen im Stromkabel vertauschen.

### EIGENSCHAFTEN DES KABELS

Die Turbo-Pürierstäbe werden mit einem Stromkabel mit einer Länge von 10 Metern mit thermoplastischer Beschichtung geliefert.

ACHTUNG: DER ERDANSCHLUSS IST PFLICHT. GEFAHR EINES STROMSCHLAGS. Das Erdungskabel des Geräts ist gelb-grün.

usserdem kann die Maschine über eine aussen am Gerät angebrachte Schraube zum Potentialausgleich benutzt werden



STEUERFUNKTIONEN: (Abbildung 1)



Starttaste (A).

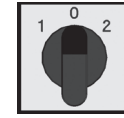
Wenn Sie diese Taste betätigen, startet der Motor, sobald sich der

Stab innerhalb des Arbeitsbereichs befindet und der Zeitschalter in Position ist.



Stopptaste (B).

Wenn Sie diese Taste betätigen, hält der Motor an.



Geschwindigkeitsregler (C). Nur bei TRX-22

Position 0: Der Motor wird angehalten, doch um ihn vollständig zum Stillstand zu bringen, muss die Stopptaste gedrückt werden. Lassen Sie das Gerät niemals in der Position 0, ohne die Stopptaste gedrückt zu haben.

Position 1 niedrige Geschwindigkeit.

Position 2 hohe Geschwindigkeit.



Zeitschalter (D).

Mittlere Position: Verhindert den Betrieb des Geräts.

Drehung im Uhrzeigersinn: Zeitschaltung von 0 bis 60 Minuten.

Drehung gegen den Uhrzeigersinn: Fortlaufender Betrieb ohne Zeitschaltung.

## INBETRIEBNAHME

### ACHTUNG:

**Vor der erstmaligen Inbetriebnahme des Geräts den Bereich, der in Kontakt mit Lebensmitteln kommt, das Drehmesser (19) und das feste Messer (18) mit Seifenlauge (lauwarm) reinigen, abspülen und trocknen lassen.**

Das Drehmesser (19) und das feste Messer (18) weisen äußerst scharfe Bereiche auf, weshalb diese mit höchster Vorsicht zu behandeln sind.

### DREHEN UND ANHALTEN DES STABES:

Der Stab (4) ist mit einem Bremssystem ausgestattet, das mit einem Hebel (8) aktiviert werden kann, um den Stab zu blockieren und in der gewünschten Position zu halten. Bei gelöster Bremse kann der Stab einfach gedreht werden. Um den Stab zu blockieren, drehen Sie den Bremshebel (8) im Uhrzeigersinn und ziehen diesen kräftig fest, bis der Stab blockiert ist. Um ihn zu lösen, drehen Sie den Hebel bis zum Anschlag (6) in die entgegengesetzte Richtung

### UNTERSCHIEDLICHE POSITIONEN DES STABES:

Position beim Transport: Abbildung 2

Position beim Werkzeugwechsel: Abbildung 3

Position bei der Lagerung: Abbildung 4

Arbeitsbereich: Abbildung 5

## MONTAGE UND ABMONTAGE DER WERKZEUGE (ABBILDUNG 6)

Beschreibung der Montage und Abmontage der Schutzvorrichtung (17), des Drehmessers (19) und des festen Messers (18). Diese Arbeiten werden bei Reinigungsarbeiten oder beim Werkzeugwechsel durchgeführt.

**Achtung: Vor jedem Eingriff zwecks Werkzeugmontage, Reinigung, Überprüfung oder Reparatur der Turbo-Pürierstäbe muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz genommen werden.**

Die Schritte zum Einsetzen der Werkzeuge werden im Folgenden beschrieben. Im Abschnitt „REINIGUNG“ sind diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge angegeben.

- Lösen Sie die Bremse mit dem Hebel (8) und drehen Sie den Stab (4), indem Sie den Motorbereich nach unten drücken, bis Sie das Werkzeug erreichen können. Position beim Werkzeugwechsel: Abbildung 2
- Setzen Sie das Drehmesser (19) in die Nutwelle ein und halten Sie es, während Sie mit der anderen Hand die Befestigungsschraube (20) in die Nutwelle schrauben.
- Blockieren Sie das Drehmesser (19) mit dem im Lieferumfang inbegriffenen Schraubenschlüssel und ziehen Sie die Befestigungsschraube (20) mit dem anderen Schraubenschlüssel fest.
- Setzen Sie das feste Messer (18) auf den Messerschutz (17) auf, sodass der Flansch des festen Messers in die entsprechende Schiene eingeführt werden kann.
- Fügen Sie die Einheit des festen Messers und dessen Halterung in die Öffnungen des Stabes (2) ein und ziehen Sie die Befestigungen (21) fest, bis die Halterung (17) fest ist.
- Ziehen Sie die drei Schrauben (21) des Tauchrohrs (2) mit dem im Lieferumfang inbegriffenen Schraubenschlüssel fest.

#### WINKEL ODER ARBEITSPOSITIONEN:

Der Winkel oder die Arbeitsposition wird über den Mikro-Hebel (16) auf der Stabhalterung festgelegt. Wenn der Stab (4) übermäßig gedreht wird und den zulässigen Arbeitsbereich verlässt, hält der Mikrohebel den Turbo-Pürierstab an. Der Stab muss bis zum Arbeitsbereich gedreht werden, damit der Mikro-Hebel (16) ausgelöst wird und der Turbo-Pürierstab bei der Betätigung der Starttaste wieder eingeschaltet werden kann.

#### WERKZEUGTYPEN

Drehmesser. Vierkantige Scheibe mit verstärkter Absorption. (19)  
 Festes Messer mit 42 Zähnen für feines Pürieren (18).  
 Festes Messer mit 30 Zähnen für mittleres Pürieren (18).  
 Festes Messer mit 21 Zähnen zum Pürieren fasriger Produkte (18).

#### REINIGUNG

**ACHTUNG: Trennen Sie den Turbo-Pürierstab vom Stromnetz, bevor Sie im Geräteinneren Arbeiten vornehmen.**

Das Drehmesser (19) und das feste Messer (18) weisen äußerst scharfe Bereiche auf, weshalb diese mit höchster Vorsicht zu behandeln sind. Alle Teile des Schneiders, die mit

Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen unmittelbar nach ihrem Einsatz mit heißem Wasser und einem Reinigungsmittel, das für den Einsatz mit Nahrungsmitteln geeignet ist, gesäubert werden. Nach der Reinigung mit reichlich heißem Wasser wird das Gerät mit einem weichen Tuch, das mit Äthylalkohol (90 °) getränkt ist, desinfiziert.

Das Drehmesser (19), das feste Messer (18) und die Halterung des festen Messers (17) können im Geschirrspüler gereinigt und desinfiziert werden.

Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- Lösen Sie die Bremse (8) und drehen Sie den Stab (4) (Abbildung 7) bis zur Position „Werkzeugwechsel“ (Abbildung 3).
- Lösen Sie mit dem Schraubenschlüssel die drei Schrauben der Halterung des festen Messers (2). Entfernen Sie die Einheit des festen Messers (18) und die Halterung des festen Messers (17) vom Stab.
- Trennen Sie das feste Messer (18) vom Messerschutz (17) und waschen Sie die beiden Stücke mit der Hand oder im Geschirrspüler.
- Lösen Sie mit dem Schraubenschlüssel die Befestigungsschraube (20) und nehmen Sie sie heraus. Das Drehmesser (19) läuft bis unterhalb der Nutwelle. Waschen Sie dieses Stück mit der Hand oder im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Rest des Stabes (2) und des Geräts mit warmem Wasser und einem für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmittel. Nach der Reinigung mit reichlich heißem Wasser wird das Gerät mit einem weichen Tuch, das mit Äthylalkohol (90 °) getränkt ist, desinfiziert.

Das Äußere des Geräts darf NIEMALS mit direktem Wasserstrahl gereinigt werden. ES DÜRFEN KEINE Scheuermittel (Ätzwasser, chlorhaltige Reinigungsmittel usw.), Scheuerschwämme oder Schaber, die Stahl enthalten, verwenden, da dies das Gerät oxidieren lassen würde.

#### WARTUNG

##### WICHTIGE VORKEHRUNGEN

- **Vor jedem Eingriff zwecks Reinigung, Überprüfung oder Reparatur des Turbo-Pürierstabes muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz genommen werden.**
- Strecken Sie während des Pürierens NIEMALS die Hand oder Werkzeuge in den Werkzeugbereich (1) (Abb. 7), um Unfälle oder eine Beschädigung der Messer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen. Vergewissern Sie sich, dass die Einheit des Mikro-Hebels (16), die die Drehung steuert, richtig funktioniert. Falls Sie Unregelmäßigkeiten entdecken, verständigen Sie einen von SAMMIC anerkannten Kundendienst.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Riemens. Nehmen Sie die Abdeckung (3) ab und überprüfen Sie, dass er korrekt gespannt ist.
- Jährlich oder alle 400 Betriebsstunden den Zustand des Fangrings der Förderachse des Drehmessers überprüfen, um die Festigkeit dieses Bereichs zu gewährleisten. Immer

wenn die Förderachse zu Wartungszwecken gelockert wird, ist es empfehlenswert, einen neuen Fangring einzusetzen.

- Reinigen Sie den Turbo-Pürierstab nach jedem Gebrauch, wie es weiter oben beschrieben wurde.
- Wenn sich das Netzkabel abnutzt, ist es unabdingbar, ein neues zu installieren, wobei dieses Ersatzteil ausschließlich von einem von SAMMIC anerkannten Kundendienst ausgeführt werden darf.
- Der Geräuschpegel des Geräts, wenn es in Betrieb ist und in einer Höhe von 1,6 m steht, beträgt in einem Meter Entfernung weniger als 70 dB(A). Grundgeräusch: 32 dB(A).

Lärm	Lärm im Leerlauf	Beladen (mit Wasser)
Minimale Betriebsgeschwindigkeit	60 dB	66 dB
Maximale Betriebsgeschwindigkeit	63 dB	≤ 80 dB

#### BETRIEBSSTÖRUNGEN

- Wenn Sie die Starttaste betätigen und der Turbo-Pürierstab nicht startet, wenn der Stab in der Arbeitsposition ist, überprüfen Sie,
  - ob der Turbo-Pürierstab korrekt an das Stromnetz angeschlossen ist;
  - den Zustand der Sicherungen, nachdem der Turbo-Pürierstab vom Stromnetz genommen wurde. Diese befinden sich im Stromkasten (12);
  - ob der Mikro-Hebel (16) des Stabes korrekt funktioniert. Überprüfen Sie auch, ob der Stößel (16) aus Edelstahl korrekt in seiner ursprünglichen Position befestigt ist;
  - dass sich der Zeitschalter nicht in der mittleren Position befindet und korrekt funktioniert.
- Der Turbo-Pürierstab war in Betrieb, hat jedoch ohne Betätigung einer Taste angehalten.
  - Wenn Sie bemerken, dass das Motorgehäuse (5) sehr heiß ist, könnte dies bedeuten, dass der Hitzeschild des Motors aktiviert wurde. Warten Sie etwa 30 Minuten, bis der Motor abgekühlt ist, und versuchen Sie es erneut.
  - Es könnte sein, dass sich der Stab (4) aufgrund mangelhafter Befestigung gedreht hat und in den Arbeitsbereich gelangt ist.
  - Der Zeitschalter hat seine Funktion erfüllt und das Gerät zum Stillstand gebracht.
- Der Motor läuft, doch das Drehmesser nicht:
  - Überprüfen Sie das Übertragungssystem: den Zustand des Riemens, des Keils und der Riemenscheiben.

Chaque machine mentionne les indications suivantes :

- Nom et adresse du fabricant : SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (ESPAGNE)
- Le numéro de série est indiqué sur la garantie et sur la déclaration de conformité.

## MODÈLES

Ce manuel décrit l'installation, le fonctionnement et la maintenance des turbo-broyeurs TRX-21 (modèle à une vitesse) et TRX-22 (modèle à 2 vitesses). La référence du modèle et ses caractéristiques sont mentionnées sur la plaquette d'identification placée sur la machine. Ces turbo-broyeurs sont conçus et fabriqués conformément aux directives européennes :

- Directive sur les machines 2006/42/CE.
- Directive sur la basse tension 2006/95/CE
- Directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/CE
- Directives sur les matériaux d'aluminium et plastiques alimentaires 89/109/CE et 90/128/CEE.
- Norme du bras mélangeur : UNE-EN 12854:2004
- Indice de protection selon la norme UNE-EN 60529 : Commandes IP-55 et le reste de la machine IP-23.

## AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y inclus les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, sauf si elles ont reçu des instructions concernant l'usage de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

### ATTENTION :

Avant d'utiliser pour la première fois la machine, nettoyez la zone de contact avec les aliments, le couteau rotatif (19) et le couteau fixe (18) avec de l'eau savonneuse (tiède), rincez et laissez sécher.

Attention : avant toute intervention pour le montage des outils, le nettoyage, la révision ou la réparation des turbo-broyeurs, il est obligatoire de débrancher la machine du réseau.

Le turbo-broyeur doit être utilisé sous surveillance. Ne jamais laisser la machine en marche sans que personne n'en ait la responsabilité.

Le TRX-22 est un turbo-broyeur à 2 vitesses. Utiliser la vitesse

basse de manière intermittente. Un fonctionnement de 30 minutes avec des pauses de 10 minutes.

## INSTALLATION

Pour obtenir les meilleures prestations de la machine et sa bonne conservation, veuillez suivre les instructions contenues dans ce manuel.

## DÉPLACEMENT / MISE EN PLACE

Le turbo-broyeur est une machine mobile munie de roues. Lors de tout déplacement, veuillez prendre les mesures nécessaires pour éviter les coups, renversements ou situations dangereuses. Nous vous recommandons d'effectuer les déplacements en mettant la machine sur la position de « transport ».

Lors de la mise en place de la machine, veuillez tenir compte du fait de devoir la poser sur une surface lisse et avec les roues arrières en position de frein. Veuillez également fixer le bras sur une position fixe.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**Vérifier que les caractéristiques électriques de la machine correspondent à celles du réseau.**

TRX-21: 230-400V / 50 Hz / 3N (connecté à 400V/3N); 220-380V / 60 Hz / 3N (connecté à 220V/3). Pour modifier le voltage, veuillez respecter les indications du schéma électrique.  
TRX-22: 400V / 50 Hz / 3N; 220V / 60 Hz / 3. NOTE : La TRX-22 est mono-tension et il n'est pas possible de modifier d'aucune façon le voltage.

Préparer une prise de courant murale, qui soit toujours accessible, munie d'un interrupteur général de coupure, et de protection différentielle et magnétothermique de 4P de 10 A avec la fiche correspondante.

Sens de rotation : le couteau rotatif (19) doit tourner dans un sens antihoraire lorsqu'on regarde à partir de la partie supérieure de l'outil. Si le sens de rotation du couteau rotatif (19) est horaire, pour l'inverser, intervertir deux phases sur le câble d'alimentation.

## CARACTÉRISTIQUES DU CÂBLE

Les turbo-broyeurs sont livrés avec un cordon électrique de 10 m de longueur, avec recouvrement thermoplastique.

**ATTENTION : LA PRISE DE TERRE EST OBLIGATOIRE. DANGER D'ÉLECTROCUTION.** Le fil de prise de terre des machines est de couleur jaune et verte.

La machine est pourvue d'une vis externe pour le raccordement à la liaison équipotentielle de terre.



## FONCTIONS DU CONTRÔLE : (Figure 1)



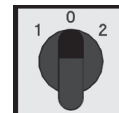
Touche de « Marche » (A)

En appuyant sur cette touche, le moteur démarre si le bras est dans la zone de travail et le minuteur en position.



Touche d'« Arrêt » (B)

En appuyant sur cette touche le moteur s'arrête.



Sélecteur de vitesse (C ).  
Seulement TRX-22

Position 0 : elle arrête le moteur, mais l'arrêt total doit être effectué en appuyant sur la touche « Arrêt ». Ne jamais laisser la machine en « position 0 » sans appuyer sur la touche « Arrêt ».

Position 1 Vitesse basse.

Position 2 Vitesse haute.



Minuteur (D).

Position centrale : ne permet pas le fonctionnement de la machine.

Sens horaire : temporisation de 0 à 60 minutes.  
Sens antihoraire : fonctionnement en continu sans minuteur.

## MISE EN ROUTE

### ATTENTION :

**Avant d'utiliser pour la première fois la machine, nettoyez la zone de contact avec les aliments, le couteau rotatif (19) et le couteau fixe (18) avec de l'eau savonneuse (tiède), rincez et laissez sécher.**

Le couteau rotatif (19) et le couteau fixe (18) comportent des zones très affilées, il convient de les manipuler avec précaution.

## ROTATION ET FREINAGE DU BRAS :

Le bras (4) comporte un système de freinage, actionné par le biais d'un levier (8) pour le bloquer et le maintenir dans la position souhaitée. Il est possible de tourner facilement le bras une fois le frein libéré. Pour le blocage du bras, tourner le levier de freinage (8) dans le sens horaire et le serrer fortement jusqu'à ce que le bras soit bloqué. Pour le libérer, le tourner dans le sens inverse jusqu'à parvenir à la butée (6).

## DIFFÉRENTES POSITIONS DU BRAS :

Position de transport : Figure 2

Position changement d'outil : Figure 3

Position de stockage : Figure 4.

Zone de travail : Figure 5.



## MONTAGE ET DÉMONTAGE DES OUTILS (FIGURE 6)

Description du processus de démontage et montage, du protecteur (17), Couteau rotatif (19) et Couteau fixe (18). Ces opérations s'effectuent lors des manœuvres de nettoyage ou changement des outils.

**Attention : avant toute intervention pour le montage des outils, le nettoyage, la révision ou la réparation des turbo-broyeurs, il est obligatoire de débrancher la machine du réseau.**

Les étapes à respecter pour la mise en place des outils sont décrites ci-après. Dans la section « NETTOYAGE », l'ordre des étapes est inversé par rapport à celui de ce paragraphe.

- Débloquer le frein du levier (8) et tourner le bras (4) en poussant la partie du moteur vers le bas jusqu'à ce que l'outil soit accessible. Position changement d'outil figure 2
- Insérer le couteau rotatif (19) sur l'axe strié et le maintenir jusqu'à visser dans l'axe strié la vis de fixation (20) de l'autre main.
- Bloquer le couteau rotatif (19) en utilisant la clé fournie et serrer la vis de fixation (20) avec l'autre clé.
- Placer le couteau fixe (18) sur le protecteur de couteau (17) de manière à ce que les tenons du couteau fixe prennent leur position lorsque vous les insérez dans leur logement guide.
- Introduire l'ensemble du couteau (18+17) fixe + support couteau fixe dans les trous du bras (2) et serrer les fixations (21) jusqu'à ce que le support (17) soit fixe.
- Serrer les 3 vis (21) de la tige submersible (2) avec la clé fournie avec l'équipement.

## ANGLES OU POSITIONS DE TRAVAIL :

L'angle ou la position de travail sont déterminés par l'ensemble levier-micro (16) situé sur le support de bras. Si vous tournez trop le bras (4) et vous sortez de la zone de travail autorisée, le micro arrêtera le turbo-broyeur. Il est nécessaire de tourner le bras jusqu'à la zone de travail pour que le micro (16) agisse et pour pouvoir démarrer à nouveau le turbo-broyeur.

## TYPES D'OUTILS

Couteau rotatif. Disque 4 fils absorption renforcée. (19)  
 Couteau fixe à 42 dents Pour hacher fin (18).  
 Couteau fixe à 30 dents Pour hacher intermédiaire (18).  
 Couteau fixe à 21 dents Pour hacher des produits fibreux (18).

## NETTOYAGE

**ATTENTION : Déconnecter le turbo-broyeur du réseau avant toute manipulation intérieure.**

Le couteau rotatif de coupe (19) et le couteau fixe (18) comportent des zones très affilées, il convient de les manipuler avec précaution.

Tous les éléments du turbo-broyeur en contact avec les aliments doivent être nettoyés juste après leur utilisation, avec de l'eau chaude et un détergent admis par la réglementation alimentaire. Puis, rincer à grande eau avec de l'eau chaude et désinfecter avec un chiffon doux imbibé d'alcool éthylique (90°).

Le couteau rotatif (19), le couteau fixe (18) et le support couteau fixe (17) peuvent être mis dans un lave-vaisselle pour leur nettoyage et leur désinfection.

Pour cela :

- Débloquer le frein (8), et tourner le bras (4) figure 7 jusqu'à la position « changement d'outil ». s/figure 3
- Desserrer avec la clé les 3 vis du support du couteau fixe (2). Ôter l'ensemble couteau fixe (18) + support couteau fixe (17) du bras.
- Séparer le Couteau fixe (18) du protecteur de couteau (17) et laver les deux pièces à la main ou en lave-vaisselle.
- Desserrer avec la clé la vis de fixation (20) et la libérer. Le couteau rotatif (19) sort vers le bas de l'axe strié. Laver cette pièce à la main ou en lave-vaisselle.
- Nettoyer le reste du bras (2) et la machine à l'eau chaude avec un nettoyant autorisé pour l'alimentation. Puis, rincer à grande eau avec de l'eau chaude et désinfecter avec un chiffon doux imbibé d'alcool éthylique (90°). L'extérieur de la machine NE DOIT PAS être nettoyé par jet direct d'eau. Des détergents abrasifs (white-spirit, eau de javel concentrée, etc.) NE DOIVENT PAS ÊTRE UTILISÉS. Ni les gratteurs ou raclettes contenant de l'acier normal, qui peuvent provoquer l'oxydation de la machine.

## ENTRETIEN

### PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Avant toute intervention pour le nettoyage, la révision ou la réparation du turbo-broyeur, il est obligatoire de débrancher la machine du réseau.
- NE JAMAIS introduire la main ou quelque ustensile que ce soit dans la zone de l'outil (1) fig. 7 lors du broyage, afin d'éviter des accidents ou d'endommager les couteaux.
- Vérifier régulièrement le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Vérifier que l'ensemble micro-levier (16) qui contrôle la rotation fonctionne correctement. Si vous détectez une anomalie quelconque, veuillez appeler le service technique agréé par SAMMIC.
- Vérifier régulièrement l'état de la courroie. Retirer le couvercle (3) et vérifier qu'elle est correctement tendue.
- Vérifier annuellement ou toutes les 400 heures l'état de la bague d'étanchéité de

l'axe d'entraînement du couteau rotatif pour préserver l'étanchéité de cette zone. À chaque fois que l'axe d'entraînement est libéré pour sa maintenance, nous vous recommandons de mettre une nouvelle bague d'étanchéité.

- Nettoyer le turbo-broyeur après chaque utilisation en suivant les indications données précédemment.
- Si le câble d'alimentation est détérioré et il convient d'en installer un neuf, ce remplacement ne pourra être effectué que par un service technique agréé par SAMMIC.
- Niveau de bruit de la machine, en marche, placée à 1,6 m de hauteur et 1 m de distance, inférieur à 70 dB(A). Bruit de fond : 32 dB(A).

Bruit	Bruit à vide	En charge (introduit dans l'eau)
Vitesse minimale travail	60 dB	66 dB
Vitesse maximale travail	63 dB	≤ 80 dB

## PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

- Alors que le bras est en position de travail, en appuyant sur marche, le turbo-broyeur ne démarre pas. Vérifier :
  - Le turbo-broyeur est correctement connecté au réseau.
  - Vérifier l'état des fusibles après avoir déconnecté le turbo-broyeur. Ils se trouvent dans le boîtier électrique (12).
  - Vérifier que le micro (16) du bras fonctionne correctement. Vérifier également que le levier (16) en acier inoxydable est correctement fixé dans sa position d'origine.
  - Vérifier que le minuteur ne se trouve pas en position centrale et qu'il fonctionne correctement.
- Le turbo-broyeur était en marche et il s'est arrêté sans avoir appuyé sur aucune touche.
  - Si vous remarquez que le châssis du moteur (5) est très chaud, il se peut que le thermique du moteur se soit mis en route. Attendre environ 30 minutes jusqu'à ce que le moteur refroidisse et essayer à nouveau.
  - Il se peut que le bras (4) ait tourné s'il n'était pas bien fixé et soit sorti de la zone de travail.
  - Le minuteur est entré en fonction et il a arrêté la machine.
- Le moteur tourne mais le couteau rotatif ne tourne pas :
  - Vérifier le système de transmission : l'état de la courroie et vérifier les clavettes et les poulies.

Su ogni macchina sono indicate le seguenti informazioni:

- Nome e indirizzo del costruttore: SAMMIC S.L.
- Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- Il numero di serie è riportato sul certificato di garanzia e sulla dichiarazione di conformità.

## MODELLI

Nel presente manuale sono descritte le operazioni di installazione, funzionamento e manutenzione dei turbofrantumatori TRX-21 (modello a una velocità) e TRX-22 (modello a due velocità). Il riferimento del modello e le caratteristiche sono indicate sulla targhetta d'identificazione posta sulla macchina. Questi turbofrantumatori sono stati progettati e fabbricati in conformità con le direttive europee:

- Direttiva Macchine 2006/42/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Direttiva sui materiali e oggetti di materia plastica e alluminio destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari 89/109/CEE e 90/128/CEE.
- Norma macchina miscelatrice: UNI-EN 12854: 2004
- Grado di protezione conforme alla norma UNE-EN 60529: comandi IP-55 e il resto della macchina IP-23

## ALTRE OSSERVAZIONI IMPORTANTI

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o che non hanno esperienza o competenze, salvo se sono sottoposte alla supervisione o alle istruzioni relative all'uso dell'apparecchio di un responsabile della sicurezza.

### ATTENZIONE:

**Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, pulire la zona di contatto con gli alimenti, la lama rotante (19) e la lama fissa (18) con acqua saponosa (tiepida), sciacquare e farla asciugare.**

**Attenzione: Prima di eseguire qualsiasi operazione di montaggio degli utensili, di pulizia, revisione o riparazione dei turbofrantumatori, è obbligatorio scollegare la macchina dalla rete elettrica.**

Il turbofrantumatore è a uso monitorato. Non lasciarlo mai in funzione senza la supervisione di

un responsabile.

Il TRX-22 è un turbofrantumatore a 2 velocità. Utilizzare la velocità bassa in modo intermittente. Avvio 30 minuti con riposi di 10 minuti

## INSTALLAZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni e una buona conservazione della macchina, osservare le istruzioni riportate su questo manuale.

## MOVIMENTO/POSIZIONAMENTO

Il turbofrantumatore è una macchina mobile dotata di ruote. Durante lo spostamento si prega di adottare le misure necessarie al fine di evitare urti, rovesciamenti e situazioni pericolose. Si raccomanda di effettuare gli spostamenti in posizione "trasporto".

Al momento di posizionare la macchina, tenere conto del fatto che dovrà trovarsi su una superficie liscia e con le ruote posteriori frenate. Anche il braccio dovrà essere sistemato in posizione fissa.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

**Controllare che le caratteristiche elettriche della macchina coincidano con quelle della rete.**

TRX-21: 230-400V / 50 Hz / 3N (collegato a 400V/3N); 220-380V / 60 Hz / 3N (collegato a 220V/3). Per cambiare voltaggio, seguire le indicazioni dello schema elettrico.

TRX-22: 400V / 50 Hz / 3N; 220V / 60 Hz / 3. **NOTA:** La TRX-22 è mono-tensione e non è possibile effettuare alcuna variazione di voltaggio.

Predisporre una presa di corrente a muro facilmente accessibile, con interruttore generale di sezionamento e con protezione magnetotermica differenziale 4P da 10 A e relativa spina.

Senso di rotazione: La lama rotante (19) deve girare in senso orario guardando l'utensile dall'alto. Se il senso di rotazione della lama rotante (19) è in senso orario, per invertirlo scambiare le due fasi nel cavo di alimentazione.

## CARATTERISTICHE DEL CAVO

I turbofrantumatori vengono forniti con un cavo elettrico lungo 10 m, con rivestimento termoplastico.

**ATTENZIONE: IL COLLEGAMENTO A TERRA È OBBLIGATORIO. PERICOLO DI FOLGORAZIONE.** Il filo di terra della macchina è di colore giallo-verde.

Inoltre, la macchina è provvista di una vite esterna per il collegamento ad un sistema equipotenziale di terra.



## FUNZIONI DEL CONTROLLO: (Figura1)



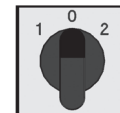
Pulsante "Funzionamento" (A).

Premendo questo pulsante, il motore viene avviato se il braccio si trova all'interno dell'area di lavoro e il temporizzatore è in posizione.



Pulsante "Arresto" (B).

Se si preme questo tasto, il motore si ferma.



Selettore di velocità (C) Soltanto TRX-22

Posizione 0: Arresta il motore, ma l'arresto totale deve avvenire premendo il pulsante "Arresto". Non lasciare mai la macchina in "Posizione 0" senza premere il pulsante "arresto".

Posizione 1 velocità bassa.

Posizione 2 velocità alta.



Temporizzatore (D).

Posizione centrale: Non consente il funzionamento della macchina.

Rotazione in senso orario: Temporizzazione da 0 a 60 minuti.

Rotazione in senso antiorario: Funzionamento continuo senza temporizzatore.

## AVVIAMENTO

### ATTENZIONE:

**Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, pulire la zona di contatto con gli alimenti, la lama rotante (19) e la lama fissa (18) con acqua saponosa (tiepida), sciacquare e farla asciugare.**

La lama rotante (19) e quella fissa (18) sono dotate di zone molto affilate. Si prega pertanto di maneggiarle con la massima cura.

## ROTAZIONE E FRENATURA DEL BRACCIO:

Il braccio (4) prevede un sistema di frenatura, azionato mediante una leva (8) per bloccarlo e mantenerlo nella posizione desiderata. Una volta liberato il freno, è possibile ruotare agevolmente il braccio. Per bloccare il braccio, ruotare la leva di frenatura (8) in senso orario e stringere e ruotare con forza sino a quando si blocca. Per liberarlo, ruotare in senso opposto sino a fine corsa (6).

## VARIE POSIZIONI DEL BRACCIO:

Posizione di trasporto: figura 2

Posizione variazione di utensile: figura 3

Posizione di stoccaggio: figura 4

Area di lavoro: figura 5

## MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEGLI UTENSILI (FIGURA 6)

Descrizione delle procedure di smontaggio e montaggio della protezione (17), della lama rotante (19) e della lama fissa (18). Tali operazioni si eseguono nell'ambito delle manovre di pulizia o variazione dell'utensile.

**Attenzione: Prima di eseguire qualsiasi operazione di montaggio degli utensili, di pulizia, revisione o riparazione dei turbofrantumatori, è obbligatorio scollegare la macchina dalla rete elettrica.**

Di seguito si descrivono le varie fasi per il posizionamento degli utensili. Nella sezione "PULIZIA", i vari passaggi devono essere effettuati in ordine inverso rispetto a quello indicato in questa sezione.

- Sbloccare il freno mediante la leva (8) e ruotare il braccio (4) spingendo verso il basso la parte del motore fino a quando l'utensile risulti accessibile. Posizione variazione di utensile figura 2
- Inserire la lama rotante (19) sull'albero scanalato e tenerla stretta fino al completo avvistamento sull'albero scanalato della vite di fissaggio (20) con l'altra mano.
- Bloccare la lama rotante (19) utilizzando la chiave in dotazione e stringere le vite di fissaggio (20) con l'altra chiave.
- Posizionare la lama fissa (18) sulla protezione delle lame (17) in modo tale che i bordi della lama fissa si inseriscano correttamente durante l'inserimento nell'alloggio guida.
- Inserire il gruppo lama (18+17) fissa + supporto lama fissa negli appositi fori del braccio (2) e stringere le viti (21) sino a quando il supporto (17) sarà fisso.
- Stringere le 3 viti (21) della barra immergibile (2) con la chiave fornita assieme all'apparecchio.

### ANGOLI O POSIZIONI DI LAVORO:

L'angolo o la posizione di lavoro sono determinati dal gruppo leva-micro (16) posizionato sul supporto del braccio. Nel caso in cui si giri troppo il braccio (4) e si esca dall'area di lavoro consentita, il micro arresta il turbofrantumatore. È necessario girare il braccio fino all'area di lavoro affinché il micro (16) entri in funzione. Premendo il pulsante "Avvia" il turbofrantumatore può ripartire.

### TIPOLOGIE DI UTENSILI

Lama rotante. Disco 4 taglienti assorbimento rinforzato. (19)

Lama fissa a 42 denti per triturazione fine (18).

Lama fissa a 30 denti per triturazione intermedia (18).

Lama fissa a 21 denti per triturazione di prodotti fibrosi (18).

## PULIZIA

**ATTENZIONE: Scollegare il turbofrantumatore dalla rete elettrica prima di intervenire al suo interno.**

La lama rotante di taglio (19) e quella fissa (18) sono dotate di coltelli molto affilati. Si prega pertanto di maneggiarle con la massima cura.

Tutti gli elementi del tagliaverdure che sono a contatto con gli alimenti devono essere puliti immediatamente dopo l'utilizzo con acqua calda e un detergente specifico per il settore alimentare. Poi, sciacquare con molta acqua calda e disinfettare con un panno morbido imbevuto in alcol etilico (90 °).

La lama rotante (19), la lama fissa (18) e il supporto della lama fissa (17) possono essere lavate e disinfettate in lavastoviglie.

Seguire queste indicazioni:

- Sbloccare il freno (8) e ruotare il braccio (4) figura 7 sino alla posizione "sostituzione utensile" s/figura 3
  - Allentare con l'apposita chiave le 3 viti di supporto della lama fissa (2). Rimuovere il gruppo lama fissa (18) + supporto lama fissa (17) del braccio.
  - Separare la lama fissa (18) dalla protezione della lama (17) e lavare entrambi i pezzi a mano o in lavastoviglie.
  - Allentare con l'apposita chiave le viti di fissaggio (20) e rimuoverle. La lama rotante (19) esce verso il basso dall'albero scanalato. Lavare il pezzo a mano o in lavastoviglie.
  - Pulire il resto del braccio (2) e la macchina con acqua calda e un detergente specifico per il settore alimentare. Poi, sciacquare con molta acqua calda e disinfettare con un panno morbido imbevuto in alcol etilico (90 °).
- L'esterno della macchina NON DEVE ESSERE PULITO con un getto d'acqua diretto. NON UTILIZZARE detergenti abrasivi (acidi, candeggina concentrata, ecc...) né spugne o pagliette che contengano acciaio comune, perché potrebbero far arrugginire la macchina.

## MANUTENZIONE

### PRECAUZIONI IMPORTANTI

- **Prima di effettuare le operazioni di pulizia, revisione o riparazione del turbofrantumatore, è obbligatorio scollegarla dalla rete elettrica.**
- Non inserire MAI le mani né alcun utensile nella zona dell'apparecchio (1) fig. 7 durante la triturazione al fine di evitare incidenti o l'usura delle lame.
- Controllare regolarmente il funzionamento dei sistemi di sicurezza della macchina. Verificare che il gruppo micro-leva (16) che controlla la rotazione funzioni correttamente. Qualora si individuasse un'anomalia, chiamare il servizio tecnico autorizzato di SAMMIC.

- Controllare regolarmente le condizioni della cinghia. Rimuovere il coperchio (3) e verificare la corretta tensione.

- Controllare annualmente o ogni 400 ore di utilizzo lo stato dell'arresto dell'asse di trascinamento della lama rotante per assicurare la tenuta di questa zona. Si raccomanda di montare un arresto nuovo ogni volta che si smonta l'asse di trascinamento per le operazioni di manutenzione.

- Pulire il turbofrantumatore dopo ogni utilizzo come descritto in precedenza.

- Se il cavo di alimentazione è deteriorato ed è necessario installarne uno nuovo, questa sostituzione potrà essere realizzata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di SAMMIC.

- Il livello di rumorosità della macchina, in funzione, a 1,6 m di altezza e 1 m di distanza, è inferiore a 70 dB(A). Rumore di fondo: 32 dB(A).

Rumore	Rumore a vuoto	En Carico (inserito in acqua)
Velocità minima di lavoro	60 dB	66 dB
Velocità massima di lavoro	63 dB	≤ 80 dB

## ERRORI DI FUNZIONAMENTO

- Se con il braccio in posizione di lavoro premendo il pulsante "Avvio" il turbofrantumatore non parte, controllare:
  - Che il turbofrantumatore sia correttamente collegato alla rete.
  - Con il turbofrantumatore scollegato dalla rete, verificare lo stato dei fusibili. Si trovano all'interno della scatola elettrica (12).
  - Verificare che il micro (16) del braccio funzioni correttamente. Verificare inoltre che la leva (16) di acciaio inossidabile sia correttamente fissata nella sua posizione originale.
  - Verificare che il temporizzatore sia in posizione centrale e funzioni correttamente.
- Il turbofrantumatore era in funzione e si è fermato senza aver premuto alcun tasto.
  - Se si nota che la scocca del motore (5) è molto calda, potrebbe essere entrata in funzione la protezione termica del motore. Attendere 30 minuti fino al raffreddamento del motore e provare di nuovo.
  - Il braccio (4) potrebbe aver girato non essendo correttamente fissato ed essere uscito dalla zona di lavoro.
  - Il temporizzatore ha svolto la sua funzione e ha arrestato la macchina.
- Il motore gira ma la lama rotante no:
  - Controllare il sistema di trasmissione: verificare le condizioni della cinghia, la chiavetta e le pulegge.

Cada máquina inclui as seguintes indicações:

- Nome e morada do fabricante: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPAIN)
- O número de série está indicado na folha de garantia e na declaração de conformidade.

## MODELOS

Este manual descreve a instalação, o funcionamento e a manutenção dos turbo-trituradores TRX-21 (modelo uma velocidade) e TRX-22 (modelo 2 velocidades). A referência do modelo e as respetivas características vêm indicadas na placa de identificação colocada na máquina. Estes turbo-trituradores foram concebidos e fabricados de acordo com as diretivas europeias:

- Diretiva de máquinas 2006/42/CE
- Diretiva de baixa tensão 2006/95/CE
- Diretiva de compatibilidade eletromagnética 2004/108/CE
- Diretivas de materiais de alumínio e plásticos alimentares 89/109/CEE e 90/128/CEE.
- Norma misturadora de braço: UNE-EN 12854: 2004
- Índice de proteção segundo a norma UNE-EN 60529: Comandos IP-55 e as restantes da máquina IP-23

## OUTRAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são diminuídas, ou que têm falta de experiência ou conhecimentos, exceto sob supervisão, ou após receberem instruções sobre a utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Antes de utilizar a sua máquina pela primeira vez, limpar a zona de contacto com alimentos, a lâmina giratória (19) e a lâmina fixa (18) com água com sabão (morna), enxaguar e deixá-la secar.

Atenção: Antes de qualquer intervenção para a montagem de ferramentas, limpeza, revisão ou reparação dos turbo-trituradores, é obrigatório desligar a máquina da rede.

O turbo-triturador é de uso vigiado; nunca deixar a máquina em funcionamento sem vigilância.

A TRX-22 é um turbo-triturador de 2 velocidades. Usar a velocidade baixa de maneira intermitente. Funcionamento de 30 minutos com descansos de 10 minutos

## INSTALAÇÃO

Para obter as melhores prestações e manter a máquina em bom estado de conservação, siga

as instruções contidas neste manual.

### MOVIMENTO / POSICIONAMENTO

O turbo-triturador é uma máquina móvel equipada com rodas. Durante o posicionamento, tomar as medidas necessárias para evitar batidas, inclinações e situações perigosas. Recomenda-se realizar o posicionamento na posição de "transporte".

Na hora de posicionar a máquina, deixá-la sobre uma superfície lisa e com as rodas traseiras travadas. Fixar também o braço numa posição fixa.

### LIGAÇÃO ELÉCTRICA

**Verificar se as características elétricas da máquina coincidem com as da rede.**

TRX-21: 230-400V / 50 Hz / 3N (ligado a 400V/3N) ; 220-380V / 60 Hz / 3N (ligado a 220V/3). Para mudar de voltagem seguir as indicações do esquema elétrico.

TRX-22: 400V / 50 Hz / 3N; 220V / 60 Hz / 3. NOTA: A TRX-22 é mono-tensão e não é possível realizar nenhum tipo de mudança de voltagem.

Preparar uma tomada de corrente mural, que esteja sempre acessível, com interruptor geral de seccionamento, e com proteção diferencial e magnetotérmica de 4P de 10 A, com a respetiva ficha.

Sentido de rotação: A lâmina giratória (19) deve rodar no sentido contrário aos ponteiros do relógio olhando desde a parte superior da ferramenta. Se a rotação da lâmina giratória (19) for no sentido dos ponteiros do relógio, invertê-lo intercambiando duas fases no cabo de alimentação.

### CARACTERÍSTICAS DO CABO

Os turbo-trituradores são fornecidos com um cabo elétrico de 10 m de comprimento, com revestimento termoplástico.

ATENÇÃO: É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO À TERRA. PERIGO DE ELECTROCUSSÃO. O fio da tomada de terra da máquina é de cor amarelo-verde.

Além disso a máquina está equipada com um parafuso externo para a ligação a um sistema equipotencial de terra.



### FUNÇÕES DO CONTROLO: (Figura 1)



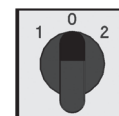
Botão de "Marcha" (A).

Ao premir este botão, o motor arranca se o braço estiver dentro da área de trabalho e o temporizador em posição.



Botão de "Paragem" (B).

Ao premir este botão, o motor para.



Ver Fig. 1 Seletor de velocidade (C). Só TRX-22

Posição 0: Para o motor, mas a paragem total tem que ser acionada pelo botão de "Paragem". Nunca deixar a máquina em "Posição 0" sem premir o botão de "paragem".

Posição 1 velocidade baixa.

Posição 2 velocidade alta.



Ver Fig. 1 Temporizador (D).

Posição central: Não permite o funcionamento da máquina.

Rotação contrária aos ponteiros do relógio: Temporização de 0 a 60 minutos.

Rotação ponteiros do relógio: Funcionamento contínuo sem temporizador.

## ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

### ATENÇÃO:

**Antes de utilizar a sua máquina pela primeira vez, limpar a zona de contacto com alimentos, a lâmina giratória (19) e a lâmina fixa (18) com água com sabão (morna), enxaguar e deixá-la secar.**

A lâmina giratória (19) e a fixa (18) têm áreas muito afiadas, portanto, devem ser manuseadas cuidadosamente.

### ROTAÇÃO E TRAVAGEM DO BRAÇO:

O braço (4) dispõe de um sistema de travagem, acionado por meio de uma alavanca (8) para bloquear e manter o mesmo na posição pretendida. Com o travão solto, é possível rodar o braço com facilidade. Para o bloqueio do braço, rodar a alavanca de travagem (8) no sentido dos ponteiros do relógio e apertá-lo com força até que o braço fique bloqueado. Para o soltar, rodá-lo no sentido oposto até chegar ao limite (6).

### DIFERENTES POSIÇÕES DO BRAÇO:

Posição de transporte: figura 2

Posição mudança de ferramenta: figura 3

Posição de armazenamento: figura 4

Zona de trabalho: figura 5

## MONTAGEM E DESMONTAGEM DE FERRAMENTAS (FIGURA 6)

Descrição do processo de desmontagem e montagem, de protetor (17), lâmina giratória (19) e lâmina fixa (18). Estas operações realizam-se nas manobras de limpeza ou mudança de ferramentas.

**Atenção: Antes de qualquer intervenção para a montagem de ferramentas, limpeza, revisão ou reparação dos turbo-trituradores, é obrigatório desligar a máquina da rede.**

Os passos para a colocação de ferramentas são descritos de seguida. Na secção "LIMPEZA", a ordem dos passos é inversa à descrita nesta secção.

- Desbloquear o travão com a alavanca (8) e rodar o braço (4) empurrando a parte do motor para baixo até a ferramenta ficar acessível. Posição mudança de ferramenta figura 2
- Inserir a lâmina giratória (19) no eixo estriado e mantê-lo até aparafusar no eixo estriado o parafuso de fixação (20) com a outra mão.
- Bloquear a lâmina giratória (19) utilizando a chave fornecida e apertar o parafuso de fixação (20) com a outra chave.
- Colocar a lâmina fixa (18) sobre o protetor de lâminas (17) de maneira que as linguetas da lâmina fixa se posicionem ao introduzi-lo no seu alojamento guia.
- Introduzir o conjunto de lâmina (fixa + suporte lâmina (18+17) fixa nos orifícios do braço (2) e apertar as fixações (21) até que o suporte (17) fique fixo.
- Apertar os 3 parafusos (21) do cano submersível (2) com a chave fornecida com o equipamento.

**ÂNGULOS OU POSIÇÕES DE TRABALHO:**

O ângulo ou a posição de trabalho são determinados pelo conjunto came-micro (16) situado no suporte braço. Se se rodar demasiado o braço (4) e se sair da área de trabalho permitido, o micro para o turbo-triturador. É necessário rodar o braço até à zona de trabalho para que o micro (16) atue e, ao iniciar o arranque, se possa arrancar de novo o turbo-triturador.

**TIPOS DE FERRAMENTAS**

Lâmina giratória. Disco 4 fios absorção reforçada. (19)

Lâmina fixa de 42 dentes Para trituração fina (18).

Lâmina fixa de 30 dentes Para trituração intermédia (18).

Lâmina fixa de 21 dentes Para trituração de produtos fibrosos (18).

**LIMPEZA**

**ATENÇÃO: Desligar o turbo-triturador da rede antes de qualquer manipulação no seu interior.**

A lâmina giratória de corte (19) e a fixa (18) têm lâminas muito afiadas, portanto, devem ser manuseadas cuidadosamente.

Todos os elementos da cortadora que estão em contacto com os alimentos devem ser limpos

imediatamente depois da sua utilização, com água quente e um detergente admitido para produtos em contacto com alimentos. Depois enxaguar abundantemente com água quente e desinfetar com um pano suave impregnado em álcool etílico (90°).

A lâmina giratória (19), a lâmina fixa (18) e o suporte da lâmina fixa (17) podem ser introduzidos numa máquina de lavar loiça para a sua limpeza e desinfecção.

Para isso:

- Desbloquear o travão (8) e rodar o braço (4) figura 7 até à posição "mudança de ferramenta". s/figura 3
- Com a chave, desapertar os 3 parafusos do suporte da lâmina fixa (2). Retirar o conjunto lâmina fixa (18) + suporte lâmina fixa (17) do braço.

- Separar a lâmina fixa (18) do protetor da lâmina (17) e lavar as duas peças à mão ou na máquina de lavar loiça.

- Com a chave, desapertar o parafuso de fixação (20) e soltá-lo. A lâmina giratória (19) sai para baixo do eixo estriado. Lavar esta peça à mão ou na máquina de lavar loiça.

- Limpar o resto do braço (2) e a máquina com água quente e um detergente admitido em alimentação. Depois enxaguar abundantemente com água quente e desinfetar com um pano suave impregnado em álcool etílico (90°).

O exterior da máquina NÃO DEVE ser limpo com jato direto de água. NÃO DEVE ser utilizados detergentes abrasivos (água-forte, lixívia concentrada, etc.) nem esfregões ou raspadeiras que contenham aço comum, pois podem causar a oxidação da máquina.

**MANUTENÇÃO**

**PRECAUÇÕES IMPORTANTES**

**- Antes de qualquer intervenção para a limpeza, revisão ou reparação do turbo-triturador, é obrigatório desligar a máquina da rede.**

- NUNCA introduzir a mão ou qualquer utensílio na zona da ferramenta (1) fig. 7 durante a trituração, para evitar acidentes ou a deterioração das lâminas.

- Verificar periodicamente o funcionamento dos dispositivos de segurança. Confirmar que o conjunto micro-came (16) que controla a rotação funciona. Caso detete qualquer anomalia, contactar o serviço técnico reconhecido pela SAMMIC.

- Verificar periodicamente o estado da correia. Retirar a tampa (3) e verificar que a tensão é correta.

- Verificar anualmente a cada 400 horas de uso o estado do retentor do veio de arrastre da lâmina rotativa para preservar a estanquicidade de esta zona por ser uma peça de desgaste.

Sempre que o eixo de arraste seja solto para manutenção, recomenda-se a colocação de um retentor novo.

- Limpar o turbo-triturador depois de cada utilização tal como indicado anteriormente.

- Se o cabo de alimentação se deteriorar e for necessário instalar um novo, essa substituição só poderá ser realizada por um serviço técnico reconhecido pela SAMMIC.

- Nível de ruído da máquina, em funcionamento, colocada a 1,6 m de altura e 1 m de distância, inferior a 70 dB(A). Ruído de fundo: 32 dB(A).

Ruído	Ruído Vazio	Com Carga (introduzido em água)
Velocidade Mínima Trabalho	60 dB	66 dB
Velocidade Máxima Trabalho	63 dB	≤ 80 dB

**INCIDENTES DE FUNCIONAMENTO**

• Com o braço na posição de trabalho, premindo o botão de arranque, o turbo-triturador não arranca, verificar se:

- O turbo-triturador está ligado à rede corretamente.

- Com o turbo-triturador desligado, verificar o estado dos fusíveis. Estão dentro da caixa elétrica (12).

- Verificar se o micro (16) do braço funciona corretamente. Verificar também que o came (16) de aço inoxidável está fixado corretamente na sua posição original.

- Verificar se o temporizador está na posição central e funciona corretamente.

• O turbo-triturador estava em funcionamento e parou sem se premir nenhum botão.

- Se notar que a carcaça do motor (5) está muito quente, o término do motor poderá ter sido acionado. Esperar cerca de 30 minutos até que o motor arrefeça e tentar novamente.

- O braço (4) poderá ter rodado por não estar bem fixado e saiu da zona de trabalho.

- O temporizador realizou a sua função e a máquina parou.

• O motor roda mas a lâmina giratória não:

- Verificar sistema de transmissão: o estado da correia e verificar chavetas e polias.

Elke machine wordt als volgt geïdentificeerd:

- Naam en adres van de fabrikant: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (SPANJE)
- Het serienummer staat op de garantiekaart en in de conformiteitsverklaring.

## MODELLEN

Deze handleiding beschrijft de installatie, de bediening en het onderhoud van de turbo-blenders TRX-21 (model met 1 snelheid) en TRX-22 (model met 2 snelheden). De modelreferentie en technische gegevens staan op het naamplaatje dat op het apparaat is bevestigd. Deze turbo-blenders zijn ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de volgende Europese richtlijnen:

- Machinerichtlijn 2006/42/EG.
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG.
- Richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit.
- Richtlijnen 89/109/EEG en 90/128/EEG inzake materialen en voorwerpen van aluminium en kunststof, bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.
- Armmengers standaard: UNE-EN 12854:2004
- Beschermingsniveau volgens norm UNE-EN 60529: Bedieningselementen IP-55 en rest van de machine IP-23

## OVERIGE BELANGRIJKE INFORMATIE

Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken, tenzij ze toezicht of instructies hebben gekregen van een gezondheids- en veiligheidsdeskundige.

### WAARSCHUWING:

Reinig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, het gebied dat in contact komt met voedsel, het roterende mes (19) en het vaste mes (18) met een (lauw) sopje, spoel het af en laat het drogen.

Let op: Voordat u hulpstukken monteert, het apparaat reinigt, inspecteert of repareert, moet u de stekker uit het stopcontact halen.

De turbo-blender mag niet zonder toezicht draaien.

De TRX-22 is een turbo-blender met 2 snelheden. Gebruik de lage snelheid met tussenpozen. Gedurende 30 minuten aan, met pauzes van 10 minuten

## INSTALLATIE

Volg deze instructies voor optimale service en onderhoud.

## VERPLAATSING / INSTALLATIELOCATIE

De turbo-blender is een mobiele machine met wielen. Neem tijdens het verplaatsen alle nodige maatregelen om stoten, vallen en gevaarlijke situaties te voorkomen. Voer de verplaatsing bij voorkeur uit in de transportstand.

Zorg er bij het installeren voor dat de machine op een vlakke ondergrond staat en dat de achterwielen geblokkeerd zijn. Zet ook de arm in een vaste positie.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

**Controleer of de elektrische specificaties van de machine overeenkomen met de netvoeding.**

TRX-21: 230-400V / 50 Hz / 3N (aangesloten op 400V/3N); 220-380V / 60 Hz / 3N (aangesloten op 220V/3). Raadpleeg het elektrische schema om de spanning te wijzigen.

TRX-22: 400V / 50 Hz / 3N; 220V / 60 Hz / 3. **OPMERKING:** De TRX-22 heeft één werkspanning en het is niet mogelijk om deze te wijzigen.

Zorg voor een wandcontactdoos die altijd toegankelijk is, met een algemene onderbrekingsschakelaar, een aardlekschakelaar en 4P, 10 A stroomonderbreker, met de bijbehorende stekker.

Draairichting: Het roterende mes (19) moet van bovenaf gezien linksom draaien. Als het mes (19) rechtsom draait, verwissel dan twee fasen in de voedingskabel om de draairichting om te draaien.

## SPECIFICATIES VOEDINGSKABEL

De turbo-blenders worden geleverd met een thermoplastisch ommantelde stroomkabel van 10 m.

**LET OP: DE AARDAANSLUITING IS VERPLICHT. GEVAAR VOOR ELEKTROCUTIE.** De aarddraad van de machine is geel-groen.

Bovendien is de machine voorzien van een externe schroef voor aansluiting op een equipotentiaalsysteem.



**BEDIENINGSFUNCTIES:** (Figuur 1)



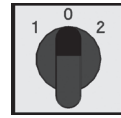
'Start'-knop (A)

Als u op deze knop drukt, wordt de motor gestart als de arm zich in het werkgebied bevindt en de timer in positie staat.



'Stop'-knop (B)

Een druk op deze knop stopt de motor.



Snelheidskeuzeschakelaar (C). Alleen TRX-22

Positie 0: stopt de motor, maar deze moet volledig worden gestopt met de 'Stop'-knop. Laat de machine nooit op 'Positie 0' staan zonder op de 'Stop'-knop te drukken.

Stand 1 lage snelheid.

Stand 2 hoge snelheid.



Timer (D).

Middelste stand: de machine kan niet gebruikt worden.

Rechtsom draaien: timing van 0 tot 60 minuten.

Linksom draaien: continu bedrijf zonder timer.

## OPSTARTEN

### WAARSCHUWING:

**Reinig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, het gebied dat in contact komt met voedsel, het roterende mes (19) en het vaste mes (18) met een (lauw) sopje, spoel het af en laat het drogen.**

Behandel het roterende mes (19) en het vaste mes (18) zeer voorzichtig, want de randen zijn zeer scherp.

### ARMROTATIE EN REMMEN:

De arm (4) heeft een remsysteem dat met een hendel (8) wordt bediend om de arm te blokkeren en in de gewenste positie te houden. Als de rem vrij is, kan de arm gemakkelijk worden gedraaid. Draai je de remhendel (8) rechtsom om de arm te blokkeren: draai deze stevig vast totdat de arm geblokkeerd is. Draai hem in tegengestelde richting totdat de limiet is bereikt (6) om hem los te maken.

### VERSCHILLENDE POSITIES VAN DE ARM:

Transportstand: figuur 2

Positie gereedschapswissel: figuur 3

Opslagpositie: figuur 4

Werkgebied: figuur 5

## MONTAGE EN DEMONTAGE VAN GEREEDSCHAP (FIGUUR 6)

Beschrijving van het demontage- en montageproces van de beschermer (17), het roterende mes (19) en het vaste mes (18). Deze bewerkingen worden uitgevoerd tijdens

het reinigen of het wisselen van gereedschap.

**Let op: Voordat u hulpstukken monteert, het apparaat reinigt, inspecteert of repareert, moet u de stekker uit het stopcontact halen.**

Hieronder worden de stappen beschreven om het gereedschap te monteren. In het gedeelte 'REINIGEN' is de volgorde van de stappen omgekeerd aan die in dit gedeelte.

- Deblokkeer de rem met de hendel (8) en draai de arm (4) die het motorgedeelte naar beneden duwt totdat het gereedschap toegankelijk is. Gereedschapswisselpositie: figuur 2
- Plaats het roterende mes (19) op de gegroefde as en houd het vast totdat de bevestigingsschroef (20) met de andere hand op de gegroefde as is geschroefd.
- Vergrendel het draaiende mes (19) met de meegeleverde sleutel en draai de bevestigingsschroef (20) vast met de andere sleutel.
- Plaats het vaste mes (18) op de mesbeschermer (17) zodat de bevestigingspunten van het vaste mes in positie zijn wanneer het in de gleuf wordt geplaatst.
- Steek het vaste mes + de vaste messteun (18+17) in de armgaten (2) en draai de bevestigingen (21) aan totdat de steun (17) vastzit.
- Draai de 3 schroeven (21) van de dompelstang (2) vast met de bijgeleverde sleutel.

#### WERKHOEKEN OF -POSITIES:

De werkhoeke of -positie wordt bepaald door de microhefboom (16) op de armsteun. Als de arm (4) te veel wordt gedraaid en het toegestane werkgebied verlaat, stopt de microhefboom de turbo-blender. De arm moet naar het werkgebied gedraaid worden om de micro (16) te activeren en bij het indrukken van start kan de turbo-blender vervolgens weer ingeschakeld worden.

#### SOORTEN GEREEDSCHAP

Roterend mes. Schijf 4 randen versterkte absorptie. (19)

Vast mes met 42 tanden Voor fijn blenden (18).

Vast mes met 30 tanden Voor medium blenden (18).

Vast mes met 21 tanden Voor het blenden van vezelige producten (18).

#### REINIGING

**LET OP: Koppel de turbo-blender los van de voeding voordat u de interne onderdelen aanraakt.**

Hanteer het roterende snijmes (19) en het vaste mes (18) zeer voorzichtig, want ze hebben zeer scherpe randen.

Alle onderdelen die in contact komen met

voedsel moeten onmiddellijk na gebruik met heet water en een voedselveilig schoonmaakmiddel gereinigd worden. Spoel vervolgens met veel heet water en desinfecteer met een in ethylalcohol gedrenkt doekje (90°).

Het roterende mes (19), het vaste mes (18) en de vaste meshouder (17) kunnen in een vaatwasser worden gereinigd en gedesinfecteerd.

Om dit te doen:

- Laat de rem (8) los en draai de arm (4) figuur 7 naar de positie 'gereedschapswissel'. zie figuur 3
- Draai met de sleutel de 3 schroeven van de vaste messteun (2) los. Verwijder het vaste mes (18) + de vaste messteun (17) van de arm.
- Scheid het vaste mes (18) van de mesbeschermer (17) en reinig beide delen met de hand of in een vaatwasser.
- Draai de bevestigingsschroef (20) los met de sleutel en verwijder hem. Het roterende mes (19) komt van de onderkant van de gegroefde as. Reinig dit onderdeel met de hand of in een vaatwasser.
- Reinig de rest van de arm (2) en de machine met heet water en een voedselveilig reinigingsmiddel. Spoel vervolgens met veel heet water en desinfecteer met een in ethylalcohol gedrenkt doekje (90°). Gebruik NOOIT hogedruk om te reinigen. Gebruik GEEN agressieve schoonmaakmiddelen (salpeterzuur, bleekwater, enz.) of schuursponsjes of schrobbers voor roestvrij staal, omdat deze roestvorming kunnen veroorzaken.

#### ONDERHOUD

##### LET OP

- **Haal voor reinigungs-, inspectie- of reparatiewerkzaamheden aan de turbo-blender de stekker uit het stopcontact.**
- Steek NOOIT uw hand of een ander voorwerp in het gereedschaps gedeelte (1) fig. 7 tijdens het blenden, om ongelukken of beschadiging van de messen te voorkomen.
- Controleer regelmatig of de veiligheidsvoorzieningen van de machine werken. Controleer of de microhendel (16) die de rotatie regelt, werkt. Neem contact op met de geautoriseerde technische dienst van SAMMIC als u een afwijking constateert.
- Controleer regelmatig de staat van de riem. Verwijder het deksel (3) en controleer of de riem de juiste spanning heeft.
- Inspecteer jaarlijks of elke 400 gebruiksuren de staat van de afdichting van de aandrijfas van het draaiende mes om de lektheid van dit gebied te behouden. Telkens wanneer de naloopas voor onderhoud wordt losgemaakt, moet een nieuwe afdichting worden

aangebracht.

- Reinig de turbo-blender na elk gebruik, zoals hierboven beschreven.

- Alleen een door SAMMIC geautoriseerde technische dienst mag de voedingskabel vervangen als deze beschadigd is.

- Geluidsniveau van de machine tijdens bedrijf, op een hoogte van 1,6 m en een afstand van 1 m, minder dan 70 dB(A). Achtergrondgeluid: 32 dB (A).

Geluid	Geluid wanneer leeg	Geladen (ondergedompeld in water)
Minimale werksnelheid	60 dB	66 dB
Maximale werksnelheid	63 dB	≤ 80 dB

#### PROBLEEMOPLOSSING

- Als de arm in de werkstand staat, de startknop ingedrukt wordt en de turbo-blender niet start, controleer dan:
  - Of de turbo-blender correct op het elektriciteitsnet is aangesloten.
  - Met de voeding van de turbo-blender losgekoppeld de staat van de zekeringen. Deze zitten in het elektriciteitskastje (12).
  - Controleer of de microhendel (16) van de arm goed werkt. Controleer ook of de roestvrijstalen hendel (16) goed in zijn oorspronkelijke stand staat.
  - Controleer of de timer niet in de middelste stand staat en of hij goed werkt.
- De turbo-blender stond aan en stopte zonder op een knop te drukken.
  - Als u merkt dat het motorhuis (5) erg heet is, kan het thermische relais van de motor geactiveerd zijn. Wacht ongeveer 30 minuten tot de motor is afgekoeld en probeer het opnieuw.
  - De arm (4) kan gedraaid zijn omdat hij niet goed vastgezet is en heeft het werkgebied verlaten.
  - De timer heeft volgens zijn functie de machine gestopt.
- De motor draait, maar het draaiende mes niet:
  - Controleer de staat van de riem en controleer de pennen en poelies van het transmissiesysteem.

Fig. / Abb 1

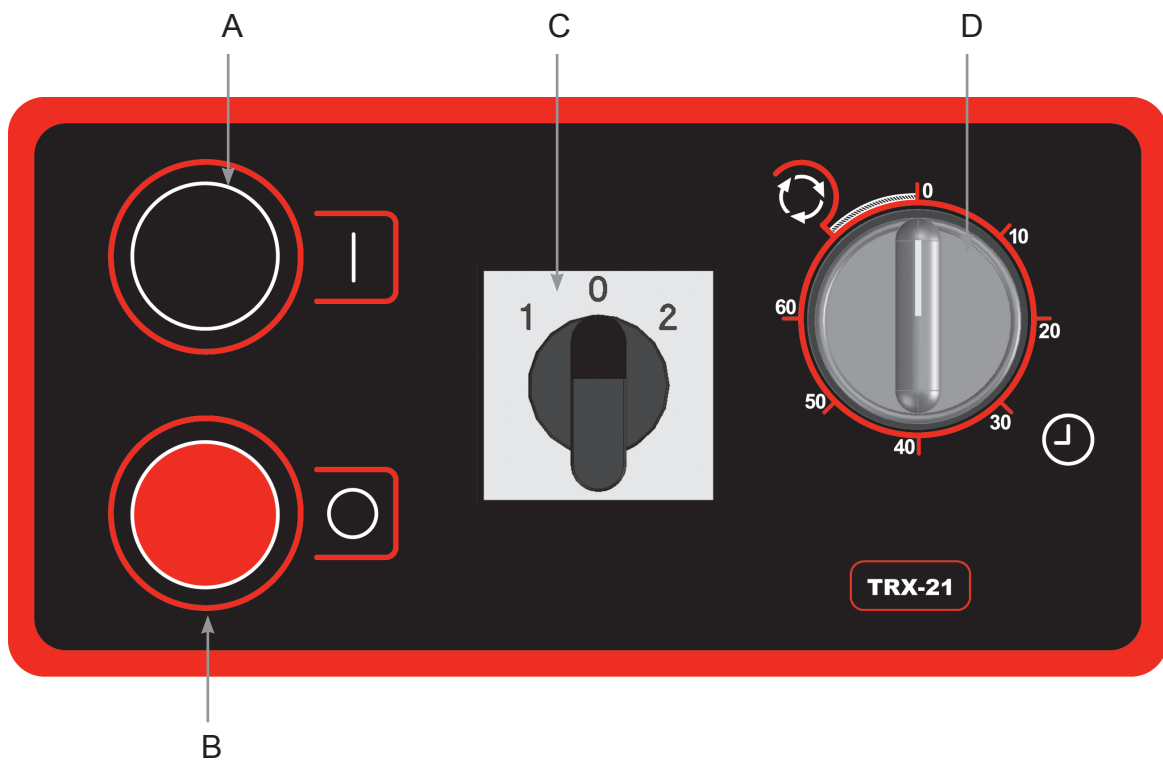
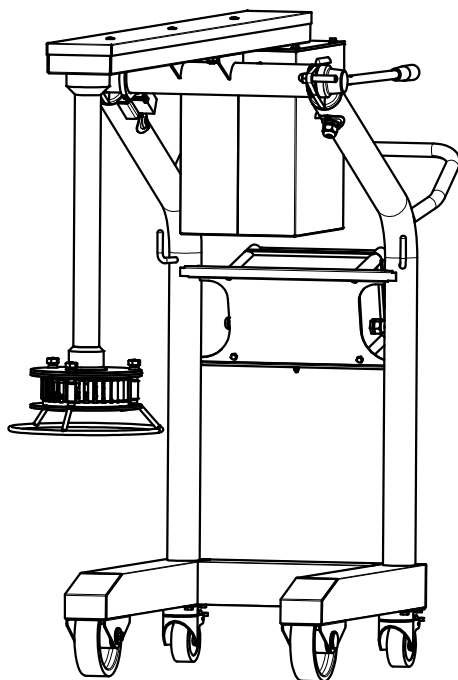


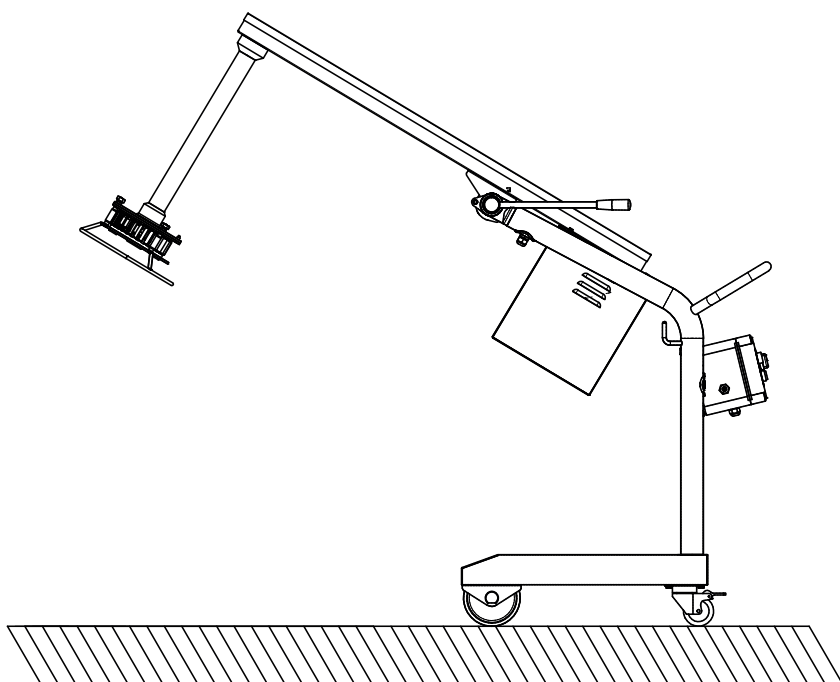
Fig. / Abb 2



- Posición de transporte
- Transport position
- Position beim Transport
- Position de transport
- Posizione di trasporto
- Posição de transporte
- Transportpositie

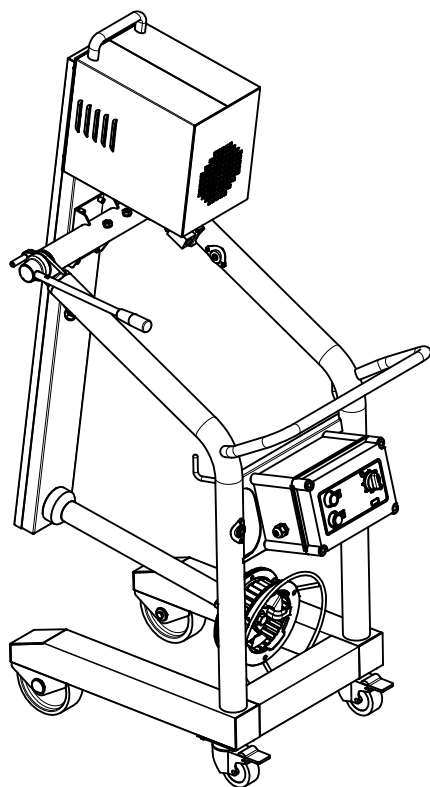


Fig. / Abb 3



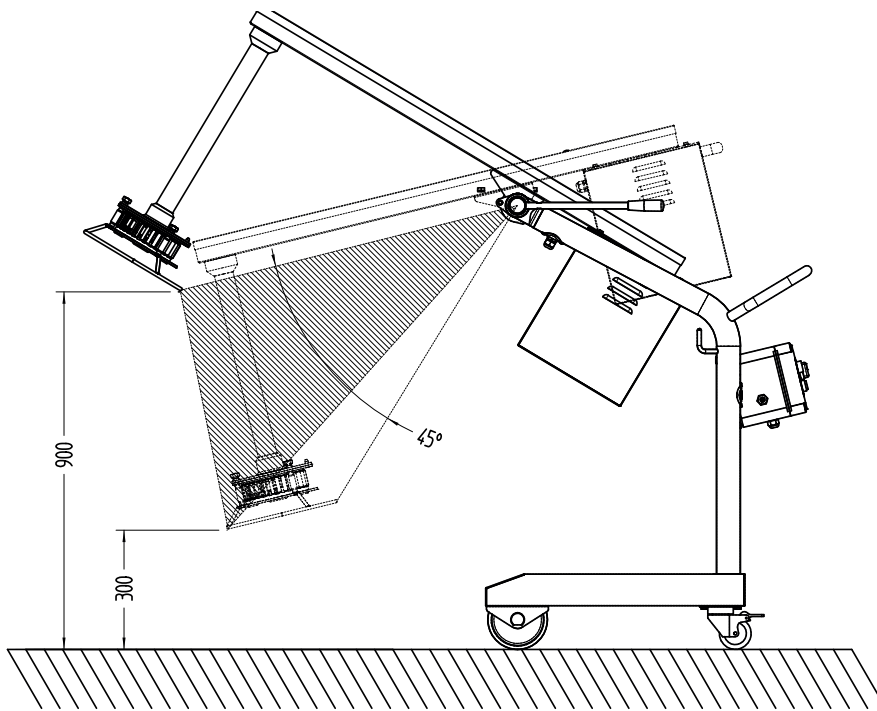
Posición cambio de herramienta  
Tool change position  
Position beim Werkzeugwechsel  
Position changement d'outil  
Posizione variazione di utensile  
Posição mudança de ferramenta  
Positie gereedschapswissel

Fig. / Abb. 4



Posición de almacenaje  
Storage position  
Position bei der Lagerung  
Position de stockage  
Posizione di stoccaggio  
Posição de armazenamento  
Opslagpositie

Fig. / Abb. 5



Zona de trabajo: figura 5  
 Work area: figure 5  
 Arbeitsbereich: Abbildung 5  
 Zone de travail : Figure 5.  
 Area di lavoro: figura 5  
 Zona de trabalho: figura 5  
 Werkgebiel: figuur 5

Fig. / Abb. 6

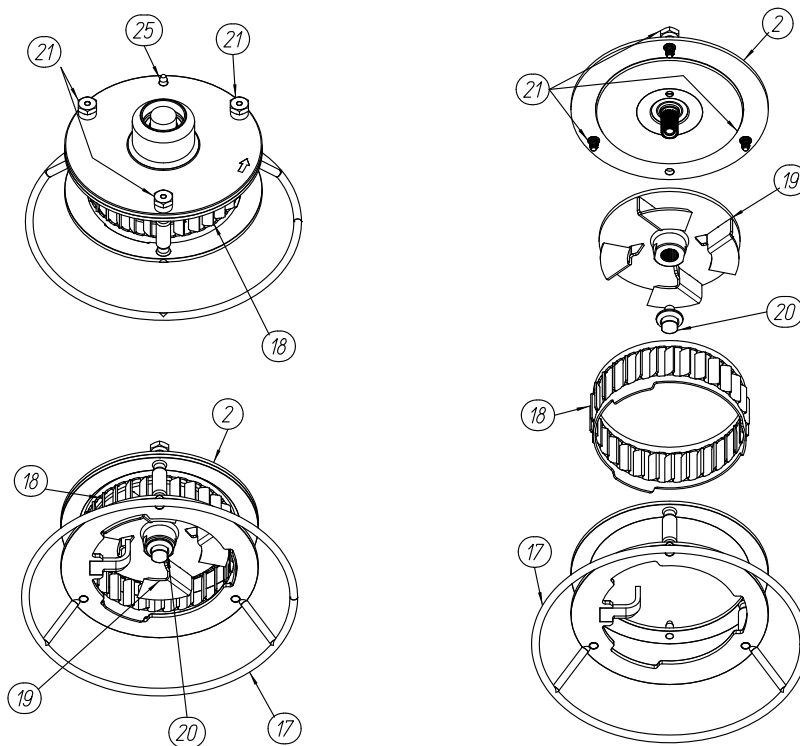
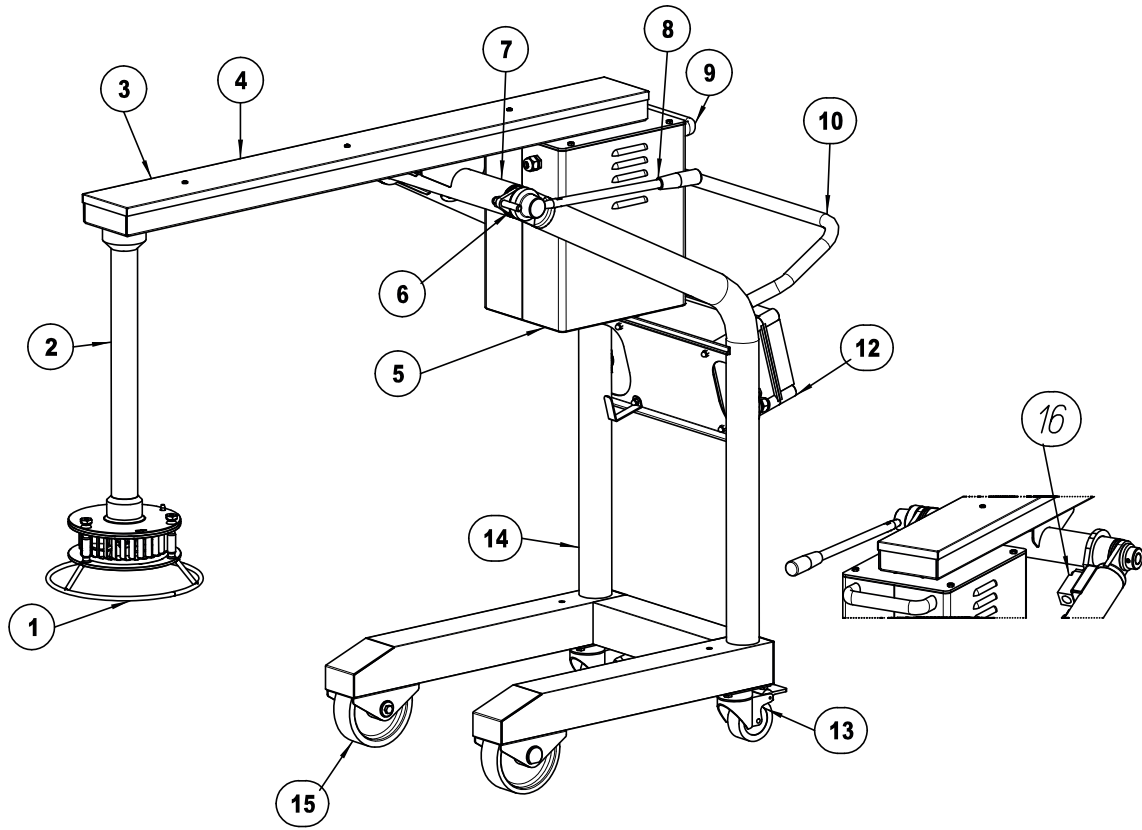
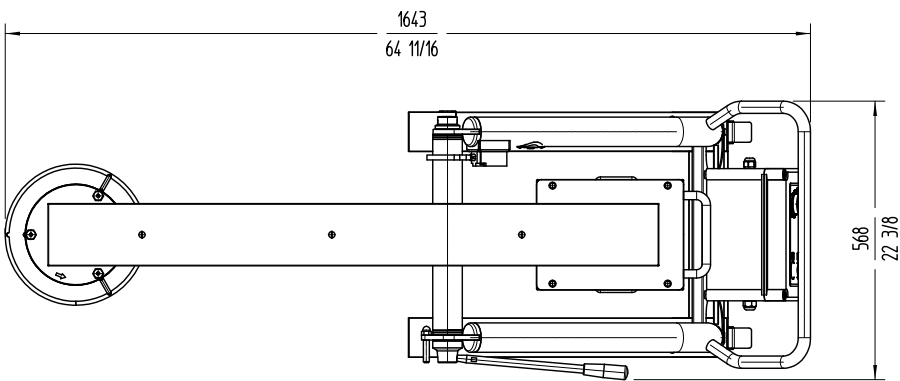
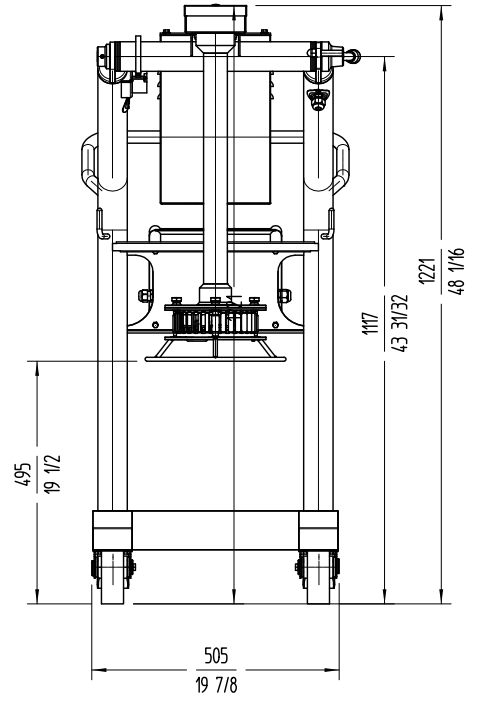
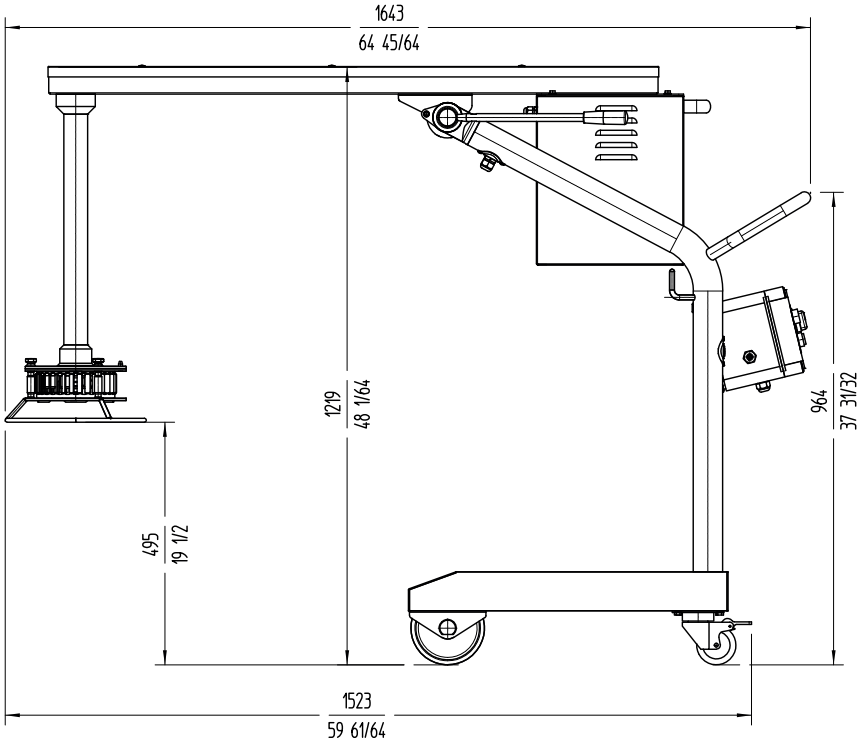


Fig. / Abb. 7





CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	TRX-21	TRX-22
Capacidad máxima recipiente	Maximum bowl content	Fassungsvermögen Des Behälters	500 l	500 l
Longitud del brazo	Arm length	Länge Des Pürerstabs	600 mm	600 mm
Alimentación eléctrica	Electrical supply	Stromversorgung	230-400V / 50Hz /3N - 220-380V / 60 Hz 3N	
Potencia	Loading	Leistung	2.200W	2.200W
Velocidad (r.p.m.)	Speed (r.p.m.)	Geschwindigkeit	1.500	750-1.500
Dimensiones en trabajo	In operation dimensions	Abmessungen Im Betrieb		
-Ancho	-Width	-Breite	568	568
-Fondo	-Depth	-Tiefe	1.643	1.643
-Alto	-Height	-Höhe	1.219	1.219
Dimensiones recogido	Stored dimensions	Abmessungen Im Lager		
-Ancho	-Width	-Breite	568	568
-Fondo	-Depth	-Tiefe	963	963
-Alto	-Height	-Höhe	1.651	1.651
Peso neto	Net weight	Nettogewicht	96 kg	96 kg

CARACTÉRISTIQUES	CARACTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	TRX-21	TRX-22
Capacité de la cuve	Capacità del recipiente	Capacidade recipiente	500 l	500 l
Longeur bras	Lunghezza braccio	Comprimento braço	600 mm	600 mm
Alimentation électrique	Alimentazione elettrica	Alimentação eléctrica	230-400V / 50Hz /3N - 220-380V / 60 Hz 3N	
Puissance électrique	Potenza elettrica	Potência eléctrica	2.200W	2.200W
Vitesse (tr/mn)	Velocità (giri/min)	Velocidade (r.p.m.)	1.500	750-1.500
Dimensions en pos. Travail	Dimensioni sul lavoro	Dimensões no trabalho		
-Largeur	-Larghezza	-Largura	568	568
-Profondeur	-Profondità	-Fundo	1.643	1.643
-Hauteur	-Altezza	-Altura	1.219	1.219
Dimensions en pos. rangement	Dimensioni raccolte	Dimensões recolhido		
-Largeur	-Larghezza	-Largura	568	568
-Profondeur	-Profondità	-Fundo	963	963
-Hauteur	-Altezza	-Altura	1.651	1.651
Poids net	Peso netto	Peso líquido	96 kg	96 kg

SPECIFICATIES	TRX-21	TRX-22
Maximale kominhoud	500 l	500 l
Armlengte	600 mm	600 mm
Elektrische voeding	230-400V / 50Hz /3N - 220-380V / 60 Hz 3N	
Bezig met laden	2,200W	2,200W
Toerental (t/min.)	1,500	750-1.500
Afmetingen in bedrijf		
- Breedte	568	568
- Diepte	1,643	1,643
- Hoogte	1,219	1,219
Afmetingen in opslag		
- Breedte	568	568
- Diepte	963	963
- Hoogte	1,651	1,651
Nettogewicht	96 kg	96 kg







**UNE-EN ISO 9001**

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA - [www.sammic.com](http://www.sammic.com)

01-15/4038003-1