

**TRITACARNE A MANO N.5 - N.8 - N.10**

Usare esclusivamente acqua bollente per la pulizia del Tritacarne evitando detergenti aggressivi che potrebbero danneggiare il rivestimento ed asciugare con cura.

Assemblare il Tritacarne Manuale secondo il diagramma sotto riportato avendo cura di posizionare il tagliente del coltello verso la piastra, avvitare la ghiera senza stringere troppo (la piastra ed il coltello devono essere bloccati ma non devono frizionare la vite senza fine) assicurandosi che la manovella, fissata con l'anello filettato di fissaggio, faccia girare il meccanismo liberamente. **Utilizzare sempre guanti di protezione quando si manipola l'apparecchio**

Al primo utilizzo, per eliminare gli eventuali residui di lavorazione, si consiglia di far funzionare il tritacarne per 5 minuti con carne di scarto, sciacquare l'apparecchio ed utilizzarlo normalmente.

Pulire la carne eliminando eventuali residui di pelle e ossa, tagliare la carne a strisce, infilare le strisce nella bocca di alimentazione e girare la manovella per tritare.

**Manutenzione**

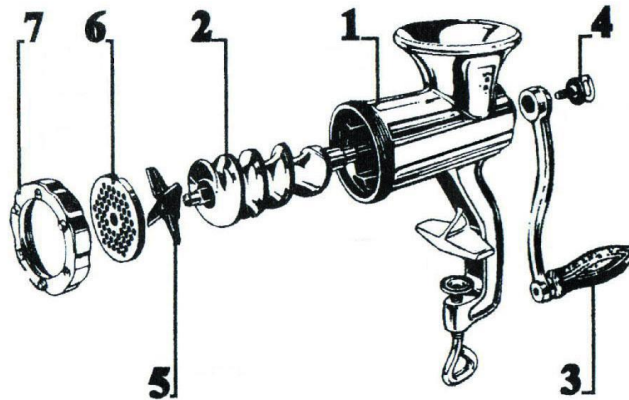
Smontare l'apparecchio dopo ogni utilizzo, usare esclusivamente acqua bollente per la pulizia del Tritacarne evitando detergenti aggressivi che potrebbero danneggiare il rivestimento; una volta lavate, asciugare ed ingrassare con olio alimentare tutte le parti del tritacarne onde evitare la possibile formazione di punti di ruggine.

Inserire la Vite senza Fine (2) nel Corpo (1), fissare la Manovella (3) sulla parte posteriore della Vite senza Fine mediante l'Anello filettato (4).

Montare il Coltello (5) sul quadro della Vite senza fine (i taglienti devono essere posizionati verso l'esterno), montare la Piastra (6) sul perno della Vite senza Fine ed avvitare la Ghiera (7).

Video tutorial: <http://rebersrl.blogspot.it/search/label/tritacarne%20manuale>

Attenzione!! Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non infilare le dita nei fori della piastra durante l'utilizzo del Tritacarne. **Non alimentare manualmente l'apparecchio, utilizzare sempre un utensile (cucchiaino di legno o metallo) per inserire il prodotto da lavorare nella bocca di alimentazione**



Le macchine tritacarne, equipaggiate con una piastra e un coltello, costituiscono un sistema di macinatura molto semplice composto da:

1. Un corpo che comprende una bocca di alimentazione e una bocca di trascinamento/uscita del prodotto;
2. Un'elica o vite senza fine che porta da un lato il perno di traino e dall'altro lato un perno quadro per il trascinamento del coltello e l'alloggiamento della piastra;
3. Una boccola o un cuscinetto a sfere per facilitare lo scorrimento dell'elica nel corpo;
4. Una piastra forata;
5. Un coltello;
6. Una ghiera filettata.

Se le parti del tritacarne sono montate correttamente e il coltello aderisce perfettamente alla piastra, il tritacarne funziona.

**Preparazione della carne da macinare:**

Evitare di far funzionare il tritacarne a vuoto o con poca carne all'interno: il coltello, strisciando sulla piastra senza lubrificazione produrrà il riscaldamento immediato del sistema usurandolo prematuramente.

Per essere correttamente macinata, la carne deve essere tagliata in strisce o tocchetti delle dimensioni adeguate ad essere introdotte nella bocca di alimentazione; nervi e tendini presenti nella carne devono essere tagliati. Se nervi e tendini sono tagliati correttamente (occorre un coltello ben affilato per questa operazione) saranno macinati ed espulsi con la carne, altrimenti si arrotonderanno intorno al quadro del coltello ostruendo i fori della piastra ed impedendo l'uscita della carne macinata. Togliere sempre eventuali pezzetti di osso o le cotenne; queste ultime possono essere macinate per preparazioni specifiche utilizzando un tritacarne di taglia adeguata, solitamente misura #22 o #32 che hanno dimensioni corrette per effettuare la macinazione delle cotenne.

**Utilizzare la piastra corretta:**

Il grasso, le carni molto grasse o le carni miscelate con quantità di grasso importanti sono più difficoltose da macinare. Il grasso rimane più facilmente attaccato al corpo e all'elica creando una massa compatta. E' perciò necessario utilizzare piastre con fori adeguati alla carne che si intende macinare. Evitare di macinare al primo passaggio con piastre aventi fori piccoli, soprattutto se si usano tritacarne di grandi dimensioni per evitare un rallentamento del lavoro.

Per un macinato di carne relativamente magra può essere utilizzata una piastra con fori di 4,5, 6 o 8 mm. Per la salsiccia o i sanguinacci è indicata una piastra con fori da 8 a 12mm. Per l'impasto da salami vengono tradizionalmente utilizzate piastre con fori da 10mm o superiori.

Per le carni grasse o miscelate con quantità di grasso importanti è tradizione utilizzare prima una piastra con fori grandi per un primo passaggio ed effettuare un secondo passaggio con piastra con fori più piccoli. Il grasso necessita di molto tempo per essere macinato e venire espulso dal corpo del tritacarne, è preferibile preparare pezzi più piccoli piuttosto che spingere pezzi più grossi con il pestello rischiando di creare un blocco all'interno del corpo che necessiterà più tempo per essere espulso.

**Scegliere il tritacarne corretto:**

In generale ad una taglia di tritacarne più grande corrisponde un macinato più sgranato e meno s fibrato in quanto la compattezza e l'integrità del prodotto è direttamente proporzionale alle dimensioni della bocca di uscita del tritacarne. Per le preparazioni che devono subire un processo di stagionatura, soprattutto se miscelate a considerevoli quantità di grasso, è sempre consigliabile un tritacarne di medie/grandi dimensioni.

Un tritacarne di misura #5 è adatto all'utilizzo domestico di recupero degli avanzi e macinatura di carni magre per l'uso immediato.

Un tritacarne di misura #8 o #12 è adatto all'utilizzo domestico di recupero degli avanzi, alla macinatura di carni magre per l'uso immediato e alla preparazione di miscelati, anche da stagionatura, con modeste quantità di grasso, soprattutto se utilizzato in combinazione con piastre a fori grandi.

I tritacarne di misura #22 e #32 sono adatti per macinati da stagionatura anche contenenti cotiche, la possibilità di utilizzare la marcia indietro fa sì che, anche in caso di bloccaggio della macchina, si possa ripartire senza dover smontare piastra e coltello.

Controllate sempre che la piastra non sia usurata e che il coltello sia ben affilato, in caso di contatto con pezzi di osso o cotenna il filo delle lame può essere danneggiato e deve essere riaffilato.

**Domande ricorrenti e soluzioni:****Il tritacarne scalda la carne:**

Controllare che la ghiera non sia stretta troppo, se piastra e coltello sono in buono stato, la ghiera va stretta a mano, non è necessario l'uso di utensili.

Evitare di far funzionare il tritacarne a vuoto o con poca carne all'interno, il coltello, strisciando sulla piastra senza lubrificazione produrrà il riscaldamento immediato del sistema usurandolo prematuramente.

Verificare che il coltello sia affilato correttamente.

Verificare che la piastra che si sta utilizzando sia quella corretta; una piastra con fori troppo piccoli può rallentare il processo di macinatura e far scaldare la carne.

Verificare che non vi siano nervi o tendini arrotondati intorno al quadro del coltello che impediscono alla carne di uscire correttamente; se necessario smontare la ghiera, togliere le ostruzioni e rimontare il tritacarne.

La carne non esce dal tritacarne, esce lentamente o torna verso la bocca di alimentazione:

Verificare che il coltello sia affilato correttamente e che abbia la parte affilata rivolta contro la piastra.

Verificare che la piastra che si sta utilizzando sia quella corretta; una piastra con fori troppo piccoli può rallentare il processo di macinatura

Verificate di aver preparato la carne in maniera corretta, strisce o pezzi troppo grandi saranno impastati tra l'elica ed il corpo prima di arrivare ad essere tagliati; il prodotto in uscita avrà l'aspetto di una poltiglia.

Verificare che non vi siano nervi o tendini arrotondati intorno al quadro del coltello che ostruiscono i fori della piastra impedendo alla carne di uscire; se necessario, smontare la ghiera, togliere le ostruzioni e rimontare il tutto.

Verificare di aver montato correttamente la boccola in nylon o il cuscinetto a sfere (dove presente); in assenza della boccola/cuscinetto la ghiera non arriverà a stringere il sistema ed il gioco rimanente tra elica, piastra e coltello impedirà alla carne di essere macinata.

Esce liquido nero dal foro centrale della piastra:

Quando nervi e tendini si attorcigliano al quadro del coltello, o quando la carne (soprattutto se molto grassa) resta troppo tempo nel tritacarne, può verificarsi l'apparire di un liquido di colore scuro che esce dal foro centrale della piastra, dove il perno dell'elica esce dalla piastra stessa. Significa che è necessario smontare ghiera ed elica ed effettuare una pulizia accurata del tritacarne. Il liquido scuro è grasso liquefatto che diventa scuro a causa del contatto prolungato con piastra e perno. E' sufficiente pulire e ricominciare a lavorare normalmente senza riempire di carne il corpo.

---

### **HACHOIR MANUEL N.5 - N.8 - N.10**

N'utiliser que de l'eau chaude pour nettoyer les composants du Hachoir, un détergent agressif peut endommager le revêtement, et bien sécher.

Monter le Hachoir Manuel selon les données de la vue éclatée. Visser la virole sans trop forcer en s'assurant que la manivelle, bloquée avec son boulon d'ancrage à la partie arrière de la vis sans fin, fasse tourner le hachoir aisément. **Utiliser toujours des gants de protection pendant la manipulation de l'appareil.**

A' la première utilisation il est conseillé, pour éliminer tous possibles résidus d'usage, de faire tourner l'hachoir avec de la viande à jeter pendant 5 min. nettoyer et utiliser

Nettoyer la viande, enlever la peau et les os et la découper en lanières, la mettre dans la bouche d'alimentation et tourner la manivelle pour hacher.

#### **Entretien**

Démonter l'appareil après chaque usage, n'utiliser que de l'eau chaude pour nettoyer les composants du Hachoir, un détergent agressif peut endommager le revêtement, bien sécher et graisser avec de la huile alimentaire toutes les parties du Hachoir pour éviter l'oxydation.

Mettre la Vis sans Fin (2) dans le Corps (1), fixer la Manivelle (3) sur la partie arrière de la Vis sans Fin avec le boulon d'ancrage (4).

Monter le Couteau (5) et la Grille (6) sur le pivot de la vis sans fin, les parties coupantes du couteau vers la grille, visser la Virole (7).

Video tutorial: <http://rebersrl.blogspot.it/search/label/tritacarne%20manuale>

Attention!! Garder l'appareil hors de portée des enfants. Ne pas introduire les doigts dans les trous de la grille pendant l'usage.

#### Préparation de la viande :

Ne jamais travailler à vide ou avec très peu de viande dans le hachoir, car quand le couteau frottera sur la grille il n'y aura pas de lubrification et la température va augmenter.

Pour être correctement hachée, et avant l'introduction dans le corps (7) la viande doit être coupée en lanières en coupant les nerfs. Couper les nerfs demande un couteau bien aiguisé et un certain savoir-faire que tout le monde ne maîtrise pas. Il est donc plus facile de faire ces lanières tout en longueur dans le même sens que les nerfs afin qu'ils restent entiers. Ces lanières doivent être faites de telle manière que les nerfs soient expulsés du hachoir. Pensez à enlever les bouts d'os et de couennes.

Choisir la bonne grille. Le gras ou la viande mélangé avec beaucoup de gras à plus de difficulté à être hachée. Le gras reste plus facilement collé dans le corps du hachoir en faisant un mélange compact. Il est donc nécessaire d'utiliser une grille adaptée en fonction de la viande que l'on passe.

Pour la confection de steaks hachés (muscle) vous pouvez utiliser des grilles à trous de 6 à 8mm. Pour confectionner de la saucisse et du boudin, vous pouvez utiliser des grilles de 8 à 12mm. Pour faire du saucisson il vous faudra des grilles de 12 à 14mm.

Pour une viande grasse ou pour du gras, utilisez une grille avec de gros trous (16 à 20mm) (ou 3 trous) pour un premier passage. Changez et réduisez le diamètre des trous dans un éventuel second passage. Le gras a besoin de temps pour sortir du corps et utilisez le pilon avec parcimonie. Ce dernier est, normalement, à utiliser pour un éventuel deuxième passage de la viande dans le hachoir. Trop remplir le hachoir et trop pousser avec le pilon ne feront que bloquer le gras dans le corps et faire chauffer le tout. Veillez aussi à ce que le couteau soit toujours en bon état et aiguisé. En cas de contact avec des morceaux d'os ou de couenne, il peut rapidement être endommagé.

Entretien: N'utilisez jamais de détergents agressifs (professionnels). Utilisez de l'eau chaude et du savon neutre. Veillez à bien sécher toutes les parties en fonte étamée (Corps, vis sans fin, anneau de serrage). Pour les grilles et les couteaux, qu'ils soient en acier ou en acier inox pensez à les graisser, avec de l'huile de cuisine, après les opérations de lavage et séchage pour éviter tout risque de rouille.

#### Questions / réponses :

##### Mon hache viande chauffé ?

Vérifier que la bague ne soit pas trop serrée (sans outils, à la main).

Ne travaillez pas sans viande où avec très peu de viande dans le hachoir.

Vérifiez que le couteau est bien aiguisé.

Vérifiez que vous utilisez la bonne grille avec les trous adaptés à la viande que vous passez.

##### La viande ne sort pas de la grille ou sort peu et/ou en bouillie?

Vérifiez que vous utilisez la bonne grille avec les trous adaptés à la viande que vous passez.

Vérifiez que le couteau est bien aiguisé et mis la lame tranchante contre la grille et que la bague soit bien placé.

Vérifiez que vous n'avez pas fait de lanières de viande trop grosses. Quand elles sont trop larges pour l'espace entre les gorges de la vis sans fin et les dimensions du corps, la viande sera écrasée par la vis sans fin avant d'être amené au couteau. Il faut donc couper la viande avec les dimensions correctes.

##### Du jus noir sort pas l'axe central de la grille ?

Quand les nerfs s'enroulent sur le carré du couteau quand la viande même reste trop de temps dans le corps, on peut donc voir apparaître du jus noir entre le trou central de la grille, là où le pivot de la vis sans fin sort de la grille. Cela signifie que c'est le temps de démonter et de nettoyer le hachoir. Ce jus n'est autre que le gras liquide qui devient noir à cause du frottement entre grille et pivot. Rien de grave, il faut juste nettoyer.

#### **MANUAL MEAT MINCER N.5 - N.8 - N.10**

Use only hot water to clean the meat mincer and carefully dry.

Assemble the meat mincer as showed in the picture, caring to place the cutting edge of the knife near the plate; adjust the ring nut (plate and knife must be blocked without too much rubbing) and secure the handle with the ring screw (4); ensure the handle can be easily operated. **Protect hands with gloves when handling the unit**

At first use, to eliminate all possible tooling residuals use the meat mincer with some meat for 5 min. and get away this meat.

Clean the meat removing skin and bones and cut it into stripes, put the stripes in the upper side of the body and start operating the handle for micing.

#### **Maintenance**

Carefully wash the mincer after every use and dry it out; carefully dry and oil the meat mincer to prevent rusting.

Engage the worm (2) inside the body (1), fasten the handle (3) on the worm using the ring screw (4).

Engage the knife (5) on the square part of the worm (cutting edge must touch the plate), and the plate (6) and then lock screwing the ring nut (7).

Video tutorial: <http://rebersrl.blogspot.it/search/label/tritacarne%20manuale>

BE CAREFUL!! Keep the meat mincer safe form children. Don't insert fingers in the holes of the plate while operating the meat mincer.

---

The meat mincing machines, equipped with a grinder plate and knife, have a very simple mincing system composed of:

1. A body that includes a feeder inlet and product driving/outlet.
2. A propeller or worm screw supporting the pulley pin on one side and a square pin on the other to drive the knife and compartment of the grinder plate;
3. A bushing or ball bearing to facilitate sliding of the propeller in the body;
4. A perforated grinder plate;

5. A knife;
6. A threaded ring nut.

If the parts of the meat mincer are assembled correctly and the knife perfectly adheres to the grinder plate, the meat mincer works:

**Preparation of the meat to mince:**

Avoid operating the meat mincer on empty and with little meat inside: the knife, rubbing on the grinder plate without lubrication will produce immediate heating of the system, causing premature wear.

For correct grinding, the meat must be cut in strips or pieces of adequate size for introduction in the feeder inlet; nerves and tendons in the meat must be cut. If nerves and tendons are correctly cut (you need to use a well sharpened knife for this operation) they will be minced and ejected with the meat, otherwise they will roll around the knife panel and obstruct the grinder plate holes and prevent the minced meat from exiting. Always cut any pieces of bone or rind; the latter can be minced for specific preparations using a mincer with adequate cutting, usually measurement #22 or #32 with correct dimensions to grind rinds.

**Use the correct grinder plate:**

Fat, very fat meat or mixed meat with significant quantities of fat are very difficult to grind. The fat easily attaches to the body and the propeller creating a compact mass. It is therefore necessary to use grinder plates with adequate holes for the meat you intend to grind. Avoid grinding on first passage with plates with small holes, especially if you use large mincers to avoid slowing the work.

To grind relatively lean meat, use a grinder plate with 4,5, 6 or 8 mm holes. For sausages and blood sausages a grinder plate is indicated with 8 to 12mm holes. To mix salami, traditional grinder plates used are from 10mm or higher holes.

For fatty or mixed meats with a considerable quantity of meat, traditionally a plate is firstly used with large holes for a first passage and then a second passage using plates with smaller holes. Fat takes a long time to grind and is ejected from the body of the meat mincer. It is preferable to prepare smaller pieces rather than push bigger pieces with the pestle, risking to create a jam inside the body which requires more time for ejection.

**Choose the correct meat mincer:**

In general, with a bigger cut of meat corresponding to looser or less fibrous mince since the compactness and integrity of the product is directly proportional to the dimensions of the minced meat outlet. For preparations which must undergo a maturation process, especially if mixed with considerable amounts of fat, you are always advised to use a medium/large sized meat mincer.

A #5 measurement meat mixer is suitable for household use of leftovers and lean minced meat for immediate use.

A #8 or #12 meat mincer is suitable for household use of leftovers, grinding lean meat for immediate use and preparation of mixes, also for maturation, with a moderate quantity of fat, especially if used combined with grinder plates with large holes.

The #22 and #32 meat mincer is suitable for minced meat requiring maturation, even containing pork rind, the possibility of using the reverse gear ensures that, even in the event of a machine jam, you can re-start without having dismantled the grinder plate and the knife.

Always check the grinder plate is not worn and that the knife is well sharpened, on the contrary with pieces of bone or pork rind the edge of the blade can be damaged and must be sharpened again.

**Recurring problems and solutions:****The meat mincer heats the meat:**

Check the ring nut is not too tight, if the grinder plate and knife are in good condition, the ring nut should be tightened by hand, there is no need to use tools.

Avoid operating the meat mincer on empty and with little meat inside: the knife, rubbing on the grinder plate without lubrication will produce immediate heating of the system, causing premature wear.

Check the knife is correctly sharpened.

Check the grinder plate you are using is correct; a grinder plate with holes that are too big can slow the grinding process and heat the meat.

Check there are no nerves or tendons wound around the knife panel that prevents the meat from correctly exiting; if necessary, dismantle the ring nut, remove the obstructions and re-assemble the meat mincer.

**The meat does not come out of the meat mincer, it comes out slowly or returns to the feeder inlet:**

Check the knife is sharp enough and the sharp part is turned to the grinder plate.

Check the grinder plate you are using is correct; a grinder plate with holes that are too big can slow the grinding process.

Check you have prepared the meat correctly, strips or pieces that are too big will be mixed by the propeller and the body before arriving to be cut; the exiting product will have a mushy appearance.

Check there are no nerves or tendons wound around the knife panel that blocks the holes on the grinder plate and prevents the meat from correctly exiting; if necessary, dismantle the ring nut, remove the obstructions and re-assemble everything.

Check you have correctly assembled the bushing in nylon or the ball bearing (where present); in the absence of the bushing/bearing the ring nut will not be able to tighten the system and the remaining range between the propeller, grinder plate and knife will prevent the meat from being minced.

Black liquid comes out of the central hole on the grinder plate:

When nerves or tendons twist around the knife plate, or when the meat (especially very fat meat) stays too long in the mixer, dark colored liquid can appear that exits the central hole on the grinder plate, where the propeller pin exits the grinder plate. It means you need to dismantle the ring nut and the propeller and carefully clean the meat mincer. The dark liquid is liquefied fat that becomes dark due to prolonged contact with the grinder plate and pin. Simply clean and re-start work normally without filling the body with meat

### TRITACARNE A MANO N.12 - N.22 - N.32

Usare esclusivamente acqua bollente per la pulizia del Tritacarne evitando detersivi aggressivi che potrebbero danneggiare il rivestimento ed asciugare con cura.

Assemblare il Tritacarne Manuale secondo il diagramma sotto riportato avendo cura di posizionare il tagliente del coltello verso la piastra, avvitare la ghiera senza stringere troppo (la piastra ed il coltello devono essere bloccati ma non devono frizionare la vite senza fine) assicurandosi che la manovella, fissata con l'anello filettato di fissaggio, faccia girare il meccanismo liberamente. **Utilizzare sempre guanti di protezione quando si manipola l'apparecchio**

Al primo utilizzo, per eliminare gli eventuali residui di lavorazione, si consiglia di far funzionare il tritacarne epr 5 minuti con carne di scarto, sciacquare l'apparecchio ed utilizzarlo normalmente.

Pulire la carne eliminando eventuali residui di pelle e ossa, tagliare la carne a strisce, infilare le strisce nella bocca di alimentazione e girare la manovella per tritare.

#### Manutenzione

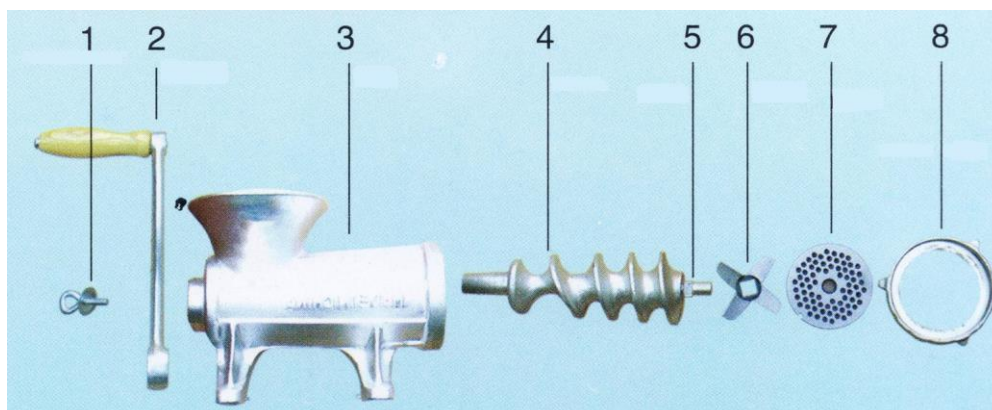
Smontare l'apparecchio dopo ogni utilizzo, usare esclusivamente acqua bollente per la pulizia del Tritacarne evitando detersivi aggressivi che potrebbero danneggiare il rivestimento; una volta lavate, asciugare ed ingrassare con olio alimentare tutte le parti del tritacarne onde evitare la possibile formazione di punti di ruggine.

Inserire la Vite senza Fine (4) nel Corpo (3), fissare la Manovella (2) sulla parte posteriore della Vite senza Fine mediante l'Anello filettato (1).

Montare il Coltello (6) sul quadro della Vite senza fine (i taglienti devono essere posizionati verso l'esterno), montare la Piastra (7) sul perno della Vite senza Fine ed avvitare la Ghiera (8).

Video tutorial: <http://rebersrl.blogspot.it/search/label/tritacarne%20manuale>

Attenzione!! Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non infilare le dita nei fori della piastra durante l'utilizzo del Tritacarne. **Non alimentare manualmente l'apparecchio, utilizzare sempre un utensile (cucchiaino di legno o metallo) per inserire il prodotto da lavorare nella bocca di alimentazione**



Le macchine tritacarne, equipaggiate con una piastra e un coltello, costituiscono un sistema di macinatura molto semplice composto da:

1. Un corpo che comprende una bocca di alimentazione e una bocca di trascinamento/uscita del prodotto;
2. Un'elica o vite senza fine che porta da un lato il perno di traino e dall'altro lato un perno quadro per il trascinamento del coltello e l'alloggiamento della piastra;
3. Una boccola o un cuscinetto a sfere per facilitare lo scorrimento dell'elica nel corpo;
4. Una piastra forata;
5. Un coltello;
6. Una ghiera filettata.

Se le parti del tritacarne sono montate correttamente e il coltello aderisce perfettamente alla piastra, il tritacarne funziona.

#### **Preparazione della carne da macinare:**

Evitare di far funzionare il tritacarne a vuoto o con poca carne all'interno: il coltello, strisciando sulla piastra senza lubrificazione produrrà il riscaldamento immediato del sistema usurandolo prematuramente.

Per essere correttamente macinata, la carne deve essere tagliata in strisce o tocchetti delle dimensioni adeguate ad essere introdotte nella bocca di alimentazione; nervi e tendini presenti nella carne devono essere tagliati. Se nervi e tendini sono tagliati correttamente (occorre un coltello ben affilato per questa operazione) saranno macinati ed espulsi con la carne, altrimenti si arrotoleranno intorno al quadro del coltello ostruendo i fori della piastra ed impedendo l'uscita della carne macinata. Togliere sempre eventuali pezzetti di osso o le cotenne; queste ultime possono essere macinate per preparazioni specifiche utilizzando un tritacarne di taglia adeguata, solitamente misura #22 o #32 che hanno dimensioni corrette per effettuare la macinazione delle cotenne.

#### **Utilizzare la piastra corretta:**

Il grasso, le carni molto grasse o le carni miscelate con quantità di grasso importanti sono più difficili da macinare. Il grasso rimane più facilmente attaccato al corpo e all'elica creando una massa compatta. E' perciò necessario utilizzare piastre con fori adeguati alla carne che si intende macinare. Evitare di macinare al primo passaggio con piastre aventi fori piccoli, soprattutto se si usano tritacarne di grandi dimensioni per evitare un rallentamento del lavoro.

Per un macinato di carne relativamente magra può essere utilizzata una piastra con fori di 4,5, 6 o 8 mm. Per la salsiccia o i sanguinacci è indicata una piastra con fori da 8 a 12mm. Per l'impasto da salami vengono tradizionalmente utilizzate piastre con fori da 10mm o superiori.

Per le carni grasse o miscelate con quantità di grasso importanti è tradizione utilizzare prima una piastra con fori grandi per un primo passaggio ed effettuare un secondo passaggio con piastra con fori più piccoli. Il grasso necessita di molto tempo per essere macinato e venire espulso dal corpo del tritacarne, è preferibile preparare pezzi più piccoli piuttosto che spingere pezzi più grossi con il pestello rischiando di creare un blocco all'interno del corpo che necessiterà più tempo per essere espulso.

#### **Scegliere il tritacarne corretto:**

In generale ad una taglia di tritacarne più grande corrisponde un macinato più sgranato e meno sfibrato in quanto la compattezza e l'integrità del prodotto è direttamente proporzionale alle dimensioni della bocca di uscita del tritacarne. Per le preparazioni che devono subire un processo di stagionatura, soprattutto se miscelate a considerevoli quantità di grasso, è sempre consigliabile un tritacarne di medie/grandi dimensioni.

Un tritacarne di misura #5 è adatto all'utilizzo domestico di recupero degli avanzi e macinatura di carni magre per l'uso immediato.

Un tritacarne di misura #8 o #12 è adatto all'utilizzo domestico di recupero degli avanzi, alla macinatura di carni magre per l'uso immediato e alla preparazione di miscelati, anche da stagionatura, con modeste quantità di grasso, soprattutto se utilizzato in combinazione con piastre a fori grandi.

I tritacarne di misura #22 e #32 sono adatti per macinati da stagionatura anche contenenti cotiche, la possibilità di utilizzare la marcia indietro fa sì che, anche in caso di bloccaggio della macchina, si possa ripartire senza dover smontare piastra e coltello.

Controllate sempre che la piastra non sia usurata e che il coltello sia ben affilato, in caso di contatto con pezzi di osso o cotenna il filo delle lame può essere danneggiato e deve essere riaffilato.

#### **Domande ricorrenti e soluzioni:**

##### **Il tritacarne scalda la carne:**

Controllare che la ghiera non sia stretta troppo, se piastra e coltello sono in buono stato, la ghiera va stretta a mano, non è necessario l'uso di utensili.

Evitare di far funzionare il tritacarne a vuoto o con poca carne all'interno, il coltello, strisciando sulla piastra senza lubrificazione produrrà il riscaldamento immediato del sistema usurandolo prematuramente.

Verificare che il coltello sia affilato correttamente.

Verificare che la piastra che si sta utilizzando sia quella corretta; una piastra con fori troppo piccoli può rallentare il processo di macinatura e far scaldare la carne.

Verificare che non vi siano nervi o tendini arrotolati intorno al quadro del coltello che impediscono alla carne di uscire correttamente; se necessario smontare la ghiera, togliere le ostruzioni e rimontare il tritacarne.

La carne non esce dal tritacarne, esce lentamente o torna verso la bocca di alimentazione:

Verificare che il coltello sia affilato correttamente e che abbia la parte affilata rivolta contro la piastra.

Verificare che la piastra che si sta utilizzando sia quella corretta; una piastra con fori troppo piccoli può rallentare il processo di macinatura

Verificate di aver preparato la carne in maniera corretta, strisce o pezzi troppo grandi saranno impastati tra l'elica ed il corpo prima di arrivare ad essere tagliati; il prodotto in uscita avrà l'aspetto di una poltiglia.

Verificare che non vi siano nervi o tendini arrotolati intorno al quadro del coltello che ostruiscono i fori della piastra impedendo alla carne di uscire; se necessario, smontare la ghiera, togliere le ostruzioni e rimontare il tutto.

Verificare di aver montato correttamente la boccola in nylon o il cuscinetto a sfere (dove presente); in assenza della boccola/cuscinetto la ghiera non arriverà a stringere il sistema ed il gioco rimanente tra elica, piastra e coltello impedirà alla carne di essere macinata.

Esce liquido nero dal foro centrale della piastra:

Quando nervi e tendini si attorcigliano al quadro del coltello, o quando la carne (soprattutto se molto grassa) resta troppo tempo nel tritacarne, può verificarsi l'apparire di un liquido di colore scuro che esce dal foro centrale della piastra, dove il perno dell'elica esce dalla piastra stessa. Significa che è necessario smontare ghiera ed elica ed effettuare una pulizia accurata del tritacarne. Il liquido scuro è grasso liquefatto che diventa scuro a causa del contatto prolungato con piastra e perno. E' sufficiente pulire e ricominciare a lavorare normalmente senza riempire di carne il corpo.

---

### **HACHOIR MANUEL N.12 - N.22 - N.32**

N'utiliser que de l'eau chaude pour nettoyer les parties du Hachoir, un détergent agressif peut endommager le revêtement, et bien sécher.

Monter le Hachoir Manuel selon les données de la vue éclatée. Visser la virole sans trop forcer en s'assurant que la manivelle, bloquée avec son boulon d'ancrage à la partie arrière de la vis sans fin, fasse tourner le hachoir aisément. **Utiliser toujours des gants de protection pendant la manipulation de l'appareil.**

A' la première utilisation il est conseillable, pour éliminer tous possibles résidus d'usage, de faire tourner l'hachoir avec de la viande à jeter pendant 5 min. nettoyer et utiliser

Nettoyer la viande, enlever la peau et les os et la découper en lanières, la mettre dans la bouche d'alimentation et tourner la manivelle pour hacher.

#### **Entretien**

Démonter l'appareil après chaque usage, n'utiliser que de l'eau chaude pour nettoyer les composants du Hachoir, un détergent agressif peut endommager le revêtement, bien sécher et graisser avec de la huile alimentaire toutes les parties du Hachoir pour éviter l'oxydation.

Mettre la Vis sans Fin (4) dans le Corps (3), fixer la Manivelle (2) sur la partie arrière de la Vis sans Fin avec le boulon d'ancrage (1).

Monter le Couteau (6) et la Grille (7) sur le pivot de la vis sans fin, les parties coupantes du couteau vers la grille, visser la Virole (8).

Video tutorial: <http://rebersrl.blogspot.it/search/label/tritacarne%20manuale>

Attention!! Garder l'appareil hors de portée des enfants. Ne pas introduire les doigts dans les trous de la grille pendant l'usage.

#### **Préparation de la viande :**

Ne jamais travailler à vide ou avec très peu de viande dans le hachoir, car quand le couteau frotera sur la grille il n'y aura pas de lubrification et la température va augmenter.

Pour être correctement hachée, et avant l'introduction dans le corps (7) la viande doit être coupée en lanières en coupant les nerfs. Couper les nerfs demande un couteau bien aiguisé et un certain savoir-faire que tout le monde ne maîtrise pas. Il est donc plus facile de faire ces lanières tout en longueur dans le même sens que les



nerfs afin qu'ils restent entiers. Ces lanières doivent être faites de telle manière que les nerfs soient expulsés du hachoir. Pensez à enlever les bouts d'os et de couennes.

Choisir la bonne grille. Le gras ou la viande mélangé avec beaucoup de gras à plus de difficulté à être hachée. Le gras reste plus facilement collé dans le corps du hachoir en faisant un mélange compact. Il est donc nécessaire d'utiliser une grille adaptée en fonction de la viande que l'on passe.

Pour la confection de steaks hachés (muscle) vous pouvez utiliser des grilles à trous de 6 à 8mm. Pour confectionner de la saucisse et du boudin, vous pouvez utiliser des grilles de 8 à 12mm. Pour faire du saucisson il vous faudra des grilles de 12 à 14mm.

Pour une viande grasse ou pour du gras, utilisez une grille avec de gros trous (16 à 20mm) (ou 3 trous) pour un premier passage. Changez et réduisez le diamètre des trous dans un éventuel second passage. Le gras a besoin de temps pour sortir du corps et utilisez le pilon avec parcimonie. Ce dernier est, normalement, à utiliser pour un éventuel deuxième passage de la viande dans le hachoir. Trop remplir le hachoir et trop pousser avec le pilon ne feront que bloquer le gras dans le corps et faire chauffer le tout. Veillez aussi à ce que le couteau soit toujours en bon état et aiguisé. En cas de contact avec des morceaux d'os ou de couenne, il peut rapidement être endommagé.

Entretien: N'utilisez jamais de détergents agressifs (professionnels). Utilisez de l'eau chaude et du savon neutre. Veillez à bien sécher toutes les parties en fonte étamée (Corps, vis sans fin, anneau de serrage). Pour les grilles et les couteaux, qu'ils soient en acier ou en acier inox pensez à les graisser, avec de l'huile de cuisine, après les opérations de lavage et séchage pour éviter tout risque de rouille.

#### Questions / réponses :

##### Mon hache viande chauffe ?

Vérifier que la bague ne soit pas trop serrée (sans outils, à la main).

Ne travaillez pas sans viande où avec très peu de viande dans le hachoir.

Vérifiez que le couteau est bien aiguisé.

Vérifiez que vous utilisez la bonne grille avec les trous adaptés à la viande que vous passez.

##### La viande ne sort pas de la grille ou sort peu et/ou en bouillie?

Vérifiez que vous utilisez la bonne grille avec les trous adaptés à la viande que vous passez.

Vérifiez que le couteau est bien aiguisé et mis la lame tranchante contre la grille et que la bague soit bien placée.

Vérifiez que vous n'avez pas fait de lanières de viande trop grosses. Quand elles sont trop larges pour l'espace entre les gorges de la vis sans fin et les dimensions du corps, la viande sera écrasée par la vis sans fin avant d'être amené au couteau. Il faut donc couper la viande avec les dimensions correctes.

##### Du jus noir sort pas l'axe central de la grille ?

Quand les nerfs s'enroulent sur le carré du couteau quand la viande même reste trop de temps dans le corps, on peut donc voir apparaître du jus noir entre le trou central de la grille, là où le pivot de la vis sans fin sort de la grille. Cela signifie que c'est le temps de démonter et de nettoyer le hachoir. Ce jus n'est autre que le gras liquide qui devient noir à cause du frottement entre grille et pivot. Rien de grave, il faut juste nettoyer.

#### **MANUAL MEAT MINCER N.12 - N.22 - N.32**

Use only hot water to clean the meat mincer and carefully dry.

Assemble the meat mincer as showed in the picture, caring to place the cutting edge of the knife near the plate; adjust the ring nut (plate and knife must be blocked without too much rubbing) and secure the handle with the ring screw (1); ensure the handle can be easily operated. **Protect hands with gloves when handling the unit**

At first use, to eliminate all possible tooling residuals use the meat mincer with some meat for 5 min. and get away this meat.

Clean the meat removing skin and bones and cut it into stripes, put the stripes in the upper side of the body and start operating the handle for micing.

#### **Maintenance**

Carefully wash the mincer after every use and dry it out; carefully dry and oil the meat mincer to prevent rusting.

Engage the worm (4) inside the body (3), fasten the handle (2) on the worm using the ring screw (1).

Engage the knife (6) on the square part of the worm (cutting edge must touch the plate), and the plate (7) and then lock screwing the ring nut (8).

Video tutorial: <http://rebersrl.blogspot.it/search/label/tritacarne%20manuale>

BE CAREFUL!! Keep the meat mincer safe from children. Don't insert fingers in the holes of the plate while operating the meat mincer.

---

The meat mincing machines, equipped with a grinder plate and knife, have a very simple mincing system composed of:

1. A body that includes a feeder inlet and product driving/outlet.
2. A propeller or worm screw supporting the pulley pin on one side and a square pin on the other to drive the knife and compartment of the grinder plate;
3. A bushing or ball bearing to facilitate sliding of the propeller in the body;
4. A perforated grinder plate;
5. A knife;
6. A threaded ring nut.

If the parts of the meat mincer are assembled correctly and the knife perfectly adheres to the grinder plate, the meat mincer works:

#### **Preparation of the meat to mince:**

Avoid operating the meat mincer on empty and with little meat inside: the knife, rubbing on the grinder plate without lubrication will produce immediate heating of the system, causing premature wear.

For correct grinding, the meat must be cut in strips or pieces of adequate size for introduction in the feeder inlet; nerves and tendons in the meat must be cut. If nerves and tendons are correctly cut (you need to use a well sharpened knife for this operation) they will be minced and ejected with the meat, otherwise they will roll around the knife panel and obstruct the grinder plate holes and prevent the minced meat from exiting. Always cut any pieces of bone or rind; the latter can be minced for specific preparations using a mincer with adequate cutting, usually measurement #22 or #32 with correct dimensions to grind rinds.

#### **Use the correct grinder plate:**

Fat, very fat meat or mixed meat with significant quantities of fat are very difficult to grind. The fat easily attaches to the body and the propeller creating a compact mass. It is therefore necessary to use grinder plates with adequate holes for the meat you intend to grind. Avoid grinding on first passage with plates with small holes, especially if you use large mincers to avoid slowing the work.

To grind relatively lean meat, use a grinder plate with 4,5, 6 or 8 mm holes. For sausages and blood sausages a grinder plate is indicated with 8 to 12mm holes. To mix salami, traditional grinder plates used are from 10mm or higher holes.

For fatty or mixed meats with a considerable quantity of fat, traditionally a plate is firstly used with large holes for a first passage and then a second passage using plates with smaller holes. Fat takes a long time to grind and is ejected from the body of the meat mincer. It is preferable to prepare smaller pieces rather than push bigger pieces with the pestle, risking to create a jam inside the body which requires more time for ejection.

#### **Choose the correct meat mincer:**

In general, with a bigger cut of meat corresponding to looser or less fibrous mince since the compactness and integrity of the product is directly proportional to the dimensions of the minced meat outlet. For preparations which must undergo a maturation process, especially if mixed with considerable amounts of fat, you are always advised to use a medium/large sized meat mincer.

A #5 measurement meat mixer is suitable for household use of leftovers and lean minced meat for immediate use.

A #8 or #12 meat mincer is suitable for household use of leftovers, grinding lean meat for immediate use and preparation of mixes, also for maturation, with a moderate quantity of fat, especially if used combined with grinder plates with large holes.

The #22 and #32 meat mincer is suitable for minced meat requiring maturation, even containing pork rind, the possibility of using the reverse gear ensures that, even in the event of a machine jam, you can re-start without having dismantled the grinder plate and the knife.

Always check the grinder plate is not worn and that the knife is well sharpened, on the contrary with pieces of bone or pork rind the edge of the blade can be damaged and must be sharpened again.

**Recurring problems and solutions:**

**The meat mincer heats the meat:**

Check the ring nut is not too tight, if the grinder plate and knife are in good condition, the ring nut should be tightened by hand, there is no need to use tools.

Avoid operating the meat mincer on empty and with little meat inside: the knife, rubbing on the grinder plate without lubrication will produce immediate heating of the system, causing premature wear.

Check the knife is correctly sharpened.

Check the grinder plate you are using is correct; a grinder plate with holes that are too big can slow the grinding process and heat the meat.

Check there are no nerves or tendons wound around the knife panel that prevents the meat from correctly exiting; if necessary, dismantle the ring nut, remove the obstructions and re-assemble the meat mincer.

**The meat does not come out of the meat mincer, it comes out slowly or returns to the feeder inlet:**

Check the knife is sharp enough and the sharp part is turned to the grinder plate.

Check the grinder plate you are using is correct; a grinder plate with holes that are too big can slow the grinding process.

Check you have prepared the meat correctly, strips or pieces that are too big will be mixed by the propeller and the body before arriving to be cut; the exiting product will have a mushy appearance.

Check there are no nerves or tendons wound around the knife panel that blocks the holes on the grinder plate and prevents the meat from correctly exiting; if necessary, dismantle the ring nut, remove the obstructions and re-assemble everything.

Check you have correctly assembled the bushing in nylon or the ball bearing (where present); in the absence of the bushing/bearing the ring nut will not be able to tighten the system and the remaining range between the propeller, grinder plate and knife will prevent the meat from being minced.

**Black liquid comes out of the central hole on the grinder plate:**

When nerves or tendons twist around the knife plate, or when the meat (especially very fat meat) stays too long in the mixer, dark colored liquid can appear that exits the central hole on the grinder plate, where the propeller pin exits the grinder plate. It means you need to dismantle the ring nut and the propeller and carefully clean the meat mincer. The dark liquid is liquefied fat that becomes dark due to prolonged contact with the grinder plate and pin. Simply clean and re-start work normally without filling the body with meat

MADE IN P.R.C