

Macchine per la lavorazione di carni animali / *Meat processing machinery* / Machines pour le traitement des viandes animales
Maschinen für die Fleischverarbeitung / Máquina para la elaboración de carnes animales

Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation *Betriebsanleitung* / Instrucciones de Uso

TRITACARNE / *MINCERS* / HACHOIR / *FLEISCHWOLF* / PICADORAS DE CARNE

CE

modelli / *models* / modèles / *Modele* / Modelos

PS 22R PS 32R



FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Indice

Dichiarazione di conformità	Certificato di Garanzia	Avvertenze Generali	Caratteristiche tecniche	Trasporto/Installazione/Demolizione	Uso della macchina	Pulizia e manutenzione	Scheda tecnica	Schemi elettrici	Ricambi
-----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	----------------------

Index

Machine certificate	Warranty Certificate	General Directions	Technical Features	Transport/Installation/Demolition	Use of the machine	Cleaning and maintenance	Technical Card	Wiring diagrams	Spare parts
----------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	--	---------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------	------------------------------	--------------------------

Sommaire

Declaration de conformité	Certificat de Garantie	Avertissements Généraux	Caractéristiques Techniques	Transport Installation Démolition	Utilisation de la Machine	Nettoyage et Entretien	Fiche Technique	Schémas Electriques	Pièces Détachées
--	-------------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	-------------------------------------	------------------------------	----------------------------------	-------------------------------

Inhalt

Konformitätserklärung	Garantieschein	Allgemeine Hinweise	Technische Merkmale	Transport Installation Abbruch	Betrieb der Maschine	Reinigung und Wartung	Datenblatt	Schaltpläne	Ersatzteile
------------------------------------	-----------------------------	----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------

Indice

Declaración de conformidad	Certificado de garantía	Advertencias Generales	Características Técnicas	Transporte, Instalación, Demolición	Uso de la Máquina	Limpieza y Mantenimiento	Fichas Técnicas	Esquemas Eléctricos	Recambios
---	--------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------	--	--------------------------------	---------------------------------------	------------------------------	----------------------------------	------------------------

Avvertenze Generali



Le operazioni che rappresentano una situazione di potenziale pericolo per gli operatori sono evidenziate tramite il simbolo sopra riportato.

Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina devono essere eseguite esclusivamente da Operatori specializzati e competenti in materia da noi autorizzati.

Ai sensi della direttiva 89/392 CE e successivi aggiornamenti si specifica che per "OPERATORE" si intende la o le persone incaricate di installare, far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione, pulire, riparare e trasportare la macchina.

Le Istruzioni per l'Uso sono parte integrante della macchina e la devono accompagnare per tutta la vita utile, fino alla demolizione. **Prima di provvedere a qualunque operazione di Installazione / Uso / Manutenzione si raccomanda di leggere attentamente queste Istruzioni. Impedire l'utilizzo della macchina agli operatori che non conoscono le prescrizioni contenute nelle Istruzioni.** Prima di incominciare ad utilizzare la macchina l'operatore deve ricevere adeguate istruzioni (conformemente al paragrafo 7.2 del prEN12331). **Consegnare il manuale a qualsiasi altro utente o successivo proprietario della macchina.**

La Minerva s.r.l. non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti ecc. dovuti alla non conoscenza o alla non applicazione delle norme contenute nelle presenti Istruzioni.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o per l'installazione di accessori non autorizzati.

General Directions



Operations that may be dangerous for operators are pointed out by the symbol above.

All routine and extraordinary maintenance operations of the machine must only be carried out by specialised and expert Operators authorised by us.

In accordance to the CE 89/392 directive and revisions thereof it is specified that "OPERATOR" is the person(s) charged with installing, running, adjusting, servicing, cleaning, repairing and transporting the machine.

The Operating Instructions form an integral part of the machine and must accompany the mincer for its whole lifetime until demolition.

We recommend you read these Instructions carefully before performing any Installation/Use/Maintenance operation. All operators attending the machine must know the directions contained in the instruction manual.

The operator must be adequately trained before starting to use the machine (in accordance with paragraph 7.2 of prEN 12331).

Hand over this manual to any other user or successive owner of the machine.

La Minerva s.r.l. cannot be held responsible for drawbacks, breakdowns, accidents, etc. as a result of the lack of knowledge or non application of the rules contained in these Instructions Manual. The same is true for any change, modification and/or for the installation of non-authorised parts.

Avertissements Generaux



Les opérations présentant un danger potentiel pour les opérateurs sont signalées par le symbole représenté dessus.

Toutes les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire de la machine doivent être effectuées exclusivement par des Opérateurs spécialisés et compétents en la matière agréés par notre société.

Aux termes de la directive 89/392 CE modifiée, rappelons que par "OPERATEUR" il faut entendre la ou les personnes chargées d'installer, de faire fonctionner, d'effectuer l'entretien, de nettoyer, de réparer et de transporter la machine.

Cette Notice d'Utilisation fait partie intégrante de la machine et doit l'accompagner pendant toute sa durée de vie, jusqu'à la démolition.

Lire attentivement cette Notice d'Utilisation avant toute opération d'Installation/Utilisation/Entretien.

L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite.

Avant d'utiliser la machine l'opérateur doit avoir reçu les instructions nécessaires à cet effet (conformément au paragraphe 7.2 du projet de norme EN 12331).

Remettre cette Notice à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur de la machine.

La Société la Minerva s.r.l. décline toute responsabilité en cas d'inconvénients, ruptures accidents etc. dus à la non connaissance ou à la non application des normes exposées dans la présente Notice, ainsi qu'en cas de modifications, variantes et/ou d'installation d'accessoires non autorisés.

Allgemeine Hinweise



Die Arbeiten, die eine mögliche Gefahrensituation für den Bediener darstellen, sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Alle ordentlichen und ausserordentlichen Wartungsarbeiten an der Maschine dürfen ausschliesslich von Fachleuten auf diesem Gebiet durchgeführt werden, die von uns dazu ermächtigt sind.

Gemäss Richtlinie 89/392 CE und spätere Änderungen wird festgehalten, dass:

unter "BEDIENER" die Person zu verstehen ist, die die Maschine installiert, betreibt, einstellt, wartet, reinigt, instandsetzt und transportiert.

Die Betriebsanleitung ist ein Bestandteil der Maschine und soll diese während der ganzen Lebensdauer bis zum Abbruch begleiten.

Bevor Sie die Maschine installieren, betreiben oder warten, lesen Sie bitte die ganze Betriebsanleitung aufmerksam durch.

Verhindern Sie, dass die Maschine von Personen betrieben wird, die die Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung nicht kennen.

Bevor der Bediener die Maschine in Betrieb nimmt muß er entsprechend eingewiesen werden (mit dem Abschnitt 7.2 des prEN12331 konform).

Geben Sie die Betriebsanleitung einem anderen Anwender oder neuen Besitzer weiter.

La Minerva s.r.l. haftet nicht für Schäden an Personen, Sachen oder an der Maschine selbst, die wegen oberflächlichem oder Nichteinhalten der in der Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften entstanden sind. Das gleiche gilt für Abänderungen und/oder den Einsatz von nicht bewilligtem Zubehör.

Advertencias Generales



Las operaciones que dan lugar a una situación de peligro potencial para los operadores son puestas en evidencia mediante el símbolo antes ilustrado.

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario de la máquina han de efectuarse exclusivamente por parte de Operadores especializados y competentes autorizados por nosotros. Con arreglo a la directiva 89/392 CE y posteriores actualizaciones se especifica que por "OPERADOR" se entiende la o las personas encargadas de instalar, hacer funcionar, regular, realizar el mantenimiento limpiar, reparar y transportar la máquina.

Las Instrucciones para el Uso forman parte integrante de la máquina y deben acompañarla por toda su vida útil hasta la demolición.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de Instalación / Uso/Mantenimiento les recomendamos que lean cuidadosamente estas Instrucciones. Impedir la utilización de la máquina a los operadores que no conozcan las prescripciones contenidas en las Instrucciones.

Antes de comenzar a utilizar la máquina el operador debe recibir adecuadas instrucciones (según lo dispuesto en el apartado 7.2 del prEN 12331).

Entregar el manual a cualquier otro usuario o propietario de la máquina.

La Minerva s.r.l. no tendrá responsabilidad alguna por inconvenientes, roturas, accidentes etc. por falta de conocimiento o de no aplicación de las normas contenidas en las presentes Instrucciones.

Lo mismo es válido para la ejecución de modificaciones, variantes y/o para la instalación de accesorios no autorizados.

⚠ Sicurezza dell'Operatore

Prima di iniziare il lavoro l'operatore deve essere perfettamente a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportate nelle "Istruzioni per l'Uso".

Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.

Non eliminare o modificare le protezioni ed i dispositivi di sicurezza.

Non manomettere l'impianto elettrico.

Staccare sempre la spina elettrica prima di ogni intervento di pulizia, manutenzione, riparazione.

È vietato l'utilizzo della macchina in ambienti con atmosfera esplosiva.

Non toccare le piastre ed i coltelli se non quando la macchina sia ferma.

La posizione di lavoro è prospiciente i pulsanti.

Per evitare pericolose tendenze ad impigliarsi negli organi in movimento della macchina, non avvicinarsi agli stessi con capelli, braccialetti, catene, anelli, cravatte, indumenti larghi, ecc. Quindi l'operatore deve utilizzare abbigliamento adeguato all'ambiente di lavoro ed alla situazione in cui si trova.

Le zone di stazionamento dell' Operatore vanno mantenute sempre sgombre e pulite da eventuali residui oleosi.

Il locale di alloggiamento della macchina non deve avere zone d'ombra, abbagliamenti fastidiosi, nè effetti stroboscopici pericolosi dovuti all'illuminazione predisposta dall'acquirente.

⚠ Inconvenienti meccanici ed elettrici

All'interno della macchina non ci sono parti su cui l'utilizzatore debba in qualche modo intervenire: la macchina deve essere aperta solamente da tecnici qualificati.

Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello richiesto dalla macchina (vedere targhetta).

Ogni intervento di modifica sulla macchina deve essere autorizzato dalla Ditta costruttrice.

⚠ Operator Safety

Before starting working with the machine the operator must be perfectly aware of the position and the working of all the controls and of the characteristics of the machine described in the "Operating instructions".

Never tamper with the safety devices.

Never remove, nor change the protections and safety devices, especially those installed at the meat inlet.

Never tamper with the electric system.

Always disconnect from power supply before performing any cleaning, servicing or maintenance operation.

The use of the machine in environments with explosive atmosphere is forbidden.

Do not touch either the plates or the knives if the machine is not completely stopped.

The working position is in front of the push buttons.

Never go near the machine with loose hair, clothes, bracelets, chains, rings, ties, etc. to avoid the chance that they become tangled in the moving parts of the machine.

As a consequence, the operator shall wear suitable clothes for the working environment and the situation he is in.

Always keep the working place clear and free from oil residues.

The room where the machine is installed must not have dark areas, dazzling lights, nor stroboscopic effects due to the lighting system.

⚠ Mechanical and electrical troubles

The machine does not contain user-serviceable parts: the machine can only be opened by qualified personnel.

Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage required by the machine (see the label).

Any modification to the machine must be authorised by the manufacturer.

Never use a spray of water to clean the machine.

⚠ Sécurité de l'Opérateur

Avant de commencer le travail, l'opérateur doit connaître parfaitement la position et le fonctionnement de toutes les commandes et les caractéristiques de la machine exposées dans la Notice d'Utilisation. Ne jamais altérer les dispositifs de sécurité. **Ne jamais éliminer ou altérer les protections et les dispositifs de sécurité.** en particulier la protection sur le trou d'introduction de la viande.

Ne pas altérer l'installation électrique.

Débrancher la prise électrique avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation. L'utilisation de la machine dans des locaux présentant une atmosphère explosive est interdite.

Ne toucher les plaques et les couteaux que à machine arrêtée. La position de travail est située devant aux boutons.

Pour éviter de se prendre dans les organes en mouvement de la machine, ne jamais approcher desdits organes les cheveux, bracelets, chaînes, bagues, cravates, vêtements larges etc.

Par conséquent, l'opérateur doit utiliser un habillement approprié au milieu de travail et à la situation dans laquelle il se trouve. **Les zones de stationnement de l'opérateur doivent être en permanence dégagées et propres, sans résidus huileux.**

Le local d'installation de la machine ne doit pas présenter de zones d'ombres, d'éblouissements gênants, ni d'effets stroboscopiques dus à l'éclairage installé par l'acquéreur.

⚠ Inconvénients mécaniques-électriques

A l'intérieur de la machine il n'y a pas de parties pouvant être réparées par l'utilisateur. La machine ne doit être ouverte que par des techniciens qualifiés. S'assurer que la tension de la prise de courant correspond bien à la tension requise pour la machine (voir plaque signalétique).

Toute intervention de modification de la machine doit être autorisée par

⚠ Sicherheit des Bedieners

Vor Arbeitsbeginn muss der Bediener die Position und die Funktionsweise aller Steuerungen sowie die in der "Betriebsanleitung" enthaltenen Merkmale der Maschine sehr gut kennen. Basteln Sie nie an den Sicherheitsvorrichtungen herum.

Die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, insbesondere diejenigen am Einfüllstutzen, dürfen weder geändert noch entfernt werden.

Basteln Sie nicht an der Elektrik herum.

Vor allen Reinigungs-, Wartungs- und Instandstellungsarbeiten den Netzstecker ausziehen. Die Maschine darf nur von einer Person betrieben werden.

Scheiben und Messer nur bei stillstehender Maschine berühren.

Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick der Tasten.

Nähern Sie sich der Maschine nicht mit langen Haaren, Armreifen, Ketten, Kravatten, weiten Kleidern usw., da sich diese sehr leicht in den sich bewegenden Maschinenteilen verfangen können. Der Bediener muss eine dem Arbeitsplatz und der Situation angemessene Bekleidung tragen. Der Standplatz des Bedieners muss immer frei und von fetthaltigen Resten gesäubert sein.

Der Raum, in dem die Maschine untergebracht ist, darf keine störende blendende und Schattenbereiche, keine durch die vom Käufer installierte Beleuchtung verursachte gefährliche stroboskopische Effekte aufweisen.

⚠ Mechanische und elektrische Störungen

Im Innern der Maschine befinden sich keine Teile, auf die der Benutzer in irgendeiner Weise einwirken kann, deshalb darf die Maschine nur von Fachleuten geöffnet werden. Vesichern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

Alle Änderungen an der Maschine bedürfen der Einwilligung des

⚠ Seguridad del Operador

Antes de empezar el trabajo el Operador debe conocer perfectamente la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina indicadas en las "Instrucciones de Uso".

Nunca alteren los dispositivos de seguridad.

No eliminen o modifiquen protecciones y dispositivos de seguridad.

No alteren la instalación eléctrica.

Antes de cada intervención de limpieza, mantenimiento, reparación desconectar el enchufe.

Está prohibido el uso de la máquina en ambientes con atmósfera explosiva.

No toquen las placas y las cuchillas a no ser que la máquina esté parada.

La posición de trabajo es aquella de frente a los botones.

Para evitar tendencias peligrosas de enredo en los órganos en movimiento de la máquina, no acercarse a los mismos con el pelo, pulseras, cadenas, anillos, corbatas, vestimenta ancha, etc. El operador, por lo tanto, debe utilizar ropa adecuada al ambiente de trabajo y situación en que se encuentra.

Las zonas de estacionamiento del Operador siempre deben estar libres y limpias, sin residuos oleosos.

El local donde se ha colocado la máquina no debe tener zonas de sombra, luces deslumbrantes molestas, efectos estroboscópicos peligrosos debidos a la iluminación predisposta por el comprador.

⚠ Inconvenientes mecánicos y eléctricos

En el interior de máquina no hay partes en que el usuario deba intervenir: sólo técnicos cualificados deben abrir la máquina. Asegurarse que el voltaje de la toma de corriente corresponda a lo requerido por la máquina (véase chapa).

Cada intervención de modificación en la máquina debe ser autorizada por la nuestra sociedad.

No utilicen nunca chorros de agua para

Non usare mai un getto d'acqua per lavare la macchina.

Attenzione : all'interno della macchina c'è tensione a 400V. o 230V.!

Usare sempre ricambi originali che garantiscono il perfetto funzionamento e la sicurezza della macchina.

Usare sempre ricambi originali che garantiscono il perfetto funzionamento e la sicurezza della macchina.

Il cavo di alimentazione deve venire accuratamente e periodicamente controllato (un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica)

guarantee the perfect working and the safety of the machine.

The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).

Warning: the voltage inside the machine is 400V or 230V.!

Always use original spare parts that guarantee the perfect working and the safety of the machine.

The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).

notre société.

Ne jamais utiliser de jet d'eau pour laver la machine.

Attention : à l'intérieur de la machine il y a tension à une tension de 400V. ou 230V.!

Utiliser toujours des pièces détachées originales, lesquelles garantissent le fonctionnement parfait et la sécurité de la machine.

Le câble d'alimentation doit être soigneusement et périodiquement contrôlé (un câble usé ou en mauvais état représente un grave danger de nature électrique).

Herstellers. Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl reinigen.

Achtung : Im Innern der Maschine beträgt die Spannung 400V. oder 220V.!

Verwenden Sie Originalersatzteile, die eine gute Funktionsweise und die Sicherheit der Maschine gewährleisten.

Das Zuleitungskabel muss von Zeit zu Zeit genau kontrolliert werden (ein abgenutztes oder defektes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefährdung dar).

lavar la máquina.

Atención: en la máquina hay tensión 400V. o 220V.!

Utilicen siempre recambios originales que aseguren el funcionamiento perfecto y la seguridad de la máquina.

El cable de alimentación debe controlarse cuidadosa y periódicamente (un cable desgastado o no íntegro supone un severo peligro de naturaleza eléctrica).

⚠ Segnali di Attenzione

Sulla macchina sono apposti degli adesivi di "ATTENZIONE" non indelebili (esclusi n°1 e n°2).

È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo. (Il disegno seguente indica la loro posizione sulla macchina).

⚠ Warning Signals

"WARNING" non indeleble (except for n.1 and n.2) adhesive labels are placed on the machine.

They must be replaced with the labels supplied when it becomes difficult to read them. Read these labels before operating the machine. (The following picture describes their position on the machine)

⚠ Signaux d'Attention

Sur la machine sont apposés des autocollants de "ATTENTION" non indélébiles (sauf le n°1 et le n°2).

Il est obligatoire d'en prendre connaissance avant toute utilisation (le dessin ci-dessous indique leur position sur la machine).

⚠ Hinweiszeichen

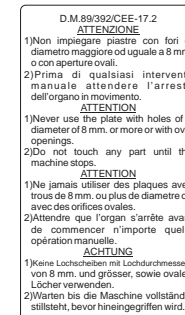
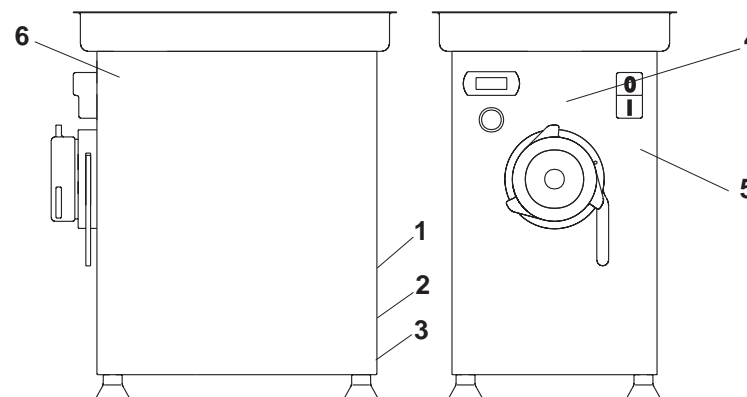
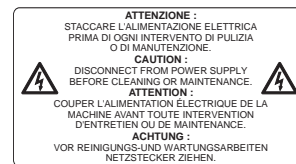
An der Maschine sind mit Ausnahme der Nummern 1 und 2 auslöschbare "Achtung"-Aufkleber angebracht.

Diese Aufkleber müssen vor dem Gebrauch konsultiert werden. (Auf der Zeichnung ist angegeben, wo sie sich befinden)

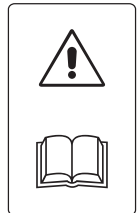
⚠ Señales de Atención

En la máquina se han colocado pegatinas de "ATENCIÓN" no indelebles (excluidos n°1 y n°2)

Es obligatorio ver las mismas antes de cualquier utilización. (El dibujo abajo indicado muestra su posición en dos tipos de máquinas).



5



6

Caratteristiche tecniche

Descrizione della macchina

È un Tritacarne la cui caratteristica principale è la presenza di un impianto di refrigerazione che mantiene a idonea bassa temperatura (+1°, +2°C) tutte le parti a contatto con la carne. Si presenta corredata di una tramoggia di alimentazione refrigerata, chiusa superiormente da una protezione in metacrilato trasparente.

Uso previsto

Il Tritacarne è stato progettato e costruito per la sola lavorazione (tritatura) di carne animale di qualsiasi specie in idonea pezzatura priva di parti ossee e di temperatura in ingresso non inferiore a +1°C. Eventuali carni surgelate devono avere sezione massima di 20x40 millimetri.



Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori. Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione. La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore.

La posizione di lavoro e di comando dell'operatore è prospiciente i comandi.



A

Technical Features

Description of the machine

Main feature's mincer is its refrigerating equipment that maintains all parts in contact with meat at a suitably low temperature (+1°/+2°C). The machine is equipped with a feeding pan refrigerated and with an upper protection cover in clear metacrylate.

Recommended use

The Mincer was designed and built for the sole processing (mincing) of all kinds of meat, in suitable pieces and without bone parts, the minimum temperature of the meat to be processed must be +1°C. Should you need to mince frozen, the maximum size of meat chunks is 20x40 millimetres.



Any use different from the recommended one is not allowed and may be dangerous for the machine and the Operators. Always and only use the attachments supplied. The machine must always be operated by only one operator.

The working and control position of the operator is in front of the machine.

Caracteristiques Techniques

Description de la machine

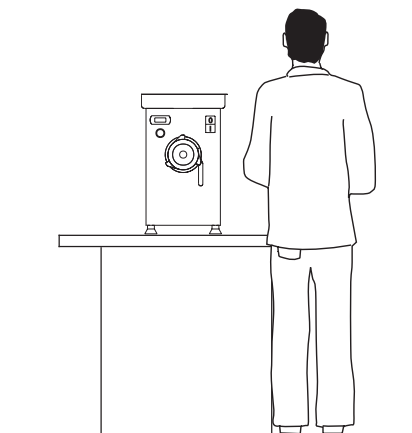
La particularité de ce hachoir est la présence d'une installation de réfrigération qui pourvoit à maintenir toutes les parties en contact avec la viande à une température convenablement basse (+1° à +2°C). La température de la viande à hacher à l'entrée ne doit pas être inférieure à +1°C. Cette machine est équipée d'une trémie d'alimentation réfrigérée complétée par une protection en méthachrylate transparente.

Utilisation Prevue

Le hachoir a été conçu et réalisé exclusivement pour l'hachage de viandes animales de toute espèce, découpées aux dimensions appropriées, ne présentant pas de parties osseuses et pour une température de la viande à l'entrée non inférieure à +1°C. Si la viande est surgelée, elle devra être découpée en morceaux d'une section max. de 20x40 millimètres.



Tout usage autre que l'usage indiqué doit être considéré comme abusif et peut causer des dommages à la machine et aux Opérateurs. Il convient de n'utiliser que les accessoires fournis avec la machine. La position de travail et de commande de l'opérateur se trouve devant la machine.



Allgemeine Hinweise

Beschreibung der Maschine

Das Hauptmerkmal dieses Fleischwolfes ist eine Kühleinrichtung, die alle mit dem Fleisch in Berührung kommenden Teile bei einer geeigneten Temperatur hält (+1° ÷ +2°C). Die Maschine ist mit einer, gekühlten und mit einem durchsichtigen Metacrylatdeckel abgedeckten Einfüllwanne ausgerüstet.

Einsatzbereich

Der Fleischwolf ist ausschliesslich für die Verarbeitung (Haschieren) von in Stücken geeigneter Grösse geschnittenem Fleisch aller Art ohne Knochen geeignet, die minimale Temperatur des zu haschierenden Fleisches muss +1°C sein. Eventuelle tiefgekühlte Fleischstücke dürfen nicht grösser als 20x40 mm sein.



Jeder andere Gebrauch ist als unzulässig zu betrachten und kann sowohl der Maschine wie auch dem Bediener Schaden zufügen. Es sollten immer nur die mitgelieferten Zubehörteile verwendet werden. Die Maschine darf jeweils nur von einer Person bedient werden. Zum Bedienen muss die Person vor der Maschine stehen.

Características Técnicas

Descripción de la máquina

La característica principal de la Picadora es la presencia de una instalación de refrigeración que permite mantener a baja temperatura adecuada (+1°/+2°C) todas las partes en contacto con la carne. Se suministra normalmente provista de una tolva de alimentación refrigerada y provista de una protección de metacrilato transparente colocada encima.

Utilización prevista

La Picadora se ha diseñado y construido sólo para la elaboración (picado) de carne animal de cualquier especie, según el tamaño adecuado, sin partes óseas y con temperatura de entrada no inferior a +1°C. Eventuales carnes congeladas deben tener una sección máx. de 20x40 mm.



Cualquier uso distinto al indicado debe considerarse como no previsto y puede ocasionar daños a la máquina y a los Operadores. Es oportuno utilizar siempre y sólo los accesorios suministrados. La máquina siempre debe funcionar con un único operador. La posición de trabajo y de mando del operador tiene que ser delante de la máquina.

Accessori

La macchina ha in dotazione gli attrezzi e gli utensili elencati sotto e adatti a tutti gli usi previsti (lavorazione, pulizia e manutenzione):

- Pressacarne
- Gancio di estrazione Elica
- Piastra
- Volantino
- Coltello a 4 lame (Enterprise)
- Convogliatore 3 lame (Unger)
- Elica



Attenersi alle Istruzioni per il loro uso corretto.

Attachments

The machine is supplied with the attachments and parts listed below. They are suitable for all working, cleaning and servicing operations :

- *Meat pusher*
- *Hook for removing the worm*
- *Plate*
- *Clampwheel*
- *Four-blade knife (Enterprise)*
- *Barrel three bladknife (Unger)*
- *Worm*



Always follow the Instructions for the correct use of the parts.

Accessoires

La machine est livrée avec les accessoires énumérés ci-dessous. Ceux-ci sont adaptés à toutes les utilisations de fonctionnement, de nettoyage et d'entretien prévues :

- Pilon
- Crochet d'extraction hélice
- Plaque
- Volan de serrage
- Couteau à quatre lames (Enterprise)
- Corps d'amenée 3 lames (Unger).
- Hélice



Se conformer aux instructions fournies pour leur utilisation.

Zubehör

Mit der Maschine werden alle notwendigen Werkzeuge und Geräte für die Produktion, Reinigung und Wartung geliefert :

- *Stopper*
- *Ausziehhaken für die Schnecke*
- *Scheibe*
- *Handrad*
- *Messer mit 4 (Enterprise)*
- *Schneckengehäus3 Schneiden (Unger).*
- *Schnecke*



Halten Sie sich für den richtigen Gebrauch an die Betriebsanleitung.

Accesorios

La máquina se suministra con las herramientas y los útiles listados a continuación y adecuados para todos los usos previstos de trabajo, limpieza y mantenimiento:

- Mazo para carne
- Gancho de extracción sinfin
- Placa
- Tuerca porta placas
- Cuchilla de 4 hojas (Enterprise)
- Boca 3 hojas (Unger)
- Sinfin



Seguir las Instrucciones para su uso correcto.

Valori ambientali

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali :

Temperatura compresa tra +5°C e +35°C

Umidità compresa tra 30% e 90%.

Operating ranges

The correct working of the machine is guaranteed within the following environmental ranges:

Temperature range between +5°C and +35°C.

Humidity range between 30% and 90%.

Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:

Température comprise entre +5°C et +35°C.

Humidité comprise entre 30% et 90%.

Raumtemperaturen

Die Maschine arbeitet am besten bei folgender Raumtemperatur und Feuchtigkeit:

Temperatur von +5°C bis +35°C.

Feuchtigkeit von 30% bis 90%.

Valores ambientales

La máquina trabaja de manera correcta dentro de los siguientes valores ambientales:

Temperatura incluida entre +5° y +35°C.

Humedad entre 30% y 90%.

Assistenza tecnica

Si consiglia di rivolgersi sempre al Concessionario presso il quale è stato effettuato l'acquisto per tutte le operazioni di assistenza e manutenzione non descritte o indicate nelle presenti Istruzioni.

After-sales service

We recommend you contact the Dealer where you bought the machine for all the servicing and maintenance operations that are not described in these Operating Instructions.

Service Après-Vente

Prière de s'adresser au Concessionnaire chez lequel a été effectué l'achat pour toutes les opérations de service après-vente et d'entretien non décrites ou indiquées dans la présente Notice.

Kundendienst

Für alle hier beschriebenen oder nicht beschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten, wenden Sie sich am besten immer an Ihren Fachhändler.

Servicio Posventa

Les aconsejamos que tomen contacto siempre con el Concesionario donde se ha comprado la máquina, para todas aquellas operaciones de asistencia y mantenimiento no descritas o indicadas en este manual.

Trasporto Installazione Demolizione



Rendere note le presenti istruzioni a tutto il personale interessato al trasporto ed all'installazione della macchina.

Imballaggio e Trasporto

La macchina viene confezionata per il trasporto in imballo di cartone sul quale vengono riportate le istruzioni "ALTO" e "FRAGILE". La macchina così imballata è trasportabile a mano da uno o due Operatori oppure, accatastata in numero massimo di tre, tramite carrello trainato a mano.

Immagazzinamento

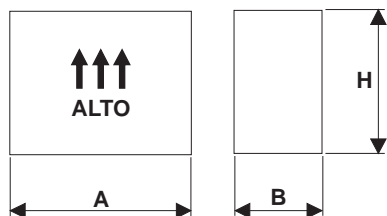
Immagazzinare la macchina imballata in ambiente chiuso e coperto, isolata dal suolo tramite traversine di legno o simile. Temperatura e umidità correnti (fra -5°C e +60°C; fra 30% e 90%).

Non capovolgere l'involucro.

Controllare la freccia "ALTO" stampata sul cartone. Accatastare fino ad un massimo di tre imballi. La macchina priva di imballo va posizionata in modo stabile e coperta con un telo.

Ricevimento

L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni.



CE

Transport Installation Demolition



Inform all personnel involved in the transport and installation of the machine of these Instructions.

Packing and Transport

The machine is packed for transport in a carton box carrying the instructions "ALTO" ("TOP") and "FRAGILE". The packed machine can be transported by hand by one or two Operators or, stacked in a maximum number of three, by a hand-towed cart.

Storage

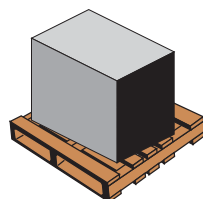
Store the machine in its box in a closed place. The machine must be isolated from the ground by means of wood crosspieces or similar. Temperature and humidity ranges (between -5°C and +60°C; between 30% and 90%).

Never turn the box upside down.

Always check the "TOP" arrow printed on the box. Never stack more than three boxes. When removed from the box the machine must be placed on a solid base covered with a tarpaulin.

Reception

Packing is made with suitable material by expert personnel: therefore, the machines leave our factory in complete and perfect conditions.



14

Transport Installation Demolition



Ces instructions doivent être communiquées à l'ensemble du personnel chargé du transport et de l'installation de la machine.

Emballage et Transport

La machine est emballée pour le transport dans une caisse en carton sur laquelle sont inscrites les indications "ALTO" ("HAUT") et "FRAGILE". La machine ainsi emballée peut être transportée manuellement par un ou deux Opérateurs ou bien, empilée (3 max.), au moyen d'un chariot à traction manuelle.

Stockage

Stocker la machine emballée dans un local fermé et couvert, isolé du sol au moyen de palettes de bois ou similaires. Température et humidité courantes (de -5°C à +60°C; de 30% à 90%).

Ne pas retourner l'emballage.

Contrôler la flèche "ALTO" (Haut) imprimée sur le carton. Ne pas empiler plus de 3 emballages. La machine une fois déemballée doit être mise dans une position stable et couverte au moyen d'une bâche.

Réception

L'emballage est constitué d'un matériau approprié et effectué par du personnel spécialisé : les machines quittent donc nos établissements complètes et en

Transport Installation Abbruch



Diese Anweisungen sind allen Personen mitzuteilen, die Maschine transportieren und installieren.

Verpackung und Transport

Für den Transport ist die Maschine in einem Karton mit den Hinweisen "ALTO" und "FRAGILE" verpackt. Die auf diese Weise verpackte Maschine kann von ein bis zwei Personen von Hand, oder maximal drei Maschinen aufeinander gestapelt auf einem Handwagen transportiert werden.

Lagerung

Die verpackte Maschine in einem geschlossenen Raum durch Holzstücke vom Boden getrennt lagern. Raumtemperatur und -feuchtigkeit (-5°C bis +60°C; 30% bis 90%).

Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen.

Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten. Höchstens drei Kartons aufeinander stapeln.

Die unverpackte Maschine ist stabil und mit einem Tuch bedeckt zu lagern.

Empfang

Die Verpackung besteht aus geeignetem Material und wurde von fachkundigem Personal ausgeführt: Deshalb verlassen die Maschinen das Haus vollständig und

Transporte Instalación Demolición



Comunicar las presentes instrucciones a todo el personal implicado en el transporte e instalación de la máquina.

Embalaje y Transporte

La máquina se prepara para el transporte en un embalaje de cartón en el cual se indican las instrucciones "ALTO" y "FRAGIL". La máquina embalada de esta forma puede ser transportada a mano por uno o dos operadores. Las máquinas también pueden ser apiladas en número máximo de tres utilizando una carretilla de desplazamiento manual.

Almacenamiento

Almacenar la máquina embalada en local cerrado y cubierto, aislada del suelo por medio de travesaños de madera o material parecido. Temperatura y humedad corrientes (-5°C +60°C; entre 30% y 90%).

No volcar la envoltura.

Controlar la flecha «ALTO» impresa en el cartón. Apilar hasta máx. tres embalajes. La máquina sin embalaje debe posicionarse de manera estable y cubierta por medio de una pieza de tela.

Recepción

El embalaje está constituido por material adecuado y realizado por personal experto: las máquinas salen completas y en condiciones perfectas. La mercancía

Scatola cartone tipo Americano / Carton box / Caisse carton type Américain / Karton amerikanischer Art / Caja de cartón tipo Americano

Modello Macchina Machine Model Modèle Machine Maschinenmodell Modelo Máquina	Dimensioni Size Dimensions Abmessungen Dimensiones	A	B	H	N° Scatole N° of Boxes Nbre° Caisses Anz. Kartons N° cajas	Peso netto imballo (Kg) Box net weight (Kg) Poids net emballage (kg) Nettogewicht Verpackung (kg) Peso neto embalaje (Kg)
A/E 22R A/E 32R		570	390	580	1	2,5

La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo. Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e per il caso essa fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:

- 1) al ricevimento della macchina, prima di procedere al disimballo, verificare immediatamente se la scatola risulta danneggiata: in caso positivo, ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti;
 - 2) disimballare, verificando il contenuto con gli elenchi imballo;
 - 3) controllare che i componenti della macchina non abbiano subito danni durante il trasporto e notificare, entro 3 giorni dal ricevimento, gli eventuali danni allo spedizioniere a mezzo raccomandata r.r., presentando contemporaneamente prova documentata fotografica. Analoga informazione trasmetterla a mezzo fax anche a la Minerva s.r.l. Nessuna informazione concernente danni subiti durante il trasporto potrà essere presa in considerazione dopo 3 giorni dalla consegna. Trascorsi 10 giorni dal ricevimento della merce non si accetteranno reclami.
- Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il Foro di Bologna.

Movimentazione

La macchina, una volta tolta dall'imballo, viene sempre trasportata nel modo evidenziato dalla foto B da due persone di buona struttura fisica.

 Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare

The goods travel at owner's risk, even if they are supplied carriage free. In any case, for the quality control of transport services and when it is assured, follow these directions:

- 1) upon receipt of the goods, before taking the machine out of the box, verify immediately if the box is damaged: in this case accept the goods with prejudice, supplying photographic evidence of the damages;
- 2) remove the machine from the box, checking the content against the packing list;
- 3) verify that machine components were not damaged during transport and notify, within 3 (three) days of receipt, the damages to the forwarding agent, with registered mail, supplying at the same time full photographic evidence of the damages. Also fax this documentation to la Minerva s.r.l.

No information about damages occurred during transport shall be accepted after 3 (three) days from delivery date.

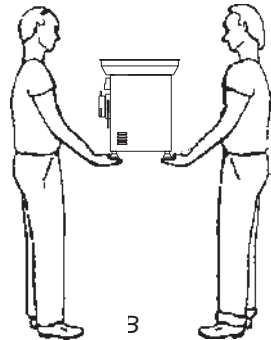
No complaint shall be accepted after 10 days from delivery date.

Any dispute shall fall exclusively within the cognizance of the Bologna Law-Court (Italy).

Handling

Once removed from its box, the machine must always be transported as shown in photo B by two strong persons.

 **Special attention must be paid to non-coordinated movements that**



parfait état. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si elle est livrée franco domicile de ce dernier. Toutefois, pour le contrôle de la qualité des services de transport, et au cas où elle serait assurée, suivre la procédure suivante:

- 1) A la réception de la machine, avant de procéder au déballage, vérifier immédiatement si la caisse est endommagée. Si c'est le cas, accepter la marchandise sous réserve, et produire des preuves photographiques des éventuels dommages apparents;
- 2) Démonter et vérifier le contenu sur la base des listes d'emballage;
- 3) Contrôler que les composants de la machine n'ont pas subi de dommages pendant le transport. Notifier à l'expéditionnaire par lettre recommandée A.R., dans un délai de 3 jours à compter de la réception, les éventuels dommages, en joignant les preuves photographiques. Transmettre cette même documentation par télécopie à la Société la Minerva s.r.l. Aucune information concernant les dommages subis pendant le transport ne pourra être prise en considération une fois écoulé le délai de 3 jours à compter de la livraison. Les réclamations ne seront plus acceptées une fois écoulés 10 jours à compter de la réception de la marchandise. Pour tout conflit, seront compétents exclusivement les Tribunaux de Bologne (Italie).

Manutention

La machine, une fois déballée, doit être transportée de la façon présentée dans la photo B par deux personnes disposant d'une bonne structure physique.

 **Faire attention aux faux mouvements qui pourraient**



in einwandfreiem Zustand.

Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers, auch wenn die Lieferung frei Haus erfolgt. Zur Qualitätskontrolle des Transportes und bei versicherten Transporten halten Sie sich bitte an folgende Hinweise :

- 1) *Beim Wareneingang die Verpackung auf Beschädigung prüfen, bevor die Maschine ausgepackt wird. Ist dies der Fall, die Waren mit Vorbehalt entgegennehmen und eventuelle offensichtliche Beschädigungen fotografieren;*
- 2) *Auspacken und den Inhalt mit der Verpackungsliste vergleichen;*
- 3) *Die Maschinenteile auf Transportschäden prüfen und dem Spediteur eventuelle Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt mit Einschreibebrief mit Rückschein melden, wobei auch die Photos mitzusenden sind. Das gleiche Schreiben an la Minerva s.r.l. faxen. Nach Ablauf dieser Frist von 3 Tagen werden keine Schadenmeldungen für Transportschäden mehr angenommen.*

Nach Ablauf von 10 Tagen nach Erhalt der Waren werden keine Reklamationen mehr angenommen. Für eventuelle Streitfälle ist ausschließlich der Gerichtsstand Bologna (Italien) zuständig.

Innerbetrieblicher Transport

Die ausgepackte Maschine muss immer von zwei kräftigen Personen wie auf dem Foto B gezeigt transportiert werden.


 **Es ist darauf zu achten, dass diese sich koordiniert bewegen, da die**

viaggia por cuenta y riesgo del comprador, aunque entregada franco domicilio de éste último. Sin embargo, para el control de la calidad de los servicios de transporte y para el caso en que estuviera asegurada, cumplir las siguientes advertencias:

- 1) A la recepción de la máquina, antes de proceder al desembalaje, verificar en seguida si la caja resulta dañada: en caso positivo retirar la mercancía con precaución, produciendo pruebas fotográficas de eventuales daños aparentes.
- 2) Desembalar, verificando el contenido con las listas de embalaje.
- 3) Controlar que los componentes de la máquina no hayan sufrido daños durante el transporte y notificar, dentro de 3 días de la recepción, los daños eventuales al transportista por medio de carta certificada con acuse de recibo, presentando simultáneamente pruebas fotográficas documentadas. La misma información ha de transmitirse por medio de un fax a la Minerva s.r.l. Ninguna información en cuanto a los daños sufridos durante el transporte podrá considerarse después de 3 días de la entrega. Pasados 10 días de la recepción de la mercancía no se aceptarán reclamaciones. Para cualquier pleito o controversia será competente exclusivamente el Tribunal de Bolonia (Italia).

Movimentación

La máquina, una vez sacada del embalaje, siempre debe transportarse como indicado en la foto B, por dos personas de buena complejión física.

 **Prestar atención a los movimientos no coordinados que podrían ocasionar**

sbilanciamenti o perdite di presa con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose e persone. Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione! Se il peso risultasse eccessivo, usare un carrello.

Installazione

La macchina va posizionata sopra ad un tavolo di lavoro con altezza di 70-75 centimetri e portata livello. Lasciare uno spazio di circa 5 cm dietro la macchina per assicurare una ventilazione corretta dell'impianto frigorifero.

Lasciare tutto intorno alla macchina uno spazio di almeno 30 centimetri per le operazioni di pulizia e manutenzione.

⚠ Posizionare la macchina in modo stabile.

Pulizia iniziale

La macchina necessita di pulizia iniziale. Pulire le superfici esterne e quelle dei condotti interni che verranno a contatto con il prodotto, unicamente con una spugna umida di acqua tiepida contenente detersivo neutro.

Messa a terra

La macchina è un componente di classe I (Norma CEI 64-8 conforme ai documenti di armonizzazione CENELEC HD 384), quindi dotata di isolamento principale e provvista di un dispositivo per il collegamento delle sue masse ad un conduttore di protezione predisposto a cura dell'acquirente.

⚠ Controllare e fare eventualmente adeguare l'impianto di terra nella rete elettrica del luogo di installazione della macchina.

Avviamento

La macchina è dotata di spina per il collegamento alla presa di corrente della rete elettrica. I tipi usati sono quelli rappresentati schematicamente in figura.

may cause loss of balance or of hold with the possible fall of the machine and damages to things and people. Because of the weight of the machine always handle very carefully! Should the weight prove to be too much, use a cart.

Installation

The machine must be placed on a working table, 70-75cm high above the floor, and, if necessary. Leave a clear area of about 5 cm behind the machine to assure the correct ventilation of the refrigerating unit. Leave a clear area of at least 30 cm on the other sides of the machine for cleaning and servicing operations.

⚠ Place the machine on a solid and stable base.

First cleaning

The machine must be cleaned before use. Clean the outer surfaces and the inner parts that will come into contact with the product only with a sponge wet with lukewarm water and neutral cleansing agent.

Grounding

The machine is a class I component (CEI Rule 64-8 that complies with the CENELEC HD 384 harmonisation documents). The machine is fitted with a main insulation and a device for connecting its earth to a safety conductor supplied by the customer.

⚠ Verify and, if necessary, adjust the grounding system of the electric supply in the place where the machine is installed.

Starting

The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet. The types of plugs used are shown in the picture below.

provoquer des déséquilibres ou des pertes de prise, susceptibles d'entraîner la chute de la machine et des dommages aux choses et aux personnes. Etant d'importance de la machine, la manutention doit toujours se faire avec précaution. Si le poids est excessif, utiliser un chariot.

Installation

La machine doit être installée sur une table de travail d'une hauteur de 70-75 cm et mise à niveau. Laisser derrière la machine un espace d'environ 5 cm pour favoriser la ventilation correcte du système de réfrigération. Sur les autres côtés de la machines, laisser un espace d'au moins 30 centimètres pour les opérations de nettoyage et d'entretien.

⚠ Mettre en place la machine dans une position stable.

Nettoyage Initial

La machine nécessite un nettoyage initial. Nettoyer les surfaces extérieures et celles des conduites internes qui entreront en contact avec les produits. Utiliser uniquement une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent neutre.

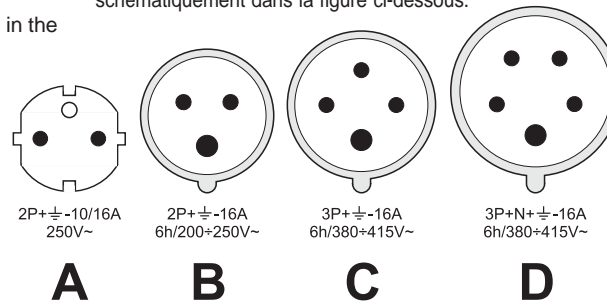
Mise à la Terre

La machine est un composant appartenant à la classe I (Norme CEI 66-8 conforme aux documents d'harmonisation CENELEC HD 384), pourvue d'isolation principale et d'un dispositif pour la connection de ses mises à la terre à un conducteur de protection pourvu par le client.

⚠ Contrôler et, le cas échéant, faire adapter la terre du réseau électrique du local d'installation de la machine.

Mise en Service

La machine est dotée d'une fiche pour le branchement à la prise de courant du secteur. Les types utilisés sont représentés schématiquement dans la figure ci-dessous.



Maschine sonst kippen oder ausrutschen oder herunterfallen und Sach- und Personenschaden verursachen könnte. Angesichts des grossen Gewichts, die Maschine immer vorsichtig transportieren! Wenn sie zu schwer ist, einen Wagen verwenden.

Installation

Die Maschine muss genau senkrecht auf einen 70-75 cm hohen Arbeitstisch gestellt werden. Halten Sie hinter der Maschine einen Abstand von etwa 5 cm ein, damit die Belüftung der Kühlung nicht beeinträchtigt wird. Um die anderen Seiten der Maschine herum mindestens 30 cm Platz für die Reinigung und Wartung freilassen.

⚠ Die Maschine muss stabil stehen.

Grundreinigung

Die Maschine benötigt eine Grundreinigung. Die Aussen- und Innenseiten, die mit dem Produkt in Berührung gelangen, mit einem mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel befeuchteten Schwamm reinigen.

Erdung

Die Maschine gehört in die Klasse I (Norm CEI 64-8 konform mit den Harmonisierungsdokumenten CENELEC HD 384) und verfügt folglich über eine Hauptisolierung und eine Anschlussvorrichtung ihrer Massen an einen durch den Käufer vorzubereitenden Schutzleiter.

⚠ Kontrollieren und die Erdung des Installationsortes der Maschine eventuell durch einen Elektriker anpassen lassen.

Inbetriebnahme

Die Maschine ist mit einem Stecker zum Anschluss an das Stromnetz versehen. Die Steckertypen sind unten schematisch dargestellt.

descompensaciones o pérdida de agarre con peligro de caída de la máquina y daños a cosas o a personas. Dado el peso de la máquina hacer la manutención con cuidado! Si el peso resultara excesivo, utilizar un carrito.

Instalación

La máquina debe posicionarse en una mesa de trabajo cuyo alto será de 70-75 centímetros y nivelada, si necesario, con el auxilio del pie de tornillo (nº1 foto C). Dejar en los otros lados de la máquina un espacio de al menos 30 centímetros para operaciones de limpieza y mantenimiento.

⚠ Posicionar la máquina de manera estable.

Limpieza inicial

La máquina necesita una limpieza inicial. Limpiar las superficies exteriores y las de los conductos interiores que estarán en contacto con el producto sólo por medio de una esponja húmeda de agua tibia que contiene detergente neutro.

Puesta a tierra

La máquina es un componente de clase I (Norma CEI 64-8 conformemente a los documentos de armonización CENELEC HD 384) dotada por lo tanto de aislamiento principal y provista de un dispositivo para la conexión principal de sus masas a un conductor de protección predisposto por el comprador.

⚠ Controlar y en su caso adaptar la instalación de tierra a la red eléctrica del lugar de instalación de la máquina.

Arranque

La máquina está dotada de enchufe para conexión a la toma de corriente de la red eléctrica. Los tipos usados son los que están representados en la figura.

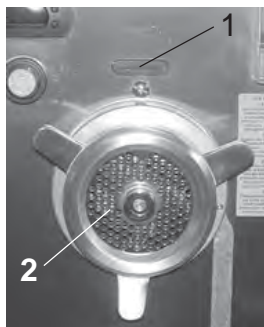
Per consentire all'utilizzatore della macchina la scelta del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti (Art. 7.2.1 EN 60204-1) nelle schede tecniche sono specificati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del suddetto dispositivo. **Avviare la macchina premendo il pulsante** (n°1 foto E). Appena avviata la macchina assicurarsi che i coltelli ruotino nel senso indicato dalla freccia (n°1 foto D), i coltelli sono visibili attraverso i fori della trafila (n°2 foto D). In caso contrario -per motore trifase- cambiare il filo nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciando inalterata la posizione del filo giallo-verde di collegamento a terra. **Per fermare la macchina premere il pulsante rosso** (n°2 foto E).

Demolizione

La macchina è costruita con differenti materiali. Vengono di seguito elencati i principali, in relazione al tipo di macchina, ai fini di un loro corretto smaltimento. Per i riferimenti, visionare le Tavole del capitolo "Ricambi" a pag.29. **I diversi tipi di materiale costituenti la macchina dovranno venire portati in discariche adeguate. Non disperdere nell'ambiente l'olio lubrificante contenuto nel riduttore di velocità. In ogni caso informarsi e attenersi sempre alla legislazione in vigore nel luogo di installazione della macchina.**

Avvertenza

Nell'impianto frigorifero circola il nuovo fluido ecologico R134a, innocuo per l'ozono. **In ogni caso, prima di un'eventuale smaltimento dei suddetti particolari, farli prima svuotare dal gas da un esperto frigorista, e attenersi sempre alla legislazione in vigore nel luogo di installazione della macchina.**



D

*The technical cards contain the data necessary for choosing the type, features, rated current and regulation for the above-mentioned device allowing the user to choose the protection device against overcurrents (Art. 7.2.1 EN 60204-1). **Start the machine by pressing the Connection button** (n.1 photo E).*

*As soon as you start the machine, verify that the knives are turning in the direction of the arrow (n.1 photo D), knives are visible through the holes of the plate (n.2 photo D). If that is not the case - for a three-phase motor- swap the black wire with the brown one in the electric plug, without changing the position of the yellow-green grounding wire. **To stop the machine push the red button** (n.2 photo E).*

Demolition

The machine is built with different materials. The table below lists the main materials used, subdivided according to the type of machine, for a correct disposal. See the "Spare parts" table on page 29 for reference.

The different types of material must be sent to suitable dumps.

Never spill the lubricating oil contained in the reduction gear in the environment. In any case, always comply with the governing laws of the country where the machine is installed.

Caution

In parts 94-91-124-42-123 there is circulation of the new ecological fluid R134a harmless for ozone. In case of demolition of the above parts, have the gas discharged by a qualified refrigerator technician, always comply with the laws in force in the site of installation of the machine.



E

Pour permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités (Art. 7.2.1 EN 60204-1) dans les fiches techniques nous avons spécifié les données nécessaires pour choisir le type, les caractéristiques, le courant nominal et le réglage du dispositif susdit. **Mettre la machine en service en actionnant le bouton de mise sous tension** (n°1 photo E). Une fois la machine mise en marche, s'assurer que les couteaux tournent bien dans le sens indiqué par la flèche (n°1 photo D), les couteaux sont visibles à travers les orifices de la plaque à trous (n°2 photo D). Dans le cas contraire - moteur triphasé - intervenir le fil noir et le fil marron dans la prise de courant, en laissant inchangée la position du fil jaune-vert de mise à la terre. **Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton rouge** (n°12 photo E).

Démolition

La machine est fabriquée avec différents matériaux. On trouvera ci-dessous la liste des principaux matériaux, selon le type de machine, en vue de leur élimination correcte. Pour les références, on se reportera au chapitre "Pièces Détachées" page 29. **Les différents types de matériau composant la machine devront être portés dans des décharges appropriées. L'huile lubrifiante contenue dans le réducteur de vitesse ne devra pas être abandonnée dans la nature. En tout état de cause, se renseigner et se conformer à la législation en vigueur dans le lieu d'installation de la machine.**

Attention

A l'intérieur des groupes 94-91-124-42-123 circule le nouveau fluide écologique R134a, qui n'est pas dangereux pour l'ozone.

Dans le cas d'élimination de ces groupes, demander l'intervention d'un spécialiste en installations frigorifiques pour procéder à leur vidage, veiller à respecter la réglementation en vigueur sur le lieu d'installation de la machine.

*Damit der Benutzer der Maschine den richtigen Überstromschutz wählen kann (Art. 7.2.1 EN 60204-1), sind auf den Datenblättern alle notwendigen Angaben zur Auswahl des Typs, die Merkmale, der Nenn- und Regelstrom dieser Vorrichtung angegeben. **Die Maschine durch Druck auf die Ein-schalttaste einschalten** (Nr.1 Foto E). Sobald die Maschine läuft die Drehrichtung der Messer prüfen (Pfeil, Nr.1 Foto D), die Messer sind durch die Löcher der Lochscheibe sichtbar (Nr.2 Foto D).*

*Falls dies nicht der Fall sein sollte (bei Dreiphasenmotoren), den braunen und den schwarzen Leiter, die in dem Stecker liegen, untereinander austauschen, wobei der gelb-grüne Erdungsleiter an seinem Platz belassen wird. **Zum Stoppen der Maschine die rote Taste** (Nr. 2 Foto E).*

Abbruch

*Die Maschine besteht aus verschiedenen Materialien. Nachfolgend werden die wichtigsten Materialien nach Typen aufgelistet, damit diese richtig entsorgt werden können. Die Nummern beziehen sich auf die Abbildungen im Kapitel "Ersatzteile", Seite 28. **Die verschiedenen Bestandteile müssen nach Materialien gesondert entsorgt werden. Das Schmieröl im Untersetzungsgetriebe nicht im Freien vernichten. Halten Sie sich in jedem Fall an die Gesetzgebung in Ihrem Land.***

Hinweise

*In den Teilen 94-91-124-42-123 läuft das neue, für Ozonschicht unschädliche Kühlmittel R134a um. **Vor der Entsorgung dieser Teile muss das Gas durch einen Fachmann entleert werden, halten Sie sich am Installationsort der Maschine immer an die geltenden gesetzlichen Vorschriften.***

Para permitir al usuario de la máquina elegir el dispositivo de protección contra las sobrecorrientes (art. 7.2.1 EN 60204-1) en las ficha técnicas se especifican los datos necesarios para optar por el tipo, características, corriente nominal y reglaje del dispositivo mencionado. **Activar la máquina accionando el botón de activación** (n°1 foto E). En seguida después de poner en marcha la máquina asegurarse que las cuchillas giren en el sentido indicado por la flecha (n°1 foto D). Las cuchillas pueden verse a través de la placa (n°2 foto D). De lo contrario - para motor trifásico - cambiar el alambre negro por el marrón en el enchufe, sin cambiar la posición del alambre amarillo-verde de conexión a la tierra. **Para parar la máquina apretar el botón rojo** (n°2 foto E).

Demolición

La máquina está construida con varios materiales. A continuación se indican los más importantes, dependiendo del tipo de máquina para su eliminación correcta.

Para las referencias véanse las tablas del capítulo recambios en pag. 28. **Los diferentes tipos de material que componen la máquina deberán llevarse a vertederos adecuados. No eliminar en el medio ambiente el aceite lubricante que contiene el reductor de velocidad. En todos los casos, informarse y cumplir con la legislación vigente en el lugar de instalación de la máquina.**

Advertencias

En las piezas 94-91-124-42-123 circula el nuevo líquido R134a, no peligro para el ozono. **En caso, por tanto, de eliminación de las piezas apuntadas, vaciarlas antes del gas contenido recurriendo a personal cualificado de instalaciones frigoríficas. Deberá respetarse siempre la legislación vigente en el lugar de instalación de la máquina.**

MATERIALI / MATERIALS / MATERIAUX / MATERIALIEN / MATERIALES	A/E 22R A/E 32R
LEGA AL-SI / AL-SI ALLOY / ALLIAGE AL-SI / AL-SI LEGIERUNG / ALEACION AL-SI GHISA G25 / CAST IRON / FONTE G25 / GUSSEISEN G25 / FUNDICION G25 ACC. AISI 304 / STEEL AISI 304 / ACIER AISI 304 / ROST.STAHL AISI 304 / ACERO AISI 304 ACCIAI LEGATI / STEEL ALLOY / ALLIAGES ACIER / LEGIERTER STAHL / ACEROS ALEADOS ACCIAI ALTA VEL. / SUPER CUT STEEL / ACIERS GDE VIT. / SCHNELLAUF. STAHL / ACEROS ALTA VELOCIDAD ACCIAI DA BONIF. / STEEL TO HARDEN / ACIERS trem.et rec. / VERGÜTUNGSSTAHL / ACEROS ENDURECIDOS FERRO (Fe37B) / IRON (Fe37B) / FER (Fe37B) / EISEN (Fe37B) / HIERRO (Fe37B) GOMMA / RUBBER / CAOUTCHOUC / GUMMI / CAUCHO PLASTICA / PLASTIC / PLASTIQUE / KUNSTOFF / PLASTICO BACHELITE / BAKELITE / BAKELITE / BAKELIT / BAQUELITA CUSCINETTI / BEARINGS / ROULEMENTS / LAGER / COJINETES BRONZINE (B14) / BUSHINGS (B14) / COUSSINETS (B14) / BRONZELAGER (B14) / CHUMACERAS (B14) CAVI ELETTRICI / ELECTRIC CABLE / CABLES ELECTR. / STROMKABEL / CABLES ELECTRICOS MOTORI / MOTORS / MOTEURS / MOTOREN / MOTORES OLIO LUBRIF. / LUBRICATING OIL / HUILE LUBRIF. / SCHMIERÖL / ACEITE LUBRICANTE	



Per utilizzare la macchina in condizioni di sicurezza l'Operatore deve rispettare la posizione di lavoro e di comando indicata alla pagina 12.

Programmazione della Temperatura

La programmazione è prerogolata per un funzionamento ottimale. Tuttavia ci possono essere dei rari casi in cui una regolazione fatta dall'utilizzatore dia un risultato migliore, tenuto conto della temperatura e dell'umidità specifica di ogni stagione e di ogni ambiente, e anche delle differenti caratteristiche della carne da tritare. In ogni caso in corrispondenza del cannotto di alimentazione e della bocca di macinazione la temperatura deve risultare inferiore a 6°C. Temperature troppo basse fanno ghiacciare la carne che, sciogliendo meno, rallenta il lavoro. Si fa notare inoltre che sotto 0°C la carne tende ad attaccarsi al metallo: si sconsiglia quindi una regolazione al di sotto di +0°C.

La temperatura programmata è quella minima raggiunta dal tritacarne durante il suo ciclo di raffreddamento. Per conoscere la temperatura programmata premere una volta il tasto "set" del termostato: il valore della temperatura programmata apparirà sul visore. Il compressore si avvia premendo il pulsante verde (n°1 foto F).

Trascorsi alcuni minuti le parti refrigerate (tramoggia e bocca del tritacarne) raggiungeranno la temperatura programmata e l'apparecchio sarà così pronto per il funzionamento.



In order to safely operate the machine the Operator must stand at the working and control position described on page 12.

Temperature programming

The machine is factory set for optimal functioning. However in a few cases user settings could give better results, in view of the temperature or specific humidity of the different seasons and environments and the different characteristics of the meat to be processed.

The temperature in the feed sleeve and the mincing head must be kept below 6°C. When temperatures are too low the meat tends to freeze, this reduces sliding and slows down mincing. With temperatures below 0°C the meat tends to stick to the metal parts: it is recommended to set the machine at a temperature not lower than +0°C. The set temperature is the lowest temperature reached by the mincer during the cooling cycle.

To read the set temperature, press the thermostat "set" key once.

The temperature set value will appear on the display.

The compressor can be started by pressing the green button (n° 1 photo F). After a few minutes, the refrigerated parts (feed pan and head) will reach the set temperature and the machine will be ready for operation.



Pour utiliser la machine en toute sécurité, l'Opérateur doit respecter la position de travail et de commande indiquée à la page 12.

Affichage de la Température

L'affichage de la température est réglé sur une valeur de fonctionnement optimal. Il peut parfois arriver que le réglage effectué par l'utilisateur donne de meilleurs résultats, en raison de la température et de l'humidité spécifiques de chaque saison et de chaque milieu, et aussi des différentes caractéristiques de la viande à hacher.

A hauteur du fourreau d'alimentation et du corps de hachage, la température doit toujours être inférieure à 6°C.

Une température trop basse fait geler la viande, qui alors glisse moins, provoquant un ralentissement du travail. Une température au-dessous de 0°C fait coller la viande aux parties métalliques. On recommande de ne pas descendre en dessous de +0°C. La température programmée est la température minimale atteinte par le hachoir pendant le cycle de réfrigération. Pour connaître la température affichée, appuyer une seule fois sur la touche "set" du thermostat: la température sera alors visible sur le viseur. La mise en marche du compresseur s'effectue à l'aide du bouton vert (n°1 - photo F).

En quelques minutes les parties réfrigérées (trémie et corps de hachage) atteindront la température affichée et l'appareil sera prêt au fonctionnement.



Damit die Maschine sicher verwendet werden kann, muss die auf Seite 12 angegebene Arbeitsstellung beachtet werden.

Programmieren der Temperatur

Die Programmierung wird für einen optimalen Betrieb eingestellt. In seltenen Fällen kann es jedoch vorkommen, dass eine Nachstellung durch den Kunden angesichts der Temperatur und Luftfeuchtigkeit, der Jahreszeit oder der räumlichen Gegebenheiten, sowie der besonderen Merkmale des zu haschierenden Fleisches ein besseres Ergebnis zeigt. In jedem Fall muß die Temperatur im Rohr der Zuleitung und des Haschierkopfs unter 6°C liegen. Zu tiefe Temperaturen gefrieren das Fleisch und verzögern den Betrieb, weil es schlechter durchgleitet. Bei Temperaturen unter 0°C neigt das Fleisch zum Kleben am Metall: Eine Einstellung unter +0°C ist deshalb nicht zu empfehlen. Die programmierte Temperatur ist die niedrigste Temperatur, die der Fleischwolf während des Kühlzyklus erreicht. Wenn Sie die Temperatur prüfen wollen, drücken Sie einmal auf die Drucktaste "set" des Thermostats: Der programmierte Temperaturwert erscheint auf der Anzeige. Der Kompressor wird durch Betätigen der grünen Drucktaste (Nr. 1 Foto F) eingeschaltet. Nach einigen Minuten Wartezeit erreichen die gekühlten Teile (Einfüllwanne und Haschierkopf des Fleischwolfes) die programmierte Temperatur und die Maschine ist betriebsbereit.



Para utilizar la máquina en condiciones de seguridad el Operador debe respetar la posición de trabajo y mando indicada en la página 12.

Programación de la temperatura

La programación está pre-regulada en nuestro taller para un funcionamiento óptimo. Sin embargo, es posible que haya casos raros en que una regulación hecha por el usuario proporcione un resultado mejor, habida cuenta de la temperatura y humedad específica de cada temporada y ambiente y también de las diferentes características de la carne que tratar.

La temperatura de la manga y de la cabeza de picado deber estar inferior a 6°C. Temperaturas demasiado bajas hielan la carne que, al deslizarse menos, conlleva un ritmo de trabajo más lento. Además, hace falta notar que por debajo de 0°C la carne tiene a pegarse al metal: les aconsejamos por tanto que ejecuten una regulación no inferior a +0°C.

La temperatura programada es la mínima alcanzada por la picadora durante su ciclo de refrigeración. Para conocer la temperatura programada apretar una vez la tecla "set" del termostato: el valor de la temperatura programada aparecerá en el visor. El arranque del compresor se efectúa oprimiendo el botón verde (n° 1 foto F). Pasados unos minutos las partes refrigerantes (tolva y cuerpo de picado) alcanzarán la temperatura programada y el aparato estará listo para el funcionamiento.



Produzione

L'Operatore addetto alla produzione deve osservare alcune semplici norme di sicurezza.

⚠ **Togliere collane, braccialetti, cravatte e scarpe eccessivamente pendenti.**

⚠ **Avvolgere o legare i capelli lunghi.**

La bocca ed i suoi componenti devono essere smontati e puliti dopo aver lavorato. Rimontarli solo quando si deve ricominciare a lavorare.

Nelle foto a lato sono rappresentate le possibili composizioni della bocca, adatte alle diverse caratteristiche del prodotto tritato che si desidera ottenere.

- Enterprise**- Unger S3****- Unger S5****- Unger S5 (in versione S3).**

Vista la quotidiana necessità di movimentare la bocca di macinazione, si riporta il peso complessivo dei diversi e possibili modelli:

ENTERPRISE	22:	4,2 Kg
UNGER S3	22:	4,5 Kg
UNGER S5	22:	5,4 Kg
ENTERPRISE	32:	6,9 Kg
UNGER S5	32:	8,5 Kg

Produzione

The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet.

⚠ **Remove chains, bracelets, ties and loose scarves.**

⚠ **Wind or tie long hair.**

The head and its components must be disassembled and cleaned after use.

Reassemble them only when you start working again.

The pictures on this page describe the possible combinations for the head suitable

for the different characteristics of the minced product you want to obtain.

- Enterprise**- Unger S3****- Unger S5****- Unger S5 (in S3 version)**

As the mincing head is moved every day, it might be useful to know the weight of the various models available:

ENTERPRISE	22:	4,2 Kg
UNGER S3	22:	4,5 Kg
UNGER S5	22:	5,4 Kg
ENTERPRISE	32:	6,9 Kg
UNGER S5	32:	8,5 Kg

Production

L'Opérateur chargé de la production doit observer quelques normes de sécurité simples.

⚠ **Enlever colliers, bracelets, cravates et écharpes excessivement pendantes.**

⚠ **Couvrir ou attacher les cheveux longs.**

Le corps de hachage et ses composants doivent être démontés et nettoyés après chaque utilisation.

Ne les remonter que lors de l'utilisation suivante.

Les photos ci-contre présentent les compositions possibles du corps de hachage, appropriées aux différentes caractéristiques du produit haché que l'on souhaite obtenir.

- Enterprise**- Unger S3****- Unger S5****- Unger S5 (en version S3).**

Le corps de hachage étant déplacé chaque jour, connaître le poids des différents modèles disponibles pourrait être utile:

ENTERPRISE	22:	4,2 Kg
UNGER S3	22:	4,5 Kg
UNGER S5	22:	5,4 Kg
ENTERPRISE	32:	6,9 Kg
UNGER S5	32:	8,5 Kg

Produktion

Der Bediener muss einige einfache Sicherheitsregeln beachten.

⚠ **Lose Halsketten, Armreife, Kravatten und Halstücher ausziehen.**

⚠ **Lange Haare zusammenbinden.**

Der Haschierkopf und seine Bestandteile müssen nach der Arbeit auseinandergenommen und gereinigt werden.

Setzen Sie diese erst wieder zusammen, wenn Sie sie das nächste Mal verwenden.

Auf den Fotos sind die verschiedenen Teile des Haschierkopfes je nach dem zu haschierenden Material dargestellt.

- Enterprise**- Unger S3****- Unger S5****- Unger S5 (Version S3)**

Die verschiedenen Bestandteile des Haschierkopfes in der auf den folgenden Seiten beschriebenen Reihenfolge zusammensetzen.

ENTERPRISE	22:	4,2 Kg
UNGER S3	22:	4,5 Kg
UNGER S5	22:	5,4 Kg
ENTERPRISE	32:	6,9 Kg
UNGER S5	32:	8,5 Kg

Producción

El Operador encargado de la producción debe acatar unas normas de seguridad sencillas.

⚠ **Quitar collares, pulseras, corbatas y bufandas demasiado colgantes.**

⚠ **Enrollar o atar el pelo largo.**

El sistema de picado y sus componentes deben des-montarse después del trabajo.

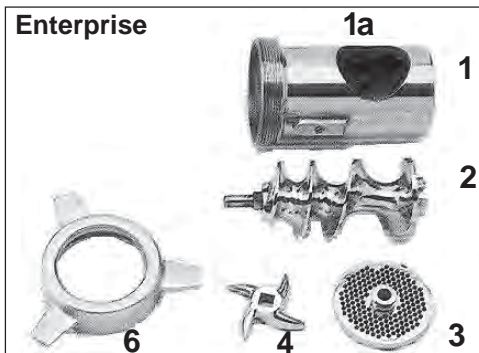
Volver a montarlos cuando se reanude el trabajo.

En las fotografías al lado se indican las posibles composiciones del sistema de picado, aptas para las diferentes características del producto picado que se quiere conseguir.

- Enterprise**- Unger S3****- Unger S5****- Unger S5 (en versión S3)**

Para montar los diferentes componentes del sistema de picado, respetar la secuencia indicada en las páginas siguientes.

ENTERPRISE	22:	4,2 Kg
UNGER S3	22:	4,5 Kg
UNGER S5	22:	5,4 Kg
ENTERPRISE	32:	6,9 Kg
UNGER S5	32:	8,5 Kg

**Composizioni Bocche**

1 Convogliatore	5 Anello di spessore per S3
2 Elica	6 Volantino
3 Piastre	
4 Coltelli	

Composition of the Heads

1 Barrel	5 Spacer ring for series 3
2 Worm	6 Clampwheel
3 Plates	
4 Knives	

Composition corps de hachage

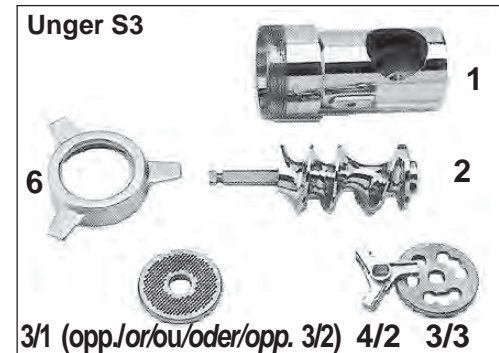
1 Corps d'amenée	5 Bague pour série 3
2 Hélice	6 Collier de serrage
3 Plaques	
4 Couteaux	

Bestandteile der Haschierköpfe

1 Schneckengehäuse	5 Beilagering für S3
2 Schnecke	6 Handrad
3 Scheiben	
4 Messer	

Composicion Sistema de Picado

1 Boca	5 Anillo espaciador S3
2 Sinfin	6 Tuerca porta placas
3 Placas	
4 Cuchillas	



3/1 (opp./or/bu/oder/opp. 3/2) 4/2 3/3

Per il montaggio dei vari componenti della bocca, attenersi alla successione indicata nelle pagine seguenti.

- Sollevare la Leva (N°1 foto H) in senso antiorario verso l'alto.

- Inserire il Convogliatore con il foro 1a rivolto verso l'alto.

- Bloccare il Convogliatore abbassando la Leva (n°1 foto H) in verticale.

Se questa non arriva in posizione significa che il Convogliatore non è bene inserito. Non forzare ma ripetere l'operazione.

Controllare quindi che il convogliatore e la sua sede siano perfettamente puliti: i residui impediscono l'inserimento completo del convogliatore e la chiusura della leva 16, causando l'usura di elica e convogliatore, nonché contaminazione della carne con batteri.

- Inserire l'Elica (n°2 foto G) assicurandosi che il suo terminale posteriore femmina incastri correttamente il terminale maschio dell'Albero portaelica sporgente dal fondo del convogliatore: cercare la posizione ruotando l'elica, tenendola per il perno.

- Inserire Piastra/e e coltello/i delle rispettive versioni Enterprise, Unger S3, facendo attenzione che le lame taglienti siano rivolte verso l'esterno e la piastra con l'intaglio in corrispondenza del pernetto.

- Avvitare il Volantino (N°2 foto H) a fine corsa con la semplice pressione di un dito in modo da non serrarlo troppo.

Il Coltello deve lavorare strisciando sulla trafilata senza bloccarsi.

Maneggiare questi oggetti con precauzione per evitare la loro caduta sui piedi.

Posizionare il Pressacarne (n°1 foto I) nel foro di entrata.

Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.

⚠ Non iniziare la macinazione senza prima aver inserito la bocca di macinazione secondo le modalità sopra esposte ed essersi accertati del blocco

To assemble the various components of the head, follow the succession described on the next pages.

- Lift the lateral mincing head locking lever (n°1 photo H) to its horizontal position.

- Introduce the conveyor with the hole 1a up.

Lock the conveyor by rotating the Lever (n°1 photo H) downward, in a clockwise direction.

Should the lever not reach the position, this means that the Conveyor is not properly introduced. Do not force. Repeat the operation. Check that the conveyor and its seat are perfectly clean.

Residues do not permit the correct positioning of the conveyor and the locking of the lever 16, thus causing wear out of the worm screw and the conveyor. Moreover, they will cause bacteria contamination of the meat.

- Insert the worm screw (n°2 photo G) making sure that its female endpiece fits perfectly into the male endpiece of the screw shaft projecting from the bottom of the conveyor.

Look for the correct position by turning the screw and keeping it by the pin

- Insert the Plate(s) and the knife(s) of the different versions (Enterprise, Unger S3), verifying that the cutting blades are turned outwards and the plate with the notch in line with the small pin.

- Tighten the Clampwheel (n.2 photo H) by pressing with just one finger to avoid tightening it too much.

The knife must graze the plate without jamming.

Always handle these objects with care to prevent them from falling on the operator's feet.

Place the Meat-pusher (n. 1 photo I) in the input hole.

Connect the electric plug to the power outlet.

⚠ Never start meat mincing before the head has been mounted according to the instructions above. Make sure that the screw casing is properly locked (lever

Pour le montage des différents composants du corps de hachage, suivre l'ordre indiqué dans les pages suivantes.

- Soulever le levier latéral de blocage (n°1 photo H) du corps de hachage jusqu'à l'amener en position horizontale.

- Mettre en place le corps d'amenée orifice vers le haut.

- Bloquer le corps d'amenée en tournant le levier (n°1 photo H) dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le bas.

Si ce dernier ne se met pas en position, cela veut dire que le corps d'amenée n'est pas bien mis en place. Ne pas forcer, répéter l'opération.

Ensuite, s'assurer que le corps d'amenée et son logement sont parfaitement propres. Les résidus empêchent l'introduction complète du corps d'amenée et la fermeture du levier 16, ce qui entraîne l'usure de l'hélice et du corps d'amenée, et la contamination de la viande par des bactéries.

- Mettre en place l'hélice (n°2 photo G), en s'assurant que son extrémité femelle arrière s'enclenche correctement avec l'extrémité mâle de l'arbre de support de l'hélice qui dépasse du fond du corps d'amenée:

Chercher la position en tournant l'hélice, tout en la tenant par le pivot.

- Mettre en place la (les) plaque(s) et le(s) couteau(x) correspondant aux différentes versions Enterprise, Unger S3, en veillant à ce que les lames de coupe soient tournées vers l'extérieur et la plaque présente l'encoche à la hauteur du pivot.

- Tourner le Collier de serrage (n°2 photo H), de façon à l'amener en fin de course, avec la simple pression d'un doigt, de façon à ne pas trop le serrer.

Le Couteau doit fonctionner au contact de la plaque à trous sans se bloquer.

Manier ces objets avec précaution, pour éviter qu'ils ne tombent sur les pieds.

Mettre en place le Pilon (n°1 photo I) dans la goulotte d'alimentation.

Brancher la fiche électrique dans la prise de courant.

Die verschiedenen Bestandteile des Haschierkopfes in der auf den folgenden Seiten beschriebenen Reihenfolge zusammensetzen.

- Den seitlichen Feststellhebel (Nr. 1 Foto H) des Haschierkopfes drehen, bis er waagrecht steht.

- Das Schneckengehäuse mit der Öffnung nach oben einsetzen.

- Das Schneckengehäuse durch Drehen des Hebels (Nr. 16 Foto H) im Uhrzeigersinn nach unten feststellen.

Wenn der Hebel nicht in die richtige Position gebracht werden kann, ist das Schneckengehäuse falsch eingesetzt. Setzen Sie das Schneckengehäuse richtig.

Prüfen Sie, dass das Schneckengehäuse und dessen Sitz sauber sind: Wenn Fleischreste vorhanden sind, kann er nicht eingesetzt und der Hebel 16 nicht vollständig gedreht werden, wodurch die Schnecke und das Schneckengehäuse schnell abgenutzt und durch Bakterien kontaminiert werden.

- Die Schnecke (Nr. 2 Foto G) am Zapfen halten und durch Drehen in das aus dem Schneckengehäuse ragenden Wellenende einschieben bis er richtig sitzt.

- Die Scheibe(n) und/oder Messer der verschiedenen Versionen Enterprise, Unger S3, wobei zu beachten ist, dass die scharfen Messerschneiden nach aussen gedreht sein und die Kerbe der Scheibe mit dem Zapfen übereinstimmen müssen.

Das Handrad (Nr. 2 Foto H) mit leichtem Fingerdruck anschrauben, ohne es jedoch zu stark anzuziehen.

Handhaben Sie diese Teile vorsichtig, damit Sie Ihnen nicht auf die Füße fallen.

Die Auffangschale unter den Stopfer (Nr. 1 Foto I) in den Einfüllstutzen stecken.

Den Stecker in die Steckdose einstecken.

Para montar los diferentes componentes del sistema de picado, respetar la secuencia indicada en las páginas siguientes.

- Girar la palanca (N°1 foto H) ien sentido antihorario hacia arriba.

- Introducir la Boca 1a con el orificio hacia arriba.

- Bloquear el transportador girando la palanca (n°1 foto H) en sentido vertical.

Si ésta no llega a la posición significa que la Boca no se ha introducido correctamente. No fuercen. Repitan la operación.

Controlar que la Boca y su alojamiento estén perfectamente limpios: los residuos impiden la introducción completa de la boca y el cierre de la palanca 16, lo cual ocasiona el desgaste del Sinfín y de la boca así como la contaminación bacteriana de la carne.

- Introducir el sinfín (n°2 foto G) asegurándose que su terminal trasero hembra encaje perfectamente en el terminal macho del Arbol porta-sinfín que sobresale del fondo de la boca: buscar la posición girando el sinfín, agarrándola por el pasador.

- Colocar la(s) Placa(s) y cuchilla(s) de las versiones Enterprise, Unger S3, procurando que las hojas estén dirigidas hacia el exterior y la placa con la muesca donde el pasador.

- Atornillar suavemente la Tuerca (N°2 foto H) a tope de recorrido por medio de la simple presión de un dedo para no apretarlo demasiado.

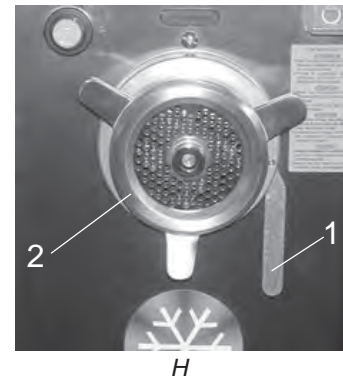
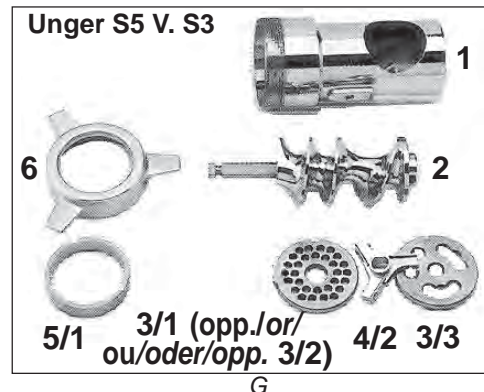
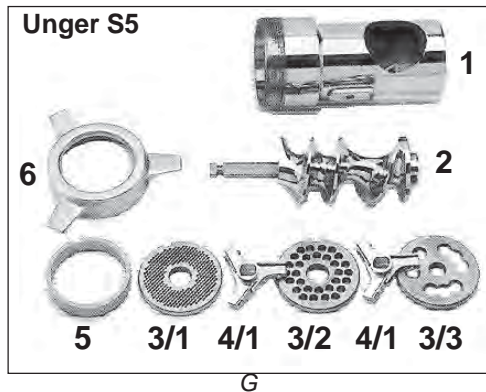
La Cuchilla debe trabajar rozando en la placa sin bloquearse.

Manejar estos objetos con precaución para evitar su caída sobre los pies.

Posicionar el Pressacarne (n°1 foto I) nel foro di entrata.

Poner el enchufe en la toma de corriente.

⚠ No comenzar la picadura sin haber colocado la boca de picadura de la manera antes indicada y haber controlado que el transportador esté



convogliatore (leva ruotata in posizione verticale verso il basso: foto H n°1). Avviare la macchina azionando il pulsante di Inserzione (n°1 foto L). Iniziare la lavorazione inserendo i pezzi di carne all'interno della tramoggia. Con una mano si conducono verso il foro di entrata e con l'altra, munita di pressacarne, si comprimono verso il basso: la carne macinata uscirà dalla bocca anteriore cadendo in una vasca di raccolta opportunamente posizionata.

turned in upright position, downwards (see picture H n.1). Start the machine by pressing the Connection button (n°1 photo L). Start working by putting pieces of meat inside the feedpan. With one hand guide them towards the input hole and with the other press them downwards using the meat pusher. The minced meat will come out of the front head and fall on the receiving pan.

⚠ Ne jamais commencer les opérations de hachage avant d'avoir correctement monté le corps selon les instructions ci-dessus et avoir contrôlé le serrage du corps d'amenée (levier en position verticale, vers le bas (photo H no. 1). Mettre la machine en service en actionnant le bouton de mise sous tension (n. 1 photo L). Commencer la production en introduisant des morceaux de viande à l'intérieur de la trémie. Les accompagner à l'aide d'une main vers la goulotte d'alimentation et, de l'autre main, munie du Pilon, les presser vers le bas, la viande hachée sortira du corps antérieur et tombera dans le bac de récupération.

⚠ Erst mit dem Mahlen beginnen, wenn die Mahlöffnung auf die oben dargestellte Weise eingesetzt und sichergestellt ist, dass der Förderer blockiert ist (Hebel in senkrechter Stellung nach unten gedreht; Foto H Nr. 1). Die Maschine durch Druck auf die Ein-schalttaste einschalten (Nr. 1 Foto L). Nun die Fleischstücke in die Einfüllwanne geben. Mit einer Hand werden diese zum Einfüllstutzen geschoben und mit der anderen mit dem Stopfer nach unten gedrückt. Das haschierte Fleisch tritt aus dem vorderen Auslauf heraus und fällt in die Auffangschale.

bloqueado (palanca girada en posición vertical hacia abajo: foto H n° 1). Activar la máquina disponiendo el inversor de marcha en posición I y accionando el botón de activación (n° 1 foto L). Comenzar el trabajo introduciendo los pedazos de carne en la tolva. Con una mano se conducen los pedazos hacia el agujero de entrada y con la otra, utilizando un prensacarne, se comprimen hacia abajo. La carne picada saldrá por la boca delantera y caerá en un recipiente receptor adecuadamente situado.

⚠ Usare unicamente il pressacarne in dotazione.

⚠ Only use the Meat pusher supplied with the machine.

⚠ Utiliser uniquement le Pilon fourni avec la machine.

⚠ Verwenden Sie ausschliesslich den mitgelieferten Stopfer.

⚠ Se debe utilizar únicamente el prensacarne adjunto.

Se la lavorazione non avviene in modo corretto, spegnere la macchina e togliere completamente il prodotto rimasto all'interno. Agire come per la pulizia. (Vedere a pagina 22).

If the mincer does not work correctly, turn the machine off and remove the product inside completely. Proceed as with cleaning. (See page 22).

Si le fonctionnement continue de façon incorrecte, éteindre la machine et enlever complètement le produit présent à l'intérieur. Suivre la procédure indiquée pour le nettoyage (voir page 22).

Wenn das Fleisch weiterhin nicht gut durchläuft, stellen Sie die Maschine ab und nehmen Sie den Rest des Fleisches heraus. Dann gehen Sie wie bei der Reinigung vor (siehe Seite 22).

Si el trabajo continúa presentando dificultades, se deberá apagar la máquina y retirar por completo el producto presente en su interior. Proceder como para la limpieza (véase pág. 22).

⚠ Spegnere il motore a fine lavorazione premendo il tasto rosso (n°2 foto L).

⚠ After use, turn the motor off by pressing the red mushroom-head button (n.2 photo L).

⚠ Eteindre le moteur en fin d'utilisation au moyen du bouton coup-de-poing rouge (n°2 photo L).

⚠ Am Ende der Arbeit die Maschine durch Druck auf die rote Pilztaste (Nr.2 Foto L) abstellen.

⚠ Una vez concluido el trabajo, oprimir la tecla roja (n°2 foto L) para apagar el motor.

⚠ Per ragioni di sicurezza non usare piastre esterne con fori di diametro ≥ 8 mm o fori ovali.

⚠ For safety reasons, do not use plates with holes of diameter ≥ 8 mm or with oval holes.

⚠ Pour des raisons de sécurité ne pas utiliser des plaques avec des trous ayant diamètre ≥ 8 mm. ou des trous ovales.

⚠ Aus Sicherheitsgründen keine Lochscheiben mit Lochdurchmesser ≥ 8 mm oder ovalen Löchern verwenden.

⚠ Por razones de seguridad no se deben utilizar placas externas con agujeros de diámetro > 8 mm o agujeros ovales.



Pulizia e Manutenzione

Attenersi alle prescrizioni contenute nelle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE (HACCP)

⚠️ Qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione deve essere effettuata con la presa di corrente elettrica disinserita. Si consiglia di smontare e pulire accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro sia la bocca che la sede in cui è introdotta. Non pulire la macchina con getto d'acqua, ma solo con straccio umido. Non lasciare le parti a bagno nell'acqua.

Pulizia

Per un corretto funzionamento della macchina e al fine di mantenerla sempre in perfetta efficienza, BISOGNA ASSOLUTAMENTE PULIRLA GIORNALMENTE, lavando i particolari in acciaio inox (della bocca di macinazione e di introduzione della carne) e quelli in plastica ed in alluminio (della hamburgeratrice) con uno straccio umido o in acqua tiepida con detersivo neutro, senza lasciarli a bagno.

⚠️ **A fine produzione non conservare la carne nella tramoggia.**

I particolari in plastica trasparente possono essere lavati con prodotti neutri o acqua, senza usare alcool denaturato, diluente, acetone, etc.

⚠️ **Disinserire la presa di corrente elettrica. Fare attenzione al coltello (n°4 foto R) che può causare tagli alle mani.**

Per agevolare la pulizia dei fori della Piastra

Cleaning and Maintenance

Please follow the recommendations of Directive 93/43/EEC and 96/3/EEC (HACCP)

⚠️ **Always disconnect from power supply before performing any cleaning and servicing operation. It is recommended to remove the head and to clean it and its seat every day with lukewarm water and neutral detergent. Do not clean with water spray. Use a damp cloth only. Do not soak the parts.**

Cleaning

In order to maintain correct operation and perfect efficiency, the machine **MUST BE CLEANED EVERY DAY**. The parts in stainless steel (mincer head and meat feeding chute) plastic and aluminium (of the hamburger unit) must be cleaned with a damp cloth or washed in lukewarm water with neutral detergent without soaking.

⚠️ **Do not keep meat in the feed pan at the end of the production shift.**

The parts in transparent plastic can be washed with neutral products or water. Do not use products containing alcohol, solvent, acetone, etc.

⚠️ **Disconnect from power supply. Pay attention to the knife (n°4 photo R) that can cause cuts to fingers. To clean the Plate holes easily, we recommend you beat the plate, in a horizontal position, on a thick sponge**



R

Nettoyage et Entretien

Respecter les dispositions de la Directive 93/43/CEE et 96/3/CEE (HACCP)

⚠️ **Débrancher la machine avant toute opération de nettoyage ou d'entretien. Démonter et nettoyer soigneusement, tous les jours, le corps de hachage et son siège avec de l'eau tiède et détergent neutre. Ne pas utiliser de jet d'eau, mais uniquement un chiffon humide. Ne pas laisser les pièces immergées dans l'eau.**

Nettoyage

Afin d'assurer un fonctionnement correct de la machine et de maintenir en permanence ses performances dans un état parfait, LE NETTOYAGE DOIT IMPERATIVEMENT ETRE EFFECTUE CHAQUE JOUR. Nettoyer les pièces en acier inox (corps de hachage et goulotte d'alimentation de la viande) et les pièces en plastique et en aluminium (reconstituteur) à l'aide d'un chiffon humide ou avec de l'eau tiède et détergent neutre, sans toutefois les immerger.

⚠️ **Une fois la viande hachée, ne pas la conserver dans la trémie.**

Les pièces en plastique transparent peuvent être nettoyées avec des produits neutres ou de l'eau. NE PAS utiliser d'alcool dénaturé, de diluant, d'acétone, etc.

⚠️ **Débrancher la prise de courant. Faire attention au couteau (n°4 photo R) qui pourrait provoquer des**

Reinigung und Wartung

Halten Sie sich an die Vorschriften der Richtlinie 93/43/EWG und 96/3/EWG (HACCP)

⚠️ **Bei allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss der Stecker ausgezogen werden. Das Schneckengehäuse und dessen Sitz müssen täglich innen und aussen sorgfältig mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl, sondern mit einem nassen Lappen reinigen. Die Teile nicht im Wasser liegen lassen.**

Reinigung

Damit die Maschine richtig arbeitet und funktionstüchtig bleibt, MUSS SIE TÄGLICH GEREINIGT WERDEN. Die Teile aus Inox (des Haschierkopfes und der Fleischzuführung) sowie Kunststoff und Aluminium (der Hamburger-vorrichtung) müssen mit einem Lappen und warmem Wasser mit einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden und dürfen nicht im Wasser liegengelassen werden.

⚠️ **Nach dem Haschieren das Fleisch nicht im Trichter aufbewahren.**

Die Teile aus durchsichtigem Kunststoff können mit neutralen Produkten oder Wasser gereinigt werden, aber nicht denaturierten Alkohol, Verdünner, Azeton usw. verwenden.

⚠️ **Stecker ausziehen. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht**



S

Limpeza y Mantenimiento

Atenerse a las disposiciones de la Directiva 93/43/CEE y 96/3/CEE

⚠️ **Cualquier operación de limpieza y mantenimiento debe efectuarse con el enchufe desconectado. Les aconsejamos que desmonten y limpien cuidadosamente todos los días con agua tibia y detergente neutro tanto el sistema de picado como el alojamiento en que se encuentra. Nunca limpien la máquina con chorros de agua sino sólo con un trapo húmedo. No dejen las partes en baño de agua.**

Limpeza

Para un funcionamiento correcto de la máquina y con vistas a mantener su plena efectividad HACE ABSOLUTAMENTE FALTA LIMPIARLA A DIARIO, lavando todas las piezas de acero inoxidable (del sistema de picado e introducción de la carne) y las de plástico y de aluminio (del accesorio para hamburguesas) por medio de un trapo húmedo o en agua tibia con detergente neutro, sin dejarlas en baño.

⚠️ **Una vez concluida la producción no se debe conservar la carne en la tolva.** Las piezas de plástico transparente pueden lavarse con productos neutros o agua. No utilicen alcohol desnaturalizado, diluyente, acetona, etc.

⚠️ **Desconectar el enchufe. Prestar atención a la cuchilla (n°4 foto R) que puede ocasionar cortes a las manos.**

si consiglia di sbattere quest'ultima, in posizione piatta, sopra una spessa spugna imbevuta d'acqua. L'elasticità della spugna e la pressione dell'acqua agevoleranno l'uscita dei residui dall'alto della Piastra. Con uno straccio umido detergere l'interno della Bocca e la sede del Convogliatore curando particolarmente le zone più nascoste aiutandosi eventualmente con un utensile sottile. Sempre con uno straccio umido detergere con cura il coperchio sulla tramoggia. Per il corpo della macchina usare solamente acqua tiepida e detergente neutro, con straccio umido. Non usare mai prodotti a base di idrocarburi, alcool, solventi (in particolare modo per gli elementi in plastica come ad es. la vetrina e il coperchio tramoggia). Onde evitare guasti alle parti elettriche ed elettroniche, evitare di bagnare il termostato e i pulsanti di comando.

⚠ Non usare mai getti d'acqua.

Prestare particolare riguardo alle zone a contatto con il prodotto. Sotto la macchina si possono accumulare detriti di carne, polvere e altro. Pulire accuratamente, sempre con spugna umida, aiutandosi eventualmente con un arnese lungo e sottile o sollevando leggermente la macchina. Rimontare gli accessori lavati, solamente in occasione di una successiva lavorazione (vedi a pag. 18).

Controlli periodici

Controllare l'usura della Piastra (n°2 foto R) e del Coltello (n°4 foto R). La sostituzione della Piastra e del Coltello deve venire effettuata quando la somma dei loro due spessori si è ridotta di ca. 3 mm rispetto al valore iniziale ammontante a (per la versione Enterprise): Piastra + Coltello del 22 - mm 20
Piastra + Coltello del 32 - mm 23
Sostituire entrambi i componenti.
Coltello e Piastra devono sempre lavorare abbinati.
Nei casi Unger sostituire contemporaneamente anche tutte le rimanenti piastre e coltelli.

soaked with water. The elasticity of the sponge and the pressure of the water facilitate the elimination of the residuals from the top of the plate.

Clean the inner part of the Head and the seat of the Barrel with a wet rag paying special attention to out-of-reach areas, with the aid of a thin tool. Use a damp cloth to thoroughly clean the cover on the feed pan.

Clean the machine body only with lukewarm water, a mild detergent and a damp cloth. Never use products containing hydrocarbons, alcohol, solvents (in particular for plastic elements like the feed pan, window and cover).

To prevent damages to the electric and electronic parts, avoid wetting the thermostat and the control buttons.

⚠ Never use a direct spray of water.

Use the utmost care (when cleaning) with the areas in contact with the product. Meat residues, dust or similar may accumulate under the machine.

Clean carefully with a wet sponge. If necessary use a long and thin tool or slightly lift the machine.

Reassemble the washed parts only when you start working with the machine again (see page 18).

Regular controls

Check for tear and wear of the Plate (n.2 photo R) and of the Knife (n.4 photo R).

The Plate and the Knife must be replaced when the sum of the thickness of each part is reduced by 3mm as compared to the initial values (for the Enterprise version):

22 Plate + Knife - 20 mm

32 Plate + Knife - 23 mm

Replace both parts.

The Knife and the Plate must always work together.

For Unger series, also replace all the remaining plates and knives.

coupures aux mains.

Pour faciliter le nettoyage des orifices de la plaque, nous vous conseillons de la battre, en position plate, sur une éponge épaisse imprégnée d'eau.

L'élasticité de l'éponge et la pression de l'eau faciliteront la sortie des résidus par le haut de la Plaque. Au moyen d'un chiffon humide, nettoyer l'intérieur du Corps de hachage et le logement du corps d'amenée, en veillant particulièrement aux recoins, au moyen d'un instrument pointu. A l'aide d'un chiffon humide exclusivement, nettoyer soigneusement le couvercle de la trémie. Pour le nettoyage du corps de la machine, utiliser uniquement un chiffon avec eau tiède et détergent neutre. Ne jamais utiliser de produits à base d'hydrocarbures, d'alcool, de solvants (en particulier sur les parties en plastique, telles que le plexiglas de protection et le couvercle de la trémie). Afin d'éviter tout risque de panne de nature électrique ou électronique, ne mouiller ni le thermostat ni les boutons de commande.

⚠ Ne jamais utiliser de jets d'eau directs.

Nettoyer soigneusement les parties en contact avec la viande. Il est possible que s'accumulent sous la machine des déchets de viande, poussière et autres. Nettoyer soigneusement, toujours avec une éponge humide, en se servant au besoin d'un outil long et pointu ou en soulevant légèrement la machine. Ne remonter les accessoires lavés que lors de l'utilisation suivante (voir page 18).

Contrôles périodiques

Contrôler l'usure de la plaque (n°2 photo R) et du couteau (n°4 photo R).

Le remplacement de la Plaque et du Couteau doit se faire quand la somme de leurs deux épaisseurs s'est réduite d'environ 3 mm par rapport à la valeur initiale qui est de (pour la version Enterprise):

Plaque + couteau pour 22 - mm 20

Plaque + couteau pour 23 - mm 23

Remplacer les deux éléments.

Le Couteau et la Plaque doivent toujours fonctionner ensemble.

Sur les types Unger, remplacer par la même occasion toutes les autres Plaques et tous les autres Couteaux.

am Messer (Nr.4 Foto M) schneiden.

Zur leichteren Reinigung der Lochscheibe diese waagrecht auf einem dicken nassen Schwamm ausklopfen. Der weiche Schwamm und der Druck des Wassers drücken die Reste nach oben aus den Löchern heraus. Mit einem feuchten Lappen das Innere des Schneckengehäuses und seinem Sitz reinigen, wobei insbesondere die versteckten Bereiche mit Hilfe eines dünnen Werkzeugs gereinigt werden müssen. Reinigen Sie den Trichterdeckel immer mit einem feuchten Lappen. Das Maschinengehäuse reinigen Sie nur mit einem, in warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchteten Lappen. Verwenden Sie nie kohlenwasserstoff-, alkohol- und lösungsmittelhaltige Produkte (dies gilt insbesondere für die Plastikteile wie die Vitrine und den Trichterdeckel). Zur Vermeidung von elektrischen oder elektronischen Störungen schützen Sie den Thermostat und die Bedientasten vor Nässe.

⚠ Nie einen direkten Wasserstrahl benutzen.

Beachten Sie insbesondere die mit dem Produkt in Berührung gelangenden Bereiche. Unter der Maschine können sich Fleischreste, Staub u.a. ansammeln. Reinigen Sie immer mit einem feuchten Schwamm und verwenden Sie dazu ein langes, dünnes Handwerkzeug und heben Sie die Maschine leicht an. Die Zubehörteile erst montieren, wenn sie das nächste Mal verwendet werden (siehe Seite 18).

Periodische Kontrollen

Die Abnutzung der Scheibe (Nr.2 Foto R) und des Messers (Nr.4 Foto R) prüfen. Die Scheiben und das Messer müssen ersetzt werden, wenn die Summe ihrer Stärken um etwa 3 mm kleiner ist als der Anfangswert von (für die Version Enterprise):

Scheibe + Messer 22 - mm 20

Scheibe + Messer 23 - mm 23

Jeweils beide Teile ersetzen.

Messer und Scheibe müssen immer zusammen verwendet werden.

Bei den Unger gleichzeitig auch alle andern Scheiben und Messer ersetzen.

La elasticidad de la esponja y la presión del agua facilitarán la salida de los residuos por lo alto de la Placa.

Con un paño húmedo limpiar el interior de la boca y el alojamiento del conductor, tratando con especial cuidado las zonas más escondidas, utilizando si es necesario una herramienta delgada.

Siempre con un paño húmedo limpiar cuidadosamente la tapa de la tolva. Para el cuerpo de la máquina usar sólo agua tibia y detergente neutro con paño húmedo. No usar nunca productos a base de hidrocarburos, alcohol ni solventes (en particular para los componentes de plástico tales como por ejemplo la vitrina y la tapa de la tolva). No mojar el termostato ni los botones de mando ya que ello puede provocar averías en las partes eléctricas y electrónicas.

⚠ No utilicen chorros de agua

Tratar con especial cuidado las zonas que entran en contacto con el producto. Debajo de la máquina se pueden acumular residuos de carne, polvo u otras cosas. Limpiar esmeradamente siempre con una esponja húmeda, ayudándose en su caso con una herramienta larga y fina o levantando ligeramente la máquina. Reensamblar los accesorios lavados sólo con motivo de una nueva elaboración (véase pág. 18).

Controles periódicos

Controlar el desgaste de la Placa (n°2 foto R) y la Cuchilla (n°4 foto R).

La sustitución de la Placa y de la Cuchilla deben efectuarse cuando la suma de sus espesores se ha reducido en 3 mm. aprox. respecto al valor inicial de (para la versión Enterprise):

Placa + Cuchilla de 22 - mm 20

Placa + Cuchilla de 32 - mm 23

Sustituir ambos componentes.

Cuchilla y Placa siempre han de trabajar acoplados.

En los sistemas Unger sustituir simultáneamente también todas las placas y cuchillas que quedan.

Scheda Tecnica

Technical Card

Fiches Techniques

Datenblätter

Fichas Técnicas

Impianto di refrigerazione

E' costituito da un circuito chiuso comprendente un compressore ermetico, una batteria condensatrice, un filtro, un capillare, una serpentina e una ventola.

I diversi elementi di questo impianto non necessitano di nessuna particolare manutenzione: solo in caso di ribaltamento della macchina è necessario attendere 4 ore prima di riavviare la refrigerazione.

Il fluido utilizzato nel ciclo frigorifero è il gas "KLEA 134a" (HCF 134a).

Dalla scheda tecnica e di sicurezza dello stesso gas si ricavano le seguenti indicazioni ed avvertenze:

- KLEA 134a non è classificato pericoloso dalla direttiva CEE 67/548.
- Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle.
- Non provoca la rarefazione dell'ozono.
- Considerazioni sullo smaltimento: la soluzione migliore consiste nel recuperare e riciclare il prodotto. Se questo non è possibile, la distruzione deve avvenire in un impianto autorizzato attrezzato per assorbire e neutralizzare i gas acidi e gli altri prodotti tossici di lavorazione.

Refrigerating system

It is formed by a closed circuit that comprises a sealed compressor, a condenser, a filter, a capillary element, a coil and a fan.

The individual elements of this system do not require specific maintenance operations. The refrigerating system must be restarted after 4 hours only if the machine is tilted.

The fluid employed in the refrigerating cycle is "KLEA 134a" (HCF 134a) gas.

The following data and warnings are indicated in technical and safety chart of the gas:

- *KLEA 134a is not classified as dangerous gas by Directive EEC 67/548.*
- *When atomised or sprayed, the product can cause frost burns to the eyes and skin.*
- *It doesn't rarefy ozone.*
- *Considerations on waste disposal: the best solution consists in collecting and recycling the product. If this is not possible, the product must be disposed of in an authorised plant equipped to absorb and neutralise acid gases and other toxic products resulting from the process.*

Système de réfrigération

Il est constitué d'un circuit fermé comprenant un compresseur hermétique, une batterie condensatrice, un filtre, un capillaire, un serpentin et un ventilateur.

Les différents éléments du système de réfrigération ne nécessitent aucun entretien particulier; seule précaution: en cas de chute de la machine, attendre 4 heures avant de remettre en marche la réfrigération.

Le fluide utilisé pour le cycle frigorifère est le gaz "KLEA 134a" (HCF 134a).

La fiche technique et de sécurité de ce même gaz fournit les indications et les recommandations suivantes:

- Le gaz KLEA 134a ne rentre pas dans la catégorie des gaz dangereux définie par la Directive CEE 67/548.
- Nébulisé ou projeté, le gaz peut provoquer sur les yeux et la peau des brûlures par effet du gel.
- Inoffensif pour la couche d'ozone.
- Recommandations pour l'élimination: Si possible, récupérer et recycler le gaz; dans le cas où cela ne serait pas possible, la destruction doit s'effectuer dans une installation agréée et dotée des équipements permettant d'assurer l'absorption et la neutralisation des gaz acides et autres produits toxiques industriels.

Kühlanlage

Sie besteht aus einem geschlossenen Kreislauf zusammengesetzt aus einem dichten Kompressor, einem Kondensator, einem Filter, einer Kapillare, einer Schlange und einem Flügelrad.

Die verschiedenen Bestandteile dieser Anlage sind wartungsfrei: Nur im Falle, daß die Maschine umgekippt wurde, muß 4 Stunden zugewartet werden, bevor die Kühlung wieder eingeschaltet wird.

Als Kühlmittel wurde das Gas "KLEA 134a" (HCF 134a) eingefüllt.

Aus dem Datenblatt dieses Gases sind die folgenden Sicherheitshinweise und Anweisungen zu entnehmen:

- *KLEA 134a ist von der CEE-Richtlinie 67/548 nicht als gefährlich eingestuft.*
- *Das Produkt kann in Form von Nebel oder Spritzern Erfrierungserscheinungen an den Augen und der Haut verursachen.*
- *Es schädigt die Ozonschicht nicht.*
- *Anweisungen für die Entsorgung: Die beste Lösung ist die Rückgewinnung und Wiederverwertung des Produkts. Ist dies nicht möglich, muß es in einer autorisierten und zur Aufnahme und Neutralisierung von sauren Gasen und anderen giftigen Verarbeitungsprodukten ausgerüsteten Anlage vernichtet werden.*

Sistema de refrigeración

Está formado por un circuito cerrado que comprende un compresor hermético, una batería condensadora, un filtro, un capilar, un serpentin y un ventilador.

Los componentes de este sistema no requieren ningún mantenimiento particular; sólo en caso de vuelco de la máquina será necesario esperar 4 horas antes de reactivar la refrigeración.

El fluido utilizado en el circuito refrigerador es el gas "KLEA 134a" (HCF 134a).

La ficha técnica y de seguridad de este gas entrega las siguientes indicaciones y advertencias:

- KLEA 134a no está clasificado como peligroso por la Directiva CEE 67/548.
- El producto nebulizado o bajo forma de rociadura puede provocar quemaduras de hielo en los ojos o en la piel.
- No provoca el enrarecimiento del ozono.
- Consideraciones sobre su eliminación: la solución más adecuada es recuperar y reciclar el producto. Cuando esto no sea posible, la destrucción debe efectuarse en una instalación autorizada y equipada para absorber y neutralizar los gases ácidos y demás subproductos tóxicos del trabajo.

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo

Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Cuerpo de Picadura :

Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:

Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

PS 22 R

22

	E		

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräusentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) **64**

-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C / Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -

-Livello di potenza acustica / Acoustic power level / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 16) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.16) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág.16) por **Enchufe** : por el Cliente

A	B	C	D
---	---	---	---

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto :

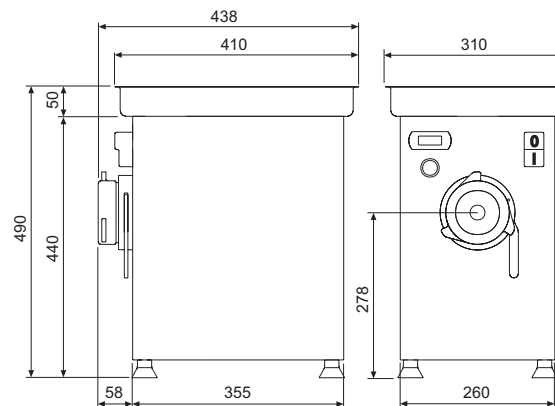
Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 40

Monofase / Single-phase / Monophasé / Einphasig / Monofasica.....kg 41

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. phasen N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP		Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindig-keit Velocidad nominal g/min / rpm / U/min / U/min / rpm	Corrente Current Courant Strom Corriente		Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Tipo servizio	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Clase aislamiento	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
			nominale / rated / nominale nominal / nominal A	spunto / peak / démarrage Anlauf / de aceleración A							
400	3	50	1,1	1,5	1400	3	12	-	S3 25%	F	0,79
230	1	50	1,1	1,5	1370	5,6	13	30	S3 25%	F	0,95

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)



Modello / *Model* / Modèle / *Modelo* / Modelo
 Bocca / *Head* / Corps de hachage / *Haschierkopf* / Cuerpo de Picadura :
 Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Año de Fabricación:
 Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Número de Matricula:

PS 32 R
 32
 E

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
 -Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) --
 -Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. *augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -
 -Livello di potenza acustica/*Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine* / Nivel de potencia acústica : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 16) with Plug: by the Customer* / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.16) mit Stecker: Durch den Kunder* / Tipo de conexión (ref. pág.16) por **Enchufe** : por el Cliente

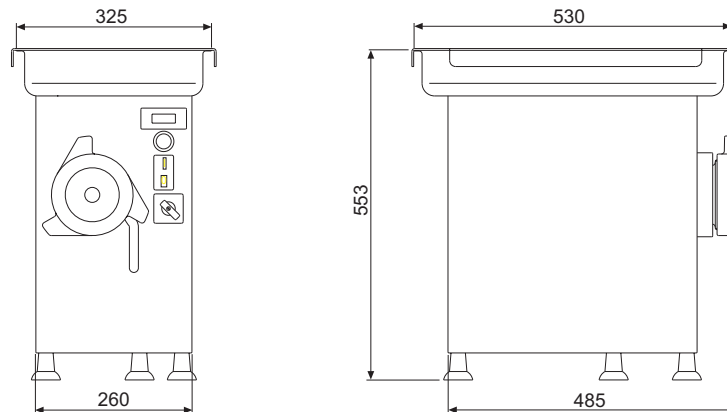
A B C D

Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Peso neto : Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trifasica.....kg 49

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale <i>Volt Rated</i> Tension nominale <i>Nennspannung</i> Tensión nominal volt	N° fasi <i>No of phases</i> Nbre phases <i>Anz. phasen</i> N° fases	Freq. nom. <i>Rated Freq.</i> Fréq. nom. <i>Nenn-Freq.</i> Frec. nom. HZ	Potenza nominale <i>Rated Output</i> Puissance nominale <i>Nennleistung</i> Potencia nominal kW HP		Velocità nominale <i>Rated speed</i> Vitesse nominale <i>Nenn-geschwindigkeit</i> Velocidad nominal g/min / rpm / U/min./ U/min / rpm	Corrente <i>Current</i> Courant <i>Strom</i> Corriente		Capacità condens. <i>Capacitor</i> Capacité cond. <i>Leistung Kondens.</i> Capacidad condens. µF	Tipo servizio <i>Service Type</i> Type service <i>Betriebsart klasse</i> Tipo servizio	Classe isolamento <i>Insulation Class</i> Classe isol. <i>Isolations-faktor</i> Clase aislamiento	Fattore di potenza <i>Power factor</i> Fact. de puissance <i>Leistungs-volt</i> Factor de potencia cosφ
			nominale / rated / nominale <i>nominal / nominal</i> A	spunto / peak / démarrage <i>Anlauf / de aceleración</i> A							
400	3	50	2,2	3	1421	4,7	18,9	-	S3 10%	F	0,81

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir figure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Espacio requerido (véase figura)



Schemi elettrici

Gli Schemi elettrici che seguono si riferiscono a tutti i tipi di macchine presentati nelle Istruzioni per l'Uso.

Wiring diagram

The following wiring diagrams are valid for all the types of machines described in these Operating Instructions.

Schémas Electriques

Les Schémas Electriques ci-après se réfèrent à tous les types de machines présentés dans la Notice d'Utilisation.

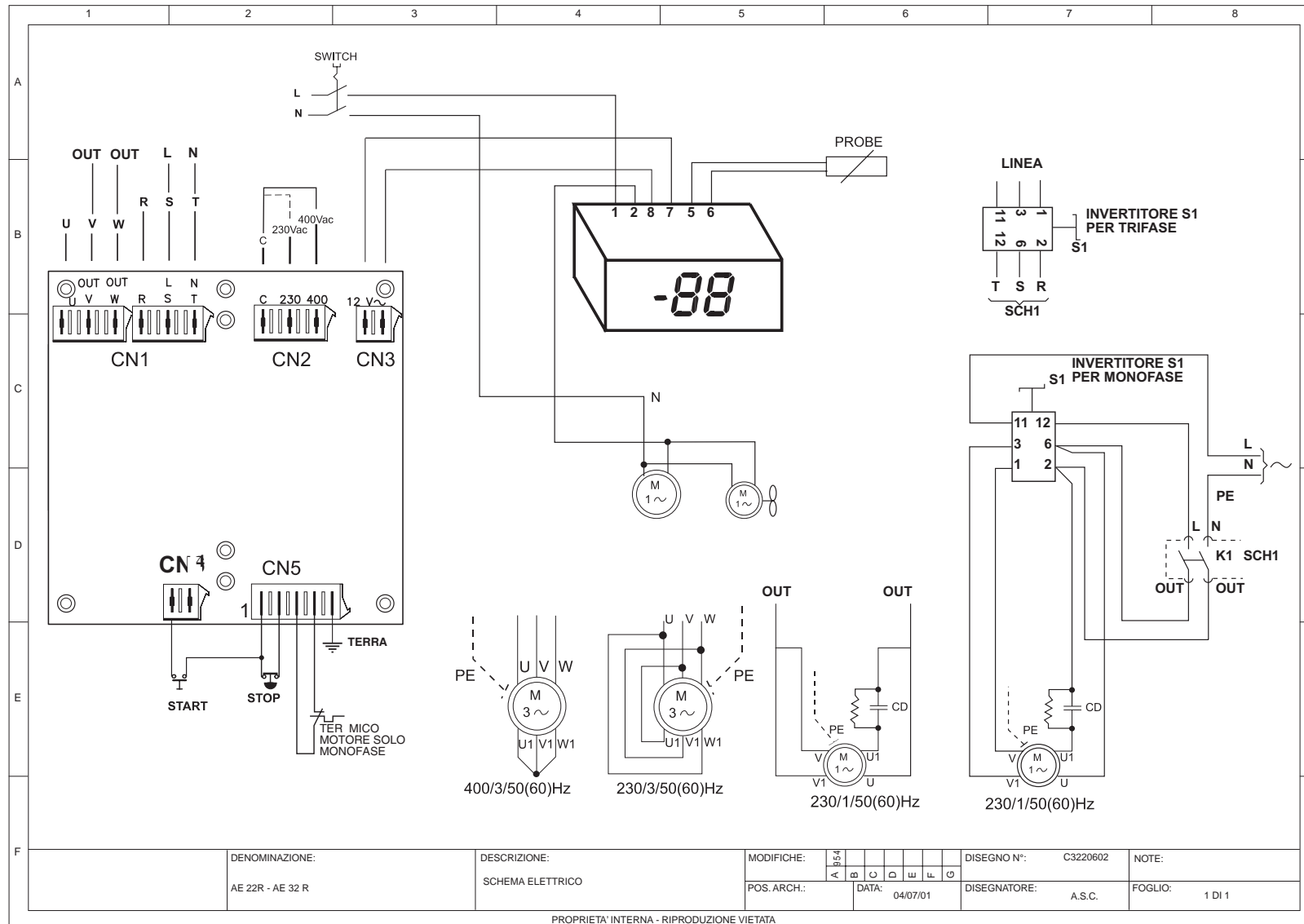
Schaltpläne

Die nachfolgenden Schaltpläne gelten für alle in der Betriebsanleitung aufgeführten Maschinentypen.

Esquemas eléctricos

Los Esquemas eléctricos que a continuación se indican se refieren a todos los tipos de máquinas presentados en las Instrucciones para el Uso.

SCHEMA ELETTRICO VERSIONE CON INVERTITORE / WIRING DIAGRAM FOR VERSION WITH REVERSER / SCHÉMA ÉLECTRIQUE POUR VERSION AVEC INVERSEUR / SCHALTPLAN AUSFÜHRUNG MIT POLUMSCHALTER/ ESQUEMA ELÉCTRICO VERSIÓN CON INVERSOR



Ricambi

Spare parts

Pièces Détachées

Ersatzteile

Recambios

⚠ Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali.
Non attendere che i componenti siano completamente logorati.

⚠ Only use Original Spare parts.
Do not wait for the parts to be completely worn out before replacing them

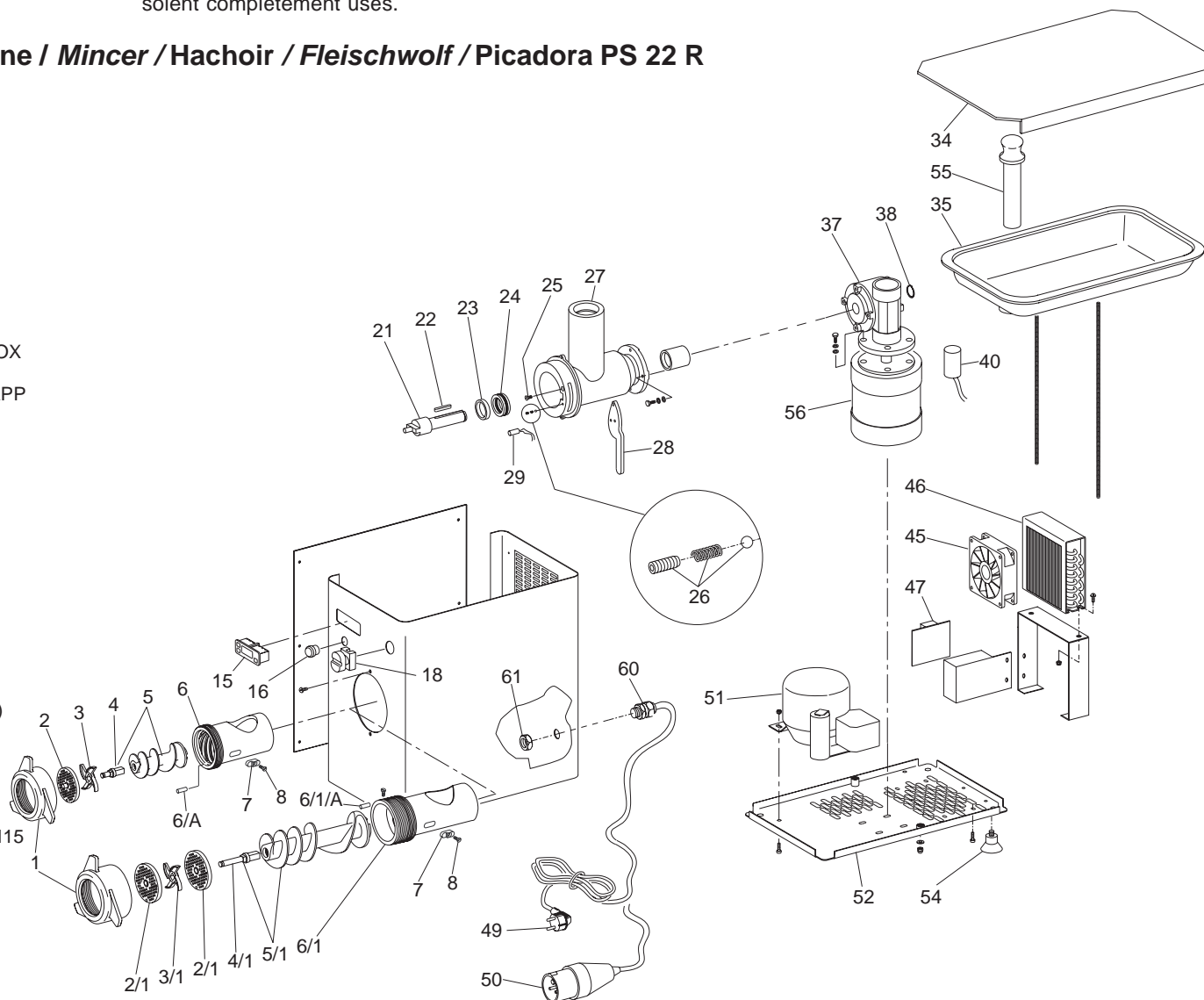
⚠ Pour les remplacements, utiliser exclusivement des Pièces Détachées Originales.
Ne pas attendre que les composants soient complètement usés.

⚠ Nur Originalersatzteile verwenden.
Warten Sie nicht, bis die Teile vollständig abgenutzt sind.

⚠ Para las sustituciones, utilicen sólo Recambios originales.
No esperen que los componentes estén completamente desgastados.

Tritacarne / Mincer / Hachoir / Fleischwolf / Picadora PS 22 R

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	80220A012	VOLANTINO A-22 INOX SATINATO
4	82000221	PERNO ELICA 22 INOX ENTER
4/1	82000223	PERNO ELICA 22 INOX UNG.3
5	8022RA031	ELICA A-22R INOX CON PERNO ENTER
5/1	8022RA033	ELICA A-22R INOX CON PERNO UNG.3
6	8020A085	CONVOGLIATORE 22EC. INOX ENTER
6/1	8020A086	CONVOGLIATORE 22EC. INOX UNG.3
6/A	20513642	SPINA CILIND.TEMP.U6364A Ø 5X17
6/1/A	80200088	LINGUETTA FERMAPIASTRA 22 UNG.3
7	20500220	LINGUETTA CONVOGLIATORE 12-22-32 INOX
15	2080R102	TELETERMOSTATO
16	20800323	INTERRUTTORE BIPOL.VERDE COMPL.CAPP
16/1	20801610	INTERRUTTORE INVERTITORE
18	20803401	PULSANTE MULTIFUNZ. 1-0 C-CAPP.
21	8022RA017	ALBERO ELICA INOX A-22R
23	20712542	PARAOILIO 25X42X7 DOPPIO LABBRO
24	20705124	CUSC.REGGISP.51204J9 20-20,2-40-14
26	20602515	MOLLA INOX LEVA FERMABOCCA C-22 - R
26	20700595	SFERA ACC.CR Ø4 TIPO RB-4
26	20390042	GRANO INOX TCE P.PARI U5923 M 5X5
28	8022A200	LEVA FERMABOCCA INOX C-22-32
29	2080R155	SONDA PER C-E22R
34	23001515	COPERCHIO A-22R TRASPARENTE
35	8022RA106	TRAMOGGIA INOX Ø52 A-22R
37	21590109	RIDUTTORE GRAND.40 R1-10
45	2091R115	VENTILATORE 230V50-60HZ Q119X38
47	20900065	SCHEDA ELETTR. C-E15-22 - 16-CE650(TV)
49	21005326	CAVO COMPL.NEOPRENE 3G1,5 M2,3
50	21005432	CAVO COMPL.NEOPRENE 5GX1,5 M2,3
51	2091R013	COMPRESSORE R134 CC4
52	8022RA003	BASE INOX A-E22R
54	23000202	PIEDINO GOMMA GIGANTE + PERNO M8
55	23000287	PRESSACARNE PLAST. ALIM. TC-22 Ø48X115
56	2157RD37	MOTORE A/22R 230/1/50
56	2157Q337	MOTORE A/22R 400/3/50
60	20861014	PRESSACAPO PG13,5 NERO Ø10-14
61	20861062	CONTRODADO PG13,5 GRIGIO



Tritacarne / Mincer / Hachoir / Fleischwolf / Picadora PS 32R

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	80220A012	VOLANTINO A-22 INOX SATINATO
4	82000221	PERNO ELICA 22 INOX ENTER
4/1	82000223	PERNO ELICA 22 INOX UNG.3
5	8022RA031	ELICA A-22R INOX CON PERNO ENTER
5/1	8022RA033	ELICA A-22R INOX CON PERNO UNG.3
6	8020A085	CONVOGLIATORE 22EC. INOX ENTER
6/1	8020A086	CONVOGLIATORE 22EC. INOX UNG.3
6/A	20513642	SPINA CILIND.TEMP.U6364A Ø 5X17
6/1/A	80200088	LINGUETTA FERMAPIASTRA 22 UNG.3
7	20500220	LINGUETTA CONVOGLIATORE 12-22-32 INOX
15	2080R102	TELETERMOSTATO
16	20800323	INTERRUTTORE BIPOL.VERDE COMPL.CAPP
16/1	20801610	INTERRUTTORE INVERTITORE
18	20803401	PULSANTE MULTIFUNZ. 1-0 C-CAPP.
21	8022RA017	ALBERO ELICA INOX A-22R
23	20712542	PARAOLIO 25X42X7 DOPPIO LABBRO
24	20705124	CUSC.REGGISP.51204J9 20-20,2-40-14
26	20602515	MOLLA INOX LEVA FERMABOCCA C-22 - R
26	20700595	SFERA ACC.CR Ø4 TIPO RB-4
26	20390042	GRANO INOX TCE P.PARI U5923 M 5X5
28	8022A200	LEVA FERMABOCCA INOX C-22-32
29	2080R155	SONDA PER C-E22R
34	23001515	COPERCHIO A-22R TRASPARENTE
35	8022RA106	TRAMOGGIA INOX Ø52 A-22R
37	21590109	RIDUTTORE GRAND.40 R1-10
45	2091R115	VENTILATORE 230V50-60HZ Q119X38
47	20900065	SCHEDA ELETTR. C-E15-22 - 16-CE650(TV)
49	21005326	CAVO COMPL.NEOPRENE 3G1,5 M2,3
50	21005432	CAVO COMPL.NEOPRENE 5GX1,5 M2,3
51	2091R013	COMPRESSORE R134 CC4
52	8022RA003	BASE INOX A-E22R
54	23000202	PIEDINO GOMMA GIGANTE + PERNO M8
55	23000287	PRESSACARNE PLAST. ALIM. TC-22 Ø48X115
56	2157RD37	MOTORE A/22R 230/1/50
56	2157Q337	MOTORE A/22R 400/3/50
60	20861014	PRESSACAPO PG13,5 NERO Ø10-14
61	20861062	CONTRODADO PG13,5 GRIGIO

