

Macchine per la lavorazione di carni animali / *Meat processing machinery* / Machines pour le traitement des viandes animales
Maschinen für die Fleischverarbeitung / Köttberedningsmaskiner



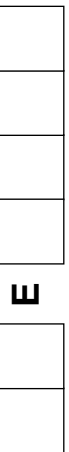
Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation *Betriebsanleitung* / Bruksanvisning

TRITACARNE / *MINCERS* / HACHOIR / *FLEISCHWOLF* / KÖTTKVARNAR
modelli / *models* / modèles / *Modele* / modellerna

C/E R22-H – C/E W22-H – C/E R32-H



TRC11-001N - rev. 03-29-07-13



E

S/N

ITALIANO (IT)
ORIGINALE

ENGLISH (EN)
Translation from the italian operating instruction

FRANÇAIS (FR)
Traduction de la version Italienne de la notice d'utilisation

DEUTSCH (DE)
Übersetzung aus der italienischen Bedienungsanleitung

SVENSKA (SV)
Översättning från den engelska bruksanvisningen

Indice	Index	Sommaire	Inhalt	Index
Dichiarazione di conformità	<i>Machine certificate</i>	Declaration de conformité	<i>Konformitätserklärung</i>	Maskincertifikat..... 4
Avvertenze Generali	General Directions	Avertissements Généraux	Allgemeine Hinweise	Allmänna anvisningar 5
Sicurezza dell'operatore	<i>Operator Safety</i>	Sécurité de l'opérateur	<i>Sicherheit des Bedieners</i>	Användarsäkerhet..... 6
Inconvenienti meccanici elettrici	<i>Mechanical and electrical troubles</i> ..	Inconvénients mécaniques-électriques ..	<i>Mechanische und elektrische Störungen</i> ..	Mekaniska och elektriska fel..... 6
Rischi residui	<i>Residual Risks</i>	Risques Résiduels	<i>Maschine Restrisiken</i>	Övriga risker..... 7
Segnali di Attenzione	<i>Warning Signals</i>	Signaux d'attention	<i>Hinweiszeichen</i>	Varningssignaler
Caratteristiche tecniche	Technical Features	Caractéristiques Techniques	Technische Merkmale	Tekniska funktioner
Descrizione della macchina	<i>Description of the machine</i>	Description de la machine	<i>Beschreibung der Maschine</i>	Beskrivning av maskinen
Uso previsto.....	<i>Recommended use</i>	Utilisation prévue	<i>Einsatzbereich</i>	Rekommenderad användning..... 8
Accessori	<i>Attachments</i>	Accessoires	<i>Hersteller</i>	Tillbehör
Valori ambientali	<i>Operating ranges</i>	Utilisation prévue	<i>Raumtemperaturen</i>	Driftsintervall
Assistenza tecnica.....	<i>After-sales service</i>	Température et humidité ambiantes	<i>Kundendienst</i>	Service
Trasporto/Installazione/Demolizione ..	Trasport/Installation/Demolition ..	Transport Installation Démolition	Transport Installation Abbruch	Transport/installation/avfallshantering 10
Imballaggio e trasporto	<i>Packaging and Transport</i>	Emballage et transport	<i>Verpackung und Transport</i>	Förpackning och transport
Immagazzinamento	<i>Storage</i>	Stockage	<i>Lagerung</i>	Förvaring..... 10
Ricevimento	<i>Reception</i>	Réception	<i>Empfang</i>	Mottagande
Movimentazione	<i>Handling</i>	Manutention	<i>Innerbetrieblicher Transport</i>	Hantering
Installazione.....	<i>Installation</i>	Installation	<i>Installation</i>	Installation..... 12
Pulizia iniziale	<i>First cleaning</i>	Nettoyage Initial.....	<i>Grundreinigung</i>	Första rengöringen..... 12
Messa a terra.....	<i>Grounding</i>	Mise à la terre.....	<i>Erdung</i>	Jordning
Avviamento.....	<i>Starting</i>	Mise en service.....	<i>Inbetriebnahme</i>	Starta maskinen
Demolizione.....	<i>Demolition</i>	Démolition.....	<i>Abbruch</i>	Avfallshantering
Avvertenza.....	<i>Caution</i>	Attention	<i>Hinweise</i>	Varning..... 14
Uso della macchina	Use of the machine	Utilisation de la Machine	Betrieb der Maschine	Användning
Programmazione della temperatura.....	<i>Temperature programming</i>	Affichage de la Température.....	<i>Programmieren der Temperatur</i>	Temperaturprogrammering
Produzione	<i>Production</i>	Production	<i>Produktion</i>	Produktion..... 16
Macinazione normale	<i>Normal Mincing</i>	Hachage normal	<i>Normales Haschieren</i>	Normal malning..... 19
Preparazione degli hamburger	<i>Preparing the hamburgers</i>	Préparation des Hamburgers	<i>Herstellung der Hamburger</i>	Förbereda hamburgarna
Regolazione della dimensione degli hamburger	<i>Adjusting hamburger size</i>	Réglage du Calibre des Hamburgers	<i>Einstellung der Hamburger-grösse</i>	Justera hamburgerstorleken
Pulizia e manutenzione	Cleaning and maintenance	Nettoyage et Entretien	Reinigung und Wartung	Rengöring och underhåll
Pulizia	<i>Cleaning</i>	Nettoyage	<i>Reinigung</i>	Rengöring
Controlli periodici	<i>Regular controls</i>	Contrôles périodiques.....	<i>Periodische Kontrollen</i>	Regelbundna kontroller..... 23
Scheda tecnica	Technical Card	Fiche Technique	Datenblatt	Datablad 24
Schemi elettrici	Wiring diagrams	Schémas Electriques	Schaltpläne	Kopplingschema 28
Ricambi	Spare parts	Pièces Détachées	Ersatzteile	Reservdelar



4

**DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ / CE DECLARATION OF CONFORMITY / DECLARATION CE DE CONFORMITE /
CE-KONFORMITÄTSEKRLÄRUNG / CE-KONFORMITETSFÖRKLARING**



DESCRIZIONE DELLA MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE / MASCHINENBESCHREIBUNG / MASKINBESKRIVNING:

FABBRICANTE / MANUFACTURER / FABRICANT / HERSTELLER / TILLVERKARE

TIPO / MODEL / TYPE / TYPE / MODELL

C/E R22H – C/E W22H – C/E R32H

ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY / ALIMENTATION ELECTRIQUE / VERSORGUNG / STRÖMFÖRSÖRJNING

v - Hz

NUMERO DI SERIE / SERIAL NUMBER / NUMERO DE SERIE / SERIENNUMMER / SERIENUMMER

E

ANNO DI FABBRICAZIONE / YEAR OF PRODUCTION / ANNEE DE PRODUCTION / BAUJAHR / TILLVERKNINGSÅR

DESIGNAZIONE / INTENDED USE / DESIGNATION / BESTIMMUNG / AVSEDD ANVÄNDNING

**Titacarne per l'industria alimentare / Mincer for the food industry / Hachoir pour l'industrie
alimentaire / Fleischwolf für die Lebensmittelindustrie / Köttkvarn för livsmedelsindustrin**

Il fabbricante dichiara che la macchina è conforme alle seguenti disposizioni legislative / The manufacturer hereby declares that the machine conforms to the following legal provisions / Le fabricant déclare que la machine est conforme aux dispositions législatives suivantes / Der Hersteller erklärt, dass die Maschine in Übereinstimmung mit den nachstehenden gesetzlichen Vorgaben steht / Tillverkaren intygar härmed att maskinen uppfyller kraven i följande lagstadgade bestämmelser.

- GESTIONE RIFIUTI RAEE / WASTE MANAGEMENT RAEE / GESTION REBUT RAEE / ABFALLSLETNING RAEE / AVFALLSHANTERING RAEE **2003/108/CE**
- DIRETTIVA RoHS2 / DIRECTIVE RoHS2 / DIRECTIVE RoHS2 / RICHTLINIE2 / RoHS2-DIREKTIVET **2011/65/UE**
- MACCHINE / MACHINERY / MACHINES / MASCHINENRICHTLINIE / MASKINER **2006/42/CE**
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA / ELECTROMAGNETIC COMPABILITY / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT / ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITET **2004/108/CE**
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI / MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES / MIT LEBENSMITTEL IN BERÜHRUNG GELANGENDE MATERIALEN / MATERIAL SOM KOMMER I KONTAKT MED LIVSMEDEL **1935/2004/CE**
- SICUREZZA IGIENE ALIMENTARE / FOOD HYGIENE SAFETY / SECURITE HYGIENE ALIMENTAIRE / LEBENSMITTELHYGIENESICHERHEIT / LIVSMEDELSHYGIEN **852/2004/CE**

Si dichiara inoltre che la persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è il fabbricante / It is also hereby declared that the person authorised to draw up the technical file is the manufacturer / Nous déclarons en outre que la personne autorisée à constituer le dossier technique est le fabricant / Darüber hinaus wird erklärt, dass die zur Bildung der Urkunde autorisierte Person der Hersteller ist / Dessutom intygas härmed att den person som har bemyndigats att ta fram produktdatabladet är tillverkaren.

Data / Date / Date / Datum / Datum:

Avvertenze Generali



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

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

Ai sensi della direttiva 2006/42/CE e successivi aggiornamenti si specifica che per "OPERATORE" si intende la o le persone incaricate di installare, far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione, pulire, riparare e trasportare la macchina.

Le Istruzioni per l'Uso sono parte integrante della macchina e la devono accompagnare per tutta la vita utile, fino alla demolizione. **Prima di provvedere a qualunque operazione di Installazione / Uso / Manutenzione si raccomanda di leggere attentamente queste Istruzioni. Impedire l'utilizzo della macchina agli operatori che non conoscono le prescrizioni contenute nelle Istruzioni.** Prima di incominciare ad utilizzare la macchina l'operatore deve ricevere adeguate istruzioni.

Consegnare il manuale a qualsiasi altro utente o successivo proprietario della macchina.

General Directions



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

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

In accordance to the 2006/42/CE directive and revisions thereof it is specified that "OPERATOR" is the person(s) charged with installing, running, adjusting, servicing, cleaning, repairing and tran-sporting the machine.

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

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

he operator must be adequately trined before starting to use the machine.

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

Avertissements Generaux



Les opérations présentant un danger potentiel pour les opérateurs sont signalées par le symbole représenté dessus. Toutes les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire de la machine doivent être effectuées exclusivement par des Opérateurs spécialisés et compétents en la matière agréés par notre société.

Aux termes de la directive 2006/42/CE modifiée, rappelons que par "OPERATEUR" il faut entendre la ou les personnes chargées d'installer, de faire fonctionner, d'effectuer l'entretien, de nettoyer, de réparer et de transporter la machine.

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

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

L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite. Avant d'utiliser la machine l'opérateur doit avoir reçu les instructions nécessaires à cet effet.

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

Allgemeine Hinweise



Die Arbeiten, die eine mögliche Gefahrsituation für den Bediener darstellen, sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Alle ordentlichen und ausser-ordentlichen Wartungsarbeiten an der Maschine dürfen ausschliesslich von Fachleuten auf diesem Gebiet durchgeführt werden, die von uns dazu ermächtigt sind. Gemäss Richtlinie 2006/42/CE und spätere Änderungen wird festgehalten, dass: unter "BEDIENER" die Person zu verstehen ist, die die Maschine installiert, betreibt, einstellt, wartet, reinigt, instandsetzt und transportiert.

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

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

Verhindern Sie, dass die Maschine von Personen betrieben wird, die die Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung nicht kennen. Bevor der Bediener die Maschine in Betrieb nimmt muß er entsprechend eingewiesen werden.

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

Allmänna anvisningar



Åtgärder som kan medföra risker för användaren markeras med ovanstående symbol.

Allt ordinarie och extra underhåll av maskinen får endast utföras av specialiserade expertreparatörer som är auktoriserade av oss.

I enlighet med direktivet 2006/42/CE och gällande revisioner fastställs att "ANVÄNDAREN" är den eller de personer som har i uppgift att installera, köra, justera, utföra service på, rengöra, reparera och transportera maskinen.

Bruksanvisningen är en viktig del av maskinen och måste åtfölja köttkvarnen under hela dess livslängd fram tills att den avfallshanteras.

Vi rekommenderar att du läser instruktionerna noga innan installation/ användning/underhåll av maskinen. Alla användare som hanterar maskinen måste känna till instruktionerna i bruksanvisningen.

Användaren måste ha fått tillräcklig utbildning innan han/hon börjar använda maskinen.

Lämna vidare bruksanvisningen till andra användare eller maskinens nya ägare.

Sicurezza dell'Operatore

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

Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.

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

Non manomettere l'impianto elettrico.

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

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

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

La posizione di lavoro è prospiciente i pulsanti.

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

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

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

Operator Safety

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

Never tamper with the safety devices.

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

Never tamper with the electric system.

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

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

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

The working position is in front of the push buttons.

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

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

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

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

Sécurité de l'Opérateur

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

Débrancher la prise électrique avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation. L'utilisation de la machine dans des locaux présentant une atmosphère explosive est interdite. **Ne toucher les plaques et les couteaux que à machine arrêtée.** La position de travail est située devant aux boutons.

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

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

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

Sicherheit des Bedieners

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

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

Basteln Sie nicht an der Elektrik herum.

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

Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick der Tasten.

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

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

Användarsäkerhet

Innan arbetet med maskinen påbörjas måste användaren känna till var alla kontroller sitter och hur de fungerar, samt alla egenskaper och funktioner hos maskinen som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Manipulera aldrig säkerhetsanordningarna.

Det är förbjudet att ta bort eller ändra skydds- och säkerhetsanordningarna, särskilt de anordningar som sitter där köttet matas in.

Manipulera aldrig elsystemet.

Koppla alltid bort maskinen från strömförsörjningen innan rengöring, service eller underhåll.

Maskinen får inte användas i miljöer med explosiv atmosfär.

Rör inte skivorna eller knivarna innan maskinen har stannat helt.

Arbetsplatsen är framför tryckknapparna. **Gå aldrig nära maskinen med löst hängande hår, kläder, armband, Halsband, ringar, slipsar eller annat som kan fastna i maskinens rörliga delar.**

Användaren ska bära kläder som är anpassade till arbetsmiljön och de aktuella förhållandena.

Se alltid till att arbetsplatsen är ren och fri från oljerester.

Maskinen får inte installeras på platser med mörka områden, bländande ljus eller stroboskopiska ljuseffekter.

Inconvenienti meccanici ed elettrici

All'interno della macchina non ci sono parti su cui l'utilizzatore debba in qualche modo intervenire: la macchina deve essere aperta solamente da tecnici qualificati. Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello richiesto dalla macchina (vedere targhetta).

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

Mechanical and electrical troubles

The machine does not contain user-serviceable parts: the machine can only be opened by qualified personnel. Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage required by the machine (see the label).

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

Inconvénients mécaniques-électriques

A l'intérieur de la machine il n'y a pas de parties pouvant être réparées par l'utilisateur. La machine ne doit être ouverte que par des techniciens qualifiés.

S'assurer que la tension de la prise de courant correspond bien à la tension requise pour la machine (voir plaque signalétique).

Toute intervention de modification de la machine doit être autorisée par notre société.

Mechanische und elektrische Störungen

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

Alle Änderungen an der Maschine bedürfen der Einwilligung des Herstellers.

Mekaniska och elektriska fel

Maskinen innehåller inga delar som användaren själv kan underhålla och maskinen kan bara öppnas av behörig personal. Kontrollera att spänningen i uttaget är samma som maskinens spänning (se etiketten).

Alla förändringar av maskinen måste först godkännas av tillverkaren.

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

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

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

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

⚠ Never use a spray of water to clean the machine.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl reinigen.

Achtung : Im Innern der Maschine beträgt die Spannung 400V. oder 230V!

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

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

⚠ Rengör aldrig maskinen med hjälp av en vattenstråle.

Varning! Spänningen inuti maskinen är 400 V eller 230 V!

Använd alltid originalreservdelar för att uppnå bästa möjliga drift och säkerhet.

Elsladden måste kontrolleras regelbundet och noggrant (en sliten eller skadad sladd innebär risk för olycksfall).

Rischi residui

La macchina può funzionare anche in assenza di tutti o di alcuni componenti della bocca di macinazione (convogliatore, elica, coltelli, piastra, volante).

Avviare la macchina solo con la bocca di macinazione completamente montata (vedi cap. "Uso della macchina")

Risks residues

The machine can also operate without some or all mincing mouth components (conveyor belt, propeller, blades, plate, handwheel).

Start the machine with only the mincing mouth completely assembled (see chap. "Machine use")

Risques résidus

La machine peut fonctionner même en l'absence de tous ou certains des composants de la bouche de hachage (convoyeur, hélice, couteaux, plaque, volant). Ne démarrer la machine que lorsque la bouche de hachage est entièrement montée (voir chapitre "Utilisation de la machine")

Restrisiken

Die Maschine kann auch beim Fehlen aller oder einiger Komponenten der Zerkleinerungsöffnung (Förderer, Schraube, Messer, Platte, Handrad) laufen.

Starten Sie die Maschine nur mit komplett montierter Zerkleinerungsöffnung (siehe Kap. "Bedienung der Maschine").

Övriga risker

Maskinen går att starta även om inte alla delar i kvarnöppningen (matarband, matarskrub, knivar, skivor, ratt) har monterats. Starta inte maskinen om inte delarna i kvarnöppningen är monterade (se kapitel "Använda maskinen")

Segnali di Attenzione

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

È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo.

(Il disegno seguente indica la loro posizione sulla macchina).

Warning Signals

⚠ "WARNING" non indelible (except for n.1) adhesive labels are placed on the machine.

Read these labels before operating the machine.

(The following picture describes their position on the machine)

Signaux d'Attention

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

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

Hinweiszeichen

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

Diese Aufkleber müssen vor dem Gebrauch konsultiert werden.

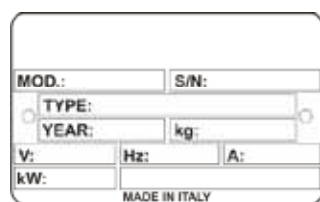
(Auf der Zeichnung ist angegeben, wo sie sich befinden)

Varningsskyltar

⚠ Fasta varningsskyltar (undantaget nr 1) finns monterade på maskinen.

Läs dessa skyltar innan du använder maskinen.

(På följande bild visas skyltarnas placering på maskinen)



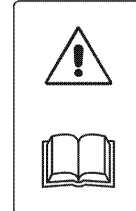
1



3



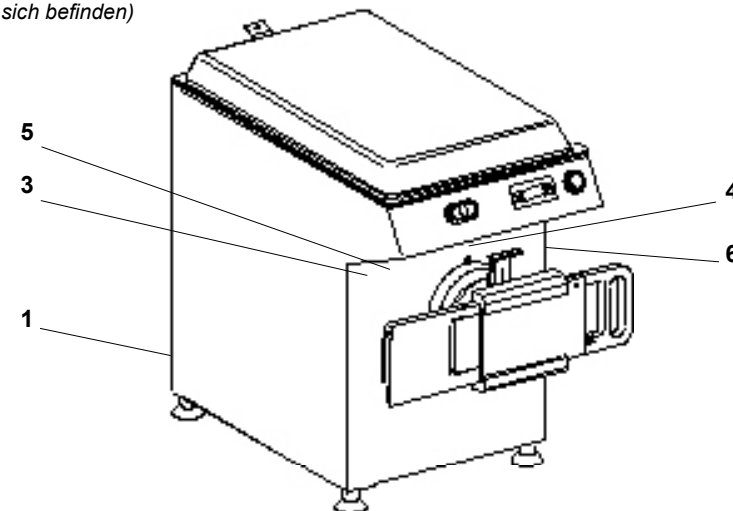
5



6



4



Caratteristiche tecniche

Technical Features

Caracteristiques Techniques

Allgemeine Hinweise

Tekniska funktioner

Descrizione della macchina

È un Tritacarne la cui caratteristica principale è la presenza di un impianto di refrigerazione che mantiene a idonea bassa temperatura (+1°, +2°C) tutte le parti a contatto con la carne.

Si presenta corredata di una tramoggia di alimentazione refrigerata sui cinque lati chiusi completata superiormente da una protezione in metacrilato trasparente, e nelle versioni W anche di una vetrinetta che protegge la parte anteriore della macchina.

Esiste la possibilità di inserire un dispositivo per la produzione di hamburger (versione H).

Description of the machine

Main feature's mincer is its refrigerating equipment that maintains all parts in contact with meat at a suitably low temperature (+1°+2°C).

The machine is equipped with a feeding pan refrigerated on the five closed sides, and with an upper protection cover in clear metacrylate, the W versions comes with a small window that protects the front part of the machine.

The machine is suitable for mounting the hamburger attachment (H versions).

Description de la machine

La particularité de ce hachoir est la présence d'une installation de réfrigération qui pourvoit à maintenir toutes les parties en contact avec la viande à une température convenablement basse (+1° à +2°C). La température de la viande à hacher à l'entrée ne doit pas être inférieure à +1°C. Cette machine est équipée d'une trémie d'alimentation réfrigérée sur cinq côtés fermés, complétée par une protection en méthacrylate transparente, dans le versions W, la machine est également équipée d'un plexiglas de protection de la partie antérieure de la machine. La machine est prévue pour l'installation d'un dispositif adapté à la production de hamburgers (versions H).

Beschreibung der Maschine

Das Hauptmerkmal dieses Fleisch-wolfe ist eine Kühleinrichtung, die alle mit dem Fleisch in Berührung kommenden Teile bei einer geeigneten Temperatur hält (+1° ÷ +2°C).

Die Maschine ist mit einer, auf den fünf Seiten gekühlten und mit einem durchsichtigen Metacrylatdeckel abgedeckten Einfüllwanne ausgerüstet, in der Ausführung W ist die Vorderseite der Maschine auch mit einer Vitrine geschützt. Es besteht die Möglichkeit, eine Hamburgervorrichtung anzubringen (Ausführung H).

Beskrivning av maskinen

Det som främst kännetecknar köttkvarnen är dess kyltröstning som håller alla delar som kommer i kontakt med köttet på en tillräckligt låg temperatur (+1 °C till +2 °C). Maskinen har ett matningstråg som är kylt på de fem slutna sidorna och som har ett skyddslock upp till i klar metakrylat. W-versioner har ett litet fönster som skyddar maskinens framsida.

Maskinen lämpar sig för påmontering av hamburgartillbehör (H-versioner).

Uso previsto

Il Tritacarne è stato progettato e costruito:

- per la sola lavorazione (tritatura) di carne animale di qualsiasi specie in idonea pezzatura priva di parti ossee e di temperatura in ingresso non inferiore a +1°C;
- per la produzione di Hamburger (se dotata dell'apposito accessorio). Eventuali carni surgelate devono avere sezione massima di 20x40 millimetri.

Recommended use

The Mincer was designed and built for:

- *the sole processing (mincing) of all kinds of meat, in suitable pieces and without bone parts, the minimum temperature of the meat to be processed must be +1°C.*
- *for the production of hamburgers (if the relative attachment is provided). Should you need to mince frozen, the maximum size of meat chunks is 20x40 millimetres.*

Utilisation Prevue

Le hachoir a été conçu et réalisé exclusivement pour les opérations suivantes:

- hachage de viandes animales de toute espèce, découpées aux dimensions appropriées, ne présentant pas de parties osseuses et pour une température de la viande à l'entrée non inférieure à +1°C;
- fabrication de hamburger (avec accessoire approprié). Si la viande est surgelée, elles devra être découpée en morceaux d'une section max. de 20x40 millimètres.

Einsatzbereich

Der Fleischwolf ist ausschliesslich :

- *für die Verarbeitung (Haschieren) von in Stücken geeigneter Grösse geschnittenem Fleisch aller Art ohne Knochen geeignet, die minimale Temperatur des zu haschierenden Fleisches muss +1°C sein;*
- *für die Hamburgerherstellung (wenn das entsprechende Zubehörteil vorhanden ist). Eventuelle tiefkühlte Fleischstücke dürfen nicht grösser als 20x40 mm sein.*

Rekommenderad användning

Köttkvarnen har utvecklats och byggts för:

- att endast bearbeta (mala) allt slags kött, i lämpliga stycken och utan benbitar. Köttet som ska bearbetas ska hålla minst +1 °C.
- produktion av hamburgare (med motsvarande tillbehör). Om du måste mala fruset kött får bitarna inte vara större än 20x40 mm.

⚠ Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori. Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione. La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore. La posizione di lavoro e di comando dell'operatore è prospiciente i comandi.

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

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

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


⚠ All annan användning än den rekommenderade är förbjuden och kan leda till skador på både maskin och användare. Använd endast de medföljande tillbehören. Maskinen får endast användas av en person i taget. Användaren ska stå framför maskinen under arbetet.



Accessori

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


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

 **Attenersi alle Istruzioni per il loro uso corretto.**

Attachments

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


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

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

Accessoires

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


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

 **Se conformer aux instructions fournies pour leur utilisation.**

Zubehör

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

- *Einfüllwanne*
- *Stopper*
- *Handrad*
- *Scheibe*
- *Messer mit 4 (Enterprise) oder 3 Schneiden (Unger).*
- *Schnecke*
- *Schneckengehäuse*
- *Ausziehhaken für die Schnecke*

 **Halten Sie sich für den richtigen Gebrauch an die Betriebsanleitung.**

Tillbehör

Maskinen levereras med de tillbehör och delar som beskrivs nedan. De är lämpade för alla arbets-, rengörings- och serviceåtgärder:

- Matartråg
- Påmatare
- Spänning
- Skiva
- Fyrbladig kniv (Enterprise) eller trebladig kniv (Unger).
- Matarskrub
- Kvarnhus
- Krok för borttagning av matarskrub

 **Följ alltid instruktionerna för korrekt användning av delarna.**

Valori ambientali

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali :
Temperatura compresa tra +5°C e +35°C
Umidità compresa tra 30% e 90%.

Assistenza tecnica

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

Operating ranges

The correct working of the machine is guaranteed within the following environmental ranges:
Temperature range between +5°C and +35°C.
Humidity range between 30% and 90%.

After-sales service

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

Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:
Température comprise entre +5°C et +35°C.
Humidité comprise entre 30% et 90%.

Service Après-Vente

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

Raumtemperaturen

Die Maschine arbeitet am besten bei folgender Raumtemperatur und Feuchtigkeit:
Temperatur von +5°C bis +35°C.
Feuchtigkeit von 30% bis 90%.

Kundendienst

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

Driftsintervall

Maskinen garanteras fungera korrekt inom följande intervall:
Temperatur: +5 °C till +35°C.
Luffuktighet: 30 % till 90 %.

Service

Vi rekommenderar att du kontaktar återförsäljaren för service- och underhållsåtgärder som inte beskrivs i den här bruksanvisningen.

Trasporto Installazione

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

Imballaggio e Trasporto

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

Immagazzinamento

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

Non capovolgere l'involucro.

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

Ricevimento

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

Transport Installation

⚠️ **Inform all personnel involved in the transport and installation of the machine of these instructions.**

Packing and Transport

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

Storage

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

Never turn the box upside down.

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

Reception

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

Transport Installation

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

Emballage et Transport

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

Stockage

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

Ne pas retourner l'emballage.

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

Réception

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

Transport Installation

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

Verpackung und Transport

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

Lagerung

Die verpackte Maschine in einem geschlossenen Raum durch Holzstücke vom Boden getrennt lagern.

Raumtemperatur und-feuchtigkeit (-5°C bis +60°C ; 30% bis 90%).

Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen.

Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten. Höchstens drei Kartons aufeinander stapeln. Die unverpackte Maschine ist stabil und mit einem Tuch bedeckt zu lagern.

Empfang

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

Transport Installation

⚠️ **Informera all personal som sköter transport och installation av maskinen om dessa instruktioner.**

Förpackning och transport

Maskinen förpackas för transport i en kartong med anvisningarna "ALTO" ("UPPÅT") och "FRAGILE" ("ÖMTÄLIGT"). Den nedpackade maskinen kan transporteras för hand av en eller två personer, eller i staplar om maximalt tre förpackningar på en handdragen kärra.

Förvaring

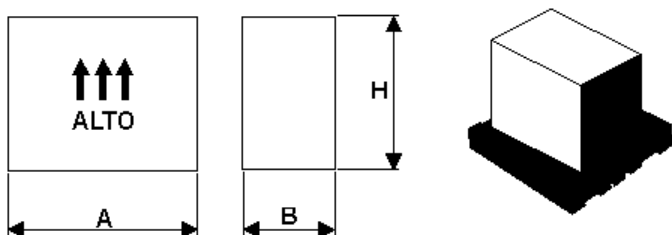
Förvara maskinen i förpackningen på en skyddad plats. Maskinen måste isoleras från marken med träbjälkar eller liknande. Temperaturen ska vara mellan -5 °C och +60 °C och luftfuktigheten mellan 30 % och 90 %.

Vänd aldrig förpackningen upp och ned.

Kontrollera alltid pilen "UPPÅT" som finns tryckt på lådan. Stapla aldrig fler än tre förpackningar. När maskinen tas ut ur förpackningen måste den placeras på en stabil bas och täckas med en presenning.

Mottagande

Maskinen har packats med lämpligt material av kunnig personal: därför lämnar alla maskiner vår fabrik i komplett och perfekt skick.



Scatola cartone tipo Americano / Carton box / Caisse carton type Américain / Karton amerikanischer Art / Kartong

Modello Macchina Machine Model/ Modèle Machine Maschinenmodell Maskinmodell	Dimensioni Size Dimensions Abmessungen Storlek	A	B	H	N° Scatole N° of Boxes Nbre° Caisses Anz. Kartons Antal lådor	Peso netto imballo (Kg) Box net weight (Kg) Poids net emballage (kg) Nettogewicht Verpackung (kg) Lådans nettovikt (kg)
C/E R22		780	600	700	1	2,5
C/E W22		780	600	700	1	2,5
C/E R32		780	600	700	1	2,5

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

- 1) al ricevimento della macchina, prima di procedere al disimballo, verificare immediatamente se la scatola risulta danneggiata: in caso positivo, ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti;
- 2) disimballare, verificando il contenuto con gli elenchi imballo;
- 3) controllare che i componenti della macchina non abbiano subito danni durante il trasporto e notificare, entro 3 giorni dal ricevimento, gli eventuali danni allo spedizioniere a mezzo raccomandata r.r., presentando contemporaneamente prova documentata fotografica.

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

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

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

- 1) A la réception de la machine, avant de procéder au déballage, vérifier immédiatement si la caisse est endommagée. Si c'est le cas, accepter la marchandise sous réserve, et produire des preuves photographiques des éventuels dommages apparents;
- 2) Déballer et vérifier le contenu sur la base des listes d'emballage;
- 3) Contrôler que les composants de la machine n'ont pas subi de dommages pendant le transport. Notifier à l'expéditeur par lettre recommandée A.R., dans un délai de 3 jours à compter de la réception, les éventuels dommages, en joignant les preuves photographiques.

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

- 1) Beim Wareneingang die Verpackung auf Beschädigung prüfen, bevor die Maschine ausgepackt wird. Ist dies der Fall, die Waren mit Vorbehalt entgegennehmen und eventuelle offensichtliche Beschädigungen fotografieren;
- 2) Auspacken und den Inhalt mit der Verpackungsliste vergleichen;
- 3) Die Maschinenteile auf Transportschäden prüfen und dem Spediteur eventuelle Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt mit Einschreibebrief mit Rückschein melden, wobei auch die Photos mitzusenden sind.

Maskinen transporteras på ägarens risk, även om den levereras fritt mottagaren. För att kontrollera att transporten har gått rätt till genomförs följande åtgärder vid mottagandet av maskinen:

- 1) Kontrollera att inte förpackningen är skadad innan maskinen packas upp efter mottagandet. Om förpackningen är skadad påpekar du detta vid mottagandet och tar bilder av skadorna,
- 2) Ta ut maskinen ur förpackningen och kontrollera innehållet mot packlistan,
- 3) Kontrollera att maskinens delar inte har skadats under transporten och meddela eventuella skador till speditören inom 3 (tre) dagar från mottagandet via rekommenderat brev och med fullständig bildokumentation av skadorna.

Movimentazione

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

! Fare attenzione ai movimenti sordinati che potrebbero provocare sbilanciamenti o perdite di presa con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose e persone. Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione! Se il peso risultasse eccessivo, usare un carrellino.

Handling

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

! Special attention must be paid to non-coordinated movements that may cause loss of balance or of hold with the possible fall of the machine and damages to things and people. Because of the weight of the machine always handle very carefully! Should the weight prove to be too much, use a cart.

Manutention

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

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

Innerbetrieblicher Transport

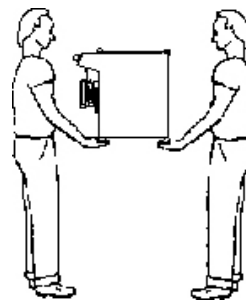
Die ausgepackte Maschine muss immer von zwei kräftigen Personen wie auf dem Foto B gezeigt transportiert werden.

! Es ist darauf zu achten, dass diese sich koordiniert bewegen, da die Maschine sonst kippen oder ausrutschen oder herunterfallen und Sach- und Personenschaden verursachen könnte. Angesichts des grossen Gewichts, die Maschine immer vorsichtig transportieren! Wenn sie zu schwer ist, einen Wagen verwenden.

Hantering

När maskinen tagits ur sin låda måste den alltid transporteras av två starka personer enligt bild B.

! Var särskilt uppmärksam på rörelser som kan leda till obalans. Håll ett stadigt grepp om maskinen så att den inte tappas och skadar personer och föremål. Eftersom maskinen är tung ska den alltid hanteras med största försiktighet! Använd en vagn om maskinen är för tung att bära.



Installazione

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

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

! Posizionare la macchina in modo stabile.

Pulizia iniziale

La macchina necessita di pulizia iniziale.

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

Messa a terra

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

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

Installation

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

! Place the machine on a solid and stable base.

First cleaning

The machine must be cleaned before use.

Clean the outer surfaces and the inner parts that will come into contact with the product only with a sponge wet with luke-warm water and neutral cleansing agent.

Grounding

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

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

Installation

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

! Mettre en place la machine dans une position stable.

Nettoyage Initial

La machine nécessite un nettoyage initial.

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

Mise à la Terre

La machine est un composant appartenant à la classe I (Norme CEI 64-8 conforme aux documents d'harmonisation CENELEC HD 384), pourvue d'isolation principale et d'un dispositif pour la connection de ses mises à la terre à un conducteur de protection pourvu par le client.

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

Installation

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

! Die Maschine muss stabil stehen.

Grundreinigung

Die Maschine benötigt eine Grundreinigung.

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

Erdung

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

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

Installation

Maskinen måste ställas på ett arbetsbord, 70–75 cm ovanför golvet, och vid behov efterjusteras med skruvfötter. Lämna fritt omkring 5 cm bakom maskinen så att kylenheten får tillräcklig ventilation. Lämna minst 30 cm fritt runt maskinens övriga sidor så att det finns plats för rengöring och underhåll.

! Placera maskinen på en stabil bas.

Första rengöring

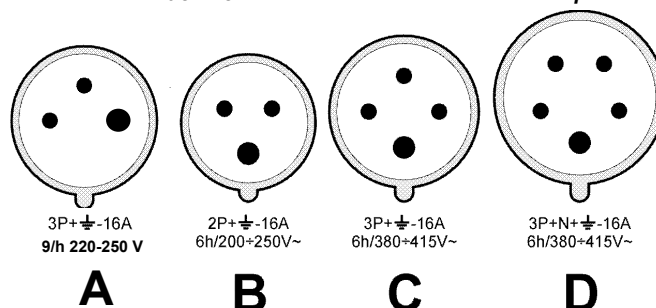
Maskinen måste rengöras innan användning.

Rengör utsidan och de delar av insidan som kommer i kontakt med produkten med en svamp, ljummet vatten och neutralt rengöringsmedel.

Jordning

Maskinen är en klass 1-komponent (CEI regel 64-8 i enlighet med harmoniseringsdokumentet CENELEC HD 384). Maskinen är försedd med huvudisolering och en anordning för att ansluta jordkontakten till en säkerhetsledare som tillhandahålls av kunden.

! Kontrollera och justera vid behov jordningen av strömförsörjning- en på platsen där maskinen installeras.



Avviamento

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

Per consentire all'utilizzatore della macchina la scelta del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti (Art. 7.2.1 EN 60204-1) nelle schede tecniche sono specificati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del suddetto dispositivo.

Avviare la macchina azionando il pulsante di marcia (n.3 foto A). Appena avviata la macchina assicurarsi che i coltelli ruotino nel senso indicato dalla freccia (n°1 foto A), i coltelli sono visibili attraverso i fori della trafila (n°2 foto A). In caso contrario -per motore trifase- cambiare il filo nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciando inalterata la posizione del filo giallo-verde di collegamento a terra.

Per fermare la macchina premere il pulsante rosso (n°4 foto A).

Starting

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

The types of plugs used are shown in the picture below.

The technical cards contain the data necessary for choosing the type, features, rated current and regulation for the above-mentioned device allowing the user to choose the protection device against overcurrents (Art. 7.2.1 EN 60204-1).

Start the machine by pressing the start button (no.3 photo A).

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

To stop the machine push the red button (n.4 photo A).

Mise en Service

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

Pour permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités (Art. 7.2.1 EN 60204-1) dans les fiches techniques nous avons spécifié les données nécessaires pour choisir le type, les caractéristiques, le courant nominal et le réglage du dispositif susdit.

Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de marche (n° 3 photo A). Une fois la machine mise en marche, s'assurer que les couteaux tournent bien dans le sens indiqué par la flèche (n°1 photo A), les couteaux sont visibles à travers les orifices de la plaque à trous (n°2 photo A). Dans le cas contraire - moteur triphasé - intervertir le fil noir et le fil marron dans la prise de courant, en laissant inchangée la position du fil jaune-vert de mise à la terre. **Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton rouge** (n°4 photo A).

Inbetriebnahme

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

Damit der Benutzer der Maschine den richtigen Überstromschutz wählen kann (Art. 7.2.1 EN 60204-1), sind auf den Datenblättern alle notwendigen Angaben zur Auswahl des Typs, die Merkmale, der Nenn- und Regelstrom dieser Vorrichtung angegeben.

Starten Sie die Maschine mit Hilfe des Start-Tasters (Nr. 3 Foto A). *Sobald die Maschine läuft die Drehrichtung der Messer prüfen (Pfeil, Nr.1 Foto A), die Messer sind durch die Löcher der Lochscheibe sichtbar (Nr.2 Foto A). Falls dies nicht der Fall sein sollte (bei Dreiphasenmotoren), den braunen und den schwarzen Leiter, die in dem Stecker liegen, untereinander austauschen, wobei der gelb-grüne Erdungsleiter an seinem Platz belassen wird.*

Zum Stoppen der Maschine die rote Taste (Nr.4 Foto A).

Start

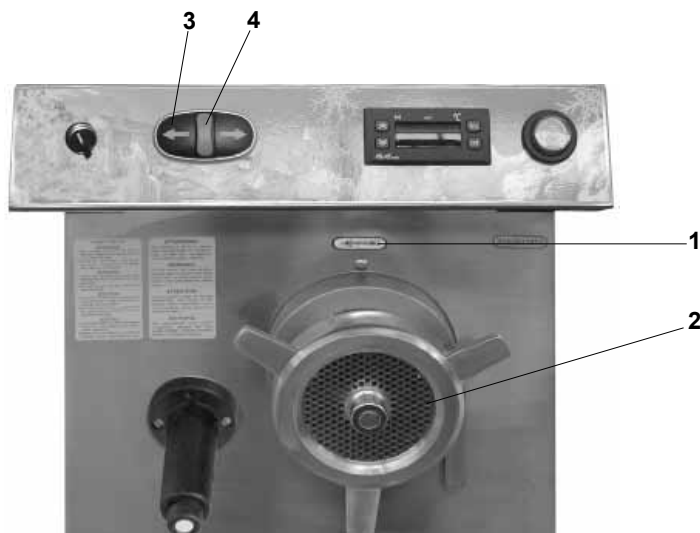
Maskinen levereras med en kontakt för anslutning till ett eluttag.

De olika typer av kontakter som används visas på bilden nedan.

Databladet innehåller nödvändiga data rörande typ, funktioner, märkström och reglering för ovan nämnda enhet så att användaren kan välja lämplig skyddsanordning mot överström (Art. 7.2.1 EN 60204-1). **Starta maskinen genom att trycka på startknappen** (nr 3 bild A).

När du startat maskinen kontrollerar du att knivarna snurrar i pilens riktning (nr 1 bild A). Knivarna syns genom hålen i skivan (nr 2 bild A). Om så inte är fallet – för en trefasmotor – byter du plats på den svarta kabeln och den bruna i elkontakten utan att flytta den gulgröna jordkabeln.

Stoppa maskinen genom att trycka på den röda knappen (nr 4 bild A).



A

Demolizione

In conformità alla legislazione in vigore e al fine di ridurre l'impatto ambientale del rifiuto, è vietato smaltire la macchina come rifiuto urbano. La macchina deve essere smaltita presso gli appositi centri di raccolta oppure essere riconsegnata al distributore all'atto di acquisto di una nuova. Il simbolo apposto sulla macchina indica l'obbligo della raccolta separata dell'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo e improprio della macchina e dei suoi componenti è soggetto a sanzione come da normativa vigente. Vengono elencati nella tabella riportata di seguito i principali materiali utilizzati nella costruzione della macchina.

Demolition

Pursuant to prevailing law and for the purpose of reducing waste environmental impact, machine disposal as urban waste is strictly forbidden. The machine may only be forwarded to special waste collection centres or returned to the distributor when purchasing a new machine. Machine markings clearly identify it as separately collectable waste. Improper or fraudulent disposal of the machine or of any of its parts is liable to criminal prosecution and other provisions under law. The main materials making up the machine are listed below.

Démolition

Conformément à la législation en vigueur et afin de réduire l'impact environnemental du déchet, il est défendu d'éliminer la machine comme déchet urbain. La machine doit être éliminée dans les centres de collecte prévus à cet effet ou bien remise au distributeur au moment de l'achat d'une machine neuve. Le symbole appposé sur la machine indique l'obligation de la collecte séparée de l'appareil. L'élimination abusive et improprie de la machine et de ses composants est passible de sanctions dans le cadre de la réglementation en vigueur. On trouvera dans le tableau ci-après la liste des principaux matériaux utilisés pour la fabrication de la machine.

Abbruch

In Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung und mit dem Ziel, die Umweltbelastung durch Abfälle zu reduzieren, ist es verboten, die Maschine als Stadtmüll zu entsorgen. Die Maschine ist bei den eigens dazu autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder beim Kauf einer neuen Maschine an den Vertrieb zurückzugeben. Das an der Maschine angebrachte Symbol zeigt die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung des Geräts an. Die vorschriftswidrige und unsachgemäße Entsorgung der Maschine und ihrer Komponenten wird nach geltender Rechtslage bestraft. In der nachstehenden Tabelle werden nacheinander die bei der Konstruktion der Maschine verwendeten Materialien angegeben.

Avfallshandtering

Med hänsyn till gällande lagstiftning och i syfte att minska inverkan på miljön är det strängt förbjudet att avfallshandtera maskinen som kommunalt avfall. Maskinen måste lämnas till särskilda avfallsstationer eller återlämnas till distributören när du köper en ny maskin. Maskinen är tydligt uppmärkt som separat insamlingsbart avfall. Felaktig eller bedräglig avfallshandtering av maskinen eller någon av dess delar kan leda till åtal eller andra åtgärder i enlighet med gällande lagstiftning. De viktigaste materialen i maskinen visas nedan.

Avvertenza

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

Caution

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

Attention

Dans certains composants circule le nouveau fluide écologique R134a, qui n'est pas dangereux pour l'ozone. Dans le cas d'élimination de ces groupes, demander l'intervention d'un spécialiste en installations frigorifiques pour procéder à leur vidage, veiller à respecter la réglementation en vigueur sur le lieu d'installation de la machine.

Hinweise

In einigen Komponenten läuft das neue, für Ozonschicht unschädliche Kühlmittel R134a um. Vor der Entsorgung dieser Teile muss das Gas durch einen Fachmann entleert werden, halten Sie sich am Installationsort der Maschine immer an die geltenden gesetzlichen Vorschriften.

Varning

I vissa delar cirkulerar den nya ekologiska vätskan R134a som är ofarlig för naturens ozon. Låt en auktoriserad kyltekniker tömma ut gasen vid avfallshandtering av ovanstående delar. Följ alltid de bestämmelser som gäller på maskinens installationsplats.

MATERIALI / MATERIALS / MATERIAUX / MATERIALIEN / MATERIAL

LEGA AL-SI / AL-SI ALLOY / ALLIAGE AL-SI / AL-SI LEGIERUNG / AI/SI-LEGERING
GHISA G25 / CAST IRON / FONTE G25 / GUSSEISEN G25 / GJUTJÄRN
ACC. AISI 304 / STEEL AISI 304 / ACIER AISI 304 / ROST.STAHL AISI 304 / STÅL AISI 304
ACCIAI LEGATI / STEEL ALLOY / ALLIAGES ACIER / LEGIERTER STAHL / STÄLLEGERING
ACCIAI ALTA VEL. / SUPER CUT STEEL / ACIERS GDE VIT. / SCHNELLAUF. STAHL / SUPERSKÄRSTÅL
ACCIAI DA BONIF. / STEEL TO HARDEN / ACIERS trem.et rec. / VERGÜTUNGSSTAHL / HÄRDAT STÅL
FERRO (Fe37B) / IRON (Fe37B) / FER (Fe37B) / EISEN (Fe37B) / JÄRN (Fe37B)
GOMMA / RUBBER / CAOUTCHOUC / GUMMI / GUMMI
PLASTICA / PLASTIC / PLASTIQUE / KUNSTOFF / PLAST
BACHELITE / BAKELITE / BAKELITE / BAKELIT / BAKELIT
CUSCINETTI / BEARINGS / ROULEMENTS / LAGER / KULLAGER
BRONZINE (B14) / BUSHINGS (B14) / COUSSINETS (B14) / BRONZELAGER (B14) / BUSSNINGAR (B14)
CAVI ELETTRICI / ELECTRIC CABLE / CABLES ELECTR. / STROMKABEL / ELKABLAR
MOTORI / MOTORS / MOTEURS / MOTOREN / MOTORER
OLIO LUBRIF. / LUBRICATING OIL / HUILE LUBRIF. / SCHMIERÖL / SMÖRJOLJA

Uso della macchina

! Per utilizzare la macchina in condizioni di sicurezza l'Operatore deve rispettare la posizione di lavoro e di comando indicata alla pagina 8.

Programmazione della temperatura

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

La temperatura programmata è quella minima raggiunta dal tritacarne durante il suo ciclo di raffreddamento. Per conoscere la temperatura programmata premere una volta il tasto "set" del termostato (n. 1 foto B): il valore della temperatura programmata apparirà sul visore. Il compressore si avvia premendo il pulsante verde (n. 2 foto B).

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

Use of the machine

! In order to safely operate the machine the Operator must stand at the working and control position described on page 8.

Temperature programming

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

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

To read the set temperature, press the thermostat "set" key once (n. 1 photo B). The temperature set value will appear on the display.

The compressor can be started by pressing the green button (n. 2 photo B).

After a few minutes, the refrigerated parts (feed pan and head) will reach the set temperature and the machine will be ready for operation.

Utilisation de la machine

! Pour utiliser la machine en toute sécurité, l'Opérateur doit respecter la position de travail et de commande indiquée à la page 8.

Affichage de la Température

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

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

Une température trop basse fait geler la viande, qui alors glisse moins, provoquant un ralentissement du travail. Une température au-dessous de 0°C fait coller la viande aux parties métalliques. On recommande de ne pas descendre en dessous de +0°C. La température programmée est la température minimale atteinte par le hachoir pendant le cycle de réfrigération. Pour connaître la température affichée, appuyer une seule fois sur la touche "set" du thermostat (n. 1 - photo B): la température sera alors visible sur le viseur. La mise en marche du compresseur s'effectue à l'aide du bouton vert (n. 2 - photo B).

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

Betrieb der Maschine

! Damit die Maschine sicher verwendet werden kann, muss die auf Seite 8 angegebene Arbeitsstellung beachtet werden.

Programmieren der Temperatur

Die Programmierung wird für einen optimalen Betrieb eingestellt. In seltenen Fällen kann es jedoch vorkommen, dass eine Nachstellung durch den Kunden angesichts der Temperatur und Luftfeuchtigkeit, der Jahreszeit oder der räumlichen Gegebenheiten, sowie der besonderen Merkmale des zu haschierenden Fleisches ein besseres Ergebnis zeigt. In jedem Fall muß die Temperatur im Rohr der Zuleitung und des Haschierkopfs unter 6°C liegen. Zu tiefe Temperaturen gefrieren das Fleisch und verzögern den Betrieb, weil es schlechter durchgleitet. Bei Temperaturen unter 0°C neigt das Fleisch zum Kleben am Metall: Eine Einstellung unter +0°C ist deshalb nicht zu empfehlen. Die programmierte Temperatur ist die niedrigste Temperatur, die der Fleischwolf während des Kühlzyklus erreicht. Wenn Sie die Temperatur prüfen wollen, drücken Sie einmal auf die Drucktaste "set" des Thermostats (Nr. 1 Foto B): Der programmierte Temperaturwert erscheint auf der Anzeige. Der Kompressor wird durch Betätigen der grünen Drucktaste (Nr. 2 Foto B) eingeschaltet. Nach einigen Minuten Wartezeit erreichen die gekühlten Teile (Einfüllwanne und Haschierkopf des Fleischwolfes) die programmierte Temperatur und die Maschine ist betriebsbereit.

Använda maskinen

! För att använda maskinen på ett säkert sätt måste användaren stå vid kontrollerna enligt beskrivningen på sidan 8.

Temperaturprogrammering

Maskinen är fabriksinställd för att fungera optimalt. I vissa fall kan dock användarens egna inställningar ge bättre resultat, med tanke på olika årstiders och miljöers temperatur och fuktighet, eller de olika egenkaperna hos kött som ska bearbetas. Temperaturen i matningsröret och kvarnsatsen ska ligga under 6 °C.

Vid för låg temperatur börjar köttet frysa, vilket minskar glidförmågan och saktar ner malningen. Vid temperaturer lägre än 0 °C börjar köttet fastna i metalldelarna: vi avråder från att ställa in maskinen på temperaturer under +0 °C. Den temperatur som ställs in är den lägsta som köttkvarnen når under kylcykeln.

Tryck på termostatsens "set"-knapp en gång (nr 1 bild B).

Den inställda temperaturen visas på displayen.

Kompressorn kan startas med den gröna knappen (nr 2 bild B).

Efter några minuter når de kylda delarna (matningstråg och kvarnsats) den inställda temperaturen och maskinen är klar att användas.



1



B

Produzione

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

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

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

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

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

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

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

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

Produzione

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

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

⚠ **Wind or tie long hair.**

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

Reassemble them only when you start working again.

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

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

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

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

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

Production

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

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

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

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

Ne les remonter que lors de l'utilisation suivante.

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

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

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

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

Produktion

Der Bediener muss einige einfache Sicherheitsregeln beachten.

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

⚠ **Lange Haare zusammenbinden.**

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

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

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

- Enterprise
- Unger S3
- Unger S5
- Unger S 5 (Version S3).

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

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

Produktion

Maskinen levereras med en kontakt för anslutning till ett eluttag.

⚠ **Ta av armband, halsband, slipsar och lösa sjalar.**

⚠ **Knyt upp långt hår.**

Kvarnsatsen samt komponenter måste plockas isär och rengöras efter användning.

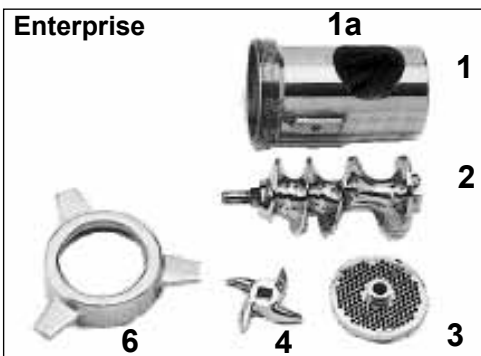
Montera inte ihop dem igen förrän arbetet ska återupptas.

Bilderna på denna sida visar möjliga kombinationer för kvarnsatsen som passar de olika egenskaperna hos den köttfärs du vill få fram.

- Enterprise
- Unger S3
- Unger S5
- Unger S5 (i S3-version).

Eftersom kvarnsatsen tas bort varje dag kan det vara bra att känna till vikten för de olika modellerna:

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

**Composizioni Bocche**

- | | |
|-----------------|-----------------------------|
| 1 Convogliatore | 5 Anello di spessore per S3 |
| 2 Elica | 6 Volantino |
| 3 Piastra | |
| 4 Coltelli | |

Composition of the Heads

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

Composition corps de hachage

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

Bestandteile der Haschierköpfe

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

Kvarnsatsens delar

- | | |
|--------------|---------------------------|
| 1 Kvarnhus | 5 Distansring för serie 3 |
| 2 Matarskruv | 6 Spännring |
| 3 Skivor | |
| 4 Knivar | |



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

- Sollevare la Leva (n. 1 foto D) in senso antiorario verso l'alto.
- Inserire il Convogliatore con il foro 1a rivolto verso l'alto.
- Bloccare il Convogliatore abbassando la Leva (n. 1 foto D) in verticale.
- Se questa non arriva in posizione significa che il Convogliatore non è bene inserito. Non forzare ma ripetere l'operazione.
- Controllare quindi che il convogliatore e la sua sede siano perfettamente puliti: i residui impediscono l'inserimento completo del convogliatore e la chiusura della leva 16, causando l'usura di elica e convogliatore, nonché contaminazione della carne con batteri.
- Inserire l'Elica (n. 2 foto C) assicurandosi che il suo terminale posteriore femmina incastri correttamente il terminale maschio dell'Albero portaelica sporgente dal fondo del convogliatore: cercare la posizione ruotando l'elica, tenendola per il perno.
- Inserire Piastra/e e coltello/i delle rispettive versioni Enterprise, Unger S3, facendo attenzione che le lame taglienti siano rivolte verso l'esterno e la piastra con l'intaglio in corrispondenza del pernetto.
- Avvitare il Volantino (n. 2 foto D) a fine corsa con la semplice pressione di un dito in modo da non serrarlo troppo.

 **Il Coltello deve lavorare strisciando sulla trafila senza bloccarsi.**


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

- Lift the lateral mincing head locking lever (n. 1 photo D) to its horizontal position.
- Introduce the conveyor with the hole 1a up.
- Lock the conveyor by rotating the Lever (n. 1 photo D) downward, in a clockwise direction.
- Should the lever not reach the position, this means that the Conveyor is not properly introduced. Do not force. Repeat the operation. Check that the conveyor and its seat are perfectly clean. Residues do not permit the correct positioning of the conveyor and the locking of the lever 16, thus causing wear out of the worm screw and the conveyor. Moreover, they will cause bacteria contamination of the meat.
- Insert the worm screw (n. 2 photo C) making sure that its female endpiece fits perfectly into the male endpiece of the screw shaft projecting from the bottom of the conveyor. Look for the correct position by turning the screw and keeping it by the pin.
- Insert the Plate (s) and the knife (ves) of the different versions (Enterprise, Unger S3), verifying that the cutting blades are turned outwards and the plate with the notch in line with the small pin.
- Tighten the Clampwheel (n. 2 photo D) by pressing with just one finger to avoid tightening it too much.

 **The knife must graze the plate without jamming.**


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

- Soulever le levier latéral de blocage (n. 1 photo D) du corps de hachage jusqu'à l'amener en position horizontale.
- Mettre en place le corps d'amenée orifice vers le haut.
- Bloquer le corps d'amenée en tournant le levier (n. 1 photo D) dans le sens des aiguilles d'une montre, vers le bas.
- Si ce dernier ne se met pas en position, cela veut dire que le corps d'amenée n'est pas bien mis en place. Ne pas forcer, répéter l'opération. Ensuite, s'assurer que le corps d'amenée et son logement sont parfaitement propres. Les résidus empêchent l'introduction complète du corps d'amenée et la fermeture du levier 16, ce qui entraîne l'usure de l'hélice et du corps d'amenée, et la contamination de la viande par des bactéries.
- Mettre en place l'hélice (n. 2 photo C), en s'assurant que son extrémité femelle arrière s'enclenche correctement avec l'extrémité mâle de l'arbre de support de l'hélice qui dépasse du fond du corps d'amenée: Chercher la position en tournant l'hélice, tout en la tenant par le pivot.
- Mettre en place la (les) plaque (s) et le (s) couteau (x) correspondant aux différentes versions Enterprise, Unger S3, en veillant à ce que les lames de coupe soient tournées vers l'extérieur et la plaque présente l'encoche à la hauteur du pivot.
- Tourner le Collier de serrage (n. 2 photo D), de façon à l'amener en fin de course, avec la simple pression d'un doigt, de façon à ne pas trop le serrer.

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

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

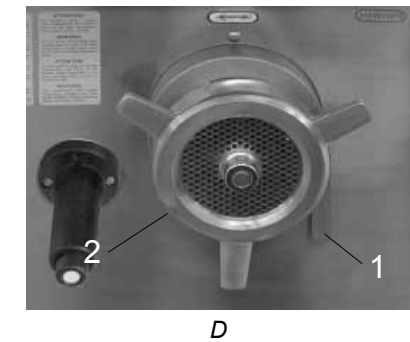
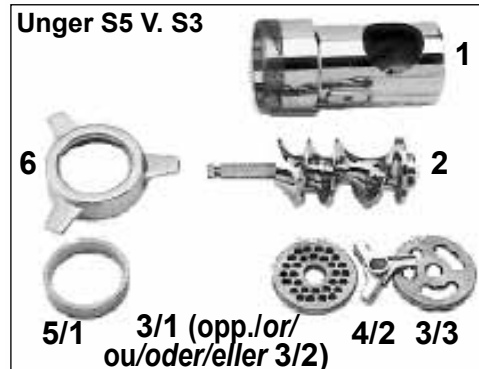
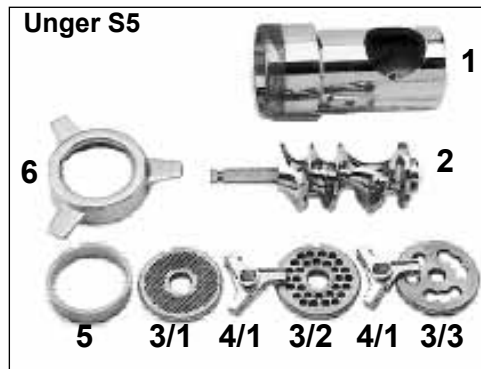
- Den seitlichen Feststellhebel (Nr. 1 Foto D) des Haschierkopfes drehen, bis er waagrecht steht.
- Das Schneckengehäuse mit der Öffnung nach oben einsetzen.
- Das Schneckengehäuse durch Drehen des Hebels (Nr. 1 Foto D) im Uhrzeigersinn nach unten feststellen.
- Wenn der Hebel nicht in die richtige Position gebracht werden kann, ist das Schneckengehäuse falsch eingesetzt. Setzen Sie das Schneckengehäuse richtig.
- Prüfen Sie, dass das Schneckengehäuse und dessen Sitz sauber sind: Wenn Fleischreste vorhanden sind, kann er nicht eingesetzt und der Hebel 16 nicht vollständig gedreht werden, wodurch die Schnecke und das Schneckengehäuse schnell abgenutzt und durch Bakterien kontaminiert werden.
- Die Schnecke (Nr. 2 Foto C) am Zapfen halten und durch Drehen in das aus dem Schneckengehäuse ragende Wellenende einschieben bis er richtig sitzt.
- Die Scheibe(n) und/oder Messer der verschiedenen Versionen Enterprise, Unger S3, wobei zu beachten ist, dass die scharfen Messerschneiden nach aussen gedreht sein und die Kerbe der Scheibe mit dem Zapfen übereinstimmen müssen.
- Das Handrad (Nr. 2 Foto D) mit leichtem Fingerdruck anschrauben, ohne es jedoch zu stark anzuziehen.

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

Montera de olika delarna i kvarnsatsen i den ordning som visas på följande sidor.

- Lyft sidolåsspaken till kvarnsatsen (nr 1 bild D) så att den står vågrätt.
- För in mataren med hålet 1a uppåt.
- Lås mataren genom att vrida spaken (nr 1 bild D) nedåt medurs.
- Om inte spaken når positionen betyder det att mataren har förts in felaktigt. Använd inte våld. Upprepa arbetsmomentet. Kontrollera att mataren och dess fäste är helt rena. Rester gör det omöjligt att placera mataren i rätt position och att låsa spaken 16, vilket gör att matarskruv och mataren slits ut. Dessutom leder det till att bakterier förorenar köttet.
- Sätt in matarskraven (nr 2 bild C) och se till att dess hållände passar perfekt i stiftänden på skruvskaftet som sticker ut från matarens undersida. Hitta rätt position genom att hålla i stiftet och vrida skraven.
- Sätt in skivan (skivorna) och kniven (knivarna) för de olika versionerna (Enterprise, Unger S3). Kontrollera att skärbladen är vända utåt och att skivan med kammarna är i linje med det lilla stiftet.
- Dra åt spännringen (nr 2 bild D) genom att trycka på den med ett finger så att den inte blir för hårt spänd.

Kniven måste snudda vid skivan utan att kärva.



Maneggiare questi oggetti con precauzione per evitare la loro caduta sui piedi. Posizionare il Pressacarne (n°1 foto E) nel foro di entrata.

Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.

⚠ Non iniziare la macinazione senza prima aver inserito la bocca di macinazione secondo le modalità sopra esposte ed essersi accertati del blocco convogliatore (leva ruotata in posizione verticale verso il basso: n. 1 foto D).

Avviare la macchina azionando il pulsante di marcia (n.2 foto F). Iniziare la lavorazione inserendo i pezzi di carne all'interno della tramoggia. Con una mano si conducono verso il foro di entrata e con l'altra, munita di pressacarne, si compri mono verso il basso: la carne macinata uscirà dalla bocca anteriore cadendo in una vasca di raccolta opportunamente posizionata.

⚠ Usare unicamente il pressacarne in dotazione.

Per far ruotare le lame in senso inverso premere il pulsante di inversione (n° 1 foto F). Il pulsante di inversione funziona ad inserzione mantenuta per un massimo di 5 secondi; si consiglia l'utilizzo di questa funzione se la lavorazione dei pezzi di carne non è continua per la presenza di corpi estranei quali ossi o altro che ne ostruiscono l'avanzamento.

⚠ Fare funzionare solo per alcuni secondi.

Always handle these objects with care to prevent them from falling on the operator's feet. Place the Meat-pusher (n. 1 photo E) in the input hole.

Connect the electric plug to the power outlet.

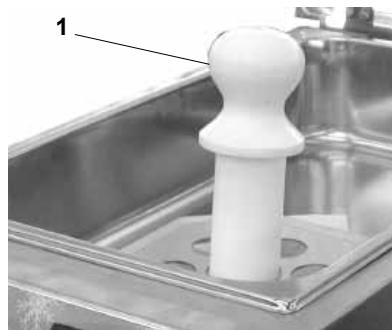
⚠ Never start meat mincing before the head has been mounted according to the instructions above. Make sure that the screw casing is properly locked (lever turned in upright position, downwards n.1 photo D).

Start the machine by pressing the start button (no.2 photo F). Start working by putting pieces of meat inside the feedpan. With one hand guide them towards the input hole and with the other press them downwards using the meat pusher. The minced meat will come out of the front head and fall on the receiving pan.

⚠ Only use the Meat pusher supplied with the machine.

To turn the blades in the opposite direction press the inversion button (n° 1 photo F). The inversion button will stay pressed for up to 5 seconds at a time; this feature is used if meat pieces are not flowing smoothly because of the presence of foreign bodies, such as bones or similar, that prevent meat from advancing.

⚠ Keep the lever turned for a few seconds, then release it.



E

Manier ces objets avec précaution, pour éviter qu'ils ne tombent sur les pieds. Mettre en place le Pilon (n°1 photo E) dans la goulotte d'alimentation.

Brancher la fiche électrique dans la prise de courant.

⚠ Ne jamais commencer les opérations de hachage avant d'avoir correctement monté le corps selon les instructions ci-dessus et avoir contrôlé le serrage du corps d'amenée (levier en position verticale, vers le bas n. 1 photo D).

Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de marche (n°2 photo F). Commencer la production en introduisant des morceaux de viande à l'intérieur de la trémie. Les accompagner à l'aide d'une main vers la goulotte d'alimentation et, de l'autre main, munie du Pilon, les presser vers le bas, la viande hachée sortira du corps antérieur et tombera dans le bac de récupération.

⚠ Utiliser uniquement le Pilon fourni avec la machine.

Afin de faire tourner les lames dans le sens inverse, appuyer sur le bouton d'inversion (n° 1 photo F). Le bouton d'inversion fonctionne lorsque l'activation est maintenue pendant un maximum de 5 secondes ; il est recommandé d'utiliser cette fonction pour le hachage de viande en présence d'os ou autre ralentissant le débit.

⚠ Faire fonctionner seulement pour quelques secondes.

Gehen Sie vorsichtig mit diesen Gegenständen um, damit sie Ihnen nicht auf die Füße fallen. Die Auffangschale unter den Stopfer (Nr. 1 Foto E) in den Einfüllstutzen stecken.

Den Stecker in die Steckdose einstecken.

⚠ Erst mit dem Mahlen beginnen, wenn die Mahlöffnung auf die oben dargestellte Weise eingesetzt und sichergestellt ist, dass der Förderer blockiert ist (Hebel in senkrechter Stellung nach unten gedreht Nr. 1 foto D).

Starten Sie die Maschine mit Hilfe des Start-Tasters (Nr. 2 Foto F). Nun die Fleischstücke in die Einfüllwanne geben. Mit einer Hand werden diese zum Einfüllstutzen geschoben und mit der anderen mit dem Stopfer nach unten gedrückt. Das haschierte Fleisch tritt aus dem vorderen Auslauf heraus und fällt in die Auffangschale.

⚠ Verwenden Sie ausschliesslich den mitgelieferten Stopfer.

Um das Messer in umgekehrter Richtung drehen zu lassen drücken Sie den Umkehr-Taster (Nr. 1 Foto F). Der Umkehr-Taster funktioniert, solange er gedrückt gehalten wird und für maximal 5 Sekunden;. Es wird empfohlen, diese Funktion zu verwenden, wenn die Verarbeitung der Fleischstücke unterbrochen ist, weil Fremdkörper wie Knochen oder Ähnliches die Bewegung behindern.

⚠ Nur für ein paar Sekunden rückwärts laufen lassen.



F

Hantera alltid delarna försiktigt så att de inte faller och skadar användarens fötter. Placera påmataren (nr 1 bild E) i påfyllningshålet.

Anslut kontakten till eluttaget.

⚠ Börja aldrig mala köttet innan kvarnsatsen har monterats enligt instruktionerna ovan. Kontrollera att skruvhylsan är låst (spaken i lodrät position, nedåt enligt nr 1 bild D).

Starta maskinen genom att trycka på startknappen (nr 2 bild F). Börja arbetet genom att placera köttstycken i matarträget. För köttstyckena med ena handen till påfyllningshålet och tryck ned dem med hjälp av påmataren med den andra handen. Det malda köttet kommer ut på framsidan och faller ned i mottagarträget.

⚠ Använd endast den påmatare som medföljde maskinen.

Tryck på vändknappen för att vrida bladen i motsatt riktning (nr 1 bild F). Vändknappen hålls intryckt i upp till 5 sekunder varje gång. Denna funktion används om köttet inte matas fram smidigt till följd av främmande föremål, som exempelvis benrester eller liknande, som hindrar köttet.

⚠ Dra i spaken i några sekunder och släpp den sedan.

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

⚠ Spegner il motore a fine lavorazione premendo il tasto rosso (n. 1 foto G).

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

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

⚠ After use, turn the motor off by pressing the red mushroom-head button (n.1 photo G).

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

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

⚠ Eteindre le moteur en fin d'utilisation au moyen du bouton coup-de-poing rouge (n. 1 photo G).

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

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

⚠ Am Ende der Arbeit die Maschine durch Druck auf die rote Pilztaste (Nr. 1 Foto G) abstellen.

⚠ Aus Sicherheitsgründen keine Loch-scheiben mit Lochdurchmesser ≥ 8 mm oder ovalen Löchern verwenden.

Om köttkvarnen inte fungerar som den ska stänger du av maskinen och tar bort allt kött som finns i den. Fortsätt på samma sätt som vid rengöring. (Se sidan 22).

⚠ Efter användning stänger du av motorn genom att trycka på den röda svampformade knappen (nr 1 bild G).

⚠ Använd av säkerhetsskäl inte plattor med håldiameter ≥ 8 mm eller med ovala hål.

Macinazione normale (senza l'applicazione dell'hamburgeratrice)

Avviare la macchina ruotando l'invertitore di marcia in posizione I ed azionare il pulsante di inserzione. Sollevare il coperchio della tramoggia e iniziare la lavorazione inserendo i pezzi di carne all'interno.

Normal Mincing (without hamburger attachment)

Start the machine by turning the inverter lever in position I and by pressing the Connection button. Lift the cover of the feed pan and start the machining by putting in the pieces of meat.

Hachage normal (sans le reconstitueur)

Mettre la machine en service en actionnant le bouton de mise sous tension. Soulever le couvercle de la trémie et commencer le hachage en introduisant les morceaux de viande à l'intérieur.

Normales Haschieren (ohne Hamburgervorrichtung)

Die Maschine durch Druck auf die Einschalttaste einschalten. Öffnen Sie den Trichterdeckel und beginnen Sie die Verarbeitung durch Einfüllen der Fleischstücke.

Normal malning (utan hamburgartillbehör)

Starta maskinen genom att vrida vändspaken till position I och trycka på inkopplingsknappen. Lyft på locket till matarträget och starta bearbetningen genom att lägga i köttbitar.



G

Preparazione degli Hamburger

Occorre che la macchina sia predisposta con il sensore (n. 1 foto H) e che sia dotata dell'hamburgatrice. Per montare l'hamburgatrice (n. 1 foto L), sollevare la forcella (n. 4 foto L) tramite il suo pomolo, introdurre il telaio (n. 3 foto L) nel collarino del volantino e riabbassare la forcella (n. 4 foto L), agendo sempre sul pomolo. Contemporaneamente l'asola dell'appendice del telaio (n. 5 foto L) deve entrare nell'estremità del sensore (n. 1 foto H). Quando l'hamburgatrice è correttamente montata, il tritacarne non potrà più funzionare manualmente, bisognerà allora ruotare la manopola del selettore (n. 3 foto H) verso destra.

! Ricordarsi di portare nuovamente la manopola in posizione sinistra se non si usa più l'applicazione hamburgatrice.

La piastra scorrevole in plastica rossa (n. 1 foto L) deve essere portata a fine corsa sulla sinistra guardando la macchina; controllare che la leva di fermo (n. 6 foto L) sia alzata, per evitare la sua estrazione completa durante la fase di estrazione dell'hamburger. Iniziare la macinazione premendo il tasto I (n. 2 foto H). Non appena l'hamburger sarà formato e ben compresso, il tritacarne si fermerà automaticamente. Fare scorrere verso destra (guardando la macchina) la hamburgatrice "1" (Foto L) impugnandola sulla maniglia ed estrarre l'hamburger. Per preparare un altro hamburger bisogna riportare a fine corsa, a sinistra, la piastra "1" (Foto L): il suo corretto posizionamento viene rilevato dal sensore (n. 1 foto H), che consente al tritacarne di rimettersi automaticamente in funzione.

Ripetere le operazioni descritte per ogni hamburger da produrre.

! N.B.: Perché gli hamburger siano sempre ben pressati, è necessario che il tritacarne sia alimentato di carne in continuazione.

Preparing the hamburgers

The machine must be provided with sensor (n. 1 photo H) and with hamburger attachment (n. 1 photo L) lift the fork (n. 4 photo L) by means of its knob. Insert the frame (n. 3 photo L) in the clampwheel ring and lower the fork (n. 4 photo L), using the knob. At the same time the hole of the projection of the frame (n. 5 photo L) engages the sensor endpiece (n. 1 photo H). When the hamburger attachment is correctly assembled, the mincing machine cannot be operated manually. In this case, it is necessary to position the switching handle (n.3 photo H) on right.

! Remember to reposition the handle on left after using the hamburger attachment.

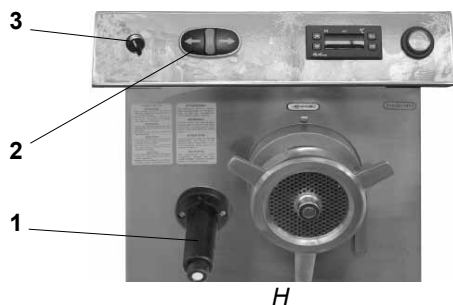
The red plastic sliding plate (n. 1 photo L) must reach its end stop position to the left looking at the machine. Check that the locking lever (n. 6 photo L) is raised to prevent full extraction during the removal of the hamburger. To start mincing, press the key I (n. 2 photo H). As soon as a hamburger has been formed and sufficiently pressed, the mincer will automatically stop. Take the handgrip of the hamburger unit "1" (photo L) and slide it to the right (looking at the machine). Remove the hamburger.

To make another hamburger return the plate "1" (photo L) to its end stop position on the left.

The sensor (n. 1 photo H) will detect the correct positioning, which will make the mincer restart automatically.

Repeat the above operations for each hamburger to make.

! N.B.: To ensure that the hamburgers are always properly pressed the mincer must be continuously fed with meat.



H

Preparation des Hamburgers

L'appareil doit être doté de capteur (n. 1 photo H) et du reconstitueur (qui pourra être acheté à part, avec le volant de serrage muni de collier). Pour monter le reconstitueur (n. 1 photo L), soulever la fourche (n. 4 photo L) au moyen de son pommeau, introduire le cadre (n.3 photo L) dans le collier du volant, redescendre la foughe (n. 4 photo L) toujours au moyen du pommeau. La fente de l'extension du cadre (n.5 photo L) doit entrer dans l'extrémité du capteur (n. 1 photo H).

Si le reconstitueur est correctement monté, le hachoir ne doit plus pouvoir fonctionner manuellement; aussi est-il nécessaire de placer la commande de sélecteur (n. 3 photo H) sur la position droite.

! Ne pas oublier de la ramener sur la position gauche lorsque le reconstitueur n'est plus utilisé.

La plaque coulissante en plastique rouge (n. 1 photo L) devra être amenée en fin de course à gauche, en regardant la machine, contrôler si le levier de blocage (n. 6 photo L) est soulevé, afin d'éviter son extraction pendant la sortie du hamburger. Pour commencer le hachage, appuyer sur la touche I (n. 2 photo H).

Dès que le hamburger est formé et bien pressé, le hachoir s'arrêtera automatiquement. Faire coulisser vers la droite le reconstitueur "1" (photo L) en le prenant par la poignée et enlever le hamburger. Pour préparer un autre hamburger, ramener la plaque "1" en fin de course à gauche (photo L). Sa position correcte sera déterminée par le capteur (n. 1 photo H) qui permet au hachoir de se remettre automatiquement en marche.

Répéter ces opérations pour tous les hamburgers à produire.

! N.B.: Pour que les hamburgers soient correctement pressés, il est nécessaire que le hachoir soit continuellement alimenté en viande.

Herstellung der Hamburger

Es ist notwendig, dass die Maschine zum Vornherein mit dem Sensor (Nr. 1 Foto H) ausgerüstet ist, die Hamburgervorrichtung kann auch später zusammen mit dem Handrad mit Stelling dazugekauft werden. Zur Montage der Hamburgervorrichtung (Nr. 1 Foto L) die Gabel (Nr. 4 Foto L) am Kugelgriff anheben, den Rahmen (Nr. 3 Foto L) in den Stelling des Handrades einsetzen und die Gabel (Nr. 4 Foto L) am Kugelgriff wieder nach unten klappen. Gleichzeitig muss die Öse am Rahmenansatz (Nr. 5 Foto L) in das Ende des Sensors (Nr. 1 Foto H) eingearastet werden.

Wenn die Hamburgervorrichtung richtig montiert ist, kann der Fleischwolf nicht mehr manuell betrieben werden, deshalb muß der Regler (Nr. 3 Foto H) auf der rechten Seite.

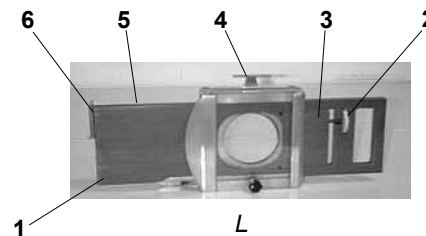
! Vergessen Sie nicht, den Griff wieder auf links zurückzustellen, wenn Sie die Hamburgervorrichtung nicht mehr benutzen.

Die rote Kunststoff-schiebeplatte (Nr. 1 Foto L) an den linken Anschlag (von vorne gesehen) schieben. Prüfen Sie, dass der Feststellhebel (Nr. 6 Foto L) nach oben gerichtet ist, damit die Platte beim Herausnehmen der Hamburger nicht herausrutschen kann.

Das Haschieren beginnt mit Druck auf die Taste I (Nr. 2 Foto H). Sobald ein Hamburger geformt und gut gepresst ist, stoppt der Fleischwolf automatisch.

Die Hamburgervorrichtung "1" (Foto L) am Griff nach rechts schieben und den Hamburger wegnehmen. Für den nächsten Hamburger die Platte "1" (Foto L) nach links an den Anschlag schieben, durch den Kontakt mit dem Sensor (Nr. 1 Foto H) schaltet der Wolf automatisch wieder ein. Den beschriebenen Vorgang für jeden Hamburger wiederholen.

! N.B.: Damit die Hamburger immer gleich kompakt sind, muss dauernd Fleisch in den Wolf nachgefüllt werden.



L

Förbereda hamburgarna

Maskinen måste ha sensorn (nr 1 bild H) och hamburgartillbehör. När hamburgartillbehöret (nr 1 bild L) ska monteras, lyft gaffeln (nr 4 bild L) med dess vred. Sätt in ramen (nr 3 bild L) i spännringen och sänk gaffeln (nr 4 bild L) med vredet. Samtidigt hakar hålet i ramens utskjutande del (nr 5 bild L) fast i sensoränden (nr 1 bild H). När hamburgartillbehöret är rätt monterat kan inte köttkvarnen köras manuellt. I detta fall måste omkopplaren (nr 3 bild H) ställas åt höger.

! Kom ihåg att ställa tillbaka den åt vänster när du har använt hamburgartillbehöret.

Den röda plastglidplattan (nr 1 bild L) måste nå sitt ändläge, åt vänster när man ser på maskinen. Kontrollera att låsspaken (nr 6 bild L) är lyft så att plattan inte kan åka ut när hamburgaren tas bort. Tryck på knappen I (nr 2 bild H) för att starta malningen. När en hamburgare har formats och pressats tillräckligt stannar köttkvarnen automatiskt. Ta tag i handtaget på hamburgarenheten "1" (bild L) och för det åt höger (när man ser på maskinen). Ta bort hamburgaren.

För tillbaka plattan "1" (bild L) till dess ändläge åt vänster för att göra en till hamburgare.

Sensorn (nr 1 bild H) kommer märka när positionen är den rätta och då kommer köttkvarnen starta om automatiskt. Gör om arbetsstegen ovan för varje hamburgare som ska göras.

! OBS.: Köttkvarnen måste hela tiden matas med kött för att hamburgarna ska pressas ordentligt.

Regolazione della dimensione degli Hamburger

La dimensione degli hamburger può essere variata sia in spessore che in grandezza.

Per variare la grandezza alla dimensione desiderata, occorre abbassare la levetta (n°8a foto P) per sbloccare il settore mobile (n°8b foto P) e farlo scorrere a destra o a sinistra permettendo di allargare o restringere la sede (n°8c foto P) nella quale entra la carne macinata, quindi ruotare il pomello dalla parte opposta per bloccare nuovamente il settore mobile.

Per variare lo spessore occorre invece cambiare Hamburgatrice che può essere fornita a scelta, nei seguenti spessori: 14 mm, 17 mm.

La Tabella seguente indica il peso medio (espresso in grammi) di un Hamburger ottenuto con spessori (mm) e posizioni differenti (tacche di riferimento).

Adjusting hamburger size

The size of hamburgers can be changed in thickness and size.

To change the size, lower the lever (n°8a photo P) to unblock the mobile section (n° 8b photo P) and slide it to the right or left to widen or reduce the opening (n°8c photo P) through which the minced meat is fed. Then, turn the knob to the opposite side to block the sliding rule once more.

To change hamburger thickness, the hamburger attachment must be replaced. This is available in the following thicknesses: 14 mm and 17 mm and can be supplied.

The following table shows the average weight (in grams) of a Hamburger obtained with different thicknesses (mm) and positions (reference notches).

Réglage du Calibre des Hamburgers

Aussi bien l'épaisseur que la largeur des hamburgers sont réglables.

Pour modifier le calibre, il est nécessaire abaisser le levier (n°8 photo - P) pour débloquer le secteur mobile (n°8b - photo P) et de déplacer ensuite celui-ci vers la droite ou vers la gauche pour élargir ou rétrécir le logement (n°8c photo P) d'entrée de la viande hachée; tourner le bouton dans l'autre sens pour bloquer à nouveau la réglette.

Pour modifier l'épaisseur, il faut remplacer le reconstitueur, pourra mettre à votre disposition dans les épaisseurs suivantes: 14 mm et 17 mm.

Le tableau suivant indique le poids moyen (en grammes) d'un hamburger obtenu dans les différentes épaisseurs (mm), pour les différentes positions (encoches de référence).

Einstellung der Hamburgergrösse

Die Grösse und Dicke der Hamburger kann eingestellt werden.

Zur Einstellung auf die gewünschte Grösse senken Sie den Hebel ab (Nr. 8a Foto P) um der bewegliche Teil loszulassen (Nr. 8b Foto P) und verschieben Sie diesen nach rechts oder links, so daß der Sitz (Nr. 8c Foto P) für das Hackfleisch breiter oder enger wird, dann drehen Sie den Griff wieder in die andere Richtung zum Befestigen des beweglichen Teils.

Wenn Sie die Dicke ändern wollen, muss die Hamburgervorrichtung ausgetauscht werden, in den folgenden Dicken erhältlich ist: 14 mm, 17 mm.

Die folgende Tabelle zeigt das Durchschnittsgewicht in Gramm eines Hamburgers mit verschiedenen Dicken in mm und Positionen (Kerben).

Justera hamburgerstorleken

Både hamburgarnas tjocklek och diameter kan ändras.

Om du vill ändra diametern sänker du spaken (nr 8a bild P) för att lösgöra den rörliga delen (nr 8b bild P) och föra den åt höger eller vänster för att öka eller minska öppningen (nr 8c bild P) som köttet matas genom. Vrid sedan vredet till motsatt sida för att låsa den rörliga delen igen.

Om tjockleken ska ändras måste hamburgartillbehöret bytas ut. Tillbehöret finns för följande tjocklekar: 14 mm och 17 mm kan levereras.

Följande tabell visar genomsnittlig vikt (i gram) för en hamburgare med olika tjocklekar (mm) och positioner (referenssnäpp).

Spessore / Thickness Epaisseur / Dicke Tjocklek	1	2	3	4	5	6	7	8
14	160	140	125	115	105	95	85	75
17	195	170	155	140	130	120	105	95

Pulizia e Manutenzione

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

Qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione deve essere effettuata con la presa di corrente elettrica disinserita. Si consiglia di smontare e pulire accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro sia la bocca che la sede in cui è introdotta.

Non pulire la macchina con getto d'acqua, ma solo con straccio umido.

Non lasciare le parti a bagno nell'acqua.

Al termine della pulizia asciugare accuratamente i singoli componenti del gruppo di macinazione.

Pulizia

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

⚠ A fine produzione non conservare la carne nella tramoggia.

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



M

Cleaning and Maintenance

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

Always disconnect from power supply before performing any cleaning and servicing operation.

It is recommended to remove the head and to clean it and its seat every day with lukewarm water and neutral detergent. Do not clean with water spray. Use a damp cloth only. Do not soak the parts.

After cleaning, carefully dry the individual parts of the mincing unit.

Cleaning

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

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

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

Nettoyage et Entretien

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

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

Au terme du nettoyage, essuyer soigneusement les différents composants du groupe de hachage.

Nettoyage

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

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

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

Reinigung und Wartung

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

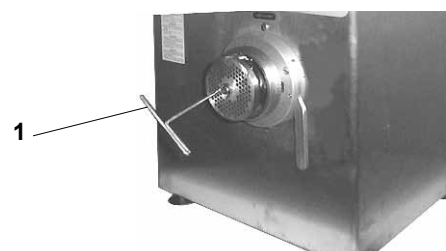
Bei allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss der Stecker ausgezogen werden. Das Schneckengehäuse und dessen Sitz müssen täglich innen und aussen sorgfältig mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl, sondern mit einem nassen Lappen reinigen. Die Teile nicht im Wasser liegen lassen. Trocknen Sie nach Abschluss der Reinigungsarbeiten sorgfältig die einzelnen Komponenten der Hackgruppe.

Reinigung

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

⚠ Nach dem Haschieren das Fleisch nicht im Trichter aufbewahren.

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



S

Rengöring och underhåll

Följ rekommendationerna i direktiven 93/43/EEC och 96/3/EEC (HACCP)

Koppla alltid bort maskinen från strömförsörjningen före rengöring eller underhåll.

Du bör ta bort kvarnsatsen och rengöra den samt dess fäste varje dag med ljummet vatten och neutralt rengöringsmedel. Använd inte en vattenstråle vid rengöring. Använd endast en fuktig trasa.

Sänk inte ned delarna i vatten. Torka noggrant köttkvarnens enskilda delar när du har rengjort dem.

Rengöring

För att bibehålla felfri drift och perfekt effektivitet måste maskinen RENGÖRAS DAGLIGEN. Delarna i rostfritt stål (kvarnsats och köttmatningsränna), plast och aluminium (på hamburgarenheten) ska rengöras med en fuktig trasa eller tvättas i ljummet vatten med neutralt rengöringsmedel utan att delarna blötläggs.

⚠ Ha inte kvar något kött i matningstråget när produktionsskiftet slutar.

Delarna i genomskinlig plast kan tvättas med neutrala rengöringsmedel eller vatten. Använd inte medel som innehåller alkohol, lösningsmedel, aceton etc.

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

Per agevolare la pulizia dei fori della Piastra si consiglia di sbattere quest'ultima, in posizione piatta, sopra una spessa spugna imbevuta d'acqua. L'elasticità della spugna e la pressione dell'acqua agevoleranno l'uscita dei residui dall'alto della Piastra.

Con uno straccio umido detergere l'interno della Bocca e la sede del Convogliatore curando particolarmente le zone più nascoste aiutandosi eventualmente con un utensile sottile. Sempre con uno straccio umido detergere con cura il coperchio sulla tramoggia. Per il corpo della macchina usare solamente acqua tiepida e detergente neutro, con straccio umido. Non usare mai prodotti a base di idrocarburi, alcool, solventi (in particolare modo per gli elementi in plastica come ad es. la vetrina e il coperchio tramoggia). Onde evitare guasti alle parti elettriche ed elettroniche, evitare di bagnare il termostato e i pulsanti di comando.

⚠ Non usare mai getti d'acqua.

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

Controlli periodici

Controllare l'usura della Piastra (n°2 foto M) e del Coltello (n°4 foto M).

La sostituzione della Piastra e del Coltello deve venire effettuata quando la somma dei loro due spessori si è ridotta di ca. 3 mm rispetto al valore iniziale ammontante a (per la versione Enterprise):

Piastra + Coltello del 22 - mm 20

Piastra + Coltello del 32 - mm 23

Sostituire entrambi i componenti.

Coltello e Piastra devono sempre lavorare abbinati.

Nei casi Unger sostituire contemporaneamente anche tutte le rimanenti piastre e coltelli.

⚠ Disconnect from power supply. Pay attention to the knife (n°4 photo M) that can cause cuts to fingers.

To clean the Plate holes easily, we recommend you beat the plate, in a horizontal position, on a thick sponge soaked with water. The elasticity of the sponge and the pressure of the water facilitate the elimination of the residuals from the top of the plate.

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

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

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

⚠ Never use a direct spray of water.

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

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

Reassemble the washed parts only when you start working with the machine again.

Regular controls

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

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

22 Plate + Knife - 20 mm

32 Plate + Knife - 23 mm

Replace both parts.

The Knife and the Plate must always work together.

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

⚠ Débrancher la prise de courant. Faire attention au couteau (n°4 photo M) qui pourrait provoquer des coupures aux mains.

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

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

⚠ Ne jamais utiliser de jets d'eau directs.

Nettoyer soigneusement les parties en contact avec la viande. Il est possible que s'accumulent sous la machine des déchets de viande, poussière et autres. Nettoyer soigneusement, toujours avec une éponge humide, en se servant au besoin d'un outil long et pointu ou en soulevant légèrement la machine.

Ne remonter les accessoires lavés que lors de l'utilisation suivante.

Contrôles périodiques

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

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

Plaque + couteau pour 22 - mm 20

Plaque + couteau pour 23 - mm 23

Remplacer les deux éléments.

Le Couteau et la Plaque doivent toujours fonctionner ensemble.

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

⚠ Stecker ausziehen. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht am Messer (Nr.4 Foto M) schneiden.

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

⚠ Nie einen direkten Wasserstrahl benutzen.

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

Periodische Kontrollen

Die Abnutzung der Scheibe (Nr.2 Foto M) und des Messers (Nr.4 Foto M) prüfen.

Die Scheiben und das Messer müssen ersetzt werden, wenn die Summe ihrer Stärken um etwa 3 mm kleiner ist als der Anfangswert von (für die Version Enterprise):

Scheibe + Messer 22 - mm 20

Scheibe + Messer 23 - mm 23

Jeweils beide Teile ersetzen.

Messer und Scheibe müssen immer zusammen verwendet werden.

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

⚠ Koppla bort maskinen från strömförsörjningen. Var uppmärksam på kniven (nr 4 bild M) som kan orsaka skärsår på fingrarna.

Det enklaste sättet att rengöra hålen i skivorna är att trycka skivan i vågrätt läge mot en tjock svamp doppad i vatten. Svampens elasticitet och vattnets tryck gör det lättare att få bort resterna från plattans ovansida.

Rengör kvarnsatsen inuti och kvarnhusets fäste med en blöt trasa och var särskilt noggrann på svåråtkomliga ställen. Använd ett smalt verktyg som hjälpmedel. Använd en fuktig trasa för att noggrant rengöra matningstrågets lock.

Använd bara ljummet vatten, mildt rengöringsmedel och en fuktig trasa när du rengör maskinstommen. Använd aldrig produkter som innehåller kolväten, alkohol eller lösningsmedel (särskilt inte för plastdelar som matningstråget, fönstret och locket).

Se till att inte blöta ner termostaten och kontrollknapparna för att förhindra skador på elektroniken och de elektriska delarna.

⚠ Använd aldrig en direktriktad vattenstråle.

Var mycket noggrann när du rengör delar som kommer i kontakt med köttet. Köttrester, damm och liknande kan samlas under maskinen.

Rengör noga med en fuktig svamp. Vid behov kan du använda ett långt, smalt verktyg eller lyfta maskinen.

Montera inte de rengjorda delarna förrän det är dags att använda maskinen igen.

Regelbundna kontroller

Kontrollera förslitningen av skivan (nr 2 bild M) och kniven (nr 4 bild M).

Skivan och kniven måste bytas ut när respektive del har blivit 3 mm tunnare än den var från början (för Enterprise-versionen):

22 skiva + kniv - 20 mm

32 skiva + kniv - 23 mm

Byt ut båda delarna.

Kniven och skivan måste alltid bytas ut tillsammans.

För Unger-serien byter du även ut övriga skivor och knivar.

Scheda Tecnica

Technical Card

Fiches Techniques

Datenblätter

Datablad

Impianto di refrigerazione

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

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

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

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

- KLEA 134a non è classificato pericoloso dalla direttiva CEE 67/548.
- Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle; qualsiasi intervento che si dovesse rendere necessario sull'impianto di refrigerazione deve essere svolto da un tecnico qualificato indossando gli opportuni dispositivi di protezione individuale.
- Considerazioni sullo smaltimento: la soluzione migliore consiste nel recuperare e riciclare il prodotto. Se questo non è possibile, la distruzione deve avvenire in un impianto autorizzato attrezzato per assorbire e neutralizzare i gas acidi e gli altri prodotti tossici di lavorazione.

Refrigerating system

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

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

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

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

- *KLEA 134a is not classified as dangerous gas by Directive EEC 67/548.*
- *When atomised or sprayed, the product can cause frost burns to the eyes and skin; any operation required on the refrigeration system must be carried out by a qualified technician wearing the appropriate personal protective equipment.*
- *Considerations on waste disposal: the best solution consists in collecting and recycling the product. If this is not possible, the product must be disposed of in an authorised plant equipped to absorb and neutralise acid gases and other toxic products resulting from the process.*

Système de réfrigération

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

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

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

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

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

Kühlanlage

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

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

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

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

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

Kylsystem

Kylsystemet består av en sluten krets som innefattar en tät kompressor, en kondensator, en förångare, ett filter, en kapillär, en slinga och en fläkt.

De enskilda delarna i detta system kräver inget särskilt underhåll. Kylsystemet måste startas om efter 4 timmar, men bara om maskinen har tippats.

Köldmedlet som används i kylkretsen är gasen "KLEA 134a" (HCF 134a).

Följande uppgifter och varningar står i gasens datablad och säkerhetstabell:

- KLEA 134a klassas inte som någon farlig gas enligt direktiv EEC 67/548.
- Om gasen finfördelas eller sprejas kan den orsaka förfrysningsskador på ögon och hud; alla arbeten som behöver göras på kylsystemet ska utföras av en auktoriserad kyltekniker som bär rätt personlig skyddsutrustning..
- Kommentar om avfallshantering: Den bästa lösningen är att samla in och återvinna produkten. Om detta inte är möjligt måste produkten omhändertas på en därtill avsedd anläggning som klarar att absorbera och neutralisera sura gaser och andra giftiga produkter som uppstår under processen.

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modell

Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Kvarnsats:

Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Tillverkningsår:

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

C/E R22 H

22

20

E

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Tekniska specifikationer

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ljudnivå:

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

-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C / Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Max. vägd direkt ljudtrycksnivå C: dB (A) -

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

Tipo collegamento (rif.a pag.12) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 12) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 12) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.12) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Typ av anslutning (se sidan 12) med **kontakt**: från kunden

A B C D

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

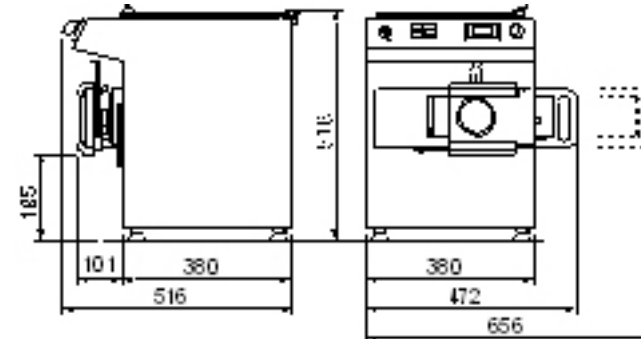
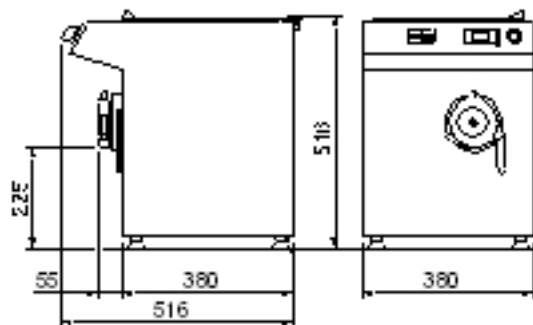
Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trefas.....kg 48

Monofase / Single-phase / Monophasé / Einphasig / Enfas.....kg 49

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Tekniska data för motor och strömförsörjning

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Märkspänning volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. phasen Antal faser	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Märkfrekvens HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Märkeffekt kW HP		Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindigkeit Märkvarvtal g/mn / rpm / U/min./ U/min / rpm	Corrente Current Courant Ström Strom		Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Kondensator µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Servicetyp	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Isoleringsklass	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Effektfaktor cosφ
			nominale / rated / nominale nominal / nominell A	spunto / peak / démarrage Anlauf / topp A							
400	3	50	1,1	1,5	1430	2,7	14,5	-	S3 30%	F	0,795
230	1	50	1,1	1,5	1380	5,7	13	30	S3 30%	F	0,988

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Totala mått (se bilden)



Modello / *Model* / Modèl / *Modelo* / Modell
 Bocca / *Head* / Corps de hachage / *Haschierkopf* / Kvarnsats:
 Anno di Costruzione / *Construction Year* / Année de Fabrication / *Baujahr* / Tillverkningsår:
 Numero di Matricola / *Serial Number* / Numéro de Série / *Seriennummer* / Seriennummer:

C/E W22 H
 22
 20
 E

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Tekniska specifikationer

Rumore aereo / *Ambient noise* / Bruit aérien / Geräusentwicklung der Maschine / Ljudnivå:
 -Livello di Pressione Acustica continuo / *Level of acoustic pressure A* / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / *Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A* / Ljudtrycksnivå A: dB (A) 64
 -Valore massimo pressione acustica / *Max. level of weighed instant acoustic pressure C* / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C / *Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C* / Max. vägd direkt ljudtrycksnivå C: dB (A) -
 -Livello di potenza acustica / *Acoustic power level* / Niveau de puissance sonore / *Schalleistungspegel der Maschine* / Ljudeffektivnivå: dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.12) a **Spina** : a cura del Cliente / *Type of connection (see page 12) with Plug*: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 12) à **Fiche**: aux soins du Client / *Anschlussart (siehe S.12) mit Stecker*: Durch den Kunder / Typ av anslutning (se sidan 12) med **kontakt**: från kunden

A B C D

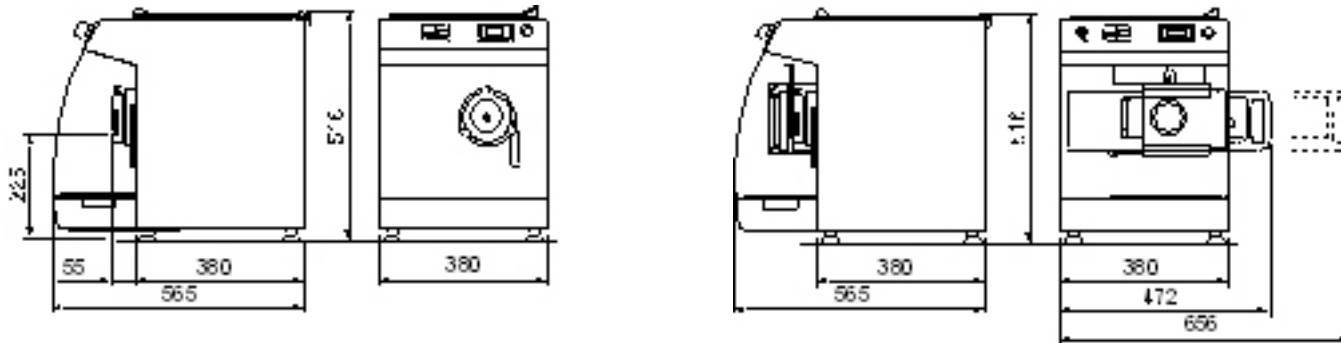
Peso netto / *Net weight* / Poids net / *Nettogewicht* / Nettovikt:

Trifase / *Three-phase* / Triphasé / *Dreiphasig* / Trefas.....kg 48
 Monofase / *Single-phase* / Monophasé / *Einphasig* / Enfas-----kg 49

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Tekniska data för motor och strömförsörjning

Tensione nominale <i>Volt Rated</i> Tension nominale <i>Nennspannung</i> Märkspänning volt	N° fasi <i>No of phases</i> Nbre phases <i>Anz. phasen</i> Antal faser	Freq. nom. <i>Rated Freq.</i> Fréq. nom. <i>Nenn-Freq.</i> Märkfrekvens HZ	Potenza nominale <i>Rated Output</i> Puissance nominale <i>Nennleistung</i> Märkeffekt kW HP		Velocità nominale <i>Rated speed</i> Vitesse nominale <i>Nenn-geschwindigkeit</i> Märkvarvtal g/min / rpm / t/min / U/min / rpm	Corrente <i>Current</i> Courant <i>Strom</i> Ström		Capacità condens. <i>Capacitor</i> Capacité cond. <i>Leistung Kondens.</i> Kondensator µF	Tipo servizio <i>Service Type</i> Type service <i>Betriebsart klasse</i> Servicetyp	Classe isolamento <i>Insulation Class</i> Classe isol. <i>Isolations-faktor</i> Isoleringsklass	Fattore di potenza <i>Power factor</i> Fact. de puissance <i>Leistungs-volt</i> Effektfaktor cosφ
			nominale / rated / nominale <i>nominal / nominell</i> A	spunto / peak / démarrage <i>Anlauf / topp</i> A							
400	3	50	1,1	1,5	1430	2,7	14,5	-	S3 30%	F	0,795
230	1	50	1,1	1,5	1380	5,7	13	30	S3 30%	F	0,988

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / *Overall dimensions (see picture)* / Dimensions hors-tout (voir figure) / *Abmessungen (Siehe Abbildung)* / Totala mått (se bilden)



Modello / Model / Modèle / Modelo / Modell

Bocca / Head / Corps de hachage / Haschierkopf / Kvarnsats:

Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Tillverkningsår:

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

C/E R32 H

32

20

E

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Tekniska specifikationer

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ljudnivå:

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

-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C / Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Max. vägd direkt ljudtrycksnivå C: dB (A) -

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

Tipo collegamento (rif.a pag.12) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 12) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 12) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.12) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Typ av anslutning (se sidan 12) med **kontakt**: från kunden

A B C D

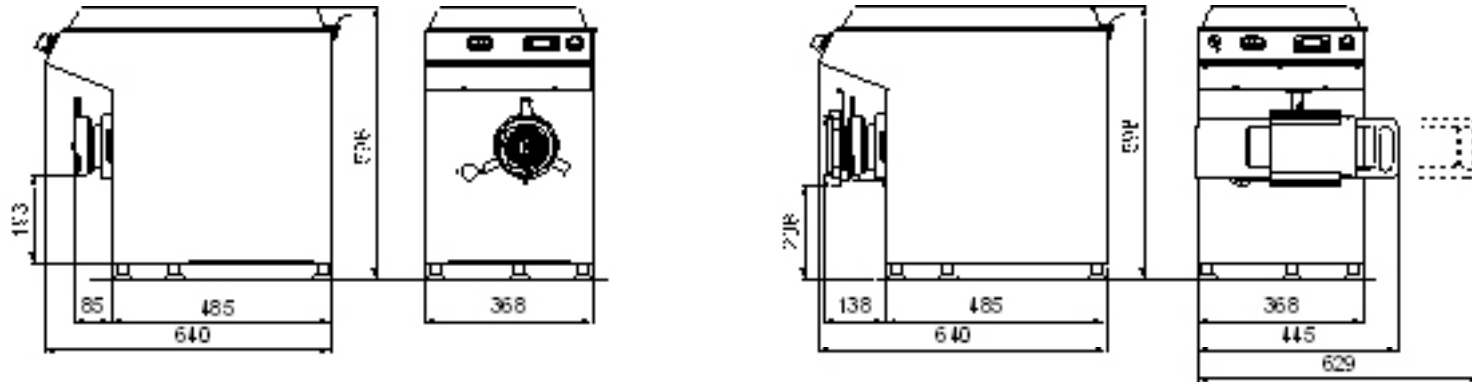
Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Nettovikt:

Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trefas.....kg 84

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Tekniska data för motor och strömförsörjning

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Märkspänning volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. phasen Antal faser	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Märkfrekvens HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Märkeffekt		Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindigkeit Märkvarvtal g/mn / rpm / v/min./ U/min / rpm	Corrente Current Courant Strom Ström		Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Kondensator µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Servicetyp	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Isoleringsklass	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Effektfaktor cosφ
			kW	HP		nominale / rated / nominale nominal / nominell A	spunto / peak / démarrage Anlauf / topp A				
400	3	50	2,2	3	1430	5,57	25,7	-	S3 30%	F	0,79
230	1	50	1,6	2,8	1439	10,5	42,4	55	S3 30%	F	0,96

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Totala mått (se bilden)



Schemi elettrici

Wiring diagram

Schémas Electriques

Schaltpläne

Kopplingschema

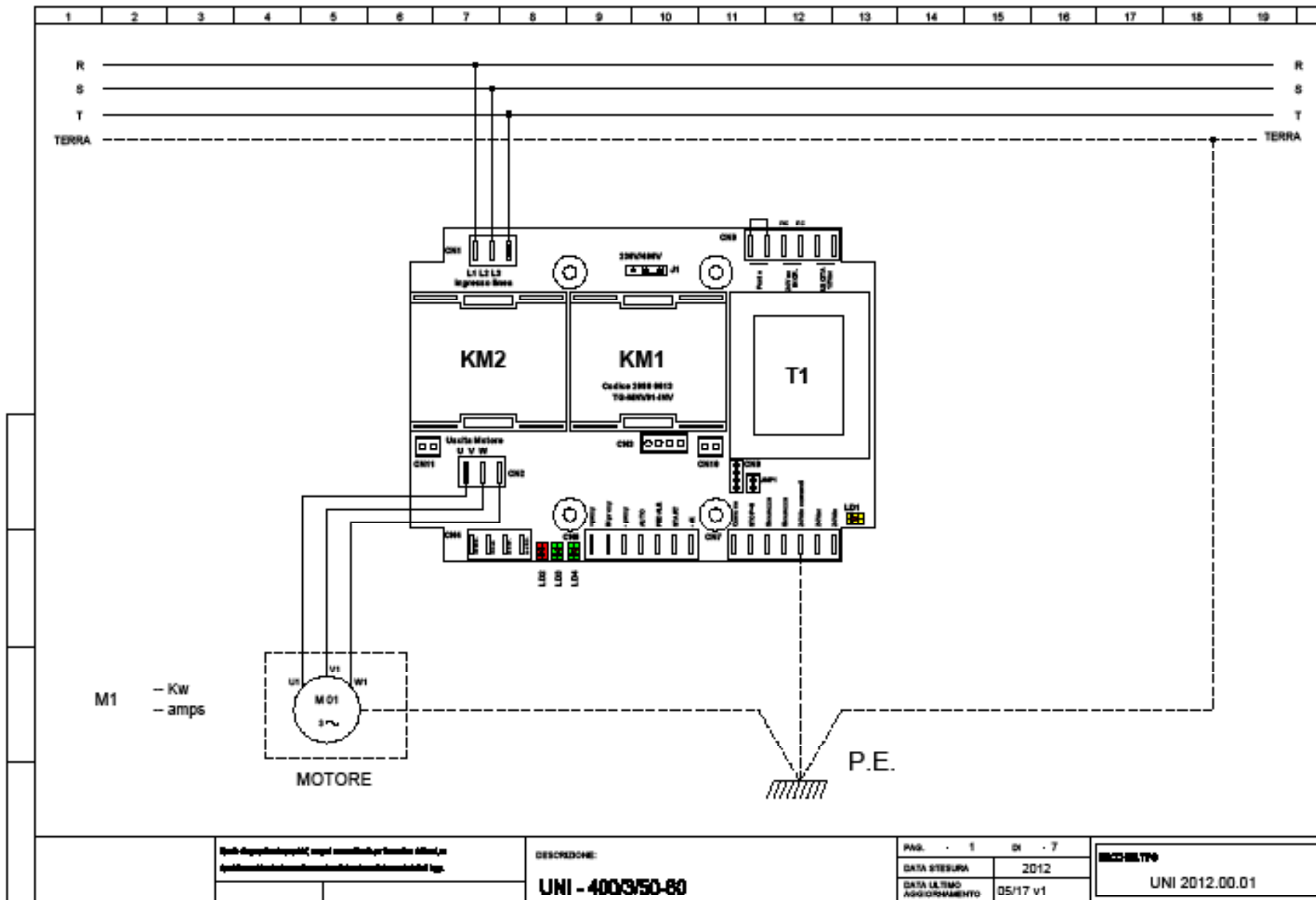
Gli Schemi elettrici che seguono si riferiscono a tutti i tipi di macchine presentati nelle Istruzioni per l'Uso.

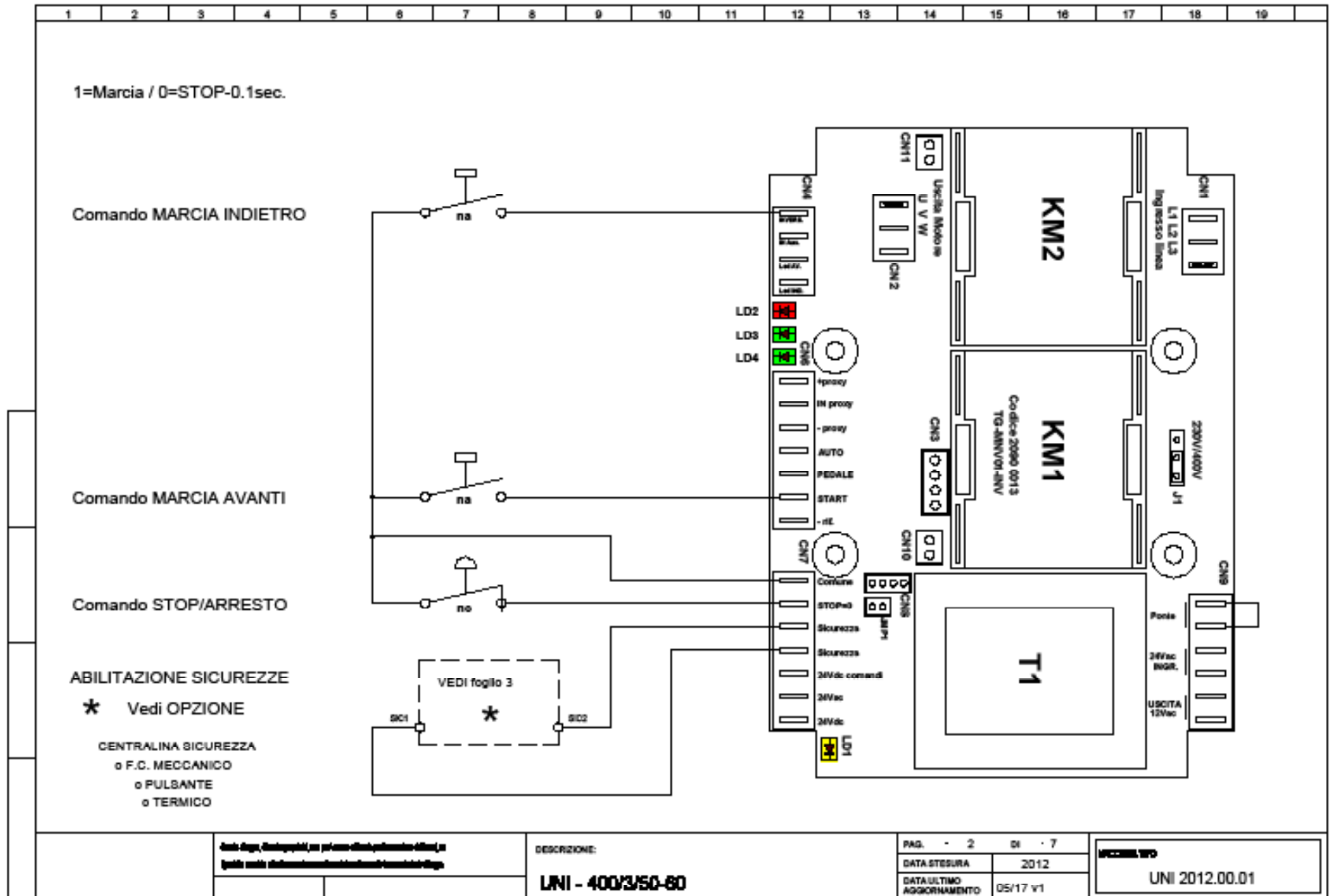
The following wiring diagrams are valid for all the types of machines described in these Operating Instructions.

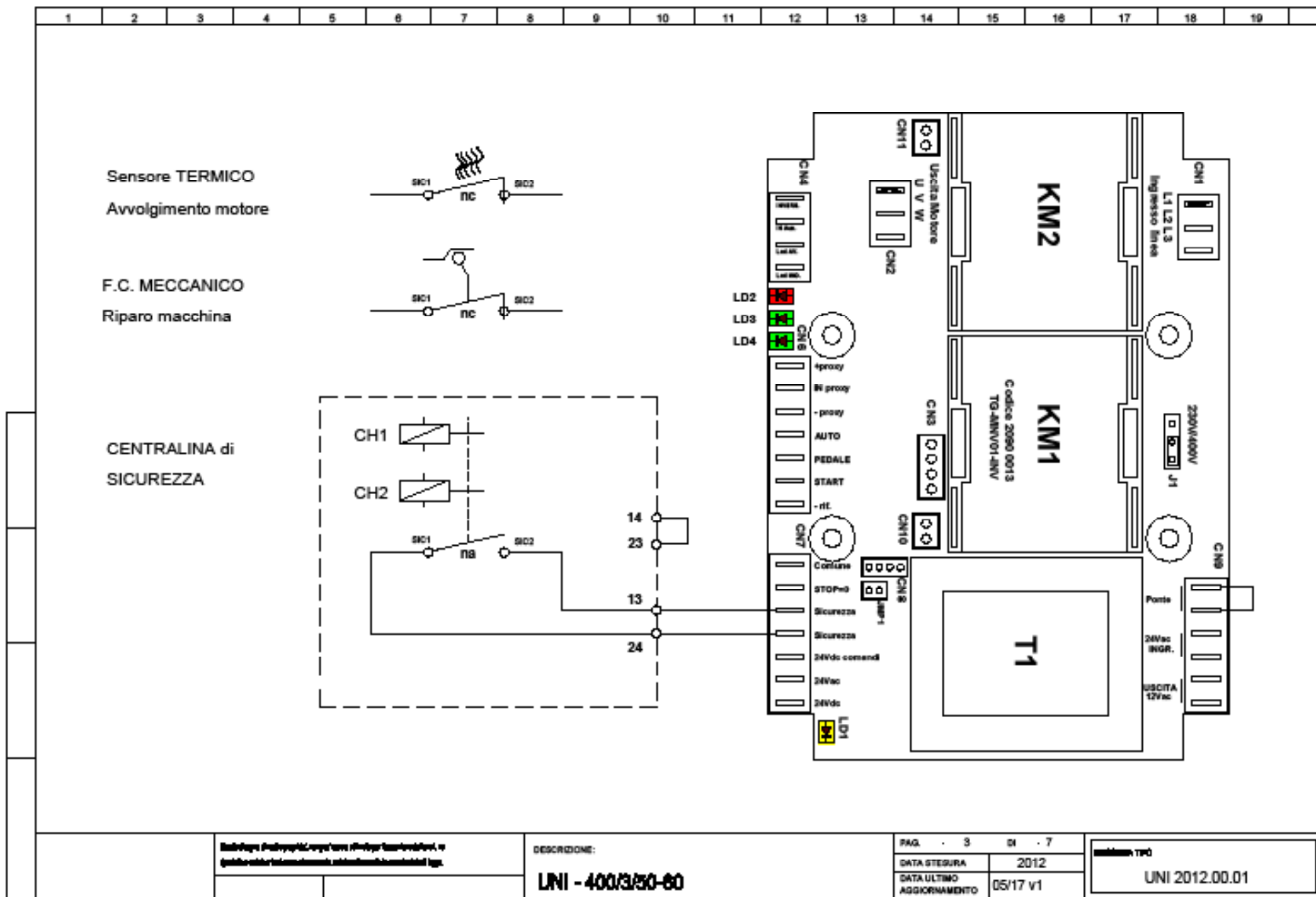
Les Schémas Electriques ci-après se réfèrent à tous les types de machines présentés dans la Notice d'Utilisation.

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

Följande kopplingschema är giltiga för alla typer av maskiner som beskrivs i den här bruksanvisningen.







Indirizzo: www.lni.it
 Indirizzo e-mail: info@lni.it

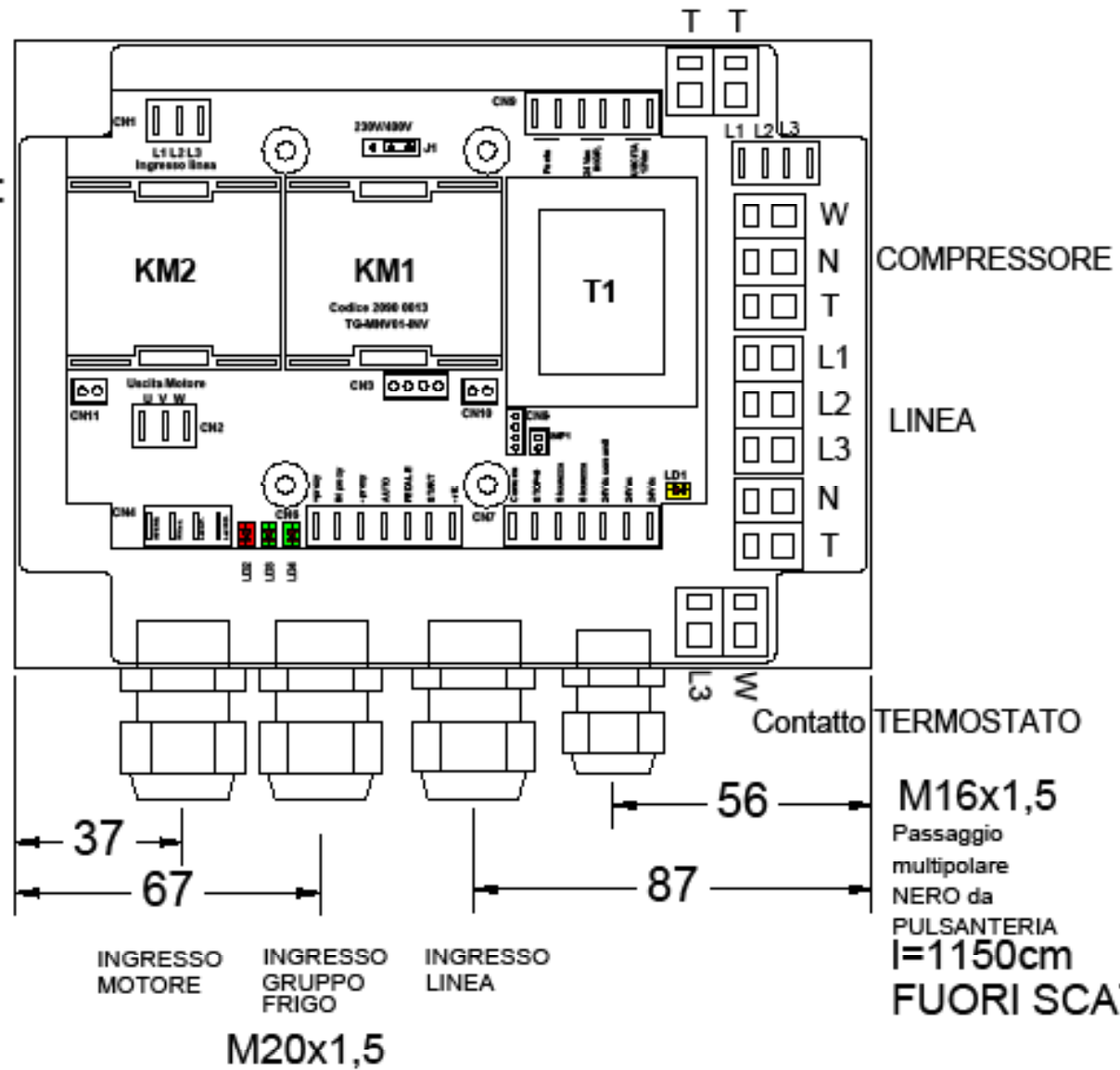
DESCRIZIONE:
UNI - 400/3/30-80

PAG. 3 DI 7
 DATA STESURA 2012
 DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO 05/17 v1

Modello TPO
 UNI 2012.00.01

SCATOLA MW
009PL
195x145x72

COD.IMP.ELETTRICO:
21015054



COMPRESSORE

LINEA

TERMOSTATO

M16x1,5
Passaggio
multipolare
NERO da
PULSANteria
l=1150cm
FUORI SCATOLA

Disegnato, il solo progettò, esportato, installato, manutenzionato, in
spazio riservato alla sicurezza, autorizzato, autorizzato, autorizzato, autorizzato.

DESCRIZIONE:

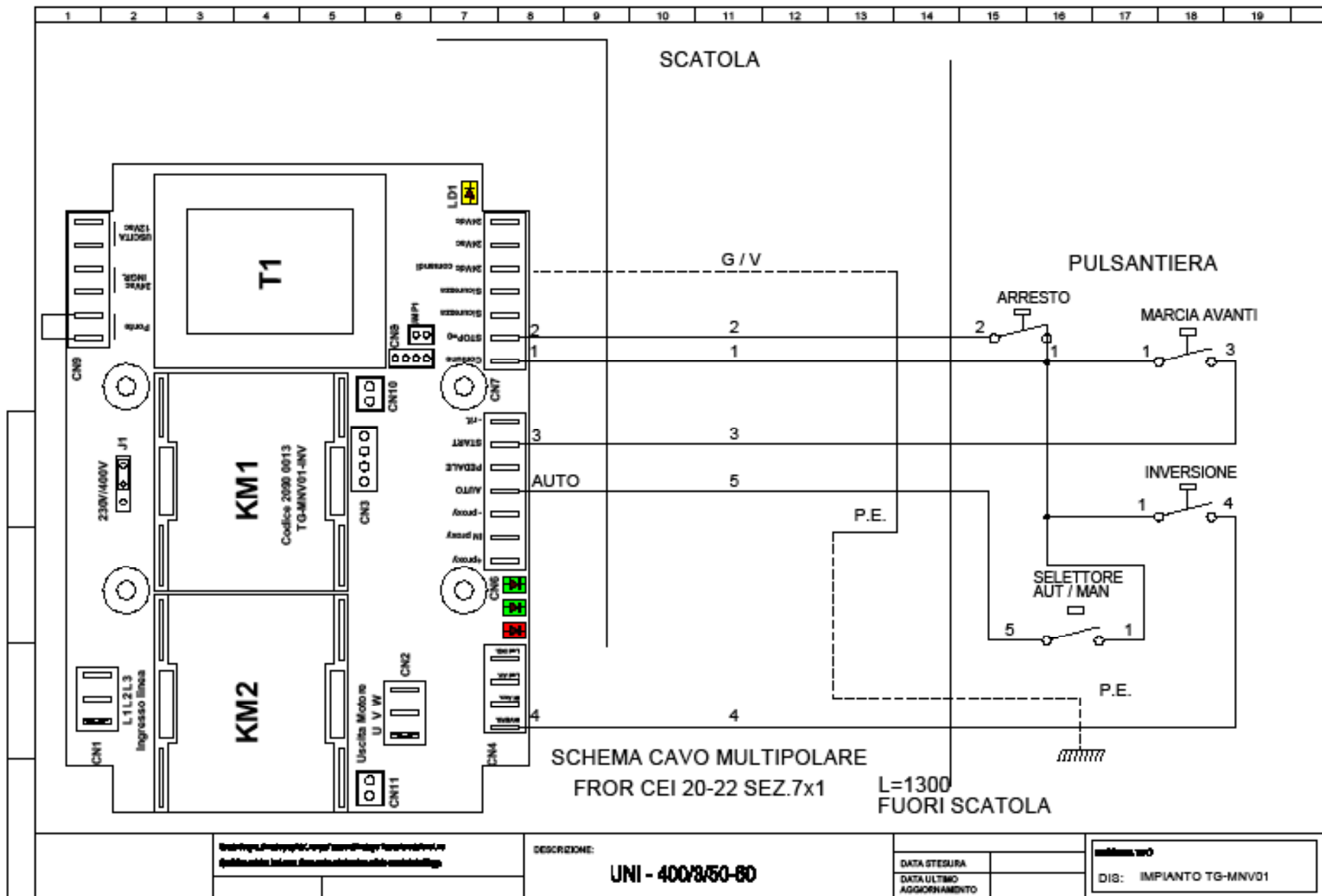
SCHEMA SCATOLA PER IMPIANTO
STANDARD con scheda TG-MNV01

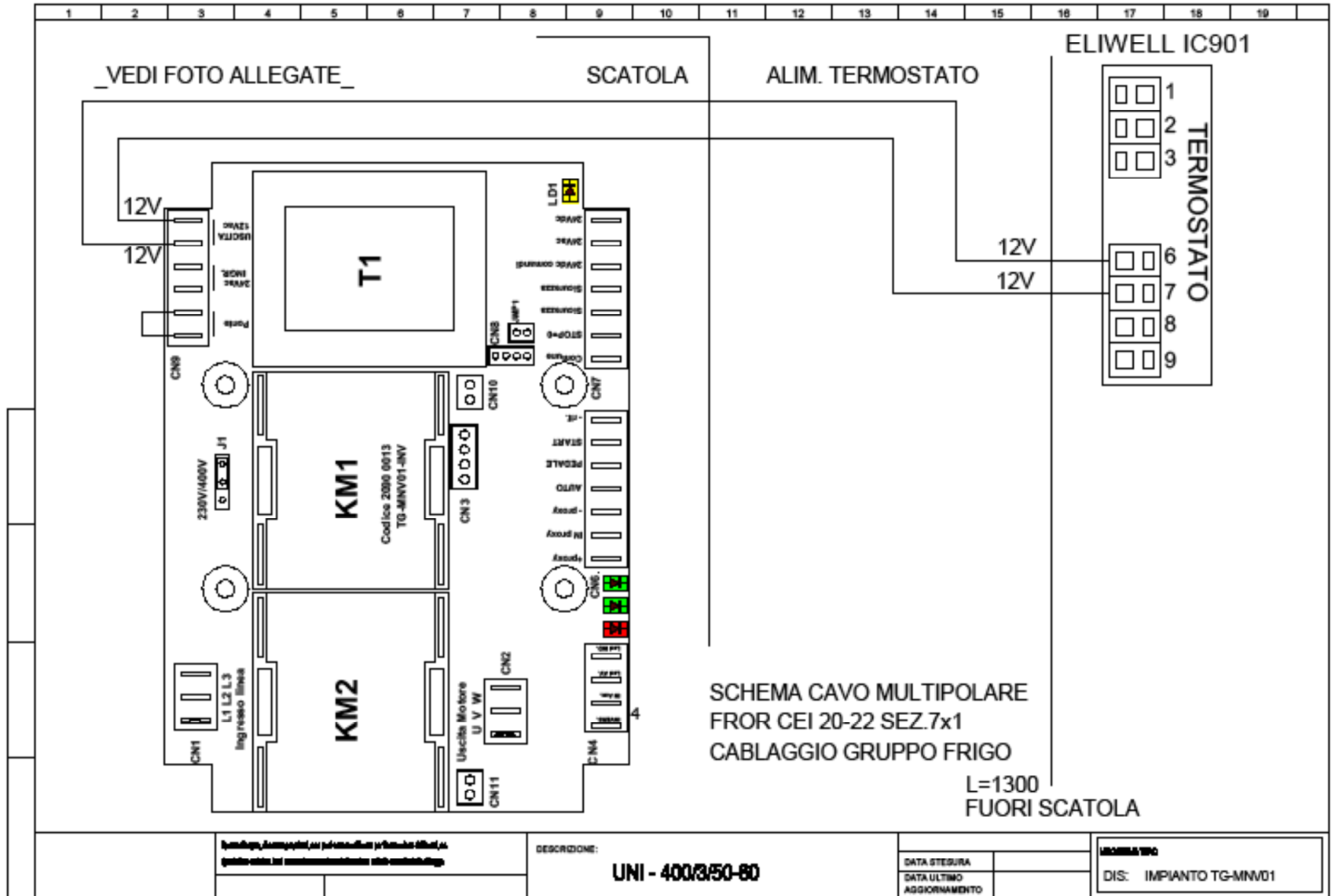
DATA STESURA
DATA ULTIMO
AGGIORNAMENTO

2012 09 14

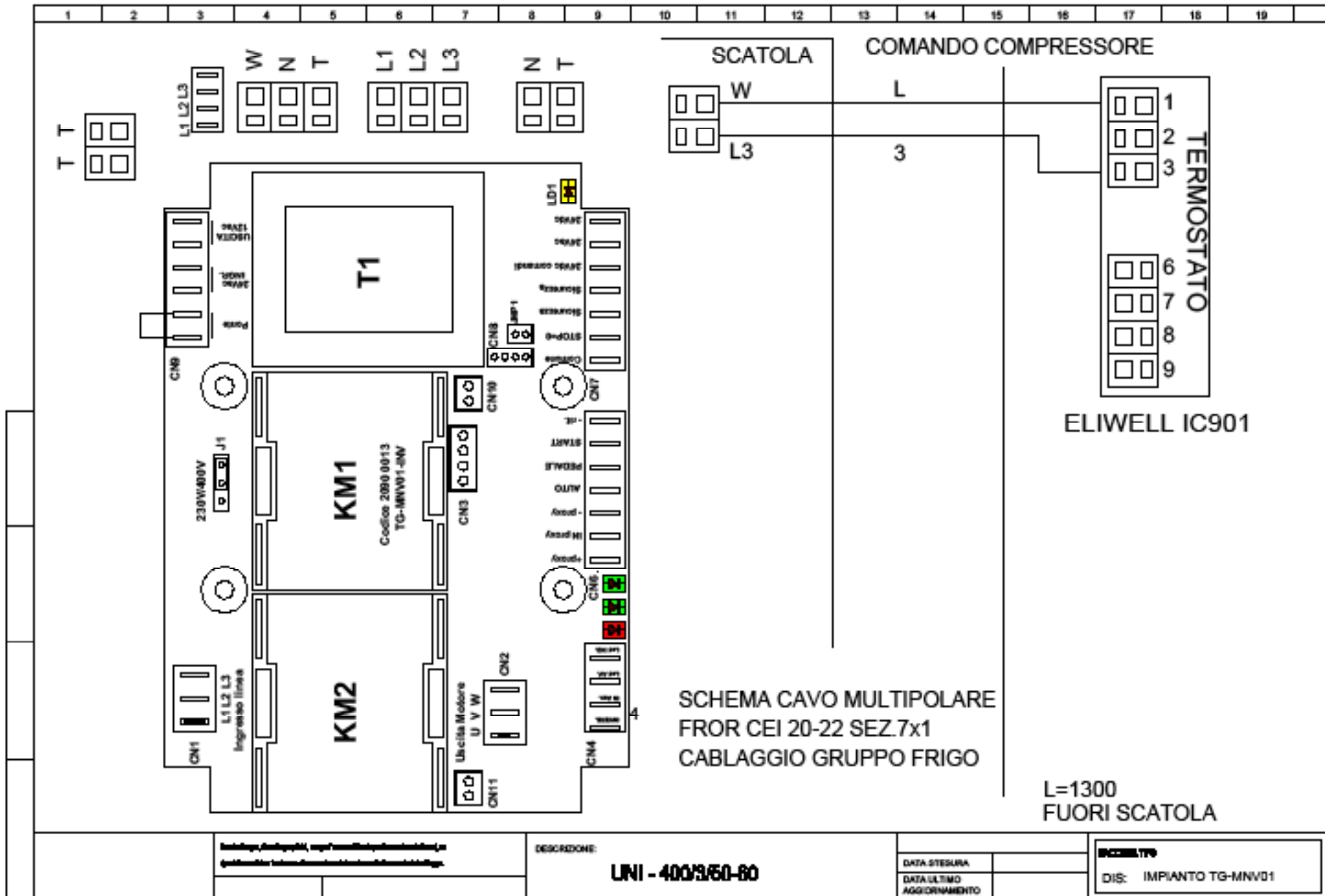
IMPIANTO TPO

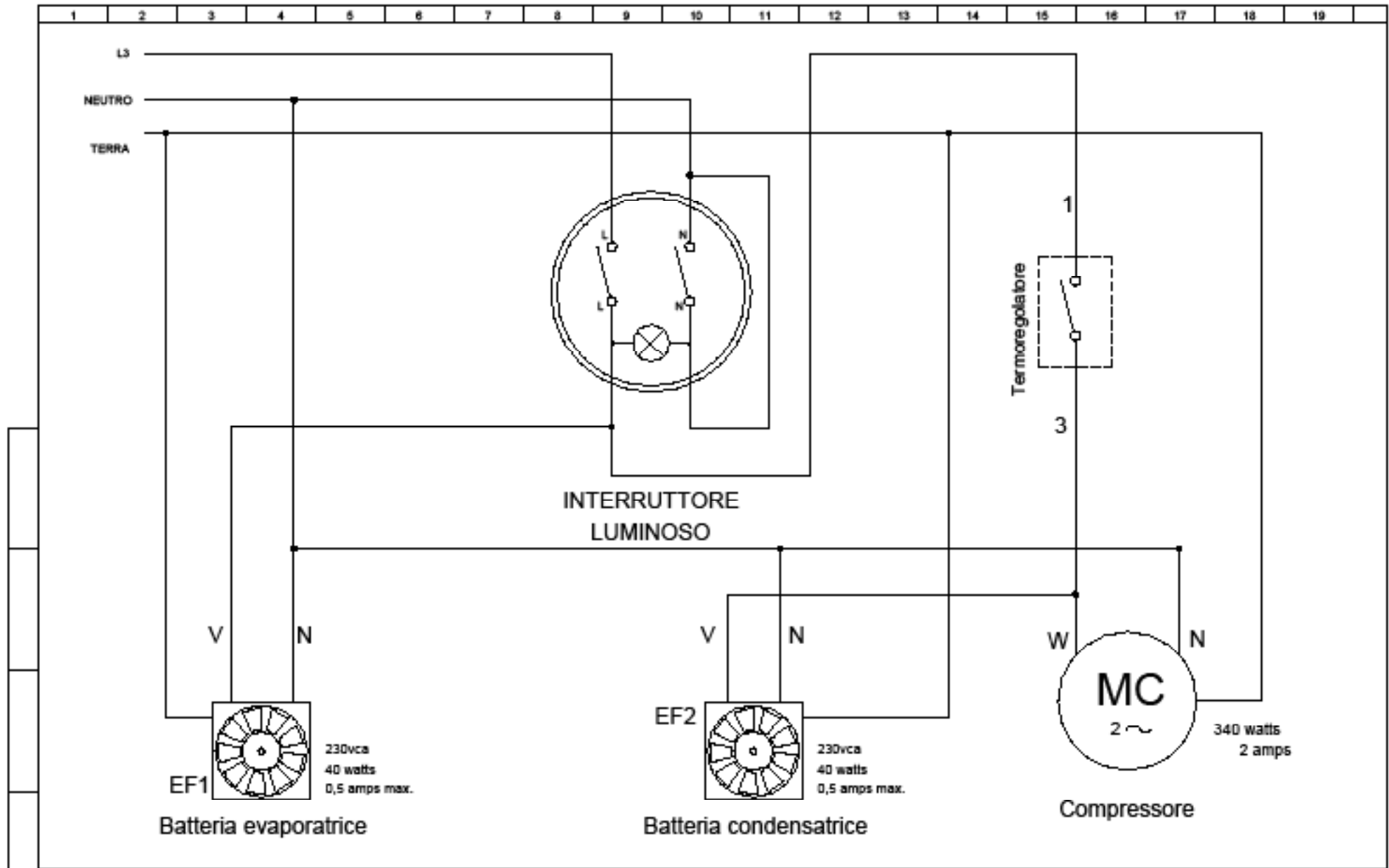
DIS: IMPIANTO TG-MNV01





<p>Il presente documento è riservato ai soli utilizzatori autorizzati. Qualsiasi ristampa o riproduzione non autorizzata è vietata.</p>	<p>DESCRIZIONE: UNI - 400/3/50-80</p>	<table border="1"> <tr> <td>DATA STESURA</td> <td></td> </tr> <tr> <td>DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO</td> <td></td> </tr> </table>	DATA STESURA		DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO		<p>IMPIANTO DIS: IMPIANTO TG-MNV/01</p>
DATA STESURA							
DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO							





Qualunque dispositivo, se per qualsiasi ragione non è
 possibile, deve essere sostituito con uno di tipo
 equivalente.

DESCRIZIONE:
CE32R - 400/3/50-60

PAGINA 3 di 4
 DATA STESURA 2012
 DATA ULTIMO AGGIORNAMENTO 28/03 v01

REVIZIONE
 DIS: CE32R 2012.400.01

Ricambi**Spare parts****Pièces Détachées****Ersatzteile****Reservdelar**

Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali.

Non attendere che i componenti siano completamente logorati.



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



Pour les remplacements, utiliser exclusivement des Pièces Détachées Originales.

Ne pas attendre que les composants soient complètement usés.



Nur Originalersatzteile verwenden.

Warten Sie nicht, bis die Teile vollständig abgenutzt sind.



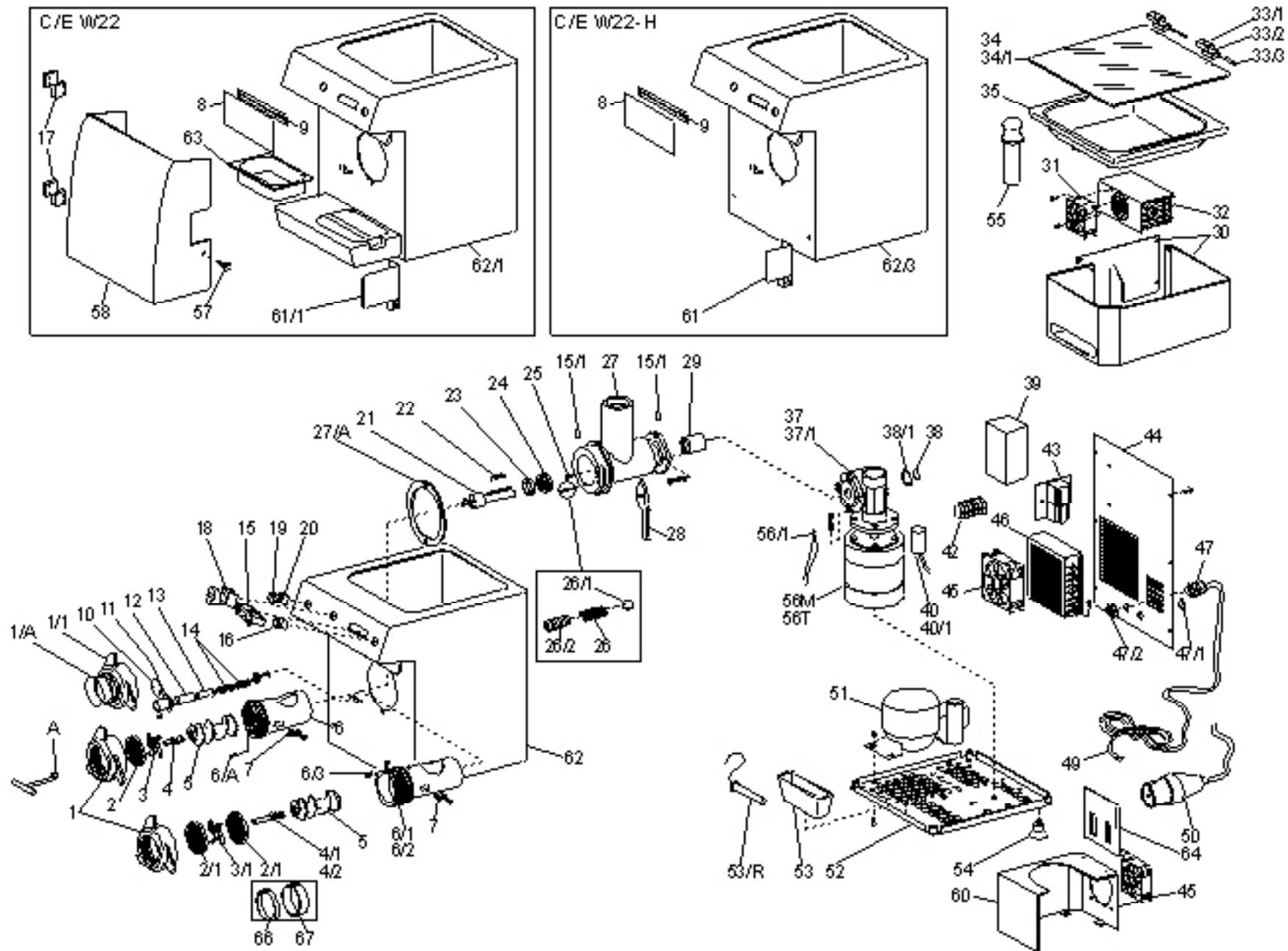
Använd endast originalreservdelar.

Vänta inte tills delarna är helt utslitna innan de byts ut

Tritacarne / Mincer / Hachoir / Fleischwolf / Köttkvarn C/E R22 – H – C/E W22 – H

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
A	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
1	80220A012	VOLANTINO 22 INOX SATINATO
1/1	80200016	VOLANTINO 22 INOX C/COLLAR.SATIN.
1/A	20710080	ANELLO OR 2300
4	80220A221	PERNO ELICA 22 INOX FILETT.ENT.
4/1	80220A225	PERNO ELICA 22 INOX FILETT.U5.
4/2	80220A223	PERNO ELICA 22 INOX FILETT.U3.
5	70200F31	ELICA 22 INOX FILETT.
5/A	80190025	GANCIO ESTRAZ. +ELICA
6/A	20513642	SPINA FERMA PIASTRA
6	8020A085	CONVOGLIATORE 22EC. INOX COMPL.
6/1	8020A086	CONVOGLIATORE 22EC.U3 INOX COMPL.
6/2	8020A087	CONVOGLIATORE 22EC.U5 INOX COMPL.
6/3	80200088	LINGUETTA FERMA PIASTRA
7	20500220	LINGUETTA FERMA BOCCA
9	20900098	SCHEDA ILLUMINATORE LED C/EW22
10	8322R811	DISCHETTO INOX CHIUS.SENSORE
11	8022R800A	PORTA SENSORE ESTERNOC/E22R
12	8022R801A	PORTA SENSORE INTERNO
13	2080R300	SENSORE INDUTTIVO M12X1 24V CC
14	20602520	MOLLA COMPR.INOX SENSORE
15	2080R102	TELETERMOSTATO IC901
15/1	2080R155	SONDA NTC
16	20800323	INTERRUTTORE BIP.1 POS.
17	23007003	CERNIERA VETRINA
18	20803410	PULSANTE MULTIFUNZ.
19	20807030	SELETTORE
20	20803390/1	CONTATTO
21	8022RA017N	ALBERO ELICA INOX
22	20500178	LINGUETTA INCASTRO C40 U6604
23	20712542	PARAOLIO CON LABBRO PARAPOLV.36X50X7
24	20705124	CUSC.REGGISP.51204J9 20-20.2-40-14
26	20602515	MOLLA COMPR.INOX LEVAFRMB
26/1	20700595	SFERA ACC.CR 4 TIPO RB-4
26/2	20390042	GRANO INOX TCE P.PARI M5X4
27/A	8022W157	ANELLO PLAST.Bocca C/E22R
27	8022W310	PORTABOCCA C/E22 C/BOCCOLA
28	8022A200	LEVA FERMA BOCCA INOX C/E22-32
29	20551125	BOCCOLA BRONZO 25X35X25
30	8022W150A	CONVOGLIATORE ARIA C/E22R
31	2091R106	VENTILATORE230C50/60Hz Q80X38
32	2091R037	BATTERIA EVAPORATRICE
33/1	23007001	CERNIERA FISSA PE TRAMOGGIA
33/2	8022W058	CERNIERA MOBILE PE COPERCHIO
33/3	8022R200	PERNO INOX CERNIERA
34	23001512A	COPERCHIO BOMB.C/E22R
34/1	23001513	COPERCHIO C/E22R FUME'
35	8022W106A	TRAMOGGIA INOX 372X342
37	21590109	RIDUTTORE MF
37/1	21590119	RIDUTTORE TF
38	20480025	ANELLO SEEGER ESTERNO U7435 Ø25
38/1	80220200	RONDELLA INOX Ø37X25X1,2
39	21015054	QUADRO ELETTRICO
40	20903045	CONDENSATORE 30 µF 450V
40/1	20907C45	CONDENSATORE ELETTR.70 MF 320V (SOLO MF)
43	20900013	SCHEDA ELETTRONICA
44	22564893A	PANNELLO POSTERIORE
45	2091R116	VENTILATORE230V50/60Hz Q119X38
46	2091R031	BATTERIA CONDENSATRICE
47	20861013	PRESSACAVO PG13,5 Ø7-12
47/1	20803515	TAPPO CHIUS.PG13,5
47/2	20861062	CONTRODADO PG13,5
49	21005365S	CAVO COMPL. 3G1,5 MF (senza spina)
50	21005565	CAVO COMPL. 5G1,5 TF
51	2091R013	COMPRESSORE HP1/10220/240-50R134
52	2091R078	BASE INOX CE22RQ -W MF
53	2091R070/10	VASCHETTA RACCOGLI ACQUA
53	8022W050	VASCHETTA RACCOGLI ACQUA INOX
53/R	22400540	RESISTENZA ANTICONDENSA X VASCHETTA INOX
54	23000202	PIEDINO GOMMA + PERNO M8
55	23000290	PRESSACARNE PLASTICA TC/22
56T	21570345LR	MOTORE C/22 400350
56M	2157D48LR	MOTORE C/22 230150
56/1	2080R160	PASTIGLIA TERMICA 60° SOLO MF (OPTIONAL SULL MOD. TRIFASE)
57	23001080	POMELLO B25-5G
58	23007209	VETRINA TRASP.
60	8022W056	CONVOGLIATORE ARIA CE22RQ -W MF(OPTIONAL SULL MOD. TRIFASE)
61	8022W129A	CHIUSURA INOX VETRINA
61/1	8022W135A	CHIUSURA INOX VETRINA - SENZA HAMB.
62	8022R156A	RIVESTIMENTO CE22RQWT
62/1	8022W010	RIVESTIMENTO CE22RQWT (CON VETRINA)
62/3	8022R156A	RIVESTIMENTO CE22RQWT
63	22564325	VASCHETTA RACCOGLI CARNE
64	8022W051	SUPPORTO CONDENSATORI
66	22522205P	ANELLA STRETTA
67	22522206P	ANELLA ALTA

Tritacarne / Mincer / Hachoir / Fleischwolf / Köttkvarn C/E R22 – H – C/E W22 – H



Tritacarne / Mincer / Hachoir / Fleischwolf / Köttkvarn C/E R32 – H

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
A	80190025	GANCIO PER ESTRAZIONE ELICA
1	23001406A	COPERCHIO
2	8032R104	SALVAMANO INOX
3	23000292	PRESSA CARNE
4/1	23007001	CERNIERA FISSA PE TRAMOGGIA
4/2	8022W058	CERNIERA MOBILE PE COPERCHIO
4/3	8022R200	PERNO INOX CERNIERA
5	8032R110	TRAMOGGIA INOX
6	8032R108	SUPPORTO SERPENTINA
7	8032RA010	ALBERO ELICA INOX
8	20723650	PARAOLIO
9	20705125	CUSC.REGGISP.51204J9 20-20,2-40-14
10	20551125	BOCCOLA BRONZO
11	7032RA310	PORTABOCCA
12	21590107	RIDUTTORE GRAND.50 R1-7
12/1	21590107S	RIDUTTORE GRAND.50 R1-7
13	20500201	LINGUETTA INCASTRO C40 U6604
14	80220200	RONDELLA INOX Ø37XØ25X1,2
15	20480025	ANELLO SEEGER ESTERNO Ø25
16	8022A200	LEVA FERMABOCCA INOX C-22-32
17T	2157L376LR	MOT.C32R-07 HP3 S3 4P 400350
17M	21571D80LR	MOT.C32R-07 HP3 S3 4P 230150
18	80220300	DISTANZIALE MOTORE
19	8032R101	RIVESTIMENTO INOX
20	20807030	SELETORE
21	20803410	PULSANTE MULTIFUNZIONE
22	2080R102	TELETERMOSTATO C-22R-IC 901
23	20800323	INTERRUTTORE BIPOLARE
24	8032R107	CHIUSURA ZONA COMANDI
25	8032R800	PORTASENSORE ESTERNO
26	8032R801	PROLUNGA PORTASENSORE
27	8032R811	DISCHETTO INOX CHIUSURA SENSORE
28	8322R801	PORTASENSORE INTERNO
29	2080R300	SENSORE INDUTTIVO M12X1 24V. CC
30	20602515	MOLLA COMPRESSIONE INOX
31	80320A015	VOLANTINO 32 INOX SATINATO
31/1	80210015	VOLANTINO 32 INOX HAMBURGATRICE
32	20803390/1	CONTATTO
34	8200F321	PERNO ELICA 32
35	70320031	ELICA 32 INOX LUNGA
36	22800100	PERNO 5,5x16
37	80320085	CONVOGLIATORE 32 LUNGO INOX
38	20500220	LINGUETTA CONVOGLIATORE12-22-32
39	8032H035	ANELLO INOX
43	8200F325	PERNO ELICA 32 U5
44	80210088	LINGUETTA INOX U5
45	8032R100	BASE
46	80320087	CONVOGLIATORE 32 LUNGO U5
47	2091R013	COMPRESSORE R134 CC4 C-322W-R
48	23000202	PIEDINO GOMMA + PERNO M8
49	20390042	GRANO INOX M 5X5
50	20602515	MOLLA COMPRESSIONE
51	20700595	SFERA Ø4
52	2091R116	VENTILATORE 230V50-60HZQ119X38
53	2091R031	BATTERIA CONDENSATRICE
54	8032R105	SUPPORTO BATTERIA
55	20861062	CONTRODADO PG13,5
56	20861013	PRESSACAVO PG13,5
57	20803515	TAPPO CHIUSURA GRIGIO PG13,5
58/1	20900013	SCHEDA ELETTRONICA
58	21015054	QUADRO ELETTRICO
59	21005565	CAVO COMPL. 5G1,5 TF
60	8032R081	BATTUTA COPERCHIO
61	8032R106	PANNELLO POSTERIORE
62	21005365S	CAVO COMPL. 3G1,5 MF (senza spina)
63	22523205P	ANELLA 32 STRETTA
64	22523206P	ANELLA 32 LARGA

Tritacarne / Mincer / Hachoir / Fleischwolf / Köttkvarn C/E R32 – H

