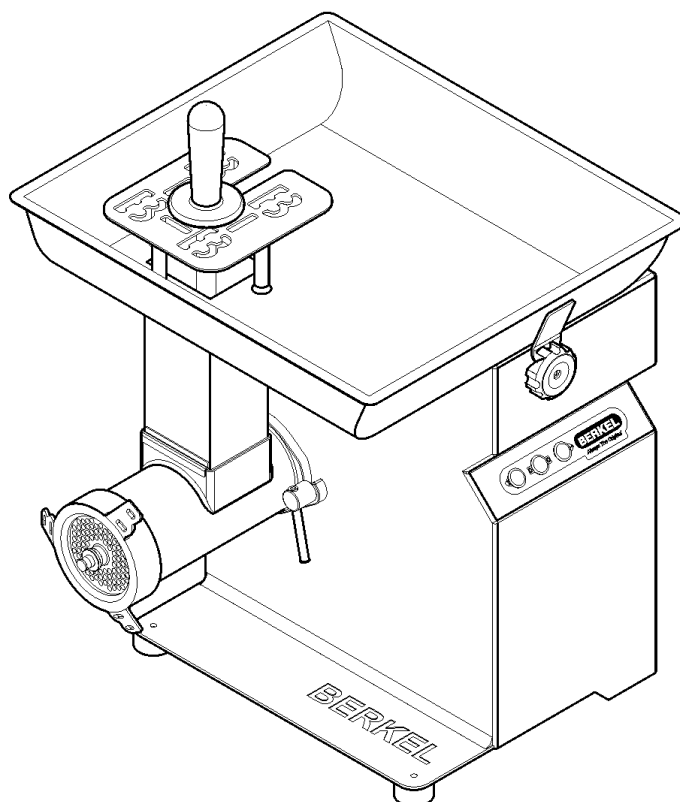


BERKEL

Always The Original

BM +32T
BM +32F



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHANDBUCH
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
MANUAL DE USO Y MANUTENCIÓN

Italiano

English

Deutsch

Français

Español

Indice

1. Consegna e garanzia	5
1.1 Premessa.	
1.2 Conservazione e impiego del presente manuale	
1.3 Garanzia	
1.4 Descrizione della macchina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usi non consentiti	
1.7 Dati anagrafici	
1.8 Protezioni e dispositivi di sicurezza	
1.9 Posti di lavoro	
2. Caratteristiche tecniche	10
2.1 Parti principali	
2.2 Caratteristiche tecniche	
2.3 Dimensioni e peso della macchina.	
2.4 Livello del rumore emesso	
2.5 Schemi elettrici	
3. Comandi e indicatori	13
3.1 Elenco dei comandi e indicatori	
4. Collaudo, trasporto, consegna e installazione	13
4.1 Collaudo	
4.2 Consegna e movimentazione della macchina	
4.3 Installazione	
4.3.1 Smaltimento imballi	
4.3.2 Movimentazione della macchina	
4.4 Allacciamento all'impianto elettrico	
4.4.1 Macchina trifase	
4.4.2 Macchina monofase	
5. Avviamento e arresto	15
5.1 Verifica del corretto collegamento elettrico	
5.2 Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e sicurezze	
5.3 Verifica efficienza del pulsante di arresto	
5.4 Avviamento della macchina	
5.5 Arresto della macchina	
6. Uso della macchina	16
6.1 Prescrizioni	
6.2 Allestimento della bocca in uscita	
6.3 Uso del tritacarne	

7. Manutenzione	17
7.1 Lubrificazione	
7.2 Pulizia della macchina	
7.2 Messa fuori servizio	
8. Inconvenienti e rimedi	18
8.1 Inconvenienti, cause e rimedi.	

1 - Consegna e garanzia

1.1 - Premessa

ATTENZIONE!

La simbologia utilizzata nel presente manuale, intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa.

Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.

ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi.

Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante.

Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale e il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso.

Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - Conservazione ed impiego del presente manuale

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa.

Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale.

Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione.

Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante.

In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario.

Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove esperienze ha subito successivi aggiornamenti.

A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice.

Il costruttore è teso alla continua ottimizzazione del proprio prodotto.

Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ricevere ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto. Per ogni chiarimento, contattare il Vostro fornitore.

1.3 - Garanzia

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice.

Per ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della **Dichiarazione di Conformità** redatta ai sensi della Direttive CEE 89/392, invaliderà la garanzia e solleverà la Ditta Costruttrice da danni derivanti da tale manomissione.

Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- non corretta installazione;
- uso improprio della macchina da parte di personale non addestrato adeguatamente;
- uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo;
- mancata o maldestra manutenzione;
- utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

1.4 - Descrizione della macchina

Il tritacarne in Vs. possesso è una macchina semplice, compatta, di grande rendimento e potenza.

- Poichè deve essere usata per tritare prodotti alimentari i componenti che possono venire a contatto con il prodotto sono stati scelti accuratamente per garantire la massima igiene. La carenatura è realizzata in acciaio inox .
- La tramoggia è realizzata in acciaio inox per garantire la massima igiene e facilitarne la pulizia.
- Gli utensili sono costruiti in acciaio inossidabile per garantirne maggiore durata e massima igiene.
- Macchine robuste di linea moderna, realizzate in lega in alluminio e con carcassa in acciaio inox.
- Bocche in fusione di acciaio inox con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale.
- Possibilità di invertire il senso di rotazione dell'elica mediante un selettore.
- Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli.
- Motori ventilati sia trifase che monofase con i seguenti vantaggi:
 - grande costanza di rendimento e durata del motore;
 - aumento del tempo di lavoro effettivo dovuto a minori interruzioni;
 - basso indice di riscaldamento per mantenere la carne fresca e inalterata.

I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla **Direttiva CEE 89/392** e successive modifiche. In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.5 - Uso previsto

La macchina è stata progettata e realizzata per tritare carni e prodotti simili. Deve essere utilizzata in ambienti professionali e il personale destinato all'utilizzo della macchina deve essere un operatore del settore che deve avere letto e compreso il presente manuale. Usare la macchina esclusivamente appoggiata in modo sicuro sopra ad un solido tavolo da lavoro.

Le dimensioni della carne da tritare deve essere tale da essere contenuta completamente nella bocca di carico; e non deve fuoriuscire dalla tramoggia.

1.6 - Usi non consentiti

La macchina deve essere usata esclusivamente per gli scopi previsti dal costruttore; in particolare:

- **non** utilizzare la macchina per tritare prodotti alimentari diversi da carne e simili.
- **non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.
- **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione**.
- Non lavorare prodotti di dimensioni superiori a quanto può essere totalmente contenuto nella tramoggia di carico.
- Non indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche. Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti ed i dispositivi antinfortunistici da adottare.
- **Non** avviare la macchina in avaria.
- Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina ed avvertire i responsabili della manutenzione.
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.

Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poichè di solito ha perso i sensi).

Questa operazione è pericolosa.

L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati.

E' opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non è possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...).

E' opportuno fare intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.7 - Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l' "**Anno di costruzione**" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza.

Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.

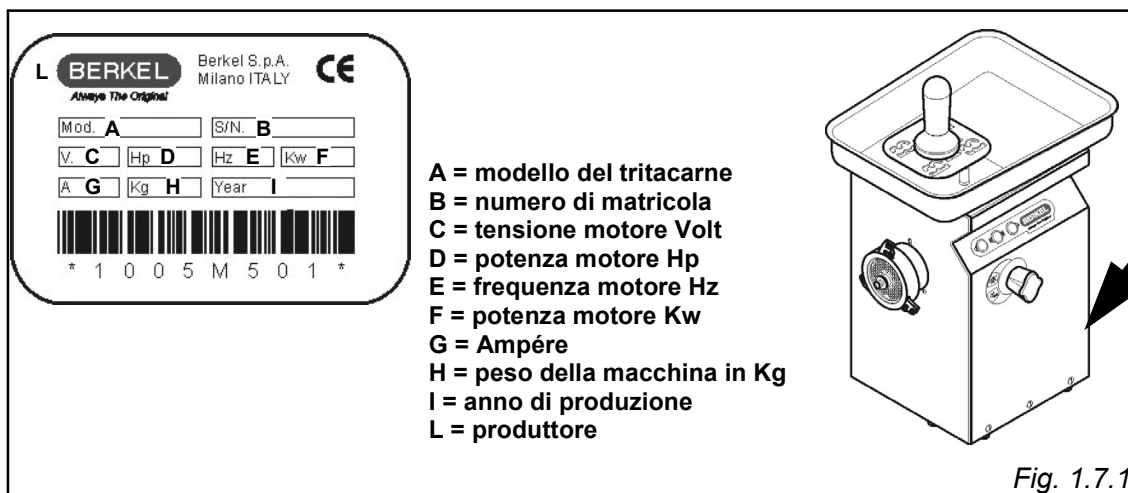
Rilevare i dati dalla targa rappresentata in fig. 1.7.1.

Come promemoria suggeriamo di riportare i dati della macchina di cui siete in possesso, nella tabella sottostante:

Tritacarne modello
N° di matricola.....
Anno di costruzione.....
Tipo.....

ATTENZIONE!

Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.



1.7.1 - Targhe di avvertenza e di pericolo (fig. 1.7.2)

ATTENZIONE!

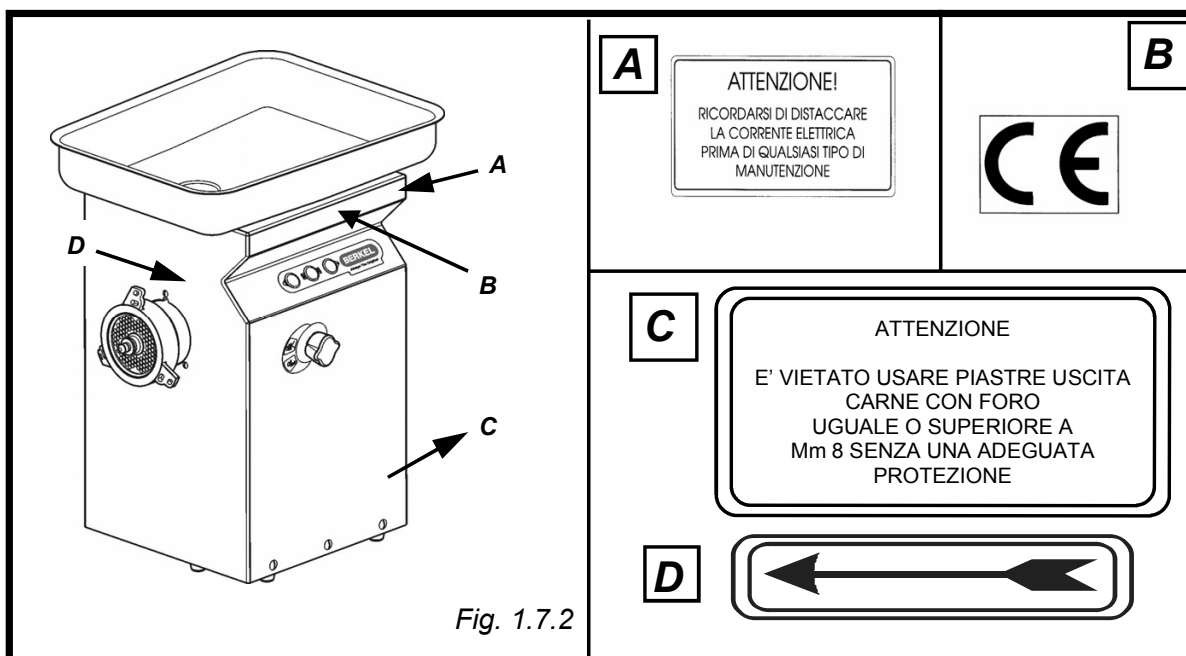
Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici.

Si rischia la folgorazione.

Rispettare le avvertenze richiamate dalle targhe. L'inosservanza può causare lesioni personali.

Accertarsi che le targhe siano sempre presenti e leggibili.

In caso contrario applicarle o sostituirle.

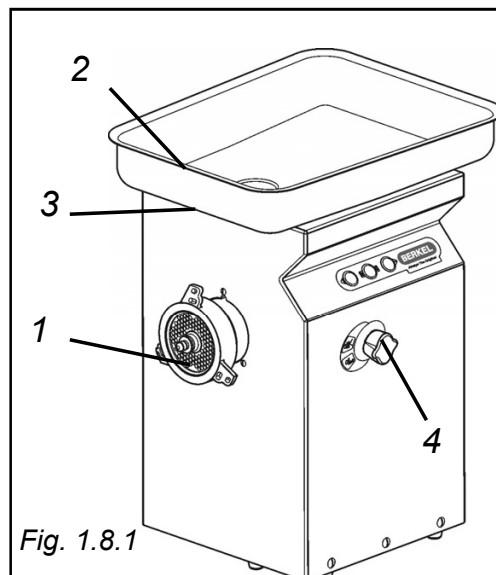


1.8 - Protezioni e dispositivi di sicurezza

ATTENZIONE!

Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dei dispositivi di sicurezza.

Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.



1. Bocca di uscita prodotto, con fori della piastra inferiore ad 8 mm.

In questo caso viene impedito l'introduzione delle dita all'interno della bocca.

A richiesta del cliente è possibile installare piastre di uscita con fori di diametro superiore agli 8 mm.

In questi casi sarà cura dell'utilizzatore installare una idonea protezione alla bocca stessa.

2. Tramoggia in acciaio inox rigidamente bloccata alla bocca di carico

3. Carter di protezione ai componenti elettrici.

La parte inferiore della macchina viene chiusa da un coperchio plastico, impedendo l'accesso involontario ai componenti elettrici presenti al suo interno.

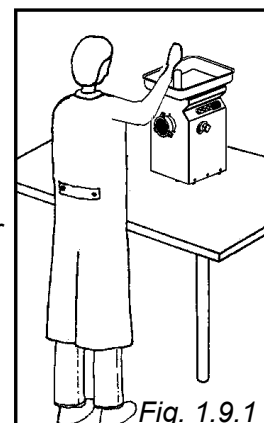
4. Pomello bloccaggio bocca di uscita della carne macinata
 - Girare il pomello in senso **antiorario** per consentire lo smontaggio della bocca e dei relativi particolari.
 - Girare il pomello in senso **orario** per bloccare la bocca di uscita, nella posizione di lavoro facendo attenzione che sia posizionata nella sede predisposta.

ATTENZIONE!

Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1.9 - Posti di lavoro

La corretta postazione che l'operatore deve occupare per ottimizzare il lavoro con la macchina è indicata nella fig. 1.9.1.

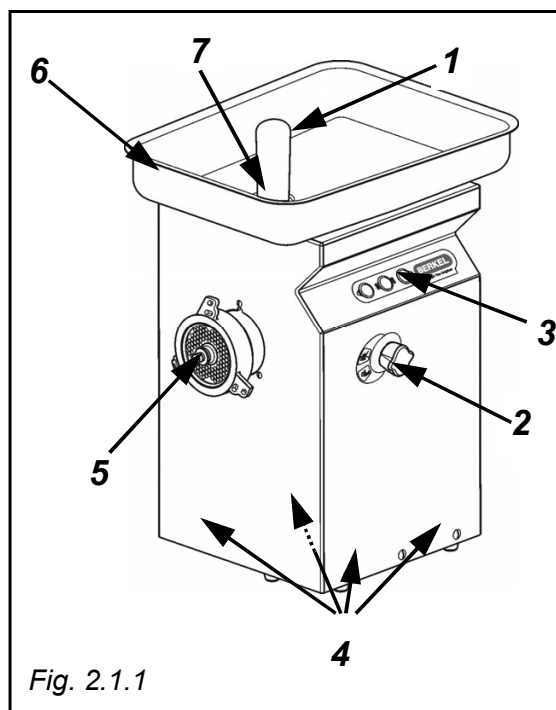


2 - Caratteristiche tecniche

2.1 - Parti principali

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.

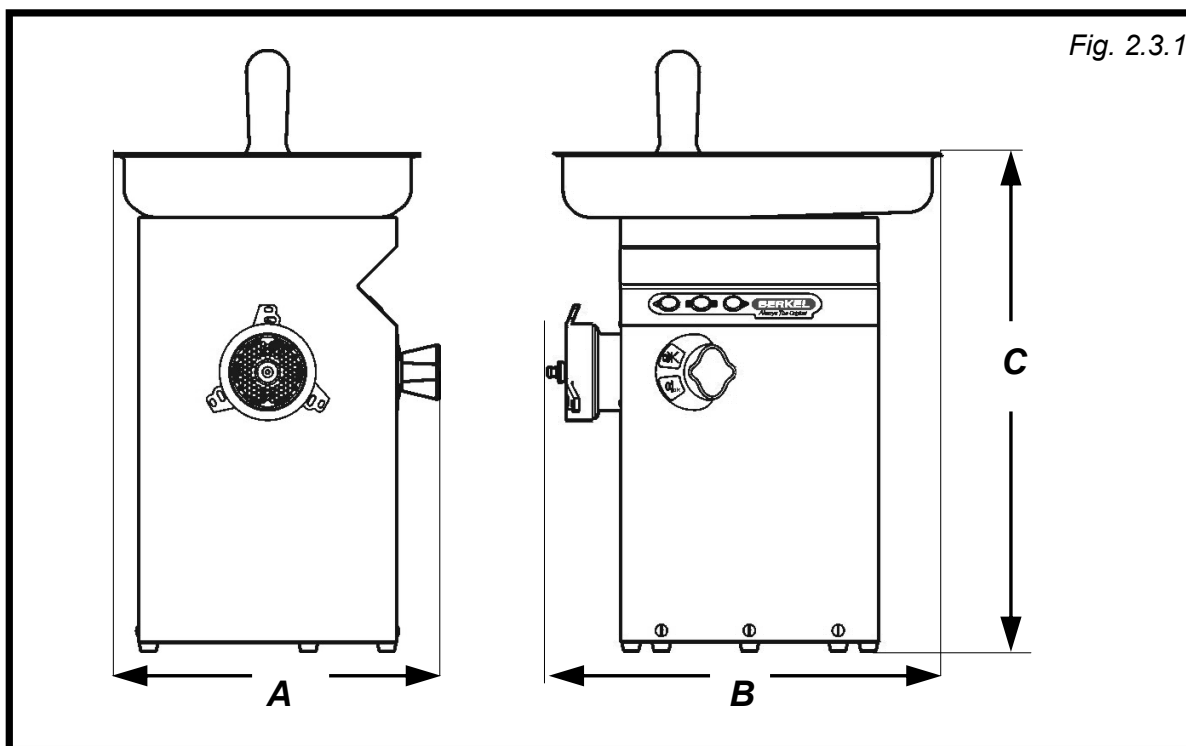
1. Pestello
2. Pomello sblocca bocca
3. Comandi della macchina
4. Piedini
5. Bocca di uscita della carne tritata
6. Tramoggia di carico
7. Bocca di carico



2.2 - Caratteristiche tecniche

	Motore	Alimentazione	Produtz. oraria	Piastre in dotazione
	watt/hp		kg/h.	ø mm
BM32T	2205/3 tf 1837/2,5 mn	230-400V/50Hz	700	6

2.3 - Dimensioni e peso della macchina



Nota

Tutte le misure sono espresse in millimetri.

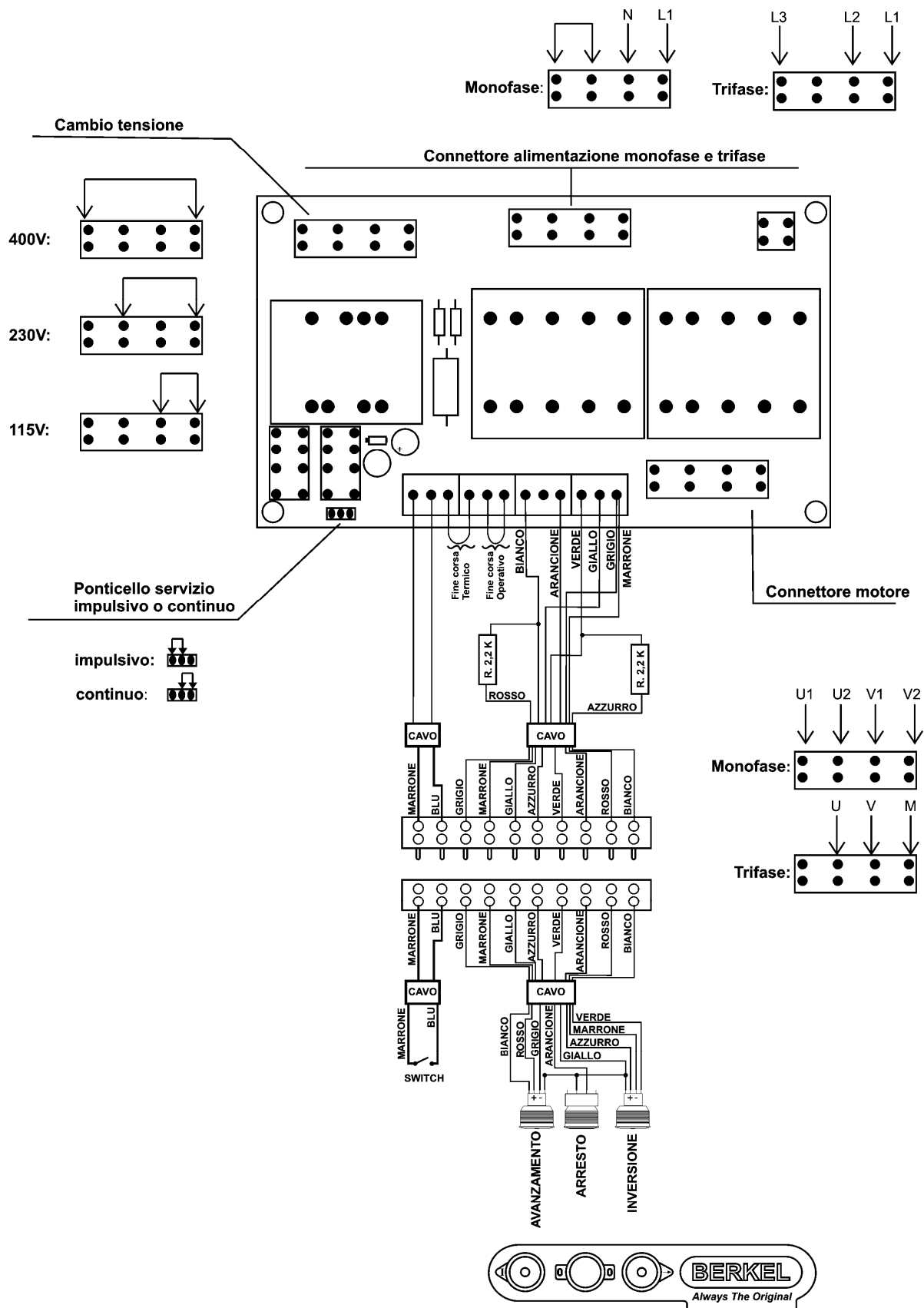
	Dimensioni AxBxC	Peso netto
	mm	kg
BM32T	390x530xh700	50

24 - Livello del rumore emesso

I rilevamenti del rumore emesso dalla macchina indicano che il livello equivalente di rumorosità è inferiore a 70 dBA.

Su richiesta, il costruttore è in grado di fornire copia della prova di rumorosità.

2.5 - Schema elettrico



3 - Comandi e indicatori

3.1 - Elenco comandi ed indicatori

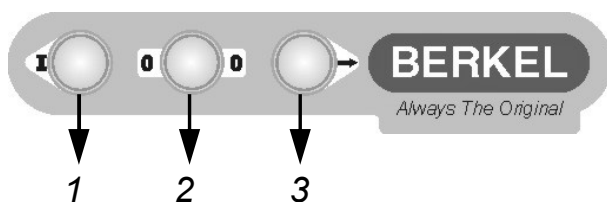


Fig. 3.1.1

1 - Pulsante di marcia

- Premere per avviare la macchina.

2 - Pulsante di arresto

- Premere per arrestare la macchina.

3 - Pulsante inversione di marcia

- Permette di invertire il senso di rotazione dell'elica

4 - Collaudo, trasporto, consegna e installazione

4.1 - Collaudo

La macchina in Vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione.

Durante tale collaudo vengono effettuate prove di lavoro su materiale identico a quello lavorato dall'utilizzatore.

4.2 - Consegna e movimentazione della macchina

Tutto il materiale spedito è stata accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Salvo diversi accordi con il cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene avvolta con nylon e cartone.

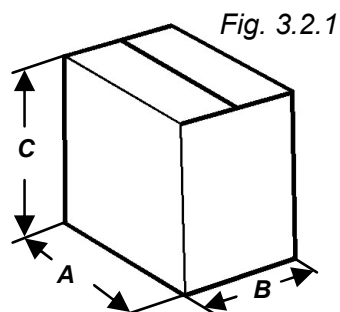


Fig. 3.2.1

	Imballo AxBxC		Peso lordo
BM32T	710x560x750	BM32T	65 Kg

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo.

In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo:

"Accetto, con riserva..." e la motivazione.

Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

4.3 - Installazione

ATTENZIONE!

La zona dove si intende installare la macchina deve essere pari solida ed il piano di appoggio deve garantire il suo sostegno in sicurezza.

Inoltre occorre posare la macchina mantenendo ampio spazio intorno ad essa.

Questo consente maggiore manovrabilità nelle fasi di lavoro e garantisce l'accesso nei successivi interventi di manutenzione.

Predisporre intorno alla macchina una idonea illuminazione per garantire la

corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo della macchina.

- Togliere il cellophan che avvolge la macchina ed ogni altro imballo presente all'interno.

4.3.1 - Smaltimento imballi

I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assi-milabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente.

Il nylon è un materiale inquinante che se bruciato produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti.

Nel caso la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

4.3.2 - Movimentazione della macchina

ATTENZIONE!

Maneggiare la macchina con cura ed attenzione, evitando le cadute accidentali che potrebbero danneggiarla in modo grave.

Per evitare eventuali strappi muscolari, nel sollevare la macchina, fare forza sulle gambe.

4.4 - Allacciamento all'impianto elettrico

ATTENZIONE!

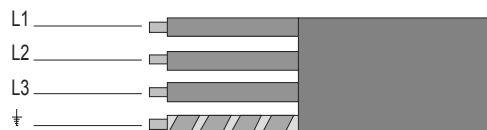
Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina.

Ogni intervento deve essere eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto.

Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di terra efficiente.

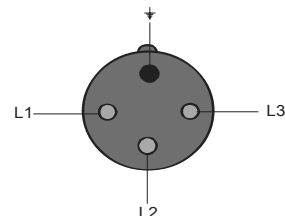
4.4.1 - Macchina trifase da 380 Volt-50Hz e macchine trifase da 220 Volt-50 Hz

In questi allestimenti, la macchina è fornita con un cavo di alimentazione di sezione 4 x 1,5 mm.



Questo è collegato ad una spina trifase tre poli + terra.

Allacciare il cavo alla rete di alimentazione trifase interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.



4.4.2 - Macchina monofase da 220 Volt-50 Hz

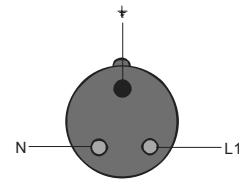
In questo allestimento la macchina viene fornita con un cavo di alimentazione di sezione 3 x 1,5 mm.



N: solitamente o è di colore BLU oppure è indicato con il N° 4

Questo è collegato ad una spina monofase a tre poli.

Allacciare il cavo alla rete di alimentazione monofase da 220 Volt-50 Hz interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.



In allestimenti con voltaggi diversi da quelli citati, consultare il costruttore.

Nel caso si debba allungare il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo della stessa sezione di quello installato dal costruttore.

5 - Avviamento e arresto

5.1 - Verifica del corretto collegamento elettrico

Attaccare la spina alla presa della corrente elettrica;

L'indicatore luminoso di rete ("6" Fig. 3.1.1 pag. 13) deve essere illuminato;

Premere il pulsante di marcia ("1" Fig. 3.1.1 pag. 13), verificando il senso di rotazione degli utensili (nella versione 380 trifase).

Il senso di rotazione dell'elica deve essere concorde al senso indicato dalla freccia ("D" fig. 1.7.2 pag. 9), senso antiorario.

Se il senso di rotazione è contrario, scollegare la macchina dalla corrente elettrica e rivolgersi al nostro rivenditore di zona.

Nota:

Nelle macchine allacciate ad una linea monofase e realizzate per una tale alimentazione, il corretto senso di rotazione viene definito direttamente dal costruttore.

5.2 - Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze

1 - Bocca di uscita del prodotto.

Verificare che la bocca di uscita del prodotto presenti dei fori di diametro inferiore agli 8 mm.

In caso contrario alla bocca deve essere installata una idonea protezione.

2 - Tramoggia in acciaio inox.

La tramoggia in acciaio inox è rigidamente bloccata alla bocca.

3 - Carter di protezione componenti elettrici.

Verificare la presenza, l'integrità ed il corretto fissaggio della protezione ai componenti interni della macchina.

5.3 - Verifica efficienza del pulsante di arresto (fig. 5.3.1)

Con macchina allacciata alla rete e utensile in movimento, premere il pulsante di arresto "2" Fig. 5.3.1. La macchina deve fermarsi.

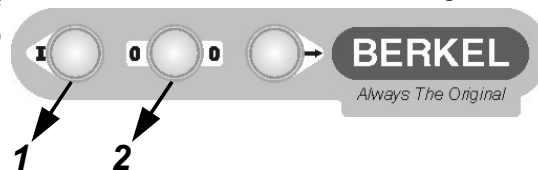


Fig. 5.3.1

5.4 - Avviamento della macchina

Per avviare la macchina, basta premere il pulsante di marcia ("1" Fig. 5.3.1), dopo aver collegato correttamente la spina alla presa della corrente elettrica e la macchina si aziona.

5.5 - Arresto della macchina

Per arrestare la macchina, basta premere il pulsante di arresto, "2" Fig. 5.3.1 e la macchina si ferma.

6 - Uso della macchina

6.1 - Prescrizioni

ATTENZIONE!

Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina.

Prima di iniziare l'uso l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti. In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto della manutenzione.

Il prodotto da tritare deve essere di pezzatura tale da poter entrare all'interno della bocca di carico e deve essere premuto con l'aiuto dell'apposito spingitore (pestello) **NON FARLO MAI CON LE MANI.**

6.2 - Allestimento della bocca in uscita o dell'apposito spintore (pestello).

La macchina può essere allestita di tre diversi gruppi di taglio della carne:

A - Enterprise o normale

B - Metà UNGER

C - UNGER totale

- Il sistema -C-, (UNGER totale), è composto da: un'elica "1" di trasporto della carne, una piastra "2" frangitutto, un primo coltello "3" e relativa piastra forata "4", un secondo coltello "5" con la piastra forata finale "6".
- Il sistema -B-, (Metà UNGER), sostituisce il distanziale "7" al coltello "5" e la piastra "6".
- Il sistema -A-, (Normale), è il metodo più semplice essendo solamente composto dall'elica di trasporto, un coltello e una piastra di uscita.

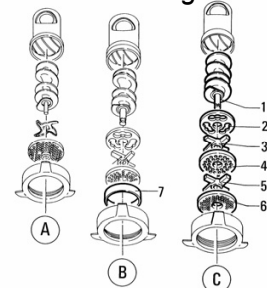


Fig. 6.2.1

Non è possibile montare le piastre del gruppo -C- o -B- sui modelli con gruppo di macinazione -A-, ma è necessario cambiare il gruppo completo.

6.3 - Uso del tritacarne

- 1 Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targhetta tecnica.
L'indicatore di tensione dovrà essere acceso per indicare il collegamento alla rete elettrica.
- 2 Stringere leggermente la ghiera del tritacarne e mettere un po' di carne, premere il pulsante di marcia facendo attenzione che il senso di rotazione dell'elica sia uguale a quello indicato dalla freccia (antiorario).
- 3 Se la carne in uscita è tagliata bene la regolazione della ghiera è sufficiente, in caso contrario stringere ancora la ghiera fino ad ottenere un perfetto taglio della carne.
- 4 Arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto
- 5 Per allentare la ghiera non occorre fare uso di un attrezzo. Svitare di un giro il pomello che blocca la bocca perchè la ghiera sia libera e si possa facilmente estrarre.
- 6 Dopo un'accurata pulizia, montare prima la bocca e bloccarla per mezzo del pomello, queste operazioni sono necessarie per assicurarsi che la bocca sia situata nella giusta posizione.
- 7 Ora si può rimontare l'elica, il coltello, la piastra e la ghiera.

7 - Manutenzione

ATTENZIONE!

Ogni intervento di manutenzione e di pulizia della macchina deve essere eseguita solamente a macchina ferma, scollegata dalla rete elettrica.

La zona dove si eseguono gli interventi di manutenzione deve essere mantenuta sempre pulita ed asciutta.

Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.

Ogni eventuale sostituzione di componenti, compreso la sostituzione dell'utensile deve essere effettuata con ricambi originali presso le officine autorizzate o direttamente dal costruttore.

7.1 - Lubrificazione

La macchina non necessita di lubrificazione.

7.2 - Pulizia della macchina

ATTENZIONE!

Scollegare la macchina dalla linea elettrica prima di pulirla.

Non pulire la macchina con un getto d'acqua.

Usare esclusivamente detergenti non tossici, ma espressamente destinati alla pulizia di componenti per uso alimentare.

7.3 - Messa fuori servizio

La macchina è realizzata con materiali quali alluminio, acciaio e rame, pertanto non richiedono particolari accorgimenti per la loro rottamazione.

Rivolgersi quindi alle ditte predisposte allo smaltimento dei rifiuti differenziando i componenti secondo il loro materiale.

8 - Inconvenienti e rimedi

8.1 - Inconvenienti cause e rimedi

Inconvenienti

- 1- La macchina non parte
- 2- L' elica gira nel senso opposto da quello indicato dalla freccia (su mod. trifase)
- 3- Il prodotto non viene macinato correttamente

Cause

- 1- L'interruttore differenziale o è in posizione "0".
- 1- L'interruttore di spina è in posizione "0"
- 1- Pulsante avvio non funziona
- 1- Motore elettrico difettoso

- 2- Filo motore invertito

- 3- Piastra e coltello non stretti correttamente
- 3- Presenza di rigature sulla piastra o coltello non perfettamente aderente (sul piano della piastra)
- 3- Bocca non introdotta perfettamente sulla sede

Rimedi

- 1- Portare l'interruttore in posizione "I"
- 1- Portare l'interruttore in posizione "I"
- 1- Interpellare l'assistenza tecnica
- 1- Interpellare l'assistenza tecnica

- 2- Rivolgersi all'assistenza tecnica

- 3- Stringere correttamente la piastra e il coltello
- 3- Sostituire la coppia piastra e coltello difettosi
- 3- Introdurre correttamente la bocca nella relativa sede

Contents

1. Delivery and warranty	5
1.1 Foreward.	
1.2 Keeping and using this manual	
1.3 Warranty	
1.4 Machine description	
1.5 Foreseen use	
1.6 Prohibited uses	
1.7 Machine identification	
1.7.1 Warning and danger plates	
1.8 Safety protections and devices	
1.9 Work position	
2. Technical features	10
2.1 Main parts	
2.2 Technical features	
2.3 Machine dimensions and weight	
2.4 Noise level	
2.5 Electrical diagrams	
2.6 Optionals	
2.6.1 Optional trestle with wheels	
2.6.2 Optional polyethylene tray	
3. Commands and indicators	12
3.1 List of commands and indicators	
4. Testing, transport, delivery, and installation	13
4.1 Testing	
4.2 Delivery and moving the machine	
4.3 Installation	
4.3.1 Package disposal	
4.3.2 Moving the machine	
4.4 Connecting the electrical system	
4.4.1 Three-phase machine	
4.4.2 Single-phase machine	
5. Start up and stop	14
5.1 Checking the correct electrical connection	
5.2 Checking the presence and efficiency of protection devices	
5.3 Checking the efficiency of stop button	
5.4 Starting the machine	
5.5 Stopping the machine	

6. <i>Using the machine</i>	15
6.1 <i>Warnings</i>	
6.2 <i>Setting up the outlet</i>	
6.3 <i>Using the meatgrinder</i>	
7. <i>Maintenance</i>	16
7.1 <i>Lubrication</i>	
7.2 <i>Cleaning the machine</i>	
7.2 <i>Putting out of order</i>	
8. <i>Problems and solutions</i>	17
8.1 <i>Problems, causes and solutions</i>	
9. <i>Exploded view</i>	

1 - Delivery and warranty

1.1 - Foreward

ATTENTION!

The symbols used in this manual are meant to draw the reader's attention to points and operations that can endanger the personal safety of operators or risk damaging the machine. Do not use the machine unless you are certain that you have correctly understood these warnings.

ATTENTION!

For greater clarity certain illustrations in this manual show the machine or parts of it with panels or carters removed. Do not use the machine in these conditions; all protections must be correctly fitted and in perfect working order.

This manual may not be reproduced, even partially, and its contents cannot be used for purposes other than those permitted by the manufacturer.

Any violations of the above are punishable by law.

1.2 - Keeping and using this manual

The purpose of this manual is to instruct the user, through texts and figures, on the warnings and essential criteria concerning transport, movement and use and maintenance of the machine itself.

The manual must therefore be carefully read before using the machine. Keep this manual in a safe place near the machine so that it can be easily and quickly reached for any future reference.

If the manual should be mislaid or damaged, ask your dealer or manufacturer for a copy.

If the machine is sold, inform the manufacturer of the name and address of the new owner. The manual reflects the state of technology at the time the machine is sold and cannot be considered inadequate if it is subsequently updated on the basis of new knowledge.

For this purpose the manufacturer reserves the right to update its products and related manuals without being obliged to update previous products and manuals barring exceptional cases.

If in doubt, consult the nearest servicing center or the manufacturer.

The manufacturer's aim is to continuously optimize its product therefore it is pleased to receive any comments or suggestions on improvement of the machine and/or the manual.

The machine is delivered to the user under warranty conditions in force at the time of purchase. Contact your supplier for any clarifications required.

1.3 - Warranty

The user is not authorized for any reason to tamper with the machine. If a fault occurs contact the manufacturer. Any attempts at dismantling or tampering with any part of the machine in general by the user or unauthorized personnel will bring about the lapse of the **Declaration of Conformity** written according to the Directive EEC 89/392, will render the warranty null and void and will exempt the manufacturer from responsibility for any damage either to persons or things due to

such tampering.

The manufacturer is also exempt from all responsibility in the following cases:

- Incorrect installation;
- Improper use of the machine by inadequately trained personnel;
- Failure to comply with the regulations in force in the country the machine is installed in;
- Lack of or insufficient maintenance;
- Use of unoriginal spare parts and spare parts not specifically designed for the model;
- Total or partial failure to follow the instructions.

1.4 - Machine description

The meatgrinder you have purchased is a simple, compact, powerful, and high performance machine.

- Since it must be used to grind food products, the components that can come into contact with the product have been carefully chosen to guarantee maximum hygiene. The casing is made of stainless steel.
- The hopper is made of stainless steel to guarantee maximum hygiene and to facilitate cleaning procedures.
- The utensils are made of stainless steel to guarantee a long life and maximum hygiene.
- The mouths in stainless steel casting have the possibility of applying a total or partial UNGER system.
- The rotation direction of the propeller can be inverted by means of a pushbutton panel.
- Rigid blocking of the mouth to improve the cutting of the meat and to prolong the life of the plates and blades.
- Ventilated motors, both three-phase and single-phase, with the following advantages:
 - highly consistent yield and long motor life;
 - increase of effective work time due to few interruptions;
 - low heating index to always keep the meat fresh and unaltered.

The models represented in this manual have been built in compliance with the **Directive EEC 89/392** and adaptations. In case of accident, the manufacturer is not responsible if the machine has been modified, tampered with, removed of safety protections and devices, or used for purposes not foreseen by the manufacturer.

1.5 - Foreseen use

The machine has been designed and built to grind meat and similar products.

It must be used in professional environments and the personnel designated to use the machine must be a qualified operator in the field and have read and understood this manual. Only use the machine when it is securely placed on a solid work table. The dimensions of the meat to be ground must be such to be able to completely fit in the loading mouth; the product must not come out of the hopper.

1.6 - Forbidden uses

The machine must only be used for purposes foreseen by the manufacturer, in particular:

- **Do not** use the machine to grind food products different from meat or the like.
- **Do not** use the machine if it has not been correctly installed with all the protections intact and correctly assembled to avoid the risk of severe personal injury.
- **Do not** access electrical components without having previously disconnected the machine from the electrical supply: **risk of electrocution**.
- Do not work with products that are larger than what can completely fit inside the loading hopper.
- Do not wear clothing that does not conform with accident prevention laws. Consult the employer for safety prescriptions in force and safety devices to be used.
- **Do not** start the machine if it is not working correctly.
- Before using the machine make sure that any condition which endangers safety has been opportunely eliminated. If any irregularity occurs, stop the machine and notify the head of maintenance.
- **Do not** allow unauthorized personnel to operate the machine.

Emergency treatment in case of accident caused by the electrical current, first remove the victim from the conductor (as he will usually be unconscious).

This operation is dangerous as the victim is a conductor in this case and touching him can cause electrocution.

You should therefore disconnect the contact directly from the power line supply valve or, if this is not possible, distance the victim using insulating material (wooden or pvc sticks, fabric, leather, etc.). A doctor should be promptly called and the patient taken to the hospital.

1.7 - Machine information

An exact description of the "**Model**", the "**Serial number**" and the "**Year of manufacturing**" of the machine will facilitate fast and efficient responses on behalf of our servicing department. It is advisable to indicate the model of the machine and the serial number each time you contact the servicing department. The data is reported on the plate shown in fig. 1.7.1. As a memorandum, we suggest reporting the data for the machine you have purchased in the table below:

<i>Meatgrinder model</i>
<i>Serial number</i>
<i>Year fo manufacturing</i>
<i>Type</i>

ATTENZIONE!

Do not alter the data reported on the plate for any reason.

Warning and danger plates (fig. 1.7.2)

A = machine model

B = serial number

C = motor tension Volt

D = motor power Hp

E = motor frequency Hz

F = motor power Kw

G = Ampère

H = machine weight Kg

I = year of production

L = producer

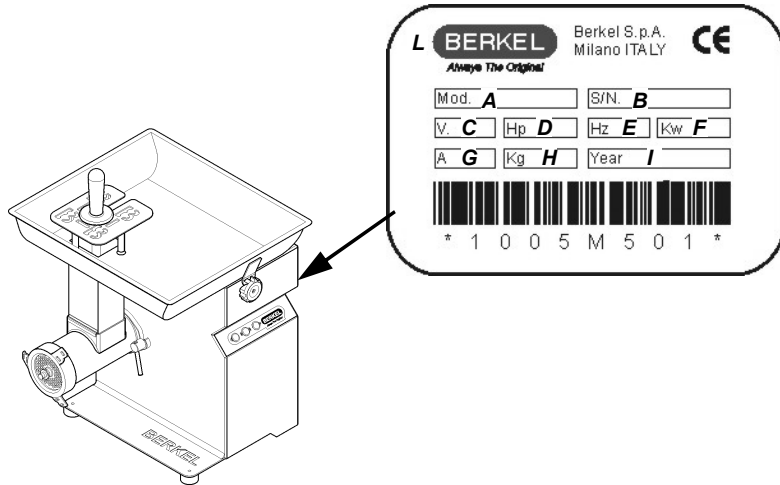


Fig. 1.7.1

1.7.1 - Danger and warning plates (fig. 1.7.2)

WARNINGS!

Do not intervene on the electrical components while the machine is connected to the power supply. Risk of electrocution. **Observe the warnings on the plates.** Failure to observe them can cause personal injury. Make sure the plates are fitted and legible. If they are not, fit or replace them.

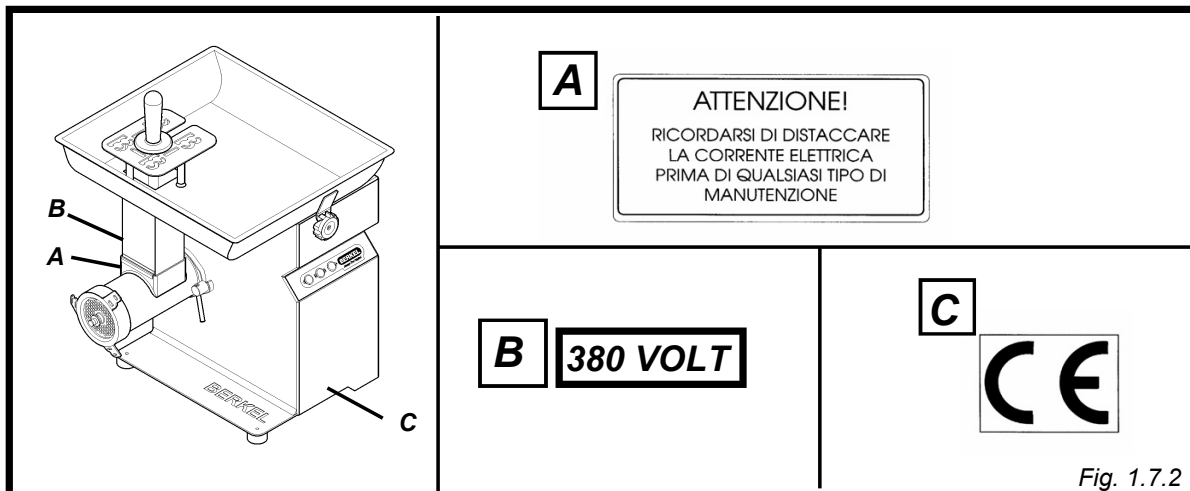


Fig. 1.7.2

1.8 - Safety protections and devices

ATTENTION!

Before using the machine make sure the devices are correctly positioned and in perfect condition. At the beginning of each work shift check that they are fitted and working efficiently; if not, notify the head of maintenance.

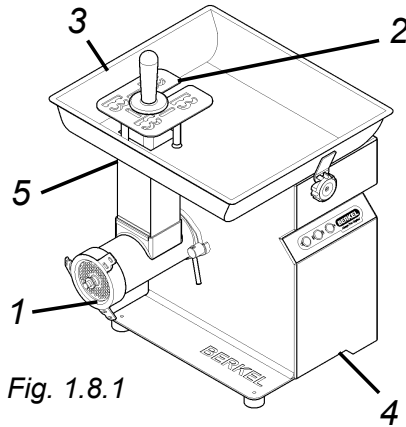


Fig. 1.8.1

1. Product outlet, with plate holes smaller than 8 mm. In this case introducing fingers into the mouth is impeded. Upon request an outlet plate with holes having a diameter greater than 8 mm can be installed. In these cases the user will be responsible for the installation of a proper protection on the mouth.
2. Hand guard.
The hopper has the protection "2" Fig.1.8.1 page 13, in compliance with the circular from the Ministry of Work and Social Security n° 66 dated 05/09/79.

3. The stainless steel hopper is firmly blocked at the loading mouth.
4. Protection carters for electrical components.
The lower part of the machine is closed by a carter, blocking involuntary access to electrical components inside of it.
5. Micros on the hopper.
A magnet corresponding to the safety sensor is assembled in the lower part of the hopper.

ATTENTION!

Do not tamper with the safety devices in any way or for any reason.

1.9 - Work position

The correct work position for the operator to optimize working with the machine is indicated in fig. 1.9.1.

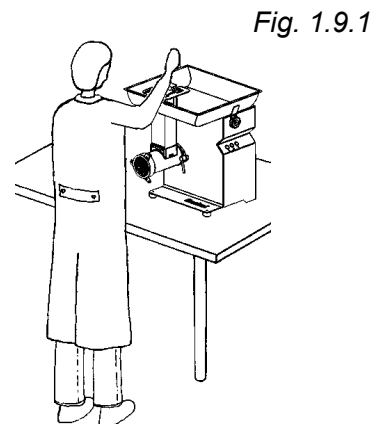


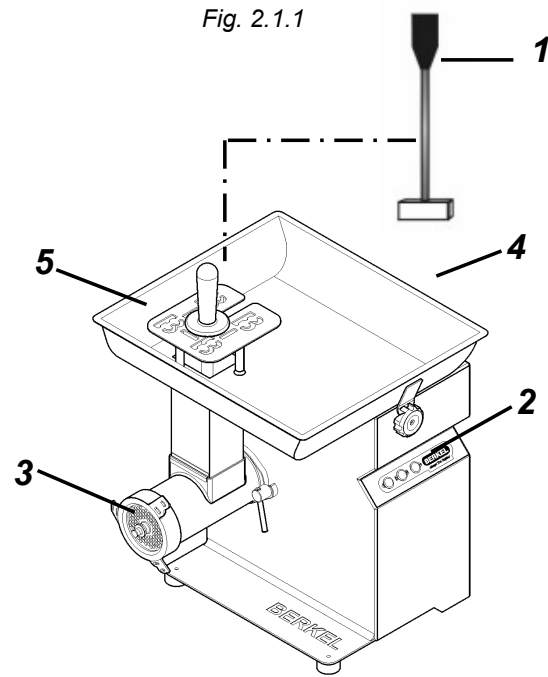
Fig. 1.9.1

2 - Technical features

2.1 - Main parts

To facilitate understanding the manual the main parts of the machine are listed and represented in fig. 2.1.1.

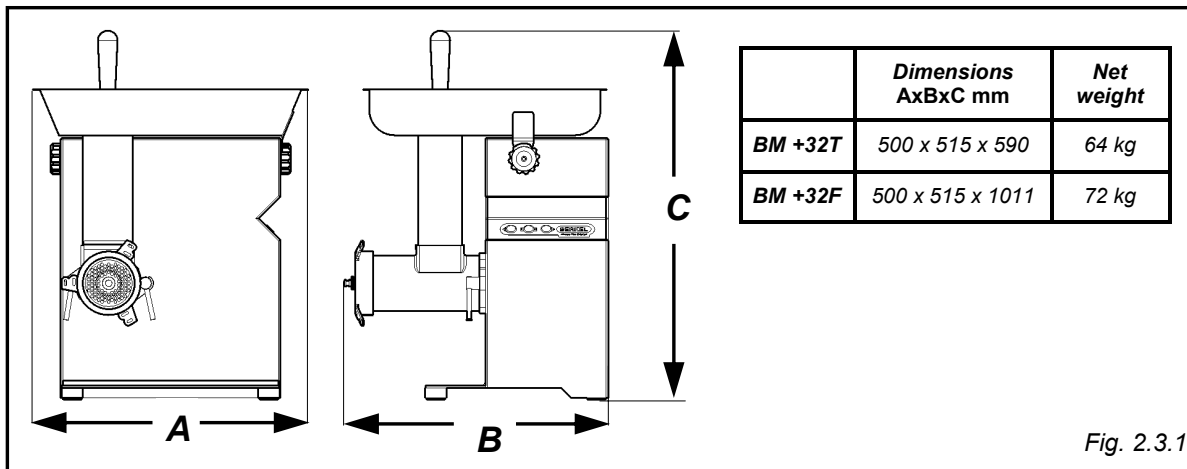
1. Pestle
2. Machine commands
3. Outlet for the ground meat
4. Loading hopper
5. Loading mouth



2.2 - Technical features

	Motor	Feed	Hourly production	Outfitted plates
	watt/hp		kg/h.	ø mm
BM +32T	2208/3	230/50Hz	700	6
BM +32F	2208/3	230-400V/50Hz	700	6
BM +32F	2940/4	230-400V/50Hz	700	6

2.3 - Machine dimensions and weight



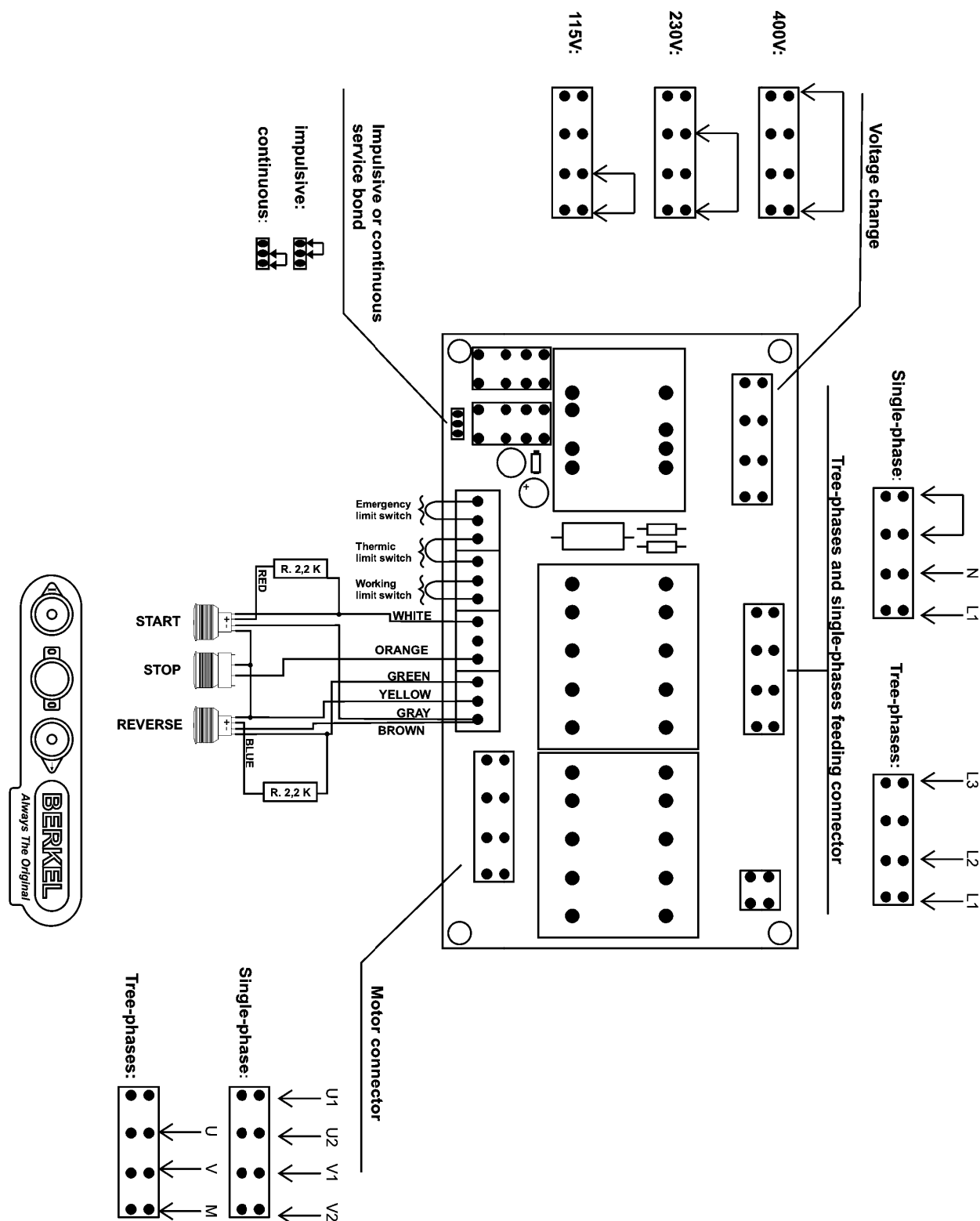
2.4 - Noise level

Measurements of the noise emitted by the machine indicate that the equivalent noise level is lower than 70 dBA.

Upon request the manufacturer can supply a copy of the noise test.

2.5 - Electrical diagrams

2.5.1 - 380V three-phase and 220V single-phase electrical diagram



2.6 - Optionals

2.6.1 Optional trestle with wheels (A fig. 2.6.1)

Pay attention in moving machine with legs and wheels.

First of all remember to **RELEASE THE WHEELS** before move the machine, otherwise it could fall towards the operator causing injuring and damaging the machine itself.

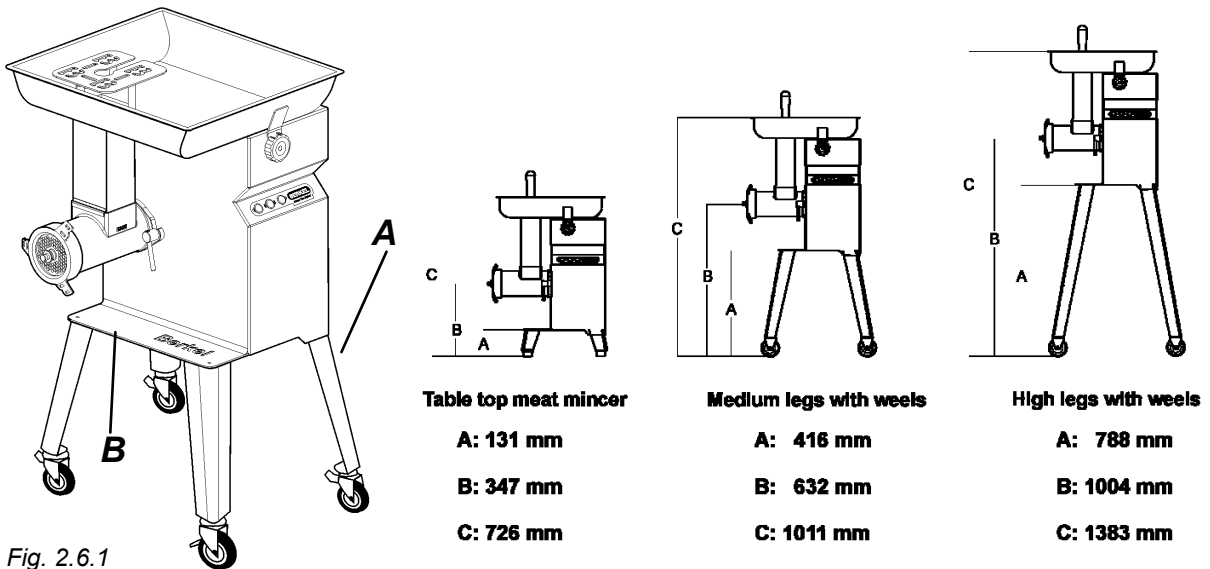


Fig. 2.6.1

2.6.2 Optional poliethylene tray (B fig. 2.6.1)

The poliethylene extracting tray is suitable to support a weight **NOT SUPERIOR** of Kg. 12.

3 - Commands and indicators

3.1 - List of commands and indicators

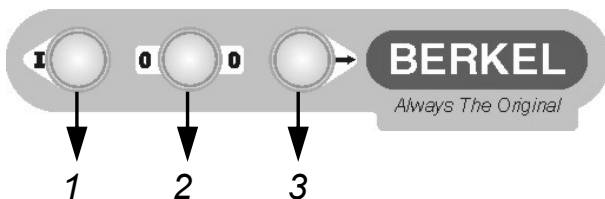


Fig. 3.1.1

1 - Start pushbutton (continuous)

- Press to start the machine.

2 - Stop pushbutton

- Press to stop the machine.

3 - Gear inversion pushbutton (discontinuous)

- Enables inverting the rotation direction of the propeller.

4 - Testing, transport, delivery, and installation

4.1 - Testing

The machine you have purchased has been tested on our premises to ensure it is correctly running and regulated.

4.2 - Delivery and moving the machine

All the material shipped has been carefully checked before delivery to the forwarding agent. Unless otherwise stipulated by the client or hindered by particularly burdensome transport, the machine is packaged on a pallet and wrapped in cardboard. Upon receipt of the machine check that the packaging is intact. Should the packaging be damaged, sign the shipping agent's transport documents, noting that, for example: "I accept, but ..." and the reason. Once the package has been opened, should it be found that components of the machine have truly been damaged, declare such damage to the shipping agent within three days of the date indicated on the transport documents.

4.3 - Installation

ATTENTION!

The area in which you wish to install the machine must be solid and the surface it rests on must guarantee safe support.

Furthermore, it is necessary to position the machine, leaving ample space around it. This allows for better maneuverability while working and guarantees access for periodic maintenance.

Ensure that there is sufficient lighting around the machine to guarantee good visibility for the operator of the meatgrinder.

4.3.1 - Package disposal

Package components such as cardboard, nylon and wood are compatible with solid urban waste and can therefore be disposed of freely. Nylon is a pollutant material; if burned it produces toxic fumes. Do not burn and do not dispose of in the environment but dispose of according to laws in force. If the machine is delivered in countries in which there are no particular laws, dispose of the packaging according to what is prescribed by the laws in force.

4.3.2 - Moving the machine

ATTENTION!

Handle the machine carefully and with extreme ATTENTION, avoiding that it accidentally falls, which could seriously damage it. Due to the solid weight of the machine, at least two people are required for moving it.

4.4 - Connecting the electrical system

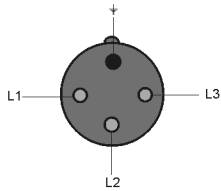
ATTENTION!

Check that the electrical supply line corresponds with the data reported on the machine identification plate.

Each intervention must be carried out only by qualified personnel who are expressly authorized. Make the connection to a network outfitted with an efficient floor plug.

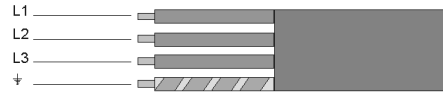
4.4.1 - 380 Volt-50Hz three-phase machine and 220 Volt-50 Hz three-phase machine

In these set ups the machine is outfitted with a feeding cable with a section of 4 x 1.5 mm.



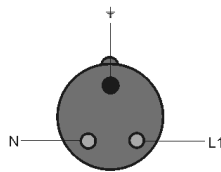
This is a connection to a three-pole + grounding three-phase plug.

Connect the cable to the three-phase feeding network, interplacing a 16-Amp magnetothermic differential switch.



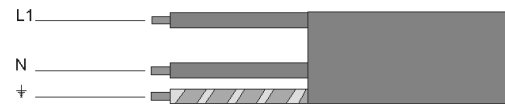
4.4.2 - 220 Volt-50 Hz single-phase machine

In this set up the machine is outfitted with a feeding cable with a section of 3 x 1.5 mm.



This is connected to a three-pole single-phase plug.

Connect the cable to the 220 Volt-50 Hz single-phase feeding network, interplacing a 16-Amp magnetothermic differential switch.



N: usually it is of blue colour or by N° 4 indicated

In set ups with voltages different from those mentioned, consult the manufacturer. If the feeding cable must be prolonged, use a cable with the same section as the one installed by the manufacturer.

5 - Start up and stop

5.1 - Checking the correct electrical connection

Connect the plug to the electrical outlet;

Press the start pushbutton ("1" Fig. 3.1.1), checking the rotation direction of the tools (in the 380 three-phase version).

The rotation direction must be counter-clockwise.

If the rotation direction is incorrect, disconnect the machine from the electrical supply and contact the dealer in your area.

Note:

For the machines connected to a single-phase line and made for such feeding, the correct rotation direction is directly defined by the manufacturer.

5.2 - Checking the presence and efficiency of the protection and safeties

1 - Product outlet.

Check that the plates on the product outlet have holes with a diameter smaller than 8 mm. If they do not, the outlet must be installed with a proper protection.

2 - Hand guard

The hopper must have a hand guard.

3 - Stainless steel hopper.

The stainless steel hopper is firmly welded onto the casing.

4 - Electrical component protection carters.

Make sure they are fitted, intact and correctly fastened to the internal parts of the

machine.

5.3 - Checking the efficiency of the stop pushbutton (fig. 5.3.1)

While the machine is connected to the power supply and the tool is moving, press the stop pushbutton "2" Fig. 5.3.1. The machine must stop.

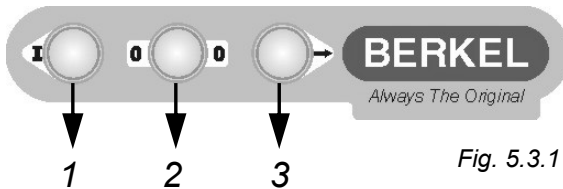


Fig. 5.3.1

5.4 - Starting the machine (fig. 5.3.1)

To start the machine just press the start pushbutton "1" Fig. 5.3.1 after having correctly connected the plug to the electrical outlet and the machine will start.

5.5 - Stopping the machine (fig. 5.3.1)

To stop the machine just press the stop pushbutton "2" Fig. 5.3.1 and the machine will stop.

6 - Using the machine

6.1 - Warnings

ATTENTION!

Only authorized personnel can operate the machine.

Before using the machine, the operator must make sure that all the protections are in place and that the safety devices are fitted and efficient. If not, turn off the machine and notify the head of maintenance. The product to be ground must be in pieces that can enter the loading mouth and they must be pushed with the help of a proper pushing utensil (pestle) **NEVER DO THIS WITH YOUR HANDS.**

6.2 - Setting up the outlet or the proper pushing device (pestle).

The machine can be set up in three different meat-cutting groups:

- A - Enterprise or normal
- B - Half UNGER
- C - Total UNGER

- System -C-, (total UNGER), consists of : a propeller "1" to transport the meat, a hammer mill plate "2", a first blade "3" and corresponding perforated plate "4", a second blade "5" with the final perforated plate "6".
- System -B-, (half UNGER), substitutes the blade "5" and the plate "6" with the spacer "7".
- System -A-, (Normal), is the simplest method in that it is only composed of a transport propeller, a blade and an outlet plate.

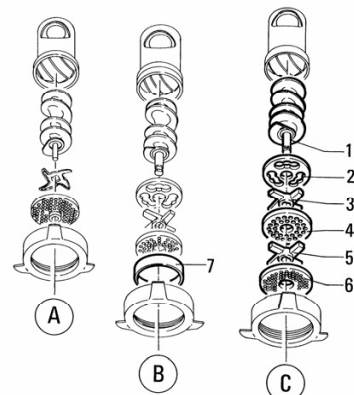


Fig. 6.2.1

It is not possible to assemble the plates from groups -C- or -B- on models with the grinding group -A-, instead the complete group must be changed.

6.3 - Using the meatgrinder

- 1 Make sure the feeding tension corresponds to the value reported on technical plate.
- 2 Lightly tighten the ring nut on the meatgrinder and put in a little meat, press the start pushbutton, making sure that the rotation direction of the propeller is counter-clockwise.
- 3 If the meat coming out is cut well then the nut has been sufficiently regulated; on the contrary, tighten the nut some more until reaching the perfect cut of the meat.
- 4 Stop the machine by pushing the stop pushbutton.
- 5 After thoroughly cleaning, first assemble the mouth and block it; these operations are necessary to assure that the machine runs correctly.
- 6 Now the propeller, the blade, the plate, and the nut can be reassembled.

7 - Maintenance

ATTENTION!

Every maintenance and cleaning operation must only be carried out with the machine at a standstill and disconnected from the electrical power supply.

The area in which maintenance will be done must always be clean and dry.

Do not allow unauthorized personnel to intervene on the machine.

Any possible replacement of parts, including the utensil, must be made with original spare parts at authorized workshops or directly by the manufacturer.

7.1 - Lubrication

The machine does not require any lubrication.

7.2 - Cleaning the machine

ATTENTION!

Disconnect the machine from the electrical power supply before cleaning it.

Do not clean the machine with jets of water.

Only use non-toxic detergents which are designated for cleaning components for food use.

7.3 - Putting out of order

The machine is made of materials such as aluminum, steel and copper, therefore they do not require particular operations for scrapping.

8 - Problems and solutions

8.1 - Problems, causes and solutions

Problems

- 1– The machine does not start
- 2– The propeller turns clockwise (on the three-phase model)
- 3– The product is not ground correctly

Causes

- 1– The differential switch is in the "0" position.
- 1– The plug switch is in the "0" position.
- 1– The start pushbutton does not work.
- 1– The electrical motor is faulty.

- 2– Motor wire inverted.

- 3– Plate and blade are not tightened correctly.
- 3– Scoring on the plate or blade is not perfectly adherent (on the plate plane).
- 3– Mouth is not perfectly fastened.

Solutions

- 1– Put the switch in position "I".
- 1– Put the switch in position "I".
- 1– Contact servicing department.
- 1– Contact servicing department.

- 2– Ask technical assistance (dealer).

- 3– Correctly tighten the plate and blade.
- 3– Replace the faulty plate and blade pair.
- 3– Correctly fasten the mouth.

Inhalt

1. Übergabe und Garantie	5
1.1 Vorwort	
1.2 Aufbewahrung und Benutzung dieses Handbuchs	
1.3 Garantie	
1.4 Maschinenbeschreibung	
1.5 Zweckmäßiger Gebrauch	
1.6 Unzweckmäßiger Gebrauch	
1.7 Maschinendaten	
1.7.1 Hinweis- und Gefahrenschilder	
1.8 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
1.9 Arbeitsplatz	
2. Technische Eigenschaften	10
2.1 Hauptbestandteile	
2.2 Technische Eigenschaften	
2.3 Abmessungen und Gewicht der Maschine	
2.4 Geräusch	
2.5 Schaltpläne	
2.6 Optional	
2.6.1 Optional: Ständer mit Räder	
2.6.2 Optional: polyäthylenes Servierbrett	
3. Befehle, Anzeigen	12
3.1 Verzeichnis der Befehle und Anzeigen	
4. Prüfung, Transport, Übergabe und Installation	13
4.1 Prüfung	
4.2 Übergabe und Fortbewegung der Maschine	
4.3 Installation	
4.3.1 Verpackungsbeseitigung	
4.3.2 Fortbewegung der Maschine	
4.4 Elektroanschluss	
4.4.1 Drehstrom-Maschine	
4.4.2 Einphasen-Maschine	
5. Ein- und Ausschaltung	14
5.1 Kontrolle Elektroanschluss	
5.2 Kontrolle der Schutzvorrichtungen	
5.3 Funktionskontrolle Ausschalttaste	
5.4 Einschaltung	
5.5 Ausschaltung	

6. Gebrauch der Maschine	15
6.1 Vorschriften	
6.2 Anbringung des Mundstücks am Ausgang	
6.3 Gebrauch des Fleischwolfs	
7. Wartung	16
7.1 Schmierung	
7.2 Reinigung	
7.3 Außerbetriebnahme	
8. Störungen-Beseitigung	17
8.1 Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung	
9. Symbolzeichnung	

1 - Übergabe und Garantie

1.1 - Vorwort

ACHTUNG!

Die in diesem Handbuch benutzten Symbole sollen den Leser auf Operationen aufmerksam machen, die für Bediener und Maschine eine Gefahr darstellen. Die Maschine nicht betätigen, bevor man die Hinweise nicht vollkommen verstanden hat.

ACHTUNG!

Zur besseren Ansicht ist die Maschine oder Teile davon auf einigen Abbildungen ohne Paneele oder Gehäuse dargestellt. Die Maschine darf so nicht benützt werden, sondern nur mit vollständig angebrachten und wirksamen Schutzvorrichtungen.

Der Hersteller gestattet nicht die Reproduktion, sei es auch nur teilweise, dieses Handbuchs und der Inhalt darf nicht für Zwecke, die vom Hersteller nicht autorisiert wurden, benutzt werden. Eine Zuwiderhandlung kann gesetzlich verfolgt werden.

1.2 - Aufbewahrung und Benutzung dieses Handbuchs

Zweck dieses Handbuchs ist es, den Benützer anhand von Texten und Abbildungen, über die Vorschriften, den Transport, die Fortbewegung der Maschine, den Gebrauch und die Wartung in Kenntnis zu setzen.

Vor Benützung der Maschine, sollte dieses Handbuch aufmerksam gelesen werden. Es sollte in der Nähe der Maschine aufbewahrt werden, um bei Bedarf jederzeit Einsicht nehmen zu können.

Sollte das Handbuch verloren gehen oder abgenützt sein, wenden Sie sich an Ihren Händler oder direkt an den Hersteller.

Bei Weitergabe der Maschine, dem Hersteller die neuen Besitzerdaten übermitteln.

Das Handbuch beschreibt den technischen Stand der Maschine am Zeitpunkt der Markteinführung und kann also nicht als überholt betrachtet werden, wenn es in der Zwischenzeit durch neue Erfahrungen Abänderungen erlitten hat.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und die entsprechenden Handbücher anzupassen, ist aber nicht verpflichtet die vorhergehenden Produktionen und Handbücher anzupassen, was nur für Sonderfälle gilt.

Im Zweifelsfall, den nächstgelegenen Händler konsultieren oder sich direkt an den Hersteller wenden.

Der Hersteller ist ständig dazu bedacht, die eigenen Produkte zu verbessern. Vorschläge zur Verbesserung der Maschinen und/oder des Handbuchs sind erwünscht. Es gelten die beim Verkauf gültigen Garantiebedingungen. Für weitere Erläuterungen wenden Sie sich an Ihren Händler.

1.3 - Garantie

Fremdeingriffe und Veränderungen an der Maschine sind nicht erlaubt. Bei Störungen, sich an die Herstellerfirma wenden. Der Benutzer oder nicht autorisiertes Personal darf die Maschine nicht selbstständig abmontieren, modifizieren oder Eingriffe an Maschinenkomponenten vornehmen; die Konformitätserklärung, gemäß Richtlinie CEE 89/392, würde dann nichtig werden und folglich auch die Garantieleistung ausfallen. Der Hersteller übernimmt in diesem Fall, für Schäden an Personen oder Sachen, keine Verantwortung.

Außerdem übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:

- bei nicht korrekter Installation;
- unzumutbarem Gebrauch durch nicht geschultes Personal
- bei Nichtberücksichtigung der im Installationsland geltenden Regelungen
- bei nicht sachgemäßer oder fehlender Wartung;
- wenn nicht Originalersatzteile oder modellfremde Ersatzteile eingebaut werden;
- wenn die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen nicht genauestens befolgt werden;

1.4 - Maschinenbeschreibung

Der von Ihnen erworbene Fleischwolf ist eine einfache, kompakte und leistungsfähige Maschine.

- Da mit dieser Maschine Nahrungsmittel verarbeitet werden, sind aus Hygienegründen die Bestandteile, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen können, sorgfältig gewählt worden. Verkleidung aus Edelstahl.
- Der Trichter besteht aus Edelstahl und kann einfach gereinigt werden, damit eine äußerste Hygiene gewährleistet werden kann.
- Die aus Edelstahl bestehenden Werkzeuge garantieren eine längere Lebensdauer und sind äußerst hygienisch.
- Mundstücke aus Fusions-Edelstahl, Unger-System applizierbar, entweder total oder partial.
- Die Drehrichtung der Schnecke kann durch einen entsprechenden Schalter umgestellt werden.
- Fester Anschluss des Mundstücks zum besseren Fleischschnitt und zur längeren Dauer der Messer und Platten.
- Belüftete Drehstrom- und Einphasenstrommaschinen weisen folgende Vorteile auf:
 - gleichmäßige Leistung und lange Lebensdauer des Motors;
 - weniger Unterbrechungen, folglich Erhöhung der effektiven Betriebszeit;
 - schwache Erwärmung, damit das Fleisch immer frisch bleibt.

Die in diesem Handbuch abgebildeten Modelle entsprechen der **Richtlinie CEE 89/392** und folgenden Änderungen.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei Unfällen, die durch unbefugte Eingriffe an der Maschine, Änderungen, durch Fehlen der Schutzvorrichtungen oder durch unzumutbaren Gebrauch verursacht worden sind.

1.5 - Zweckmäßiger Gebrauch

Die Maschine ist zum Faschieren von Fleisch oder Ähnlichem konzipiert und hergestellt worden.

Die Maschine ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, das Bedienungspersonal muss entsprechend ausgebildet sein und dieses Handbuch sehr aufmerksam gelesen und auch verstanden haben. Die Maschine muss für den Betrieb auf einem stabilen Tisch standsicher aufgestellt werden.

Das zu verarbeitende Fleisch muss in der Eingangsöffnung enthalten bleiben, darf also nicht aus den Trichter ragen.

1.6 - Unzweckmäßiger Gebrauch

Die Maschine darf nur für den vom Hersteller bestimmten Zweck benutzt werden, im Besonderen:

- die Maschine **nur** für Fleisch oder Ähnliches benutzen;
- die Maschine **nur** nach sachgerechter Installation benutzen. Sich vergewissern, dass bei Betrieb alle Schutzvorrichtungen vollständig vorhanden und korrekt angebracht sind, um gefährliche Verletzungen zu vermeiden.
- wenn Eingriffe an elektrischen Komponenten vorgenommen werden, den Netzstecker vorher ziehen: **es besteht Folgorationsgefahr!**
- Die zu bearbeitenden Stücke dürfen nicht aus dem Trichter ragen.
- Den Unfallverhütungsnormen entsprechende Kleidungsstücke tragen. Sich beim Arbeitsgeber über die jeweils geltenden Sicherheitsvorschriften und über die Unfallschutzmaßnahmen erkundigen.
- Eine defekte Maschine darf **nicht** eingeschaltet werden.
- Vor Gebrauch der Maschine sich vergewissern, dass alle Sicherheitsvorkehrungen getroffen worden sind. Auch nur geringere Störungen, müssen dem zuständigen Wartungspersonal gemeldet werden.
- Unbefugtes Personal darf die Maschine **nicht** benutzen.
- Die Ersthilfeleistung bei Elektrounfällen besteht darin, den Verunglückten sofort von der Stromquelle zu entfernen (da dieser normalerweise bewusstlos wird). Diese Handlung ist gefährlich. Der Verunglückte selbst wird zum Stromleiter: berührt man ihn, erleidet man selbst einen Stromschlag. Man muss also die Stromversorgung direkt am Versorgungsventil der Leitung abbrechen, oder wenn das nicht möglich ist, den Verunglückten mit Hilfe von Isolierstoffen (Holzstücke, PVC, Stoffe, Leder. usw.) entfernen. Danach sofort einen Arzt rufen und ihn ins Krankenhaus begleiten lassen.

1.7 - Maschinendaten

Genaue Angaben über "Modell", "Kennnummer" und "Baujahr", ermöglichen eine rasche und sichere Lösung Ihres Problems durch unseren Kundendienst.

Sollten Sie unseren Kundendienst anrufen, immer das Modell und die Kennnummer angeben.

Diese Angaben sind aus dem in Abb. 1.7.1. dargestellten Schild zu entnehmen. Sie können Ihre Maschinendaten hier nachstehend eintragen, damit sie schnell zur Hand sind.

Fleischwolf Modell
 Kennnummer.....
 Baujahr.....
 Typ.....

ACHTUNG!

Die Daten auf dem Typenschild dürfen nicht geändert werden.

A = Modell der Maschine
B = Kenn-nummer
C = Motor Spannung Volt
D = Motor Leistung Hp
E = Motor Frequenz Hz
F = Motor Spannung Kw
G = Ampère
H = Machine Gewicht Kg
I = Herstellungsjahr
L = Hersteller

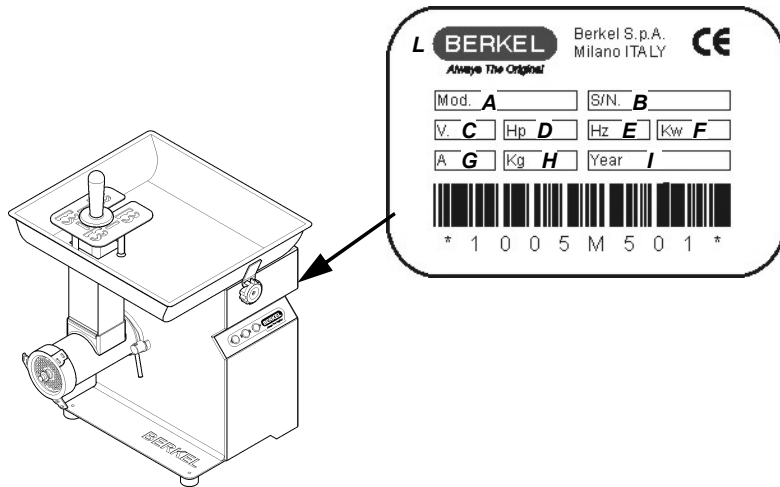


Abb. 1.7.1

1.7.1 - Hinweis- und Gefahrenschilder (Abb. 1.7.2)

ACHTUNG!

Die Maschine darf bei Eingriffen an elektrischen Komponenten nicht angesteckt sein.

Es besteht Folgorationsgefahr.

Die Hinweise auf den Schildern berücksichtigen.

Durch Nichtberücksichtigung könnte man sich Verletzungen zuziehen.

Die Schilder müssen immer vorhanden und leserlich sein.

Andernfalls diese anbringen oder ersetzen.

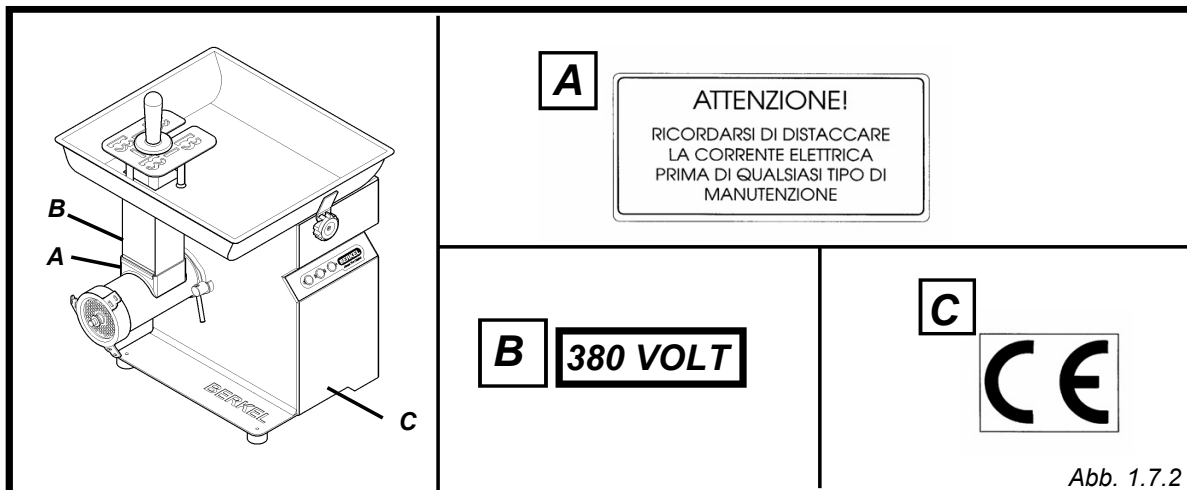


Abb. 1.7.2

1.8 - Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

ACHTUNG!

Bevor man die Maschine benutzt, sich vergewissern, dass sie standsicher aufgestellt wurde und die Sicherheitsvorrichtungen komplett und korrekt angebracht sind.

Bei jedem Schichtwechsel überprüfen, dass diese vorhanden und auch effizient sind. Andernfalls sich an den Verantwortlichen für die Wartung wenden.

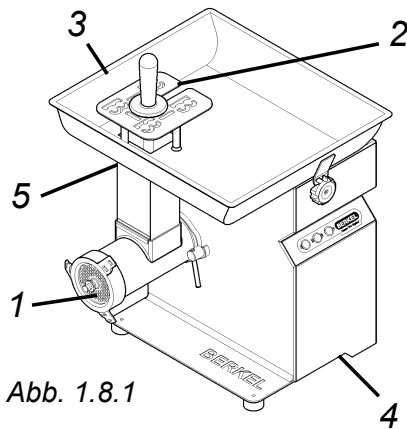


Abb. 1.8.1

1. Mundstück für Produktausgang mit Scheibenlöcher unter 8 mm, so kann das Einführen der Finger in die Löcher verhindert werden.

Auf Anfrage können auch Scheiben mit größeren Löchern bezogen werden.

In diesen Fällen muss aber der Benutzer dafür sorgen, am Ausgang eine entsprechende Schutzvorrichtung anzubringen.

2. Handschutz

Der Trichter ist mit einer Schutzvorrichtung (2) Abb.1.8.1 Seite 13 ausgerüstet, gemäß des

Rundschreibens des Arbeits- und Sozialfürsorgeministeriums Nr. 66 des 05.09.79.

3. Edelstahltrichter, der am Eingangsmundstück fest angebracht ist.

4. Schutzgehäuse Elektrokomponenten.

Der untere Teil der Maschine ist verschlossen, um unwillkürliche Zugriffe an elektrischen Komponenten zu vermeiden.

5. Mikro am Trichter

Innen am Trichter ist gegenüber des Fühlers ein Magnet angebracht.

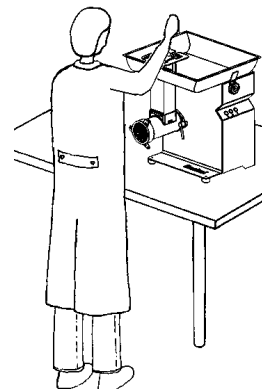
ACHTUNG!

Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen auf keinen Fall geändert werden.

1.9 - Arbeitsplatz

In Abb. 1.9.1. ist die korrekte Arbeitsstellung des Bedieners dargestellt, um mit der Maschine optimal arbeiten zu können.

Abb. 1.9.1

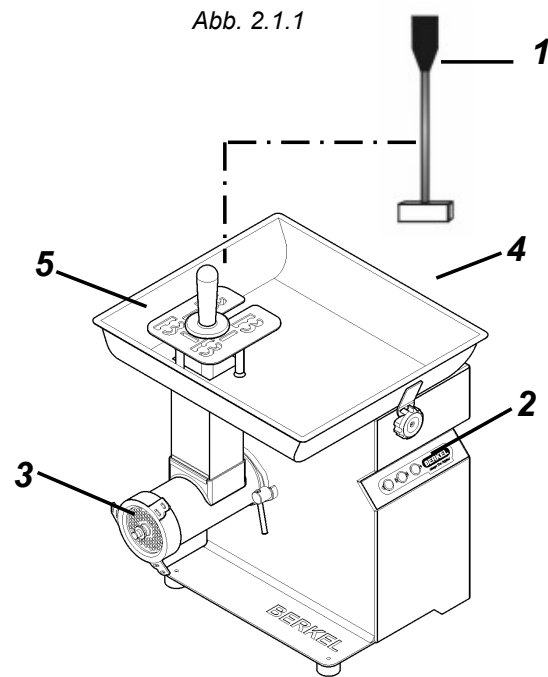


2 - Technische Eigenschaften

2.1 - Hauptbestandteile

Zum einfacheren Verständnis des Handbuchs sind in Abb. 2.1.1 die Hauptbestandteile dargestellt.

1. Stampfer
2. Schaltung
3. Ausgangsmundstück f. das faschierte Fleisch
4. Fülltrichter
5. Füllöffnung



2.2 - Technische Eigenschaften

	Motor	Speisung	Stundenprod.	beiliegende Scheiben
	watt/hp		kg/h.	ø mm
BM +32T	2208/3	230/50Hz	700	6
BM +32F	2208/3	230-400V/50Hz	700	6
BM +32F	2940/4	230-400V/50Hz	700	6

2.3 - Abmessungen und Gewicht der Maschine

Diagram showing the front view of the machine. The width is indicated by dimension line **A**.

Diagram showing the side view of the machine. The depth is indicated by dimension line **B**. The height is indicated by dimension line **C**.

	Abmessungen AxBxC	Nettogewicht
BM +32T	500 x 515 x 590	64 kg
BM +32F	500 x 515 x 1011	72 kg

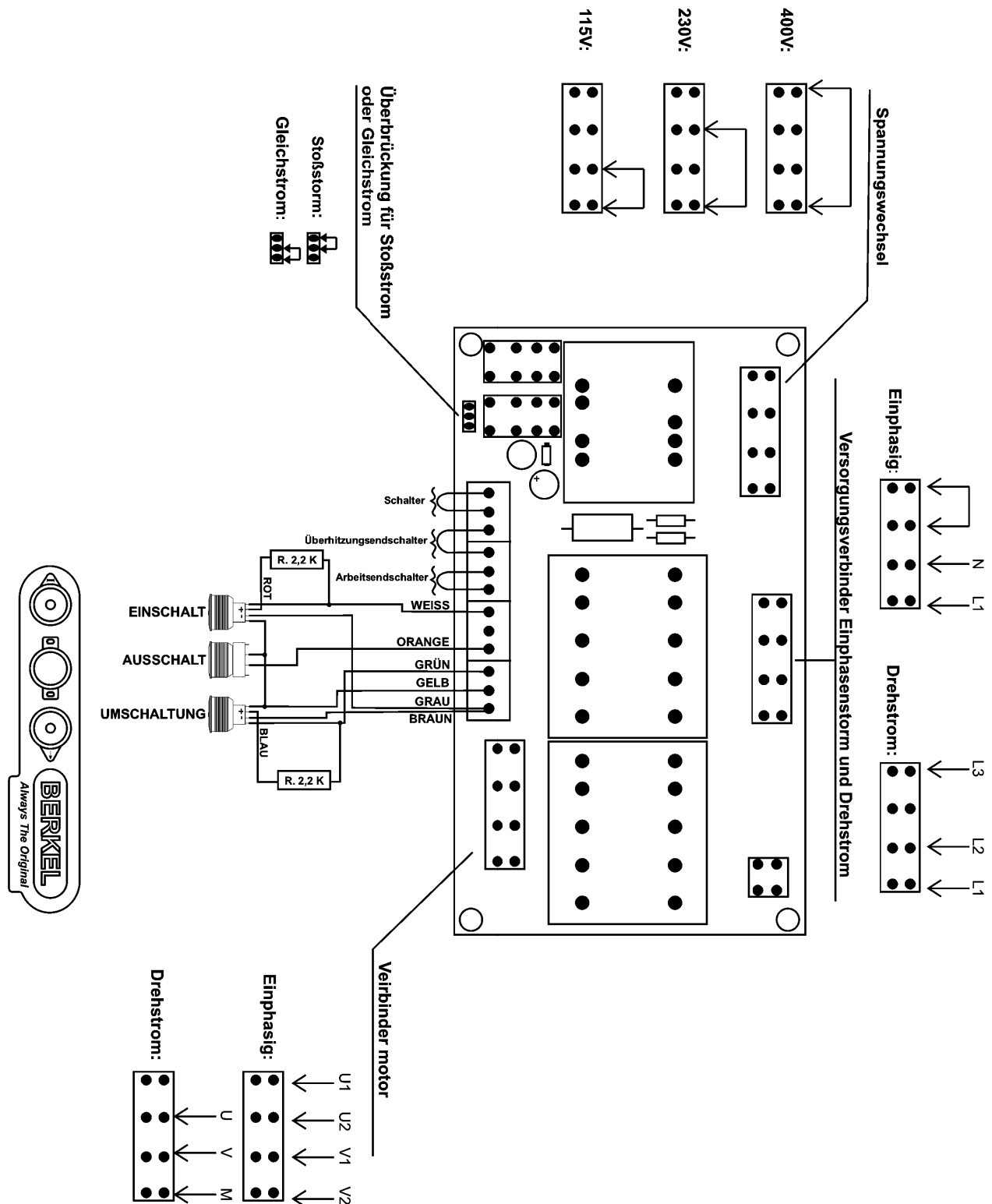
Abb. 2.3.1

24 - Geräusch

Die Geräuschmessungen ergaben Werte, die unter 70 dBA liegen.
Eine Kopie der Geräuschprobe kann beim Hersteller nachgefragt werden.

2.5 - Schaltpläne

2.5.1 - Einphasenschaltplan/220V - Drehstromschaltplan/380V



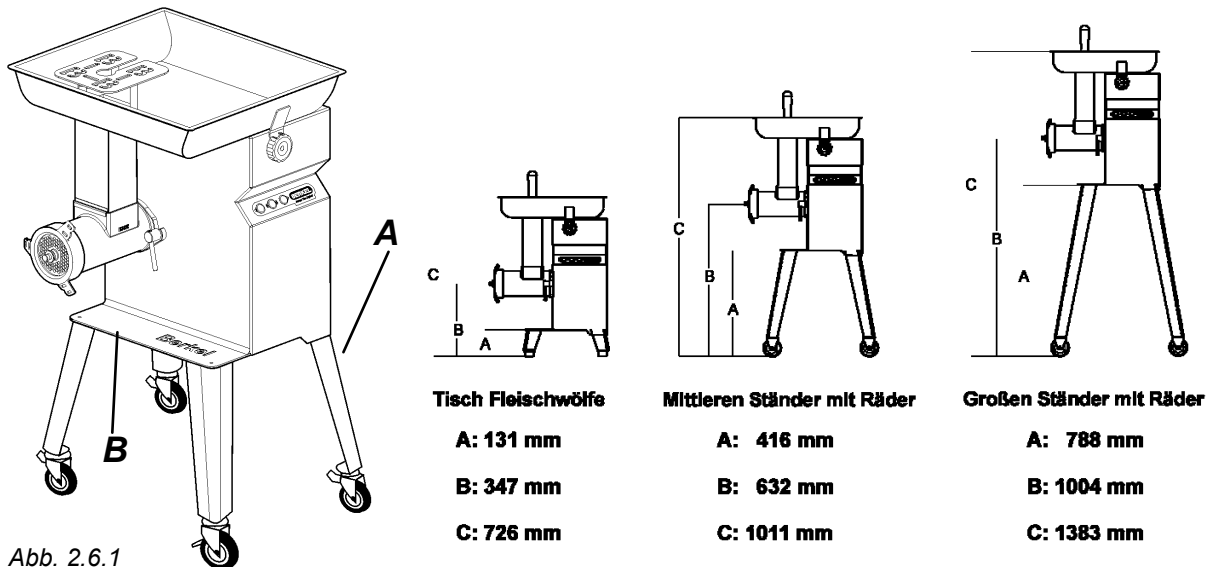
2.6 - Optional

2.6.1 Optional: Ständer mit Räder (A fig. 2.6.1)

Passen Sie mal auf, wenn Sie das Ständer mit Räder ziehen.

Vor allem, bevor die Maschine zu verschieben, vergessen Sie nicht die RÄDER LOSZULASSEN, sonst kann der Fleischwolf fallen und man sich dabei Verletzungen ziehen und die Maschine selbst beschädigen.

Außerdem, beachten Sie den Boden wo Sie den Fleischwolf verschieben, daß es keine Löcher, Stufe, breiten Lecke oder Kanaldeckel gibt, sonst kann die Maschine zu den Boden fallen.

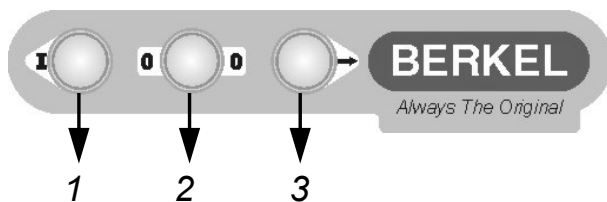


2.6.2 Optional: polyäthylenes Servierbrett (B Abb. 2.6.1)

Das polyäthylene ausziehbare Servierbrett kann nur Gewichte UNTER Kg 12 unterstützen

3 - Befehle und Anzeigen

3.1 - Verzeichnis der Befehle und Anzeigen



1 - Einschaltdruckknopf (kontinuierlich)

- drücken um die Maschine einzuschalten

2 - Ausschaltdruckknopf

- drücken um die Maschine auszuschalten

3 - Druckknopf für Umschaltung (diskontinuierlich)

- damit kann man die Drehrichtung der Schraube ändern

4 - Prüfung, Transport, Übergabe und Installation

4.1 - Prüfung

Ihre Maschine ist in unserem Werk geprüft worden, um eine einwandfreie Betriebsweise und eine korrekter Einstellung zu garantieren..

4.2 - Übergabe und Fortbewegung der Maschine

Das verschickte Material ist vor Übergabe an den Speditionär sorgfältig überprüft worden.

Falls nicht anders mit dem Kunden vereinbart oder es sich nicht um besondere Transporte handelt, wird die Maschine mit Nylon und Karton verpackt.

Bei Erhalt der Maschine die Vollständigkeit der Verpackung überprüfen,

Ist die Verpackung beschädigt, dem Transporteur den Lieferschein mit dem Vermerk: akzeptiere mit Vorbehalt (Grund angeben) unterschreiben.

Sollten beim Öffnen der Verpackung tatsächlich Teile beschädigt sein, beim Speditionär innerhalb von 3 Tagen ab Eingangsdatum Bericht erstatten.

4.3 - Installation

ACHTUNG!

Die Maschine muss auf einen soliden, standsicheren Platz abgestellt werden.

Rundum muss genügend Platz zur Verfügung stehen, damit alle Arbeitsschritte und Wartungsarbeiten bequem durchgeführt werden können.

Die Maschine muss für den Bediener rundum gut sichtbar sein, darum für eine entsprechende Beleuchtung sorgen.

4.3.1 - Verpackungsbeseitigung

Verpackungsmaterial wie Karton, Nylon und Holz gehören zum Gemeinmüll und können problemlos beseitigt werden.

Nylon ist umweltverschmutzend und erzeugt giftige Stoffe, wenn es verbrennt, darum also es nicht in der Umwelt verwahrlosen oder verbrennen, sondern gemäß der geltenden Gesetze beseitigen.

Wird die Maschine in Ländern mit besonderen Vorschriften installiert, die dort geltenden Normen für die Abfallbeseitigung berücksichtigen.

4.3.2 - Fortbewegung der Maschine

ACHTUNG!

Die Maschine vorsichtig handhaben, damit sie nicht auf den Boden fällt. Sie könnte dadurch ernste Schäden erleiden.

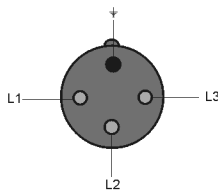
Es müssen mindestens zwei Personen die Maschine fortbewegen

4.4 - Elektroanschluss

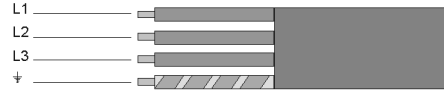
ACHTUNG!

Bevor man die Maschine anschließt, sich vergewissern, dass die Spannung der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt. Jeglicher Eingriff muss durch geschultes und befugtes Personal geschehen. Für den Anschluss muss eine effiziente Erdleitung vorgesehen sein.

4.4.1- Drehstrommaschine -380 Volt-50Hz und Drehstrommaschine -220 Volt-50 Hz



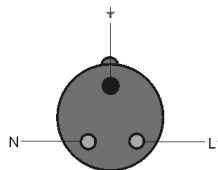
Bei diesen Ausführungen, ist die Maschine mit einem Kabel mit Schnitt 4 x 1,5 mm. ausgerüstet, das mit einem dreipoligen Drehstromstecker + Erdung verbunden ist.



Das Kabel an das Drehstromnetz schließen, dabei einen magnetothermischen Differentialschalter-16 Ampere dazwischenlegen.

4.4.2 - Einphasenmaschine -220 Volt-50 Hz

Bei dieser Ausführung ist die Maschine mit einem Kabel mit Schnitt 3 x 1,5 mm. ausgerüstet. Dieses Kabel ist mit einem dreipoligen



Einphasenstecker verbunden. Das Kabel an das Einphasennetz (220 Volt-50 Hz), schließen, dabei einen magnetothermischen Differentialschalter-16 Ampere dazwischenlegen.



N: normalerweise BLAU oder mit 4 gekennzeichnet

Sollte die Spannung mit der hier angegebenen nicht übereinstimmen, sich an den Hersteller wenden.

Sollte man das Kabel verlängern müssen, ein Kabel mit demselben Schnitt des Originalen verwenden.

5 - Ein - und Ausschaltung

5.1 - Kontrolle Elektroanschluss

Den Stecker anstecken;

Die Einschalttaste ("1" Abb. 3.1.1 Seite 19) drücken und die Drehrichtung der Werkzeuge kontrollieren (Version 380V –Drehstrom).

Die Schnecke muss im Gegenuhrzeigersinn drehen.

Ist die Drehrichtung falsch, muss die Maschine sofort ausgeschaltet werden und unsere nächstgelegene Verkaufsstelle angerufen werden.

Hinweis:

Bei Maschinen, die an ein Einphasenstromnetz angeschlossen werden und dafür bestimmt sind, wird die Drehrichtung direkt beim Hersteller definiert.

5.2 - Kontrolle der Schutzvorrichtungen

1 - Produktausgangsmundstück

Der Durchmesser der Ausgangslöcher muss unter 8 mm. liegen.
Andernfalls muss eine geeignete Schutzvorrichtung angebracht werden.

2 - Handschutz

Der Trichter muss mit Handschutz versehen sein.

3 - Edelstahltrichter

Der Edelstahltrichter ist fest an das Gehäuse geschweißt.

4 - Schutzverkleidung an den elektrischen Komponenten

Die Schutzverkleidung an den elektrischen Komponenten muss vollständig vorhanden sein und richtig befestigt sein.

5.3 - Funktionskontrolle Ausschalttaste (Abb. 5.3.1)

Mit angesteckter Maschine und mit drehendem Werkzeug, den Ausschaltdruckknopf "2" Abb. 5.3.1. drücken. Die Maschine muss ausschalten.

5.4 - Einschaltung (Abb. 5.3.1)

Man braucht nur den Einschaltdruckknopf zu drücken ("1", Abb. 5.3.1.) nachdem man die Maschine angesteckt hat. Die Maschine wird dann einschalten.

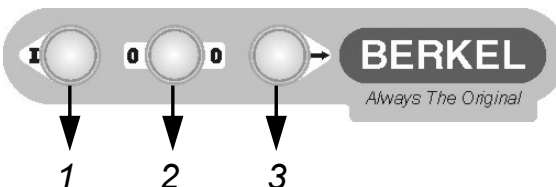


Abb. 5.3.1

5.5 - Ausschaltung (Abb. 5.3.1)

Zum Ausschalten der Maschine die Ausschalttaste "2" Abb 5.3.1 drücken.

6 - Gebrauch der Maschine

6.1 - Vorschriften

ACHTUNG!

Nur befugtes Personal darf die Maschine bedienen.

Vor Gebrauch muss der Bediener sich vergewissern, dass alle Schutzvorrichtungen angebracht sind, dass alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden sind und funktionieren. Andernfalls die Maschine ausschalten und sich an das Wartungspersonal wenden.

Die Fleischstücke müssen in die Füllöffnung passen und werden mit Hilfe des Stampfers runtergestoßen. **NIEMALS DIE HÄNDE EINFÜHREN.**

6.2 - Anbringung des Mundstücks am Ausgang oder des Stampfers

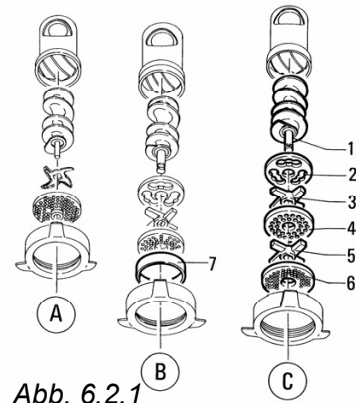
Die Maschine kann mit 3 verschiedenen Schneidgruppen ausgerüstet werden:

A - Enterprise oder Normal

B - Halb UNGER

C - UNGER Total

- System -C-, (UNGER Total), bestehend aus: einer Schnecke "1" zum Weitertreiben des Fleisches, einer Zerkleinerungsscheibe "2" einem ersten Messer "3" und dazugehöriger gelochter Scheibe "4", einem zweiten Messer "5" mit abschließender gelochter Scheibe "6".
- System -B-, (halb UNGER), mit Distanzstück "7" anstatt des Messers "5" und der Platte "6".
- System -A-, (normal), stellt das einfachste System dar, mit nur einer Förderschnecke, einem Messer und einer abschließenden Lochscheibe



Die Scheiben der Gruppe C oder B können nicht auf den Modellen mit Austreibgruppe A montiert werden, eventuell muss der komplette Block gewechselt werden.

6.3 - Gebrauch des Fleischwolfs

- 1 Die Spannung muss den Typenschildwerten entsprechen.
- 2 Den Stellring des Fleischwolfs leicht anschrauben, etwas Fleisch reingeben, dann die Einschalttaste drücken; zu beachten, dass die Drehung im Gegenuhrzeigersinn erfolgen muss.
- 3 Ist man mit dem Fleischschnitt zufrieden, bedeutet das, dass der Stellring richtig reguliert ist, andernfalls den Stellring fester anziehen, bis man also den gewünschten Schnitt erreicht.
- 4 Mit der Ausschalttaste die Maschine ausschalten.
- 5 Nach sorgfältiger Reinigung zuerst das Mundstück befestigen; diese Operationen müssen durchgeführt werden, um ein einwandfreies Funktionieren garantieren zu können.
- 6 Nun können Schnecke, Messer, Platte und Stellring wieder montiert werden.

7 - Wartung

ACHTUNG!

Die Maschine muss bei den Reinigungs- und Wartungsarbeiten ausgesteckt sein. Wartungseingriffe müssen immer an sauberen und trockenen Plätzen durchgeführt werden.

Nicht autorisiertes Personal darf keine Eingriffe vornehmen.

Auzutauschende Teile, einschließlich der Werkzeuge, dürfen nur durch Originalersatzteile ersetzt werden. Diese Arbeit muss in autorisierten Werkstätten oder direkt beim Händler erfolgen.

7.1 - Schmierung

Die Maschine muss nicht geschmiert werden.

7.2 - Reinigung der Maschine

ACHTUNG!

Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.

Die Maschine nicht mit Wasserstrahl reinigen.

Zur Reinigung ungiftige Mittel benutzen, die für Komponenten, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen geeignet sind.

7.3 - Außerbetriebnahme

Zur Herstellung der Maschine wurden Materialien wie Aluminium, Stahl und Kupfer verwendet, welche ohne besonderen Maßnahmen beseitigt werden können. Für die Beseitigung entsprechende, für die jeweiligen Materialien zuständige Firmen beauftragen.

8 - Störungen –Beseitigung

8.1 - Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung

Störungen

- 1– Die Maschine schaltet nicht ein
- 2– die Schnecke dreht im Uhrzeigersinn (auf Drehstrommodell)
- 3– Endprodukt nicht zufriedenstellend

Ursachen

- 1– Differentialschalter in Position "0".
- 1– Steckerschalter in Position "0"
- 1– Einschaltdruckknopf funktioniert nicht
- 1– Elektromotor defekt

- 2– Draht für Motor ist verwechselt worden

- 3– Scheibe und Messer ungenügend angezogen
- 3– Scheibe ist gerillt oder Messer liegt nicht perfekt an
(an der Scheibe)
- 3– Mundstück nicht richtig angebracht

Beseitigung

- 1– den Schalter auf "I" stellen
- 1– den Schalter auf "I" stellen
- 1– den Kundendienst anrufen
- 1– den Kundendienst anrufen

- 2– sich an den technischen Dienst wenden(Händler)

- 3– die Scheibe und das Messer richtig anziehen
- 3– das beschädigte Messer-Scheibenpaar ersetzen
- 3– Das Mundstück korrekt befestigen

Table des matières

1. Livraison et garantie	5
1.1 Introduction.	
1.2 Conservation et utilisation de ce manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Usage autorisé	
1.6 Usages non autorisés	
1.7 Données d'identification	
1.7.1 Plaquettes et dispositifs de sécurité	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.9 Lieux de travail	
2. Caractéristiques techniques	10
2.1 Parties principales	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine.	
2.4 Niveau sonore	
2.5 Schémas électriques	
2.5.1 Schéma électrique monophasé et triphasé	
2.6 Optional	
2.6.1 Optional: socle avec roues	
2.6.2 Optional: bac en polyéthylène	
3. Commandes et voyants lumineux	12
3.1 Liste des commandes et voyants lumineux	
4. Essais, transport, livraison et installation	13
4.1 Essais	
4.2 Livraison et manutention de la machine	
4.3 Installation	
4.3.1 Elimination de l'emballage	
4.3.2 Manutention de la machine	
4.4 Branchement à l'installation électrique	
4.4.1 Machine triphasée	
4.4.2 Machine monophasée	
5. Mise en route et arrêt	14
5.1 Contrôle du branchement électrique correct	
5.2 Contrôle de la présence et de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité	
5.3 Contrôle et efficacité du bouton d'arrêt	
5.4 Mise en route de la machine	
5.5 Arrêt de la machine	

6. Utilisation de la machine	15
6.1 Prescriptions	
6.2 Aménagement de la bouche à la sortie	
6.3 Usage du hache-viande	
7. Maintenance	16
7.1 Lubrification	
7.2 Nettoyage de la machine	
7.2 Mise hors service	
8. Inconvénients et remèdes	17
8.1 Inconvénients, causes et remèdes	
9. Vue éclatée	

1 - Livraison et garantie

1.1 - Introduction

ATTENTION!

Les symboles utilisés dans ce manuel servent à attirer l'attention du lecteur sur les points et les opérations dangereuses qui pourraient mettre en danger la sécurité personnelle de l'opérateur ou endommager la machine même.

Ne pas utiliser la machine si on n'est pas certain d'avoir compris parfaitement le contenu de ces encadrements.

ATTENTION!

Pour des raisons de clarté, certaines illustrations contenues dans ce manuel représentent la machine complète ou en partie sans les panneaux ou les enveloppes de protection. Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, mais uniquement si celle-ci est munie de toutes les protections correctement installées et fonctionnant parfaitement.

Le constructeur interdit la reproduction, même partielle de ce manuel et son contenu ne peut être utilisé que pour les usages consentis.

Toute violation sera poursuivie par la loi.

1.2 - Conservation et utilisation de ce manuel

Le but de ce manuel est de faire connaître aux utilisateurs de la machine à travers des textes et des illustrations, les prescriptions et les critères essentiels en ce qui concerne le transport, la manutention, l'utilisation et la maintenance de la machine même. Avant d'utiliser la machine, lire attentivement ce manuel.

Pour toute future consultation, conserver le manuel avec soin près de la machine, dans un lieu facile d'accès.

Si le manuel devait être perdu ou abîmé, demander une copie à votre revendeur ou directement au fabricant.

En cas de vente de la machine, signaler au constructeur les données et l'adresse du nouveau propriétaire.

Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut être considéré inadéquat si, suite à de nouvelles expériences, il a été perfectionné.

A ce sujet, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels correspondants sans aucune obligation pour les productions et les manuels précédents, excepté dans les cas exceptionnels.

En cas de doute, consulter le service Après-vente le plus proche ou directement la Maison constructrice.

Le constructeur essaie continuellement de perfectionner son produit.

Pour cette raison la Maison constructrice se fera le plaisir de recevoir toute suggestion ou proposition pour l'amélioration de la machine et/ou du manuel.

La machine a été livrée à l'utilisateur dans les conditions de garantie valables au moment de l'achat.

Pour toute élucidation, contactez votre fournisseur.

1.3 - Garantie

En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à modifier la machine. Pour toute irrégularité relevée, s'adresser à la Maison constructrice.

Toute tentative de démontage, de modification ou en général d'altération de n'importe quel élément par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé entraînera la décadence de la **Déclaration de Conformité** rédigée aux termes de la Directive CEE 89/392, invalidera la garantie et soulagera la Maison Constructrice des dommages dérivant de cette manipulation.

Le fabricant en outre décline toute éventuelle responsabilité dans les cas suivants:

- installation non correcte;
- usage impropre de la machine par du personnel non instruit correctement;
- usage contraire aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation;
- entretien incorrect ou insuffisant;
- utilisation de pièces de rechanges non originales ou non spécifiques pour ce modèle;
- non respect total ou partiel des instructions.

1.4 - Description de la machine

Le hache-viande que vous possédez est une machine simple, compacte, au rendement et à la puissance élevés.

- Vu qu'il devra être utilisé pour hacher des produits alimentaires, les parties qui peuvent entrer en contact avec le produit ont été soigneusement choisies pour garantir le maximum d'hygiène. La structure est réalisée en acier inox .
- La trémie est également en acier inox pour garantir le maximum d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- Les ustensiles sont fabriqués en acier inoxydable pour garantir une plus longue durée et un maximum d'hygiène.
- Bouches en fusion d'acier inox avec possibilité d'appliquer le système UNGER total ou partiel.
- Possibilité d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation grâce au bouton d'inversion de marche sur le tableau de commandes.
- Blocage rigide de la bouche pour améliorer le hachage de la viande et prolonger la durée des plaques et des couteaux.
- Moteurs ventilés triphasés ainsi que monophasés avec les avantages suivants:
 - rendement constant et durée du moteur;
 - augmentation du temps de travail effectif vu la diminution des interruptions;
 - indice de réchauffement faible pour maintenir toujours la viande fraîche et inaltérée.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été réalisés conformément à la **Directive CEE 89/392** et les modifications suivantes.

En cas d'accident, aucune responsabilité ne peut être attribuée au constructeur si la machine a été modifiée, manipulée, ou si les protections de sécurité ont été enlevées ou si elle a été utilisée pour des usages non autorisés par le constructeur.

1.5 - Usage autorisé

La machine a été projetée et réalisée pour hacher la viande et les produits similaires.

Elle doit être utilisée dans des locaux à usage professionnel et le personnel chargé de son utilisation doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu et compris ce manuel. Utiliser la machine exclusivement en la plaçant au-dessus d'une solide table de travail dans une position stable.

Les dimensions de la viande à hacher doivent permettre aux morceaux d'entrer complètement dans la bouche de chargement; et ils ne doivent pas sortir de la trémie.

1.6 - Usages non autorisés

La machine doit être utilisée uniquement pour les usages prévus par le constructeur; et plus précisément:

- **ne pas** utiliser la machine pour hacher des produits alimentaires autres que la viande et semblables.
- **ne pas** utiliser la machine si toutes les protections n'ont pas été installées correctement pour éviter tout risque de graves lésions aux personnes.
- **ne pas** accéder aux parties électriques sans avoir au préalable débranché la machine du réseau d'alimentation électrique: **on risque l'électrocution.**
- Ne pas travailler de produits de dimensions supérieures à celles que la trémie de chargement peut contenir complètement.
- Ne pas porter de vêtements non conformes aux normes sur la prévention contre les accidents sur le travail. Consulter votre employeur en ce qui concerne les mesures de sécurité et les dispositifs de protection à adopter.
- **Ne pas** mettre en route la machine si certains éléments sont défectueux.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toutes les situations dangereuses pour la sécurité ont été éliminées. En cas d'irrégularité de fonctionnement, arrêter la machine et informer le responsable de l'entretien.
- **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.

L'intervention d'urgence, en cas d'accident causé par le courant électrique, prévoit en premier lieu l'éloignement du blessé du conducteur (vu que d'habitude il a perdu connaissance).

Cette opération est dangereuse.

Le blessé, dans ce cas, est un conducteur: le toucher signifie être électrocuté.

Il faut donc débrancher les contacts en partant directement du disjoncteur de la ligne, ou si ce n'est pas possible, éloigner la victime en utilisant un matériel isolant (bâton en bois ou en PVC, étoffe, cuir, etc.). Faire intervenir au plus vite un médecin et hospitaliser la victime.

1.7 - Données d'identification

Une description exacte du "**Modèle**" du "**Numéro de matricule**" et de l' "**Année de construction**" de la machine facilitera la rapidité et l'efficacité des réponses de la part de notre Service Après-vente. Veuillez indiquer le modèle de la machine et le numéro de matricule chaque fois que vous contactez le Service Après-vente. Les données d'identification sont indiquées sur la plaquette signalétique de la fig. 1.7.1.

Pour plus de facilité, nous vous suggérons de recopier les données de votre machine dans le cadre ci-dessous:

Hache-viande modèle.....
 N° de matricule.....
 Année de construction.....
 Type.....

ATTENTION!

Il est absolument interdit de modifier les données indiquées sur la plaquette.

A = modèle de la machine
B = numéro de matricule
C = tension moteur Volt
D = puissance moteur Hp
E = fréquence moteur Hz
F = puissance moteur Kw
G = Ampère
H = machine poids Kg
I = année de production
L = producteur

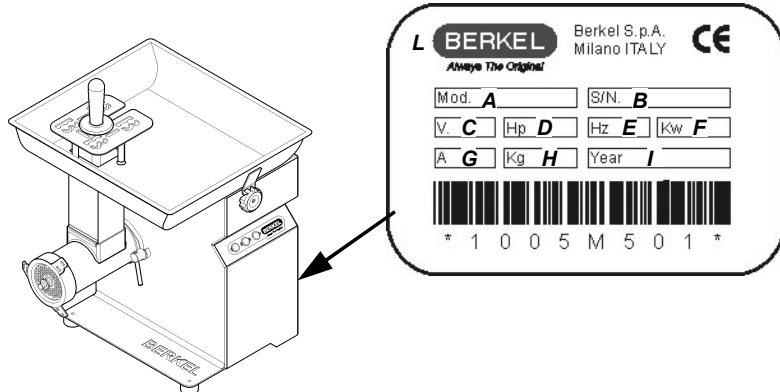


Fig. 1.7.1

1.7.1 - Plaquettes d'avertissement et de danger (fig. 1.7.2)

ATTENTION!

Ne jamais intervenir sur les parties électriques quand la machine est branchée au secteur d'alimentation.

On risque l'électrocution.

Respecter les indications des plaquettes signalétiques. Le non-respect de ces indications peut causer des lésions personnelles.

S'assurer que les plaquettes soient toujours installées à leur place et qu'elles soient lisibles. Si ce n'est pas le cas installez-les ou remplacez-les.

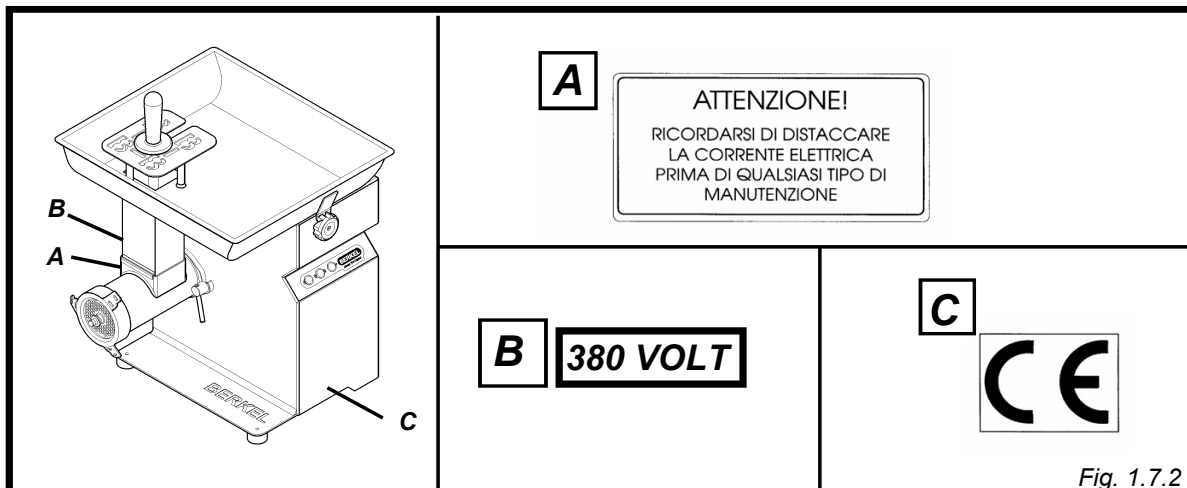


Fig. 1.7.2

1.8 - Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, vérifier que les dispositifs de sécurité sont installés et en bon état.

Chaque jour, en commençant votre travail, vérifiez la présence et l'efficacité de ces dispositifs. Si quelque chose manque ou ne fonctionne pas, avertir le responsable de la maintenance.

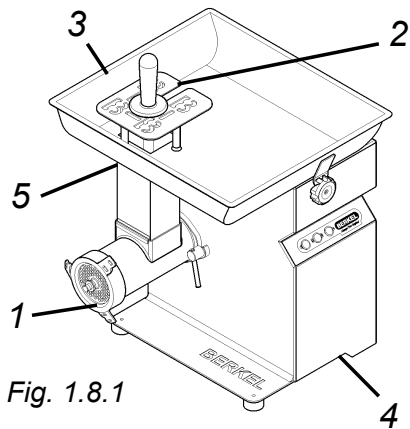


Fig. 1.8.1

1. Bouche de sortie produit, les trous de la plaque sont inférieur à 8 mm.
De cette façon, on évite l'introduction des doigts à l'intérieur de la machine.
Sur demande du client, on peut installer une plaque de sortie avec des trous de diamètre supérieur à 8 mm.
Dans ce cas, ce sera l'utilisateur qui devra prévoir l'installation d'une protection adéquate sur la bouche de chargement.
2. Protection mains.
La trémie, est munie de la protection "2"

Fig.1.8.1 page 13 , conformément à la circulaire du Ministère du Travail et de la Sécurité sociale n° 66 du 05.09.79.

3. Trémie en acier inox solidement bloquée à la bouche de chargement
4. Carter de protection des parties électriques.
La partie inférieure de la machine est fermée par un carter, empêchant ainsi l'accès involontaire aux parties électriques qui se trouvent à l'intérieur.
5. Micro sur la trémie
Sur la partie inférieure de la trémie on installe un aimant en correspondance du capteur de sécurité.

ATTENTION!

Il est absolument interdit de modifier les dispositifs de sécurité.

1.9 - Lieu de travail

Pour pouvoir effectuer un travail correct dans le meilleur des modes, l'opérateur doit assumer la position indiquée dans la fig. 1.9.1.

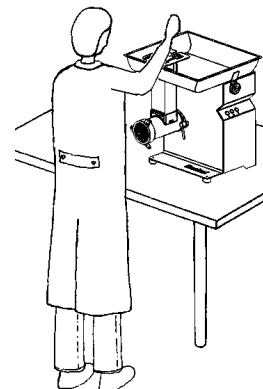


Fig. 1.9.1

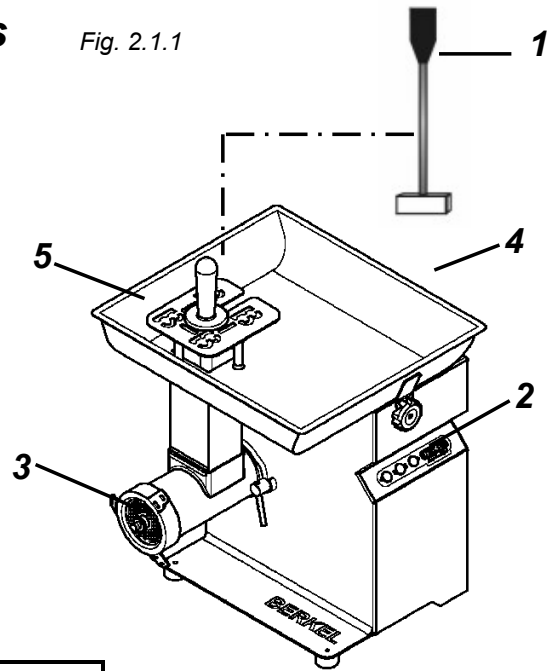
2 - Caractéristiques techniques

Fig. 2.1.1

2.1 - Parties principales

Pour faciliter la compréhension de ce manuel, ci-dessous se trouve une liste des parties principales qui forment la machine et qui sont illustrées dans la fig. 2.1.1.

1. Pilon
2. Commandes de la machine
3. Bouche de sortie de la viande hachée
4. Trémie de chargement
5. Bouche de chargement



2.2 - Caractéristiques techniques

	Moteur	Alimentation	Product. horaire	Plaques en dotation
	watt/hp		kg/h.	ø mm
BM +32T	2208/3	230/50Hz	700	6
BM +32F	2208/3	230-400V/50Hz	700	6
BM +32F	2940/4	230-400V/50Hz	700	6

2.3 - Dimensions et poids de la machine

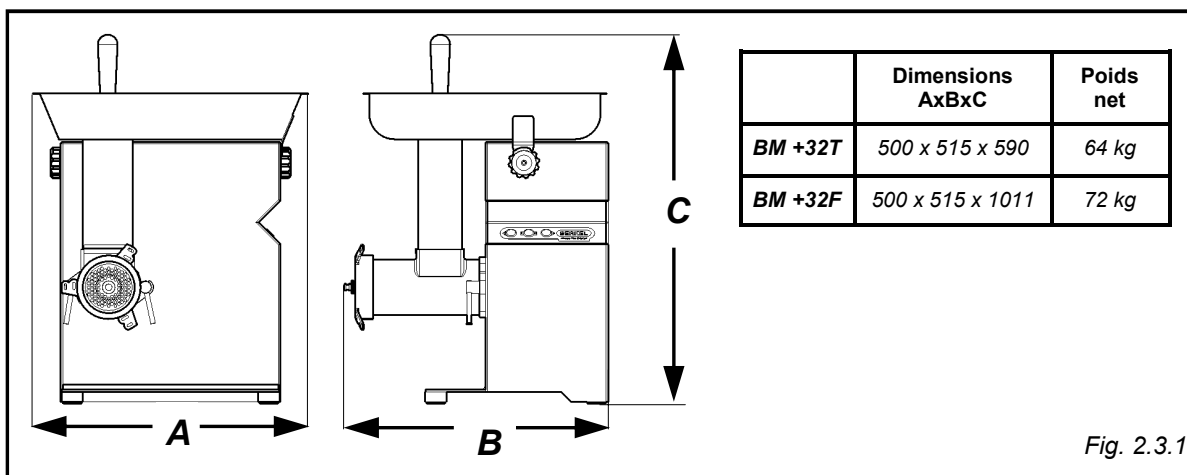


Fig. 2.3.1

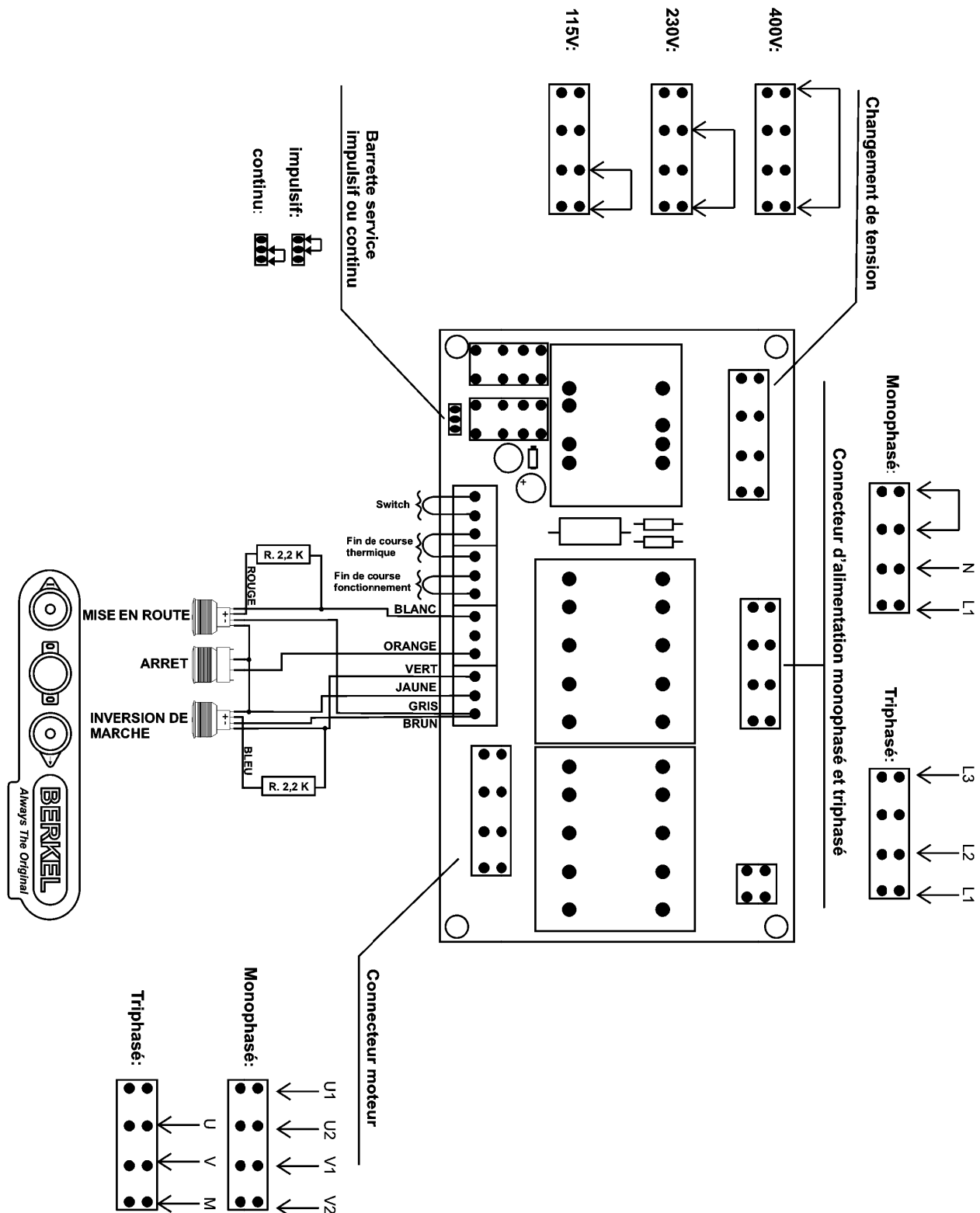
2.4 - Niveau sonore

Les relèvements du niveau sonore sur le bruit émis par la machine indiquent que le niveau équivalent du bruit est inférieur à 70 dBA.

Sur demande, le constructeur est en mesure de fournir une copie de l'épreuve sur les relèvements du niveau sonore.

2.5 - Schémas électriques

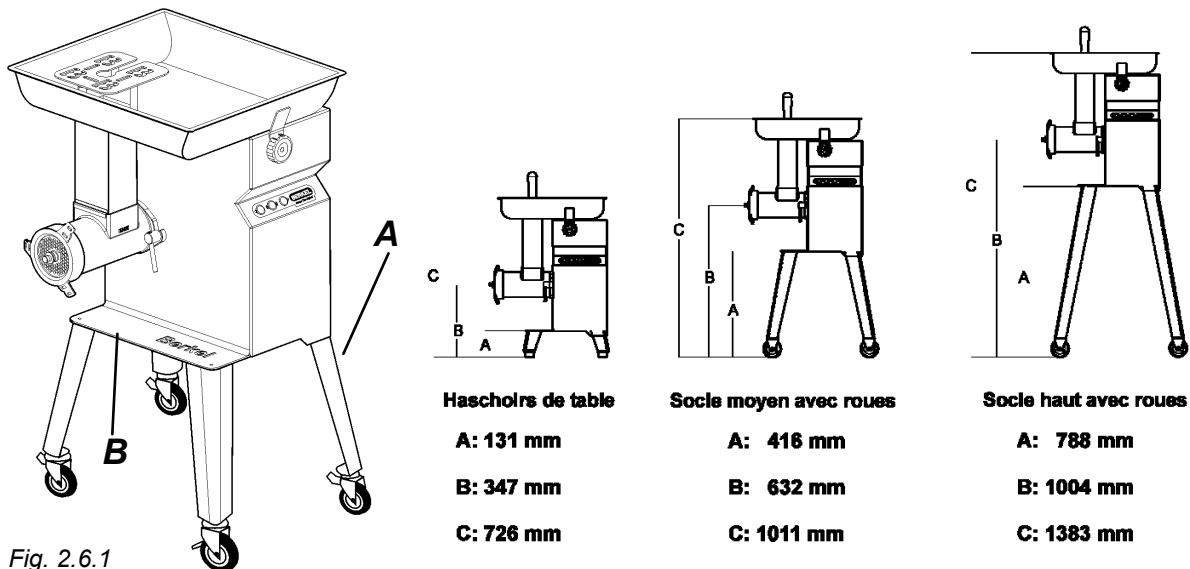
2.5.1 - Schéma électrique monophasé et triphasé



2.6 - Optional

2.6.1 Optional: socle avec roues (A fig. 2.6.1)

Faire attention quand on déplace la machine avec chariot et roues. Tout d'abord, ne oubliez pas de DEBLOQUER LES ROUES avant de déplacer la machine, sinon on risque de la renverser et de provoquer par conséquence des lésions personnelles et des dommages à la machine même. De plus faites attention à le sol sur lequel on fait glisser la machine, parce que si il y a des trous, des marches, des échappements larges ou des culières, la machine pourrait tomber.

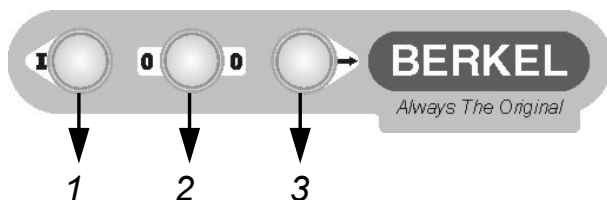


2.6.2 Optional: bac en polyéthylène (B fig. 2.6.1)

Le support bac en polyéthylène peut soutenir poids PAS SUPERIEUR à Kg 12

3 - Commandes et indicateurs

3.1 - Liste des commandes et des indicateurs



1 - Bouton de mise en route (continu)

- Appuyer sur ce bouton pour mettre en route la machine.

2 - Bouton d'arrêt

- Appuyer sur ce bouton pour arrêter la machine.

3 - Bouton d'inversion de marche (discontinu)

- Il permet d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation.

4 - Essai, transport, livraison et installation

4.1 - Essais

La machine que vous possédez a été testée dans notre usine pour vérifier le bon fonctionnement et le réglage correct.

4.2 - Livraison et manutention de la machine

Tous le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant d'être remis au transporteur.

Sauf accord contraire avec le client ou transport particulièrement coûteux, la machine est fixée sur une palette et emballée dans un carton.

Dès la réception de la machine, vérifier l'intégrité de l'emballage.

Si l'emballage est endommagé, signer le bordereau de livraison du transporteur avec la mention:

"j'accepte sous réserve..." en précisant le motif.

Ouvrir l'emballage, si certaines parties de la machine sont réellement endommagées, faites la déclaration au transporteur dans les trois jours qui suivent la date indiquée sur les documents.

4.3 - Installation

ATTENTION!

La zone d'installation de la machine doit être plane et solide et le plan d'appui doit pouvoir supporter la machine en toute sécurité.

En outre, il faut installer la machine en maintenant un large espace tout autour de celle-ci.

Ceci permet à l'opérateur de travailler plus aisément et garantit l'accès pour les interventions d'entretien.

Prévoir un éclairage adéquat autour de la machine pour garantir une bonne visibilité à l'opérateur chargé de l'utilisation de la machine.

4.3.1 - Elimination de l'emballage

Les parties de l'emballage comme le carton, nylon, bois sont des produits assimilables aux déchets urbains; Ils peuvent donc être éliminés librement. Le nylon est un matériel polluant qui produit des fumées toxiques si on le brûle. Ne pas brûler ou abandonner dans l'environnement le nylon mais l'éliminer conformément aux normes en vigueur.

Si la machine est livrée dans des pays où il existe des normes particulières, éliminez les emballages selon les normes en vigueur.

4.3.2 - Manutention de la machine

ATTENTION!

Manipuler la machine avec précaution, en évitant les chutes accidentelles qui pourraient l'endommager gravement.

Vu le poids de la machine, pour la déplacer il faut au moins deux personnes.

4.4 - Branchement à l'installation électrique

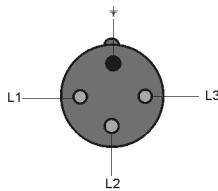
ATTENTION!

Vérifier que la ligne d'alimentation électrique corresponde aux données indiquées sur la plaque d'identification de la machine.

Toute intervention doit être effectuée uniquement par du personnel spécialisé et expressément autorisé par le responsable.

Effectuer le branchement à un secteur muni de prise de terre efficace.

4.4.1 - Machine triphasée de 380 Volt-50Hz et machine triphasée de 220 Volt-50 Hz



Pour ces installations, la machine est équipée d'un cordon d'alimentation de section 4 x 1,5 mm.

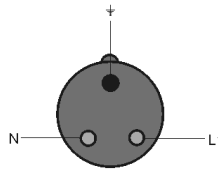
Celui-ci est branché à une fiche triphasée trois pôles+ terre.

Brancher le cordon au réseau d'alimentation triphasé en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.



4.4.2 - Machine monophasée de 220 Volt-50 Hz

Pour cette installation la machine est munie d'un cordon d'alimentation de section 3 x 1,5 mm.



Celui-ci est branché à une fiche monophasée tripolaire.

Brancher le cordon au réseau d'alimentation monophasée de 220 Volt-50 Hz en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.

Pour les installations où le voltage est différent de ceux cités, consulter le constructeur.

Au cas où il faudrait allonger le cordon d'alimentation, utilisez un cordon de la même section que celui installé par le constructeur.



N: habituellement est de couleur blue ou est indiqué par le numero 4

5 - Mise en route et arrêt

5.1 - Contrôle du branchement électrique correct

Brancher la fiche dans la prise de courant électrique;

Appuyer sur le bouton de mise en route ("1" Fig. 3.1.1 page 19), en vérifiant le sens de rotation des ustensiles (pour la version 380 triphasée).

Le sens de rotation de la vis d'alimentation doit être contraire aux aiguilles d'une montre.

Si le sens de rotation n'est pas correct, débrancher la machine de l'alimentation électrique et s'adresser au revendeur le plus proche.

Remarque: Pour les machines branchées à une ligne monophasée et réalisées pour ce type d'alimentation, le sens de rotation correct est défini directement par le constructeur.

5.2 - Contrôle de la présence et de l'efficacité des dispositifs de protections et de sécurité

1 - Bouche de sortie du produit.

Vérifier que les trous de la bouche de sortie du produit aient un diamètre inférieur à 8 mm.

Dans le cas contraire, il faut installer une protection adéquate sur la bouche.

2 - Protection mains

La trémie doit être munie de protection mains.

3 - Trémie en acier inox.

La trémie en acier inox est solidement soudée à la structure.

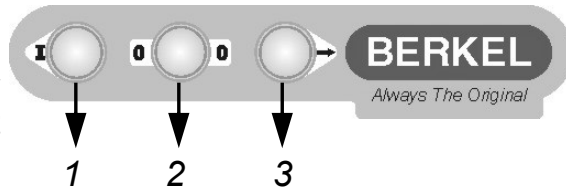
4 - Carter de protection des parties électriques.

Vérifier la présence, l'intégrité et la fixation correcte de la protection aux éléments internes de la machine.

5.3 - Contrôle de l'efficacité du bouton d'arrêt (fig. 5.3.1)

Fig. 5.3.1

Quand la machine est branchée au réseau et l'ustensile est en mouvement, appuyer sur le bouton d'arrêt. La machine doit s'arrêter.



5.4 - Mise en route de la machine (fig. 5.3.1)

Pour mettre en route la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton de mise en route "1" Fig. 5.3.1 après avoir branché correctement la fiche dans la prise de courant électrique et la machine se met en route.

5.5 - Arrêt de la machine (fig. 5.3.1)

Pour arrêter la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton d'arrêt, "2" Fig. 5.3.1 et la machine s'arrête.

6 - Usage

6.1 - Prescriptions

ATTENTION!

Uniquement le personnel autorisé peut intervenir sur la machine.

Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont installés et efficaces. Dans le cas contraire, éteindre la machine et s'adresser à la personne chargée de l'entretien.

Le produit à hacher doit avoir des dimensions qui permettent l'entrée complète à l'intérieur de la bouche de chargement, il doit être pressé grâce au presseur spécifique (pilon) **NE JAMAIS LE FAIRE AVEC LES MAINS.**

6.2 - Installation de la bouche de sortie ou du presseur spécifique (pilon).

La machine peut être équipée de trois différents groupes de hachage de la viande:

A - Enterprise ou normal

B - Moitié UNGER

C - UNGER total

- Le système -C-, (UNGER total), se compose de: une vis d'alimentation "1" de transport de la viande, une plaque "2" brise-tout, un premier couteau "3" et la plaque perforée correspondante "4", un deuxième couteau "5" avec la plaque perforée finale "6".
- Le système -B-, (Moitié UNGER), remplace l'entretoise "7" au couteau "5" et la plaque "6".
- Le système -A-, (Normal), est la méthode la plus simple vu qu'elle comprend uniquement la vis d'alimentation, un couteau et une plaque de sortie.

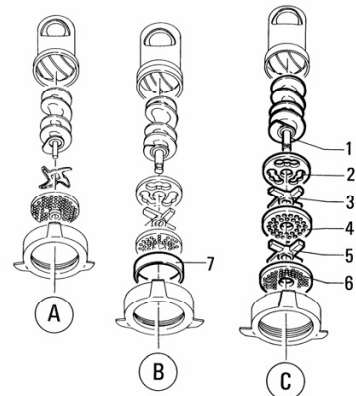


Fig. 6.2.1

Il est impossible d'installer les plaques du groupe -C- ou -B- sur les modèles avec groupe de hachage -A-, mais il faut remplacer tout le groupe.

6.3 - Usage du hache-viande

- 1 Vérifier que la tension d'alimentation corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette d'identification.
- 2 Serrer légèrement l'embout du hache-viande et mettre un peu de viande, appuyer sur le bouton de mise en route en faisant attention que le sens de rotation de la vis d'alimentation soit contraire aux aiguilles d'une montre.
- 3 Si la viande à la sortie est hachée de façon régulière, le réglage de l'embout est suffisant, dans le cas contraire serrer encore l'embout jusqu'à obtenir le hachage parfait de la viande.
- 4 Arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt.
- 5 Après un nettoyage soigné, installer d'abord la bouche et la bloquer ces opérations sont nécessaires pour garantir que la machine fonctionne correctement.
- 6 Maintenant on peut installer la vis d'alimentation, le couteau, la plaque et l'embout.

7 - Maintenance

ATTENTION!

Toute intervention de maintenance et de nettoyage de la machine doit être effectuée quand la machine est éteinte et débranchée du réseau d'alimentation électrique.

La zone où on effectue les opérations de maintenance doit toujours être propre et sèche. Ne pas laisser que du personnel non autorisé intervienne sur la machine.

Toute substitution éventuelle d'éléments, y compris la substitution de l'ustensile doit être effectuée dans un atelier autorisé ou directement par le constructeur.

7.1 - Lubrification

La machine ne doit pas être lubrifiée.

7.2 - Nettoyage de la machine

ATTENTION!

Débrancher la machine de l'alimentation électrique avant de la nettoyer.

Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

Utiliser exclusivement des détergents non toxiques, spécifiques pour le nettoyage des éléments à usage alimentaire.

7.3 - Mise hors service

La machine a été réalisée avec des matériaux comme l'aluminium, l'acier et le cuivre; qui ne requièrent pas de mesures particulières pour l'élimination.

S'adresser donc aux centres spécialisés pour l'élimination des déchets en séparant les éléments selon leur composition.

8 - Inconvénients et remèdes

8.1 - Inconvénients, causes et remèdes

Inconvénients

- 1- La machine ne se met pas en route
- 2- La vis sans fin tourne dans le sens des aiguilles d'une montre (mod. triphasé)
- 3- Le produit n'est pas haché correctement

Causes

- 1- L'interrupteur différentiel est sur la position "0".
- 1- L'interrupteur de la fiche est sur la position "0"
- 1- Le bouton de mise en route ne fonctionne pas
- 1- Le moteur électrique est défaillant
- 2- Fil du moteur inversé
- 3- La plaque et le couteau ne sont pas serrés correctement
- 3- Présence de rayures sur la plaque ou le couteau n'adhère pas parfaitement (sur le plan de la plaque)
- 3- La bouche n'est pas fixée correctement

Remèdes

- 1- Placer l'interrupteur sur la position "I"
- 1- Placer l'interrupteur sur la position "I"
- 1- Appeler le Service Après-vente
- 1- Appeler le Service Après-vente
- 2- S'adresser au Service Après-vente (revendeur).
- 3- Serrer correctement la plaque et le couteau
- 3- Remplacer le couple plaque et couteau défectueux
- 3- Fixer correctement la bouche

Índice

1. Entrega y garantía	5
1.1 Premisa.	
1.2 Conservación y uso del presente manual	
1.3 Garantía	
1.4 Descripción de la máquina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usos no permitidos	
1.7 Señas personales	
1.7.1 Placas y dispositivos de seguridad	
1.8 Protección y dispositivos de seguridad	
1.9 Lugar de trabajo	
2. Características técnicas	10
2.1 Partes principales	
2.2 Características técnicas	
2.3 Dimensiones y peso de la máquina.	
2.4 Nivel de ruido emitido	
2.5 Diagramas eléctricos	
2.5.1 Diagrama eléctrico monofásico - trifásico	
2.6 Accesorios	
2.6.1 Accesorio cavallette con ruedas	
2.6.2 Accesorio bandeja en polietileno	
3. Mandos e indicadores	12
3.1 Lista de mandos e indicadores	
4. Prueba, transporte, entrega e instalación	13
4.1 Prueba	
4.2 Entrega y movilización de la máquina	
4.3 Instalación	
4.3.1 Eliminación embalajes	
4.3.2 Movilización de la máquina	
4.4 Conexión a la instalación eléctrica	
4.4.1 Máquina trifásica	
4.4.2 Máquina monofásica	
5. Puesta en marcha y detención	14
5.1 Verificación de la correcta conexión eléctrica	
5.2 Verificación presencia y rendimiento de las protecciones y seguridades	
5.3 Control de funcionamiento del botón de detención	
5.4 Puesta en marcha de la máquina	
5.5 Detención de la máquina	

6. Uso de la máquina	15
6.1 Prescripciones	
6.2 Instalación de la boca de salida	
6.3 Uso de la picadora de carne	
7. Manutención	16
7.1 Lubricación	
7.2 Limpieza de la máquina	
7.2 Puesta fuera de servicio	
8. Inconvenientes y soluciones	17
8.1 Inconvenientes, causas y soluciones	
9. Dibujo	

1 - Entrega y Garantía

1.1 - Premisa

ATENCIÓN!

La simbología utilizada en el presente manual, tiene como finalidad llamar la atención del lector sobre todo en los puntos y operaciones peligrosas para la incolumidad personal de los operadores o que presenten riesgos de daños para la máquina. No usar la máquina sino se está seguro de haber comprendido correctamente lo que se evidencia en dichas notas.

ATENCIÓN!

Algunos dibujos en el presente manual, para ser más claros, representan la máquina o partes de la misma con paneles o cártes removidos.

No utilizar la máquina en esas condiciones, solamente se debe usar si está provista de todas las protecciones correctamente montadas y que funciones perfectamente.

El constructor prohíbe la reproducción total o, aunque parcial, del presente manual y su contenido no puede ser usado para finalidades no permitidas por el constructor.

Toda violación será penada en base a las normas de ley.

1.2 - Conservación y uso del presente manual

La finalidad del presente manual es de hacer conocer a los usuarios de la máquina a través de textos y figuras de aclaración, la prescripción y los criterios esenciales relativos al transporte, a la movilización, al uso y al manutención de la máquina.

Antes de usar la máquina leer por lo tanto atentamente este manual.

Conservarlo con cuidado cerca de la máquina, en un lugar donde se pueda alcanzar fácilmente para consultas futuras. Si el manual se pierde o se arruina, pedir una copia a vuestro revendedor o directamente al fabricante. En el caso de cesión de la máquina señalar al constructor los datos del nuevo propietario.

El manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede ser considerado inadecuado si, a continuación de nuevas experiencias ha sido sucesivamente actualizado.

Con tal propósito el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y, los relativos manuales sin la obligación de actualizar producciones y manuales anteriores, excepto en casos excepcionales. En casos de dudas consultar el centro de asistencia mas cercano o directamente a la empresa constructora.

El constructor se esfuerza para mejorar continuamente el propio producto.

Por dicho motivo la empresa constructora es feliz de recibir indicaciones o propuestas que puedan mejorar la máquina y/o el manual.

La máquina ha sido entregada al usuario con las condiciones de garantía válidas al momento de la compra.

1.3 - Garantía

Por ningún motivo el usuario está autorizado a adulterar la máquina. Cuando se detecta una anomalía contactar la empresa constructora. En el caso de tentativo de desmontaje, de modificaciones o en general de adulteración de cualquier componente de la máquina por parte del utilizador o por una persona no autorizada comportará la caducidad de la Declaración de Conformidad redactada según las Directivas CEE 89/392, anulará la garantía y la Empresa Constructora no se hará cargo de daños que derivan de dichas adulteraciones.

El fabricante no se hace cargo además de eventuales responsabilidades en los siguientes casos:

- Instalación no correcta ;
- uso impropio de la máquina por parte de personal no adiestrado adecuadamente;
- uso contrario a las normas vigentes en el país donde se usa;
- manutención impropia o falta de manutención;
- utilización de repuestos no originales y no específicos para el modelo; falta de observación total o parcial de las instrucciones;

1.4 - Descripción de la máquina

Vuestra picadora de carne es una máquina simple, compacta, de gran rendimiento y potencia.

- Puesto que debe ser usada para picar alimentos los componentes que vendrán a contacto con el producto han sido elegidos con cuidado para garantizar la máxima higiene.
- El carenado está realizado en acero inoxidable .
- La tolva es de acero inox para garantizar máxima higiene y para facilitar la limpieza.
- Los utensilios son de acero inoxidable para garantizar máxima higiene y facilitar la limpieza.
- Bocas en aleación de acero inox con posibilidad de aplicar el sistema UNGER total o parcial.
- Posibilidad de invertir la marcha de rotación de la hélice por medio de una botonera.
- Bloqueo rígido de la boca para mejorar el corte de la carne y hacer que duren más las placas y los cuchillos.
- Motores ventilados trifásicos y monofásicos con las siguientes ventajas:
 - grande constancia de rendimiento y duración del motor;
 - aumento del tiempo de trabajo efectivo debido a menores interrupciones;
 - bajo índice de calentamiento para mantener siempre la carne fresca

Los modelos representados en el presente manual han sido construidos en conformidad con la Directiva CEE 89/392 y modificaciones sucesivas.

En caso de accidente, el constructor no se hace responsable si la máquina ha sido modificada, adulterada, o si se han quitado las protecciones de seguridad, o si ha sido utilizada para usos no previstos por el constructor.

1.5 - Uso previsto

- Uso previsto

La máquina ha sido proyectada y construida para picar carnes o productos semejantes.

Se debe usar en ambientes profesionales y el personal destinado para el uso de la máquina debe ser un operador del sector el cual debe leer y comprender perfectamente este manual. Usar la máquina exclusivamente apoyada sobre una mesa de trabajo sólida.

Las dimensiones de la carne a triturar deben ser tales de entrar en la boca de carga; y no debe salir de la tolva.

1.6 - Usos no permitidos

La máquina debe ser usada exclusivamente y en modo particular para las finalidades previstas por el constructor:

no utilizar la máquina para picar productos alimenticios distintos de la carne o semejantes.

- No usar la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas las protecciones integrales y montada correctamente para evitar el riesgo de graves lesiones personales.
- No tocar los componentes eléctricos sin antes haber desconectado la máquina de la línea de alimentación eléctrica: peligro de electrocución.
- No elaborar productos de dimensiones mayores a las que puede contener la tolva de carga.
- No usar vestidos no conformes con las normas contra los accidentes de trabajo
- Consultar al constructor sobre las prescripciones de seguridad vigentes y los dispositivos contra los accidentes de trabajo que se deben adoptar.
- No poner en marcha la máquina con desperfectos.

Antes de usar la máquina, asegurarse que cualquier condición peligrosa para la seguridad haya sido eliminada. En el caso de cualquier irregularidad, detener la máquina y avisar al responsable de la manutención.

- No permitir que el personal no autorizado use la máquina.

La primera cosa urgente que se debe hacer en el caso de accidente causado por la corriente eléctrica es, sacar al accidentado del conductor (puesto que generalmente ha perdido el conocimiento). Esta operación es peligrosa. El accidentado en este caso es un conductor de corriente: por lo tanto tocarlo significa quedar electrocutado. Se aconseja de desconectar los contactos directamente de la válvula de alimentación de la línea, si no es posible efectuar esta operación, alejar al accidentado usando materiales aislantes (bastones de madera o de pvc, tela, cuero, etc...). Es mejor llamar enseguida al médico o llevar al paciente al hospital.

1.7 - Datos personales

Una exacta descripción del "**Modelo**", del "**Número de matrícula**" y del "**Año de construcción**" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficientes de parte de nuestro servicio de asistencia.

Se aconseja de indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que se contacte el servicio de asistencia

Tomar los datos de la placa como se ve en la fig. 1.7.1. Como promemoria aconsejamos de completar con los datos de vuestra máquina el siguiente cuadro.

Picadora de carne modelo
 N° de matrícula.....
 Año de construcción.....
 Tipo.....

ATENCIÓN!

No alterar por ninguna razón los datos descritos en la placa

A = modelo de la picadora de carne

B = número de matrícula

C = tensión motor Volt

D = potencia motor Hp

E = frecuencia motor Hz

F = potencia motor Kw

G = Amperio

H = peso de la máquina en Kg

I = año de producción

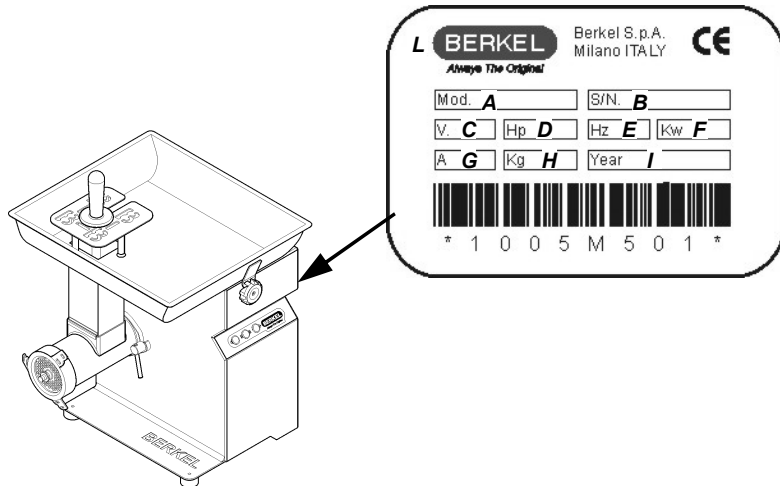


Fig. 1.7.1

1.7 Placas de advertencias y de peligro (fig. 1.7.2)

ATENCIÓN!

Cuando la máquina está conectada a la corriente eléctrica, no intervenir sobre los componentes eléctricos.

Riesgo de electrocución

Respetar las advertencias citadas en las placas. La inobservancia puede causar lesiones personales.

Asegurarse que las placas estén siempre presentes y sean legibles. De lo contrario aplicarlas o sustituirlas.

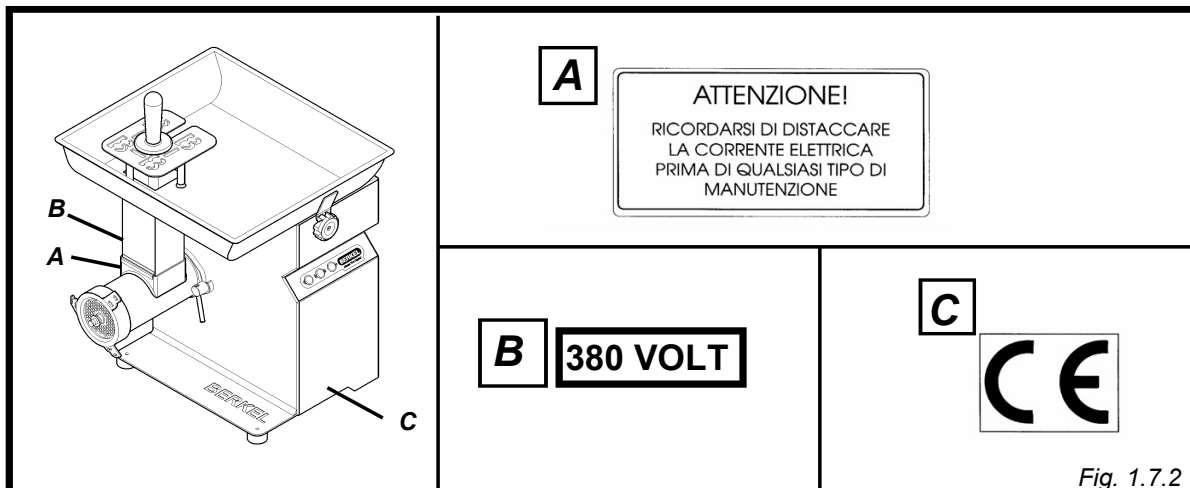


Fig. 1.7.2

1.8 - Protecciones y dispositivos de seguridad

ATENCIÓN!

Antes de usar la máquina asegurarse del correcto posicionamiento y de la integridad de los dispositivos de seguridad.

Controlar cuando se inicia un turno de trabajo el rendimiento de la misma. En caso contrario advertir al responsable de la manutención

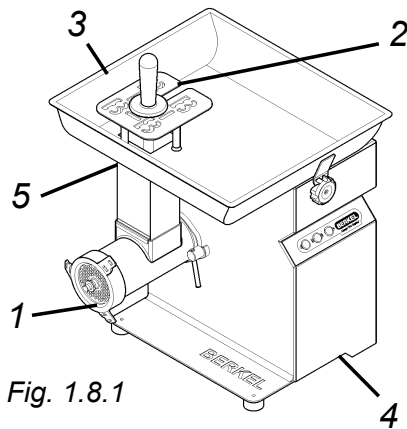


Fig. 1.8.1

1. Boca de salida producto, con agujeros de la placa inferiores a 8 mm.

En este caso se impide la introducción de los dedos dentro de la boca.

A pedido del cliente es posible instalar placas de salida con agujeros de diámetro superior a 8 mm.

En éstos casos será a cargo del utilizador la instalación de protecciones adecuadas sobre la boca.

2. Protección salvamano.

La tolva, presenta la protección "2" Fig.1.8.1

de Trabajo y de la Seguridad Social nº 66 del 05.09.79.

3. Tolva de acero inox bloqueada rigidamente a la boca de carga.

4. Cárter de protección en los componentes eléctricos

La parte inferior de la máquina se cierra con un cárter, evitando el acceso involuntario a los componentes eléctricos presentes en el interior.

5. Micro en la tolva.

En la parte inferior de la tolva se ha montado un magneto en correspondencia al sensor de seguridad.

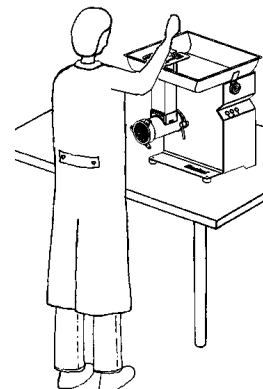
ATENCIÓN!

No forzar nunca los dispositivos de seguridad.

1.9 - Lugar de trabajo

La correcta ubicación que el operador debe ocupar para efectuar un optimo trabajo con la máquina se puede observar en la siguiente . 1.9.1.

Fig. 1.9.1

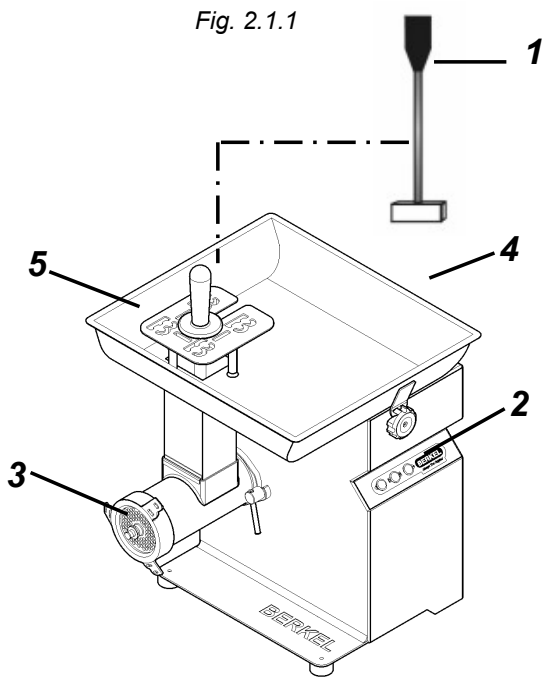


2 - Características técnicas

2.1 - Partes principales

Para facilitar la comprensión del presente manual, a continuación se representan en fig. 2.1.1 los componentes principales de la máquina

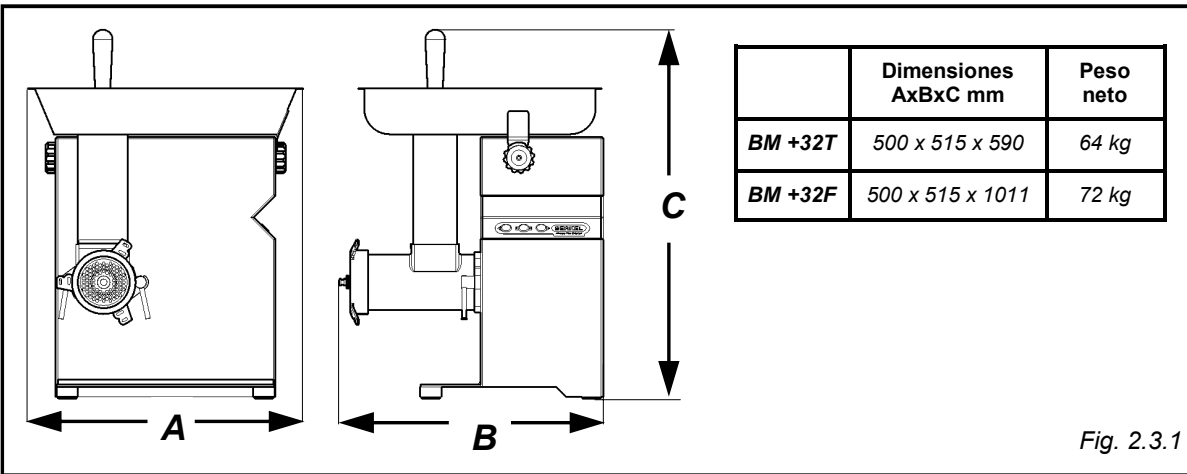
1. Pisón
2. Mandos de la máquina.
3. Boca de salida de la carne picada
4. Tolva de carga
5. Boca de carga



2.2 - Características técnicas

	Motor	Alimentación	Produc. horaria	Placas en dotación
	watt/hp		kg/h.	ø mm
BM +32T	2208/3	230/50Hz	700	6
BM +32F	2208/3	230-400V/50Hz	700	6
BM +32F	2940/4	230-400V/50Hz	700	6

2.3 - Dimensiones y peso de la máquina



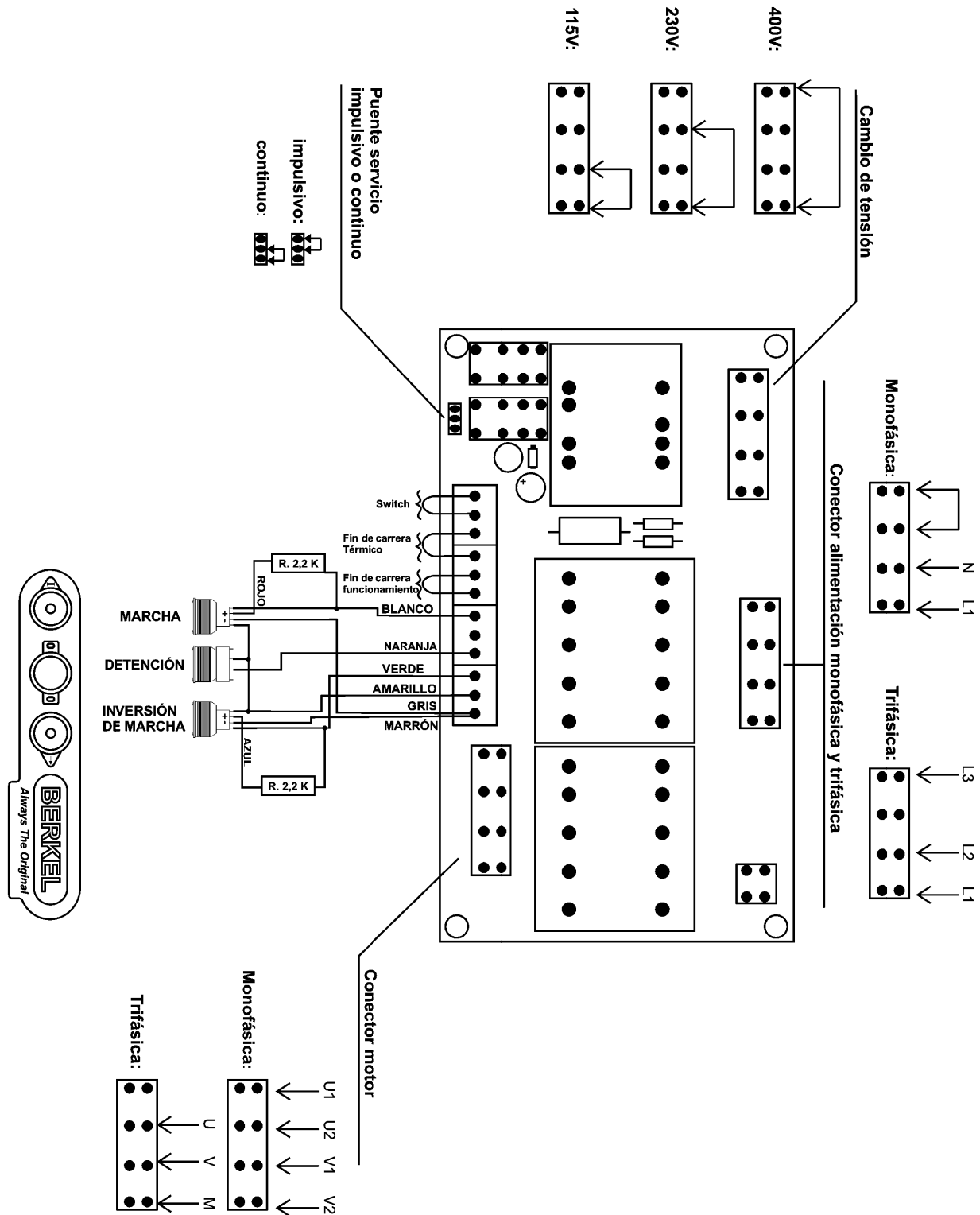
2.4 - Nivel del ruido emitido

La marcación del ruido emitido por la máquina indican que el nivel equivalente de rumorosidad es inferior a 70 dBA.

A pedido, el constructor puede suministrar una copia de la prueba de rumorosidad, buen funcionamiento y una correcta regulación

2.5. Diagramas eléctricos

2.5.1 Diagrama eléctrico monofásico y trifásico



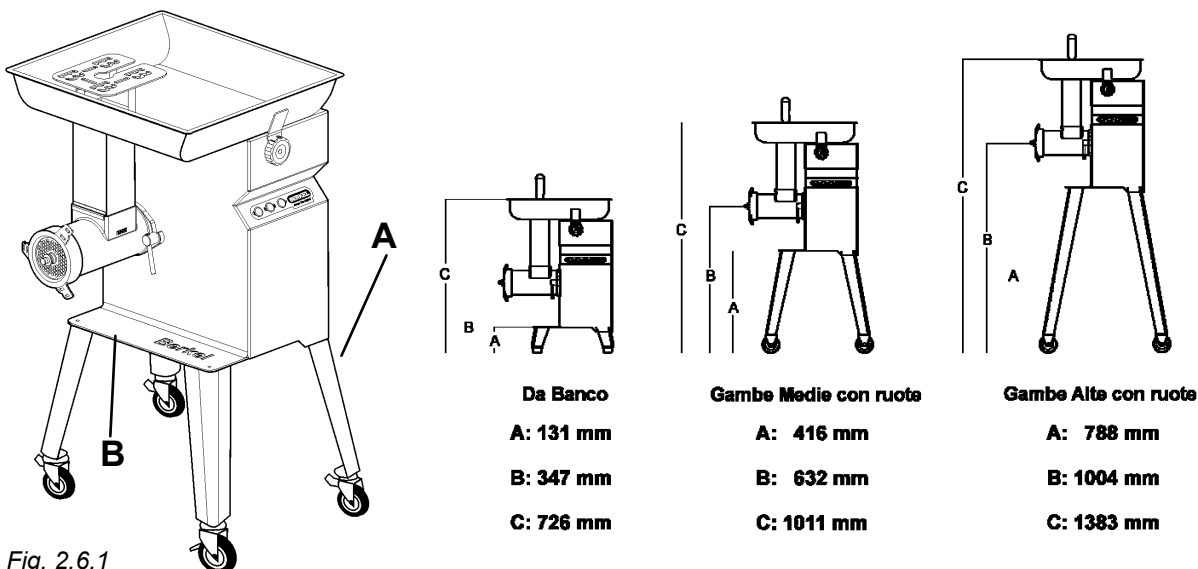
2.6 - Accesorios

2.6.1 Accesorio cavallette con ruedas (A fig. 2.6.1)

Prestar atención cuando se desplaza la máquina si tiene patas y ruedas.

Antes de todo recordarse antes de moverla de DESBLOQUEAR LAS RUEDAS, de lo contrario existe el riesgo de volcar la máquina causando lesiones físicas y dañando la máquina.

Prestar atención además al pavimento sobre el cual la misma se desplaza porque, si presenta agujeros, escalones, uniones anchas o desagües, se puede apuntar y tumbarse.

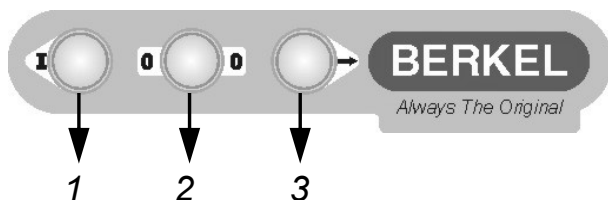


2.6.2 Accesorio bandeja de polietileno (B fig.2.6.1)

La bandeja de polietileno es extraíble y soporta un peso no SUPERIOR a 12 Kg.

3 - Mandos e indicadores

3.1 - Lista mandos e indicadores



1 - Botón de marcha (continuo)

- Pulsarlo para poner en marcha la máquina.

2 - Botón de detención

- Pulsarlo para detener la máquina.

3 - Botón de inversión de marcha (discontinuo)

- Pulsarlo para invertir el sentido de rotación de la hélice.

4. Prueba, transporte, entrega e instalación

4.1. Prueba

Vuestra máquina ha sido probada en nuestros establecimientos para controlar el buen funcionamiento y una correcta regulación.

4.2 - Entrega y movilización de la máquina

Todo el material enviado ha sido controlado cuidadosamente antes de ser entregado al expedidor. Excepto acuerdos distintos con el cliente o transporte particularmente costoso, la máquina se sujeta a una tarima y se la cubre con un cartón.

Cuando se recibe la máquina, controlar la integridad del embalaje.

Si el embalaje presenta daños, firmar al transportador el recibo escribiendo una nota con la siguiente frase:

“ Acepto, con reserva...” y explicar el motivo.

Cuando se abre el embalaje, si hay componentes de la máquina realmente dañados, hacer la denuncia al expedidor dentro de los tres días de la fecha indicada en los documentos.

4.3 - Instalación

ATENCIÓN!

La zona donde se piensa instalar la máquina debe ser llana y fuerte y el plano de apoyo debe garantizar un sostén seguro.

Además es necesario ubicar la máquina en un lugar donde tenga amplio espacio alrededor de la misma.

Esto permite de mejorar las maniobras en las fases de trabajo y garantizar el acceso en los interventos sucesivos de manutención.

Predisponer alrededor de la máquina una iluminación idónea para garantizar al operador la correcta visibilidad cuando usa la máquina.

4.3.1 - Eliminación de los embalajes

Los componentes del embalaje son el cartón, nylon, madera, son productos asimilables con la basura sólida urbana. Pueden ser eliminados por lo tanto libremente. El nylon es un material contaminante que si se quema produce humos tóxicos.

No quemar y no distribuirlos en el ambiente, eliminarlos respetando las leyes vigentes. En el caso de que la máquina sea entregada en países donde existan normas particulares, eliminar los embalajes respetando las normas vigentes.

4.3.2 - Movilización de la máquina

ATENCIÓN!

Manejar la máquina con cuidado y atención, evitando caídas accidentales que podrían dañarla gravemente.

A causa del consistente peso de la máquina, para desplazarla son necesarias por lo menos dos personas.

4.4 - Conexión a la instalación eléctrica

ATENCIÓN!

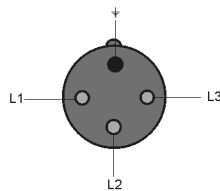
Controlar que la línea eléctrica de alimentación corresponda al valor que figura en la placa de identificación de la máquina.

Toda intervención debe ser efectuada solamente por personal especializado y expresamente autorizado por el jefe.

Efectuar la conexión a una red donde esté previsto un toma de tierra que funcione

4.4.1 - Máquina trifásica de 380 Volt-50Hz y máquina trifásica de 220 Volt-50 Hz

En estas instalaciones, la máquina está provista de un cable de alimentación de sección 4x1,5 mm



El cable está conectado a un enchufe trifásico tres polos + tierra.

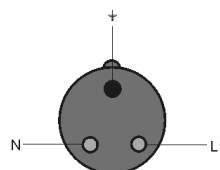


Conectar el cable a la red de alimentación trifásica interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 Amperio.

4.4.2 - Máquina monofásica de 220 Volt-50 Hz

En estas instalaciones, la máquina está provista de un cable de alimentación de sección 3 x 1,5 mm. El cable está conectado a un enchufe trifásico tres polos .

Conectar el cable a la red de alimentación monofásica interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 Amperio.



En instalaciones con voltaje diferente a los

mencionados, consultar con el constructor. Si se debe alargar el cable de alimentación, utilizar un cable de la misma sección del que ha instalado el constructor.



N: solitamente o è di colore BLU oppure è indicato con il N° 4

5 - Puesta en marcha y detención

5.1 - Verificación de la correcta conexión eléctrica

Introducir el enchufe en el toma corriente eléctrico;

Pulsar el botón de marcha ("1" Fig. 3.1.1), , controlar el sentido de rotación de los utensilios (en el modelo 380 trifásica). El sentido de rotación de la hélice debe ser antihorario. Si el sentido de rotación es contrario, desconectar la máquina de la corriente eléctrica y dirigirse a nuestro vendedor de zona.

Nota:

En las máquinas conectadas a una línea monofásica y realizadas para una tal alimentación, el sentido correcto de rotación lo define directamente el constructor.

5.2 - Verificación presencia y rendimiento de las protecciones y de las seguridades

1 - Boca de salida del producto.

Verificar que la boca de salida del producto presente agujeros con un diámetro inferior a los 8 mm.

En caso contrario a la boca se le debe instalar una protección idónea.

2 - Protección salvamano

La tolva debe tener una protección salvamanos.

3 - Tolva en acero inox.

La tolva en acero inox está soldada al carenado.

4 - Cáster de protección componentes eléctricos.

Verificare la presencia, la integridad y que las protecciones y los componentes internos de la máquina estén sujetos correctamente.

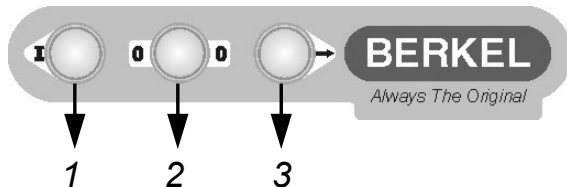
5.3 - Control de funcionamiento del botón de detención (fig. 5.3.1)

Cuando la máquina está conectada a la red de alimentación, y los utensilios están en movimiento, pulsar el botón de detención "2" Fig. 5.3.1. La máquina se debe parar.

5.4 - Puesta en marcha de la máquina (fig. 5.3.1)

Fig. 5.3.1

Para poner en marcha la máquina, pulsar el botón de marcha "1" Fig. 5.3.1 después de haber conectado correctamente el enchufe de la máquina en el toma de corriente, la misma se acciona.



5.5 - Detención de la máquina (fig. 5.3.1)

Para detener la máquina, pulsar el botón de detención, "2" Fig. 5.3.1 y la máquina se detiene.

6 - Uso de la máquina

6.1 - Prescripciones

ATENCIÓN!

Solamente el personal autorizado puede intervenir sobre la máquina.

Antes de iniciar el uso, el operador se debe asegurar que todas las protecciones estén en sus lugares y que los dispositivos de seguridad estén presentes y funcionen. En caso contrario apagar la máquina y dirigirse al jefe encargado de la manutención.

El producto que se debe triturar debe ser cortado de manera tal de poder entrar en la boca de carga y luego se lo debe empujar con el pisón **NO EMPUJAR EL PRODUCTO CON LAS MANOS.**

6.2 - Instalación de la boca de salida o del pisón

La máquina puede ser montada con tres distintos grupos de corte para la carne:

A - Enterprise o normal

B - Mitad UNGER

C - UNGER total

- El sistema-C-, (UNGER total), está compuesto por una hélice "1" de empuje de la carne, una placa "2" picadora, una cuchilla "3" y relativa placa perforada "4", una segunda cuchilla "5" con la placa perforada final "6".
- El sistema -B-, (Mitad UNGER), sustituye el distanciador "7" con la cuchilla "5" y la placa "6".
- El sistema -A-, (Normal), es el método más simple ya que está compuesto solamente por la hélice de empuje una cuchilla y una placa de salida.

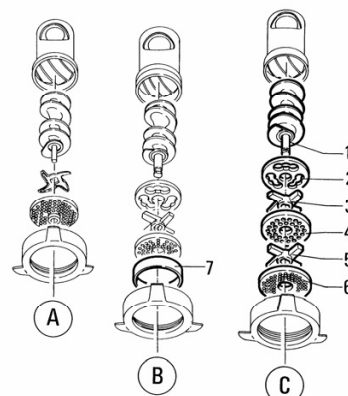


Fig. 6.2.1

No es posible montar las placas del grupo -C- o -B- en los modelos con grupo de picado -A-, es necesario cambiar el grupo completo.

6.3 - 4 Uso de la picadora de carne

- 1 Verificar que la tensión de alimentación corresponda al valor citado en la ficha técnica.
- 2 Ajustar la virola de la picadora de carne e introducir un poco de carne, pulsar el botón de puesta en marcha prestando atención que el sentido de rotación de la hélice sea anti-horario.
- 3 Si la carne cuando sale está bien cortada, la regulación de la virola es suficiente, de lo contrario ajustar más la virola hasta obtener un perfecto corte de la carne.
- 4 Detener la máquina pulsando el botón de detención.
- 5 Después de haberla limpiado cuidadosamente, montar primero la boca y bloquearla, estas operaciones son necesarias para permitir a la máquina de trabajar correctamente.
- 6 Ahora se puede montar la hélice, la cuchilla, la placa y la virola.

7 - Manutención

ATENCIÓN!

Cada vez que se efectúe la manutención o la limpieza de la máquina se debe apagar y desconectar de la red de alimentación eléctrica.

La zona donde se realiza la manutención debe ser mantenida siempre limpia y seca. No permitir que personal no autorizado use la máquina.

La sustitución de los componentes, incluso la sustitución de los utensilios debe ser efectuada con repuestos originales en los talleres autorizadas o directamente dal constructor.

7.1 - Lubrificación

La máquina no necesita lubricación.

7.2 - Limpieza de la máquina

ATENCIÓN!

Desconectar la máquina de la línea eléctrica antes de limpiarla.

No limpiar la máquina con chorros de agua.

Usar exclusivamente detergentes no tóxicos, destinados expresamente para la limpieza de componentes para uso alimentario.

7.3 - Puesta fuera de servicio

La máquina ha sido realizada con materiales como el aluminio, acero y cobre, por lo cual no son necesarias particulares atenciones para el desguace de los mismos.

Dirigirse a las empresas que se ocupan de la eliminación de los desperdicios diferenciales y de los componentes según el material.

8 - Inconvenientes y soluciones

8.1 - Inconvenientes causas y soluciones

Inconvenientes

- 1- La máquina no arranca
- 2- La hélice gira en sentido horario (en el mod. trifásico)
- 3- El producto no se tritura correctamente

Causas

- 1- El interruptor diferencial está en posición "0".
- 1- El interruptor del enchufe está en posición "0"
- 1- El botón de puesta en marcha no funciona
- 1- Motor eléctrico defectuoso

- 2- Cable motor invertido

- 3- Placa y cuchillo no ajustados correctamente
- 3- Presencia de estrías en la placa o en el cuchillo no perfectamente adherente (sobre el plano de la placa)
- 3- Boca no ajustada perfectamente

Soluciones

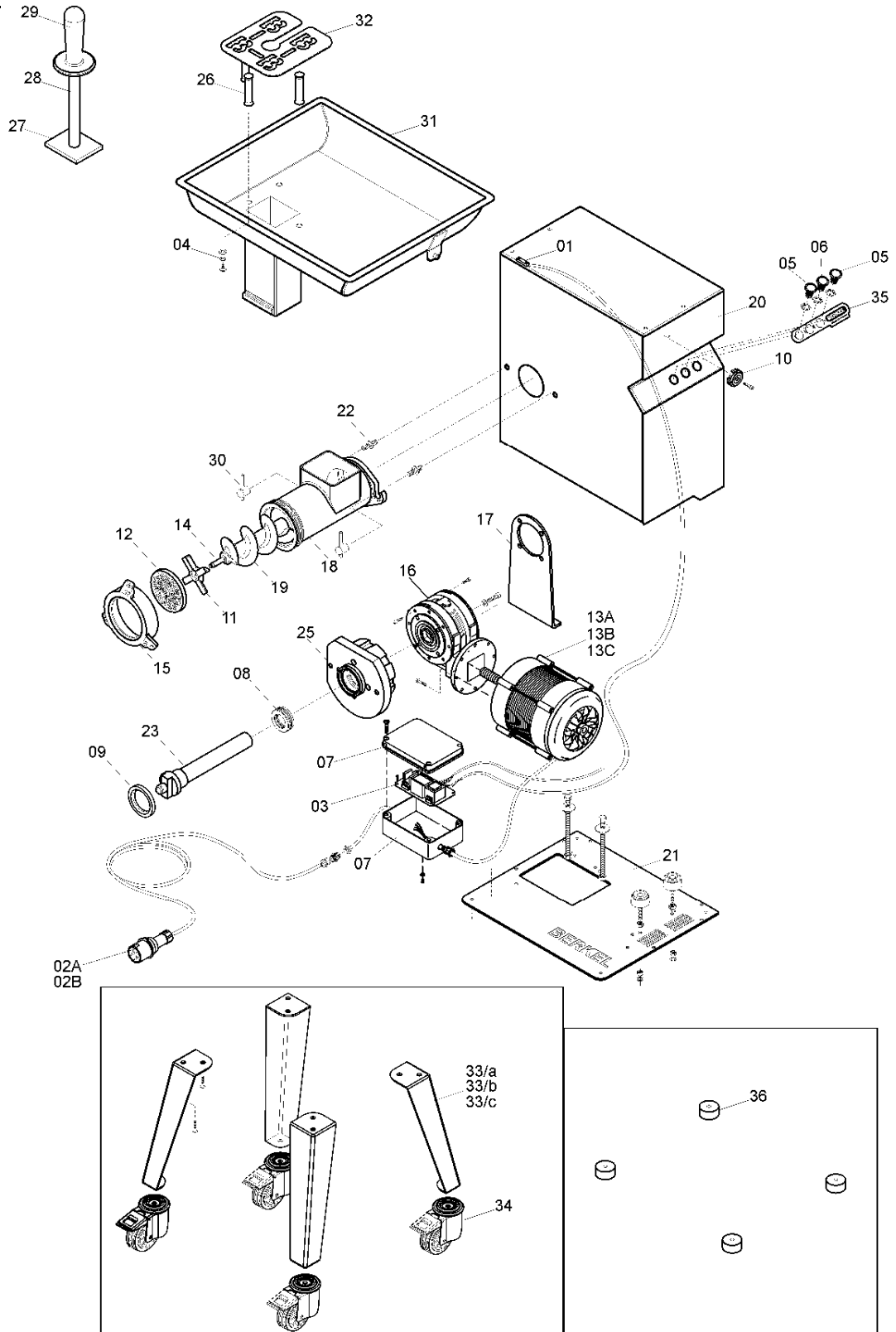
- 1- Posicionar el interruptor en posición "I"
- 1- Posicionar el interruptor en posición "I"
- 1- Llamar la asistencia técnica
- 1- Llamar la asistencia técnica

- 2- Dirigirse a la asistencia técnica (vendedor).

- 3- Ajustar correctamente la placa y el cuchillo

9 - Esploso **Exploded view** **Symbolzeichnung** **Vue éclatée** **Dibujo**

01	1010005
2A	1010014
02B	1010015
03	1033020
04	1039700
05	1041000
06	1041001
07	1041006
08	1134001
09	1239401
10	1510713
11	1533000N
12	1533060I
13A	1838601
13B	1839703
13C	1839701
14	2033013
15	2039789
16	2039414
18	2039701
19	2039703
20	2039785
21	2039786
22	2039722
23	2039725
25	2039783
26	2039734
27	2039738
28	2034540
29	1510035
30	2039743
31	2039746
32	2039787
33/a	2039770
33/b	2039755
33/c	2039766
34	1539701
35	1035800
17	2039791



***RIVENDITORE AUTORIZZATO
AUTHORISED DEALER
AUTORISIERTER HÄNDLER
REVENDEUR AUTORISE
RIVENDEDOR AUTORIZADO***