



NOTICE HACHOIRS

HL 82 – HL 98

DELCOUPE – 82 rue des Sources – 69230 Saint Genis Laval
Tél 04 72 820 222 - Fax 04 72 820 333 - delcoupe@delcoupe.com

I**INDICE DEL CONTENUTO****CAP. 1 - INTRODUZIONE**

- Avvertenze generali
- Norme di sicurezza
- Norme generali di sicurezza
- Norme di sicurezza per l'impiego
- Norme di sicurezza per la manutenzione

CAP. 2 - DESCRIZIONE CARATTERISTICHE TECNICHE E INSTALLAZIONE

- Descrizione
- Caratteristiche tecniche
- Numero di matricola del TRITACARNE
- Dimensioni di ingombro
- Trasporto
- Installazione

CAP. 3 - FUNZIONAMENTO DEL TRITACARNE**CAP. 4 - DISPOSITIVI DI COMANDO, DI CONTROLLO, E DI SICUREZZA**

- Dispositivi di sicurezza
- Elenco comandi elettrici e loro funzioni

CAP. 5 - CONTROLLO ED IMPIEGO DEL TRITACARNE

- Controllo e regolazione
- Sostituzione del cinghiale o della piastra
- Impiego operativo

CAP. 6 - CONTROLLI PERIODICI, MANUTENZIONI E NOTE PER LE REVISIONI

- Controlli periodici

CAP. 7 - INCONVENIENTI E RIMEDI**CAP. 8 - SCHEMA ELETTRICO****CAP. 9 - RICAMBI****F****INDEX DU CONTENU****CHAPITRE 1 - INTRODUCTION**

- Mises en garde générales
- Normes de sécurité
- Normes générales de sécurité
- Normes de sécurité pour l'utilisation
- Normes de sécurité pour l'entretien

CHAPITRE 2 - DESCRIPTION CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET INSTALLATION

- Description
- Caractéristiques techniques
- Numéro de matricule du HACHOIR
- Dimensions hors tout
- Transport
- Installation

CHAPITRE 3 - FONCTIONNEMENT DU HACHOIR**CHAPITRE 4 - DISPOSITIFS DE COMMANDE, DE CONTROLE ET DE SECURITE**

- Dispositifs de sécurité
- Liste des commandes électriques et de leurs fonctions

CHAPITRE 5 - CONTROLE ET UTILISATION DU HACHOIR

- Contrôle et régulation
- Substitution du couteau ou de la plaque
- Utilisation opérationnelle

CHAPITRE 6 - CONTROLES PERIODIQUES, ENTRETIEN ET NOTES POUR LES REVISIONS

- Contrôles périodiques

CHAPITRE 7 - INCONVENIENTS ET REMEDES**CHAPITRE 8 - SCHEMA ELECTRIQUE****CHAPITRE 9 - PIECES DE RECHANGE****GB****TABLE OF CONTENTS****CHAP. 1 - INTRODUCTION**

- General cautionary notes
- Safety instructions
- General safety instructions
- Instructions for safe use
- Instructions for safe maintenance

CHAP. 2 - DESCRIPTION TECHNICAL FEATURES AND INSTALLATION

- Description
- Technical features
- Serial number of MEAT MINCER
- Overall dimensions
- Transport
- Installation

CHAP. 3 - HOW THE MEAT MINCER WORKS**CHAP. 4 - CONTROL AND SAFETY FEATURES**

- Safety features
- List of electric controls and their functions

CHAP. 5 - CHECKING AND USING THE MEAT MINCER

- Checks and adjustments
- Replacement of blade or die plate
- Operation

CHAP. 6 - PERIODIC CHECKS, MAINTENANCE AND NOTES FOR OVERHAULING

- Periodic checks

CHAP. 7 - TROUBLESHOOTING**CHAP. 8 - ELECTRICAL LAYOUT****CHAP. 9 - SPARE PARTS****D****INHALTSVERZEICHNIS****KAP. 1 - EINFÜHRUNG**

- Allgemeine Anmerkungen
- Sicherheitsbestimmungen
- Allgemeine Sicherheitsbestimmungen
- Sicherheitsbestimmungen für den Einsatz
- Sicherheitsbestimmungen für die Wartung

KAP. 2 - BESCHREIBUNG TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND INSTALLATION

- Beschreibung
- Technische Eigenschaften
- Seriennummer des FLEISCHWOLFS
- Außenmaße
- Transport
- Installation

KAP. 3 - BETRIEB DES FLEISCHWOLFS**KAP. 4 - STEUER-, KONTROLL- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**

- Sicherheitsvorrichtungen
- Liste der elektrischen Kommandos und ihrer Funktionen

KAP. 5 - KONTROLLE UND EINSATZ DES FLEISCHWOLFS

- Kontrolle und Einstellung
- Austauschen des Messers und der Platte
- Arbeitsansatz

KAP. 6 - REGELMÄSSIGE KONTROLLEN, WARTUNGSMASSNAHMEN UND ANMERKUNGEN FÜR DIE ÜBERHOLUNGEN

- Regelmäßige Kontrollen

KAP. 7 - BETRIEBSSTÖRUNGEN UND URSACHEN**KAP. 8 - ELEKTRISCHES SCHALTBILD****KAP. 9 - ERSATZTEILE****E****ÍNDICE****CAP. 1 - INTRODUCCIÓN**

- Advertencias generales
- Normas de seguridad
- Normas generales de seguridad
- Normas de seguridad para el uso
- Normas de seguridad para el mantenimiento las reparaciones

CAP. 2 - DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E INSTALACIÓN

- Descripción general de la máquina
- Características técnicas
- Número de matricula de la PICADORA
- Dimensiones generales
- Transporte
- Instalación
- Control del sentido de rotación

CAP. 3 - FUNCIONAMIENTO DE LA PICADORA**CAP. 4 - DISPOSITIVOS DE MANDO, CONTROL Y SEGURIDAD**

- Dispositivos de seguridad
- Lista de los dispositivos y sus funciones

CAP. 5 - CONTROL REGULACIÓN Y USO DE LA PICADORA

- Control y regulación
- Uso operativo
- Sustitución de la cuchilla y de la placa

CAP. 6 - CONTROLES PERIÓDICOS, MANTENIMIENTO Y NOTAS PARA LAS REVISIONES

- Controles periódicos

CAP. 7 - INCONVENIENTS Y SOLUCIONES**CAP. 8 - ESQUEMA ELÉCTRICO****CAP. 9 - PIEZAS DE RECAMBIO**

CAP. 1 - INTRODUZIONE

AVVERTENZE GENERALI

Si consiglia di leggere attentamente le istruzioni contenute in questo libretto.

Se desiderate impiegare al meglio e sfruttare completamente le possibilità del tritacarne è indispensabile che ne conosciate a fondo le prestazioni e le possibilità d'impiego.

Il TRITACARNE può essere impiegato solamente per macinare carni fresche.

La manutenzione comporta poche e semplici operazioni eseguibili dall'operatore stesso.

Per ottenere la massima durata e la migliore economia di esercizio si consiglia di seguire scrupolosamente le norme di seguito riportate.

La ditta costruttrice ha progettato il TRITACARNE allo scopo di garantire condizioni di impiego sicure:

l'esclusione o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore, compromette gravemente le condizioni di sicurezza garantite.

Tali condizioni sono inoltre subordinate al rispetto delle indicazioni relative all'installazione ed all'alimentazione del TRITACARNE che dovranno essere tassativamente rispettate.

Il TRITACARNE deve essere installato in ambiente di lavoro ove non siano presenti agenti corrosivi.

L'ambiente di installazione deve essere non esplosivo.

La ditta costruttrice non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute in questo opuscolo.

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

Nella sostituzione di pezzi usare esclusivamente RICAMBI originali.

ATTENZIONE

Il presente opuscolo d'istruzione è parte integrante del TRITACARNE e deve essere scrupolosamente conservato.

Caratteristiche, dati e disegni qui pubblicati sono di proprietà esclusiva della ditta costruttrice.

Ne sono vietate le riproduzioni e la divulgazione.

CHAPITRE 1 - INTRODUCTION

MISES EN GARDE GENERALES

Nous vous conseillons de lire attentivement les instructions contenues dans ce livret.

Pour utiliser le hachoir le mieux possible, et exploiter toutes ses capacités, il est indispensable que vous connaissiez à fond ses performances et ses possibilités d'utilisation.

Le HACHOIR ne peut être utilisé que pour hacher de la viande fraîche.

L'entretien ne requiert que quelques simples opérations pouvant être effectuées par l'opérateur lui-même.

Afin que l'appareil dure le plus longtemps possible en toute économie d'exercice, nous vous conseillons de suivre scrupuleusement les normes ci-après.

Le fabricant a conçu le HACHOIR dans le but de garantir des conditions d'utilisation qui soient sûres :

l'exclusion ou le démontage des protections prévues par le fabricant compromettent gravement les conditions de sécurité garanties.

Ces conditions sont en outre subordonnées au respect des indications relatives à l'installation et à l'alimentation du HACHOIR qu'il faudra absolument respecter.

Le HACHOIR doit être installé dans un lieu de travail exempt d'agents corrosifs.

Le lieu d'installation doit être non explosif.

La maison fabricant ne sera aucunement responsable des ruptures, des accidents ou des inconvénients divers dus au manque d'observation (ou de toutes façons au manque d'application) des prescriptions contenues dans cet opuscule.

Il en va de même en ce qui concerne l'exécution de modifications, de variantes, ou pour l'installation d'accessoires non autorisés ou préalable.

Lorsque vous effectuez des substitutions, n'utilisez que des PIÈCES DE RECHANGE originales.

ATTENTION

Cet opuscule contenant les instructions fait partie intégrante du HACHOIR et doit être scrupuleusement gardé.

CHAP. 1 - INTRODUCTION

GENERAL CAUTIONARY NOTES

We advise you to carefully read the instructions contained in this booklet.

If you wish to make the best use of the meat mincer and exploit all its possibilities you must be thoroughly familiar with its performance and operating features.

The MEAT MINCER may only be used for mincing fresh meat.

Maintenance requires just a few simple operations that may be carried out by the operator.

To ensure a long life and minimize operating costs you should carefully follow the rules given in this booklet.

The manufacturer has designed the MEAT MINCER to ensure safe operating conditions: exclusion or removal of the safety features installed by the manufacturer will seriously undermine the guaranteed safety conditions.

To ensure these conditions you must also fully comply with the instructions regarding the installation and power supply of the MEAT MINCER. The MEAT MINCER must be installed in a work environment free of corrosive agents.

The installation site must not be subject to explosion.

The manufacturer company is not liable for any breakdowns, accidents or faults caused by a failure to observe (or to apply) the instructions contained in this booklet. It is likewise not liable for any modifications, variations or the installation of accessories not previously authorized.

Use only original SPARE PARTS.

IMPORTANT

This instruction booklet is an integral part of the MEAT MINCER and must be kept in a safe place. The features, information and drawings published in this booklet are the exclusive property of the manufacturer company.

No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form.

TRANSFER OF OWNERSHIP

If you sell the MEAT MINCER, you must notify the manufacturer company of the address of the new

KAP. 1 - EINFÜHRUNG

ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

Bitte die Anweisungen dieses Handbuchs aufmerksam durchlesen.

Um den Fleischwolf optimal einzusetzen und seine Möglichkeiten völlig auszuschöpfen, ist es wichtig, über seine Leistungen und Einsatzmöglichkeiten gründlich Bescheid zu wissen.

Der FLEISCHWOLF darf nur zum Durchreiben von frischem Fleisch eingesetzt werden.

Die Wartung sieht wenige und einfache Operationen vor, die vom Maschinenbediener selbst ausgeführt werden können.

Um optimale Lebensdauer und Wirtschaftlichkeit im Betrieb zu erhalten, ist es notwendig, die im Folgenden aufgeführten Normen genau einzuhalten. Die Herstellerfirma hat den FLEISCHWOLF mit dem Objektiv entwickelt, sichere Einsatzbedingungen zu garantieren.

Das Ausschließen oder Abbauen der vom Hersteller vorgesehenen Schutzvorrichtungen beeinträchtigt stark die garantierten Sicherheitsbedingungen.

Diese Bedingungen unterstehen darüber hinaus der Einhaltung aller Anweisungen bezüglich der Installation und der Stromversorgung des FLEISCHWOLFS, die absolut respektiert werden müssen.

Der FLEISCHWOLF muß in einem Arbeitsbereich aufgestellt werden, in dem keine Korrosionsmittel vorhanden sind.

Der Aufstellbereich darf keine Explosionsgefahr enthalten.

Die Herstellerfirma erklärt sich für nicht verantwortlich für Beschädigungen, Unfälle oder verschiedene Betriebsstörungen, die durch mangelnde Beachtung (oder in jedem Fall Nichteinhalten) der Anweisungen in diesem Handbuch entstehen. Dasselbe gilt für das Ausführen von Veränderungen,

Variationen oder Installation von Zubehör, für das keine vorherige Befugnis besteht.

Beim Austauschen von Komponenten ausschließlich originale ERSATZTEILE verwenden.

ACHTUNG

Vorliegende Gebrauchsanleitung ist fester Bestandteil

CAP. 1 - INTRODUCCIÓN

ADVERTENCIAS GENERALES

Se aconseja leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual.

Para utilizar correctamente y aprovechar todas las funciones de la PICADORA, es indispensable conocer a fondo las prestaciones y posibilidades de uso. La PICADORA sólo se puede utilizar para picar carne fresca.

El mantenimiento sólo requiere algunas simples operaciones que las puede efectuar el mismo usuario. Para obtener la máxima duración y la mejor economía de ejercicio, se aconseja seguir escrupulosamente las instrucciones descritas e continuación.

El fabricante ha proyectado la PICADORA para garantizar unas condiciones de uso seguras: la exclusión o el desmontaje de las protecciones previstas por el fabricante comprometen gravemente las condiciones de seguridad garantizadas.

Dichas condiciones se encuentran subordinadas al respeto escrupuloso de las indicaciones correspondientes a la instalación y alimentación de la PICADORA.

La PICADORA se tiene que instalar en un ambiente de trabajo donde no se hallen presentes agentes corrosivos.

El ambiente de instalación no debe ser explosivo. La empresa fabricante declina toda responsabilidad por roturas, accidentes o inconvenientes varios debidos al incumplimiento (o a la no aplicación) de las instrucciones contenidas en este manual.

Asimismo el fabricante declina toda responsabilidad debido a la modificación, variación o instalación de accesorios no autorizados precedentemente.

Utilizar exclusivamente piezas de RECAMBIOS originales.

ATENCIÓN

El presente manual de instrucciones forma parte integrante de la PICADORA y se debe conservar cuidadosamente.

Las características, los datos y dibujos publicados son de propiedad exclusiva de la empresa fabricante. Se prohíbe su reproducción y divulgación.

CESSIONE DEL TRITACARNE

In caso di cessione del TRITACARNE è necessario segnalare alla ditta costruttrice l'indirizzo del nuovo proprietario per facilitarne la trasmissione di eventuali integrazioni dell'opuscolo.

NORME DI SICUREZZA

1.1 NORME GENERALI DI SICUREZZA

ATTENZIONE

Attenersi sempre alle norme di sicurezza e alle istruzioni contenute in questo opuscolo. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità conseguente ad un uso non corretto del TRITACARNE.

La tensione di alimentazione deve corrispondere a quella esposta nell'apposita targhetta. Fare attenzione a non invertire le fasi.

L'impianto elettrico di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme (Direttiva CEI 64-8/1-7 (1992)).

Controllare periodicamente che i vari cavi di corrente siano in perfette condizioni (Direttiva CEI 64-8/1-7 (1992)).

ATTENZIONE PERICOLO

Non lasciare avvicinare al TRITACARNE persone estranee al lavoro.

L'uso, la manutenzione e la riparazione del TRITACARNE sono operazioni consentite al solo operatore abilitato.

Detto operatore deve essere persona fisicamente ed intellettualmente idoneo ad esse.

AVVERTENZA:

Quando il TRITACARNE non è in funzione proteggere lo stesso da eventuali manovre causate involontariamente.

Togliere la spina di alimentazione.

1.2 NORME DI SICUREZZA PER L'IMPIEGO

Controllare prima di iniziare il lavoro, l'eventuale presenza di difetti visibili sui dispositivi di sicurezza e il regolare funzionamento del pulsante di arresto.

ACCERTARSI CHE:

- 1) non vi siano persone estranee vicino al TRITACARNE
- 2) non vi siano sul TRITACARNE oggetti estranei (vessiti vari, stracci, ecc.)
- 3) il TRITACARNE dopo la messa in moto non emetta rumori strani; se così fosse arrestarlo immediatamente.

Les caractéristiques, les données et les dessins qui y figurent appartiennent à la maison fabricant an exclusivité.

Les reproductions et la divulgation en sont interdites.

CESSION DU HACHOIR

En cas de cession du HACHOIR, il est nécessaire de signaler à la maison fabricant l'adresse du nouveau propriétaire, afin de pouvoir transmettre d'éventuelles intégrations de l'opuscule.

NORMES DE SECURITE

1.1 NORMES GENERALES DE SECURITE

ATTENTION

Conformez-vous toujours aux normes de sécurité et aux instructions contenues dans cet opuscule.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte du HACHOIR.

L'impianto d'alimentation doit correspondre à la tension exposée sur la plaquette prévue à cet effet.

Faites attention à ne pas inverser les phases. L'installation électrique d'alimentation doit être effectuée suivant les normes en vigueur. (Directive CEI 64-8/1-7 (1992)).

Contrôlez périodiquement l'état des différents fils de courant qui doivent être en parfaites conditions. (Directive CEI 64-8/1-7 (1992)).

ATTENTION DANGER

Ne laissez jamais des personnes étrangères au travail s'approcher du HACHOIR.

L'utilisation, l'entretien et la réparation du HACHOIR sont des opérations qui seul un opérateur habilité peut effectuer.

Ce dernier doit être une personne physiquement et intellectuellement adéquate à ces fonctions.

MISE EN GARDE :

Quand le HACHOIR n'est pas en marche, protégez le d'éventuelles manœuvres involontaires.

Enlevez la fiche d'alimentation.

1.2 NORMES DE SECURITE POUR

L'UTILISATION

Avant de commencer à travailler, contrôlez la présence éventuelle de défauts visibles sur les dispositifs de

owner so that any additions to this booklet may be forwarded to the letter.

SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT

You must always follow the safety instructions contained in this booklet. The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the MEAT MINCER.

The supply voltage must correspond to the voltage indicated on the rating plate.

Make sure you do not invert the phases. The electricity supply must comply with current regulations. (CEI Directive 64-8/1-7 (1992)).

Check periodically to make sure that the electric cables are in perfect condition. (CEI Directive 64-8/1-7 (1992)).

WARNING

Never let persons other than the operator come near the MEAT MINCER.

The use, maintenance and servicing of the MEAT MINCER are restricted to authorized operators. They must be persons who are physically and intellectually competent to carry out such operations.

NOTE:

When the MEAT MINCER is not in use, it should be protected from involuntarily caused manoeuvres. Make sure you unplug it.

1.2 INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

Before using the machine, ensure that there are no visible defects on the safety devices and that the stop button works properly.

MAKE SURE THAT:

- 1) there are no persons other than authorized operators near the MEAT MINCER
- 2) there are no foreign objects on the MEAT MINCER (vessels, cloths, etc.)
- 3) the MEAT MINCER does not emit any strange noises after being harmed on; if it does, stop it immediately and identify the cause.

BEFORE STARTING

Never activate or adjust the controls etc. if you are not authorized to do so or do not know how they

des FLEISCHWOLFS und muß sorgsam aufbewahrt werden.

Die Eigenschaften, Daten und Skizzen, die hier veröffentlicht sind, sind ausschließlicher Besitz der Herstellerfirma.

Vervielfältigung und Verbreitung sind verboten.

WEITERGABE DES FLEISCHWOLFS

Sollte der FLEISCHWOLF an Dritte weitergegeben werden, ist der Herstellerfirma die Adresse des neuen Besitzers mitzuteilen, um das Zusenden von eventuellen Integrazionen dieses Handbuchs zu ermöglichen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

1.1 ALLGEMEINE

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

ACHTUNG

Die Sicherheitsbestimmungen und Anweisungen dieses Handbuchs immer einhalten.

Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortlichkeit ab, die durch einen nicht korrekten Einsatz des FLEISCHWOLFS entsteht.

Die Versorgungsspannung muß der auf dem angebrachten Maschinenschild entsprechen. Darauf achten, daß die Phasen nicht vertauscht werden.

Die Anschlüsse der Stromversorgung müssen entsprechend den gültigen Normen ausgeführt werden. (Richtlinie CEI 64-8/1-7 (1992)).

Regelmäßig kontrollieren, ob sich die Stromkabel in einwandfreiem Zustand befinden. (Richtlinie CEI 64-8/1-7 (1992)).

ACHTUNG, GEFAHR

Das Anzahlen von nicht an der Arbeit beteiligten Personen an den FLEISCHWOLF verhindern. Der Einsatz, die Wartungs- und die Reparaturmaßnahmen sind nur dem einzigen befugten Maschinenbediener erlaubt. Genannter Maschinenbediener muß als Person körperlich und geistig als solcher geeignet sein.

ANMERKUNG:

Auch wenn der FLEISCHWOLF außer Betrieb ist, muß er gegen eventuelle, unbeabsichtigt verursachte

CESSION DE LA PICADORA

En caso de sesión de la PICADORA, es necesario comunicar a la empresa fabricante la dirección del nuevo propietario para poder enviarle las integraciones al presente manual.

NORMAS DE SEGURIDAD

1.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

ATENCIÓN

Atenerse a las normas de seguridad y a las instrucciones descritas en este manual. El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido de la PICADORA.

La tensión de alimentación tiene que corresponder con la indicada en la placa. Prestar atención en no invertir las fases. La instalación eléctrica de alimentación tiene que efectuarse según la normativa vigente (Directiva CEI 64-8/1-7 de 1992).

Controlar periódicamente que los cables eléctricos estén en perfectas condiciones (Directiva CEI 64-8/1-7 de 1992).

ATENCIÓN PELIGRO

No permitir que personas ajenas al trabajo se acerquen a la PICADORA.

El uso, mantenimiento y reparaciones de la PICADORA deben ser efectuados por un operador calificado. Dicho operador tiene que ser una persona preparada física e intelectualmente para realizar tales operaciones.

ADVERTENCIAS:

Cuando la PICADORA no está funcionando, protegerla contra maniobras causadas involuntariamente.

Desenchufar la clavija de alimentación

1.2 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO

Controlar, antes de empezar a trabajar, que no haya defectos visibles en los dispositivos de seguridad y regular el funcionamiento del pulsador de detención.

CONTROLAR:

- 1) que no haya personas ajenas al trabajo cerca de la PICADORA
- 2) que no haya objetos extraños en la PICADORA (herramientas, trapos, etc.)
- 3) que la PICADORA, tras su puesta en marcha, no emita ruidos extraños; en este caso, apagar la

mente ed individuare la causa.

PRIMA DELLA MESSA IN MOTO

Non azionare o regolare in alcun caso i dispositivi di controllo se non se ne è autorizzati o non se ne conosce il funzionamento.

Prima dell'inizio del lavoro, l'operatore deve verificare l'eventuale presenza di difetti visibili sui dispositivi di sicurezza.

Non lasciare avvicinare persone estranee al TRITACARNE.

L'operatore deve essere pratico della funzione del pulsante di arresto e deve controllarla regolarmente. In caso di inconvenienti che compromettano la sicurezza del funzionamento del TRITACARNE quest'ultimo deve essere arrestato.

Se per l'esecuzione di lavori di installazione, manutenzione e di riparazione è inevitabile il disinnescamento del dispositivo di sicurezza questo deve essere fatto esclusivamente dal personale autorizzato, il quale deve fare in modo che non sopravvengano danni alle persone o al TRITACARNE.

PRIMA DELLA MESSA IN MOTO E DURANTE LA PRODUZIONE ACCERTARSI CHE:

- sul TRITACARNE non sia presente materiale estraneo
- controllare che tutte le protezioni siano inserite
- durante il normale ciclo produttivo non disattivare mai i dispositivi di protezione
- durante il funzionamento fare attenzione ad eventuali rumori insoliti
- non intervenire sulla macchina in funzione

1.3 NORME DI SICUREZZA PER LA MANUTENZIONE

DURANTE LA MANUTENZIONE E LA RIPARAZIONE

Non pulire con acqua od altri liquidi le parti elettriche.

Verificare gli eventuali danni sugli elementi di comando e sostituire tali pezzi.

Tutte le operazioni di riparazione devono essere dirette da un responsabile.

Per tutto il durata dei lavori di manutenzione e di riparazione togliere sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

Impedire la messa in funzione da parte di persone non autorizzate disinnescando lo spino elettrico della

sécurité et le fonctionnement régulier du bouton d'arrêt.

ASSUREZ-VOUS QUE :

- 1) aucune personne étrangère ne se trouve à proximité du HACHOIR
- 2) aucun objet (ustensiles divers, chiffons, etc.) ne se trouve sur le HACHOIR
- 3) après la mise en marche, le HACHOIR ne fait aucun bruit bizarre ; dans le cas contraire, arrêtez-le immédiatement et cherchez-en la cause.

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Il s'agit de ne régler en aucun cas les éléments de commande, les dispositifs de contrôle, etc. si vous n'y êtes pas autorisé et si vous n'en connaissez pas le fonctionnement.

Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit vérifier l'éventuelle présence de défauts visibles sur les dispositifs de sécurité.

Ne laissez approcher aucune personne étrangère au travail, à proximité du HACHOIR.

L'opérateur doit bien connaître la fonction du bouton d'arrêt et doit le contrôler régulièrement.

En cas d'inconvénients qui compromettent la sécurité du fonctionnement du HACHOIR, ce dernier doit être arrêté.

Si l'exécution de travaux d'installation, d'entretien et de réparation nécessite le débranchement du dispositif de sécurité, seul un personnel autorisé peut effectuer ce débranchement et s'assurer qu'il n'arrive rien aux personnes ou au HACHOIR.

AVANT LA MISE EN MARCHÉ ET PENDANT LA PRODUCTION, ASSUREZ-VOUS QUE :

- rien d'étranger au HACHOIR ne se trouve sur l'appareil
- toutes les protections sont en fonction
- pendant le fonctionnement normal du cycle de production, ne désactivez jamais les dispositifs de protection.
- pendant le fonctionnement, faites attention à d'éventuels bruits insolites.
- n'intervenez jamais sur la machine lorsqu'elle est en marche.

1.3 NORMES DE SECURITE POUR L'ENTRETIEN

PENDANT L'ENTRETIEN ET LA REPARATION

work.

Before starting work, the operator must ensure that there are no visible defects on the safety devices.

Do not allow any persons other than authorized operators near the MEAT MINCER.

The operator must be familiar with the function of the stop button and check it regularly.

Should anything occur to undermine the safety of the MEAT MINCER, it must be stopped immediately.

If it is necessary to disconnect the safety device for the purposes of installation, maintenance or servicing, this must be carried out exclusively by authorized personnel, who must ensure that no damage occurs to persons or the MEAT MINCER.

BEFORE STARTING AND DURING PRODUCTION MAKE SURE THAT:

- no foreign material is present on the MEAT MINCER
- all protective devices are in place and connected
- during the normal work cycle, never remove or disconnect the protective devices
- during operation, be sure to note any unusual noises
- never handle the machine while it is running

1.3 INSTRUCTIONS FOR SAFE MAINTENANCE

DURING MAINTENANCE AND SERVICING

Do not clean the electric parts with water or other liquids.

Inspect the controls for damage and replace any defective pieces

All servicing must be supervised by authorized personnel.

Always unplug the machine during maintenance and servicing.

Unplug the machine to prevent non-authorized persons from starting it.

IMPORTANT

Only specially trained personnel may carry out repairs on the MEAT MINCER. During servicing, due caution must be shown to prevent damage to the MEAT MINCER and to persons.

Unplug the machine before working on electrical parts.

SIX-MONTHLY CHECK

Check all safety devices and make sure there are no

Einschalen geschützt werden.

Den Stromstecker abzelen.

1.2 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR DEN EINSATZ

Vor dem Arbeitsbeginn kontrollieren, ob eventuelle sichtbare Beschädigungen an den Sicherheitsvorrichtungen vorhanden sind und die reguläre Funktion des Stop-Schalters prüfen.

FESTSTELLEN, OB:

- 1) sich keine unbefugten Personen in der Nähe des FLEISCHWOLFS befinden
- 2) sich auf dem FLEISCHWOLF keine Fremdgegenstände befinden (Werkzeug, Lappen, usw.)
- 3) der FLEISCHWOLF nach dem Anschalten keine seltsamen Geräusche produziert, andernfalls sofort ausschalten und die Ursache feststellen.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Die Steuerelemente, Kontrollinrichtungen, usw. nicht einschalten oder einstellen, wenn keine Befugnis dafür besteht oder die Funktionsweise nicht bekannt ist.

Vor dem Arbeitsbeginn muß der Maschinenbediener das Gerät auf eventuelle sichtbare Beschädigungen der Sicherheitsvorrichtungen untersuchen.

Keine unbefugten Personen an dem FLEISCHWOLF heranlassen.

Der Maschinenbediener muß in die Funktion des Stop-Schalters eingeweiht sein und ihn regelmäßig kontrollieren.

Im Fall von Betriebsstörungen, die die Sicherheit des FLEISCHWOLFS beeinträchtigen, ist dieser sofort abzuschalten.

Da für das Ausüben von Installations-, Wartungs- und Reparaturmaßnahmen das Ausschalten der Sicherheitsvorrichtungen unumgänglich ist, darf das ausschließlich von befugtem Personal vorgenommen werden, das so vorgehen muß, daß kein Personen- oder Sachschaden durch oder an dem FLEISCHWOLF entsteht.

VOR DER INBETRIEBNAHME UND WÄHREND DES BETRIEBS KONTROLLIEREN, OB:

- sich auf dem FLEISCHWOLF kein Fremdmaterial befindet
- alle Schutzvorrichtungen eingesetzt sind
- während dem normalen Produktionszyklus die

máquina inmediatamente y buscar la causa.

ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

No poner en marcha ni regular los dispositivos de mando si no se conoce el funcionamiento o no se tiene la autorización.

Antes de empezar a trabajar, el operador tiene que controlar si existen defectos visibles en los dispositivos de seguridad.

No permitir que personas ajenas al trabajo se acerquen a la PICADORA.

El operador debe conocer el funcionamiento del pulsador de detención y lo debe controlar con regularidad.

En caso de inconvenientes que comprometan la seguridad del funcionamiento de la PICADORA, hay que detener la máquina.

Si durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación hay que desactivar el dispositivo de seguridad, esta operación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado, el cual tiene que asegurar que no se produzcan daños a las personas o a la PICADORA.

ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA Y DURANTE LA PRODUCCIÓN CONTROLAR QUE:

- no haya objetos extraños en la PICADORA;
- todas las protecciones estén activadas.
- durante el funcionamiento normal de la PICADORA no se desactiven los dispositivos de protección.
- durante el funcionamiento se preste atención a los ruidos extraños.
- no se efectúe ninguna intervención durante el funcionamiento de la máquina.

1.3 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO Y LAS REPARACIONES

No limpiar con agua u otros líquidos los componentes eléctricos.

Controlar los posibles daños en los elementos de mando y sustituir las piezas averiadas.

Todas las reparaciones deben ser supervisadas por un responsable.

Durante las operaciones de mantenimiento y reparación, desenchufar la clavija de alimentación.

Impedir la puesta en marcha por parte de personal no autorizado, desenchufando la clavija de alimentación.

presa di tensione.

ATTENZIONE

Le operazioni di riparazione sul TRITACARNE devono essere effettuate esclusivamente da personale opportunamente addestrato.

Questo personale deve effettuare i lavori con la dovuta cautela, in modo da evitare danni al TRITACARNE o a persone.

Prima di effettuare dei lavori all'impianto elettrico occorre disinnescare la spina dalla presa di corrente.

CONTROLLO SEMESTRALE

Controllare tutti i dispositivi di sicurezza e che non vi siano perdite di olio.

CONTROLLO ANNUALE

Il TRITACARNE deve essere sottoposto da parte dell'operatore, ad un controllo annuale per verificare che tutte le sicurezze siano regolarmente funzionanti e che i vari organi della macchina siano in buone condizioni, se non si verificano perdite di olio non vi è bisogno di rabbocchi.

NOTA GENERALE

Per qualsiasi lavoro di manutenzione, riparazione, ecc. impiegare personale specializzato a rivolgersi alla ditta costruttrice.

La ditta costruttrice si ritiene sollevata da ogni responsabilità nel caso in cui:

- 1) Il Tritacarne venga utilizzato impropriamente o affidato a personale non qualificato o non sufficientemente addestrato
- 2) Il Tritacarne non sia stato installato attenendosi alle istruzioni riportate in questo opuscolo
- 3) Il Tritacarne non sia stato correttamente alimentato
- 4) Il Tritacarne sia stato installato in ambiente che non rispetta le condizioni listate dalla ditta costruttrice
- 5) Il Tritacarne non abbia subito le manutenzioni
- 6) Il Tritacarne sia stato modificato dal cliente in una sua qualsiasi parte senza l'esplicita approvazione della ditta costruttrice
- 7) Il Tritacarne abbia subito manutenzioni con RICAMBI non originali
- 8) L'utilizzatore non abbia rispettato le istruzioni riportate in questo opuscolo
- 9) Il Tritacarne abbia subito le conseguenze di eventi

Ne nettoyez pas les parties électriques avec de l'eau ou d'autres liquides.

Vérifiez les dommages éventuellement provoqués sur les éléments de commande, et changez ces pièces.

Toutes les opérations de réparation doivent être dirigées par un responsable.

Pendant toute la durée des travaux d'entretien et de réparation, éteignez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Empêchez la mise en marche de la part de personnes non autorisées, en débranchant la fiche électrique de la prise de tension.

ATTENTION

Les opérations de réparation sur le HACHOIR ne doivent être effectuées que par du personnel expressément entraîné à cette tâche.

Ce personnel doit effectuer les travaux avec les soins voulus, de manière à éviter de causer des dommages au HACHOIR et aux personnes.

Avant d'effectuer des travaux sur l'installation électrique, il faut débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant.

CONTROLLO SEMESTRIEL

Contrôlez tous les dispositifs de sécurité et vérifiez l'absence de fuite d'huile.

CONTROLLO ANNUEL

Tous les ans, l'opérateur devra soumettre le HACHOIR à un contrôle qui permettra d'établir si toutes les sécurités fonctionnent régulièrement, si les différents organes de la machine sont en bonnes conditions, s'il n'y a pas de fuite d'huile, et par conséquent si une remise à niveau s'avère nécessaire.

NOTE GENERALE

Pour tous les travaux d'entretien, de réparation, etc., adressez-vous à un personnel spécialisé ou à la maison fabricant.

Le fabricant se considère comme exonéré de toute responsabilité au cas où :

- 1) le Hachoir est utilisé de façon impropre ou confié à un personnel non qualifié ou insuffisamment préparé.
- 2) le Hachoir n'est pas installé dans le respect des instructions figurant dans cet opuscule.
- 3) le Hachoir n'est pas correctement alimenté.
- 4) le Hachoir est installé dans un lieu où les condi-

on leaks.

YEARLY CHECK

The operator must check the MEAT MINCER once a year to make sure that all safety devices are working properly and that the various machine parts are in good condition; there is no need to top up oil unless leaks have occurred.

GENERAL NOTE

For all maintenance and repair work, etc. employ only specialized personnel or contact the manufacturer.

The manufacturer will accept no liability whenever:

- 1) The meat-mincer is used improperly or left in the hands of unqualified or inadequately trained personnel.
 - 2) The meat-mincer has not been installed according to the instructions contained in this booklet.
 - 3) The meat-mincer has not been correctly hooked up to the power supply.
 - 4) The meat-mincer has been installed in a place that does not satisfy the conditions established by the manufacturer.
 - 5) The meat-mincer has not undergone maintenance.
 - 6) The customer has modified any part of the meat-mincer without the explicit approval of the manufacturer.
 - 7) The meat-mincer has undergone maintenance with non-original SPARE PARTS.
 - 8) The user has not followed the instructions contained in this booklet.
 - 9) The meat-mincer has undergone the consequences of uncontrollable events such as floods, earthquakes, etc. and has been subsequently used without previous inspection.
- Operators authorized to use the meat mincer must be specially trained and have thoroughly examined this use and maintenance booklet.

Schutzvorrichtungen nie ausschalten.

- während dem Betrieb od eventuelle ungewöhnliche Geräusche achten.

- keine Eingriffe bei laufender Maschine vornehmen.

1.3 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR DIE WARTUNG

WÄHREND DER WARTUNG UND DER REPARATUR:

Die elektrischen Teile nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten reinigen.

Eventuelle Beschädigungen an den Schaltelementen feststellen und diese Teile austauschen.

Alle Reparaturmaßnahmen müssen unter Leitung eines Verantwortlichen stattfinden.

Während der Wartungs- und Reparaturmaßnahmen über die gesamte Dauer den Stromstecker abgezogen lassen.

Das Einschalten von seiten Unbefugter verhindern, indem man den Stromstecker abzieht.

ACHTUNG

Die Reparaturmaßnahmen am FLEISCHWOLF dürfen ausschließlich von speziell dafür ausgebildetem Personal ausgeführt werden. Dieses Personal muß die Arbeiten mit der notwendigen Sorgfalt ausführen, um Sach- und Personenschäden an und durch den FLEISCHWOLF zu vermeiden.

Vor dem Ausüben der Arbeiten an der Elektroanlage muß der Stromstecker aus der Steckdose gezogen werden.

SECHSMONATLICHE KONTROLLE

Alle Sicherheitsvorrichtungen prüfen und kontrollieren, ob kein Öl austritt.

JÄHRLICHE KONTROLLE

Der FLEISCHWOLF muß vom Maschinenbediener einmal im Jahr einer Kontrolle unterzogen werden, um festzustellen, ob alle Sicherheitsfunktionen in Ordnung sind und die verschiedenen Maschinenkomponenten sich in gutem Zustand befinden. Wenn kein Öl austritt, ist kein Nachfüllen nötig.

ALLGEMEINE BEMERKUNG

Für jeden Wartungs-, Reparatur-, oder ähnlichen Eingriff ausschließlich Fachpersonal beauftragen oder sich an die Herstellerfirma wenden.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung, wenn:

ATENCIÓN

Las operaciones de reparación de la PICADORA deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado. Dicho personal debe efectuar los trabajos con la debida cautela, para evitar daños a la PICADORA y a las personas.

Antes de intervenir en la instalación eléctrica hay que desenchufar la clavija de alimentación.

CONTROL SEMESTRAL

Controlar todos los dispositivos de seguridad y que no existan pérdidas de aceite.

CONTROL ANUAL

El usuario tiene que efectuar anualmente un examen de la PICADORA para controlar que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que los diferentes órganos de la máquina se encuentren en buenas condiciones; si no se producen pérdidas de aceite, no es necesario abastecer aceite.

NOTA GENERAL

Todos las operaciones de mantenimiento, reparación, etc. deben ser efectuadas por personal especializado; en caso de no disponer de él, dirigirse al fabricante. El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que:

- 1) La PICADORA se utilice de manera incorrecta por parte de personal no calificado o insuficientemente preparado.
- 2) La PICADORA no se haya instalado respetando las instrucciones descritas en el presente manual.
- 3) La PICADORA no se encuentre correctamente alimentada.
- 4) La PICADORA se haya instalado en un lugar que no respeta las condiciones establecidas por el fabricante.
- 5) No se haya efectuado correctamente el mantenimiento de la PICADORA.
- 6) El cliente haya modificado cualquier parte de la PICADORA sin previa autorización del fabricante.
- 7) Se hayan instalado piezas de RECAMBIO no originales.
- 8) El usuario no respete las instrucciones descritas en este manual.
- 9) La PICADORA haya sufrido las consecuencias de calamidades naturales como inundaciones, terremotos, etc. y se haya puesto en marcha sin efectuar los debidos controles.

eccezionali quali alluvioni, terremoti, ecc. e sia stato rimesso in funzione senza le dovute verifiche.

Gli operatori abituati all'utilizzo del Tritarame devono avere una particolare preparazione ed aver preso completa visione del presente opuscolo di uso e manutenzione.



CAP. 2 DESCRIZIONE CARATTERISTICHE TECNICHE ED INSTALLAZIONE

2.1 DESCRIZIONE GENERALE DELLA MACCHINA

Il Tritarame è costituito da un motore elettrico inserito in una fusione in alluminio, il tutto ricoperto da un cofano in acciaio inox.

Il motore elettrico a V. 380/50 o V. 220/50 è collegato ad un riduttore ad ingranaggi che aziona la codice (che gira all'interno della bocca) la quale coinvolge la carne al gruppo di taglio, che è composto da

tions établies par le fabricant ne sont pas respectées.

5) les opérations d'entretien n'ont pas été effectuées.

6) le client a modifié le Hachoir de quelque manière qui soit, sans l'approbation du fabricant.

7) des pièces de RECHANGE non originales ont été appliquées sur le Hachoir.

8) l'utilisateur n'a pas respecté les instructions figurant sur cet opuscule.

9) le Hachoir a subi les conséquences d'événements occasionnels tels qu'incendies, tremblements de terre, etc., et a été remis en marche sans les vérifications nécessaires.

Les opérateurs habitués à l'utilisation du Hachoir doivent avoir suivi une préparation particulière, et doivent avoir lu cet opuscule dans son entier.



CHAPITRE 2 DESCRIPTION CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET INSTALLATION

2.1 DESCRIPTION GENERALE DE LA MACHINE

Le Hachoir est constitué d'un moteur électrique inséré dans une fusion en aluminium. Le tout est recouvert d'un coffret en acier inoxydable.

Le moteur électrique à 380V/50Hz ou 220V/50Hz est relié à un réducteur à engrenages qui actionne le



CHAP. 2 DESCRIPTION, TECHNICAL FEATURES AND INSTALLATION

2.1 GENERAL DESCRIPTION OF THE MACHINE

The meat mincer comprises an electric motor set in an aluminium casting, with a removable inox steel cover.

The electric motor, either 380V/50Hz or 220V/50Hz, is connected to a reduction gear unit that drives the screw propeller (which turns inside the mouth) conveying meat to the cutter. The latter consists of a

1) Der Fleischwolf falsch eingesetzt oder unqualifiziertem, bzw. nicht ausreichend eingewiesenen Personal anvertraut wird.

2) Der Fleischwolf nicht entsprechend den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung installiert wurde.

3) Der Fleischwolf nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen worden ist.

4) Der Fleischwolf in einem Arbeitsbereich installiert wurde, der den von der Herstellerfirma bestimmten Raumbedingungen nicht entspricht.

5) Der Fleischwolf nicht den Wartungsmaßnahmen unterzogen wurde.

6) Der Fleischwolf vom Kunden ohne ausdrückliche Zustimmung von Seiten der Herstellerfirma in irgendeiner seiner Teile verändert wurde.

7) Der Fleischwolf Wartungsmaßnahmen mit nicht originalen ERSATZTEILEN unterzogen wurde.

8) Der Maschinenbediener die Anweisungen dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung nicht eingehalten hat.

9) Der Fleischwolf Folgen eventueller außergewöhnlicher Ereignisse, wie Überschwemmungen, Erdbeben, usw. erlitten hat und ohne die notwendigen Kontrollen erneut in Funktion gesetzt wurde.

Die zum Gebrauch des Fleischwolfs befugten Maschinenbediener müssen eine besondere Vorbereitung und vollständigen Einblick in vorliegende Gebrauchs- und Wartungsanleitung bekommen haben.

KAP. 2 BESCHREIBUNG, TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND INSTALLATION

2.1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Der Fleischwolf besteht aus einem Elektromotor, der sich in einem Gußstück aus Aluminium befindet. Das ganze ist von einem Gehäuse aus Edelstahl um hüllt. Der Elektromotor mit V. 380/50 oder V. 220/50 ist an ein Untersetzungsgetriebe angeschlossen, das die Schnecke (die sich im Innern der

Los operadores habitados para el uso de la PICADORA tienen que estar debidamente preparados y han de leer el presente manual de uso y mantenimiento.



CAP. 2 DESCRIPCIÓN, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E INSTALACIÓN

2.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA

La PICADORA está formada por un motor eléctrico instalado en un armazón de aluminio fundido, revestido con acero inoxidable.

El motor eléctrico de 380 V / 50 Hz o 220 V / 50 Hz está conectado a un reductor de engranajes que acciona la codice (que gira en el interior de la boca), la cual envía la carne al grupo de corte. Este grupo está formado por una cuchilla y una placa con orificios

un celloso e da una piastra forata (sistema detto "Enterprise").
A richiesta il Tritacarne può essere fornito con il gruppo macinazione detto "Unger".

Le Entrées i sistemi il celloso ruota trascinando dal perno montato sulla parte anteriore della coccia ed è a diretto contatto con la piastra la quale non ruota perché impedita da una chavetta di fermo. La piastra a sua volta è premuta contro il celloso dal volante inserito sulla bocca del gruppo di macinazione. Per un miglior rendimento e durata della piastra e del celloso si consiglia di tenerli sempre accoppiati. La carne da macinare viene posta sulla tramoggia di carico e introdotta nel gruppo macinazione con l'opposto tompono.

Tutti i materiali a diretto contatto con la carne sono conformi alle vigenti normative igieniche per alimenti.

Il sistema di avviamento è composto di un pulsante VERDE per l'accensione (IL VERSO DI ROTAZIONE DEVE ESSERE ANTIORARIO) NERO per l'inversione e un tasto spongine ROSSO autobloccante per l'arresto di emergenza il tutto sotto bassa tensione 24V. Questo sistema impedisce un qualsiasi avviamento accidentale dopo una interruzione di corrente.

Ciò significa che l'avviamento della macchina può avvenire solo in modo intenzionale.

Tutti i sistemi di sicurezza e i componenti elettrici e meccanici sono conformi alle vigenti norme.

IL TRITACARNE si compone in:

- 1) Corpo Macchina
- 2) Tramoggia di carico
- 3) Cestino raccogli carne
- 4) Pistello
- 5) Gruppo Macinazione

Il corpo macchina è realizzato in una fusione di alluminio ed è ricoperto da una cernatura in acciaio inox.

All'interno vi si trova il motore elettrico, gli ingranaggi a bagno d'olio e l'impianto elettrico con centralina che trasforma la corrente che arriva ai pulsanti di avviamento e di arresto a bassa tensione (24V).

Gli ingranaggi elevatori sono realizzati in acciaio, il tutto a bagno di olio ad alta densità.

La tramoggia di carico e la tramoggia raccogli carne sono costruite in acciaio inox.

vis sans fin (qui tourne à l'intérieur de la bouche), qui à son tour conduit la viande au groupe de coupe, composé d'un couteau et d'une plaque perforée (système appelé "Enterprise").

Si vous le désirez, le Hachoir peut être fourni avec le groupe hachage appelé "Unger".
Dans les deux systèmes, le couteau, entraîné par le pivot, tourne et se retrouve au contact direct de la plaque qui ne tourne pas puisqu'elle est bloquée par une petite clé d'arrêt.

La plaque s'appuie à son tour contre le couteau du volant entraîné sur la bouche du groupe de hachage. Pour un rendement meilleur de la plaque mais aussi pour qu'elle dure plus longtemps, tout comme le couteau, nous vous conseillons de les garder toujours couplés.

La viande à hacher est placée sur la trémie de remplissage et introduite dans le groupe de hachage en vigueur sur le pilon prévu à cet effet.

Tous les matériaux qui entrent directement en contact avec la viande sont conformes aux réglementations en vigueur sur l'hygiène pour les aliments.
Le système de mise en marche est composé d'un bouton VERT pour l'allumage (LE SENS DE ROTAZION DOIT ETRE DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE), NOIR pour l'inversion et un bouton poussoir de couleur ROUGE auto-bloquant pour l'arrêt et pour les situations d'urgence, le tout à basse tension 24V.

Ce système empêche toute mise en marche accidentelle après une interruption de courant.

Cela signifie que la mise en marche de la machine ne peut avoir lieu qu'intentionnellement.

Tous les systèmes de sécurité et les éléments électriques et mécaniques sont conformes aux normes en vigueur.

LE HACHOIR est composé :

- 1) du Corps de la Machine
- 2) de la Trémie de remplissage
- 3) de la cuvette pour recueillir la viande
- 4) du Pilon
- 5) du Groupe Hachage

Le corps de la machine est réalisé grâce à une fusion d'aluminium. Il est recouvert d'un ciffrait en acier inoxydable.

A l'intérieur se trouve le moteur électrique, les

rotary blade set and perforated die plate (known as the Enterprise system).
On request the meat mincer may be equipped with an Unger mincing unit.

In both systems, the blade set turns as it is drawn by the pin mounted on the front part of the screw. It is in direct contact with the die plate, which does not turn because it is held in place by a machine key. In its turn, the die plate is pressed against the blade by the flywheel situated on the mouth of the mincing unit.

To ensure a better performance and longer life of the die and blade, we recommend keeping them always together.

The meat to be minced is placed on the loading chute and pushed into the mincing unit by means of a presser.

All the materials coming into direct contact with the meat are in conformity with current food hygiene regulations.

The on/off system comprises a GREEN button for turning on the machine (ROTATION MUST BE COUNTER-CLOCKWISE), a BLACK button for inverting rotation and a protruding self-locking RED emergency and stop button. The system is low voltage, 24V. It prevents accidental starting after a blackout, i.e. the machine may only be started intentionally.

All safety systems and electrical and mechanical components comply with current standards.

THE MEAT MINCER is composed of:

- 1) Machine body
- 2) Loading chute
- 3) Meat tray
- 4) Pistle
- 5) Mincing unit

The machine body is made of cast aluminium and is encased by an inox steel casing.

It contains an electric motor, gears in an oil bath and an electric control panel with a cord that transforms the current reaching the start and stop buttons into low voltage (24V).

The helical gears are made of steel and are submerged in a high density oil bath.

The loading chute and meat-collecting chute are manufactured from inox steel.

The chute is blocked at the neck of the machine.

Beschickungsmündung befindet) entreibt, die wiederum das Fleisch zur Schneideinheit führt, die aus einem Messer und einer Lochplatte besteht (sogenanntes Enterprise System).

Auf Anfrage kann der Fleischwolf auch mit der Schneideinheit genannt Unger geliefert werden. Bei beiden Systemen kreist das Messer, in dem es von dem Zapfen mitgenommen wird, der sich am vorderen Teil der Schnecke befindet und hat direkt zur Platte Kontakt, die nicht kreist, weil sie von einem Dorn festgehalten wird. Die Platte wird ihrerseits von dem Handrad, das sich an der Beschickungsmündung der Schneideinheit befindet, gegen das Messer gepreßt.

Für eine bessere Leistungsfähigkeit und Lebensdauer der Platte und des Messers ist es ratsam, sie immer gepaart zu lassen.

Das zu hackende Fleisch wird in den Laderichter gegeben und mit dem eigens dazu gemachten Stößel in die Schneideinheit geschoben.

Alle Materialien in direktem Kontakt mit dem Fleisch entsprechen den gültigen Hygienebestimmungen für Lebensmittel.

Das Antriebssystem setzt sich zusammen aus einem GRÜNEN Druckschalter zum Einschalten (DIE DREHRICHTUNG MUSS GEGEN DEN UHRZIGERSINN SEIN), einem SCHWARZEN zum Richtungswechsel und einem erhöhten ROTEN selbstsperrenden für Maschinenstop und Notfälle. Das Ganze bei Niederspannung 24 V. Dieses System macht jegliches zufällige Einschalten nach einer Stromunterbrechung unmöglich.

Das bedeutet, daß die Maschine nur bewußt und mit Absicht eingeschaltet werden kann.

Alle Sicherheitssysteme, sowie die elektrischen und mechanischen Einheiten entsprechen den gültigen Bestimmungen.

Der FLEISCHWOLF setzt sich zusammen aus:

- 1) Maschinenkörper
- 2) Laderichter
- 3) Fleischwanne
- 4) Stößel
- 5) Schneideinheit

Der Maschinenkörper ist aus einem Gußstück aus Aluminium hergestellt und in eine Verkleidung aus Edelstahl gehüllt.

Im Inneren befindet sich der Elektromotor, die

(sistema llamado Enterprise).

Si se solicita, se puede suministrar la PICADORA con un grupo picador llamado Unger.

En ambos sistemas la cuchilla gira accionada por un perno montado en la parte anterior de la coccia y se encuentra en contacto directo con la placa que no gira ya que una chaveta de bloqueo impide su movimiento.

La placa, a su vez, se encuentra apretada contra la cuchilla gracias a un volante instalado en la boca del grupo triturador.

Para un mejor rendimiento y duración de la placa y de la cuchilla, se aconseja utilizarlos siempre en pareja.

La carne que se tiene que picar se pone en la tolva de carga y se introduce en el grupo picador mediante la mano de molar correspondiente.

Todos los materiales en contacto directo con la carne son conformes con las normativas higiénicas para alimentos.

El sistema de puesta en marcha está formado por un pulsador VERDE para la activación (el sentido de rotación tiene que ser contrario al de las manecillas del reloj) uno NEGRO para la inversión y uno autobloqueante ROJO que sobresale para la detención y de emergencia, todos de baja tensión a 24 voltios.

Este sistema impide cualquier puesta en marcha accidental tras una interrupción de corriente.

Esto significa que la puesta en marcha de la máquina solo se puede efectuar de manera intencionada.

Todos los sistemas de seguridad y los componentes eléctricos y mecánicos son conformes a las normativas vigentes.

La PICADORA está formada por:

- 1) Cuerpo de la máquina
- 2) Tolva de carga
- 3) Bandeja para recoger la carne
- 4) Mano de molar
- 5) Grupo picador

El cuerpo de la máquina ha sido fabricado con aluminio fundido y está recubierto con acero inoxidable.

En su interior se encuentra el motor eléctrico, los engranajes en baño de aceite y el equipo eléctrico con centralita que transforma la corriente que llega a los pulsadores de puesta en marcha y de detención a baja tensión (24 V).

La tramoggia è bloccata al collo della macchina. Il pestello è costruito in plastica per alimenti.

Il gruppo macinazione è interamente costruito in acciaio inox ed è composto:

dalla bocca, dalla coccia allo cui estremità vi si trova il perno di trascinamento, il cottello autoaffilante, la piastra autoaffilante e la ghiera di bloccaggio.

2.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

DATI DEL TRITACARNE :

	TC/22	TC/32
Potenza (CV)	1,5	3
Piastra perforata Ø (mm)	100	100
Produzione (Kg/h)	300	600
Altezza (cm)	36	45
Larghezza (cm)	30	30
Profondità (cm)	45	47
Peso (Kg)	40	44

DATI DI CONSUMO

Tensione Principale:	110-220-240-400 V - 50 Hz
Secondaria:	24 V - 50 Hz

POTENZA

Motore (CV)	1,5	3
-------------	-----	---

All'avviamento del tritacarne verificare che il senso di rotazione della coccia sia corretto cioè antiorario. Relativamente al Vs. impianto elettrico di distribuzione di corrente l'abbigliamento della sua regolatore e integrale appartenenza ad uno dei "sistemi normalizzati IN - IT o TT" con le rispettive "protezioni attive associate" e in ogni caso, nel coordinato "impianto di terra" (direttiva CEI 89/391).

L'intera installazione deve essere attuata e mantenuta in conformità alle relative prescrizioni tecniche della NORMA CEI 64-8 (1992).

Vi rammentiamo inoltre che il Vs. "impianto di terra" (con la protezione attiva associata) deve essere a Vs. cura denunciata all'organo territoriale competente (U.S.S.I.) per la prescritta "verifica iniziale", e poi per le successive verifiche periodiche.

2.3 NUMERO DI MATRICOLA

Il numero di matricola del tritacarne è posto nell'apposito targhetta nella parte posteriore della macchina.

engrenages en bain d'huile et l'installation électrique avec la centrale qui transforme le courant qui arrive aux boutons de mise en marche et d'arrêt à basse tension (24V).

Les engrainages hélicoïdaux sont réalisés en acier, le tout en bain d'huile à haute densité.

La trémie de remplissage et la trémie de recueil de la viande sont fabriquées en acier inoxydable.

La trémie est bloquée au col de la machine. Le pilon est en matière plastique pour aliments.

Le groupe de hachage est entièrement fabriqué en acier inoxydable. Il est composé de :

la bouche, le vis sans fin à l'extrémité de laquelle se trouve le pivot d'entraînement, le couteau à auto-affûtage, la plaque à auto-affûtage et la bague de blocage.

2.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DONNEES DU HACHOIR :

	TC/22	TC/32
PUISSANCE (CV)	1,5	3
PLAQUE PERFOREE Ø (mm)	100	100
PRODUCTION (Kg/h)	300	600
HAUTEUR (cm)	36	45
LARGEUR (cm)	30	30
PROFONDEUR (cm)	45	47
POIDS (Kg)	40	44

DONNEES SUR LA CONSOMMATION TENSIONS

Principale:	110-220-240-400 V - 50 Hz
Auxiliaire:	24 V - 50 Hz

PUISSANCES

Motor (CV)	1,5	3
------------	-----	---

Au moment de la mise en marche du hachoir, vérifiez si le sens de rotation de la vis sans fin est correct, c'est à dire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Votre installation électrique de distribution de courant doit apparaitre régulièrement et intégralement à l'un des "systèmes normalisés IN - IT - ou TT" et comporter les "protections actives associées" correspondantes, et de toutes facons, comporter "l'installation de terre" (directive CEI 89/391).

En outre, nous vous rappelons que votre "installation de terre" (avec les protections actives associées) doit être déclarée aux organes compétents du territoire,

The peels is made of plastic suitable for handling food.

The mixing unit is made completely of inox steel and comprises:

a mouth, a screw propeller with a pin at the end, a self-sharpening blade set, a self-sharpening die plate and a locknut.

2.2 TECHNICAL FEATURES

DETAILS OF MEAT MINCER:

	TC/22	TC/32
POWER (HP)	1,5	3
DRAWPLATE Ø (mm)	100	100
YIELD (Kg per hour)	300	600
HEIGHT (cm)	36	45
WIDTH (cm)	30	30
DEPTH (cm)	45	47
WEIGHT (Kg)	40	44

CONSUMPTION VOLTAGE

Main	110-220-240-400 V - 50 Hz
Auxiliary	24V - 50 Hz

POWER

Motor capacity (HP)	1,5	3
---------------------	-----	---

When you start the meat mincer make sure the screw rotates in the right direction, i.e. counter-clockwise. Your electricity supply must be regularly and completely in conformity with one of the "standard IN - IT - or TT systems" with the respective "associated active protections" and in any case have a coordinated "earthed system" (IEC directive 89/391).

Installation must be carried out and maintained in conformity with the technical regulations of: CEI STANDARD 64-8 (1992).

We also remind you that it is your responsibility to notify the competent local authorities once your "earthed system" (with associated active protections) is set up so that it may undergo the obligatory "initial inspection" and subsequent periodic inspections.

2.3 SERIAL NUMBER

The serial number of the meat mincer is indicated on the rating plate on the back of the machine.

Zahnräder im Ölbad und die Elektroanlage mit Steuerzentrale, die den den Druckschaltern für Start und Stop zulleitenden Strom in Niederspannung (24 V) verwandelt.

Die schraubenförmigen Zahnräder sind aus Edelstahl gefertigt, das Ganze mit dickflüssiger Ölbeschmierung.

Der Loderichter und die Fleischaufnahmewanne sind aus Edelstahl gefertigt.

Der Trichter ist am Mischnerhals festgespannt.

Der Stüssel ist aus lebensmittelfreundlichem Kunststoff gefertigt.

Die Schneideinheit ist ganz aus Edelstahl gefertigt und besteht aus:

der Beschickungszugang, der Schnecke, an deren Ende sich der Mähnapf befindet, des selbstschleifenden Messer, der selbstschleifende Platte und die Nutmutter zum Festspannen befindet.

2.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

DATEN DES FLEISCHWOLFS:

	TC/22	TC/32
LEISTUNG (PS)	1,5	3
LOCHAUSGANGSPLATTE Ø (mm)	100	100
PRODUKTIONSLEISTUNG KG/h	300	600
HÖHE (cm)	36	45
BREITE (cm)	30	30
TIEFE (cm)	45	47
GEWICHT (Kg)	40	44

VERBRAUCHSDATEN STROMSPANNUNG

Hauptspannung	110-220-400 V - 50Hz
Hilfspannung	24V - 50Hz

LEISTUNG

Motorleistung (PS)	1,5	3
--------------------	-----	---

Beim Inbetriebnehmen des Fleischwolfs kontrollieren, ob die Drehrichtung der Schnecke korrekt, d.h. gegen den Uhrzeigersinn ist.

In Bezug auf Ihre Elektroanlage zur Stromabgabe ist es verpflichtend, ordnungsgemäß und integral einseitig der "Normsysteme IN - IT - oder TT" mit den entsprechenden "aktiven angeschlossenen Schutzvorrichtungen" anzugehören, und in jedem Fall muß sie mit Erdung versehen sein (Richtlinie CEI 89/391).

Die gesamte Installation muß konform den diesbezüglichen

Los engranajes helicoidales son de acero y se encuentran en baño de aceite de alta densidad.

La tolva de carga y la tolva de recogida de la carne son de acero inoxidable. La tolva se encuentra bloqueada en el cuello de la máquina.

La mano de molar ha sido fabricada con plástico para alimentos.

El grupo triturador es totalmente de acero inoxidable y está formado por:

la boca, el cilindro en cuyo extremo se encuentra el perno de arrastre, la cuchilla autoafiladora, la placa autoafiladora y la virala de bloqueo.

2.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DATOS DE LA PICADORA:

	TC/22	TC/32
POTENCIA (CV)	1,5	3
PLACA CON ORIFICIOS Ø (mm)	100	100
PRODUCCIÓN (Kg/h)	300	600
ALTURA (cm)	36	45
ANCHURA (cm)	30	30
PROFUNDIDAD (cm)	45	47
PESO (Kg)	40	44

CONSUMO TENSIONI

Principale	110-220-240-400 V - 50 Hz
Auxiliar	24 V - 50 Hz

POTENCIA

Motorización (CV)	1,5	3
-------------------	-----	---

All'azionamento della PICADORA, controllare che il senso di rotazione della coccia sia il corretto (sentido contrario a las manecillas del reloj).

La instalación eléctrica de distribución de corriente presente en el lugar de funcionamiento de la máquina debe ser conforme a uno de los sistemas normalizados IN - IT o TT y debe poseer las correspondientes protecciones activas asociadas y, en todo caso, una instalación a tierra (directiva CEI 89/391).

La instalación se tiene que efectuar y mantener en conformidad con las prescripciones técnicas de la normativa CEI 64-8 (1992).

Se recuerda que la instalación a tierra (con las protecciones activas asociadas) corre a cargo del usuario y tiene que declararse a los organismos territoriales competentes para efectuar el "certificado inicial" y los controles periódicos sucesivos.

2.4 DIMENSIONI DI INGOMBRO

	TC 22	TC 32
Larghezza (cm)	30	30
Lunghezza (cm)	45	47
Altezza (cm)	36	45

2.5 TRASPORTO

Il **TRITACARNE** viene spedito in un imballaggio di cartone idoneo al peso della macchina.

2.6 INSTALLAZIONE

La macchina non necessita di speciali predisposizioni per essere installata, in un normale posto di lavoro. Accertarsi che sia su un piano orizzontale e stabile. La tensione di alimentazione e la frequenza di corrente devono corrispondere ai dati descritti sull'apposito cartello posto sulla macchina.

Nel caso i dati non corrispondono contattare il servizio di assistenza.

2.7 VERIFICA DEL SENSO DI ROTAZIONE

Verificare che il gruppo di macinazione sia bloccato dall'opposta leva, allentare il volantino di chiusura posto sulla bocca in senso antiorario in modo che non eserciti una forte pressione sulla piastra da parte del coltello.

Accendere la macchina e verificare che la coccia ruoti in senso antiorario, se così non fosse è necessario fare invertire da una persona specializzata due fili sulla spina.

Il filo **GIALLOVERDE** è il cavo di massa e non va variata la sua posizione.

pour la "vérification initiale" prescrite, et ensuite pour les vérifications successives périodiques.

2.3 NUMERO DE MATRICULE

Le numéro de matricule du hachoir se trouve sur la plaque prévue à cet effet, située à l'arrière de la machine.

2.4 DIMENSIONS HORS TOUT

	TC 22	TC 32
Largueur (cm)	30	30
Longueur (cm)	45	47
Hauteur (cm)	36	45

2.5 TRANSPORT

Le **HACHOIR** est expédié dans un emballage en carton adapté au poids de la machine.

2.6 INSTALLATION

La machine ne requiert aucune préparation spéciale avant d'être installée dans un lieu de travail normal. Vérifiez si la machine est sur un plan horizontal et stable. La tension d'alimentation et la fréquence de courant doivent correspondre aux données décrites sur la plaque prévue à cet effet, qui se trouve sur la machine. Si les données ne correspondent pas, faites appel au service d'assistance.

2.7 VERIFICATION DU SENS DE ROTATION

Regardez si le levier bloque le groupe de hachage, serrez le volant de fermeture placé sur la bouche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, de manière que le couteau n'exerce pas une pression trop forte sur la plaque.

Allumez la machine et vérifiez si la vis sans fin tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. S'il en est autrement, adressez-vous à un spécialiste pour qu'il inverse deux fils de la fiche.

Le fil **JAUINE/VERT** est le fil de masse et sa position ne doit pas être changée.

2.4 OVERALL DIMENSIONS

	TC 22	TC 32
Width (cm)	30	30
Length (cm)	45	47
Height (cm)	36	45

2.5 TRANSPORT

The **MEAT MINCER** is shipped in a cardboard container suitable for the machine's weight.

2.6 INSTALLATION

The machine requires no special preliminary work for installation in a normal work place. Make sure it is placed on a stable, level surface. The supply voltage and frequency must correspond to the ones indicated on the machine's rating plate. Should they not correspond, contact our assistance service.

2.7 CHECKING THE DIRECTION OF ROTATION

Make sure the mixing unit is locked in place by the lever, turn the flywheel on the mouth counter-clockwise to loosen it so that the blade does not exert a strong pressure on the die plate. Turn on the machine and check to make sure the screw turns counter-clockwise; if it does not, you must have two wires in the plug inverted by a specialized person.

The **GREEN** and **YELLOW** wire is the earth wire and its position must not be changed.

gleichen technischen Vorschriften angeführt und gehalten werden. **RICHTLINIE CEI 64-8 (1992)**. Wir weisen darauf hin, daß Sie Ihre geerdete Elektroanlage (mit den aktiven angeschlossenen Schutzvorrichtungen) selbst bei den zuständigen lokalen Gesundheitsbehörden wegen der vorgeschriebenen "anfänglichen Kontrolle" und danach wegen der folgenden regelmäßigen Kontrollen anmelden müssen.

2.3 SERIENNUMMER

Die Seriennummer des Fleischwäls befindet sich auf dem Maschinenschild am vorderen Teil der Maschine.

2.4 AUßENMAßE

	TC 22	TC 32
Breite (cm)	30	30
Länge (cm)	45	47
Höhe (cm)	36	45

2.5 TRANSPORT

Der **FLEISCHWOLF** wird in einer Kartonverpackung geliefert, die dem Maschinengewicht angepaßt ist.

2.6 INSTALLATION

Die Maschine benötigt keine besonderen Vorkehrungen für die Installation, wenn sie in einem normalen Arbeitsbereich aufgestellt wird. Kontrollieren, ob die Auflagefläche stabil und horizontal ist.

Die Stromspannung und die Frequenz müssen den Angaben auf dem Maschinenschild an der Maschine entsprechen. Sollten die Daten nicht übereinstimmen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

2.7 KONTROLLE DER DREHRICHTUNG

Kontrollieren, ob die Schneideinheit durch den entsprechenden Ring blockiert ist, das Verschlußband, das sich an der Beschickungspindlung befindet, im Uhrzeigersinn lockern, so daß es keinen festen

2.3 NÚMERO DE MATRICULA DE LA PICADORA

El número de matrícula de la **PICADORA** se encuentra en la placa de identificación situada en la parte posterior de la máquina.

2.4 DIMENSIONES GENERALES

	TC 22	TC 32
Anchura (cm)	30	30
Profundidad (cm)	45	47
Altura (cm)	36	45

2.5 TRANSPORTE

La **PICADORA** se envía con un embalaje de cartón adecuado al peso de la máquina.

2.6 INSTALACIÓN

La máquina no requiere operaciones especiales para su instalación en el puesto normal de trabajo. Controlar que se encuentre sobre una superficie plana y estable.

La tensión de alimentación y la frecuencia de corriente tienen que corresponder a los datos indicados en la placa de identificación situada en la máquina. En el caso de que los datos no correspondan, ponerse en contacto con el servicio de asistencia.

2.7 CONTROL DEL SENTIDO DE ROTACIÓN

Controlar que el grupo triturador se encuentre bloqueado mediante la palanca correspondiente, aflojar el volante de cierre, situado en la boca, en sentido contrario al de los manecillos del reloj, de manera que no ejerza una fuerte presión en la placa por parte de la cuchilla.

Poner en marcha la máquina y controlar que la coccia gire en sentido contrario al de los manecillos del reloj; en caso contrario, es necesario la intervención de un electricista para que invierta las fases. El cable **AMARILLO-VERDE** es el de masa y su posición no se tiene que variar.

CAP. 3 FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

Il TRITACARNE è stato realizzato per macinare carne animale di qualsiasi specie in idonea pezzatura priva di parti ossee e di temperatura non inferiore a 1 grado.

Accertarsi che il pulsante a fungo (ROSSO) sia sbloccato ruotandolo in senso orario.

Quindi accendere il TRITACARNE premendo il pulsante di accensione, con una mano introdurre la carne dalla tramoggia verso il foro di entrata, mentre con l'altra manina di pressacarne, si comprime verso il basso.

La carne macinata uscirà dalla bocca anteriore colando nel cestino sottostante.



Si raccomanda vivamente di non far funzionare il TRITACARNE a vuoto.

CHAPITRE 3 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

Le HACHOIR a été réalisé pour hacher de la viande animale de n'importe quelle espèce, de taille adéquate, privée de parties osseuses et d'une température qui ne soit pas inférieure à 1°C.

Assurez-vous que le bouton-poussoir (ROUGE) est bloqué, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Après quoi, allumez le HACHOIR en appuyant sur le bouton d'allumage. Avec une main, introduisez la viande dans la trémie vers l'orifice d'entrée, alors qu'avec l'autre, vous presserez la viande vers le bas à l'aide du pilon.

La viande hachée sortira de la bouche avant, et tombera dans la cuvette placée au-dessous.



Nous recommandons vivement de ne pas faire marcher le HACHOIR à vide.

CHAP. 3 HOW THE MACHINE WORKS

The MEAT MINCER is designed to mince all kinds of meat in suitably-sized pieces without bones at a temperature of no less than 1° C.

Make sure the (RED) push button is released by turning it clockwise.

Then turn the MEAT MINCER on by pressing the start button, use one hand to push the meat in the chute towards the feed hole and the other hand to push the meat down with the presser.

Minced meat will come out of the front mouth and fall into the tray below.



We strongly recommend you not to let the MEAT MINCER run empty.

Drück auf die Platte von seiten des Messers ausübt. Die Maschine einschalten und feststellen, ob die Schnecke gegen den Uhrzeigersinn dreht. Andernfalls von Fachpersonal die zwei Kabel des Steckers vertauschen lassen.

Das GRÜN-GELBE Kabel ist das Erdkabel und seine Position bleibt unverändert.

KAP. 3 MASCHINENBETRIEB

Der FLEISCHWOLF wurde zur Hackfleischherstellung von Tierfleisch jeder Art in geeigneter Stückgröße, ohne Knochenanteile und bei Temperaturen nicht unter 1°C entwickelt.

Kontrollieren, ob der Pilzdruckhalter (ROT) nicht blockiert ist, indem man ihn im Uhrzeigersinn dreht. Das FLEISCHWOLF einschalten, indem man den Startknopf drückt. Mit einer Hand das Fleisch vom Trichter zur Beschickungsmündung schieben, während die andere Hand mit dem Fleischstößel die Stücke nach unten drückt.

Das Hackfleisch kommt aus der vorderen Öffnung heraus und fällt in die darunterstehende Wanne.



Besonders wird darauf hingewiesen, daß der FLEISCHWOLF nicht leer laufen soll.

CAP. 3 FUNCIONAMIENTO DE LA PICADORA

La PICADORA ha sido concebida para picar carne de cualquier especie de animal, cortada a trozos sin huesos y con una temperatura superior a 1°C.

Controlar que el pulsador de emergencia (ROJO) se encuentre desbloqueado, girándolo hacia la derecha. Poner en marcha la PICADORA activando el pulsador de puesto en marcha, con una mano introducir la carne desde la tolva hasta el orificio de entrada y con la mano de moler en la otra mano, apretar la carne hacia abajo.

La carne picada sale por la boca anterior y cae en la bandeja que se encuentra debajo.



Se aconseja no hacer funcionar la PICADORA en vacío.

CAP. 4 DISPOSITIVI DI COMANDO, DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

4.1 ELENCO DEI DISPOSITIVI E LORO FUNZIONI

Il TRITACARNE è provvisto di dispositivi di sicurezza elettrici e meccanici la cui funzione è la salvaguardia dell'operatore e della macchina stessa da rischi di diverso natura.

La tramoggia è bloccata al collo e alla sua entrata verso la bocca di alimentazione vi è saldato un apposito salvamano.

I comandi sono a pulsante con lo stop di arresto o di emergenza a fungo autobloccante.

Al pulsante arriva bassa tensione 24V trasformata da una apposita scheda posta all'interno della macchina. In caso di arresto per mancanza di corrente, al suo ripristino la macchina non si riaccende se non volontariamente premendo il pulsante di accensione.



CAP. 5 CONTROLLO, REGOLAZIONE E IMPIEGO DEL TRITACARNE

IMPIEGO DEL TRITACARNE

Dopo aver controllato le fasi sopra descritte si può procedere all'utilizzo del TRITACARNE.

Il TRITACARNE è pronto per l'uso, l'operatore può azionare il pulsante verde per avviare, ed il pulsante rosso (a fungo) per arrestarlo.

IMPIEGO OPERATIVO

L'operatore per essere adeguatamente protetto dalle sicurezze che sono presenti sul TRITACARNE deve trovarsi sempre nella parte anteriore dello stesso.

Sollevare la leva di bloccaggio della bocca, inserire la bocca quindi abbassare la leva, inserire la coda assicurandosi che il terminale posteriore (o femmine) si incastrino correttamente con il perno di trascinamento, cercando la posizione dell'elica ruotandola tenendola per il perno.

Inserire il coltello nel quadro del perno codice, facen-

CHAPITRE 4 DISPOSITIFS DE COMMANDE DE CONTROLE ET DE SECURITE

4.1 LISTE DES DISPOSITIFS et LEURS FONCTIONS

Le HACHOIR est muni de dispositifs de sécurité électriques et mécaniques dont la fonction est la protection de l'opérateur et de la machine contre des risques en tous genres.

La trémie est bloquée au niveau du col et de l'entrée vers la bouche d'alimentation, où l'on a soudé un système spécial de protection des mains.

Les commandes sont des boutons dont un poussoir d'arrêt ou d'urgence auto-bloquant.

La tension qui arrive aux boutons est basse, à 24V, transformée par une carte spéciale placée à l'intérieur de la machine.

Après un arrêt dû à un panne de courant, quand l'électricité revient, la machine ne peut repartir que si l'opérateur appuie sur le bouton d'allumage.



CHAPITRE 5 CONTROLE REGULATION UTILISATION DU HACHOIR

UTILISATION DU HACHOIR

Après avoir contrôlé les phases décrites ci-dessus, vous pouvez utiliser le HACHOIR.

Le HACHOIR est prêt, l'opérateur peut actionner le bouton vert de la mise en marche, et le bouton rouge (poussoir) pour l'arrêter.

UTILISATION OPERATIONNELLE

Pour que l'opérateur soit bien protégé par les sécurités qui sont présentes sur le HACHOIR, il doit toujours se trouver à l'avant de ce dernier.

Soulevez le levier de blocage de la bouche, insérez la bouche, baissez le levier, insérez la vis sans fin en vous assurant que le terminal arrière (femelle) s'engage correctement avec le pivot d'entraînement, en cherchant la position de l'hélice, en le tournant tout en la tenant par le pivot.

Insérez le couteau dans l'orifice carré du pivot de la

CHAP. 4 CONTROL AND SAFETY FEATURES

4.1 LIST OF DEVICES AND THEIR FUNCTIONS

The MEAT MINCER has electrical and mechanical safety devices designed to protect the operator and the machine itself from various kinds of risks.

The loading chute is blocked at the neck and a special hand guard is welded onto it toward the feed mouth.

The push button controls include a self-locking stop or emergency button.

The push buttons are supplied with a low-voltage current, 24V, transformed by a special card inside the machine.

Following a blackout, the machine does not start up again unless you intentionally press the start button.



CHAP. 5 CHECKING, ADJUSTING AND USING THE MEAT MINCER

USING THE MEAT MINCER

After checking the phases described above, you may start using the MEAT MINCER.

The MEAT MINCER is ready for use, the operator may press the green button to start and the (protruding) red button to stop.

OPERATION

The operator must always stand in front of the MEAT MINCER to ensure that he is adequately protected by the machine's safety guards.

Raise the lever locking the mouth in place, insert the mouth and lower the lever, insert the screw propeller, making sure that the rear end (female) correctly engages the drawing pin, and turn the screw, holding it by the pin, until it moves into the right position.

Fit the blade set into the square of the screw pin, being careful to turn the cutting edges towards the

KAP. 4 STEUER-, KONTROLL- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

4.1 LISTE DER VORRICHTUNGEN UND IHRE FUNKTIONEN

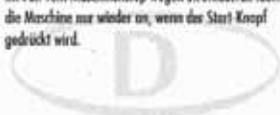
Der FLEISCHWOLF ist mit elektrischen und mechanischen Sicherheitsvorrichtungen versehen, deren Funktion im Schutz des Maschinenbedieners und der Maschine selbst vor Risiken verschiedener Natur bestehen.

Der Trichter ist am Hals festgespannt und an seiner Öffnung zur Beschickungsmündung ist ein eigens dazu gemachter Handschutz festgeschweißt.

Die Steuerkommandos werden über Druckschalter gegeben, der Stop- oder Not-Schalter ist ein selbst-blockierender Plätzdruckschalter.

Den Druckschalter fließt Niederspannung 24V zu, die von einer eigens dafür vorgesehenen Transformatorleinheit im Inneren der Maschine erzeugt wird.

Im Fall vom Maschinenstop wegen Stromausfall löst die Maschine nur wieder an, wenn der Start-Knopf gedrückt wird.



KAP. 5 KONTROLLE, EINSTELLUNG, EINSATZ DES FLEISCHWOLFS

EINSATZ DES FLEISCHWOLFS

Nach den oben genannten Kontrollschritten kann zum Einsatz des FLEISCHWOLFS übergegangen werden.

Der FLEISCHWOLF ist einsatzbereit, der Maschinenbediener kann den grünen Druckschalter zum Starten betätigen, sowie den roten Druckschalter (Plätz) zum Stoppen.

ARBEITSEINSATZ

Der Maschinenbediener, der durch die Sicherheitsvorrichtungen, die sich an dem FLEISCHWOLF befinden, in geeigneter Weise geschützt werden muß, muß sich immer auf der vorderen Seite der Maschine befinden.

Den Blockierhebel der Beschickungsmündung anheben, die Beschickungsmündung einsetzen und den Hebel nach unten drücken. Die Schnecke einsetzen.

CAP. 4 DISPOSITIVOS DE MANDO DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

4.1 LISTA DE LOS DISPOSITIVOS Y DE SUS FUNCIONES

La PICADORA está dotada con una serie de dispositivos de seguridad eléctrica y mecánica cuya función es la de proteger al operador y la máquina contra riesgos de diferente naturaleza.

La tolva se encuentra bloqueada en el cuello y en su entrada hacia la boca de alimentación se encuentra soldado un dispositivo de protección de la mano.

Los mandos se dan mediante pulsadores y el de detención de emergencia es autobloqueante con cabeza en forma de hongo.

En los pulsadores llega corriente a baja tensión 24V transformada por un tarjeta especial instalada en el interior de la máquina.

En caso de detención por falta de corriente, la máquina no restablece su funcionamiento hasta que se activa nuevamente el pulsador de puesta en marcha.



CAP. 5 CONTROL, REGULACIÓN USO DE LA PICADORA

USO DE LA PICADORA

Tras realizar las operaciones descritas anteriormente, se puede pasar al uso de la PICADORA.

La PICADORA se encuentra lista para el uso, el operador puede activar el pulsador verde para ponerla en marcha y el pulsador rojo (de emergencia) para detenerla.

USO OPERATIVO

Para que los dispositivos de seguridad presentes en la PICADORA protejan totalmente al operador, éste debe colocarse en la parte anterior de la máquina.

Llevar a la palanca de bloqueo de la boca, insertar la boca y bajar la palanca, insertar la coda asegurándose de que el terminal posterior (hembra) se acople correctamente con el perno de arrastre buscando la posición de la hélice (girarla sujetándolo con el perno).

do attenzione che le lame taglianti siano rivolte verso l'esterno.

Quindi inserire la piastra forata con l'intaglio rivolto verso il perno situato nella bocca.

Infine avvitare il volantino in senso orario in modo che eserciti una leggera pressione sulla piastra e quindi sul coltello.

Porre la bacchetta raccogli carnì sotto il gruppo meccanizzazione.

Avviare il TRITACARNE.

Si ricorda che è vietato usare piastre col foro superiore a 8 mm di diametro.

SOSTITUZIONE DEL COLTELLO E DELLA PIASTRA

Si consiglia per una maggiore durata di usare sempre la stessa piastra e lo stesso coltello abbinati.

La sostituzione della piastra e del coltello deve avvenire quando la somma dei due spessori si è ridotta di circa 3 mm rispetto al loro valore iniziale.

Piastra + coltello = mm 23

vis sans fin, en faisant attention que le côté coupant des lames soit tourné vers l'extérieur.

Insérez ensuite la plaque perforée en dirigeant l'entaille vers le petit pivot situé dans la bouche.

Vissez ensuite le volant dans le sens des aiguilles d'une montre, de manière qu'il exerce une légère pression sur la plaque et par conséquent sur le couteau.

Placez la cuvette de recueil de la viande sous le groupe hachage.

Mettez le HACHOIR en marche.

Nous rappelons qu'il est interdit d'utiliser des plaques dont l'orifice dépasse 8 mm de diamètre.

SUBSTITUTION DU COUPEAU ET DE LA PLAQUE

Pour que l'appareil dure le plus longtemps possible, nous vous conseillons d'utiliser toujours la même plaque avec le même couteau.

La substitution de la plaque et du couteau doit avoir lieu quand la somme des deux épaisseurs s'est réduite d'environ 3 mm par rapport à leur valeur initiale. Plaque + couteau = 23 mm

orbahn.

Then insert the perforated die plate with the notch turned toward the pin located in the mouth.

Finally, turn the flywheel clockwise so that it exerts a slight pressure on the die plate and therefore the blade.

Place the meat tray beneath the mixing unit.

Start the MEAT MINCER

Please note that you must use die plates with a hole diameter no larger than 8 mm.

REPLACING THE BLADE SET AND DIE PLATE

To ensure a longer life, you are recommended always to use the same die plate and the same blade set together.

The die plate and blade set must be replaced when the sum of their thicknesses is about 3 mm less than the original value.

Die plate + blade = 23 mm



CAP. 6 CONTROLLI PERIODICI, MANUTENZIONI E NOTE PER LE REVISIONI

AVVERTENZA

I controlli periodici e la manutenzione corrente descritti in questo capitolo hanno lo scopo di mantenere in perfetta efficienza il TRITACARNE.

La periodicità indicata è basata su un TRITACARNE che lavora ad un ritmo normale, è evidente che detta periodicità deve essere adattata all'effettivo impiego che si fa del TRITACARNE.

CHAPITRE 6 CONTROLES PERIODIQUES ENTRETIEN ET NOTES POUR LES REVISIONS

MISE EN GARDE

Les contrôles périodiques et l'entretien courant décrits dans ce chapitre ont pour but de préserver toute l'efficacité du HACHOIR.

La périodicité indiquée est basée sur un fonctionnement normal du HACHOIR ; il est évident que cette périodicité doit être adaptée à l'utilisation effective du HACHOIR.

CHAP. 6 PERIODIC CHECKS MAINTENANCE AND NOTES FOR OVERHAULING

NOTE

The periodic checks and regular maintenance described in this chapter have the purpose of maintaining the MEAT MINCER in perfect working order.

The time spans indicated are based on conditions of normal use; they should obviously be modified according to how often the MEAT MINCER is actually used.

Darauf achten, daß das hintere Endstück (mit Steckverbindung) richtig in den Mithraxezapfen einrastet, wobei die Schneckenposition durch Drehen und Festhalten am Zapfen gelockert werden muß.

Das Messer auf den Zapfen an der Schnecke schieben. Darauf achten, daß die scharfen Seiten nach außen zeigen.

Dann die Lochplatte mit dem Einschnitt in Richtung des Kleinen Dorms, der sich an der Beschließungsmündung befindet, einsetzen.

Am Ende des Handrads im Uhrzeigersinn festschrauben, bis ein leichter Druck auf die Platte und damit auf das Messer entsteht.

Die Wanne zum Fleischauffangen unter die Schneideinheit stellen.

Den FLEISCHWOLF einschalten.

Wir erinnern daran, daß es verboten ist, Platten mit Bohrungen über 8 mm Durchmesser zu verwenden.

AUSTAUSCHEN DES MESSERS UND DER PLATTE

Für eine längere Lebensdauer raten wir, immer dieselbe Platte mit demselben Messer zusammen zu verwenden.

Das Austauschen der Platte und des Messers muß stattfinden, wenn die Summe der beiden Stärken gegenüber dem anfänglichen Wert etwa mm, weniger geworden ist.

Platte + Messer = mm 23

KAP. 6 REGELMÄSSIGE KONTROLLEN, WARTUNGSMASSNAHMEN UND ANMERKUNGEN FÜR DIE ÜBERHOLUNGEN

ANMERKUNG

Die regelmäßigen Kontrollen und die ständige Wartung, die in diesem Kapitel beschrieben werden, dienen dem Zweck, den FLEISCHWOLF in einwandfreiem Betriebszustand zu halten.

Die angegebenen Zeitabstände beziehen sich auf einen FLEISCHWOLF, der in normalem Rhythmus

trabaja en el cuadro del perro de la cacha, controlando que las hojas de corte se dirijan hacia el exterior.

Introducir la placa con los orificios con la entalladura dirigida hacia el perno situado en la boca.

Por último, apretar el volante hacia la derecha de manera que ejerza una ligera presión en la placa y, por lo tanto, en la cuchilla.

Poner la bandeja de recogida debajo de la salida del grupo de triturado.

Poner en marcha la PICADORA.

Se recuerda que está prohibido utilizar placas con orificio superior a 8 mm de diámetro.

SUBSTITUCIÓN DE LA CUCHILLA Y DE LA PLACA

Para una mayor duración se aconseja utilizar siempre la misma pareja de cuchilla y placa.

La sustitución de la placa y de la cuchilla se tiene que efectuar cuando la suma de los dos espesores se reduce de unos 3 mm con respecto a su valor inicial.

Placa + cuchilla = 23 mm



CAP. 6 CONTROLES PERIÓDICOS MANTENIMIENTO Y NOTAS PARA LAS REVISIONES

ADVERTENCIA

Los controles periódicos y el mantenimiento corriente descritos en este capítulo sirven para mantener la PICADORA perfectamente eficaz.

Los intervalos indicados se basan en una PICADORA que trabaja a un ritmo normal, es evidente que dicha periodicidad debe estar en relación directa con el uso de la PICADORA.

CONTROLLI PERIODICI

Se si notassero tracce di olio sul piano di appoggio del tritacarne, fare controllare il livello dell'olio rivolgendosi al servizio assistenza della ditta costruttrice. Quando si sfila la bocca di macinazione controllare che nel convogliatore del tritacarne non vi sia presenza di olio. In caso di presenza di olio occorre sostituire il perno. Controllare l'usura della piastra e del coltello. Sostituire entrambi i componenti in caso di usura. Piastra e coltello devono lavorare sempre abbinati.

CAP. 7 PULIZIA INCONVENIENTI E RIMEDI

PULIZIA

Per un corretto funzionamento del TRITACARNE e per mantenerlo sempre in perfetta efficienza, bisogna assolutamente pulirlo giornalmente lavando i particolari in acciaio inox (il gruppo macinazione, il corpo macchina) e il pettello di plastica con una spugna umida.

Si fa assoluto divieto di usare getti d'acqua, getti di vapore o getti ad alta pressione. Non porre mai direttamente il TRITACARNE nel lavandino o sotto al rubinetto.

- 1 - Disinserire la presa di corrente.
- 2 - Svitare il volante in senso antiorario, togliere la piastra, il coltello, la coccia, sollevare la leva di bloccaggio ed estrarre la bocca.

Lavare tutti questi particolari con acqua corrente tiepida ed un detergente neutro, senza lasciarlo a mollo. Con una spugna umida pulire l'interno della bocca. Per il corpo macchina usare solamente una spugna umida di acqua tiepida.

Si prega di rimontare gli accessori lavati, solo in occasione di una successiva lavatura.

CONTROLES PERIODIQUES

Si vous notez des traces d'huile sur le plan d'appui du hachoir, adressez-vous au service assistance de la maison fabricant pour faire contrôler le niveau d'huile. Quand vous enlevez la bouche de hachage, regardez s'il y a de l'huile dans le convoyeur du hachoir. Si vous trouvez de l'huile, changez le perno-huile. Contrôlez l'usure de la plaque et du couteau. Changez ces deux éléments en cas d'usure. La plaque et le couteau doivent toujours travailler associés l'un à l'autre.

CHAPITRE 7 NETTOYAGE INCONVENIENTS ET REMEDES

NETTOYAGE

Pour que le HACHOIR fonctionne correctement et pour qu'il soit toujours efficace, il faut absolument le nettoyer tous les jours, en lavant tous les éléments en acier inoxydable (le groupe de hachage, le corps de la machine) et le pilon en plastique à l'aide d'une éponge humide.

Il est absolument interdit d'utiliser un jet d'eau, de vapeur ou à un jet à haute pression.

Ne placez jamais le HACHOIR directement dans l'évier ou sous le robinet.

- 1 - Débranchez la prise de courant
- 2 - Dévissez le volant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, enlevez la plaque, le couteau, la vis sans fin, soulevez le levier de blocage et retirez la bouche.

Lavez tous ces éléments avec de l'eau courante tiède et un détergent neutre, sans laisser tremper. Nettoyez l'intérieur de la bouche avec une éponge humide.

PERIODIC CHECKS

Should you note traces of oil on the surface bearing the meat mincer, contact the manufacturer assistance service to have the oil level checked. When you take off the feed mouth make sure there is no oil in the conveyor of the meat mincer. If there are traces of oil you must replace the oil seal. Check the die plate and blade set for wear. Replace both components if worn. The die plate and blade set must always work together.

CHAP. 7 CLEANING TROUBLESHOOTING

CLEANING

To ensure that the MEAT MINCER works properly and efficiently, it is absolutely indispensable for you to clean it every day. Wipe the inox steel parts (the mixing unit, machine body) and the plastic parts with a damp sponge. It is absolutely forbidden to use water jets, steam jets or high-pressure jets. Never place the MEAT MINCER directly in the sink or under the faucet.

- 1 - Pull out the plug.
- 2 - Turn the flywheel counter-clockwise, remove the die plate, blade set and screw, raise the lever and remove the mouth.

Wash these parts with lukewarm running water and a neutral detergent, do not soak. Use a damp sponge to clean the inside of the mouth. Use only a sponge moistened with lukewarm water for the machine body. Please do not replace washed parts until you are ready to use the machine again. The parts should be put back in the opposite order from which they were removed.

erkennt. Natürlich müssen die Zeilabstände dem effektiven Arbeitsansatz, dem der FLEISCHWOLF unterzogen wird, angepasst werden.

REGELMÄSSIGE KONTROLLEN

Sollten Ölspuren auf der Auflagefläche des Fleischwolls erscheinen, ist der Ölstand zu kontrollieren und mit dem Kundendienst der Herstellerfirma Kontakt aufzunehmen. Wenn man die Beschichtungsmündung abzieht, muß kontrolliert werden, ob sich im Förderer des Fleischwolls kein Öl befindet. Sollte Öl vorhanden sein, die Ölabdichtung austauschen. Die Abnutzung der Platte und des Messers kontrollieren. Bei Abnutzung beide Komponenten ersetzen. Platte und Messer müssen immer kombiniert eingesetzt werden.

CAP. 7 REINIGUNG BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFEN

REINIGUNG

Für ein einwandfreies Funktionieren des FLEISCHWOLFS und um ihn immer bei perfekter Leistungsfähigkeit zu halten, muß er unbedingt einmal täglich gereinigt werden. Dabei müssen alle Komponenten aus Edelstahl (die Schneideinheit, der Maschinenkörper) und der Kunststoffstößel mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.

Es ist absolut verboten, Wasserstrahl, Dampfstrahl oder Hochdruckstrahl einzusetzen. Den FLEISCHWOLF nie direkt ins Spülbecken oder unter den Wasserhahn stellen.

- 1 - Stromstecker abziehen
 - 2 - Das Handrad gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen, die Platte, das Messer, die Schnecke entnehmen, den Hebel lösen und die Beschichtungsmündung herausziehen.
- Alle Einzelteile mit lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel abwaschen, ohne sie im Wasser liegen zu lassen.

CONTROLES PERIÓDICOS

Si se notan rastros de aceite en la superficie de apoyo de la PICADORA, hacer controlar el nivel del aceite, dirigiéndose al servicio de asistencia de la empresa fabricante. Cuando se extrae la boca del grupo picador, controlar que en el cñden de la PICADORA no haya aceite. En caso de que se encuentre aceite, hay que sustituir el guardalagos. Controlar el desgaste de la placa y de la cuchilla. En caso de desgaste, sustituir los dos componentes. La placa y la cuchilla siempre deben trabajar en pareja.

CAP. 7 LIMPIEZA INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

LIMPIEZA

Para un correcto funcionamiento de la PICADORA y para mantenerla siempre eficazmente, hay que limpiarla cada día. Limpiar los piezas de acero inoxidable (el grupo picador y el cuerpo de la máquina) y la masa de molar con una esponja mojada.

Se prohíbe absolutamente el uso de chorros de agua, de vapor o de aire a alta presión. No poner directamente la PICADORA en el fregadero o debajo del grifo.

- 1 - Desenchufar la clavija de corriente
- 2 - Desenroscar el volante hacia la izquierda, quitar la placa, la cuchilla, la cñden, levantar la palanca de bloqueo y extraer la boca.

Lavar todos estos piezas con agua tibia corriente y un jabón neutro, sin dejarlos en remojo. Con una esponja mojada limpiar el interior de la boca.

Para el cuerpo de la máquina utilizar una esponja mojada con agua tibia. Limpiar los accesorios lavados, sólo si se debe volver

Il rimontaggio va eseguito in senso inverso rispetto allo smontaggio.

Si raccomanda di eseguire queste operazioni con la dovuta attenzione al fine di evitare danni ed infortuni.

7.1 INCONVENIENTI E RIMEDI

- Problema:** Il motore del Tritacarne non va
Causa: Spina non collegata alla presa di corrente
- Rimedio:** Collegarla
- Problema:** Il motore del Tritacarne non va
Causa: I fusibili della centralina sono bruciati
- Rimedio:** Sostituirli
- Problema:** Il motore del Tritacarne non parte nonostante tutto quanto sopra sia a posto
Causa: La centralina è guasta
- Rimedio:** Sostituirla
- Problema:** La carne macinata sembra schiacciata
Causa: La piastra ed il coltello non sono affilati
- Rimedio:** Sostituirli
- Problema:** Il coltello non è trascinato dalla coreda
Causa: Il perno di trascinamento è consumato
- Rimedio:** Sostituirla
- Problema:** La piastra ruota assieme al coltello
Causa: La spina fermo piastra è consumata
- Rimedio:** Sostituirla

Pour le corps de la machine, n'utilisez qu'une éponge humidifiée avec de l'eau tiède.
Ne remontez les accessoires lavés qu'au moment où vous devez vous en servir.

Le remontage doit être exécuté dans le sens inverse par rapport au démontage.

Nous vous recommandons d'effectuer ces opérations avec beaucoup d'attention afin d'éviter des dommages et des accidents.

7.1 INCONVENIENTS ET REMÈDES

- Problema:** Le moteur du Hachoir ne marche pas
Causa: La fiche n'est pas introduite dans la prise de courant
- Remède:** Branchez-la
- Problema:** Le moteur du Hachoir ne marche pas
Causa: Les fusibles de la centrale sont brûlés
- Remède:** Changez-les
- Problema:** Le moteur du Hachoir ne part pas, bien que les conditions ci-dessus soient remplies
Causa: La centrale est en panne
- Remède:** Changez-la
- Problema:** La viande hachée semble comme écrasée
Causa: La plaque et le couteau ne sont pas aiguisés
- Remède:** Changez-les
- Problema:** La vis sans fin n'entraîne pas le couteau
Causa: Le pivot d'entraînement est usé
- Remède:** Changez-le
- Problema:** La plaque tourne en même temps que le couteau
Causa: Le goujon d'arrêt de la plaque est usé
- Remède:** Changez-le

We recommend you to carry out this operation with due care to avoid damage and accidents.

7.1 TROUBLESHOOTING

- Problem:** The motor does not run
Cause: Machine not plugged in
- Remedy:** Plug it in
- Problem:** The motor does not run
Cause: The fuses of the electric control panel are burnt
- Remedy:** Replace them
- Problem:** The motor does not start though the above causes have been excluded
Cause: The control panel is faulty
- Remedy:** Replace it
- Problem:** The minced meat seems mashed
Cause: The die plate and blade are not sharp
- Remedy:** Replace them
- Problem:** The blade set is not drawn by the screw
Cause: The drawing pin is worn
- Remedy:** Replace it
- Problem:** The die plate turns with the blade set
Cause: The machine key is worn
- Remedy:** Replace it

Mit einem feuchten Schwamm das Innere der Beschickungsmündung säubern.
Für den Maschinenkörper nur einen mit lauwarmem Wasser befeuchteten Schwamm verwenden.
Die gereinigten Komponenten bitte nur im Moment erneuter Inbetriebnahme zusammenbauen.
Das Zusammenbauen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie des Auseinandernehmens.
Diese Operationen sind mit der erforderlichen Sorgfalt auszuführen, um Schäden und Unfälle zu vermeiden.

7.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFEN

- Problem:** Der Motor des Fleischwols funktioniert nicht
Ursache: Stromstecker nicht angeschlossen
- Abhilfe:** Anschließen
- Problem:** Der Motor des Fleischwols funktioniert nicht
Ursache: Die Schmelzsicherungen der Steuerzentrale sind durchgebrannt
- Abhilfe:** Austauschen
- Problem:** Der Motor des Fleischwols läuft nicht an, obwohl die Elemente, siehe oben, in Ordnung sind
Ursache: Die Steuerzentrale ist kaputt
- Abhilfe:** Austauschen
- Problem:** Das Hackfleisch erscheint gepreßt
Ursache: Die Platte und das Messer sind nicht genug geschliffen
- Abhilfe:** Austauschen
- Problem:** Das Messer wird nicht von der Schnecke mitgenommen
Ursache: Der Mitnahmezapfen ist abgenutzt
- Abhilfe:** Austauschen
- Problem:** Die Platte kreist zusammen mit dem Messer
Ursache: Der Dorn, der die Platte stoppt, ist abgenutzt
- Abhilfe:** Austauschen

o utilizar la máquina.
El montaje se efectúa realizando las operaciones de desmontaje en orden inverso.
Se aconseja efectuar estas operaciones con la debida atención para evitar daños y accidentes.

7.1 INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

- Problema:** El motor de la PICADORA no funciona
Causa: Clavija no conectada a la toma de corriente
- Solución:** Conectarla
- Problema:** El motor de la PICADORA no funciona
Causa: Los fusibles de la centralita están fundidos
- Solución:** Sustituílos
- Problema:** El motor de la PICADORA no se pone en marcha a pesar de que las operaciones anteriores son correctas
Causa: La centralita está averiada
- Solución:** Sustituirla
- Problema:** La carne picada parece chafada
Causa: La placa y la cuchilla no están afiladas
- Solución:** Sustituírlas
- Problema:** La cuchilla no es arrastrada por la coreda
Causa: El perno de arrastre está gastado
- Solución:** Sustituílo
- Problema:** La placa gira junto a la cuchilla
Causa: La chaveta de bloqueo de la placa está gastada
- Solución:** Sustituílo

7.2 SOSTITUZIONE DELLA CHIAVETTA ANTI-ROTAZIONE (GRUPPO ENTERPRISE)

1. Con l'ausilio di un martello e di un estrattore a punta cilindrica espellere sulla bocca di macinazione la chiave consumata.
2. Sostituirla con una nuova.



7.2 REMPLACEMENT DE LA CLEF ANTI-ROTATION (GROUPE ENTERPRISE)

1. Avec un marteau et un extracteur à pointe cylindrique faites sortir de la bouche de broyage la clef usée.
2. Remplacez-la avec une clef nouvelle.



7.2 REPLACING THE ANTI-ROTATION KEY (ENTERPRISE BLOCK)

1. Using a hammer and a cylinder-tipped chisel, push the worn anti-rotation key forward into the grinding opening.
2. Replace the worn key with a new one.



7.2 ERSETZUNG DES TREIBKEILS (ENTERPRISE-GRUPPE)

1. Entfernen Sie mit Hilfe eines Hammers und eines Ausziehers den abgenutzten Treibkeil von dem Mahlkopf.
2. Wechseln Sie den alten Treibkeil mit einem Neuen aus.



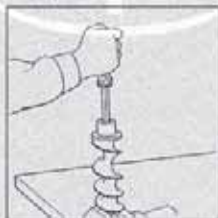
7.2 SUBSTITUCIÓN DE LA CHAVETA DE RETENCIÓN (GRUPO ENTERPRISE)

1. Utilizando un martillo y un extractor de punta cilíndrica, expulsar en la boca de moladura la chaveta desgastada.
2. Reemplazarla con una chaveta nueva.



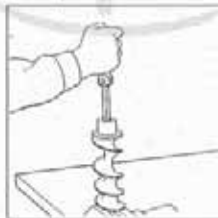
7.3 SOSTITUZIONE DEL PERNO DI TRASCINAMENTO DEL COLTELLO

1. Bloccare la parte quadrata del perno di trascinamento in una morsa.
2. Con un cacciavite robusto svitare e togliere la vite che blocca il perno.



7.3 REMPLACEMENT DE L'AXE DE ROTATION DU COUPEAU

1. Bloquez la partie carrée de l'axe de rotation avec un étau.
2. Avec un tournevis dévissez et enlevez la vis qui tient l'axe en place.



7.3 REPLACING THE BLADE-DRAGGING SHAFT

1. Clamp the square end of the blade-dragging shaft.
2. Using a flat screwdriver, unscrew and remove the screw blocking the shaft.



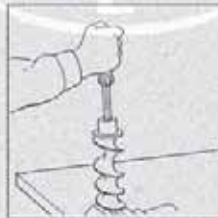
7.3. ERSETZUNG DES DREHBOLZENS

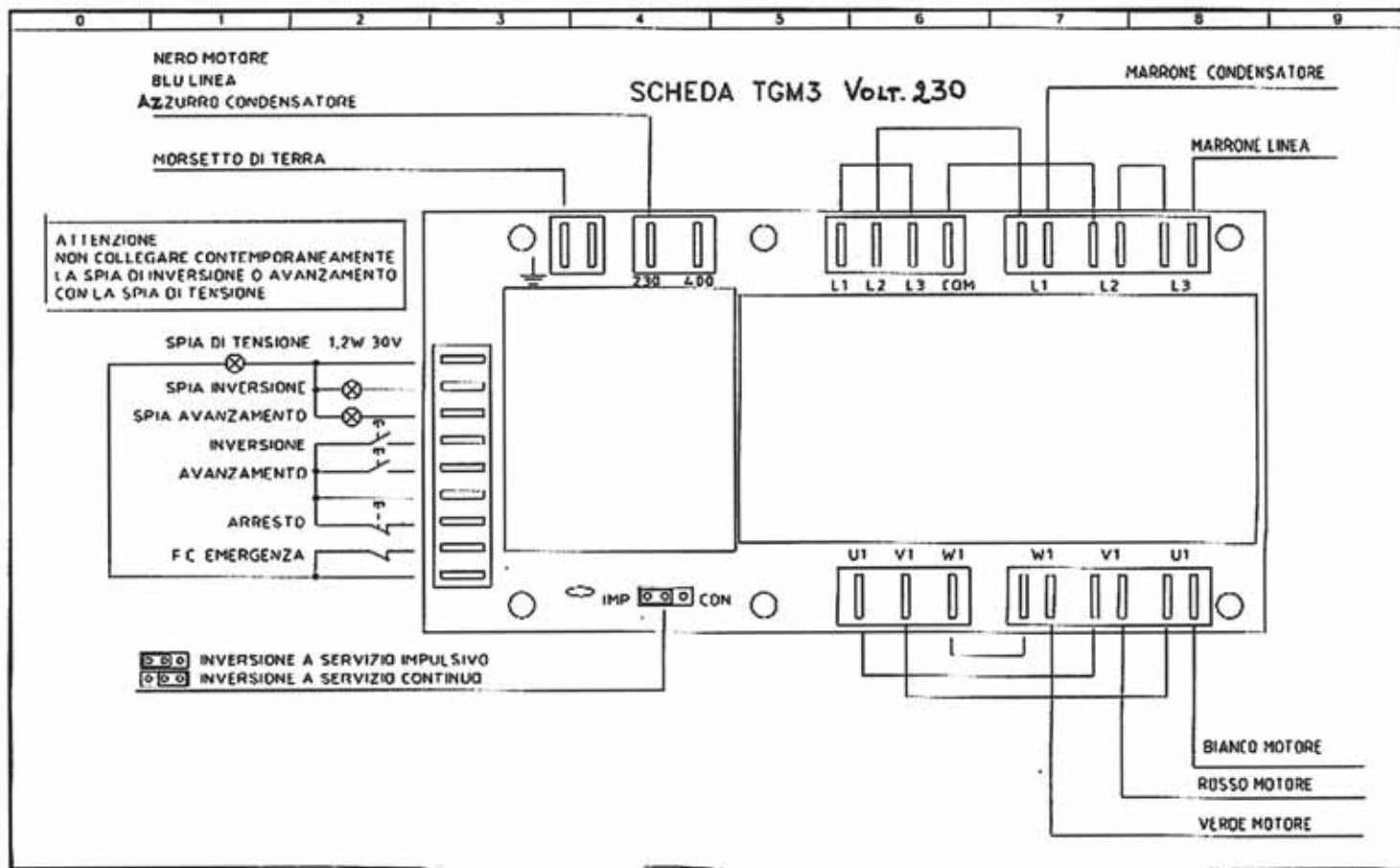
1. Befestigen Sie den viereckigen Teil des Drehbolzens an einen Schraubstock.
2. Mit Hilfe eines Schraubenziehers entfernen Sie die Schraube, die den Bolzen hält.

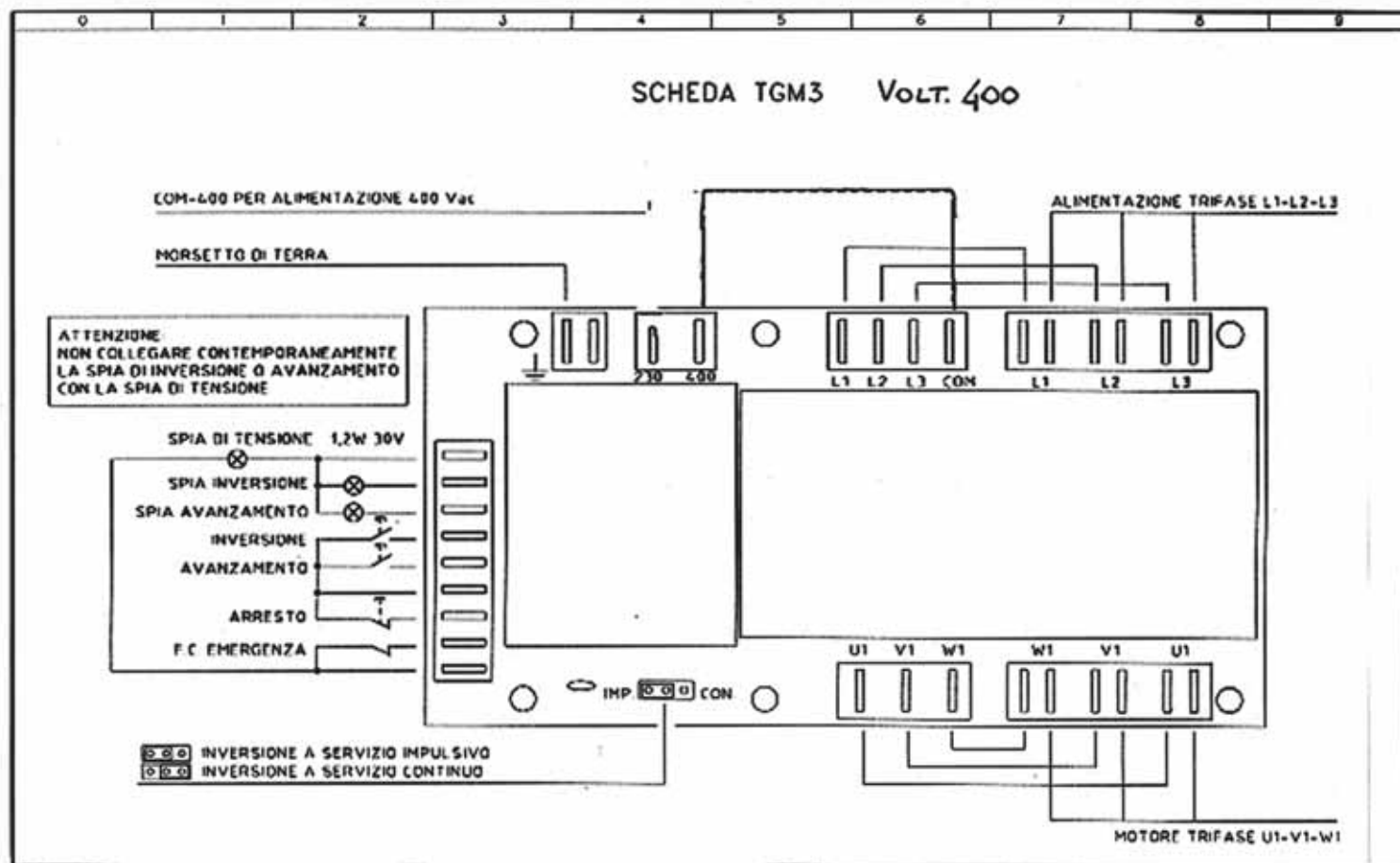


7.3 SUBSTITUCIÓN DEL PERNO DE AVANCE DEL CUCHILLO

1. Sujetar en una morsa la parte cuadrada del perno de avance.
2. Desensroscar y sacar el tornillo que sujeta el perno, utilizando un destornillador robusto.







**CAP.9
RICAMBI**

REF/1 Valvola iniax
REF/2 Piastra iniax
REF/3 Cappelletta iniax
REF/4 Perno elicico
REF/5 Elica iniax
REF/6 Becco iniax
REF/7 Perno trascinamento elicico
REF/8 Chiavetta
REF/9 Corona 24,45.7
REF/10 Cuscinetto 51204
REF/11 Cuscinetto 16005
REF/12 Vite 5x12
REF/13 Caricatore anteriore alluminio
REF/14 Caricatore acciaio iniax
REF/15 Vite 5x16
REF/16 Colla superiore alluminio
REF/17 Pestello
REF/18 Tramoggia iniax
REF/21 Tappeto tramoggia
REF/23 Vite 12x16
REF/24 Quadrato fermanbocca
REF/25 Cavo completo di spia CE
REF/25 Passacavo
REF/26 Maniglia fermanbocca
REF/27 Tramoggia con salvamane
REF/28 Vite
REF/29 Vite
REF/30 Scatola copriingranaggi
REF/31 Corona 2 chiavette
REF/32 Distanziale
REF/33 Cuscinetto 6204 ZZ
REF/34 Cavallotto
REF/35 Cuscinetto 6001 ZZ
REF/36 Vite
REF/37 Corona 1 chiavetta
REF/38 Pignone centrale
REF/39 Condensatore
REF/40 Battente iniax
REF/41 Piede gamma
REF/42 Motor
REF/44 Para huile 20.35.7
REF/45 Cuscinetto 6205 2RS
REF/46 Collino iniax
REF/47 Caricatore interna alluminio
REF/48 Vite
REF/49 Chiavetta
REF/50 Rotore
REF/51 Ventilatore alluminio
REF/52 Cuscinetto 6404 ZZ
REF/54 Copriventilatore
REF/55 Viti fermancipriventilatore
REF/56 Pulvisce multifunzione
inverter per macchine extraCCl
REF/57 Pulvisce nera
REF/58 Pulvisce rosso
REF/59 Pulvisce verde
REF/60 Valvola aperta
REF/61 Valvola chiusa
REF/62 Pannello 6x12
REF/63 Scheda elettronica
REF/64 Supporto scheda in plastica
REF/65 Vite iniax
REF/66 Dado
REF/67 Serie imbotti per inieccore
Fornacello

**CHAPITRE 9
PIECES DE RECHANGE**

REF/1 Valvnt iniax
REF/2 Plaque iniax
REF/3 Couteau iniax
REF/4 Fivel elicico
REF/5 Helice iniax
REF/6 Beuche iniax
REF/7 Pivoi antrainement helice
REF/8 Petite clavette
REF/9 Pare-huile 24,45.7
REF/10 Roulement 51204
REF/11 Roulement 16005
REF/12 Vite 5x12
REF/13 Colleur avant aluminium
REF/14 Caricasee acciaio iniax
REF/15 Vite 5x16
REF/16 Col superieur aluminium
REF/17 Pilon de nylon
REF/18 Trinie
REF/21 Support trinie
REF/23 Vite 12x16
REF/24 Carré d'arrête de la bouche
REF/25 Fil complet avec fiche CE
REF/25 Passacabls
REF/26 Poignée arrête de la bouche
REF/27 Trinie avec sécurité
REF/28 Vite
REF/29 Vite
REF/30 Boîte couvre engrainages
REF/31 Couronne 2 clavettes
REF/32 Anneau entretoise
REF/33 Roulement 6204ZZ
REF/34 Raccord
REF/35 Roulement 6001 Z
REF/36 Vite
REF/37 Couronne 1 clavette
REF/38 Pignon central
REF/39 Condensateur
REF/40 Bous iniax
REF/41 Pied
REF/42 Moteur
REF/44 Para huile 20.35.7
REF/45 Roulement 6205 2RS
REF/46 Cuvette iniax
REF/47 Caricasee intérieure aluminium
REF/48 Vite
REF/49 Clavette
REF/50 Rotore
REF/51 Ventilateur aluminium
REF/52 Roulement 6404 ZZ
REF/54 Couver ventilateur
REF/55 Vis pour couver ventilateur
REF/56 Bouton multifonction
inverter pour les machines extraCCl
REF/57 Bouton noir
REF/58 Bouton rouge
REF/59 Bouton vert
REF/60 Soupape ouverte
REF/61 Soupape fermée
REF/62 Pannneau 6x12
REF/63 Carte électronique 24 v.
REF/64 Base pour carte 24 v.
REF/65 Vite iniax
REF/66 Ecrou
REF/67 Jeu de cames pour ensacher
Propriété helix

**CHAP. 9
SPARE PARTS**

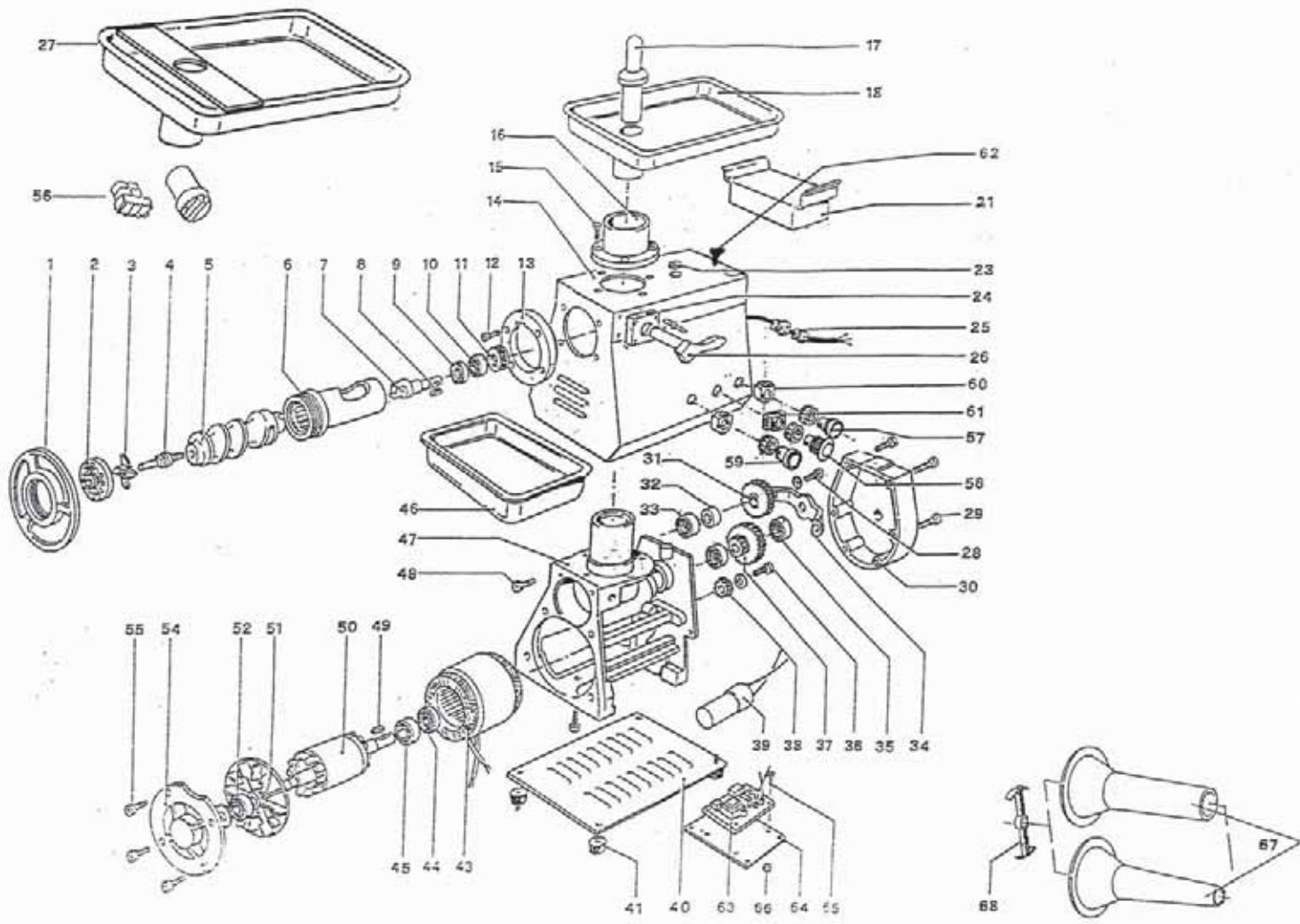
REF/1 Flying wheel
REF/2 Iniax dia plate
REF/3 Iniax knife
REF/4 Screw propeller pin
REF/5 Iniax screw propeller
REF/6 Iniax mouth
REF/7 Screw propeller drawing pin
REF/8 Key
REF/9 Oil seal 24.45.7
REF/10 Bearing 51204
REF/11 Bearing 16005
REF/12 Screw 5x12
REF/13 Front aluminium collar
REF/14 Iniax saw
REF/15 Screw 5x16
REF/16 Aluminium upper neck
REF/17 Nylon pestle
REF/18 Chute
REF/21 Chute support
REF/23 Screw 12x16
REF/24 Mouth lock square
REF/25 Cable with IEC plug
REF/25 Fairlead
REF/26 Mouth lock handle
REF/27 Chute with safety net
REF/28 Screw
REF/29 Screw
REF/30 Gear box
REF/31 2 keys crown wheel
REF/32 Spacer ring
REF/33 Bearing 6204 ZZ
REF/34 Hook bolt
REF/35 Bearing 6001 ZZ
REF/36 Screw
REF/37 1 key crown wheel
REF/38 Central pinion
REF/39 Condenser
REF/40 Iniax base
REF/41 Rubber foot
REF/42 Motor
REF/44 Oil seal 20.35.7
REF/45 Bearing 6205 2RS
REF/46 Iniax tray
REF/47 Aluminium internal case
REF/48 Screw
REF/49 Key
REF/50 Rotor
REF/51 Aluminium fan
REF/52 Bearing 6404 ZZ
REF/54 Fan cover
REF/55 Fan cover screw
REF/56 Multifunction button
inverter for extraCCl machines
REF/57 Black button
REF/58 Red button
REF/59 Green button
REF/60 Open valve
REF/61 Closed valve
REF/62 Knob 6x12
REF/63 Electronic board 24 v.
REF/64 Support for electronic board
REF/65 Iniax screw
REF/66 Nut
REF/67 Furnils set for sausage filling
Propeller stop

**KAP. 9
ERSATZTEILE**

REF/1 Edelstahlflügelrad
REF/2 Edelstahlplatte
REF/3 Edelstahlmesser
REF/4 Schneckenpropeller
REF/5 Edelstahlhülse
REF/6 Beschiebungsmündung aus Edelstahl
REF/7 Mischschneepfenner
REF/8 Ventil
REF/9 O-Ring 24,45.7
REF/10 Lager 51204
REF/11 Lager 16005
REF/12 Schraube 5x12
REF/13 Vorläufer Halstüch aus Aluminium
REF/14 Edelstahlhülse
REF/15 Schraube 5x16
REF/16 Oberer Hals aus Aluminium
REF/17 Nylonstößel
REF/18 Edelstahlblecher
REF/21 Trichterhalterung
REF/23 Schraube 12x16
REF/24 Aluminium-Vierkantplatte zum Festengrenzen
der Beschichtungsmündung
REF/25 Kabel mit Stecker nach CE-Norm
REF/25 Kabelführung
REF/26 Griff Sperung der Beschichtungsmündung
REF/27 Trichter mit Schutzvorrichtung
REF/28 Schraube
REF/29 Schraube
REF/30 Getriebegehäuse
REF/31 Kranz mit Zwei Ventilen
REF/32 Abstandring
REF/33 Lager 6204 ZZ
REF/34 Anschluß
REF/35 Lager 6001 ZZ
REF/36 Schraube
REF/37 Kranz mit Eine Ventil
REF/38 Zentralritzel
REF/39 Kondensator
REF/40 Edelstahlbasis
REF/41 GummifüÙ
REF/42 Motor
REF/44 O-Ring 20.35.7
REF/45 Lager 6205 2RS
REF/46 Edelstahlwanne
REF/47 Inneres Gehäuse aus Aluminium
REF/48 Schraube
REF/49 Ventil
REF/50 Rotor
REF/51 Flügelrad
REF/52 Lager 6404 ZZ
REF/54 Flügelradgehäuse
REF/55 Befestigungsschraube Flügelradgehäuse
REF/56 Knopf (Inverter)
REF/57 Schwarzer Knopf
REF/58 Roter Knopf
REF/59 Grüner Knopf
REF/60 Offene Klappe
REF/61 Geschlossene Klappe
REF/62 Kugelgrille 6x12
REF/63 Elektronische Karte
REF/64 Karte Tragstück
REF/65 Edelstahlhülse
REF/66 Schraubenmutter
REF/67 Füllröhren
REF/68 Schneckenhalter

**CAP. 9
PIEZAS DE RECAMBIO**

REF/1 Valvnt de acero iniax
REF/2 Placa de acero iniax
REF/3 Cuchilla iniax
REF/4 Perno helico
REF/5 Helice de acero iniax
REF/6 Boca de acero iniax
REF/7 Perno de arrastre de la helice
REF/8 Clavetta
REF/9 Guarnici gatas junta 24,45.7
REF/10 Cojinete 51204
REF/11 Cojinete 16005
REF/12 Tornillo 5x12
REF/13 Caricador anterior de aluminio
REF/14 Amarrador de acero iniax
REF/15 Tornillo 5x16
REF/16 Cuello superior de aluminio
REF/17 Mono de nylon
REF/18 Tapa de acier iniax
REF/21 Soporta helix
REF/23 Tornillo 12x16
REF/24 Cuadro de sujecion de la boca
REF/25 Cable completo de clavete CE
REF/25 Pasacables
REF/26 Manija de sujecion de la boca
REF/27 Tapa con seguridad
REF/28 Tamizillo
REF/29 Tornillo
REF/30 Cartera de los engrainajes
REF/31 Corona 2 clavettes
REF/32 Espaciador
REF/33 Cojinete 6204 ZZ
REF/34 Empalme
REF/35 Cojinete 6001 ZZ
REF/36 Tornillo
REF/37 Corona 1 clavetta
REF/38 Pignon central
REF/39 Condensador
REF/40 Base de acero iniax
REF/41 Pie de goma
REF/42 Motor
REF/44 Guarnición junta 20.35.7
REF/45 Cojinete 6205 2RS
REF/46 Bandaja de acero iniax
REF/47 Amarrador interna aluminio
REF/48 Tornillo
REF/49 Claveta
REF/50 Rotor
REF/51 Ventilador
REF/52 Cojinete 6404 ZZ
REF/54 Cubete ventilador
REF/55 Tornillo para cubete ventilador
REF/56 Pulvisador multifuncion
inverter para picadoras extraCCl
REF/57 Pulvisador negro
REF/58 Pulvisador rojo
REF/59 Pulvisador verde
REF/60 Válvula abierta
REF/61 Válvula cerrada
REF/62 Pomo 6x12
REF/63 Placa bajo tension 24 v.
REF/64 Base para placa 24 v.
REF/65 Tornillo acero iniax
REF/66 Dado
REF/67 Serie embudo para envase
Parafusillo



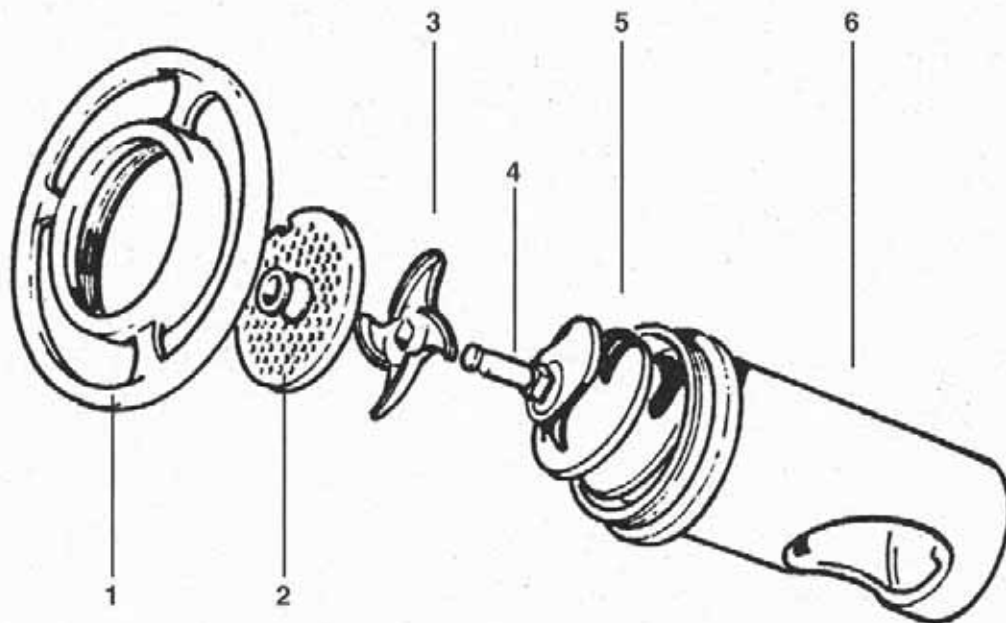
MODELLO TC/22 - /32
GRUPPO MACINAZIONE INOX
(MODELLO NORMALE)

MODELE TC/22 - /32
GROUPE HACHAGE INOX
(MODELE STANDARD)

MODEL TC/22 - /32
INOX MINCING UNIT
(STANDARD MODEL)

MODELL TC/22 - /32
SCHNEIDEINHEIT INOX
(GRUNDMODELL)

MODELO TC/22 - /32
GRUPO PICADOR INOX
(MODELO ESTÁNDAR)



1. Volantino inox
2. Piastra forata finale
3. Cucchia
4. Perno elico
5. Coccoia (= per Enterprise ed Unger)
6. Bocca Unger

1. Volant inox
2. Plaque perforée finale
3. Couteau
4. Piroit hélice
5. Vis sans fin (= pour Enterprise et Unger)
6. Bouche Unger

1. Inox flywheel
2. Final perforated plate
3. Blade set
4. Screw propeller pin
5. Screw (= for Enterprise and Unger)
6. Unger Mouth

1. Edelstahlhandrad
2. Gelochte Endplatte
3. Messer
4. Schraubpropeller
5. Schnecke (= für Enterprise und Unger)
6. Beschickungsmündung Unger

1. Volante de acero inoxidable
2. Placa con orificios final
3. Cuchilla
4. Perno hélice
5. Cóclea (= para Enterprise y Unger)
6. Boca Unger

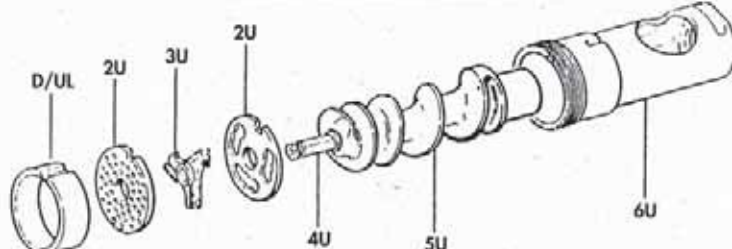
VARIANTE PER MODELLO TC/22 - /32
GRUPPO MACINAZIONE UNGER
PARZIALE

VARIANTE POUR MODELE TC/22 - /32
GROUPE HACHAGE UNGER

ALTERNATIVE FOR MODEL TC/22 - /32
UNGER MINCING UNIT

VARIANTE FÜR MODELL TC/22 - /32
SCHNEIDEINHEIT UNGER

VARIANTE PARA MODELO TC/22 - /32
GRUPO PICADOR UNGER



- D/UL. Anello distanziale
- 2U. Piastra sgrassatrice
- 2U. Piastra forata finale
- 3U. Cuchillo
- 4U. Perno coclea
- 5U. Coclea (= per Enterprise ed Unger)
- 6U. Bocca Unger

- D/UL. Anneau entretoise
- 2U. Plaque dégraisseur
- 2U. Plaque perforée finale
- 3U. Couteau
- 4U. Pivotal hélice
- 5U. Vis sans fin (= pour Enterprise et Unger)
- 6U. Bouche Unger

- D/UL. Spacer ring
- 2U. Pre-mixing die
- 2U. Final perforated plate
- 3U. Blade set
- 4U. Screw propeller pin
- 5U. Screw (= for Enterprise and Unger)
- 6U. Unger Mouth

- D/UL. Abstandring
- 2U. Vorschneideplatte
- 2U. Gelochte Endplatte
- 3U. Messer
- 4U. Schekenzapfen
- 5U. Schnecke (= für Enterprise und Unger)
- 6U. Beschickungsmündung Unger

- D/UL. Anillo espaciador
- 2U. Placa desbastadora
- 2U. Placa con orificios final
- 3U. Cuchillo
- 4U. Perno hélice
- 5U. Coclea (= para Enterprise y Unger)
- 6U. Boca Unger

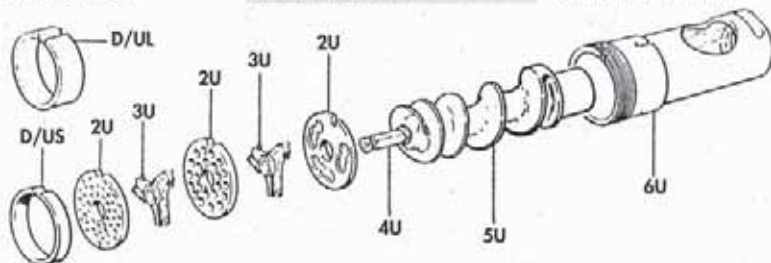
VARIANTE PER MODELLO TC/22 - /32
GRUPPO MACINAZIONE UNGER
TOTALE

VARIANTE POUR MODELE TC/22 - /32
GROUPE HACHAGE UNGER

ALTERNATIVE FOR MODEL TC/22 - /32
UNGER MINCING UNIT

VARIANTE FÜR MODELL TC/22 - /32
SCHNEIDEINHEIT UNGER

VARIANTE PARA MODELO TC/22 - /32
GRUPO PICADOR UNGER



- D/US. Anello distanziale corto
- D/UL. Anello distanziale lungo
- 2U. Piastra sgrassatrice
- 2U. Piastra forata intermedia
- 2U. Piastra forata di finitura
- 3U. 1° coltello
- 3U. 2° coltello
- 4U. Perno coclea
- 5U. Coclea (= per Enterprise ed Unger)
- 6U. Bocca Unger

- D/US. Anneau entretoise court
- D/UL. Anneau entretoise long
- 2U. Plaque dégraisseur
- 2U. Plaque perforée intermédiaire
- 2U. Plaque perforée finition
- 3U. 1er couteau
- 3U. 2ème couteau
- 4U. Pivotal hélice
- 5U. Vis sans fin (= pour Enterprise et Unger)
- 6U. Bouche Unger

- D/US. Short spacer ring
- D/UL. Long spacer ring
- 2U. Pre-mixing die
- 2U. Intermediate perforated plate
- 2U. Finishing perforated plate
- 3U. 1st blade set
- 3U. 2nd blade set
- 4U. Screw propeller pin
- 5U. Screw (= for Enterprise and Unger)
- 6U. Unger Mouth

- D/US. Schmaler Abstandring
- D/UL. Breiter Abstandring
- 2U. Vorschneideplatte
- 2U. Gelochte Zwischenplatte
- 2U. Gelochte Endplatte
- 3U. 1. Messer
- 3U. 2. Messer
- 4U. Schekenzapfen
- 5U. Schnecke (= für Enterprise und Unger)
- 6U. Beschickungsmündung Unger

- D/US. Anillo espaciador corto
- D/UL. Anillo espaciador largo
- 2U. Placa desbastadora
- 2U. Placa con orificios intermedia
- 2U. Placa con orificios final
- 3U. 1° Cuchillo
- 3U. 2° Cuchillo
- 4U. Perno hélice
- 5U. Coclea (= para Enterprise y Unger)
- 6U. Boca Unger

SCHEDA RICHIESTA RICAMBI / FICHE DE DEMANDE DE PIECES DE RECHANGE / SPARE PARTS REQUEST FORM FORMULAR ZUM ANFODERM VON ERSATZTEILEN / IMPRESO PARA SOLECITAR LAS PIEZAS DE RECAMBIO

Fotocopiare la presente scheda, compilare e spedire via fax al Rivenditore presso il quale è stato effettuato l'acquisto. / Photocopiez cette fiche, remplissez-la et télécopiez-la au Revendeur auprès duquel vous avez effectué votre achat.
Make a photocopy of this form, fill it out and fax it to the Retailer you purchased the machine from. / Vorliegendes Formular fotokopieren, ausfüllen und per Fax an den Zwischenhändler senden, bei dem die Maschine gekauft wurde.
Fotocopiar esta ficha, rellamarla y enviarla por fax al Concesionario en el que se ha adquirido la máquina

Data / Date / Date / Datum / Fecha:

Spett.le / Maison / To / Sehr geehrte / Concesionario:

Cliente / Client / Customer / Kunde / Cliente:

Teléfono / Téléphone / Telephone / Telefon / Teléfono:

Fax / Télécopie / Fax / Fax / Fax:

Partita I.V.A. / Identification TVA. / V.A.T. number / Umsatzsteuer-Id.Nr. / Código IVA:

Tritacarne modello / Hachoir modèle / Meat mincer model / Fleischwolf Modell / Picadora modelo:

Numero di matricola (vedere Targhetta) / Numéro de matricule (voir Plaquette) / Serial number (see rating plate) / Seriennummer (siehe Maschinenschild) / Número de matricula (véase placa):

Tensione (Volt) / Tension (Volt) / Voltage / Spannung (Volt) / Tensión (Voltios):

Frequenza (Hz) / Fréquence (Hz) / Frequency (Hz) / Frequenz (Hz) / Frecuencia (Hz):

Numero fasi / Numéro phases / Number of phases / Phasenanzahl / Número de fases:

(Riferirsi ai disegni e schemi prima riportati / Raportez-vous aux dessins et aux schémas qui figurent dans les pages précédentes / Refer to drawings and diagrams included herein / Bezug nehmen auf die zuvor angeführten Skizzen / Véanse los dibujos y esquemas incluidos)

Codice / Code / Code Kode / Código	Nr. Riferimento N. de Référence Reference N° Bezugsnr. Nr. Referencia	Descrizione / Description Description / Beschreibung Description	Quantità Quantité Quantity Anzahl Cantidad

Codice / Code / Code Kode / Código	Nr. Riferimento N. de Référence Reference N° Bezugsnr. Nr. Referencia	Descrizione / Description Description / Beschreibung Description	Quantità Quantité Quantity Anzahl Cantidad

Cordiali saluti / Salutations distinguées / Best regards / Mit freundlichen Grüßen / Atentamente

(Timbro e firma / Tampon et signature / Stamp and signature / Stempel und Unterschrift / Timbre y firma)