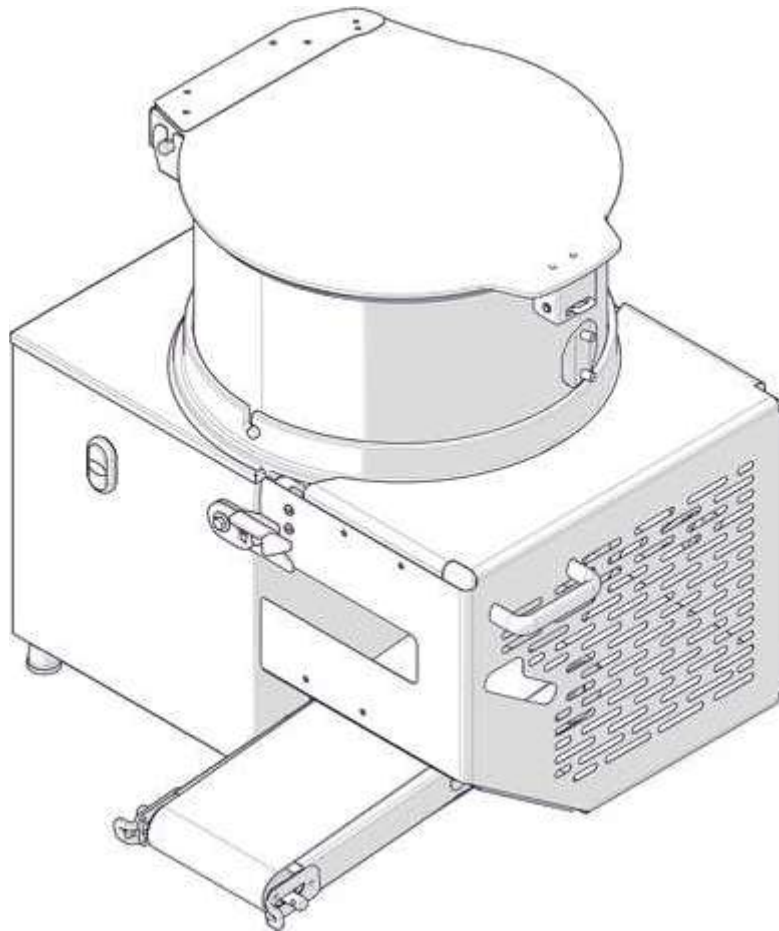


- IT** **ISTRUZIONI PER L'USO**
Macchine per la lavorazione di carni animali
- EN** **INSTRUCTIONS FOR USE**
Meat processing machinery
- FR** **MANUEL D'UTILISATION**
Machines pour le traitement des viandes animales
- DE** **BETRIEBSANLEITUNG**
Maschinen für die Fleischverarbeitung
- ES** **INSTRUCCIONES DE USO**
Máquinas para la elaboración de carnes animales



**HAMBURGATRICE AUTOMATICA / AUTOMATIC PATTY
FORMER / RECONSTITUEUR AUTOMATIQUE / AUTOMATISCHE
HAMBURGERMASCHINE / HAMBURGUESADORA AUTOMATICA**

C/E H SMART

ITALIANO (IT) ORIGINALE	ENGLISH (EN) <i>Translation from the italian operating instruction</i>	FRANÇAIS (FR) Traduction de la version Italienne de la notice d'utilisation	DEUTSCH (DE) <i>Übersetzung aus der italienischen Bedienungsanleitung</i>	ESPAÑOL (ES) Traducción de las instrucciones de uso en italiano
----------------------------	---	--	--	--





1	SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE	4
1.1	Simbologia	4
1.2	Illustrazioni	4
1.3	Scopo del manuale	4
1.4	Conservazione	5
1.5	Aggiornamento del manuale	5
2	INFORMAZIONI GENERALI	6
2.1	Dati del costruttore	6
2.2	Limiti di responsabilità	6
2.3	Targhetta identificativa	6
2.4	Definizione di operatore	7
2.5	Garanzia	7
2.6	Dichiarazione di conformità	7
3	CARATTERISTICHE TECNICHE	8
3.1	Descrizione della macchina	8
3.1.1	<i>Usa previsto</i>	8
3.1.2	<i>Descrizione dei componenti</i>	8
3.1.3	<i>Dimensioni</i>	9
3.2	Dati tecnici	9
4	NORME GENERALI DI SICUREZZA	10
4.1	Ambiente di lavoro	10
4.2	Rumore aereo della macchina	10
4.3	Rischi residui	10
4.4	Dispositivi di protezione individuale (D.P.I.)	10
4.5	Precauzioni generali	11
4.6	Pericoli elettrici	11
4.7	Sicurezza per l'operatore	12
4.8	Segnaletica di sicurezza	12
4.9	Dispositivi di sicurezza	13
4.9.1	<i>Verifiche dei dispositivi di sicurezza</i>	13
5	INSTALLAZIONE	14
5.1	Trasporto e montaggio	14
5.1.1	<i>Dimensioni dell'imballo</i>	14
5.1.2	<i>Contenuto imballo</i>	14
5.2	Ricevimento	14
5.2.1	<i>Sollevamento e movimentazione della macchina</i>	15
5.2.2	<i>Area di lavoro</i>	15
5.3	Installazione	16
5.3.1	<i>Collegamento elettrico</i>	16
5.4	Pulizia iniziale	16
5.5	Controlli preliminari	16
5.6	Immagazzinamento	17
5.7	Smaltimento	17
6	FUNZIONAMENTO ED USO	18
6.1	Descrizione pannello comandi	18
6.2	Verifiche preventive	18
6.3	Postazione dell'operatore	18
6.4	Primo avviamento	18
6.5	Messa in funzione	19
6.5.1	<i>Avvio macchina</i>	20
6.5.2	<i>Controlli da effettuare nel caso di mancato avviamento</i>	20
6.5.3	<i>Compiti dell'operatore</i>	20
6.6	Procedura per l'arresto	21
6.7	Rullo formatore	21
6.8	Raschiatore a filo	22



6.9	Comando a pedaliera (optional)	22
6.10	Gruppo carta (optional)	22
6.10.1	<i>Centraggio foglietto</i>	23
6.10.2	<i>Inserimento/disinserimento gruppo carta</i>	23
6.10.3	<i>Rifornimento carta</i>	23
7	MANUTENZIONE E PULIZIA	24
7.1	Manutenzione della macchina	24
7.1.1	<i>Interventi di manutenzione programmata</i>	24
7.2	Diagnostica funzionamento macchina	25
7.2.1	<i>Segnalazioni sulla spia luminosa del pulsante doppio avvio/arresto</i>	25
7.3	Pulizia	25
7.3.1	<i>Pulizia tramoggia</i>	26
7.3.2	<i>Pulizia protezione</i>	27
7.3.3	<i>Pulizia rullo formatore</i>	28
7.3.4	<i>Cambio formato</i>	28
7.3.5	<i>Pulizia raschiatore a filo</i>	28
7.3.6	<i>Pulizia nastro trasportatore</i>	29
7.3.7	<i>Operazioni di pulizia corpo macchina</i>	30
7.3.8	<i>Scheda di pulizia in ottemperanza alla procedura HACCP</i>	30
8	ALLEGATI ATTACHMENTS PIÈCES JOINTES ANHÄNGE ANEXOS	147
8.1	Ricambistica Spare parts Pièces Détachée Ersatzteile Recambios	147
8.2	Schemi elettrici / Electrical diagrams / Schémas électriques / Elektrische Diagramme / Esquemas eléctricos .	152
9	CERTIFICATO DI GARANZIA	160
10	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'	165



1 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

1.1 Simbologia

Per la sicurezza delle persone e delle cose, nella stesura della presente documentazione è stata usata una simbologia particolare per focalizzare di volta in volta l'attenzione su condizioni di pericolo, avvertenze o informazioni rilevanti:



PERICOLO!

Pericolo con rischio di infortunio, anche mortale.

Norme antinfortunistiche per l'operatore.

PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE AI BLOCCHI DI TESTO INDICATI DA QUESTO SIMBOLO.



PERICOLO ELETTRICO!

Pericolo con rischio di infortunio, anche mortale.

Norme antinfortunistiche per l'operatore.

PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE AI BLOCCHI DI TESTO INDICATI DA QUESTO SIMBOLO.



ATTENZIONE

Possibilità di arrecare danno alla macchina e/o ai suoi componenti.

Prestare attenzione.



AVVERTENZA

Avvertenza o nota su funzioni chiave o informazione utile inerente l'operazione in corso.



TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA!

È obbligatorio togliere la tensione elettrica prima di intervenire sulla macchina. PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE AI BLOCCHI DI TESTO INDICATI DA QUESTO SIMBOLO.

1.2 Illustrazioni

Le illustrazioni contenute in questa pubblicazione sono aggiornate alla data di edizione.

Per continui aggiornamenti tecnici o commerciali, sulla macchina oggetto di questo manuale, possono essere montati componenti la cui forma esterna può essere diversa da quella illustrata, pur conservando la funzionalità e la possibilità di regolazioni dei componenti illustrati.



AVVERTENZA

Le illustrazioni hanno un valore puramente indicativo e potrebbero raffigurare la macchina con i dispositivi di protezione rimossi per una migliore comprensione.

1.3 Scopo del manuale



AVVERTENZA

Il presente documento è stato redatto seguendo le normative in vigore al momento della sua pubblicazione.

Questo manuale ha lo scopo di fornire al Cliente tutte le informazioni necessarie per utilizzare e gestire la macchina in modo corretto, autonomo e sicuro.

Il manuale contiene informazioni inerenti alla sicurezza, agli aspetti tecnici, al funzionamento, alla manutenzione della macchina C/E H SMART. Le Istruzioni per l'Uso sono parte integrante della macchina e la devono accompagnare per tutta la vita utile, fino alla demolizione. Conservare le Istruzioni per l'Uso in un luogo accessibile vicino alla macchina e noto a tutti gli Operatori.



ATTENZIONE

Leggere attentamente il presente manuale e attenersi scrupolosamente alle indicazioni descritte prima di qualsiasi uso, controllo ed operazione da effettuare sulla macchina.

Impedire l'utilizzo della macchina agli operatori che non conoscono le prescrizioni contenute nelle istruzioni.

Il corretto utilizzo e la corretta manutenzione della macchina contribuiscono al buon funzionamento e ad una durata maggiore del ciclo di vita della macchina.

In caso di dubbi o per informazioni, contattare il centro di assistenza più vicino o contattare direttamente il servizio post-vendita della Minerva Omega Group S.r.l..



1.4 Conservazione

Il manuale deve essere conservato con cura e nelle immediate vicinanze della macchina, deve essere accessibile e noto a tutti gli operatori, al riparo da liquidi e quanto possa comprometterne la leggibilità, e **deve essere consultabile in qualsiasi momento**. Il manuale e la Dichiarazione di conformità costituiscono parte integrante della macchina e, pertanto, devono accompagnare la stessa per tutto il ciclo di vita.

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

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

Nel caso in cui il manuale venga smarrito o risulti illeggibile, richiedere una copia alla **Minerva Omega Group S.r.l.**



AVVERTENZA

Il presente documento dovrà essere consegnato a qualsiasi altro successivo proprietario della macchina.

1.5 Aggiornamento del manuale

Le informazioni, le descrizioni e le illustrazioni contenute nel presente manuale rispecchiano lo stato dell'arte al momento della commercializzazione della macchina.

Il Costruttore, nel costante impegno di migliorare i propri prodotti e/o per ragioni di mercato, si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche alle macchine per motivi di carattere tecnico o commerciale senza alcun preavviso e senza legittimare l'Acquirente a risolvere il contratto.

Nel caso in cui, a causa di modifiche alla macchina installata presso il Cliente, si rende necessario integrare, modificare e/o aggiornare i contenuti del presente manuale, sarà cura del Costruttore fornire i capitoli aggiornati e revisionati.

È responsabilità dell'utilizzatore, seguendo le indicazioni che accompagnano la documentazione aggiornata, sostituire tutte le copie possedute con quelle del nuovo livello di revisione.



2 INFORMAZIONI GENERALI

2.1 Dati del costruttore

MINERVA OMEGA GROUP S.r.l.

	Via del Vetraio, 36 40138 Bologna - Italy
	+39 051 530174
	+39 051 535327
	info@laminervaomegagroup.com
	www.minervaomegagroup.com

2.2 Limiti di responsabilità

Il Costruttore è responsabile della macchina nella sua configurazione iniziale.

L'impiego di ricambi non originali, la modifica della macchina, l'installazione di qualsiasi attrezzatura accessoria non fornita od autorizzata, l'esecuzione di interventi di manutenzione non conformi a quanto indicato nel manuale, esenta il Costruttore da ogni responsabilità per lesioni o danni a persone o cose.

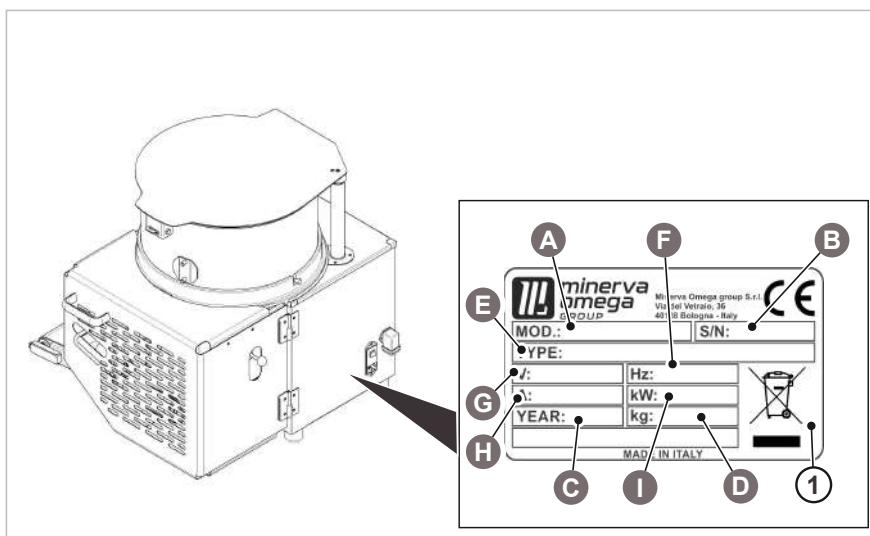
Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso improprio della macchina;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni fornite;
- uso non conforme della macchina rispetto alle normative in vigore;
- uso non conforme alle leggi nazionali sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni;
- manomissione anche di una singola parte della macchina;
- errata installazione e/o collegamento alle fonti di alimentazione previste;
- utilizzo di ricambi non originali.

2.3 Targhetta identificativa

Sulla macchina è applicata una targhetta (1) che riporta i dati identificativi indispensabili per qualsiasi tipo di richiesta di assistenza e/o parti di ricambio da parte del Cliente tra cui:

- modello;
- numero di serie;
- anno di costruzione;
- peso;
- tipologia di macchina;
- frequenza di rete in Hertz (Hz);
- tensione nominale in Volt (V);
- corrente nominale in Ampere (A);
- potenza nominale in kilowatt (kW).



AVVERTENZA

- NON rimuovere, spostare o sostituire la targhetta con quella di un'altra macchina.**
- NON modificare i dati riportati sulla targhetta.**
- NON pulire la targhetta con oggetti che possono rendere i dati illeggibili.**



2.4 Definizione di operatore

In funzione della mansione (trasporto, sollevamento, installazione, manutenzione, ecc.) l'operatore deve possedere un livello minimo di competenza (qualifica) per poter svolgere in sicurezza il compito che gli viene richiesto.



OPERATORE

Personale adeguatamente addestrato per far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione ordinaria e pulire la macchina.

PERSONALE SPECIALIZZATO

Personale tecnico che ha acquisito competenze specifiche sulla macchina, sia di tipo meccanico che elettrico, ed è in grado di:



- trasportare
- installare
- collaudare
- istruire
- intervenire per risolvere problematiche e malfunzionamenti.



ATTENZIONE

Operazioni o manovre eseguite con una conoscenza limitata del funzionamento della macchina potrebbero compromettere la sicurezza dell'operatore e/o danneggiare la macchina stessa.



PERICOLO!

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

2.5 Garanzia



AVVERTENZA

La garanzia commerciale rilasciata dal venditore è valida per un periodo di **12 mesi**.
Se la dichiarazione di conformità viene smarrita, richiederne una copia al Costruttore.

- La Garanzia (Vedere paragrafo "9 Condizioni di garanzia") dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito dal Costruttore. Le spese di trasporto per la consegna/riconsegna sono a carico del Cliente.
- Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.

La garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni:

- A) l'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del rivenditore autorizzato dal Costruttore.
- B) L'uso deve essere conforme a quanto indicato nel presente manuale.
- C) Nessun indennizzo potrà essere richiesto per "danno emergente e eventuale lucro cessante".

La garanzia decade:

- 1) per uso improprio della macchina.
- 2) inosservanza totale o parziale delle istruzioni fornite;
- 3) Per mancato rispetto dei punti **A** e **B**.
- 4) Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- 5) Se la macchina viene:
 - sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata;
 - sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili). Vedere paragrafo "4.1 Ambiente di lavoro".
- 6) Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
- 7) Se la macchina viene manomessa da personale non autorizzato.
- 8) Se sulla macchina non vengono montati ricambi originali.

2.6 Dichiarazione di conformità

La Dichiarazione di Conformità CE, fornita assieme alla macchina nel presente manuale, è il documento con cui il Costruttore certifica, sotto la propria responsabilità, di avere ottemperato all'osservanza delle Direttive Europee, delle Norme e delle Specifiche Tecniche necessarie (indicate nella Dichiarazione stessa) affinché la macchina sia conforme ai requisiti essenziali richiesti per la commercializzazione e l'utilizzo nell'Unione Europea.

La Dichiarazione di conformità deve essere considerata parte integrante della macchina e deve accompagnarla fino alla sua demolizione



3 CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1 Descrizione della macchina

La macchina è composta da una tramoggia di acciaio inox, una pala di mescolamento/pressatura in alluminio, un rullo formatore in plastica idonea al contatto per alimenti e un filo raschiatore in acciaio.

Il coperchio della tramoggia è in metacrilato trasparente.

Le macchine, alimentate con macinato, producono in modo automatico hamburger o polpette in porzioni dal peso desiderato, regolabile attraverso il rullo di formatura, anche usando varie combinazioni di ingredienti: carni di manzo, pollo o pesce in combinazione con pangrattato, uova, verdure, formaggio, soia, spezie.

Il peso degli hamburger o delle polpette resta costante e perfettamente determinato, aspetto produttivo importante nel settore della produzione e confezionamento e nella ristorazione collettiva, in cui le quantità di prodotto/porzione/confezione sono definite con precisione. Possono essere presenti optional.

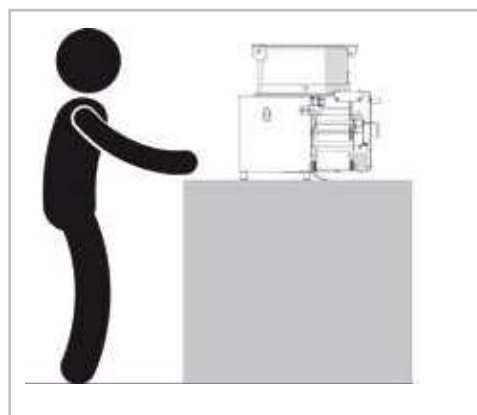
3.1.1 Uso previsto

L'hamburgatrice è stata progettata e costruita per la sola lavorazione di carne animale di qualsiasi specie, già macinata e deve essere utilizzata esclusivamente a questo scopo.

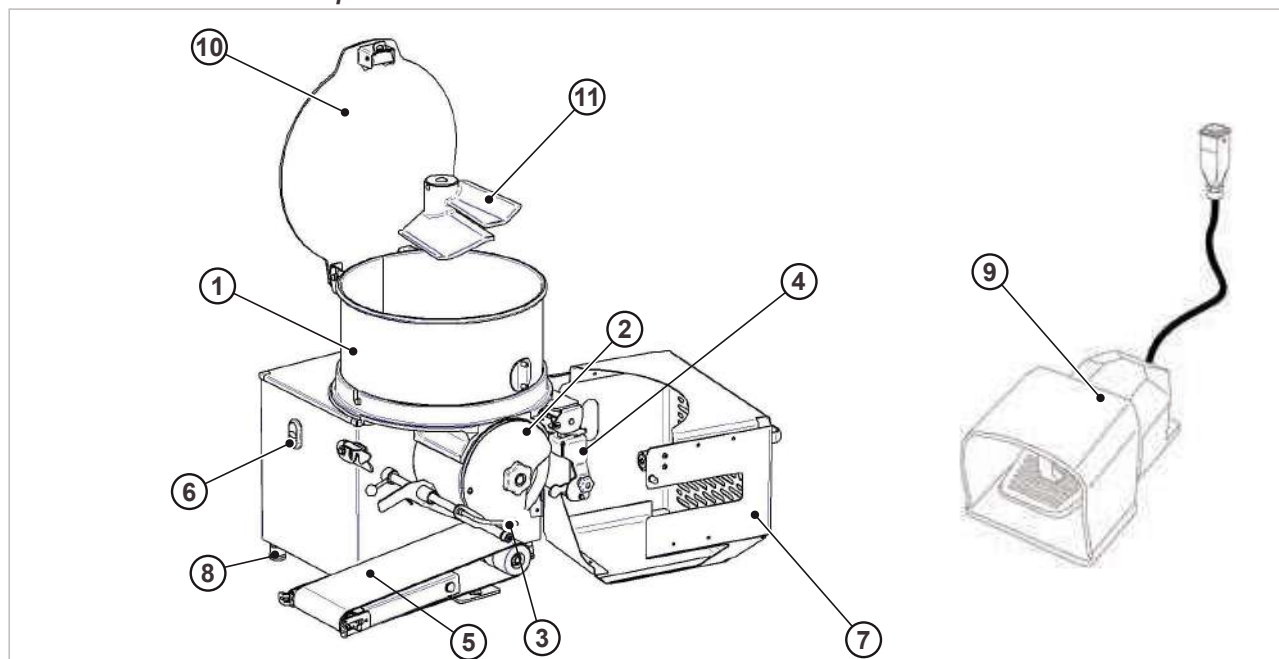


ATTENZIONE

- Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori. Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione.
- La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore. Per utilizzare la macchina in condizioni di sicurezza l'operatore deve rispettare la posizione di lavoro e di comando indicata in figura.



3.1.2 Descrizione dei componenti

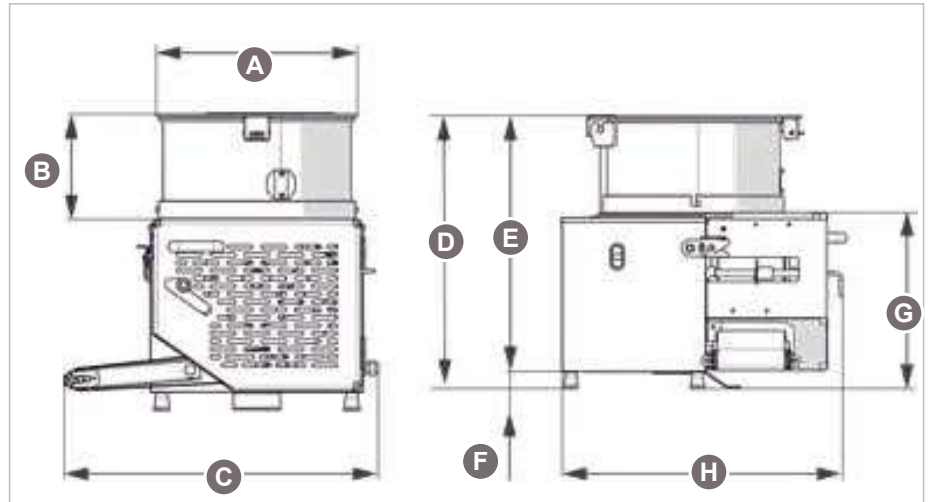


Rif.	Descrizione	Rif.	Descrizione
1	Tramoggia	7	Protezione acciaio inox
2	Rullo formatore	8	Piedini
3	Raschiatore a filo	9	Pedaliere (optional)
4	Gruppo carta (optional)	10	Coperchio tramoggia
5	Nastro trasportatore	11	Pala mescolatore
6	Pannello comandi		



3.1.3 Dimensioni

A (mm)	385
B (mm)	190
C (mm)	602
D (mm)	568
E (mm)	529
F (mm)	36
G (mm)	355
H (mm)	595
Peso(kg)	49



3.2 Dati tecnici

	Unità di misura	Valori	
Tensione nominale	V	230	400
Numero di fasi	n	1	3
Frequenza nominale	Hz	50	50
Potenza nominale	kW	0,3	0,3
Potenza nominale	HP	0,4	0,4
Velocità nominale	g/mn-rpm	1370	1370
Corrente nominale	A	3,1	
Corrente spunto	A	21,7	
Tipo servizio	-	S3 30%	
Classe isolamento	-	F	
Fattore di potenza	-	0,96	
Rumore aereo	dB	69	



4 NORME GENERALI DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose e/o persone derivanti dalla mancata osservanza delle avvertenze riportate nel seguente capitolo.



PERICOLO!

Seguire tutte le avvertenze di sicurezza riportate in questo capitolo per un utilizzo sicuro della macchina.

4.1 Ambiente di lavoro

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

- temperatura compresa tra +5°C e +45°C.
- Umidità compresa tra 30% e 90%.
- Mantenere l'area di lavoro in ordine e sufficientemente illuminata.
- Predisporre opportuni spazi per la lavorazione e per la circolazione attorno alla macchina.



ATTENZIONE

Il locale di utilizzo della macchina non deve avere zone d'ombra, abbagliamenti fastidiosi, né effetti stroboscopici pericolosi dovuti all'illuminazione predisposta dall'acquirente.
Si raccomanda un livello di illuminamento medio non inferiore ai 300 lux.

4.2 Rumore aereo della macchina



AVVERTENZA

Livello di pressione acustica continuo rilevato secondo la normativa UNI EN ISO 3744.

Consultare i valori riportati nel paragrafo "3.2 Dati tecnici".

4.3 Rischi residui

Nonostante i dispositivi di sicurezza, le protezioni antinfortunistiche e le avvertenze, permangono alcuni rischi residui che devono essere portati a conoscenza degli operatori in fase di addestramento, che sono segnalati mediante appositi pittogrammi e che devono essere tenuti in considerazione durante l'utilizzo della macchina:



PERICOLO!

- **Rischio elettrocuzione / folgorazione dovuto alla presenza di energia elettrica;**
- **Rischio di schiacciamento / contusione per caduta degli utensili durante la fase di montaggio e smontaggio;**
- **Rischio di contusione/schiacciamento in caso di accesso della mano in una zona con organi in movimento (nastro trasportatore /rullo formatore)**
- **Rischio schiacciamento / contusione in caso di accesso ad organi in movimento, con macchina in funzione in assenza del carter di protezione catena, posto nella parte posteriore della macchina.**
- **Reazioni allergiche, intossicazioni microbiologiche o sostanze tossiche dovute ai materiali trattati o utilizzati per la pulizia.**



ATTENZIONE

Il comportamento dell'operatore o del personale specializzato, dovrà rispettare scrupolosamente le norme antinfortunistiche del paese in cui la macchina è installata.

4.4 Dispositivi di protezione individuale (D.P.I.)

Per salvaguardare la salute dell'operatore è obbligatorio utilizzare i D.P.I. durante l'utilizzo della macchina, le operazioni di pulizia e di manutenzione.



GUANTI

Protezione delle mani per evitare i rischi di schiacciamento, scheggiatura e taglio durante la manipolazione dei pezzi e la sostituzione del disco.



SCARPE

Utilizzo delle calzature di sicurezza per evitare i rischi generati dalla caduta di materiali durante le operazioni di sollevamento, trasporto e manutenzione (soprattutto durante lo smontaggio di parti) della macchina.



INDUMENTI

Utilizzo di indumenti protettivi per riparare il corpo da rischi generati dai materiali in uso.



4.5 Precauzioni generali



ATTENZIONE

Leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione prima di procedere con le operazioni di avviamento, uso, manutenzione o altri interventi sulla macchina.

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

Per evitare rischi per le persone o danni alla macchina, seguire le avvertenze e le norme di comportamento indicate di seguito:

- Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto è da considerarsi improprio.
- L'utilizzo della macchina è consentito esclusivamente al personale autorizzato ed istruito all'uso.
- La macchina non è adatta all'uso da parte di bambini e di persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o persone che hanno mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che vengano supervisionate ed istruite sull'utilizzo della macchina da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che le targhetta e le segnalazioni affisse sulla macchina siano perfettamente leggibili.
- Il personale deve indossare un abbigliamento adatto ed evitare:
 - abiti svolazzanti;
 - maniche larghe;
 - cravatte;
 - sciarpe;
 - collane;
 - braccialetti;
 - anelli;
 - capelli lunghi non legati, (raccoglierli in una cuffia);
- Per ogni intervento di pulizia e manutenzione è obbligatorio disinserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Non utilizzare la macchina se si riscontra qualsiasi anomalia di funzionamento.
- Non fare avvicinare e/o fare utilizzare la macchina a persone non autorizzate.
- In caso di guasto fare riparare l'apparecchio esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Utilizzare solo ricambi originali.
- Non versare acqua o liquidi direttamente sulla macchina.
- Non appoggiare oggetti sulla macchina o sui suoi componenti.
- È vietato l'utilizzo di soluzioni acide che potrebbero danneggiare la macchina.
- Non appoggiarsi e non tentare di salire sulla macchina.
- Spegnerla la macchina immediatamente dopo l'uso.
- Non manomettere, inibire o rimuovere i dispositivi di sicurezza (protettori fissi e/o mobili, carter, etc.).
- Non rimuovere o alterare le segnalazioni di sicurezza (quali pittogrammi, segnali di avvertimento ed altro) presenti sulla macchina.
- Utilizzare i Dispositivi di Protezione Individuali (D.P.I.) idonei alla mansione da svolgere.
- In caso di incendio usare un estintore a polvere. Non usare acqua.

4.6 Pericoli elettrici



PERICOLO ELETTRICO!

All'interno della macchina c'è tensione a 110V, 230V o 400V!

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

Rischio di incendio e scosse elettriche. Utilizzare solo il cavo di alimentazione fornito dal produttore.



TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA!

Riscontrate eventuali anomalie è obbligatorio:

- 1) **spegnerla la macchina;**
- 2) **staccare la spina di alimentazione elettrica**
- 3) **contattare il Centro di Assistenza.**



PERICOLO ELETTRICO!

Non effettuare nessun tipo d'intervento (manutenzione, pulizia, ecc.) sulla macchina sotto tensione.

Scolleghere il cavo di alimentazione elettrica prima di intervenire sulla macchina.

Verificare regolarmente che il cavo di alimentazione sia integro e privo di danni causati dall'invecchiamento, da screpolature o sbuccature.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo prima di utilizzare la macchina.
- Utilizzare lo stesso tipo di cavo usato dal Costruttore, omologato secondo le norme Europee.
- La sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati o se la macchina si è danneggiata in qualche modo.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con spigoli taglienti e parti della macchina in movimento.
- Se il cavo elettrico rimane intrappolato sotto la macchina, **ARRESTARE** immediatamente il suo funzionamento. Se il cavo risulta danneggiato sostituirlo.
- Non tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa di corrente.



4.7 Sicurezza per l'operatore

Prima di utilizzare la macchina l'operatore deve essere perfettamente a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi, delle caratteristiche della macchina riportate nel capitolo "6 FUNZIONAMENTO ED USO".

L'operatore deve utilizzare abbigliamento adeguato all'ambiente di lavoro ed alla situazione in cui si trova.

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

Prima di iniziare il turno di lavoro, e comunque ogni otto ore lavorative, è necessaria la verifica di presenza e corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina. Queste verifiche devono essere effettuate direttamente dall'operatore che opera sulla macchina.

Qualora ci fossero più operatori per turno, occorre individuare colui che deve svolgere il controllo.



PERICOLO!

Prestare massima attenzione alle targhette di sicurezza.

L'operatore deve essere sempre a completa conoscenza dei pericoli e dei rischi derivanti dall'utilizzo della macchina.



PERICOLO!

- Non eliminare o manomettere le protezioni ed i dispositivi di sicurezza.
- Non manomettere l'impianto elettrico.
- È vietato l'utilizzo della macchina in ambienti con atmosfera esplosiva.
- Non avvicinarsi agli organi in movimento della macchina con capelli, catene, indumenti larghi, ecc. per evitare pericolose tendenze ad impigliarsi,
- È vietato utilizzare la macchina indossando guanti a maglia metallica o guanti con rinforzi metallici
- Non toccare il rullo formatore e le pale di mescolamento sino a quando la macchina non sia ferma.
- Rischio di incendio e scosse elettriche. Utilizzare solo il cavo di alimentazione fornito dal produttore.



TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA!

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

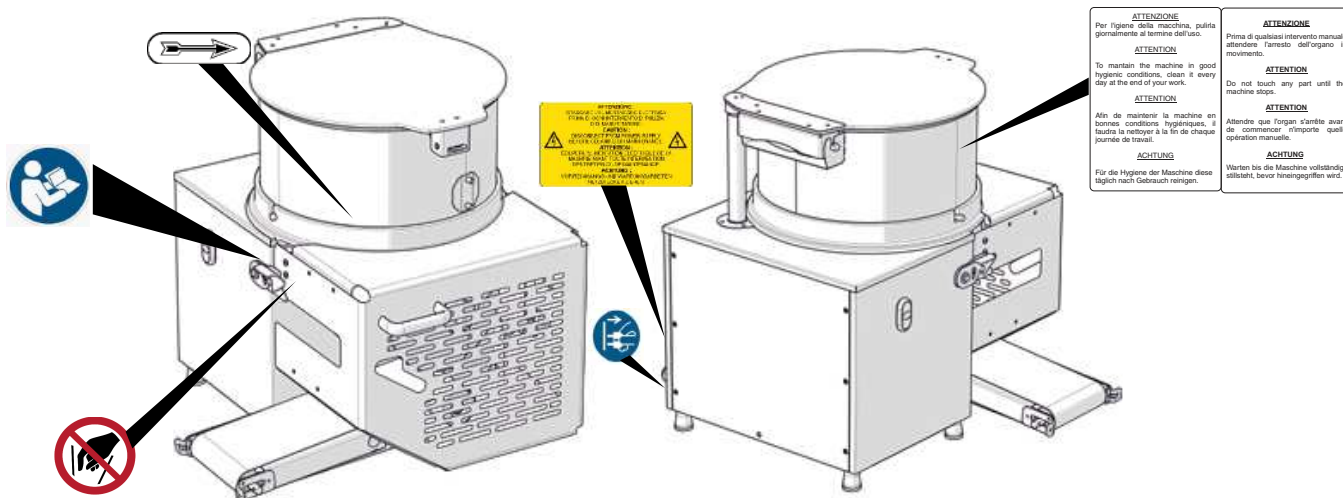
4.8 Segnaletica di sicurezza



ATTENZIONE

Sulla macchina sono apposti degli adesivi di "ATTENZIONE" non indelebili. È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo. Qualora gli adesivi si stacchino o diventino illeggibili devono essere immediatamente sostituiti

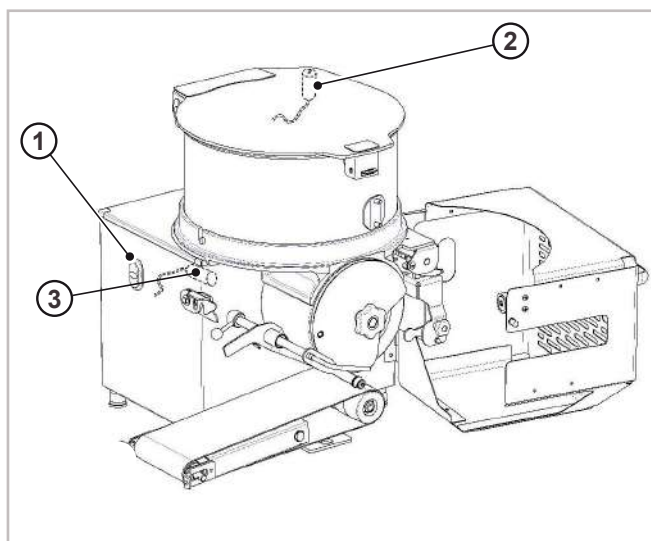
Nell'immagine sono indicate le posizioni dei pittogrammi.



4.9 Dispositivi di sicurezza

I dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina sono riportati nella tabella seguente

Rif.	Descrizione	Rif.	Descrizione
1	Pulsante di avvio e di arresto	-	Dispositivo NVR
2	Sensore magnetico chiusura coperchio tramoggia		
3	Sensore magnetico protezione inox		



4.9.1 Verifiche dei dispositivi di sicurezza

Per le verifiche delle sicurezze, dopo aver verificato l'assenza di altro personale in prossimità della stessa, procedere come segue:



PERICOLO!

Durante le verifiche di sicurezza stare lontani dalle parti in movimento della macchina.

- **Pulsante di Avvio e di Arresto:** accendere la macchina premendo il pulsante di Avvio e verificare l'avviamento della macchina, successivamente arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto e verificare che il funzionamento venga interrotto.
- **Sensore magnetico chiusura coperchio tramoggia:** Dopo aver verificato che la protezione inox sia chiusa correttamente, aprire il coperchio tramoggia, premere il pulsante di avvio e verificare che la macchina non parta. Chiudere il coperchio tramoggia assicurandosi di bloccare perfettamente il relativo pomello, premere il pulsante di avvio e verificare che la macchina sia perfettamente funzionante.
- **Sensore magnetico protezione inox:** Dopo aver verificato che il coperchio tramoggia sia chiuso correttamente, aprire la protezione inox, premere il pulsante di avvio e verificare che la macchina non parta. Chiudere la protezione inox assicurandosi di bloccare perfettamente il relativo pomello, premere il pulsante di avvio e verificare che la macchina sia perfettamente funzionante.
- **NVR (No Volt Release):** accendere la macchina, scollegare la spina dall'alimentazione di corrente con la macchina in funzione, ricollegare nuovamente la spina. La macchina non deve ripartire.



5 INSTALLAZIONE



AVVERTENZA

Rendere note le presenti istruzioni a tutti gli operatori addetti al trasporto ed all'installazione della macchina.



PERICOLO!

Indossare sempre idonee calzature antinfortunistiche con punta rinforzata.

5.1 Trasporto e montaggio

La macchina, imballata in una scatola di cartone, è posizionata su un pallet ed è trasportabile mediante un carrello elevatore con appropriate caratteristiche idonee al suo sollevamento.

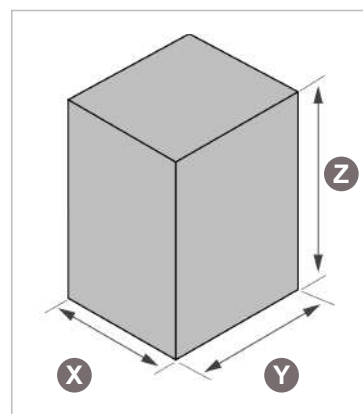


PERICOLO!

Dopo aver inserito le forche nel pallet verificare la posizione di equilibrio della macchina sollevandola appena (per verificare la stabilità).

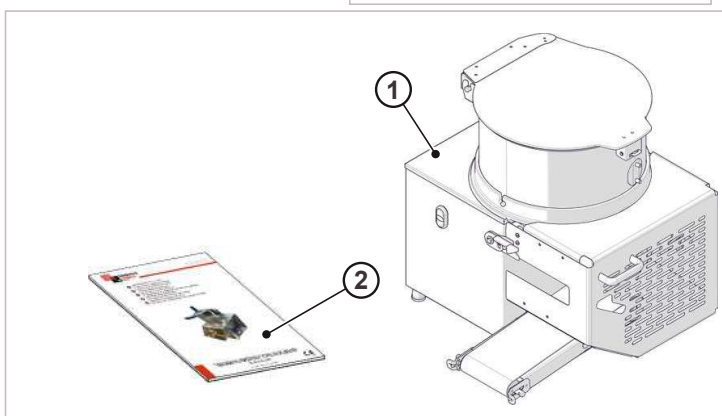
5.1.1 Dimensioni dell'imballo

Modello macchina	Dimensioni dell'imballo (cm)			Peso netto (kg)
	X	Y	Z	
C/E H SMART	85	69	100	12



5.1.2 Contenuto imballo

Rif.	Descrizione	Quantità
1	Hamburgatrice automatica C/E H SMART	1
2	Manuale d'uso e manutenzione Dichiarazione di Conformità CE inclusa nel presente manuale	1



PERICOLO!

Dopo aver inserito le forche nel pallet verificare la posizione di equilibrio della macchina sollevandola appena (per verificare la stabilità).

5.2 Ricevimento

L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo. Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e nel caso che la spedizione fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:

- 1) al ricevimento della macchina, prima di procedere al disimballo, verificare immediatamente se l'imballo risulta danneggiato. In caso ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti;
- 2) disimballare, verificando il contenuto con gli elenchi imballo;
- 3) controllare che i componenti della macchina non abbiano subito danni durante il trasporto e notificare, entro 3 giorni dal ricevimento, gli eventuali danni allo spedizioniere a mezzo raccomandata r.r., presentando contemporaneamente una prova fotografica.
- 4) Inviare la stessa documentazione anche a **Minerva Omega Group S.r.l.**, a mezzo e-mail.

Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il Foro di Bologna.

**AVVERTENZA**

Nessuna informazione concernente danni subiti durante il trasporto potrà essere presa in considerazione dopo 3 giorni dalla consegna.
Trascorsi 10 giorni dal ricevimento della merce non si accetteranno reclami.

5.2.1 Sollevamento e movimentazione della macchina

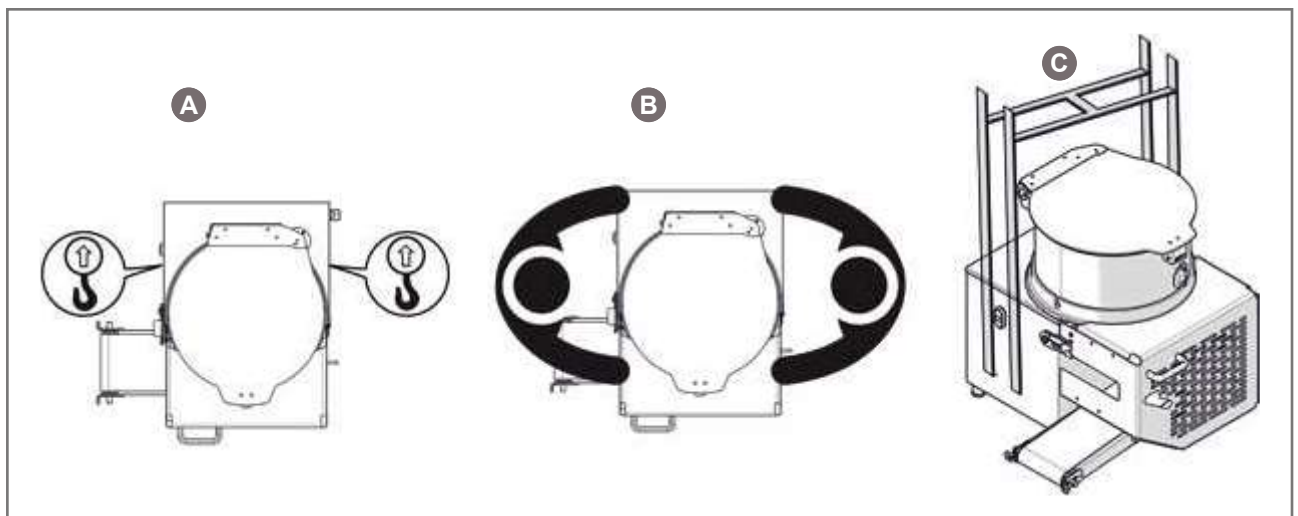
Essendo il peso della macchina superiore a 30 kg, deve essere sollevata da due persone (B) agendo esclusivamente nei punti indicati (A), oppure eventualmente con l'uso di fasce di sollevamento (C) agendo esclusivamente nei punti indicati utilizzando opportuni distanziali per evitare sollecitazioni orizzontali sulla carrozzeria.

È quindi sconsigliato l'uso di dispositivi di sollevamento (muletti, ganci di carro-ponti, ecc) a contatto diretto con la macchina.

Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare sbilanciamenti o perdite di presa con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose o persone.

Rispettare le seguenti indicazioni:

- fare eseguire le operazioni di carico e scarico a personale specializzato;
- utilizzare adeguati dispositivi di protezione individuale (guanti da lavoro, scarpe da lavoro con suola antiscivolo, ecc.) durante tutta la durata delle operazioni.

**PERICOLO!**

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



Indossare sempre idonee calzature antinfortunistiche con punta rinforzata.



Utilizzare sempre guanti di protezione

5.2.2 Area di lavoro

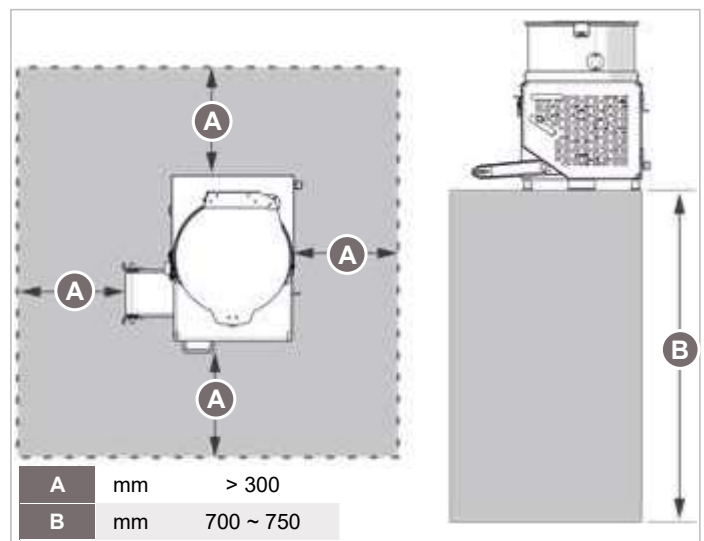
Posizionare la macchina in prossimità della zona di installazione.

La macchina va posizionata sopra un piano di lavoro portato a livello, e adeguato a supportare il peso della stessa, con altezza da terra compresa tra 70-75 cm.

Lasciare tutto attorno alla macchina uno spazio di almeno 30 cm, sui tre lati, per le operazioni di pulizia e manutenzione, mentre la posizione dell'operatore richiede almeno 1 m di spazio frontale alla macchina.

**ATTENZIONE**

- Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare sbilanciamenti o perdite di equilibrio, con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose o persone.
- Posizionare la macchina in modo stabile.





5.3 Installazione

L'unico allacciamento di cui necessita la macchina è di tipo elettrico, mediante l'apposita spina da inserire nella presa alimentata dalla rete. Una volta inserita la spina nella presa della corrente elettrica, il cavo di alimentazione non deve risultare di intralcio per l'operatore.

5.3.1 Collegamento elettrico



PERICOLO ELETTRICO!

La macchina è un componente di classe I, quindi dotata di isolamento elettrico principale. Tutte le parti metalliche della macchina sono collegate fra loro e connesse con il conduttore di terra presente nel cavo e nella spina di alimentazione.

Rischio di incendio e scosse elettriche. Utilizzare solo il cavo di alimentazione fornito dal produttore.



PERICOLO ELETTRICO!

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



ATTENZIONE

L'impianto di terra delle prese del luogo di installazione della macchina è a cura del cliente.

Procedura per eseguire il collegamento elettrico:

- 1) posizionare la macchina vicino ad una presa di corrente facilmente accessibile;
- 2) eseguire l'allacciamento mediante l'apposita spina.

La macchina può essere dotata di diversi tipi di presa, consultare il paragrafo "6.4 Primo avviamento" dove sono specificati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti.



AVVERTENZA

Protezione raccomandata:

- fusibile 16 A;
- interruttore differenziale I_{Δ} 30 mA.

5.4 Pulizia iniziale



ATTENZIONE

La macchina necessita di pulizia iniziale.

Pulire le superfici esterne e quelle dei condotti interni che verranno a contatto con il prodotto, unicamente con una spugna umida di acqua tiepida contenente detersivo neutro; per i dettagli vedere il paragrafo "7.3.8 Scheda di pulizia in ottemperanza alla procedura HACCP"

5.5 Controlli preliminari

Per un corretto avviamento della macchina accertarsi che i seguenti particolari siano correttamente montati e posizionati:

Particolari macchina	Verifica
Pala mescolamento	Regolarmente posizionata
Rullo formatore	Regolarmente posizionato
Nastro trasportatore	Regolarmente posizionato
Filo raschiatore	Regolarmente posizionato
Protezione inox	Chiusa
Coperchio tramoggia	Chiuso
Micro di controllo della chiusura del coperchio tramoggia	Azionare la macchina e sollevare il coperchio della tramoggia per assicurarsi che l'hamburgatrice si fermi e che si riavvii non semplicemente richiudendola, ma premendo l'apposito pulsante dopo aver richiuso la protezione
Micro di controllo della protezione inox	Azionare la macchina e aprire la protezione inox per assicurarsi che l'hamburgatrice si fermi e che si riavvii non semplicemente richiudendo la protezione, ma premendo l'apposito pulsante dopo aver richiuso la protezione stessa.



PERICOLO!

È vietato fare funzionare la macchina a vuoto, in quanto gli attriti generati potrebbero compromettere il buon funzionamento della macchina e la sicurezza dell'operatore.



5.6 Immagazzinamento

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



ATTENZIONE

Non capovolgere l'involucro.

Controllare la freccia "ALTO" stampata sul cartone.

Se priva di imballo va posizionata al coperto in modo stabile e coperta con un telo.

5.7 Smaltimento



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

Materiali				
Gomma	Acciaio. INOX	Acciai alta velocità	Olio lubrificante	Motori
Plastica	Bronzine (b14)	Acciai da bonificare		



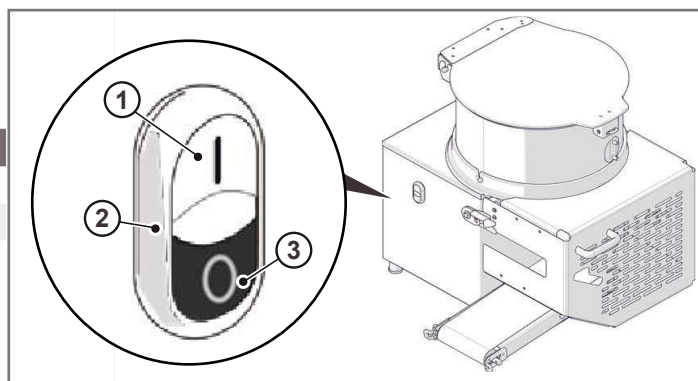
6 FUNZIONAMENTO ED USO

6.1 Descrizione pannello comandi

Il quadro comandi è estremamente semplice, accessibile e ben visibile.

Descrizione strumenti quadro comandi:

Rif.	Descrizione
1	Pulsante di avvio
2	Led segnalazione
3	Pulsante di arresto



PERICOLO!

Prima dell'avviamento della macchina, l'operatore deve aver letto e compreso il manuale d'istruzioni.

6.2 Verifiche preventive

Prima della messa in servizio della macchina verificare:

- il corretto posizionamento della macchina sul piano di lavoro;
- il corretto allacciamento elettrico;
- l'efficienza dei dispositivi di sicurezza (pulsante d'emergenza, protezioni, ecc.);
- che non ci siano utensili o materiale estraneo in prossimità o sulla macchina.

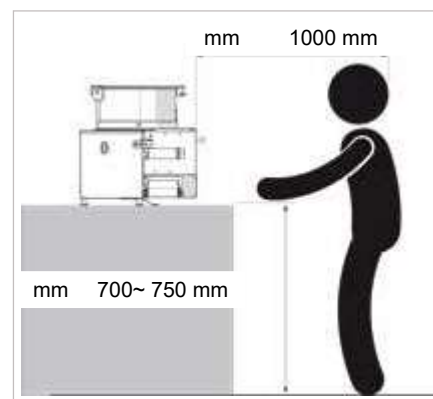
6.3 Postazione dell'operatore

La posizione dell'operatore richiede almeno 1 m di spazio frontale alla macchina.



ATTENZIONE

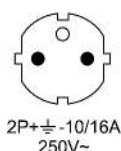
Verificare che la macchina sia posizionata ad un'altezza ottimale (700 ~ 750 mm) in modo tale che l'operatore possa assumere una postura ergonomicamente corretta.



6.4 Primo avviamento

La macchina viene fornita con cavo di alimentazione, e può essere dotata di spina in base al paese di destinazione.

Nella figura alcune delle spine maggiormente utilizzate.



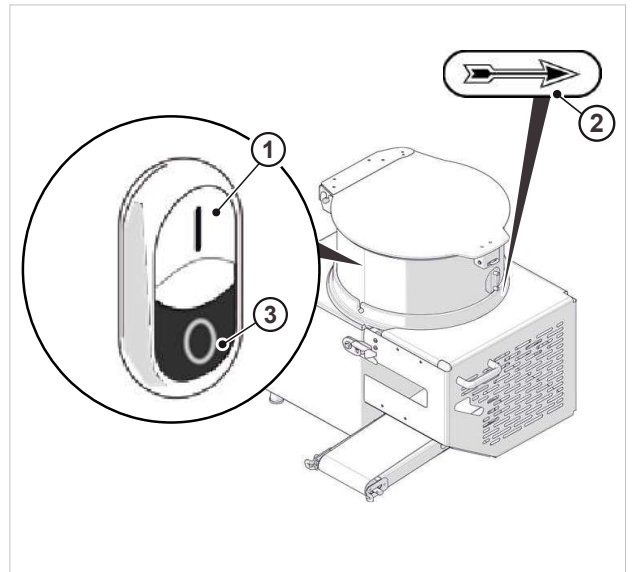
AVVERTENZA

Per consentire all'utilizzatore della macchina la scelta del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti nel paragrafo "3.2 Dati tecnici", in accordo con la normativa vigente, sono specificati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del suddetto dispositivo.

**PERSONALE SPECIALIZZATO**

Fare eseguire la seguente procedura a personale specializzato.

- 1) Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "1" (1).
- 2) Appena avviata la macchina verificare visivamente che il rullo formatore ruoti nel senso indicato dal pittogramma a freccia (2)
- 3) In caso contrario, per motore trifase, arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto (3).
- 4) Staccare la spina e invertire il filo nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciando inalterata la posizione del filo giallo-verde di massa e del filo blu neutro (se presente).

**PERICOLO!**

Durante l'utilizzo della macchina è **OBBLIGATORIO** l'utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuali.

6.5 Messa in funzione

**ATTENZIONE**

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

Eseguire i controlli preliminari (vedere paragrafo "6.2 Verifiche preventive")

**PERICOLO!**

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza con utensili o altri oggetti (cacciaviti, coltelli ecc.) nell'intento di raggiungere parti in movimento.
- Indossare sempre idonee calzature antinfortunistiche con punta rinforzata.
- Togliere collane, braccialetti, cravatte e scarpe eccessivamente pendenti. Avvolgere o legare i capelli lunghi.
- In seguito all'arresto mediante l'apposito pulsante (3) le parti in movimento proseguono nel moto per qualche istante. È quindi obbligatorio attendere l'arresto effettivo di tutte le parti in movimento.
- Rischio di incendio e scosse elettriche. Utilizzare solo il cavo di alimentazione fornito dal produttore.

**PERICOLO ELETTRICO!**

- Controllare che gli allacciamenti elettrici siano stati eseguiti correttamente.
- Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello richiesto dalla macchina (vedere targhetta).
- Si ricorda che è vietato a chiunque spostare la macchina o eseguire operazioni di manutenzione e pulizia con la macchina in funzione; occorre togliere tensione tramite l'apposito pulsante d'arresto e disinserire la spina.

**AVVERTENZA**

I componenti della macchina devono essere smontati e puliti al termine della lavorazione. Rimontarli solo quando si deve ricominciare a lavorare.



6.5.1 Avvio macchina

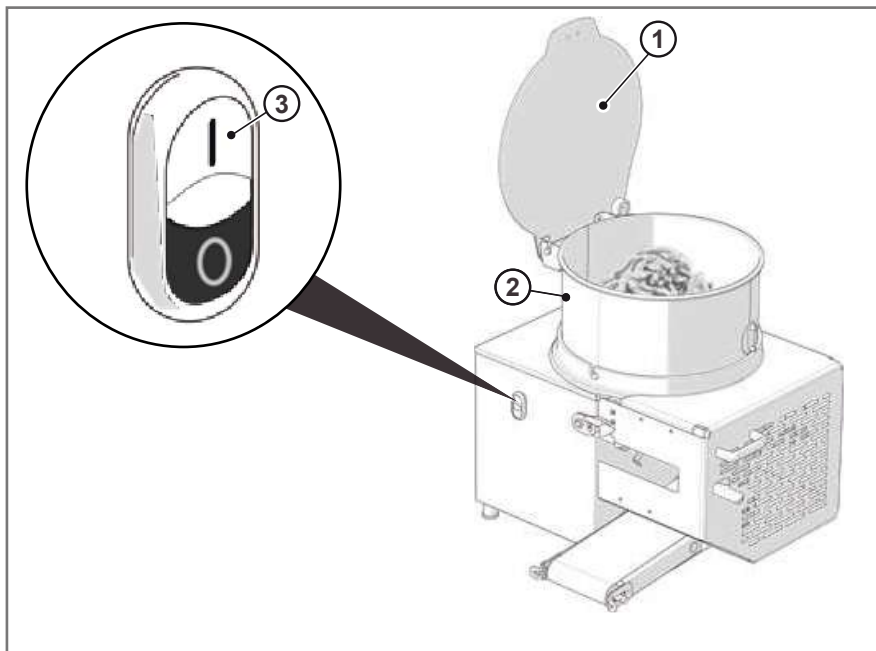
Per avviare correttamente la macchina procedere nel modo seguente:

- 1) Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.
- 2) Aprire il coperchio (1) della tramoggia di contenimento e riempire la tramoggia (2) di contenimento con la carne da lavorare.
- 3) Chiudere il coperchio (1)
- 4) Premere il pulsante di avvio (3)

6.5.2 Controlli da effettuare nel caso di mancato avviamento

Se la macchina non parte verificare:

- che il cavo di allacciamento alla rete elettrica sia correttamente inserito
- che l'interruttore generale della rete elettrica sia abilitato
- che il coperchio tramoggia sia perfettamente chiuso
- che la protezione inox antinfortunistica sia perfettamente chiusa.



6.5.3 Compiti dell'operatore

L'operatore deve sempre controllare:

- che sia presente carne nella tramoggia; ad esaurimento alimentarla
- che il ciclo di lavoro sia perfetto
- che siano presenti i foglietti di carta nel relativo gruppo (opzionale)
- il cambio di formato, le regolazioni e la pulizia.

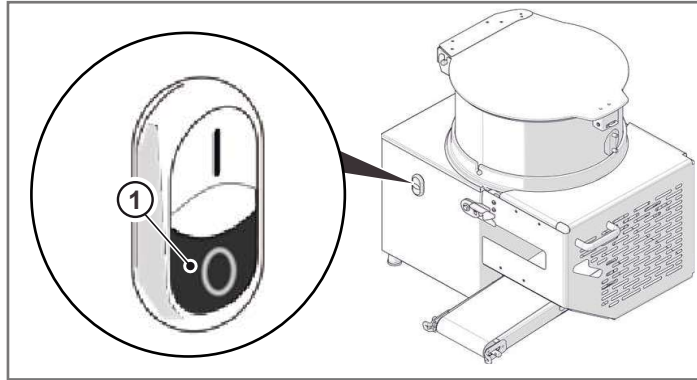
6.6 Procedura per l'arresto

Per procedere all'arresto della macchina a fine produzione, per manutenzione o per vari controlli, occorre premere il pulsante di arresto (1)



AVVERTENZA

Dopo aver eseguito l'arresto, mediante l'apposito pulsante, la macchina per inerzia continua a muoversi per qualche istante; quindi è obbligatorio attendere l'arresto effettivo di tutte le parti in movimento. Il pulsante di arresto ha anche la funzione di arrestare la macchina in caso di emergenza.



6.7 Rullo formatore

Il rullo formatore (1) presenta un vano formatore (2) dove viene introdotta la carne grazie al movimento continuo e pressante delle pale. Sostituendo o regolando il rullo (1) si può decidere lo spessore, e quindi il peso dell'hamburger.

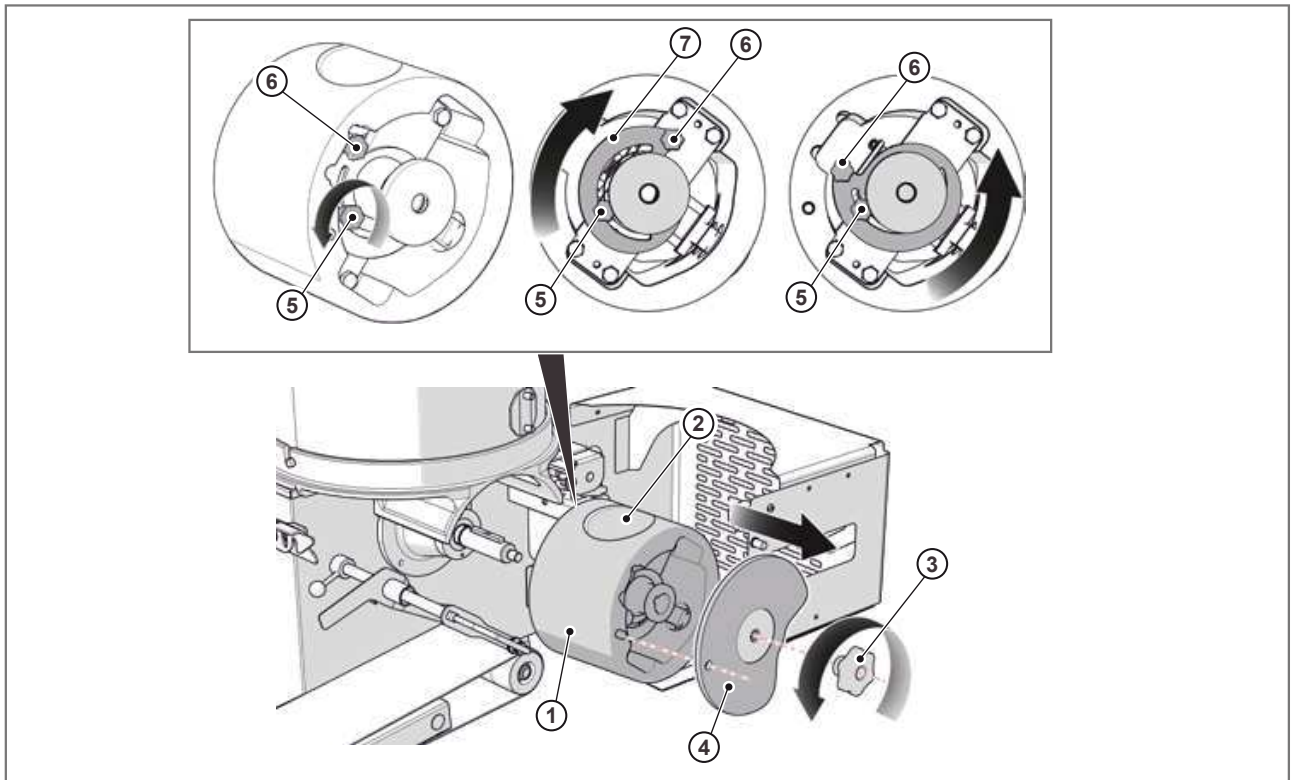
Per sostituire il rullo formatore eseguire le seguenti operazioni:

- 1) sbloccare il pomello (3) ed estrarlo;
- 2) estrarre la camma (4);
- 3) estrarre il rullo (1);
- 4) impugnare il pomello (6), allentare il pomello (5) per ruotare la camma (7) in modo da ottenere lo spessore desiderato. Ruotando la camma (7) in senso orario si diminuisce lo spessore dell'hamburger; ruotandola invece in senso antiorario per aumentarlo.
- 5) serrare il pomello (5) dopo aver individuato lo spessore desiderato;
- 6) Eseguite queste operazioni procedere al rimontaggio eseguendo le operazioni inverse.



AVVERTENZA

Per facilitare l'individuazione degli spessori desiderati sono evidenziate sulla camma (7) 5 tacche ad ognuna delle quali si può far corrispondere un determinato spessore; posizionando il pomello (5) fra tacca e tacca si otterranno spessori intermedi.





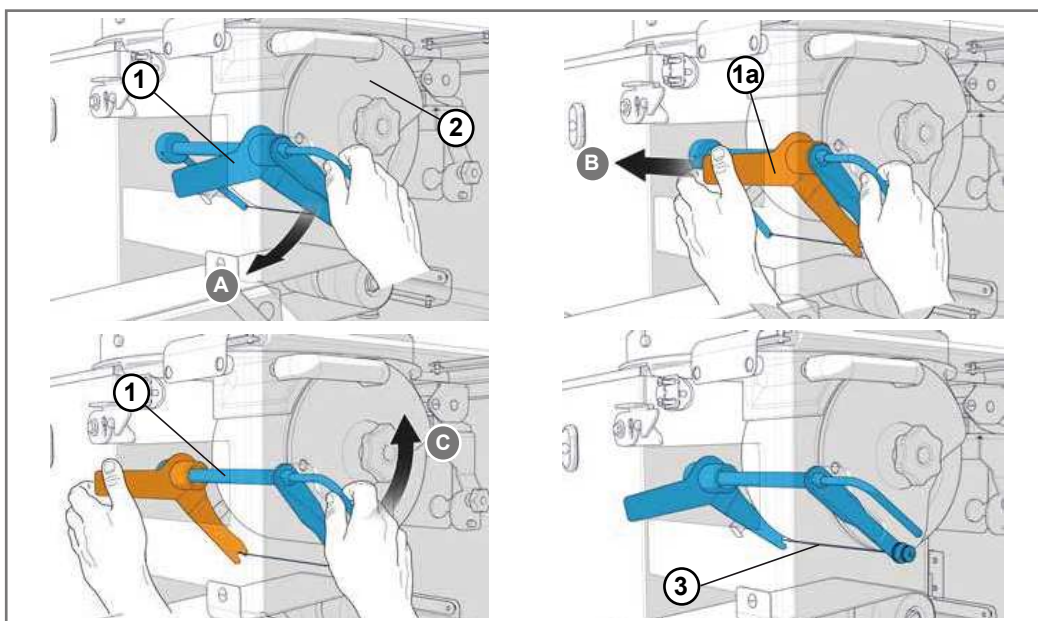
6.8 Raschiatore a filo

La funzione del gruppo raschiatore (1) è di separare l'hamburger dal rullo formatore (2) e di mantenere pulita la superficie di quest'ultimo da eventuali residui di carne con la macchina in funzione.

Il filo (3) del raschiatore (1) sfiora la superficie del rullo (2) ed è tenuto in posizione da una molla a torsione. È quindi possibile allontanarlo dalla posizione di lavoro ruotandolo semplicemente, agevolando così le operazioni di pulizia dello stesso e di smontaggio del rullo formatore.

Per la pulizia filo (3) del raschiatore (1) procedere nel seguente modo:

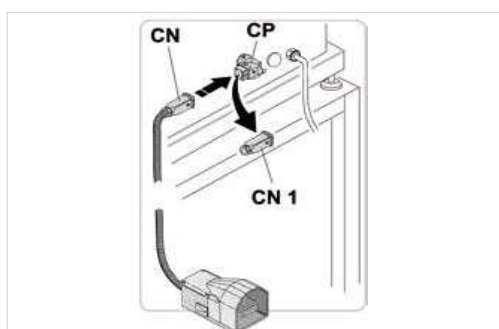
- 1) fare presa sulla leva e abbassare il gruppo raschiatore (1) ruotandolo fino a fine corsa in posizione (A)
- 2) mantenere il gruppo raschiatore (1) in posizione bassa (A) e spostare il raschiatore (1a) facendolo scorrere fino al lato opposto (B)
- 3) rilasciare il gruppo raschiatore (1) in modo che la molla di torsione lo riporti nella posizione di lavoro (C)
- 4) ripetere l'operazione ogni qualvolta sul filo (3) si accumulano residui di carne in eccesso.



6.9 Comando a pedaliera (optional)

Per particolari esigenze la macchina può venire dotata di un azionamento a pedaliera. Per procedere all'avviamento della macchina occorre:

- 1) togliere il connettore **CN1** dalla presa **CP** presente sulla macchina
- 2) inserire la spina **CN** della pedaliera nella presa **CP**

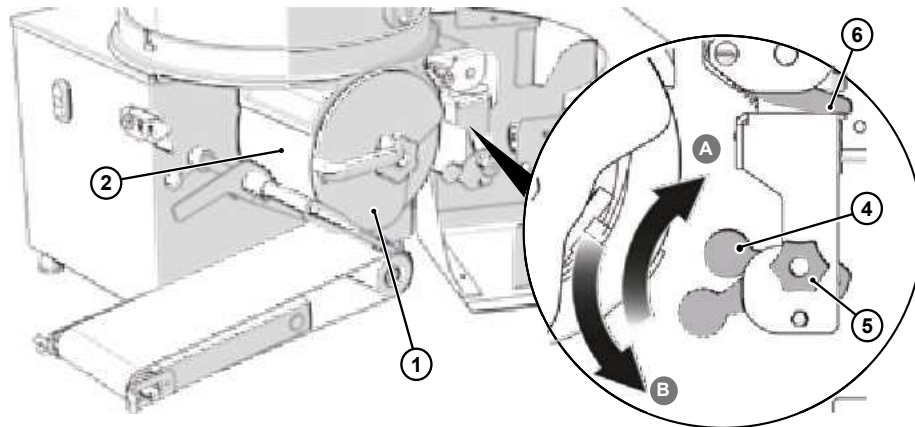


- 3) una volta collegato il pedale alla macchina, per abilitare il funzionamento tramite pedale è necessario premere il pulsante di avvio (se si preme il pedale senza avere prima premuto il pulsante di avvio, la macchina non parte). A questo punto, con la macchina in funzione, arrestare il funzionamento premendo e rilasciando il pedale. Da questo momento, la macchina può essere avviata premendo il pedale e rimane in funzione fino che il pedale stesso rimane premuto.
- 4) Per arrestare la macchina, rilasciare il pedale oppure premere il pulsante di arresto. La pressione del pulsante di arresto o l'intervento delle protezioni, disabilitano il funzionamento del pedale.
- 5) Per riabilitare il funzionamento del pedale, ripetere la procedura (avviare la macchina tramite il pulsante di avvio, premere il pedale e rilasciarlo).

6.10 Gruppo carta (optional)

Questo gruppo permette di posizionare automaticamente un foglietto di carta su un lato degli hamburger.

Mediante il movimento della camma (1) il gruppo si avvicina al rullo (2) in fase con il passaggio dell'hamburger posizionandogli sopra il foglietto che, aderendo alla carne, viene "strappato" al passaggio dell'hamburger.



6.10.1 Centraggio foglietto

Il centraggio del foglietto di carta si effettua regolando la posizione della leva (4) tramite il pomello (5).

In genere questa regolazione viene fatta quando si cambia la forma dell'hamburger anticipando (A) o ritardando (B) il punto di contatto tra il foglietto e la carne.

6.10.2 Inserimento/disinserimento gruppo carta

Se si vuole attivare il funzionamento del gruppo carta è sufficiente sollevare la leva (6). La molla richiama il gruppo in posizione di lavoro. La leva (6) viene a contatto con la camma (1) e determina la fase di presa foglietto.

Per disinserire il gruppo è sufficiente allontanare il gruppo dalla camma ed inserire la leva nel perno.

6.10.3 Rifornimento carta

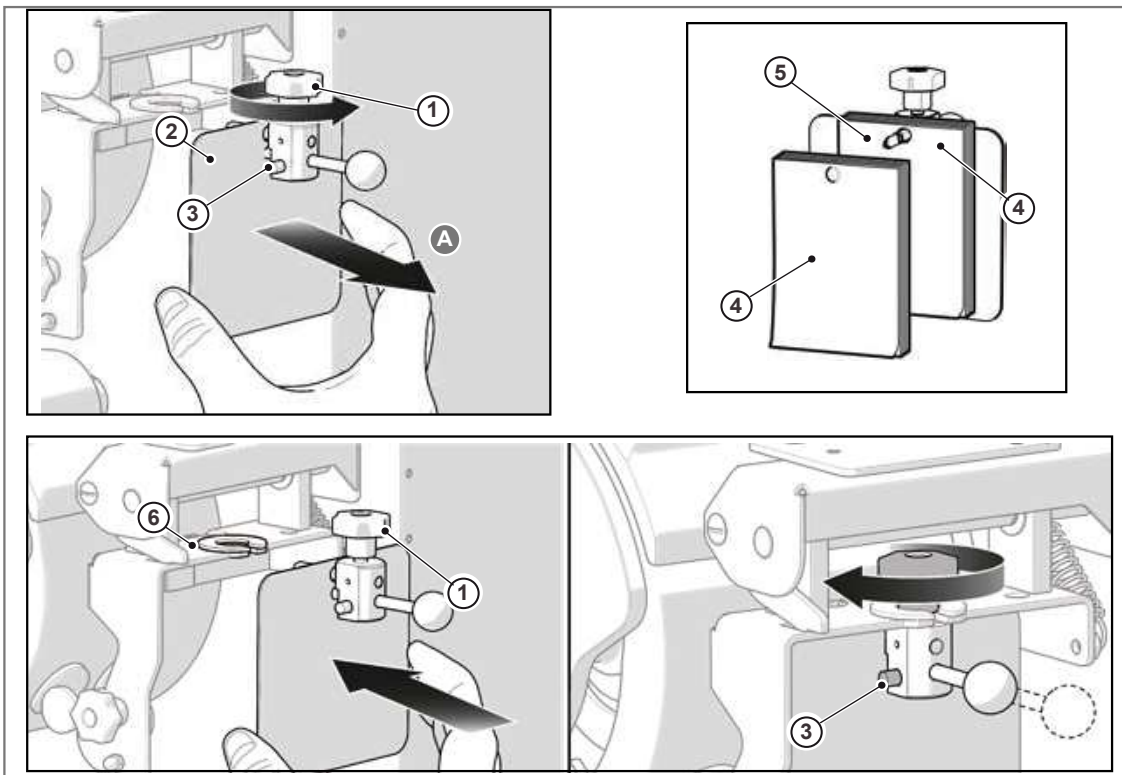
- 1) Allentare il pomello (1) ed estrarre (A) il gruppo di alimentazione (2)
- 2) comprimere il gruppo di alimentazione fino allo scatto del pulsante (3)
- 3) prima di montare un nuovo blocchetto di carta (4), smazzarlo in modo tale da evitare l'adesione di più fogli fra loro
- 4) verificare che il lato più ruvido della carta vada a contatto con la carne
- 5) inserire i foglietti di carta (4) sull'asta sostenitrice (5)
- 6) rimontare tutto il gruppo inserendo l'asta (5) nel suo foro di riscontro e la vite del pomello (1) all'interno dell'asola (6) bloccandola
- 7) finito il montaggio procedere allo sbloccaggio dello spingitore premendo il pulsante (3).



AVVERTENZA

La macchina, se dotata del gruppo carta, è fornita di una confezione di carta.

Per avere risultati ottimali occorre utilizzare carta identica a quella fornita, sia come grammatura, che come tipo, dimensioni e posizione foro





7 MANUTENZIONE E PULIZIA



PERICOLO!

Durante le operazioni di manutenzione e pulizia della macchina è **OBBLIGATORIO** l'utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuali.

7.1 Manutenzione della macchina

Per gli interventi di manutenzione non descritti nel manuale di istruzioni per l'uso e per gli interventi di riparazione che si dovessero rendere necessari, è opportuno rivolgersi sempre al concessionario presso il quale si è effettuato l'acquisto oppure contattare **Minerva Omega Group S.r.l.**, per essere indirizzati al più vicino servizio di assistenza autorizzato.

Il **Servizio Clienti** Minerva Omega Group S.r.l. risponde telefonicamente al numero **051 53.31.01** e fornisce i nominativi dei manutentori autorizzati di zona ai quali potersi rivolgere per una rapida assistenza.



PERICOLO!

- Sostituire adesivi staccati dalla macchina o illeggibili.
- Se, per una qualsiasi causa, la macchina risulta fuori servizio apporre sulla stessa un cartello di segnalazione del guasto.
- Prima di rimettere in servizio la macchina controllare che tutti i dispositivi di sicurezza siano efficienti e assicurarsi sempre che i quadri elettrici, tutti i ripari, tutti i carter di protezione risultino chiusi, come previsto dal costruttore, a mezzo: viti, chiavistelli, chiusure rapide, ecc.



ATTENZIONE

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere eseguiti da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore della macchina.



PERICOLO ELETTRICO

Qualsiasi manutenzione è da effettuarsi sempre a macchinario scollegato dalla rete elettrica.

7.1.1 Interventi di manutenzione programmata

Le operazioni di seguito descritte sono da eseguirsi con le tempistiche indicate. Il mancato rispetto di quanto richiesto esonera il costruttore da qualunque responsabilità agli effetti della Garanzia. Tutte le operazioni descritte devono inoltre essere eseguite da un solo operatore; ciò è fondamentale per poter garantire la necessaria tutela nei confronti di errori dovuti ad errato coordinamento delle varie azioni.

Frequenza	Tipo di intervento	Modalità di intervento	Chi
Quotidiana, a inizio turno	Verificare il corretto funzionamento del pannello comandi.	Agire sui pulsanti e verificare il corretto funzionamento.	Operatore
	Verificare l'integrità dei sistemi di sicurezza.	Ispezione.	Operatore
Quotidiana, a inizio turno	Pulizia della macchina.	Si consiglia di smontare e pulire accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro tutti i componenti della macchina (interni ed esterni), senza lasciarli a bagno. Asciugare il tutto accuratamente.	Operatore
Mensile	Controllo dei piedini.	La stabilità della macchina è affidata all'integrità dei piedini di appoggio: controllarne pertanto lo stato di conservazione.	Operatore

Tutti gli interventi non espressamente elencati nel presente manuale sono da considerarsi interventi di manutenzione straordinaria, come ad esempio:

- interventi a seguito di guasti a componenti o motori elettrici.
- interventi a seguito di guasti a componenti meccanici.



PERICOLO!

Qualora si verificasse un guasto che richieda l'intervento del costruttore occorre sempre porre la macchina in stato di "Isolamento per manutenzione". Non tentare mai di eseguire riparazioni o sostituzioni di fortuna; questo potrebbe comportare pericoli anche gravi per le persone esposte e per la macchina.
NON USARE MAI GETTI D'ACQUA











ATTENZIONE

Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere eseguiti da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore della macchina.

**AVVERTENZA**

Per ottenere assistenza tecnica contattare direttamente il costruttore utilizzando i riferimenti indicati nel manuale.

7.2 Diagnostica funzionamento macchina**7.2.1 Segnalazioni sulla spia luminosa del pulsante doppio avvio/arresto**

Stato LED	Descrizione	Anomalie (cause interne: solo per manutentore)
  SPIA ACCESA FISSA	<p>Tutto regolare e macchina pronta a partire</p> <p>AZIONI: premere AVVIO per avviare la macchina.</p> <p>NOTA: Premendo ARRESTO, la spia LAMPEGGIA due volte seguita da una pausa. Indica che il circuito di emergenza funziona correttamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se premendo AVVIO, la macchina non va in funzione, il cablaggio elettrico interno e la scheda elettronica sono danneggiati. <p>AZIONI: Spegnerne la macchina, scollegare la spina di alimentazione elettrica e contattare il centro di assistenza tecnica.</p>
  SPIA LAMPEGGIANTE	<p>Tutto regolare e macchina in funzione</p> <p>AZIONI: premere ARRESTO per arrestare la macchina.</p> <p>NOTA: Premendo ARRESTO, la spia LAMPEGGIA due volte seguita da una pausa. Indica che il circuito di emergenza funziona correttamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se premendo AVVIO, la macchina non va in funzione, il motore è bloccato meccanicamente, il cablaggio elettrico interno, la scheda elettronica e il motore sono danneggiati. Se premendo ARRESTO, la macchina non SI ARRESTA, il cablaggio elettrico interno e la scheda elettronica sono danneggiati. <p>AZIONI: Spegnerne la macchina, scollegare la spina di alimentazione elettrica e contattare il centro di assistenza tecnica</p>
  DUE LAMPEGGIE UNA PAUSA	<p>Possibili cause:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gli sportelli di protezione della macchina sono aperti. Gli sportelli di protezione della macchina NON sono correttamente chiusi. Il pulsante di ARRESTO è premuto/bloccato. 	<ul style="list-style-type: none"> Il pulsante di ARRESTO è guasto. Il cablaggio elettrico del pulsante di ARRESTO è danneggiato Uno o più sensori di sicurezza non sono allineati ai relativi magneti (deformazioni, urti, etc..) Uno o più magneti non sono allineati ai relativi sensori di sicurezza (deformazioni, urti, etc..) Il cablaggio elettrico di uno o più sensori di sicurezza è danneggiato. Il magnete di uno o più sensori di sicurezza è danneggiato. La scheda elettronica è danneggiata. <p>AZIONI: Spegnerne la macchina, scollegare la spina di alimentazione elettrica e contattare il centro di assistenza tecnica</p>
  SPIA SPENTA	<p>Possibili cause:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mancanza tensione alla macchina. 	<ul style="list-style-type: none"> La scheda elettronica è danneggiata. Cablaggio elettrico interno danneggiato. <p>AZIONI: spegnere la macchina, scollegare la spina di alimentazione elettrica e contattare il centro di assistenza tecnica.</p>

7.3 Pulizia**PERICOLO ELETTRICO!**

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia è necessario scollegare la macchina dalla rete elettrica.

**AVVERTENZA**

Le operazioni di pulizia vanno svolte in accordo con il piano HACCP dell'azienda.

**PERICOLO!**

Durante le operazioni di pulizia della macchina è OBBLIGATORIO l'utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuali.

**ATTENZIONE**

- Non usare mai getti d'acqua diretti per qualsiasi operazione di pulizia.
- **Non utilizzare pagliette metalliche e detersivi abrasivi.**
- È ASSOLUTAMENTE VIETATO utilizzare detersivi non adatti per la pulizia di oggetti ed accessori adibiti all'alimentazione umana.
- Non usare mai prodotti a base di idrocarburi, alcool, solventi (in particolar modo per gli elementi in plastica come ad es. il coperchio tramoggia)
- Onde evitare guasti alle parti elettriche ed elettroniche, evitare di bagnare il termostato e i pulsanti di comando.

A fine produzione e comunque a fine giornata occorre provvedere ad una accurata pulizia della macchina, in modo da mantenerla nelle migliori condizioni.

Si consiglia di procedere alla pulizia seguendo la sequenza sottoesposta:

- 1) pulire il gruppo tramoggia (comprensivo di coperchio, tramoggia e pale)
- 2) pulire il rullo formatore
- 3) pulire il blocco in polietilene bianco
- 4) pulire il gruppo raschiatore
- 5) pulire il gruppo nastro trasportatore
- 6) pulire con cura i carter, le protezioni e comunque tutte le zone dove possono restare dei residui di carne.
- 7) pulire il corpo macchina

Alcuni gruppi devono essere smontati per la pulizia, per eseguire questa operazione procedere seguendo la sequenza esposta:

- 1) Pala mescolatore
- 2) Tramoggia
- 3) Gruppo carta (opzionale)
- 4) Filo raschiatore
- 5) Rullo formatore
- 6) Nastro trasportatore

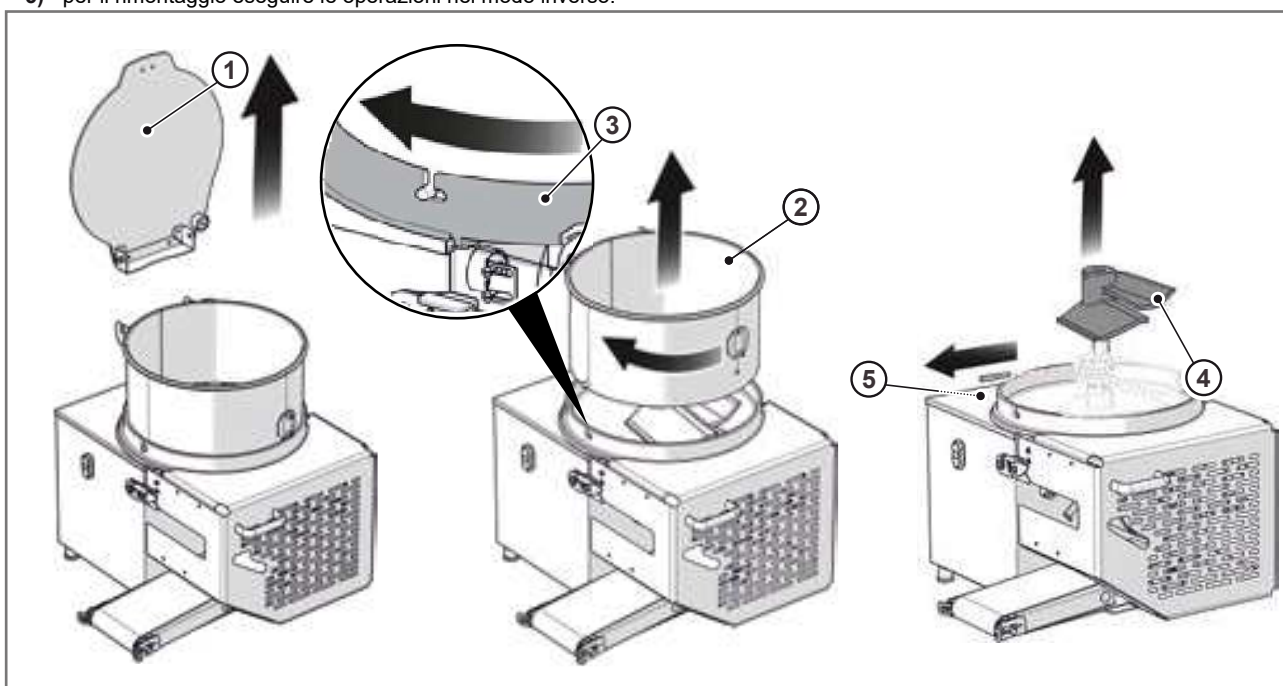
Rimontare le componenti lavate ed accuratamente asciugate.

Il rimontaggio dei vari componenti avviene in sequenza inversa rispetto allo smontaggio. Si raccomanda di eseguire le varie operazioni con attenzione al fine di evitare danni a persone o cose.

7.3.1 Pulizia tramoggia

Nella tramoggia viene introdotta la carne da lavorare, per cui è necessaria la sua pulizia alla fine di ogni produzione e comunque tutti i giorni:

- 1) togliere il coperchio (1) aprendolo e sollevandolo
- 2) la tramoggia (2) è fissata mediante un attacco a baionetta (3) quindi per procedere al suo smontaggio è necessario ruotarla di pochi gradi in senso orario.
- 3) estrarre la tramoggia (2) e procedere alla pulizia utilizzando una spugna inumidita con acqua tiepida e detersivo neutro
- 4) per ottenere una buona pulizia della macchina è indispensabile pulire anche la pala mescolatrice (4); per togliere la pala (4) ruotarla fino ad allineare il perno presente nella pala stessa, con l'asola presente sul mozzo. Pulirle con acqua tiepida e detersivo neutro
- 5) per il rimontaggio eseguire le operazioni nel modo inverso.

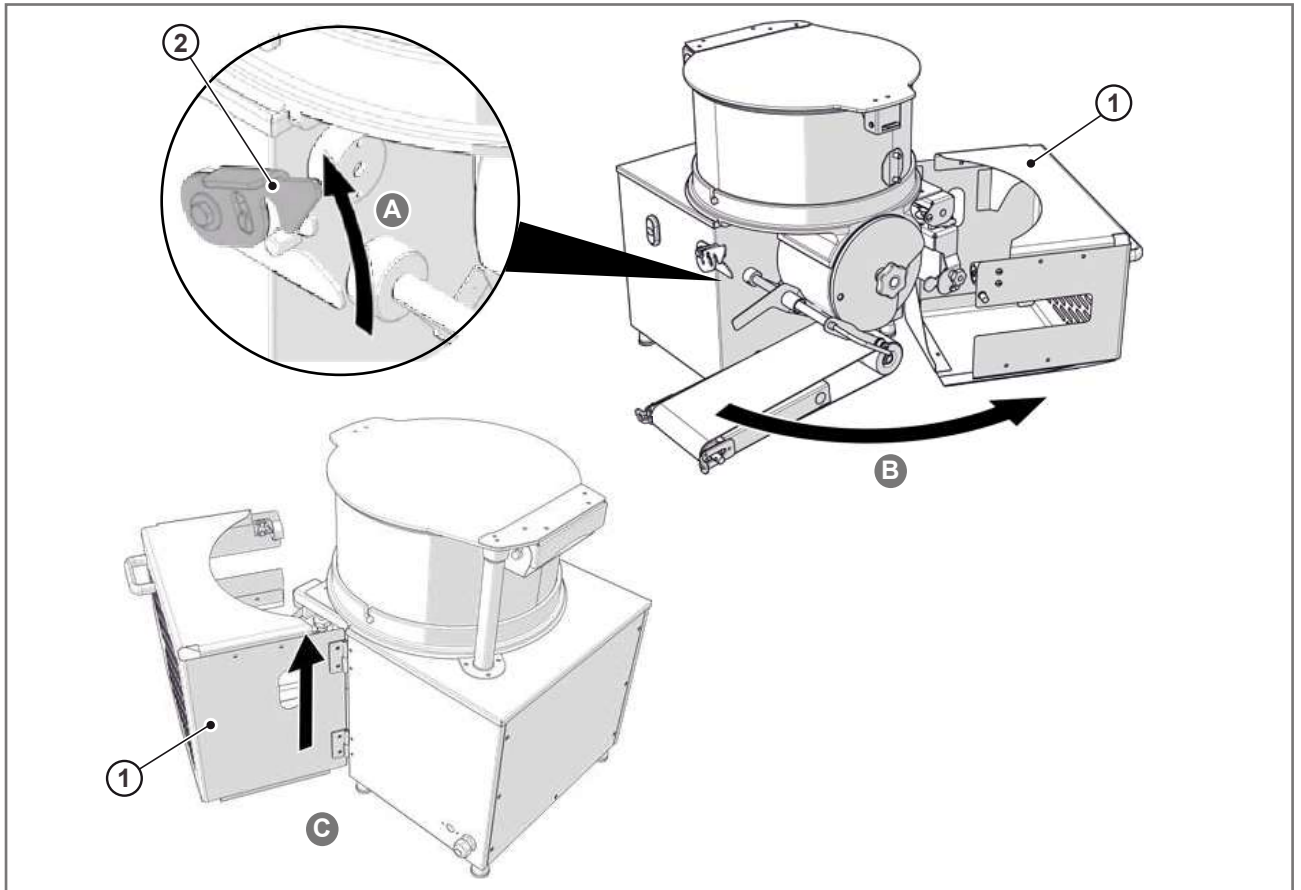


7.3.2 Pulizia protezione

Per pulire la protezione (1) è necessario rimuoverla dalla macchina:

- 1) sollevare (A) il gancio di sblocco (2)
- 2) aprire (B) la protezione (1)
- 3) sollevare (C) la protezione (1) per sfilarla dai cardini
- 4) pulire la protezione (1) utilizzando un panno umido.

Per rimontare la protezione (1), una volta terminata la pulizia, effettuare la procedura inversa.





7.3.3 Pulizia rullo formatore



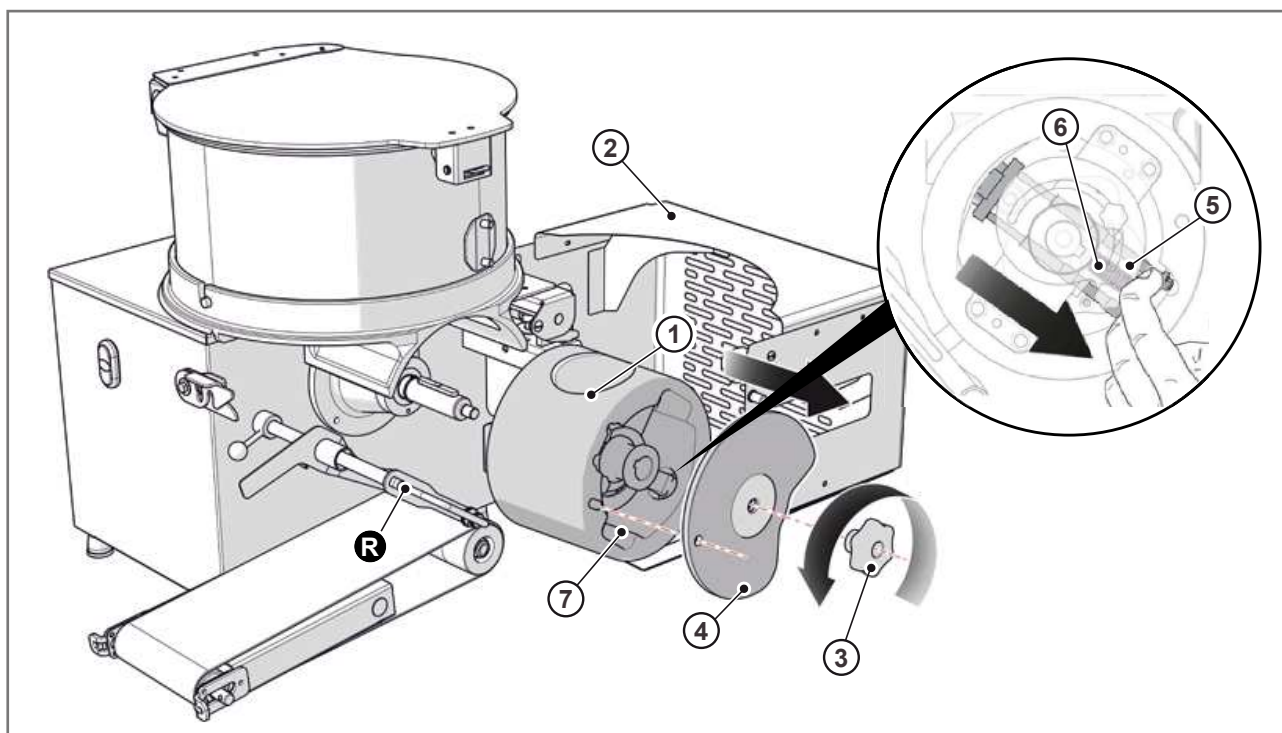
AVVERTENZA

L'operazione di smontaggio per la pulizia deve essere fatta manualmente senza l'utilizzo di attrezzature

Per una accurata pulizia occorre smontare il rullo formatore (1):

- 1) aprire la protezione inox (2)
- 2) Prima di estrarre il rullo formatore occorre estrarre il raschiatore R (vedi paragrafo 7.3.5).
- 3) svitare il pomello (3) estrarre la camma (4), quindi estrarre il rullo (1) premendo sul gruppo di estrazione (5)
- 4) procedere alla pulizia utilizzando acqua tiepida e detergente neutro.
- 5) finita l'operazione rimontare il rullo (1) innestandolo sulla relativa linguetta. È indispensabile controllare la posizione del rullo che deve risultare interno di alcuni mm rispetto al blocco di polietilene
- 6) per inserire correttamente il rullo (1) fino a battuta occorre quindi schiacciare il gruppo di estrazione (5), vincendo la forza della molla (6), e contemporaneamente spingere il rullo (1) a battuta riportandolo nella sua posizione originale.
- 7) rimontare la camma (4) innestandola sulla spina (7) e fissandola con il pomello (3).
- 8) verificare al termine del montaggio che tutte le parti siano adeguatamente posizionate.
- 9) per facilitare l'estrazione, si consiglia di fermare la macchina quando il vano del rullo formatore sia rivolto verso l'alto.

7.3.4 Cambio formato



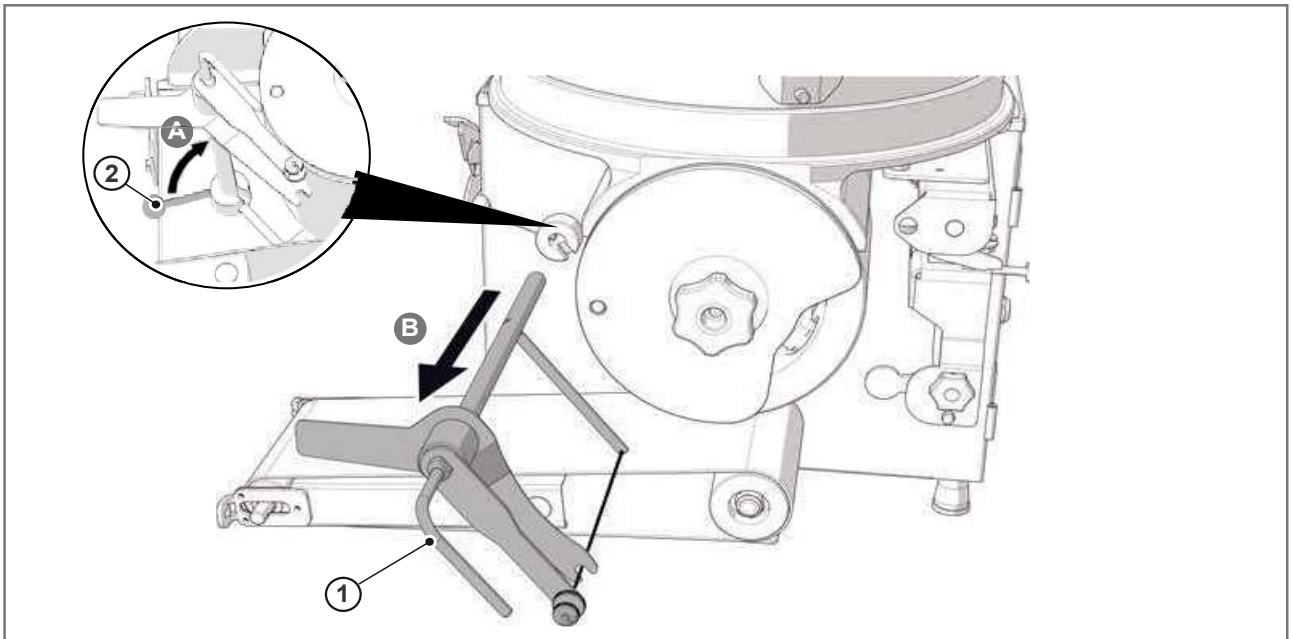
Per cambiare forma all'hamburger occorre smontare il rullo, sostituirlo con quello del nuovo formato ed infine rimontarlo (per procedere a queste operazioni leggere il paragrafo precedente).

7.3.5 Pulizia raschiatore a filo

Per pulire il raschiatore (1) è necessario rimuoverlo dalla macchina:

- 1) ruotare (A) il pomello (2) fino a liberare il raschiatore (1) dal proprio supporto
- 2) sfilare (B) il raschiatore (1)
- 3) pulire accuratamente il raschiatore (1) utilizzando un panno umido.

Per rimontare il raschiatore (1), una volta terminata la pulizia, effettuare la procedura inversa.



7.3.6 Pulizia nastro trasportatore

La funzione di questo Gruppo è di trasportare l'hamburger esternamente alla macchina.

È opportuno a fine produzione e comunque a fine giornata pulire il nastro trasportatore (1):

- 1) sollevare il rullo folle (2) per allentare il nastro
- 2) procedere all'estrazione (A).

Il nastro è costruito con materiali conformi alle vigenti norme igieniche. Per la pulizia utilizzare acqua tiepida e detergente neutro. Per il rimontaggio eseguire le operazioni sopra descritte nel senso inverso.

Regolazioni nastro trasportatore

- Tensionamento

per tensionare il nastro intervenire su entrambi i tenditori (3) in modo uniforme, allentando il dado (4) e ruotando la vite (5).

- Bilanciamento

nel caso che, durante il funzionamento, il nastro tenda a portarsi fuori centro, intervenire su uno dei due tenditori per riportare il nastro in posizione corretta.

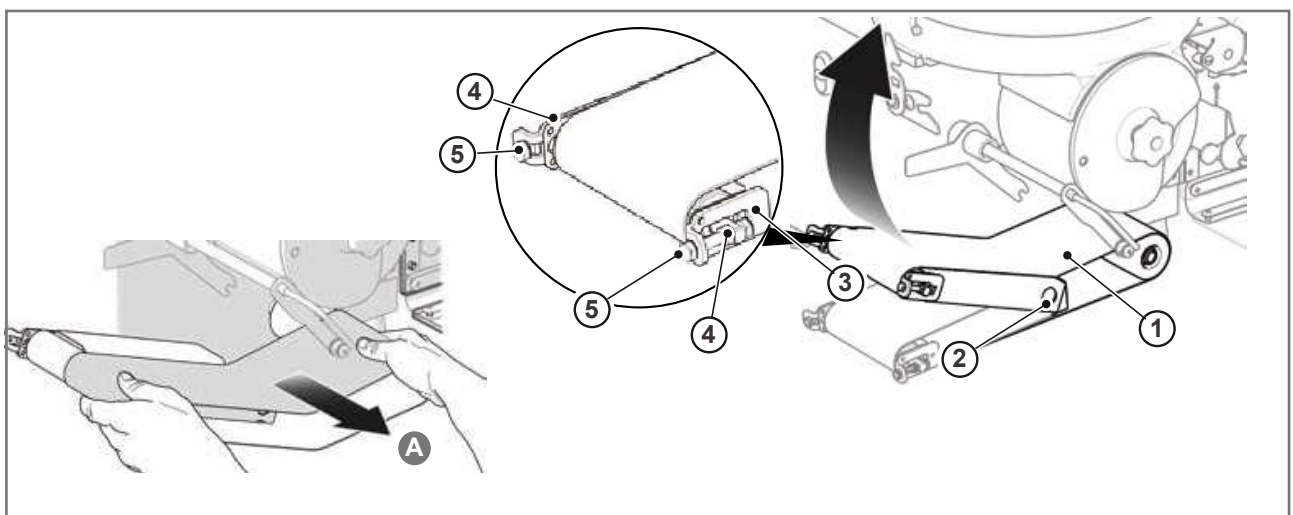
Sostituzione nastro trasportatore

Per cambiare il nastro occorre smontarlo come descritto in precedenza e sostituirlo con quello nuovo.



AVVERTENZA

Verificare sempre il tensionamento





7.3.7 Operazioni di pulizia corpo macchina

- Per il corpo della macchina usare solamente acqua tiepida e detergente neutro, con straccio umido. Prestare particolare riguardo alle zone a contatto con il prodotto.
- Sotto la macchina si possono accumulare detriti di carne, polvere e altro. Pulire accuratamente, sempre con spugna umida, aiutandosi eventualmente con un arnese lungo e sottile o sollevando leggermente la macchina.

7.3.8 Scheda di pulizia in ottemperanza alla procedura HACCP

Superficie	Prodotto	Tipologia e modalità di azione	Modalità di intervento	Frequenza
Metallica (acciaio, acciaio inox, alluminio anodizzato)	Detergente neutro o debolmente alcalino.	Prodotti a base di tensioattivi anionici e non ionici, contenenti EDTA, silicati sodici, agenti sinergizzanti, opportunamente diluiti in acqua. Biodegradabili al 90%; con pH del prodotto in acqua compreso tra il valore di 9 e 12. Il tensioattivo solubilizza lo sporco che successivamente viene rimosso per azione dell'acqua.	Applicare il prodotto con una spugna morbida oppure un panno in "tessuto non tessuto" o in microfibra. Lasciare agire per 5 minuti e risciacquare con acqua.	Alla fine di ogni turno di lavoro o in base alla frequenza HACCP aziendale.
Plastica (polietilene) Metallica (verniciata)	Disinfettante*	Prodotti opportunamente diluiti in acqua a base di sali di ammonio quaternari. L'azione antibatterica si esplica interferendo con le reazioni metaboliche delle proteine e con la permeabilità delle membrane cellulari. Sono incompatibili con i tensioattivi anionici, quando vengono miscelati con questi ultimi diventano inefficaci. Si raccomanda di non miscelare i composti d'ammonio quaternario con i normali detersivi.	Applicare o spruzzare il prodotto sulla superficie con una spugna morbida oppure con un panno in tessuto di carta. Lasciare agire per 5 minuti e risciacquare con acqua.	Giornaliera.
Plastica trasparente (Lexan, Plexiglas)	Detergente neutro o debolmente alcalino.	Prodotti opportunamente diluiti in acqua a base di tensioattivi anionici e non ionici. Il tensioattivo solubilizza lo sporco che successivamente viene rimosso per azione dell'acqua.	Applicare il prodotto con un panno in "tessuto non tessuto" o in microfibra. Lasciare agire per 5 minuti e risciacquare con acqua.	Alla fine di ogni turno di lavoro o in base alla frequenza HACCP aziendale.
	Disinfettante*	Prodotti idonei per il materiale plastico, a base di sali di ammonio quaternario, opportunamente diluiti in acqua. L'azione antibatterica si esplica interferendo con le reazioni metaboliche delle proteine e con la permeabilità delle membrane cellulari. Sono incompatibili con i tensioattivi anionici, quando vengono miscelati con questi ultimi diventano inefficaci. Si raccomanda di non miscelare i composti d'ammonio quaternario con i normali detersivi.	Applicare il prodotto con un panno in Tessuto non Tessuto o in microfibra. Lasciare agire per 5 minuti e risciacquare con acqua.	Giornaliera.

ATTENZIONE



*Si ricorda di controllare scrupolosamente l'etichetta dei prodotti utilizzati nella disinfezione, verificando in particolare che nell'etichetta siano riportate le seguenti diciture:

- Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico;
- N° di registrazione al Ministero della Sanità;
- "da usarsi nell'industria alimentare";
- dosi e tempi di utilizzo;
- composizione, produttore, lotto e data di produzione;
- avvertenze sulla sicurezza per l'uso.

PERICOLO!



- Per la pulizia si raccomanda l'utilizzo di detersivi e disinfettanti non aggressivi, e che non contengano alcali (es. soda caustica), composti acidi, clorurati (es. ipoclorito), solventi organici (es. acetone, alcool, etere).
- Non rimuovere lo sporco con panni abrasivi o spugne metalliche. È fatto divieto sull'utilizzo di prodotti in soluzioni composte.
- Prima dell'utilizzo di un qualsiasi prodotto, leggere la scheda tecnica e la scheda di sicurezza riportata sulla confezione.



1	PURPOSE AND CONTENT OF THE MANUAL	33
1.1	Symbols	33
1.2	Illustrations.....	33
1.3	Purpose of the Manual.....	33
1.4	Preservation.....	34
1.5	Updating the Manual.....	34
2	GENERAL DIRECTIONS	35
2.1	Manufacturer's data	35
2.2	Limits of liability.....	35
2.3	Identification plate.....	35
2.4	Definition of the operator.....	36
2.5	Warranty	36
2.6	Machine certificate	36
3	TECHNICAL FEATURES	37
3.1	Description of the machine	37
3.1.1	<i>Recommended use</i>	37
3.1.2	<i>Description of components</i>	37
3.1.3	<i>Dimensions</i>	38
3.2	Technical data	38
4	GENERAL SAFETY RULES	39
4.1	Workplace	39
4.2	Machine airborne noise.....	39
4.3	Risks residues.....	39
4.4	Personal Protective Equipment (PPE).....	39
4.5	General precautions.....	40
4.6	Electrical hazards.....	40
4.7	Operator safety	41
4.8	Safety signs	41
4.9	Safety devices.....	42
4.9.1	<i>Safety device checks</i>	42
5	INSTALLATION	43
5.1	Transport and assembly	43
5.1.1	<i>Packaging dimensions</i>	43
5.1.2	<i>Package contents</i>	43
5.2	Reception.....	43
5.2.1	<i>Lifting and handling the machine</i>	44
5.2.2	<i>Workplace</i>	44
5.3	Installation.....	45
5.3.1	<i>Electrical connection</i>	45
5.4	First cleaning.....	45
5.5	Preliminary checks.....	45
5.6	Storage	46
5.7	Disposal.....	46
6	OPERATION AND USE	47
6.1	Description of control panel	47
6.2	Preliminary checks.....	47
6.3	Operator's station	47
6.4	Starting up for the first time.....	47
6.5	Start-up	48
6.5.1	<i>Machine start-up</i>	49
6.5.2	<i>Checks to be performed in case of start-up problems</i>	49
6.5.3	<i>Operator's tasks</i>	49
6.6	Stopping procedure.....	50
6.7	Forming roller.....	50
6.8	Wire scraper.....	51



6.9	Foot control (optional).....	51
6.10	Paper unit (optional).....	51
6.10.1	<i>Paper centering</i>	52
6.10.2	<i>Paper unit introduction/release</i>	52
6.10.3	<i>Paper supply</i>	52
7	MAINTENANCE AND CLEANING	53
7.1	Machine maintenance.....	53
7.1.1	<i>Scheduled maintenance operations</i>	53
7.2	Machine operating diagnostics.....	54
7.2.1	<i>Indications on the double start/stop button light</i>	54
7.3	Cleaning.....	54
7.3.1	<i>Hopper cleaning</i>	55
7.3.2	<i>Cleaning the guard</i>	56
7.3.3	<i>Cleaning the forming roller</i>	57
7.3.4	<i>Change format</i>	57
7.3.5	<i>Wire scraper cleaning</i>	58
7.3.6	<i>Conveyor belt cleaning</i>	58
7.3.7	<i>Cleaning the machine body</i>	59
7.3.8	<i>Cleaning sheet in accordance with HACCP procedure</i>	59
8	ATTACHMENTS	147
8.1	Spare parts.....	147
8.2	Electrical diagrams.....	152
9	WARRANTY CERTIFICATE	161
10	EC DECLARATION OF CONFORMITY	165



1 PURPOSE AND CONTENT OF THE MANUAL

1.1 Symbols

For the safety of persons and property, special symbols have been used in the preparation of this documentation to focus attention from time to time on hazardous conditions, warnings or relevant information:

**DANGER!**

**Danger with risk of injury or death.
Accident prevention regulations for the operator.
PAY CLOSE ATTENTION TO THE TEXT BLOCKS INDICATED BY THIS SYMBOL.**

**ELECTRICAL HAZARD!**

**Danger with risk of injury or death.
Accident prevention regulations for the operator.
PAY CLOSE ATTENTION TO THE TEXT BLOCKS INDICATED BY THIS SYMBOL.**

**ATTENTION**

**Possible damage to the machine and/or its components.
Pay attention.**

**WARNING**

Warning or note on key functions or useful information related to the current operation.

**POWER CUT-OFF!**

It is compulsory to disconnect the electrical power supply before working on the machine. PAY THE UTMOST ATTENTION TO THE TEXT BLOCKS INDICATED BY THIS SYMBOL.

1.2 Illustrations

The illustrations in this publication are current as of the date of issue.

Due to continuous technical or commercial updates, components whose external shape may differ from that illustrated may be fitted to the machine covered by this manual, while retaining the functionality and adjustability of the components illustrated.

**WARNING**

The illustrations are purely indicative and may show the machine with the protective devices removed for better understanding.

1.3 Purpose of the Manual

**WARNING**

This document has been prepared in accordance with the regulations in force at the time of its publication.

The purpose of this manual is to provide the Customer with all the information necessary to use and operate the machine correctly, independently and safely.

The manual contains information regarding safety, technical aspects, operation and maintenance of the C/E H SMART machine. The Instructions for Use are an integral part of the machine and must accompany it throughout its useful life, until it is scrapped. Keep the Instructions for Use in an accessible place near the machine and known to all Operators.

**ATTENTION**

**Read this manual carefully and comply scrupulously with the indications described before any use, check and operation to be carried out on the machine.
Prevent the use of the machine by operators who are not familiar with the prescriptions contained in the instructions.**

The correct use and the correct maintenance of the machine contribute to the good functioning and a longer life cycle of the machine. In case of doubt or for information, contact the nearest service center or contact the Minerva Omega Group S.r.l. after-sales service directly.



1.4 Preservation

The manual must be stored with care and in the immediate vicinity of the machine, must be accessible and known to all operators, protected from liquids and anything else that may affect its readability, and **must be available for consultation at any time**. The manual and the Declaration of Conformity are an integral part of the machine and, therefore, must accompany it throughout its life cycle.

Minerva Omega Group S.r.l. shall not be held liable for any inconvenience, breakages, accidents, etc. resulting from failure to observe or apply the instructions contained in this manual.

The same applies to the implementation of modifications, alterations and/or the installation of unauthorised accessories.

If the manual is lost or illegible, request a copy from **Minerva Omega Group S.r.l.**



WARNING

This document must be handed over to any subsequent owner of the machine.

1.5 Updating the manual

The information, descriptions and illustrations contained in this manual reflect the state of the art at the time the machine was marketed. The Manufacturer, in its constant efforts to improve its products and/or for market reasons, reserves the right to make changes to the machines at any time for technical or commercial reasons without prior notice and without entitling the Buyer to terminate the contract. In the event that, due to modifications to the machine installed at the Customer's premises, it becomes necessary to supplement, modify and/or update the contents of this manual, it will be the responsibility of the Manufacturer to provide the updated and revised chapters. It is the responsibility of the user, following the indications accompanying the updated documentation, to replace all copies held with those of the new revision level.



2 GENERAL DIRECTIONS

2.1 Manufacturer's data

MINERVA OMEGA GROUP S.r.l.

	Via del Vetraio, 36 40138 Bologna - Italy
	+39 051 530174
	+39 051 535327
	info@minervaomegagroup.com
	www.minervaomegagroup.com

2.2 Limits of liability

The Manufacturer is responsible for the machine in its initial configuration.

The use of non-original spare parts, modification of the machine, installation of any accessory equipment not supplied or authorised, and maintenance operations not carried out in compliance with the manual exempt the Manufacturer from any liability for injury or damage to persons or property.

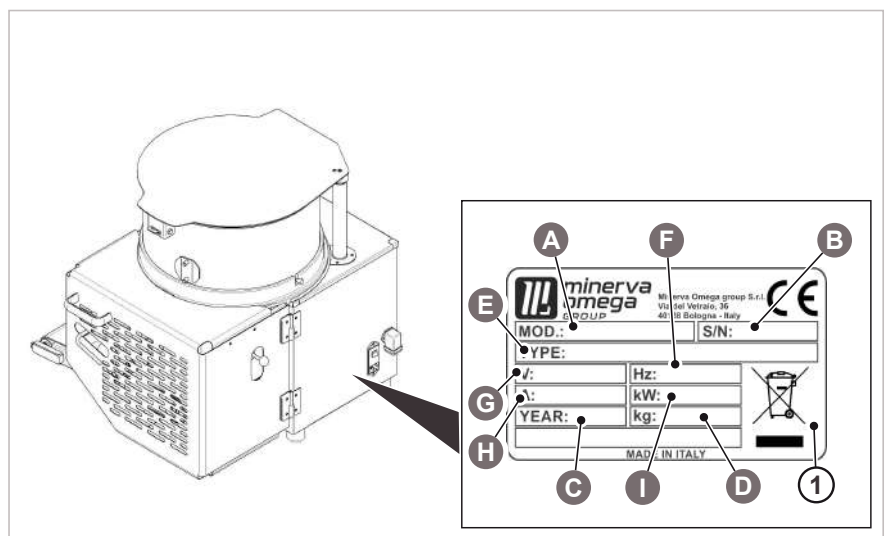
The Manufacturer declines all liability for damage to persons or things caused by:

- improper use of the machine;
- total or partial disregard of the instructions provided;
- non-compliant use of the machine with respect to the regulations in force;
- use not in compliance with national laws on safety and accident prevention;
- tampering with even a single part of the machine;
- incorrect installation and/or connection to the intended power sources;
- use of non-original spare parts.

2.3 Identification plate

On the machine is applied a plate (1) that shows the identification data essential for any kind of request for assistance and/or spare parts by the Customer including

- A) model;
- B) serial number
- C) year of construction
- D) weight;
- E) type of machine;
- F) mains frequency in Hertz (Hz);
- G) nominal voltage in Volts (V);
- H) Rated current in amperes (A);
- I) Rated power in kilowatts (kW).



WARNING

- DO NOT remove, relocate or replace the identification plate with the Identification plate from another machine.
- DO NOT change the data on the identification plate.
- DO NOT clean the identification plate with any object that might make the data illegible.



2.4 Definition of the operator

Depending on the task (transport, lifting, installation, maintenance, etc.) the operator must possess a minimum level of competence (qualification) to be able to safely perform the task required of him.



OPERATOR

Properly trained personnel to operate, adjust, perform routine maintenance, and clean the machine.

SPECIALIZED PERSONNEL

Technical personnel who have acquired specific skills on the machine, both mechanical and electrical, and are able to mechanical and electrical, and is able to



- transport
- install
- test
- instruct
- intervene to solve problems and malfunctions.



ATTENTION

Operations or maneuvers performed with limited knowledge of machine operation could compromise operator safety and/or damage the machine.



DANGER!

Operations that represent a potentially hazardous situation for operators are highlighted by the symbol shown opposite.

2.5 Warranty



WARNING

The commercial warranty issued by the seller is valid for a period of **12 months**.
Se la dichiarazione di conformità viene smarrita, richiederne una copia al Costruttore.

- The Warranty (See paragraph "9 Warranty Conditions") entitles the Manufacturer to replace free of charge any mechanical component found to be defective upon examination by the Manufacturer. Transport costs for delivery/redelivery shall be borne by the Customer.
- Normal wear and tear components and electrical components are excluded from the Warranty.

The warranty is valid only if the following conditions are met:

- A) the installation and start-up must be performed by the Technical Assistance Service of the dealer authorized by the Manufacturer.
- B) Use must comply with the instructions in this manual.
- C) No indemnity may be claimed for "consequential damage and any loss of profit".

The warranty is void

- 1) for improper use of the machine.
- 2) Total or partial non-compliance with the instructions provided;
- 3) For failure to comply with points **A** and **B**.
- 4) If the machine is subjected to operation with Voltage variations not between 95% and 105% of the Nominal value (Standard CEI 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).
- 5) If the machine is:
 - cleaned with water jets, steam or water mist;
 - placed in a refrigerated environment (cold rooms, display cases and similar). See paragraph "4.1 Working environment".
- 6) If the machine is damaged by external causes (falls, shocks, etc.).
- 7) If the machine is tampered with by unauthorized personnel.
- 8) If original spare parts are not installed on the machine.

2.6 Machine certificate

The CE Machine certificate, supplied together with the machine in this manual, is the document with which the Manufacturer certifies, under his own responsibility, that he has complied with the necessary European Directives, Standards and Technical Specifications (indicated in the Declaration itself) so that the machine complies with the essential requirements for marketing and use in the European Union. The Machine certificate must be considered an integral part of the machine and must accompany it until it is scrapped.



3 TECHNICAL FEATURES

3.1 Description of the machine

The machine consists of a stainless steel feed pan, an aluminum mixing/pressing paddle, a plastic forming roller suitable for food contact and a steel scraper wire.

The hopper lid is made of transparent methacrylate. The machines, fed with minced meat, automatically produce hamburgers or meatballs in portions of the desired weight, adjustable through the forming roller, also using various combinations of ingredients: beef, chicken or fish in combination with breadcrumbs, eggs, vegetables, cheese, soy, spices.

The weight of the burgers or patties remains constant and perfectly determined, an important productive aspect in the production and packaging sector and in collective catering, where the quantities of product/portion/package are precisely defined.

Optional device may be available

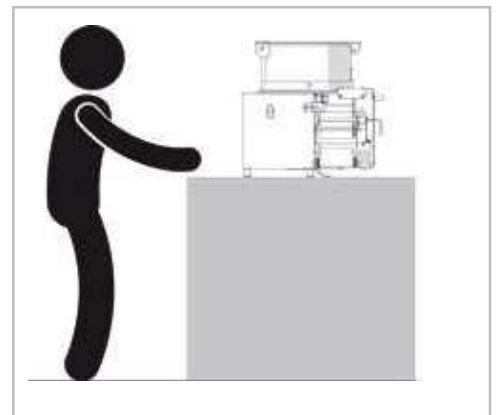
3.1.1 Recommended use

The hamburger machine has been designed and built solely for the processing of animal meat of any species, already minced, and must be used exclusively for this purpose.

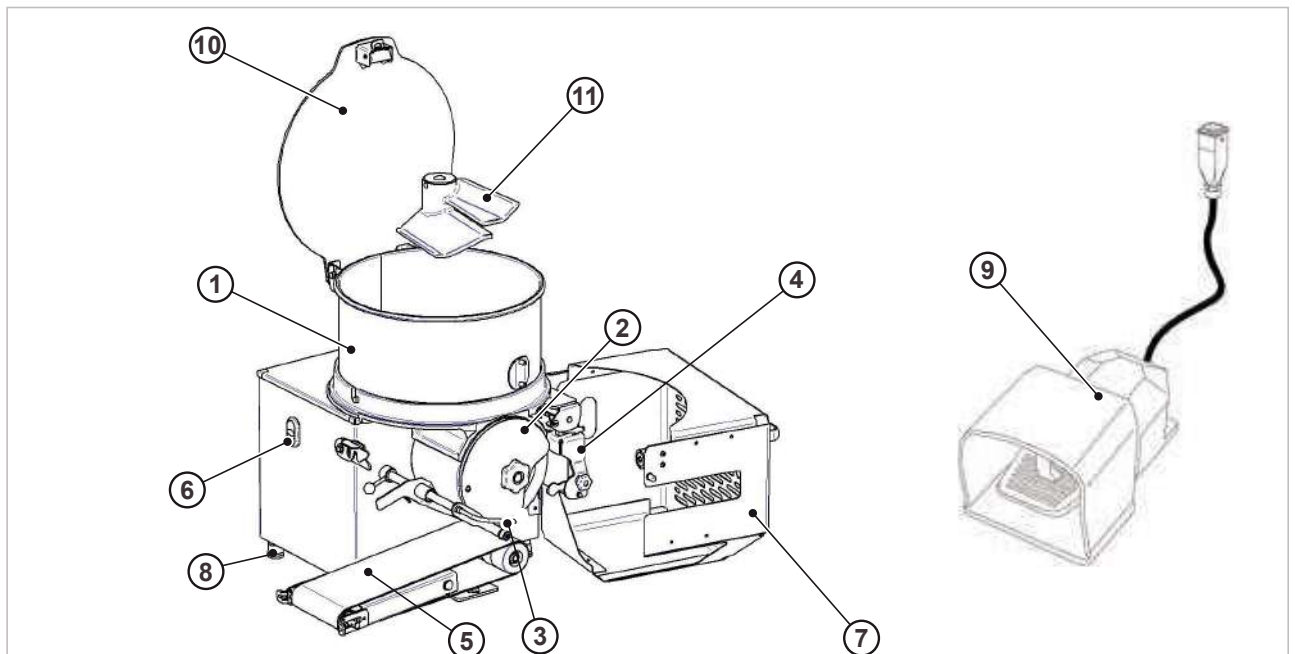


ATTENTION

- Any use other than that indicated is to be considered as not intended and may cause damage to the machine and the operators. It is advisable to always use only the accessories supplied.
- The machine must always be operated by a single operator. To use the machine in safety conditions the operator must respect the working and control position shown in the figure.



3.1.2 Description of components

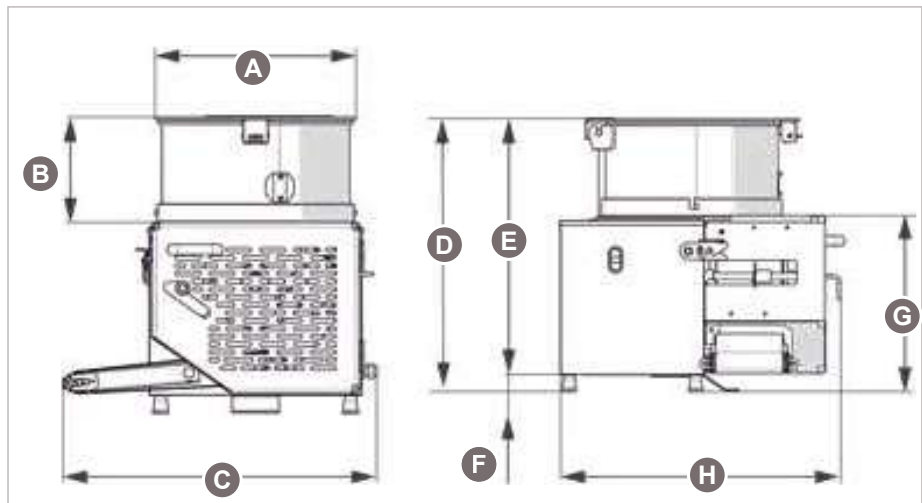


Ref.	Description	Ref.	Description
1	Hopper	7	Stainless steel protection
2	Forming roller	8	Feet
3	Wire scraper	9	Foot control (optional)
4	Paper unit (optional)	10	Hopper lid
5	Conveyor belt	11	Mixer blade
6	Control panel		



3.1.3 Dimensions

A (mm)	385
B (mm)	190
C (mm)	602
D (mm)	568
E (mm)	529
F (mm)	36
G (mm)	355
H (mm)	595
Weight (kg)	49



3.2 Technical data

	Unit of measurement	Values	
Nominal voltage	V	230	400
Number of phases	n	1	3
Rated Frequency	Hz	50	50
Rated power	kW	0,3	0,3
Rated power	HP	0,4	0,4
Rated speed	g/mn-rpm	1370	1370
Rated current	A	3,1	
Inrush Current	A	21,7	
Duty type	-	S3 30%	
Insulation Class	-	F	
Power factor	-	0,96	
Airborne noise	dB	69	



4 GENERAL SAFETY RULES



ATTENTION

The Manufacturer declines all responsibility for any damage to property and/or persons resulting from failure to observe the warnings given in the following chapter.



DANGER!

Follow all safety warnings in this chapter for safe use of the machine.

4.1 Workplace

The machine works properly within the following environmental values:

- Temperature between +5°C and +45°C.
- Humidity between 30% and 90%.
- Keep the working area tidy and sufficiently illuminated.
- Provide adequate space for working and circulation around the machine.



ATTENTION

The room where the machine is installed must not have dark areas, hazardous dazzling lights or stroboscopic effects arising from the lighting system in the room.
An average illuminance level of not less than 300 lux is recommended.

4.2 Machine airborne noise



WARNING

Continuous sound pressure level measured according to UNI EN ISO 3744.

Refer to the values given in section “3.2 Technical data”.

4.3 Risks residues

Despite the safety devices, accident prevention protections and warnings, there are still some residual risks that must be brought to the attention of operators during training, which are indicated by means of appropriate pictograms and which must be taken into account when using the machine:



DANGER!

- Risk of contusion/crushing if the hand reaches an area with moving parts (conveyor belt/roller)
- Electrocution / electrocution risk due to the presence of electrical energy;
- Risk of crushing / contusion due to falling tools during assembly and disassembly (Conveyor belt /Forming roller);
- Risk of cutting in case of access to moving parts, with the machine in operation and with safety devices not working or tampered with;
- Allergic reactions, microbiological poisoning or toxic substances due to the materials treated or used for cleaning.



ATTENTION

The behavior of the operator or specialized personnel must scrupulously respect the accident prevention regulations of the country in which the machine is installed.

4.4 Personal Protective Equipment (PPE)

To safeguard the operator's health, it is compulsory to use PPE during machine use, cleaning and maintenance operations.



GLOVES

Protect your hands to avoid the risks of crushing, chipping and cutting when handling pieces and changing discs.



SHOES

Use of safety footwear to avoid risks generated by falling materials during machine lifting, transport and maintenance operations (especially during disassembly of parts).



INDUMENTS

Use of protective clothing to shield the body from hazards generated by materials in use.



4.5 General precautions



ATTENTION

Read the use and maintenance manual carefully before starting, using, maintaining or otherwise working on the machine.

There are no parts inside the machine on which the user must intervene in any way: the machine must only be opened by qualified technicians. Make sure that the voltage of the power outlet corresponds to that required by the machine (see the nameplate).

To avoid risks to persons or damage to the machine, follow the warnings and rules of conduct indicated below:

- Any unintended use of the machine is considered improper.
- The machine may only be used by authorized and trained personnel.
- The machine is not suitable for use by children or persons with reduced physical, mental or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised and instructed in the use of the machine by a person responsible for their safety.
- Check that the plates and notices affixed to the machine are perfectly legible.
- Personnel should wear appropriate clothing and avoid:
 - loose-fitting clothing;
 - loose sleeves;
 - neckties;
 - scarves;
 - necklaces;
 - bracelets;
 - rings;
 - long, unbound hair, (tie it up in a cap);
- For all cleaning and maintenance operations, it is compulsory to unplug the power cord from the wall socket.
- Do not use the machine if any malfunction is found.
- Do not let unauthorized persons approach and/or use the machine.
- In case of failure, have the machine repaired exclusively by a qualified technician.
- Use only original spare parts.
- Do not pour water or liquids directly on the machine.
- Do not place objects on the machine or its components.
- Do not use acid solutions that could damage the machine.
- Do not lean or try to climb on the machine.
- Turn off the machine immediately after use.
- Do not tamper with, inhibit or remove the safety devices (fixed and/or mobile protectors, guards, etc.).
- Do not remove or alter the safety signs (such as pictograms, warning signs, etc.) on the machine.
- Use Personal Protective Equipment (PPE) appropriate to the task at hand.
- In case of fire use a powder extinguisher. Do not use water.

4.6 Electrical hazards



ELECTRIC HAZARD!

**There is 110V, 230V or 400V voltage inside the machine!
Never use a water jet to wash the machine.
Risk of fire and electric shock. Use only manufacturer's power cord set.**



DISCONNECT POWER SUPPLY!

If you find any anomalies, it is mandatory to:

- 1) **switch off the machine;**
- 2) **disconnect the power supply plug;**
- 3) **contact the Service Centre.**



ELECTRIC HAZARD!

**Do not carry out any type of intervention (maintenance, cleaning, etc.) on the live machine.
Disconnect the power supply cable before working on the machine.**

Regularly check the power cord for damage caused by aging, cracking, or peeling.

- If the power cord is damaged, replace it before using the machine.
- Use the same type of cable used by the Manufacturer, approved according to European standards.
- The cable must be replaced by qualified personnel.
- Do not use the machine if the power cord or plug is damaged or if the machine has been damaged in any way.
- Do not immerse the power cord or plug in water or any other liquid.
- Avoid contact of power cord with sharp edges and moving machine parts.
- If power cord becomes trapped underneath machine, STOP operating immediately. If cord is damaged, replace it.
- Do not pull cord to remove plug from outlet.



4.7 Operator safety

Before using the machine, the operator must be fully aware of the position and operation of all controls, and of the characteristics of the machine as described in chapter "6 OPERATION AND USE".

The operator must wear suitable clothing for the work environment and the situation in which he finds himself.

The areas where the operator is stationed must always be kept clear and clean of any oily residues.

Before starting the work shift, and in any case every eight working hours, it is necessary to check the presence and correct functioning of the safety devices present on the machine. These checks must be carried out directly by the operator working on the machine.

If there is more than one operator per shift, it is necessary to identify the one who must carry out the check.

**DANGER!**

Pay close attention to the safety plates.

The operator must always be fully aware of the hazards and risks involved in using the machine.

**DANGER!**

- Do not remove or tamper with protections and safety devices.
- Do not tamper with the electrical system.
- It is forbidden to use the machine in environments with an explosive atmosphere.
- Do not approach the moving parts of the machine with hair, chains, loose clothing, etc. to avoid dangerous tendencies to get caught,
- It is forbidden to use the machine wearing metal mesh gloves or gloves with metal reinforcements.
- Risk of fire and electric shock. Use only manufacturer's power cord set.

**DISCONNECT POWER SUPPLY!**

It is forbidden to use the machine wearing metal gloves or gloves with metal reinforcements.

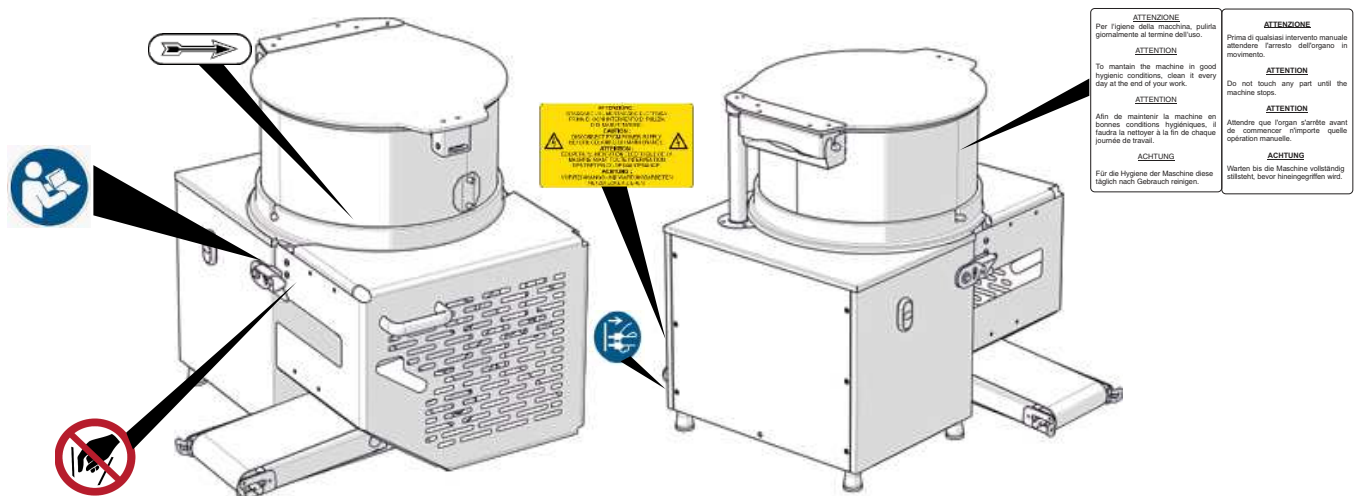
4.8 Safety signs

**ATTENTION**

The machine bears non-indelible "ATTENTION" stickers.

It is mandatory to read them before any use. If the stickers come off or become illegible, they must be replaced immediately.

The picture shows the positions of the pictograms on the machine.

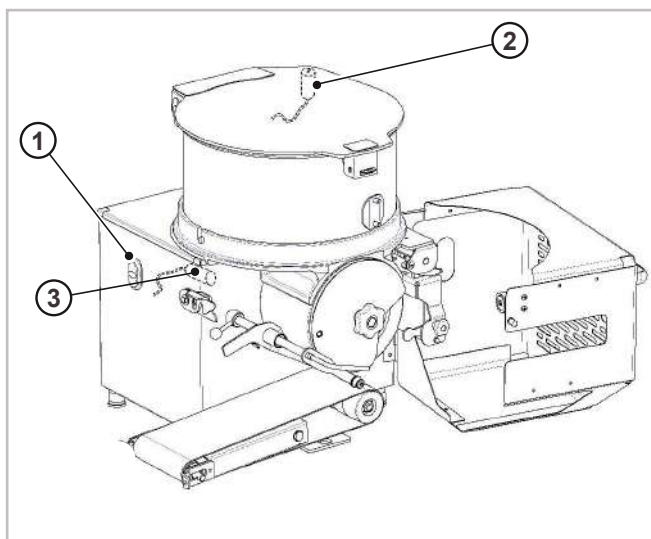




4.9 Safety devices

The safety devices present on the machine are shown in the table below.

Ref.	Description	Ref.	Description
1	Start and stop button	-	NVR device
2	Magnetic sensor for hopper lid closure		
3	Stainless steel protection magnetic sensor		



4.9.1 Safety device checks

For safety checks, after verifying that no other personnel are near the machine, proceed as follows::



DANGER!

During safety checks, stay away from moving parts of the machine.

- **Start and Stop button:** switch on the machine by pressing the Start button and check that the machine starts, then stop the machine by pressing the Stop button and check that operation is interrupted.
- **Magnetic sensor for hopper lid closure:** After checking that the stainless steel guard is closed correctly, open the hopper lid, press the start button and check that the machine does not start. Close the hopper lid, making sure that the knob is locked securely, press the start button and check that the machine is working properly.
- **Stainless steel guard magnetic sensor:** After checking that the hopper lid is closed correctly, open the stainless steel guard, press the start button and check that the machine does not start. Close the stainless steel guard, making sure to lock the knob securely, press the start button and check that the machine is working properly.
- **NVR (No Volt Release):** switch on the machine, disconnect the plug from the power supply with the machine running, reconnect the plug again. The machine should not restart.



5 INSTALLATION

**WARNING**

Make these instructions known to all operators involved in the transport and installation of the machine.

**DANGER!**

Always wear suitable safety footwear with reinforced toe.

5.1 Transport and assembly

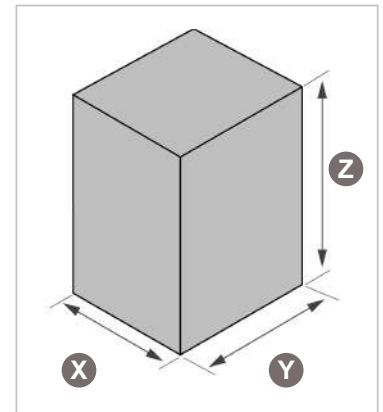
The machine, packaged in a cardboard box, is placed on a pallet and can be transported by means of a forklift with appropriate characteristics suitable for lifting.

**DANGER!**

After inserting the forks in the pallet, check the balance position of the machine by lifting it slightly to check its stability.

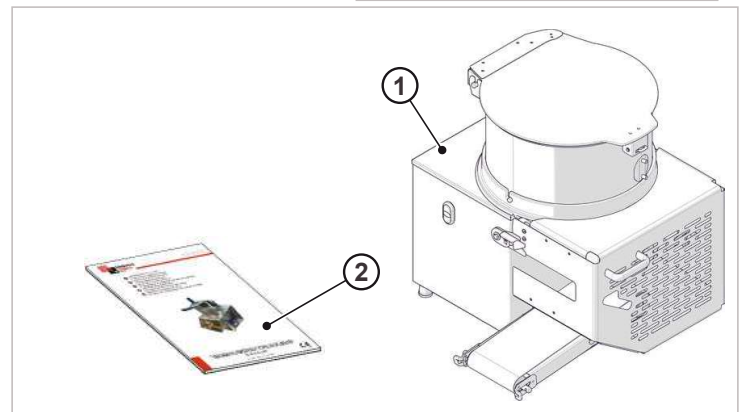
5.1.1 Packaging dimensions

Model	Package dimension (cm)			Net weight (kg)
	X	Y	Z	
C/E H SMART	85	69	100	12



5.1.2 Package contents

Ref.	Description	Quantity
1	Automatic hamburger machine C/E H SMART	1
2	Use and maintenance manual EC Declaration of Conformity included in this manual	1

**DANGER!**

After inserting the forks into the pallet, check the machine's balance by lifting it slightly (to check stability).

5.2 Reception

The packaging is made of suitable material and is carried out by expert personnel; the machines therefore leave complete and in perfect condition.

The goods travel at the risk and danger of the purchaser, even if delivered ex domicile of the latter. However, in order to ensure the quality of transport services and in the event that the shipment is insured, please observe the following warnings:

- 1) upon receipt of the machine, before proceeding with unpacking, immediately check whether the packaging is damaged. If so, withdraw the goods with reserve, producing photographic evidence of any apparent damage;
 - 2) unpack the machine, checking the contents against the packing lists;
 - 3) check that the machine components have not been damaged during transport and notify, within 3 days of receipt, any damage to the shipper by registered mail with return receipt, simultaneously presenting photographic evidence.
 - 4) Please also send the same documentation to Minerva Omega Group S.r.l. by e-mail.
- Any dispute shall fall exclusively within the cognizance of the Bologna Law-Court (Italy).

**WARNING**

No information concerning damages suffered during transport will be taken into account after 3 days from delivery. No complaints will be accepted after 10 days from the receipt of the goods.

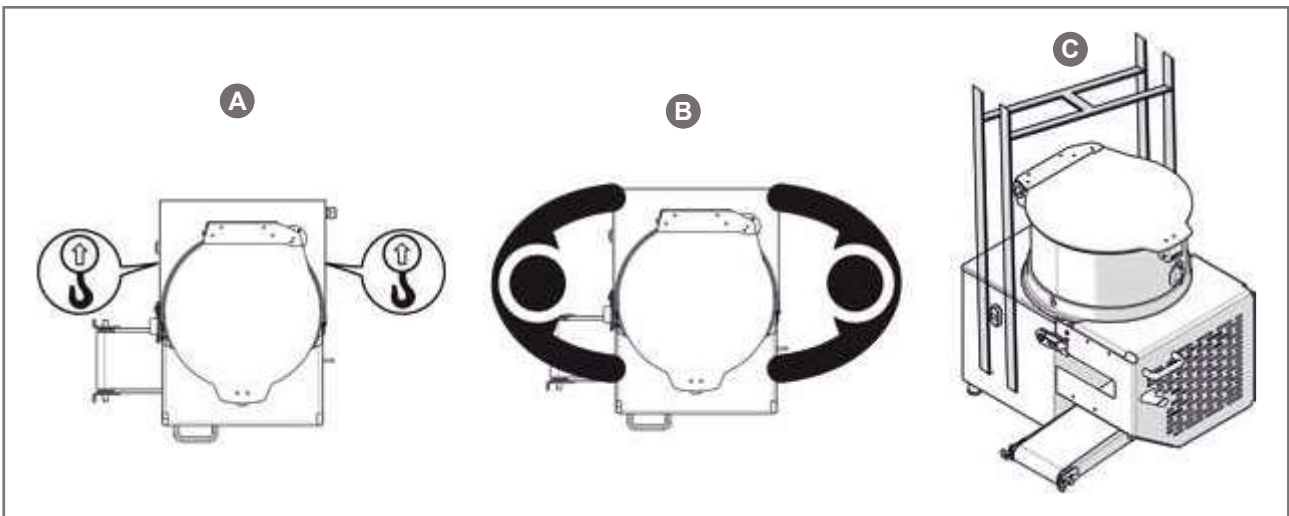
5.2.1 Lifting and handling the machine

Since the weight of the machine exceeds 30 kg, it must be lifted by two persons (B) acting exclusively at the points indicated (A), or possibly with the use of lifting straps (C) acting exclusively at the points indicated using suitable spacers to avoid horizontal stress on the body. It is therefore inadvisable to use lifting devices (forklifts, bridge-carriage hooks, etc.) in direct contact with the machine.

Pay attention to uncoordinated movements that could cause unbalancing or loss of grip with consequent danger of the machine falling and damaging things or persons.

Respect the following indications

- have loading and unloading operations carried out by specialised personnel;
- use adequate personal protective equipment (work gloves, work shoes with non-slip soles, etc.) throughout the duration of the operation. duration of the operations.

**DANGER!**

Pay attention to movements that could cause unbalancing or loss of grip with consequent danger of the machine falling and damaging things and persons. Given the weight of the machine, always handle with care!



Always wear suitable safety footwear with reinforced toe.



Always use protective gloves

5.2.2 Workplace

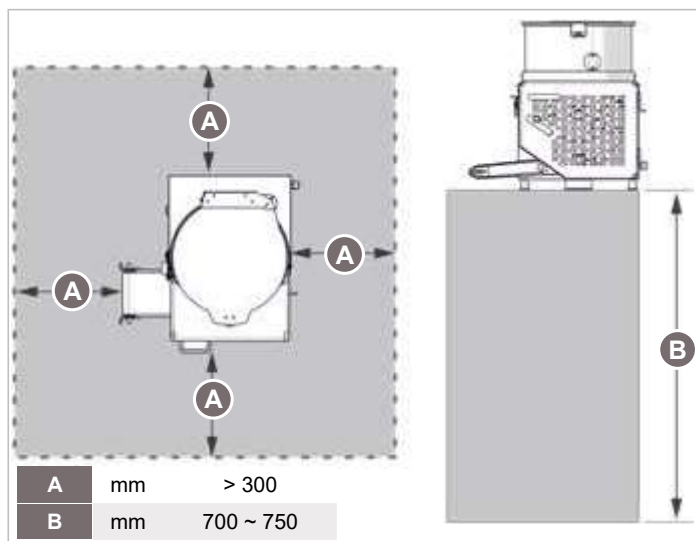
Position the machine near the installation area.

The machine must be placed on a work surface brought to level, and adequate to support the weight of the same, with height from the ground between 70-75 cm.

Leave all around the machine a space of at least 30 cm, on three sides, for cleaning and maintenance operations, while the position of the operator requires at least 1 m of space in front of the machine.

**ATTENTION**

- Beware of uncoordinated movements that may cause unbalancing or loss of balance, with consequent danger of the machine falling and damaging things or persons.
- Place the machine on a solid and stable base.





5.3 Installation

The only connection it requires is electric, inserting its plug into the mains socket. Once the plug is inserted into the mains socket, the power cable must not be in the operator's way.

5.3.1 Electrical connection

**ELECTRICAL HAZARD!**

The machine is a class "I" component, so is equipped with main electrical insulation. All metal machine parts are connected to one another and to the earth conductor in the cable and in the power plug. Risk of fire and electric shock. Use only manufacturer's power cord set.

**ELECTRICAL HAZARD!**

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

**ATTENTION**

The earth system of the sockets in the machine installation site is the responsibility of the customer.

Procedure for making the electrical connection:

- 1) place the machine near an easily accessible power outlet;
- 2) make the connection using the appropriate plug.

The machine can be equipped with different types of sockets, consult to section "6.4 starting up" where the data necessary to choose the type, characteristics, rated current and setting of the overcurrent protection device are specified.

**WARNING****Recommended protection:**

- fuse 16 A;
- differential circuit breaker I_Δ 30 mA.

5.4 First cleaning

**ATTENTION**

The machine requires initial cleaning.

Clean the external surfaces and internal ducts that will come into contact with the product using only a sponge dampened with warm water containing a neutral detergent; for details, see paragraph "7.3.8 Cleaning sheet in compliance with the HACCP procedure"

5.5 Preliminary checks

For a correct starting of the machine make sure that the following parts are correctly mounted and positioned:

Machine parts	Verify
Mixing blade:	Correctly positioned
Forming roller	Correctly positioned
Conveyor belt	Correctly positioned
Wire scraper	Correctly positioned
Stainless steel protection	Closed
Hopper Cover	Closed
Hopper cover closure microswitch	Operate the machine and lift the hopper cover to ensure that the hamburger stops and restarts not by simply closing it, but by pressing the appropriate button after closing the protection
Stainless steel protection control micro	Turn on the machine and open the stainless steel guard to ensure that the hamburger press stops and restarts not simply by closing the guard, but by pressing the appropriate button after closing the guard..

**DANGER!**

It is forbidden to run the machine with no load, as the friction generated could compromise the correct operation of the machine and the safety of the operator.



5.6 Storage

Store the packed machine in a closed and covered environment, isolated from the ground by wooden crosspieces or similar. Current temperature and humidity (between -5°C and +60°C; between 30% and 90%).



ATTENTION

Never turn the box upside down.

Always check the "TOP" arrow printed on the box.

If there is no packing, it must be positioned indoors in a stable place and covered with a sheet.

5.7 Disposal



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

Materials				
Motors	Stainless steel	Steel to harden	Bearings	Electric cable
Lubricating oil	Steel alloy	Rubber		

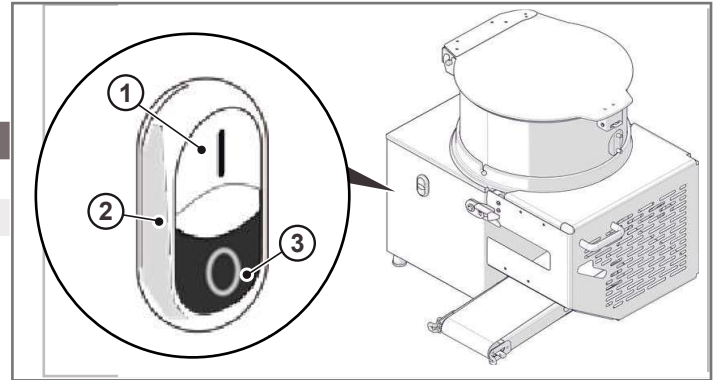


6 OPERATION AND USE

6.1 Description of control panel

The control panel is extremely simple, accessible and highly visible.
Description of control panel instruments:

Ref.	Description
1	Start button
2	Signaling LED
3	Stop button



DANGER!

Before starting the machine, the operator must have read and understood the instruction manual.

6.2 Preliminary checks

Before starting the machine, check:

- the correct positioning of the machine on the work surface;
- the correct electrical connection;
- the efficiency of the safety devices (emergency button, guards, etc.);
- that there are no tools or foreign material near or on the machine..

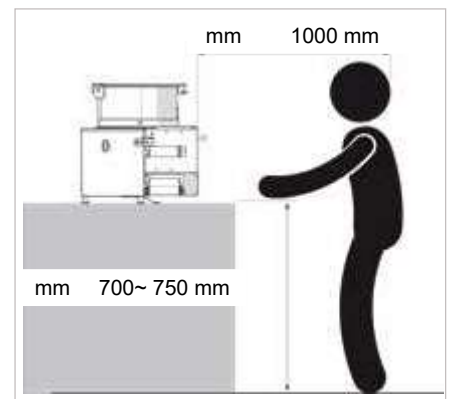
6.3 Operator's station

The operator position requires at least 1 m of space in front of the machine.



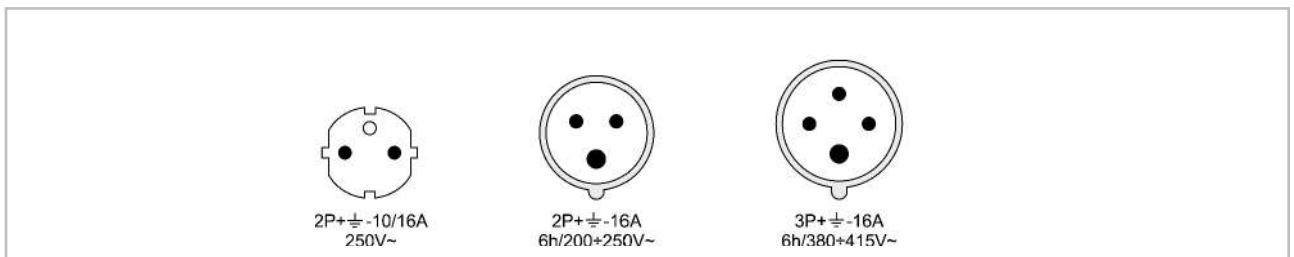
ATTENTION

Ensure that the machine is positioned at an optimum height (700 ~ 750 mm) so that the operator can assume an ergonomically correct posture.



6.4 Starting up for the first time

The machine is supplied with a power cable and can be fitted with a plug according to the country of destination. Some of the most widely used plugs are shown in the figure.



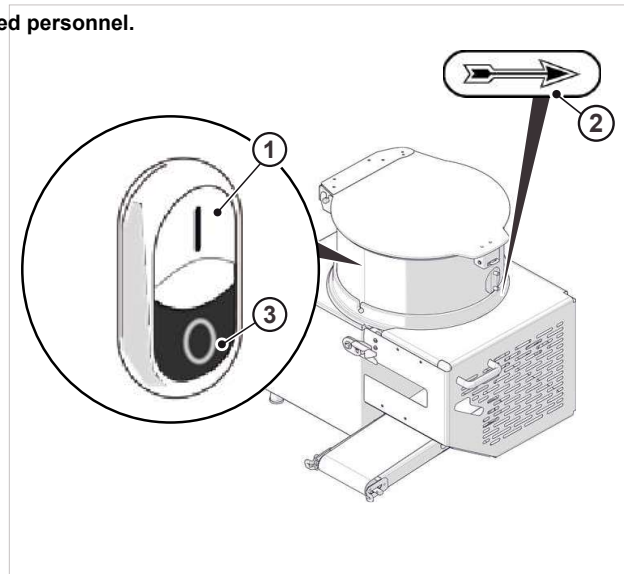
WARNING

To enable the machine user to choose the overcurrent protective device in section "3.2 Technical data", in accordance with current regulations, the data required for choosing the type, characteristics, rated current and adjustment of said device are specified.

**SPECIALIZED PERSONNEL**

Have the following procedure carried out by specialized personnel.

- 1) Start the machine by pressing start button "I" (1).
- 2) As soon as the machine has been started, visually check that the forming roller rotates in the direction indicated by the arrow pictogram (2).
- 3) If not, for three-phase motors, stop the machine by pressing the stop button (3).
- 4) Disconnect the plug and change the black wire with the brown one in the power plug, leaving unchanged the position of the yellow-green ground and of the blue neutral wire (if present).

**DANGER!**

During the use of the machine it is **MANDATORY** to use the Personal Protection Devices.

6.5 Start-up**ATTENTION**

To use the machine in safe conditions the Operator must respect the working and control position indicated on the previous page.
Carry out the preliminary checks (see paragraph "6.2 Preliminary checks")

**DANGER!**

- Do not tamper with the safety devices with tools or other objects (screwdrivers, knives, etc.) with the intention of reaching moving parts.
- Always wear suitable safety footwear with a reinforced toe.
- Remove necklaces, bracelets, ties and scarves that hang excessively. Wrap or tie back long hair.
- After stopping using the stop button (2), the moving parts continue to move for a few moments. It is therefore mandatory to wait for all moving parts to actually stop.
- Risk of fire and electric shock. Use only manufacturer's power cord set.

**ELECTRICAL HAZARD!**

- Check that the electrical connections have been made correctly.
- Ensure that the voltage of the power socket corresponds to that required by the machine (see nameplate).
- Remember that it is forbidden for anyone to move the machine or carry out maintenance and cleaning operations while the machine is working; it is necessary to cut off power by means of the appropriate stop button and disconnect the plug.

**WARNING**

The machine components must be disassembled and cleaned at the end of the working process.
Reassemble them only when you have to start working again.



6.5.1 Machine start-up

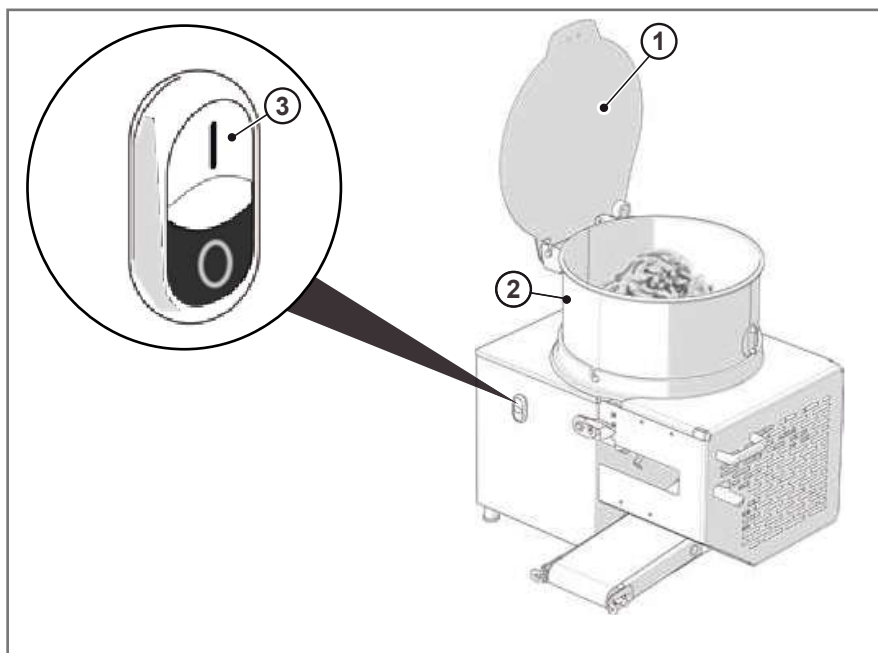
To start the machine correctly, proceed as follows:

- 1) Insert the electrical plug into the power outlet.
- 2) Open the lid (1) of the hopper and fill the holding hopper (2) with the meat to be processed.
- 3) Close the lid (1)
- 4) Press the start button (3)

6.5.2 Checks to be performed in case of start-up problems

If the machine does not start, always make sure that

- the electric cable is properly connected to a mains outlet
- the general mains switch is on
- that the machine connector is connected to the pedal connector or to the connector cover
- If the machine does not start check that the feed pan cover is properly closed
- the plexiglas safety protection door is closed.



6.5.3 Operator's tasks

The operator must always perform the following checks:

- verify that meat is present in the feeding pan, otherwise add some
- verify that the working cycle is correct
- ensure that paper is present in the optional paper unit
- change the size, adjust and clean the machine.



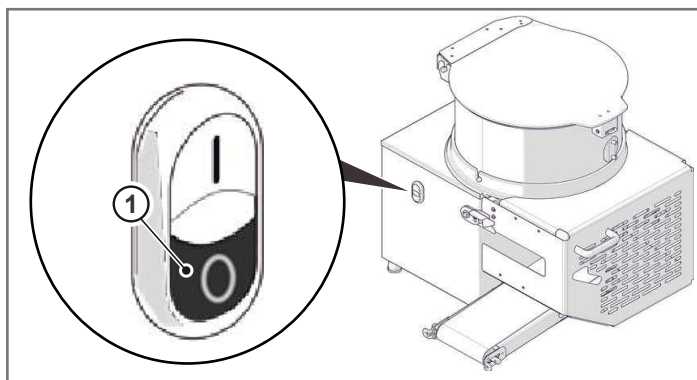
6.6 Stopping procedure

To stop the machine at the end of production, for maintenance or for various checks, press the stop button (1).



WARNING

After having stopped the machine, by means of the stop button, the machine will continue to move for a few moments due to inertia; therefore it is compulsory to wait for all moving parts to actually stop. The stop button also has the function of stopping the machine in case of emergency.



6.7 Forming roller

The forming roller (1) has a forming compartment (2) where the meat is introduced thanks to the continuous and pressing movement of the blades. By changing or adjusting the roller (1) you can decide the thickness and therefore the weight of the hamburger.

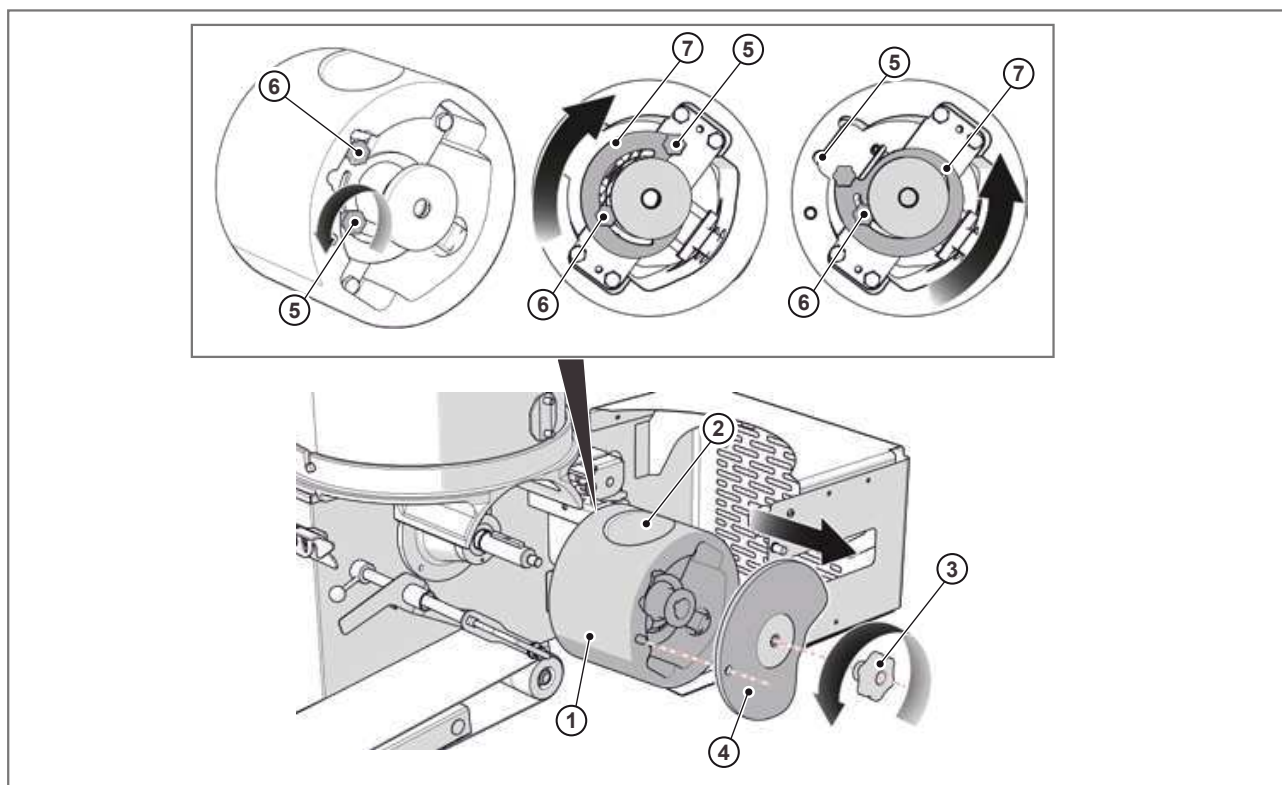
To replace the forming roller perform the following steps

- 1) unlock the knob (3) and pull it out
- 2) pull out the cam (4);
- 3) unlock the knob (5)
- 4) grip the knob (6) to rotate the cam (7) to obtain the desired thickness. Rotate the cam (7) clockwise to decrease the thickness of the burger; rotate it counterclockwise to increase it.
- 5) Lock the knob (5) after having identified the desired thickness;
- 6) Once these operations have been carried out, proceed with reassembly by performing the operations in reverse order.



WARNING

To facilitate identification of the desired thicknesses, 5 notches are highlighted on the cam (7). each of which can be matched to a specific thickness; positioning the knob (5) between notch and notch you will obtain intermediate thicknesses.

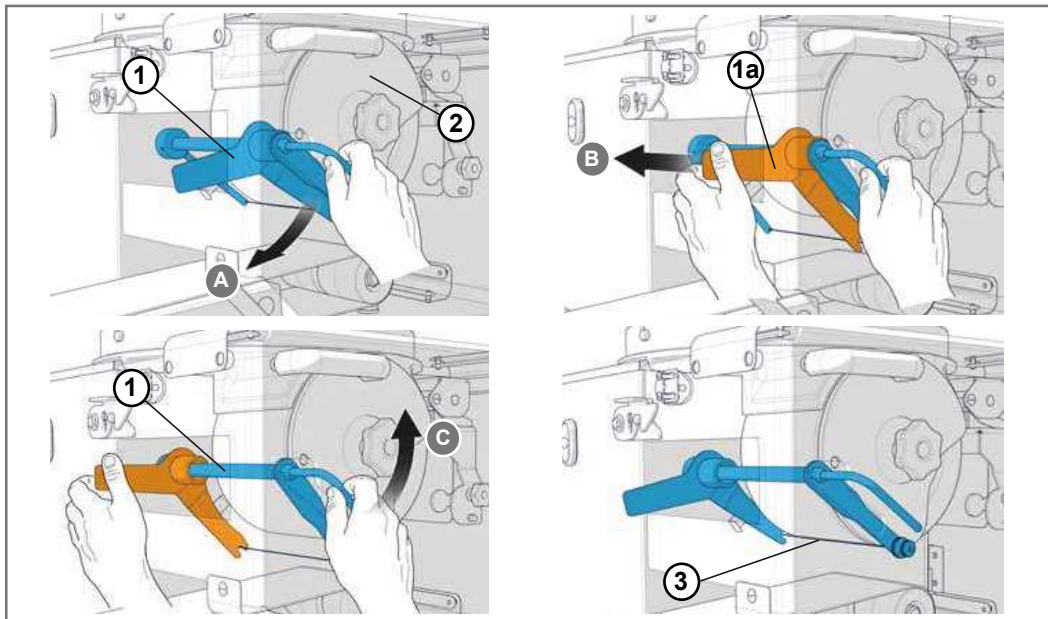


6.8 Wire scraper

The function of the scraper assembly (1) is to separate the hamburger from the forming roller (2) and to keep the surface of the latter clean of any meat residues while the machine is in operation.

The wire (3) of the scraper (1) skims the surface of the roller (2) and is held in position by a torsion spring. It can therefore be removed from its working position by simply rotating it, thus facilitating cleaning and disassembly of the forming roller. To clean the scraper wire (3) of the scraper (1), proceed as follows:

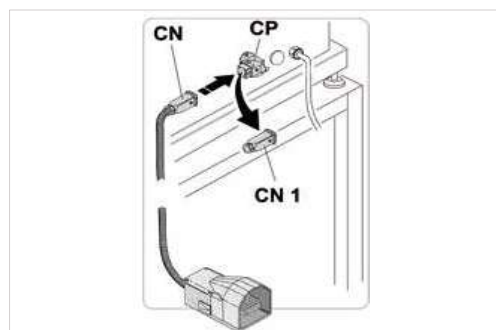
- 1) grasp the lever and lower the scraper unit (1) by turning it to the end of its travel in position (A)
- 2) keep the scraper unit (1) in the lower position (A) and move the scraper (1a) by sliding it to the opposite side (B)
- 3) release the scraper assembly (1) so that the torsion spring returns it to the working position (C)
- 4) repeat the operation whenever excess meat residue accumulates on the wire (3)



6.9 Foot control (optional)

For special requirements, the machine can be equipped with a foot pedal control. To start the machine, you must:

- 1) remove the CN1 connector from the CP socket on the machine
- 2) insert the CN plug of the foot pedal into the CP socket.

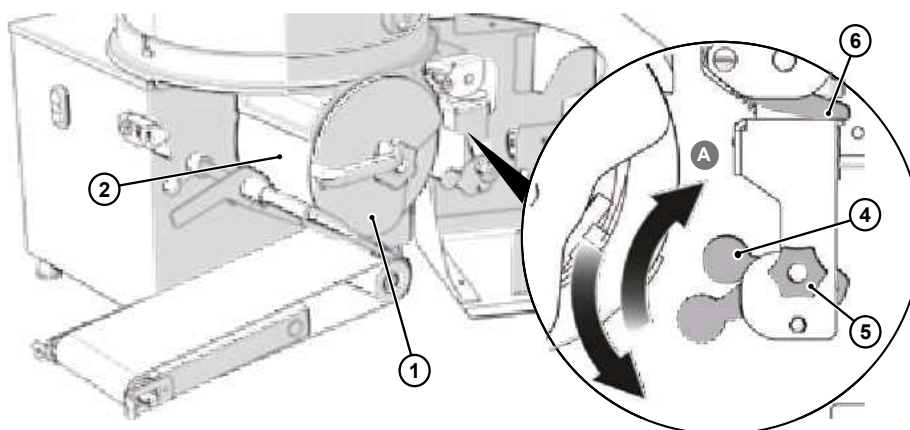


- 3) once the pedal is connected to the machine, press the start button to enable operation via the pedal (if you press the pedal without first pressing the start button, the machine will not start). At this point, with the machine running, stop operation by pressing and releasing the pedal. From this moment on, the machine can be started by pressing the pedal and will remain in operation as long as the pedal is pressed.
- 4) To stop the machine, release the pedal or press the stop button. Pressing the stop button or activating the safety devices disables the pedal operation.
- 5) To re-enable the pedal operation, repeat the procedure (start the machine using the start button, press the pedal and release it).

6.10 Paper unit (optional)

This unit automatically places a sheet of paper on one side of the hamburgers

Through the movement of the cam (1), the unit approaches the roller (2) in phase with the passage of the hamburger, placing the paper on top of it. The paper adheres to the meat and is 'torn off' as the hamburger passes through.



6.10.1 Paper centering

You can centre the sheet of paper by adjusting the position of the lever (4) by means of the knob (5).

Usually, you adjust the position of the sheet of paper when you change the shape of the hamburger, by advancing (A) or retarding (B) the point of contact between the sheet of paper and the meat

6.10.2 Paper unit introduction/release

If you want to enable the paper unit you only have to lift the lever (6). The spring will move the unit into working position. The lever (6) comes into contact with the cam (1) and takes a sheet of paper.

To release the paper unit you only have to move the cam unit away and insert the lever in the pin.

6.10.3 Paper supply

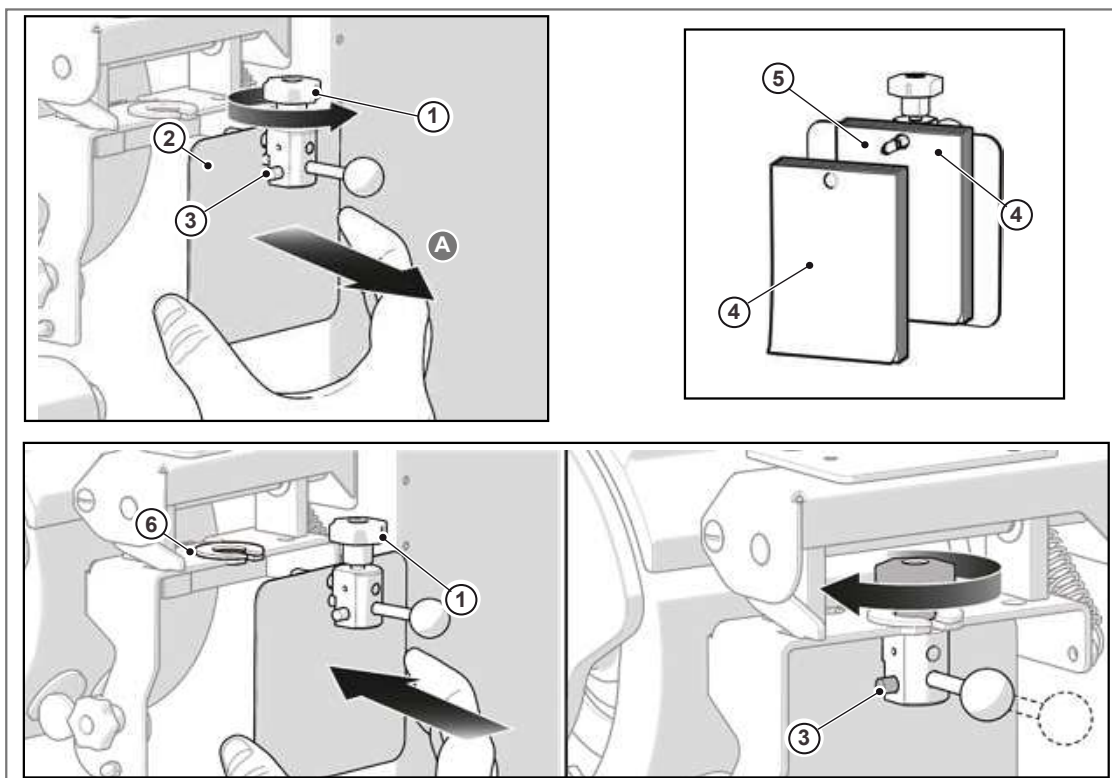
- 1) Loosen the knob (1) and pull out (A) the feed unit (2).
- 2) Compress the feed unit until the button (3) clicks in.
- 3) before mounting a new paper pad (4), unwrap it in such a way as to prevent several sheets from sticking together
- 4) make sure that the rougher side of the paper is in contact with the meat.
- 5) Place the paper sheets (4) on the support rod (5).
- 6) reassemble the whole unit, inserting the rod (5) in its hole and the screw of the knob (1) into the slot (6), locking it.
- 7) After the assembly, unlock the pusher by pressing the button (3).

WARNING



The machine, if equipped with the paper unit, is supplied with a paper pack.

For best results, use paper identical to that supplied, in terms of weight, type, size and hole position.





7 MAINTENANCE AND CLEANING



DANGER!

During the maintenance and cleaning operations of the machine it is **MANDATORY** to use the **Personal Protective Equipment**.

7.1 Machine maintenance

For maintenance work not described in the instruction manual and for any repairs that may be necessary, always contact the dealer where you purchased the product or contact Minerva Omega Group S.r.l. to be directed to the nearest authorized service center.

Minerva Omega Group S.r.l. Customer Service can be reached by telephone at 051 53.31.01 and will provide you with the names of authorized maintenance technicians in your area to whom you can turn for quick assistance.



DANGER!

- Replace stickers that have become detached from the machine or are illegible.
- If, for any reason, the machine is out of order, affix a sign indicating the fault.
- Before putting the machine back into service, check that all the safety devices are efficient and always make sure that the electrical panels, all the guards, all the protection covers are closed, as foreseen by the manufacturer, by means of: screws, bolts, quick locks, etc.



ATTENTION

Ordinary and extraordinary maintenance operations must be carried out by qualified personnel authorised by the manufacturer of the machine.



ELECTRICAL HAZARD

Any maintenance must always be carried out when the machine is disconnected from the power supply.

7.1.1 Scheduled maintenance operations

The operations described below must be carried out in accordance with the times indicated. Failure to comply with the requirements will exempt the manufacturer from any liability under the Warranty. All the operations described must be carried out by a single operator; this is essential to guarantee the necessary protection against errors due to incorrect coordination of the various actions.

Frequency	Type of di intervention	Method of intervention	Who
Daily, at the beginning of the shift	Verify proper operation of control panel.	Act on the buttons and check for proper operation.	Operator
	Verify the integrity of the safety systems.	Inspection.	Operator
Daily, at the beginning of the shift	Cleaning of the machine.	It is advisable to disassemble and thoroughly clean all machine components (internal and external) every day with warm water and neutral detergent, without leaving them to soak. Dry everything thoroughly.	Operator
Monthly	Check the feet.	The stability of the machine is entrusted to the integrity of the support feet: therefore check their state of preservation.	Operator

All interventions not expressly listed in this manual are to be considered as extraordinary maintenance interventions, such as for example

- interventions following failures of electrical components or motors;
- interventions following faults in mechanical components.



DANGER!

If a fault occurs that requires the manufacturer's intervention, always put the machine in "Isolation for maintenance" status. Never attempt to carry out repairs or makeshift replacements; this could entail serious dangers for the people exposed and for the machine.
NEVER USE WATER JETS



ATTENTION

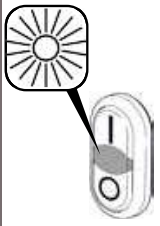

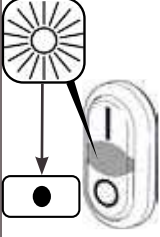
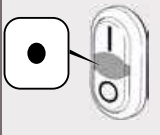
Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by qualified personnel authorized by the manufacturer of the machine.

**WARNING**

For technical assistance, contact the manufacturer directly using the references indicated in the manual.

7.2 Machine operating diagnostic

7.2.1 Indications on the double start/stop button light

LED	Description	Faults (internal causes: for maintenance personnel only)
 <p>LIGHT ON STEADY</p>	<p>Everything is fine and the machine is working.</p> <p>ACTIONS: Press STOP to stop the machine.</p> <p>NOTE: on pressing stop the light flashes with “two flashes and a pause”: this is normal. it indicates that the emergency circuit is working correctly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • If the machine DOES NOT START on pressing START: Internal electrical wiring damaged. Electronic board damaged. <p>ACTIONS: switch off the machine, disconnect the power plug and contact the technical support centre.</p>
 <p>LIGHT FLASHING</p>	<p>All ok. Machine running</p> <p>ACTIONS: press stop to stop the machine.</p> <p>NOTE: on pressing stop the light flashes with “two flashes and a pause”: this is normal. it indicates that the emergency circuit is working correctly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • If the machine DOES NOT START on pressing START: The engine is mechanically locked, Internal electrical wiring damaged, Electronic board damaged, or Motor damaged. • If the machine DOES NOT STOP on pressing STOP: Internal electrical wiring damaged, Electronic board damaged. <p>ACTIONS: switch off the machine, disconnect the power plug and contact the technical support centre</p>
 <p>TWO FLASHES AND A PAUSE</p>	<p>Possible causes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine guards are open. • Machine guards are NOT closed correctly. • STOP button is pressed/locked.. <p>ACTIONS: switch off the machine, disconnect the power plug and contact the technical support centre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • STOP button is faulty. • STOP button electrical wiring is damaged. • One or more safety sensors are NOT aligned with the relative magnets (deformation, impact, etc.). • One or more magnets are NOT aligned with the relative safety sensors (deformation, impact, etc.). • Electrical wiring damaged on one or more safety sensors. • Magnet damaged on one or more safety sensors. • Electronic board damaged. <p>ACTIONS: switch off the machine, disconnect the power plug and contact the technical support centre</p>
 <p>LIGHT OFF</p>	<p>Possible causes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine not powered. 	<ul style="list-style-type: none"> • Electronic board damaged. • Damaged internal electrical wiring <p>ACTIONS: switch off the machine, disconnect the power plug and contact the technical support centre.</p>

7.3 Cleaning

**ELECTRICAL HAZARD!**

Before carrying out any cleaning work, the machine must be disconnected from the power supply.

**WARNING**

Cleaning operations must be carried out in accordance with the company's HACCP plan.

**DANGER!**

The use of Personal Protection Equipment is MANDATORY during machine cleaning operations.

**ATTENTION**

- Never use direct jets of water for any cleaning operation.
- Do not use metal wool pads or abrasive detergents.
- It is **ABSOLUTELY FORBIDDEN** to use unsuitable detergents to clean objects and accessories used for human consumption.
- Never use products containing hydrocarbons, alcohol or solvents (especially for plastic parts such as the hopper cover).
- To avoid damage to electrical and electronic parts, avoid wetting the thermostat and control buttons.

At the end of production and in any case at the end of the day, the machine must be thoroughly cleaned to keep it in the best possible condition.

We recommend cleaning in the sequence shown below:

- 1) clean the hopper unit (including cover, hopper and blades)
- 2) clean the forming roller
- 3) clean the white polyethylene block
- 4) clean the scraper unit
- 5) clean the conveyor belt assembly
- 6) clean carefully the casings, the protections and all areas where meat residues may remain.
- 7) clean the machine body

Some units must be disassembled for cleaning. To perform this operation, proceed as follows:

- 1) Mixer blade
- 2) Hopper
- 3) Paper unit (optional)
- 4) Scraper wire
- 5) Forming roller
- 6) Conveyor belt

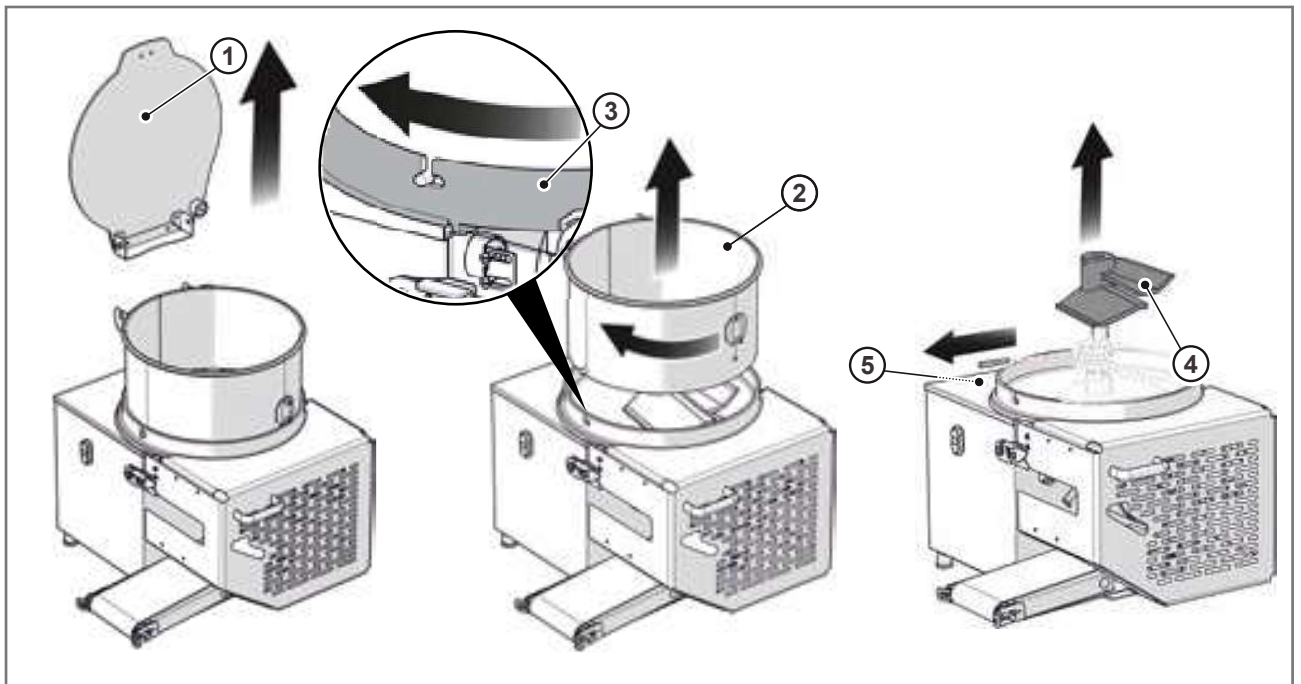
Reassemble the washed and thoroughly dried components.

Reassemble the various components in the reverse sequence to disassembly. Care must be taken when reassembling to avoid personal injury or property damage.

7.3.1 Hopper cleaning

The meat to be processed is fed into the hopper, which must therefore be cleaned at the end of each production run and every day:

- 1) remove the cover (1) by opening it and lifting it.
- 2) The hopper (2) is secured by a bayonet fitting (3), so to remove it, you need to turn it a few degrees clockwise.
- 3) remove the hopper (2) and clean it using a sponge dampened with lukewarm water and neutral detergent
- 4) To clean the machine thoroughly, it is essential to also clean the mixing blade (4). To remove the blade (4), rotate it until the pin on the blade is aligned with the slot on the hub. Clean them with lukewarm water and neutral detergent.
- 5) To reassemble, carry out the operations in reverse order.



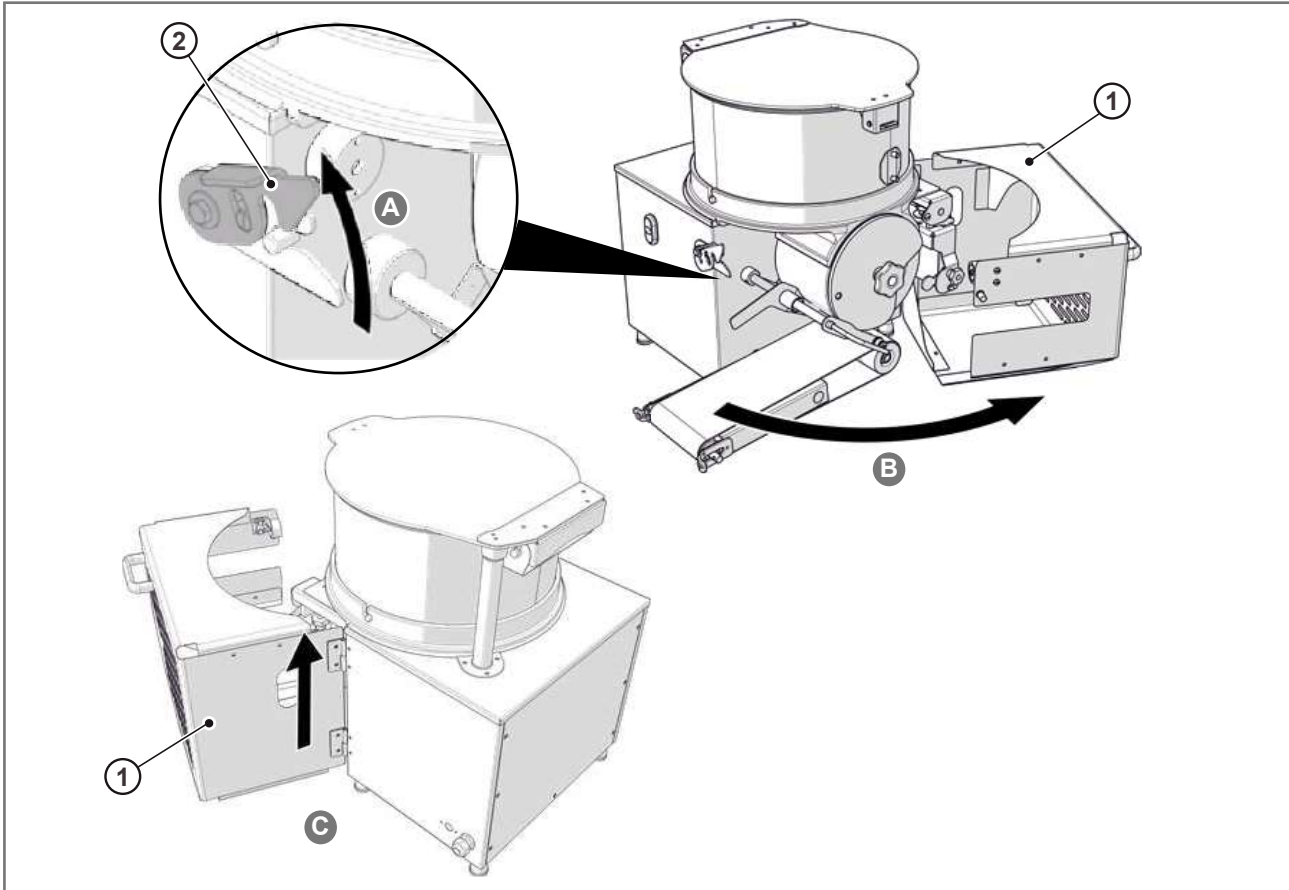


7.3.2 Cleaning the guard

To clean the guard (1) it is necessary to remove it from the machine:

- 1) Lift (A) the release hook (2).
- 2) Open (B) the guard (1).
- 3) Lift (C) the guard (1) to remove it from the hinges.
- 4) Clean the guard (1) using a damp cloth.

To refit the cover (1) after cleaning, carry out the reverse procedure



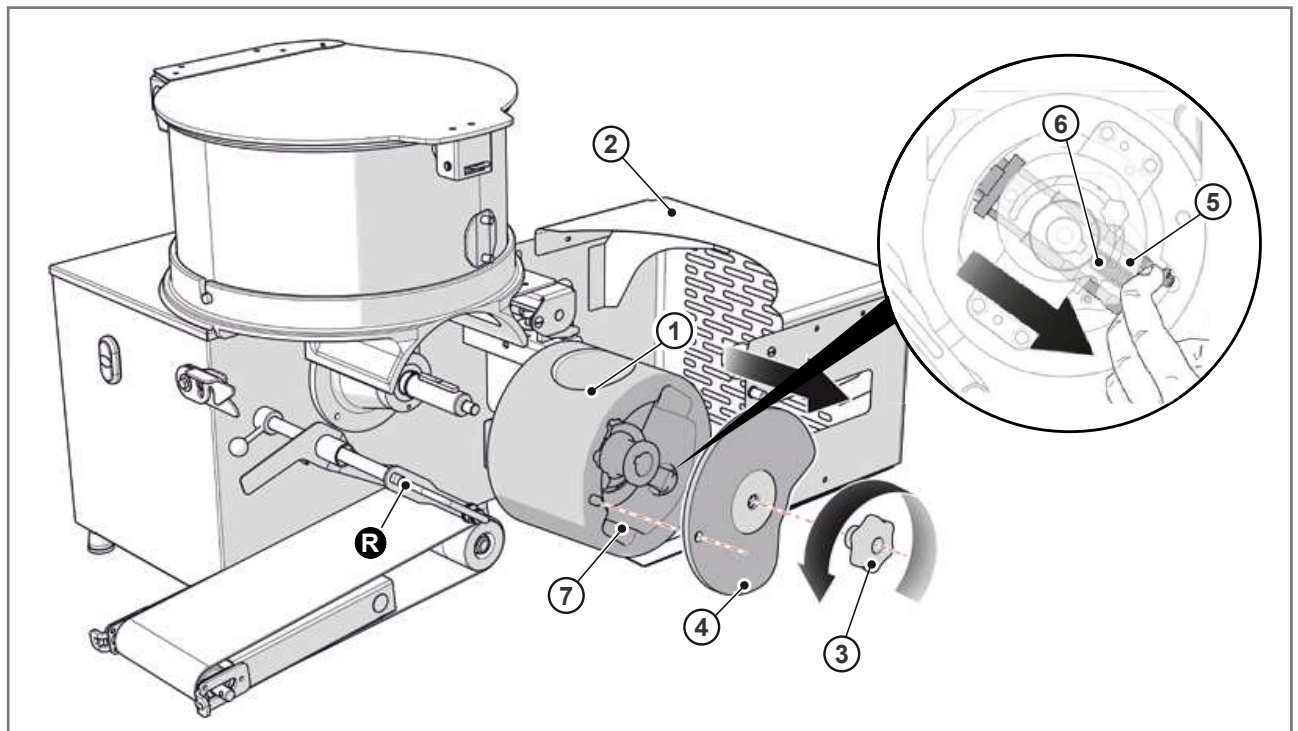
7.3.3 Cleaning the forming roller

**WARNING**

Dismantling for cleaning must be done manually without the use of any equipment.

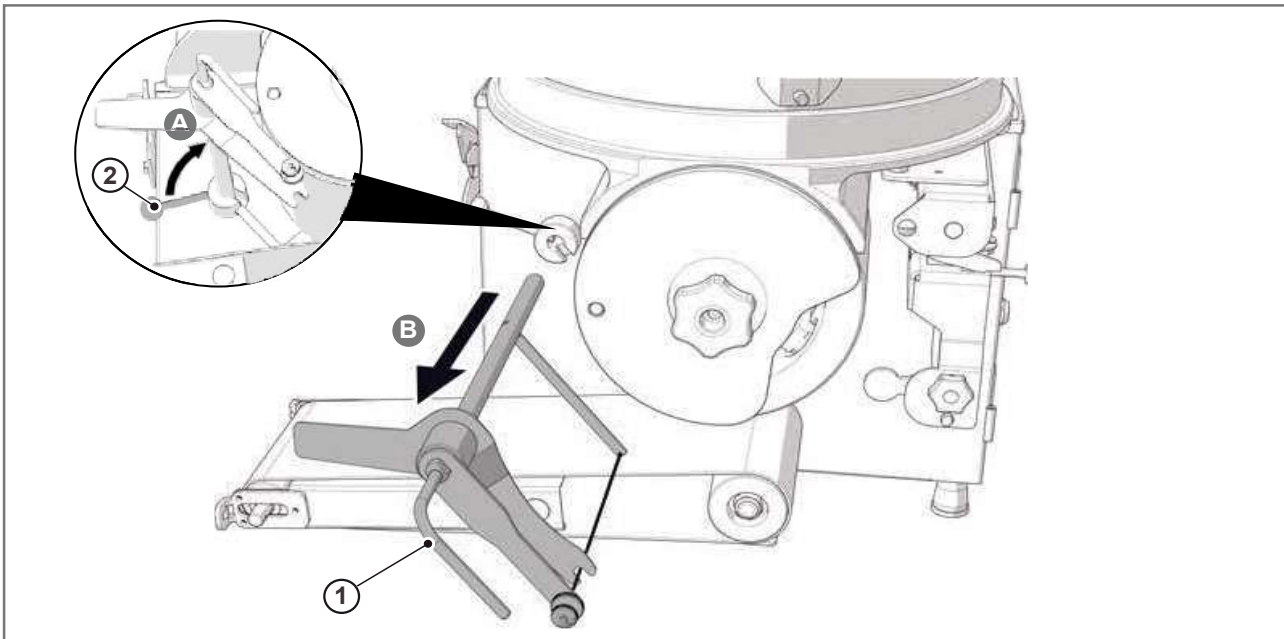
For thorough cleaning, remove the forming roller (1):

- 1) Open the stainless steel guard (2).
- 2) The scraper R must be removed before extracting the forming roller (see section 7.3.5).
- 3) unscrew the knob (3) extract the cam (4), then extract the roller (1) by pressing on the extraction unit (5)
- 4) clean using lukewarm water and neutral detergent.
- 5) Once this operation has been completed, refit the roller (1) by engaging it on its flap. It is essential to check the position of the roller, which must be a few mm inside the polyethylene block.
- 6) To insert the roller (1) correctly until it reaches its stop, press the extraction unit (5), overcoming the force of the spring (6), and at the same time push the roller (1) until it reaches its stop, returning it to its original position.
- 7) Re-assemble the cam (4) by engaging it on the pin (7) and securing it with the knob (3).
- 8) Check after assembly that all parts are properly positioned
- 9) To facilitate removal, we recommend stopping the machine when the forming roller compartment is facing upwards.



7.3.4 Change format

To change the format of the hamburger you have to disassemble the drum, replace it with the new one and then reassemble it back (to perform these operations read the previous paragraph).



7.3.5 Wire scraper cleaning

To clean the scraper (1) it is necessary to remove it from the machine::

- 1) turn (A) the knob (2) until the scraper (1) is released from its support
- 1) Remove (B) the scraper (1).
- 1) carefully clean the scraper (1) using a damp cloth..

To reassemble the scraper (1) after cleaning, carry out the reverse procedure.

7.3.6 Conveyor belt cleaning

The function of this unit is to transport the hamburger outside the machine.

It is advisable at the end of production and in any case at the end of the day to clean the conveyor belt (1):

- 1) lift the idler roller (2) to loosen the belt
- 1) proceed with the extraction (A)..

The belt is made of materials that comply with current hygiene regulations. Use lukewarm water and neutral detergent for cleaning. To reassemble, carry out the above operations in reverse order..

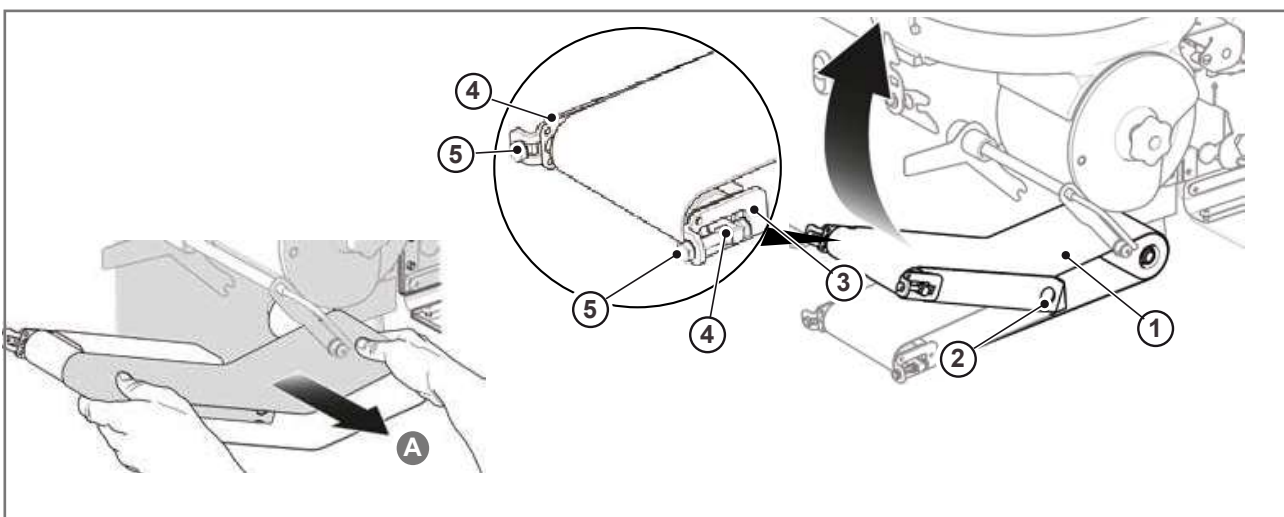
Conveyor belt adjustments

- Tensioning

Tension the belt evenly on both tensioners (3) by loosening the nut (4) and turning the screw (5).

- Balancing

If, during operation, the belt tends to run off-centre, use one of the two tensioners to return the belt to the correct position.





Changing the conveyor belt

To change the belt, remove it as described above and replace it with a new one.



WARNING

Always check the stretching of the belt

7.3.7 Cleaning the machine body

- Use only lukewarm water and neutral detergent with a damp cloth for the machine body. Pay particular attention to the areas in contact with the product.
- Meat debris, dust, etc. can accumulate under the machine. Clean thoroughly, again using a damp sponge, possibly with the aid of a long, thin tool or by lifting the machine slightly..

7.3.8 Cleaning sheet in compliance with HACCP procedure

Surface	Product	Product type and how it works	How to apply	Frequency
Metal (steel, stainless steel, anodised aluminium)	Neutral or slightly alkaline detergent	Products made with anionic and non-ionic surfactants, containing EDTA, sodium silicate, synergists, suitably diluted in water. 90% biodegradable; with product pH in water between 9 and 12. The surfactant dissolves dirt, which is subsequently rinsed off with water.	Apply the product using a soft sponge or a nonwoven or microfibre cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	At the end of each shift or according to company HACCP frequency
Plastic (polyethylene)	Disinfecting*	Products suitable for plastic, containing quaternary ammonium salts suitably diluted in water. The anti-bacterial action interferes with the metabolic reactions of proteins and with the permeability of the cell membranes. They are incompatible with anionic surfactants as they become ineffective when mixed with them. Do not mix quaternary ammonium compounds with normal detergents.	Apply or spray the product onto the surface using a soft sponge or a paper yarn fabric cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	Daily.
Metal (painted)		Products containing anionic and non-ionic surfactants suitably diluted in water. The surfactant dissolves dirt, which is subsequently rinsed off with water.	Apply the product using a soft sponge or a nonwoven or microfibre cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	At the end of each shift or according to company HACCP frequency
Transparent plastic (Lexan, Plexiglas)	Disinfecting*	Products suitable for plastic, containing quaternary ammonium salts suitably diluted in water. The anti-bacterial action interferes with the metabolic reactions of proteins and with the permeability of the cell membranes. They are incompatible with anionic surfactants as they become ineffective when mixed with them. Do not mix quaternary ammonium compounds with normal detergents.	Apply or spray the product onto the surface using a soft sponge or a paper yarn fabric cloth. Leave for 5 minutes and rinse with water.	Daily.



ATTENTION

Please remember to scrupulously check the label of the products used in disinfection, checking in particular that the following wording is written on the label:

- Disinfectant, Surgical Medical Device;
- Registration number with the Ministry of Health;
- "for use in the food industry";
- doses and times of use;
- composition, manufacturer, lot and date of production;
- safety warnings for use.



DANGER!

- For cleaning, we recommend the use of non-aggressive detergents and disinfectants that do not contain alkalis (e.g. caustic soda), acidic or chlorinated compounds (e.g. hypochlorite) or organic solvents (e.g. acetone, alcohol, ether).
- Do not remove dirt with abrasive cloths or metal sponges. It is forbidden to use products in compound solutions.
- Before using any product, read the technical data sheet and the safety data sheet on the packaging.



1	OBJET ET CONTENU DU MANUEL	62
1.1	Symboles	62
1.2	Illustrations	62
1.3	Object du manuel	62
1.4	Conservation	63
1.5	Mise à jour du manuel	63
2	INFORMATIONS GÉNÉRALES	64
2.1	Données du fabricant	64
2.2	Limites de responsabilité	64
2.3	Plaque signalétique	64
2.4	Définition de l'opérateur	65
2.5	Conditions de garantie	65
2.6	Declaration de conformité	65
3	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	66
3.1	Description de la machine	66
3.1.1	<i>Utilisation prévue</i>	66
3.1.2	<i>Description des composants</i>	66
3.1.3	<i>Dimensions de la machine</i>	67
3.2	Données techniques	67
4	RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	68
4.1	Environnement de travail	68
4.2	Bruit aérien de la machine	68
4.3	Risques Résiduels	68
4.4	Équipement de protection individuelle (EPI)	68
4.5	Précautions générales	69
4.6	Risques électriques	69
4.7	Sécurité de l'opérateur	70
4.8	Signaux d'attention	70
4.9	Dispositifs de sécurité	71
4.9.1	<i>Contrôle des dispositifs de sécurité</i>	71
5	INSTALLATION	72
5.1	Transport et emballage	72
5.1.1	<i>Dimensions de l'emballage</i>	72
5.1.2	<i>Contenu de l'emballage</i>	72
5.2	Réception	72
5.2.1	<i>Levage et manutention de la machine</i>	73
5.2.2	<i>Zone de travail</i>	73
5.3	Installation	74
5.3.1	<i>Connexion électrique</i>	74
5.4	Nettoyage initial	74
5.5	Contrôles préliminaires	74
5.6	Stockage	75
5.7	Démolition	75
6	FONCTIONNEMENT ET UTILISATION	76
6.1	Description du panneau de commande	76
6.2	Contrôles préliminaires	76
6.3	Poste d'opérateur	76
6.4	Première mise en marche	76
6.5	Mise en service	77
6.5.1	<i>Démarrage de la machine</i>	78
6.5.2	<i>Mise en service impossible -contrôles a effectuer</i>	78
6.5.3	<i>Taches de l'opérateur</i>	78
6.6	Procédure d'arrêt	79
6.7	Rouleau de formage	79
6.8	Racleur à fil	80



6.9	Commande à pédale (en option)	80
6.10	Groupe papier (en option).....	80
6.10.1	<i>Centrage du papier</i>	81
6.10.2	<i>Activation/désactivation du groupe papier</i>	81
6.10.3	<i>Approvisionnement en papier</i>	81
7	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	82
7.1	Entretien des machines	82
7.1.1	<i>Travaux d'entretien programmés</i>	82
7.2	Diagnostic Fonctionnement Machine.....	83
7.2.1	<i>Indications sur voyant lumineux du bouton double start/stop</i>	83
7.3	Nettoyage.....	83
7.3.1	<i>Nettoyage de la trémie</i>	85
7.3.2	<i>Nettoyage de la protection</i>	86
7.3.3	<i>Nettoyage du rouleau de formage</i>	86
7.3.4	<i>Changement du calibre des hamburgers</i>	86
7.3.5	<i>Nettoyage racleur a fil</i>	87
7.3.6	<i>Nettoyage bande de transport</i>	87
7.3.7	<i>Nettoyage du corps de la machine</i>	88
7.3.8	<i>Carte de nettoyage selon la procedure HACCP</i>	88
8	PIÈCES JOINTES	147
8.1	Pièces Détachée.....	147
8.2	Schémas Electriques	152
9	CERTIFICATE DE GARANTIE	162
10	DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE	165



1 OBJET ET CONTENU DU MANUEL

1.1 Symboles

Pour la sécurité des personnes et des biens, des symboles spéciaux ont été utilisés dans la préparation de cette documentation pour attirer l'attention sur des conditions dangereuses, des avertissements ou des informations pertinentes :



DANGER!

**Danger avec risque de blessure, y compris la mort.
Règles de prévention des accidents pour l'opérateur.
FAITES BIEN ATTENTION AUX BLOCS DE TEXTE INDIQUÉS PAR CE SYMBOLE.**



DANGER ÉLECTRIQUE!

**Danger avec risque de blessure, y compris la mort.
Règles de prévention des accidents pour l'opérateur.
FAITES BIEN ATTENTION AUX BLOCS DE TEXTE INDIQUÉS PAR CE SYMBOLE.**



ATTENTION

**Dommages possibles à la machine et/ou à ses composants.
Faites attention.**



AVERTISSEMENT

Avertissement ou remarque sur les fonctions clés ou informations utiles concernant l'opération en cours.



COUPER LE COURANT!

Il est obligatoire de débrancher l'alimentation électrique avant toute intervention sur la machine. FAITES BIEN ATTENTION AUX BLOCS DE TEXTE INDIQUÉS PAR CE SYMBOLE.

1.2 Illustrations

Les illustrations de cette publication sont à jour à la date d'émission.

En raison de mises à jour techniques ou commerciales continues, des composants dont la forme extérieure peut différer de celle illustrée peuvent être montés sur la machine couverte par ce manuel, tout en conservant la fonctionnalité et la possibilité de réglage des composants illustrés.



AVERTISSEMENT

Les illustrations sont purement indicatives et peuvent montrer la machine avec les dispositifs de protection enlevés pour une meilleure compréhension.

1.3 Object du manuel



AVERTISSEMENT

Ce document a été préparé conformément aux règlements en vigueur au moment de sa publication.

L'objectif de ce manuel est de fournir au client toutes les informations nécessaires pour utiliser et faire fonctionner la machine de manière correcte, autonome et sûre.

Le manuel contient des informations concernant la sécurité, les aspects techniques, le fonctionnement et l'entretien de la machine C/E H SMART.

Le mode d'emploi fait partie intégrante de la machine et doit l'accompagner tout au long de sa vie utile, jusqu'à sa mise au rebut. Conservez le mode d'emploi dans un endroit accessible, proche de la machine et connu de tous les opérateurs.



ATTENTION

**Lire attentivement ce manuel et suivre scrupuleusement les instructions avant toute utilisation, contrôle et opération à effectuer sur la machine.
Empêcher l'utilisation de la machine par des opérateurs qui ne connaissent pas les prescriptions contenues dans les instructions.**

Une utilisation et un entretien corrects de la machine contribuent à son bon fonctionnement et à un cycle de vie plus long.

En cas de doute ou pour toute information, contactez le centre d'assistance le plus proche ou adressez-vous directement au service après-vente de Minerva Omega Group S.r.l..



1.4 Conservation

Le manuel doit être conservé avec soin et à proximité immédiate de la machine, il doit être accessible et connu de tous les opérateurs, protégé des liquides et de tout ce qui peut en affecter la lisibilité, et **doit pouvoir être consulté à tout moment**. Le manuel et la déclaration de conformité font partie intégrante de la machine et doivent donc l'accompagner tout au long de son cycle de vie.

Minerva Omega Group S.r.l. ne sera pas tenue responsable des désagréments, bris, accidents, etc. dus à la méconnaissance ou à la non-application des règles contenues dans ces instructions.

Il en va de même pour l'exécution de modifications, de variations et/ou l'installation d'accessoires non autorisés

Si le manuel est perdu ou illisible, demandez une copie à **Minerva Omega Group S.r.l.**



AVERTISSEMENT

Ce document doit être remis à tout propriétaire ultérieur de la machine.

1.5 Mise à jour du manuel

Les informations, descriptions et illustrations contenues dans ce manuel reflètent l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine.

Le Fabricant, dans son souci constant d'améliorer ses produits et/ou pour des raisons de marché, se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications aux machines pour des raisons techniques ou commerciales, sans préavis et sans que cela n'autorise l'Acheteur à résilier le contrat.

Si, en raison de modifications apportées à la machine installée chez le Client, il s'avère nécessaire de compléter, modifier et/ou mettre à jour le contenu de ce manuel, il appartiendra au Fabricant de fournir les chapitres mis à jour et révisés.

Il incombe à l'utilisateur, suivant les indications accompagnant la documentation mise à jour, de remplacer toutes les copies détenues par celles du nouveau niveau de révision.



2 INFORMATIONS GÉNÉRALES

2.1 Données du fabricant

MINERVA OMEGA GROUP S.r.l.

	Via del Vetraio, 36 40138 Bologna - Italy
	+39 051 530174
	+39 051 535327
	info@minervaomegagroup.com
	www.minervaomegagroup.com

2.2 Limites de responsabilité

Le fabricant est responsable de la machine dans sa configuration initiale.

L'utilisation de pièces de rechange non originales, les modifications apportées à la machine, l'installation de tout équipement accessoire non fourni ou autorisé par le fabricant, l'exécution d'opérations d'entretien non conformes aux instructions du manuel, dégageant le fabricant de toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels.

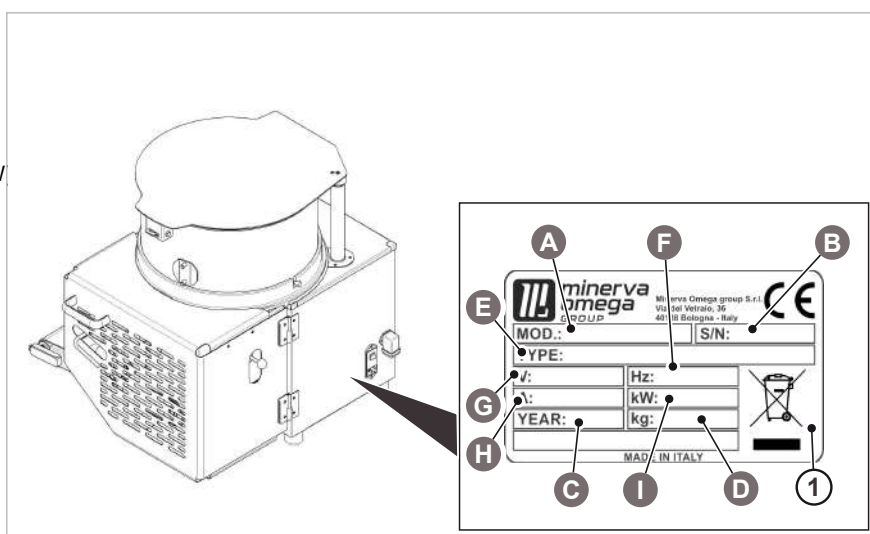
Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens causés par :

- une utilisation inappropriée de la machine ;
- le non-respect total ou partiel des instructions fournies ;
- l'utilisation de la machine qui n'est pas conforme à la réglementation en vigueur ;
- utilisation non conforme aux lois nationales sur la sécurité et la prévention des accidents ;
- la manipulation d'une seule pièce de la machine ;
- une installation et/ou une connexion incorrecte aux sources d'alimentation prévues ;
- l'utilisation de pièces de rechange non originales.

2.3 Plaque signalétique

Une plaque (1) est fixée à la machine et contient les données d'identification indispensables pour tout type de demande d'assistance et/ou de pièces détachées de la part du client, notamment :

- Modèle machine;
- Numéro de série;
- Année de fabrication;
- Poids en kg;
- Machine;
- Fréquence du secteur en Hertz (Hz);
- Tension nominale en Volts (V);
- Courant nominal en Ampères (A);
- Puissance nominale en kiloWatts (kW)



AVERTISSEMENT

NE PAS retirer, déplacer ou remplacer la plaque par celle d'une autre machine.

NE PAS modifier les données figurant sur la plaque.

NE PAS nettoyer la plaque avec des objets qui pourraient rendre les données illisibles.



2.4 Définition de l'opérateur

En fonction de la tâche (transport, levage, installation, maintenance, etc.), l'opérateur doit avoir un niveau minimum de compétence (qualification) pour pouvoir effectuer la tâche qui lui est demandée en toute sécurité.



OPERATEUR

Personnel convenablement formé pour faire fonctionner, régler, effectuer l'entretien courant et nettoyer la machine.



PERSONNEL SPÉCIALISÉ

Le personnel technique qui a acquis des compétences spécifiques sur la machine, tant mécaniques qu'électriques, et qui est capable de mécanique et électrique, et est capable de :

- transport
- installer
- test
- donner des instructions à
- intervenir pour résoudre les problèmes et les dysfonctionnements.



ATTENTION

Les opérations ou les manœuvres effectuées avec une connaissance limitée du fonctionnement de la machine peuvent compromettre la sécurité de l'opérateur et/ou endommager la machine elle-même.



DANGER!

Les opérations qui représentent une situation potentiellement dangereuse pour les opérateurs sont mises en évidence par le symbole ci-contre.

2.5 Conditions de garantie



AVERTISSEMENT

La garantie commerciale délivrée par le vendeur est valable pour une période de **12 mois**.
Si la déclaration de conformité est perdue, demandez une copie au fabricant.

- La garantie (Voir le paragraphe "9 Conditions de garantie") prévoit le remplacement gratuit par le fabricant de tous les composants mécaniques qui, après examen, se révèlent défectueux. Les frais de transport pour la livraison/livraison sont à la charge du client.
- Les pièces d'usure normale et les composants électriques sont exclus de la garantie.

La garantie n'est valable que si les conditions suivantes sont remplies :

- A) L'installation et la mise en marche doivent être effectuées par le Service d'Assistance Technique du revendeur autorisé par le Fabricant.
- B) L'utilisation doit être conforme aux instructions de ce manuel.
- C) Aucune indemnisation ne peut être demandée pour les "dommages indirects et le manque à gagner".

La garantie est annulée

- 1) pour une utilisation inappropriée de la machine.
- 2) Non-respect total ou partiel des instructions fournies ;
- 3) Pour non-respect des points A et B.
- 4) Si la machine est soumise à un fonctionnement avec des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 Juillet 1988 en conformité avec GENELEC HD 53.1.S2).
- 5) Si la machine est :
 - nettoyé à l'aide d'un jet d'eau, de vapeur ou d'eau pulvérisée ;
 - placés dans un environnement réfrigéré (chambres froides, vitrines et autres). Voir la section "4.1 Environnement de travail".
- 6) Si la machine est endommagée par des causes externes (chutes, chocs, etc.).
- 7) Si la machine est manipulée par du personnel non autorisé.
- 8) Si des pièces de rechange originales ne sont pas montées sur la machine.

2.6 Déclaration de conformité

La Déclaration de Conformité CE, fournie avec la machine dans ce manuel, est le document par lequel le Fabricant certifie, sous sa propre responsabilité, qu'il a respecté les Directives, Normes et Spécifications Techniques européennes nécessaires (indiquées dans la Déclaration même) pour que la machine soit conforme aux exigences essentielles pour sa commercialisation et son utilisation dans l'Union Européenne. La déclaration de conformité doit être considérée comme faisant partie intégrante de la machine et doit l'accompagner jusqu'à sa mise au rebut.



3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3.1 Description de la machine

La machine se compose d'une trémie en acier inoxydable, d'une lame de mélange/pressage en aluminium, d'un rouleau de formage en plastique adapté au contact alimentaire et d'un fil racleur en acier.

Le couvercle de la trémie est en méthacrylate transparent.

Les machines, alimentées en viande hachée, produisent automatiquement des hamburgers ou des galettes en portions du poids souhaité, qui peut être ajusté au moyen du rouleau de formage, en utilisant également diverses combinaisons d'ingrédients : bœuf, poulet ou poisson en combinaison avec de la chapelure, des œufs, des légumes, du fromage, du soja, des épices.

Le poids des hamburgers ou des galettes reste constant et parfaitement déterminé, un aspect productif important dans le secteur de la production et du conditionnement et dans la restauration collective, où les quantités de produits/portion/emballage sont précisément définies. Des options supplémentaires peuvent être disponibles..

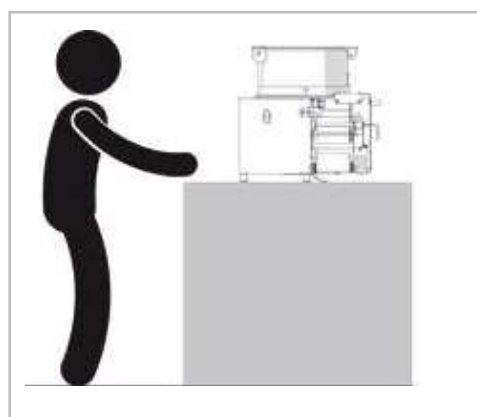
3.1.1 Utilisation prévue

La machine à hamburger a été conçue et construite uniquement pour le traitement de la viande animale déjà hachée de toute espèce et doit être utilisée exclusivement à cette fin. utilisé exclusivement à cette fin.

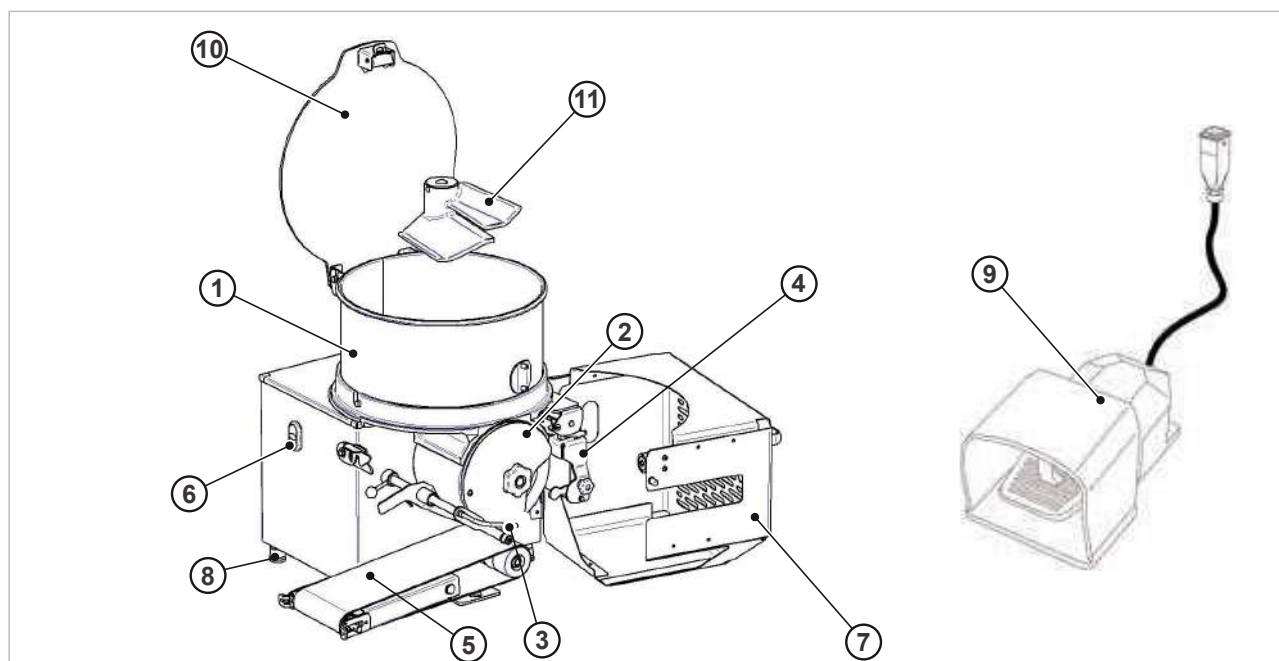


ATTENTION

- Toute utilisation autre que celle indiquée n'est pas autorisée et peut entraîner des dommages à la machine et aux opérateurs. Il est conseillé de toujours utiliser uniquement les accessoires fournis.
- La machine doit toujours être utilisée par un seul opérateur. Pour utiliser la machine en toute sécurité, l'opérateur doit respecter la position de travail et de contrôle indiquée sur la figure.



3.1.2 Description des composants



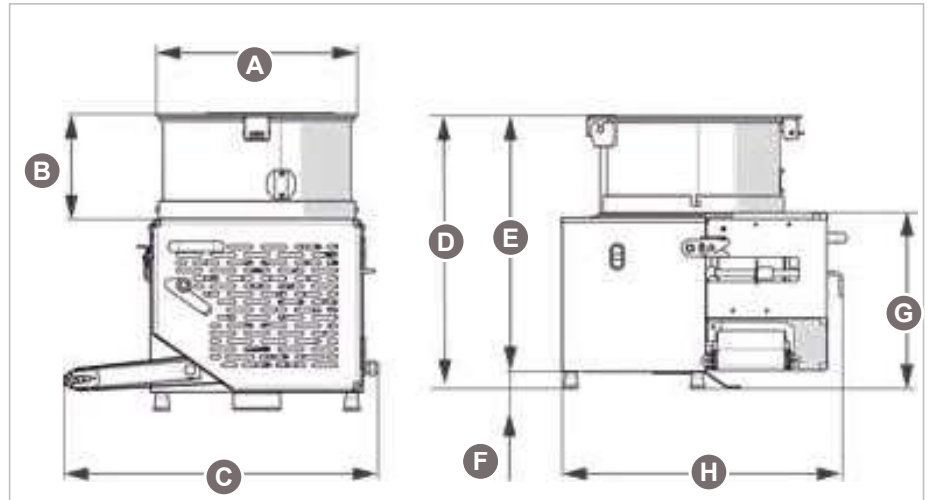
Ref.	Description
1	Tremie
2	Rouleau de formage
3	Racleur a fil
4	Groupe papier (en option)
5	Ruban transporteur
6	Panneau de contrôle

Ref.	Description
7	Protection en acier inoxydable
8	Pieds
9	Pédale de commande
10	Couvercle de la trémie
11	Lame du mélangeur



3.1.3 Dimensions de la machine

A (mm)	385
B (mm)	190
C (mm)	602
D (mm)	568
E (mm)	529
F (mm)	36
G (mm)	355
H (mm)	595
Poids (kg)	49



3.2 Données techniques

	Unité de mesure	Valeurs	
Tension nominale	V	230	400
Nombre de phases	n	1	3
Fréquence nominale	Hz	50	50
Puissance nominale	kW	0,3	0,3
Puissance nominale	HP	0,4	0,4
Vitesse nominale	g/mn-rpm	1370	1370
Courant nominal	A	3,1	
Courant d'appel	A	21,7	
Type de service	-	S3 30%	
Classe d'isolation	-	F	
Facteur de puissance	-	0,96	
Bruit aérien	dB	69	



4 RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage matériel et/ou corporel résultant du non-respect des avertissements de ce chapitre



DANGER!

Suivez toutes les instructions de sécurité de ce chapitre pour une utilisation sûre de la machine.

4.1 Environnement de travail

La machine fonctionne correctement dans les valeurs environnementales suivantes

- Température comprise entre +5°C et +45°C.
- Humidité entre 30% et 90%.
- Maintenez la zone de travail en ordre et suffisamment éclairée.
- Prévoyez un espace suffisant pour travailler et circuler autour de la machine.



ATTENTION

La pièce dans laquelle la machine est utilisée doit être exempte d'ombre, d'éblouissement gênant et d'effets stroboscopiques dangereux dus à l'éclairage fourni par l'acheteur.
Un niveau d'éclairage moyen non inférieur à 300 lux est recommandé.

4.2 Bruit aérien de la machine



AVERTISSEMENT

Niveau de pression acoustique continu mesuré conformément à la norme EN ISO 3744.

Consulter les valeurs indiquées au paragraphe "3.2 Caractéristiques techniques".

4.3 Risques Résiduels

Malgré les dispositifs de sécurité, les protections contre les accidents et les avertissements, il existe encore des risques résiduels qui doivent être portés à l'attention des opérateurs pendant la formation, qui sont indiqués au moyen de pictogrammes spéciaux et qui doivent être pris en compte lors de l'utilisation de la machine



DANGER!

- Risque de contusion/écrasement si la main pénètre dans une zone comportant des pièces mobiles (bande transporteuse/rouleau).
- Électrocution / risque d'électrocution dû à la présence d'énergie électrique ;
- Risque d'écrasement / contusion dû à la chute d'outils lors du montage et du démontage (Ruban transporteur/ Rouleau de formage);
- Risque de coupure en cas d'accès aux parties mobiles, lorsque la machine est en fonctionnement et que les dispositifs de sécurité ne fonctionnent pas ou sont altérés.
- Réactions allergiques, intoxications microbiologiques ou substances toxiques dues aux matériaux traités ou utilisés pour le nettoyage.



ATTENTION

Le comportement de l'opérateur ou du personnel spécialisé doit respecter scrupuleusement les règles de prévention des accidents du pays dans lequel la machine est installée.

4.4 Équipement de protection individuelle (EPI)

Pour préserver la santé de l'opérateur, il est obligatoire d'utiliser le EIP. lors de l'utilisation de la machine et pendant les opérations de nettoyage et d'entretien.



GANTS

Protection des mains pour éviter les risques d'écrasement, d'ébréçage et de coupure lors de la manipulation des pièces et du changement des disques.



CHAUSSURES

Utilisation de chaussures de sécurité pour éviter les risques générés par la chute de matériaux lors des opérations de levage, de transport et de maintenance des machines (notamment lors du démontage des pièces).



VÊTEMENTS

Utilisation de vêtements de protection pour protéger le corps des risques générés par les matériaux utilisés.



4.5 Précautions générales



ATTENTION

Lisez attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien avant de mettre en marche, d'utiliser, d'entretenir ou d'effectuer d'autres travaux sur la machine.

Il n'y a aucune partie à l'intérieur de la machine sur laquelle l'utilisateur doit intervenir de quelque manière que ce soit : la machine ne doit être ouverte que par des techniciens qualifiés. Assurez-vous que la tension de la prise de courant correspond à la tension requise par la machine (voir la plaque signalétique).

Afin d'éviter les risques pour les personnes ou les dommages à la machine, suivez les avertissements et les règles de conduite indiqués ci-dessous :

- Toute utilisation non intentionnelle de la machine est considérée comme non conforme.
- La machine ne doit être utilisée que par un personnel autorisé et formé.
- La machine n'est pas adaptée à une utilisation par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées et instruites dans l'utilisation de la machine par une personne responsable de leur sécurité.
- Assurez-vous que les plaques et les avis fixés à la machine sont parfaitement lisibles.
- Le personnel doit porter des vêtements appropriés et éviter :
 - des vêtements amples ;
 - manches amples ;
 - des cravates ;
 - des écharpes ;
 - colliers ;
 - bracelets ;
 - anneaux ;
 - les cheveux longs et non attachés (attachez-les dans un bonnet) ;
- Il est obligatoire de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale pour tous les travaux de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez pas la machine si un quelconque dysfonctionnement est détecté.
- Ne laissez pas des personnes non autorisées approcher et/ou utiliser la machine.
- En cas de panne, faites réparer la machine uniquement par un technicien qualifié.
- N'utilisez que des pièces de rechange originales.
- Ne versez pas d'eau ou de liquides directement sur la machine.
- Ne posez pas d'objets sur la machine ou ses composants.
- N'utilisez pas de solutions acides qui pourraient endommager la machine.
- Ne vous appuyez pas sur la machine et ne tentez pas de monter dessus.
- Éteignez la machine immédiatement après son utilisation.
- Ne pas altérer, inhiber ou enlever les dispositifs de sécurité (protections fixes et/ou mobiles, gardes, etc.)
- Ne retirez pas et ne modifiez pas les marquages de sécurité (tels que les pictogrammes, les panneaux d'avertissement, etc.) sur la machine.
- Utilisez un équipement de protection individuelle (EPI) adapté à la tâche.
- En cas d'incendie, utilisez un extincteur à poudre. N'utilisez pas d'eau.

4.6 Risques électriques



DANGER ÉLECTRIQUE!

Il y a une tension de 110, 230V ou 400V à l'intérieur de la machine !

N'utilisez jamais un jet d'eau pour laver la machine.

Risque d'incendie et d'électrocution. Utiliser uniquement le cordon d'alimentation fourni par le fabricant.



TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA!

Si un défaut est détecté, il est obligatoire

- 1) **éteindre la machine ;**
- 2) **débrancher l'alimentation électrique**
- 3) **contactez le centre de service.**



DANGER ÉLECTRIQUE!

N'effectuez aucun type de travail (entretien, nettoyage, etc.) sur la machine sous tension.

Débranchez le câble d'alimentation avant de travailler sur la machine.

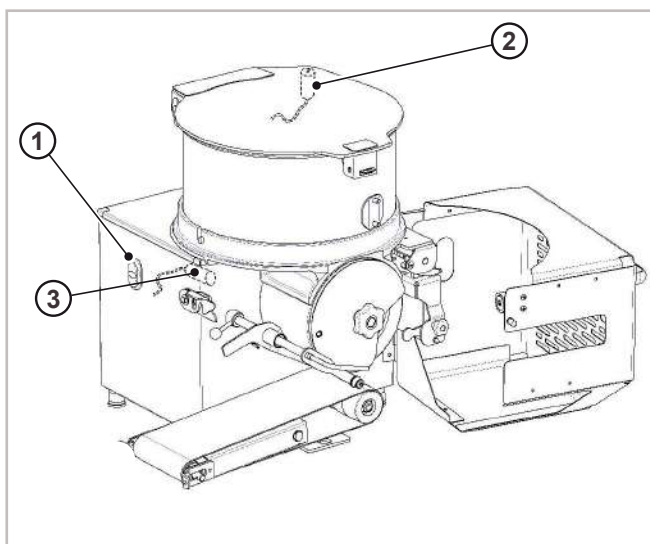
Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne présente pas de dommages dus au vieillissement, à des fissures ou à des décollements.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez le même type de câble que celui utilisé par le fabricant, homologué selon les normes européennes.
- Le câble doit être remplacé par du personnel qualifié.
- N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si la machine a été endommagée de quelque manière que ce soit.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez que le cordon d'alimentation n'entre en contact avec des bords tranchants et des pièces mobiles de la machine.
- Si le cordon d'alimentation est coincé sous la machine, ARRÊTEZ immédiatement l'utilisation. Si le câble est endommagé, remplacez-le.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la fiche de la prise.

4.9 Dispositifs de sécurité

Les dispositifs de sécurité de la machine sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Ref.	Description
1	Bouton de démarrage et d'arrêt - Dispositif NVR
2	Capteur magnétique de fermeture du couvercle de la trémie
3	Capteur magnétique protection en acier inoxydable



4.9.1 Contrôle des dispositifs de sécurité

Pour les contrôles de sécurité, après avoir vérifié qu'aucune autre personne ne se trouve à proximité de la machine, procédez comme suit:



DANGER!

Restez à l'écart des parties mobiles de la machine pendant les contrôles de sécurité.

- **Bouton de démarrage et d'arrêt:** mettez la machine en marche en appuyant sur le bouton de démarrage et vérifiez que la machine démarre, puis arrêtez la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt et vérifiez que le fonctionnement est arrêté.
- **Capteur magnétique de fermeture du couvercle de la trémie :** après avoir vérifié que la protection en acier inoxydable est correctement fermée, ouvrez le couvercle de la trémie, appuyez sur le bouton de démarrage et vérifiez que la machine ne démarre pas. Fermez le couvercle de la trémie en vous assurant que le bouton correspondant est bien verrouillé, appuyez sur le bouton de démarrage et vérifiez que la machine fonctionne correctement.
- **Capteur magnétique de la protection en acier inoxydable :** après avoir vérifié que le couvercle de la trémie est correctement fermé, ouvrez la protection en acier inoxydable, appuyez sur le bouton de démarrage et vérifiez que la machine ne démarre pas. Fermez la protection en acier inoxydable en vous assurant de bien verrouiller le bouton correspondant, appuyez sur le bouton de démarrage et vérifiez que la machine fonctionne parfaitement.
- **NVR (No Volt Release):** allumez la machine, débranchez la fiche de l'alimentation électrique pendant que la machine fonctionne, rebranchez la fiche. La machine ne doit pas redémarrer.



5 INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Faites connaître ces instructions à tous les opérateurs impliqués dans le transport et l'installation de la machine.



DANGER!

Portez toujours des chaussures de sécurité appropriées avec un embout renforcé.

5.1 Transport et emballage

La machine, emballée dans une boîte en carton, est placée sur une palette et est transportée à l'aide d'un chariot élévateur à fourche doté de caractéristiques de levage appropriées.

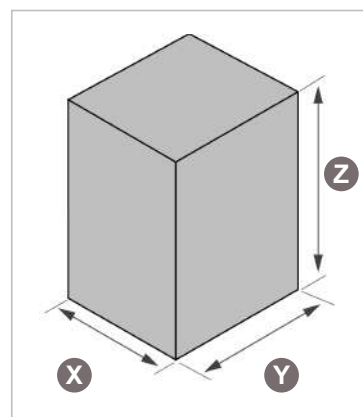


DANGER!

Après avoir inséré les fourches dans la palette, vérifiez la position d'équilibre de la machine en la soulevant légèrement (pour vérifier la stabilité).

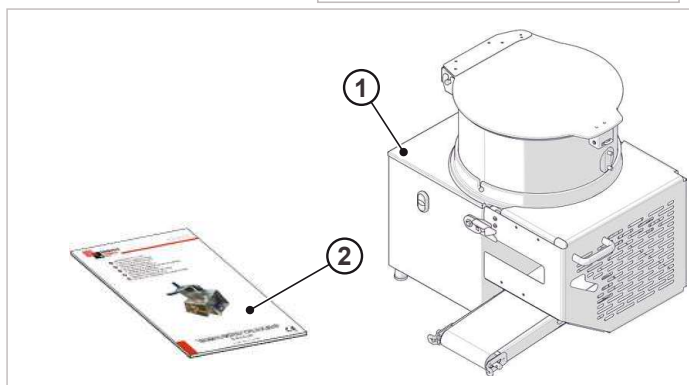
5.1.1 Dimensions de l'emballage

Modèle	Dimensions de l'emballage			Poids net(kg)
	X	Y	Z	
C/E H SMART	85	69	100	12



5.1.2 Contenu de l'emballage

Ref.	Description	Quantité
1	Machine automatique à hamburgers C/E H SMART	1
2	Manuel d'utilisation et d'entretien Dichiarazione di conformità CE inclusa nel presente manuale	1



DANGER!

Après avoir inséré les fourches dans la palette, vérifiez la position d'équilibre de la machine en la soulevant légèrement (pour vérifier la stabilité).

5.2 Réception

L'emballage est réalisé avec du matériel approprié et effectué par du personnel expérimenté, les machines repartent donc complètes et en parfait état.

Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur, même si elles sont livrées gratuitement. Toutefois, pour contrôler la qualité des services de transport et dans le cas où l'envoi serait assuré, veuillez respecter les consignes suivantes :

- 1) A la réception de la machine, avant de la déballer, vérifiez immédiatement si l'emballage est endommagé. Si tel est le cas, reprenez la marchandise sous réserve, en produisant des preuves photographiques de tout dommage apparent;
- 2) déballer, en vérifiant le contenu par rapport aux listes de colisage;
- 3) vérifiez que les composants de la machine n'ont pas été endommagés pendant le transport et notifiez tout dommage éventuel à l'expéditeur par courrier recommandé avec accusé de réception dans les 3 jours suivant la réception, en présentant en même temps une preuve photographique;
- 4) Envoyez également ces documents à Minerva Omega Group S.r.l. par e-mail.

Pour toute controverse, le Tribunal de Bologna aura une compétence exclusive.

**AVERTISSEMENT**

Aucune information concernant les dommages subis pendant le transport ne peut être prise en considération après 3 jours de la livraison.
Aucune plainte ne sera acceptée après 10 jours à compter de la réception de la marchandise.

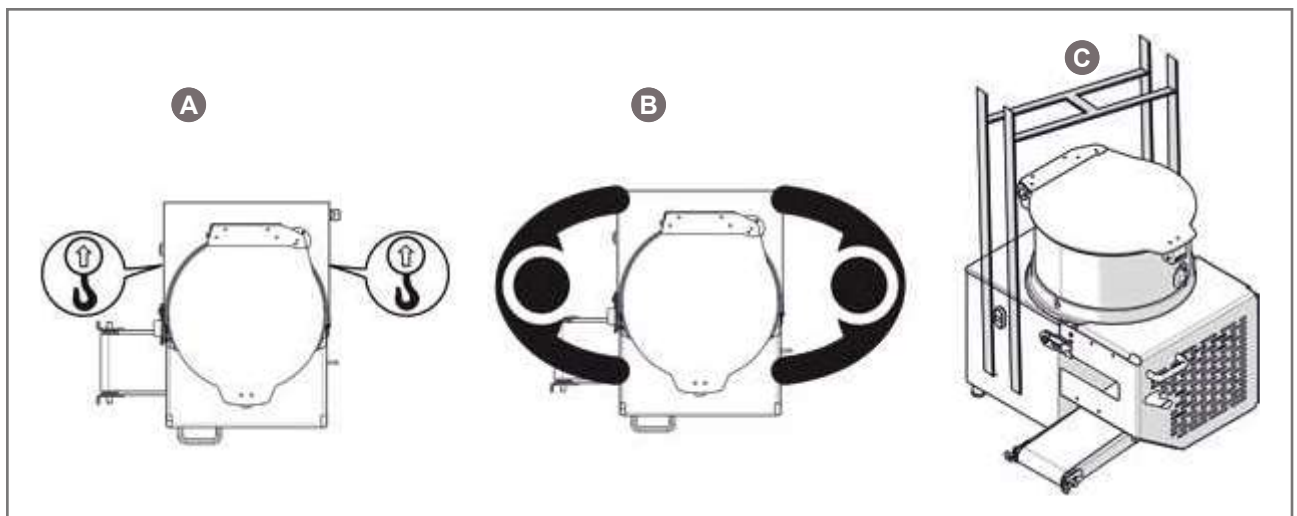
5.2.1 Levage et manutention de la machine

Le poids de la machine étant supérieur à 30 kg, elle doit être soulevée par deux personnes (B) agissant exclusivement aux points indiqués (A), ou éventuellement à l'aide de sangles de levage (C) agissant exclusivement aux points indiqués en utilisant des entretoises appropriées pour éviter les contraintes horizontales sur le corps.

Il est donc déconseillé d'utiliser des appareils de levage (chariots élévateurs, crochets de pont roulant, etc.) en contact direct avec la machine. Attention aux mouvements non coordonnés qui pourraient provoquer un déséquilibre ou une perte de prise, entraînant la chute de la machine et des dommages matériels ou corporels.

Respectez les indications suivantes

- Faire effectuer les opérations de chargement et de déchargement par du personnel spécialisé ;
- Utilisez les équipements de protection individuelle appropriés (gants de travail, chaussures de travail à semelles antidérapantes, etc.) pendant toute la durée de l'opération.

**DANGER!**

Faites attention aux mouvements qui peuvent provoquer un déséquilibre ou une perte d'adhérence, avec pour conséquence un risque de chute de la machine et de dommages aux biens et aux personnes. En raison du poids de la machine, manipulez-la toujours avec précaution!



Portez toujours des chaussures de sécurité appropriées avec un embout renforcé.



Utilisez toujours des gants de protection

5.2.2 Zone de travail

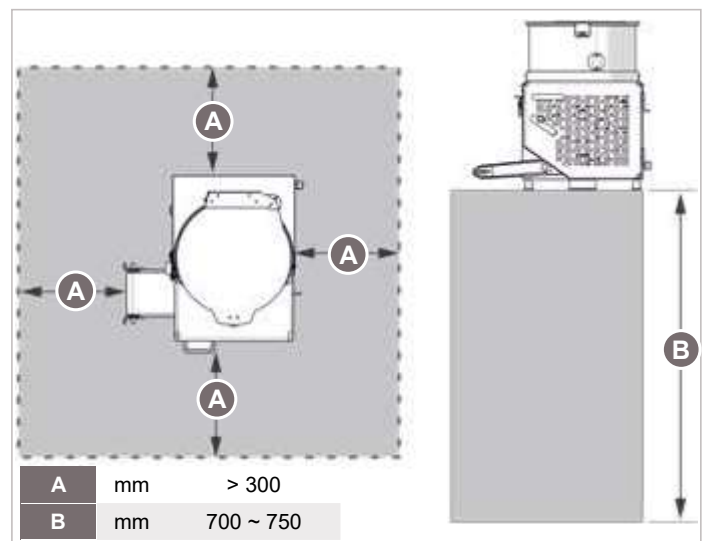
Placez la machine à proximité de la zone d'installation.

La machine doit être placée sur une surface de travail plane, apte à supporter le poids de la machine, à une hauteur de 70-75 cm du sol.

Laissez un espace d'au moins 30 cm tout autour de la machine, sur trois côtés, pour les opérations de nettoyage et d'entretien, tandis que la position de l'opérateur nécessite un espace d'au moins 1 m devant la machine.

**ATTENTION**

- Attention aux mouvements non coordonnés qui peuvent provoquer un déséquilibre ou une perte d'équilibre, entraînant un risque de chute de la machine et des dommages matériels ou corporels.
- Positionnez la machine de manière stable.





5.3 Installation

La seule connexion dont la machine a besoin est une connexion électrique, au moyen de la fiche à insérer dans la prise de courant. Une fois la fiche insérée dans la prise de courant, le câble d'alimentation ne doit pas gêner l'opérateur.

5.3.1 Connexion électrique



DANGER ÉLECTRIQUE!

La machine est un composant de classe I et possède donc une isolation électrique principale. Toutes les parties métalliques de la machine sont interconnectées et reliées au conducteur de terre dans le câble d'alimentation et la prise.

Risque d'incendie et d'électrocution. Utiliser uniquement le cordon d'alimentation fourni par le fabricant.



DANGER ÉLECTRIQUE!

Vérifiez et, si nécessaire, adaptez le système de mise à la terre du réseau électrique du lieu d'installation de la machine.



ATTENTION

Le client est responsable de la mise à la terre des prises sur le lieu d'installation de la machine.

Procédure pour effectuer le raccordement électrique:

- 1) placez la machine à proximité d'une prise de courant facilement accessible;
- 2) effectuez la connexion en utilisant la fiche appropriée.

La machine peut être équipée de différents types de prises, consultez le paragraphe "6.4 Première mise en marche" où sont spécifiées les données nécessaires pour choisir le type, les caractéristiques, le courant nominal et le réglage du dispositif de protection contre les surintensités.



AVERTISSEMENT

Protection recommandée

- Fusible de 16 A ;
- interrupteur différentiel I_{Δ} 30 mA.

5.4 Nettoyage initial



ATTENZIONE

La machine nécessite un nettoyage initial.

Nettoyer les surfaces externes et celles des conduits internes qui entreront en contact avec le produit, en utilisant uniquement une éponge humidifiée avec de l'eau tiède contenant un détergent neutre ; pour les détails, voir la section "7.2.1 Fiche de nettoyage conformément à la procédure HACCP".

5.5 Contrôles préliminaires

Pour démarrer correctement la machine, assurez-vous que les pièces suivantes sont correctement montées et positionnées:

Détails de la machine	Vérifier
Lame de mélange	Positionnement régulier
Rouleau formateur	Positionnement régulier
Ruban transportateur	Positionnement régulier
Racleur a fil	Positionnement régulier
Protection en acier inoxydable	Fermé
Couvercle de trémie	Fermé
Micro-interrupteur de contrôle de la fermeture du couvercle de la trémie	Faites fonctionner la machine et soulevez le couvercle de la trémie pour vous assurer que le hamburger s'arrête et redémarre non pas en le fermant simplement, mais en appuyant sur le bouton approprié après avoir fermé le couvercle.
Microcontrôleur de protection en acier inoxydable	Mettez la machine en marche et ouvrez le capot de protection en acier inoxydable pour vous assurer que la machine à hamburgers s'arrête et ne redémarre pas simplement en refermant le capot, mais en appuyant sur le bouton prévu à cet effet après avoir refermé le capot.



DANGER!

Il est interdit de faire fonctionner la machine à vide, car les frottements générés pourraient compromettre le bon fonctionnement de la machine et la sécurité de l'opérateur.



5.6 Stockage

Stockez la machine emballée dans un environnement fermé et couvert, isolé du sol par des traverses en bois ou similaires. Température et humidité actuelles (entre -5°C et +60°C ; entre 30% et 90%).



ATTENTION

Ne pas retourner l'emballage

Contrôler la flèche "ALTO" (Haut) imprimée sur le carton.

S'il n'est pas emballé, il doit être placé sous abri de manière stable et recouvert d'un tissu.

5.7 Démolition



Conformément à la législation en vigueur et afin de réduire l'impact environnemental du déchet, il est défendu d'éliminer la machine comme déchet urbain. La machine doit être éliminée dans les centres de collecte prévus à cet effet ou bien remise au distributeur au moment de l'achat d'une machine neuve. Le symbole apposé sur la machine indique l'obligation de la collecte séparée de l'appareil.

L'élimination abusive et impropre de la machine et de ses composants est passible de sanctions dans le cadre de la réglementation en vigueur. On trouvera dans le tableau ci-après la liste des principaux matériaux utilisés pour la fabrication de la machine.

Materiaux				
Moteurs	Acier. INOX	Aciers trem.et rec	Roulements	Cables electr.
Huile lubrif.	Alliages acier	Caoutchouc		

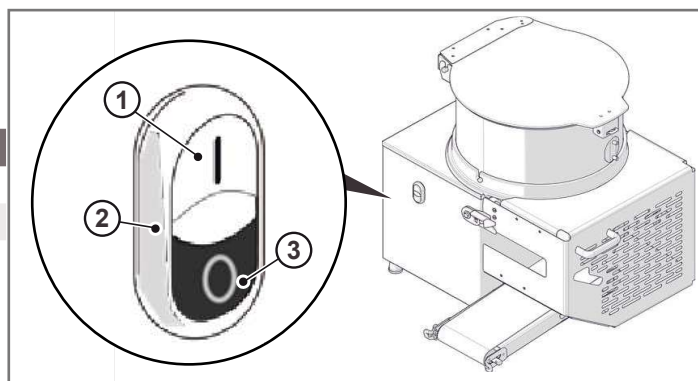


6 FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

6.1 Description du panneau de commande

Le panneau de commande est extrêmement simple, accessible et bien visible.
Description des instruments du panneau de commande:

Ref.	Description
1	Bouton de démarrage
2	Signalisation par LED
3	Bouton d'arrêt



DANGER!

Avant de démarrer la machine, l'opérateur doit avoir lu et compris le manuel d'instructions.

6.2 Contrôles préliminaires

Avant de démarrer la machine, vérifiez:

- le positionnement correct de la machine sur le plan de travail ;
- la connexion électrique correcte ;
- l'efficacité des dispositifs de sécurité (bouton d'urgence, protections, etc.) ;
- qu'il n'y a pas d'outils ou de matériaux étrangers à proximité ou sur la machine

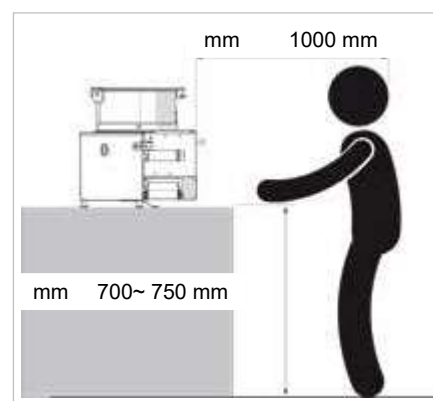
6.3 Poste d'opérateur

Le poste de l'opérateur nécessite un espace d'au moins 1 m devant la machine.



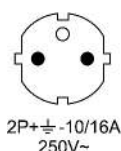
ATTENTION

Veillez à ce que la machine soit placée à une hauteur optimale (700 ~ 750 mm) afin que l'opérateur puisse adopter une posture ergonomique correcte.



6.4 Première mise en marche

La machine est fournie avec un cordon d'alimentation, et peut être équipée d'une fiche selon le pays de destination.
La figure montre quelques-unes des fiches les plus couramment utilisées.



AVERTISSEMENT



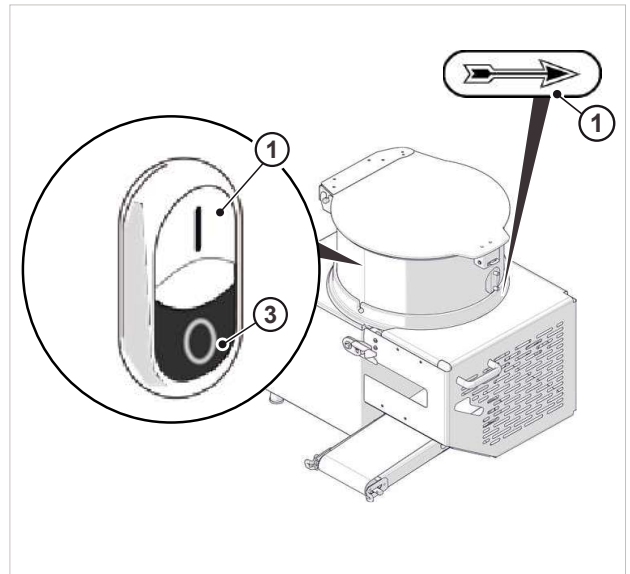
Afin de permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités, dans le paragraphe "3.2 Données techniques", conformément à la réglementation en vigueur, précisez les données nécessaires au choix du type, des caractéristiques, du courant nominal et du réglage dudit dispositif



PERSONNEL SPÉCIALISÉ

Faites effectuer la procédure suivante par du personnel spécialisé.

- 1) Démarrez la machine en appuyant sur le bouton de démarrage "I" (1).
- 2) Dès le démarrage de la machine, vérifiez visuellement que le rouleau formateur tourne dans le sens indiqué par le pictogramme en forme de flèche (2).
- 3) Si ce n'est pas le cas, pour les moteurs triphasés, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt (3).
- 4) Débranchez la fiche et remplacez le fil noir par le fil marron dans la fiche d'alimentation, en laissant inchangée la position du fil de terre jaune-vert et du fil neutre bleu (si présent).

**DANGER!**

Lors de l'utilisation de la machine, il est **OBLIGATOIRE** de porter un équipement de protection individuelle.

6.5 Mise en service

**ATTENTION**

Afin d'utiliser la machine dans des conditions de sécurité, l'Opérateur doit respecter la position de travail et de contrôle indiquée sur la page précédente.
Effectuer les contrôles préliminaires (voir paragraphe "6.2 Contrôles préliminaires")

**DANGER!**

- Ne manipulez pas les dispositifs de sécurité avec des outils ou d'autres objets (tournevis, couteaux, etc.) dans l'intention d'atteindre les parties mobiles.
- Portez toujours des chaussures de sécurité appropriées avec un embout renforcé.
- Retirez les colliers, bracelets, cravates et écharpes qui pendent excessivement. Enveloppez ou attachez les cheveux longs.
- Après l'arrêt à l'aide du bouton d'arrêt (2), les pièces mobiles continuent de bouger pendant quelques instants. Il est donc obligatoire d'attendre l'arrêt complet de toutes les pièces mobiles.
- Risque d'incendie et d'électrocution. Utiliser uniquement le cordon d'alimentation fourni par le fabricant.

**DANGER ÉLECTRIQUE!**

- Vérifiez que les connexions électriques ont été effectuées correctement.
- Assurez-vous que la tension de la prise de courant correspond à celle requise par la machine (voir plaque signalétique).
- Rappelez-vous qu'il est interdit à quiconque de déplacer la machine ou d'effectuer des opérations d'entretien et de nettoyage pendant qu'elle est en marche ; il est nécessaire de couper l'alimentation électrique au moyen du bouton d'arrêt et de débrancher la fiche.

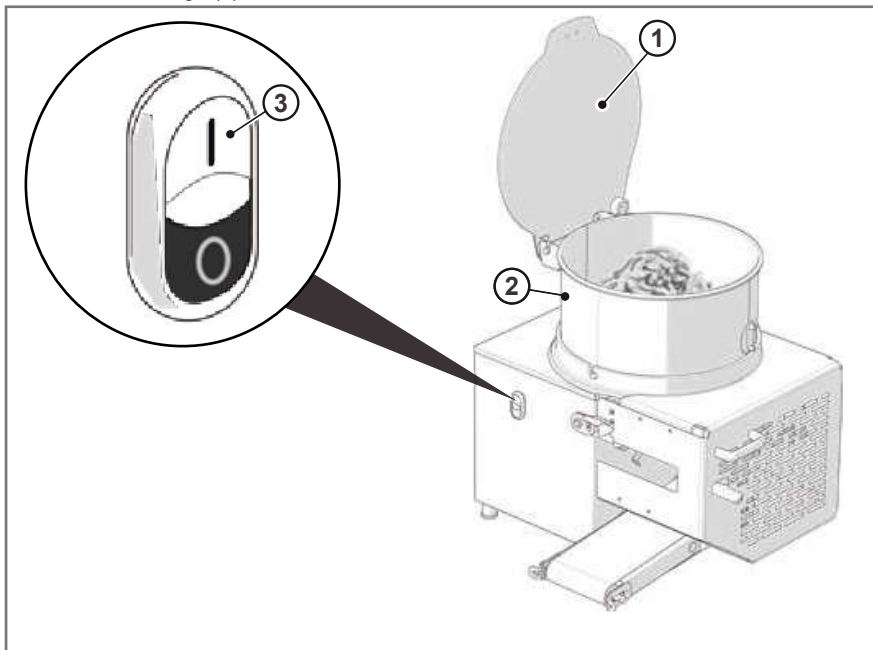
**AVERTISSEMENT**

Les composants de la machine doivent être démontés et nettoyés à la fin du travail.
Ne les retirez que lorsque vous devez recommencer à travailler.

6.5.1 Démarrage de la machine

Pour démarrer correctement la machine, procédez comme suit:

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 2) Ouvrez le couvercle (1) de la trémie et remplissez la trémie (2) avec la viande à traiter.
- 3) Fermez le couvercle (1).
- 4) Appuyez sur le bouton de démarrage (3)

**6.5.2 Mise en service impossible - contrôles à effectuer**

Si la machine ne se met pas en marche

- si le câble d'alimentation sur le secteur est correctement branché
- si l'interrupteur général du secteur est activé
- si le connecteur de la machine est relié au pédalier ou au cache-connecteur
- contrôler que le couvercle de la trémie est parfaitement fermé.
- si le volet en plexiglas de protection contre les accidents est correctement fermé

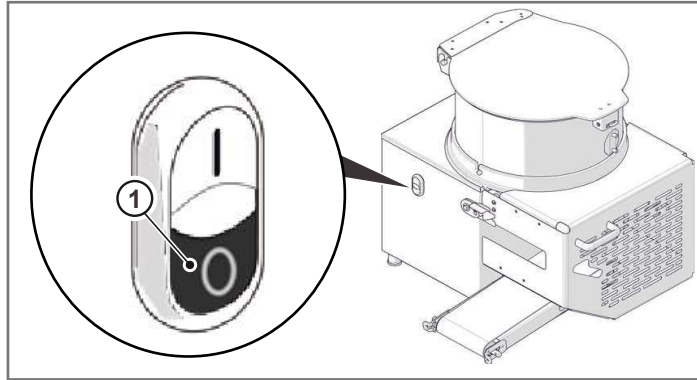
6.5.3 Tâches de l'opérateur

L'opérateur doit impérativement effectuer les contrôles suivants:

- présence de la viande dans la trémie, et alimentation lorsqu'elle est épuisée
- cycle de travail correct
- présence du papier dans le groupe papier (en option)
- changement de l'empreinte des hamburgers, réglage et entretien.

6.6 Procédure d'arrêt

Pour arrêter la machine en fin de production, pour l'entretien ou les contrôles divers, appuyez sur le bouton d'arrêt (1)



AVERTISSEMENT

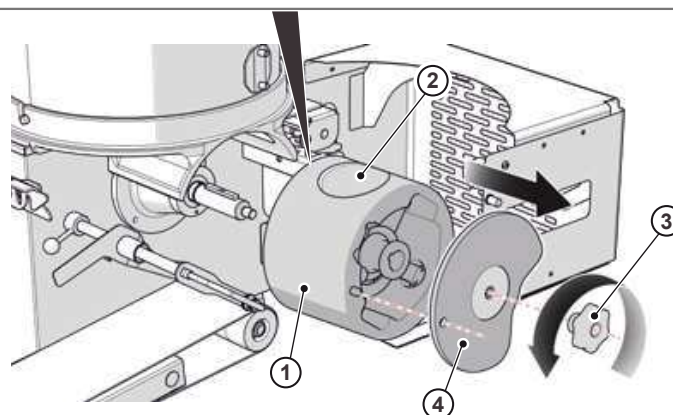
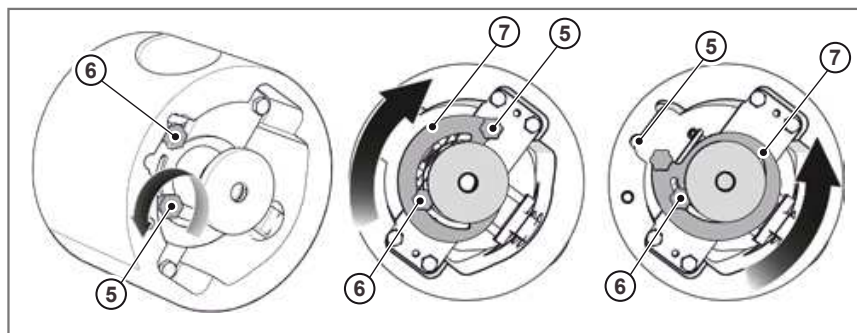
Après avoir arrêté la machine à l'aide du bouton d'arrêt, la machine continue à se déplacer pendant quelques instants en raison de l'inertie ; il est donc obligatoire d'attendre l'arrêt effectif de toutes les parties mobiles. Le bouton d'arrêt a également pour fonction d'arrêter la machine en cas d'urgence.

6.7 Rouleau de formage

Le rouleau de formage (1) porte une chambre de formage (2) dans laquelle la viande est alimentée par le mouvement de pression continu des lames. En changeant ou en ajustant le rouleau de formage (1), on peut décider de l'épaisseur et donc du poids du burger.

Pour remplacer le rouleau de formage, procédez comme suit :

- 1) Déverrouillez le bouton (3) et retirez-le
- 2) Retirez la came (4) ;
- 3) Déverrouillez le bouton (5) ;
- 4) Saisir le bouton (6) pour faire tourner la came (7) afin d'obtenir l'épaisseur souhaitée. Tournez la came (7) dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer l'épaisseur du steak haché ; tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'augmenter.





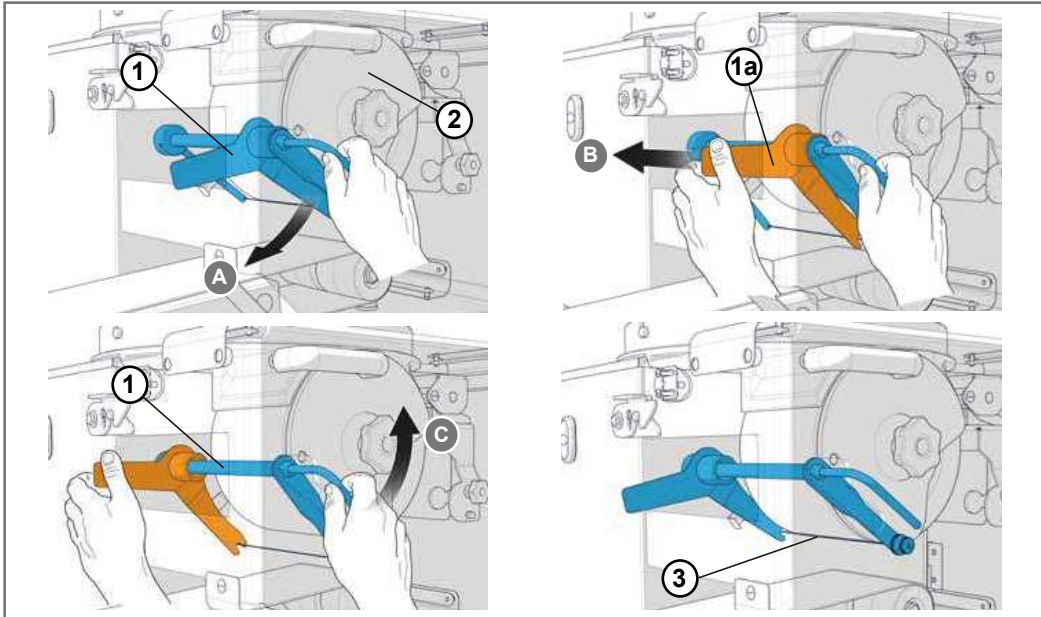
- 5) Verrouiller le bouton (5) après avoir identifié l'épaisseur souhaitée ;
- 6) Une fois ces opérations effectuées, procéder au remontage en effectuant les opérations dans l'ordre inverse

**AVERTISSEMENT**

Pour faciliter l'identification de l'épaisseur souhaitée, 5 encoches sont mises en évidence sur la came (7), chacune d'entre elles pouvant être associée à une épaisseur spécifique ; en positionnant le bouton (5) entre les encoches, on obtient des épaisseurs intermédiaires.

6.8 Racleur à fil

La fonction du groupe racleur (1) est de séparer le hamburger du rouleau de formage (2) et de maintenir la surface de ce dernier propre,



sans résidus de viande, pendant le fonctionnement de la machine.

Le fil (3) du racleur (1) effleure la surface du rouleau (2) et est maintenu en position par un ressort de torsion. Il est donc possible de le retirer de sa position de travail en le tournant simplement, ce qui facilite son nettoyage et le démontage du rouleau de formage.

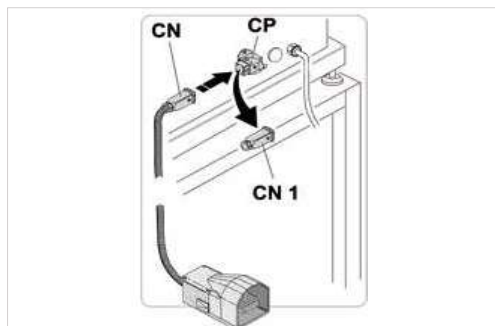
Pour nettoyer le fil (3) du racleur (1), procéder comme suit :

- 1) saisir le levier et abaisser le groupe racleur (1) en le tournant jusqu'à la butée en position (A)
- 2) maintenir le groupe racleur (1) en position basse (A) et déplacer le racleur (1a) en le faisant glisser jusqu'au côté opposé (B).
- 3) relâcher le groupe racleur (1) afin que le ressort de torsion le ramène en position de travail (C)
- 4) répéter l'opération chaque fois que des résidus de viande en excès s'accumulent sur le fil (3)

6.9 Commande à pédale (en option)

Pour des besoins particuliers, la machine peut être équipée d'un pédalier. Pour démarrer la machine, il faut :

- 1) retirer le connecteur CN1 de la prise CP présente sur la machine ;
- 2) insérer la fiche CN de la pédale
- 3) une fois la pédale connectée à la machine, il faut appuyer sur la pédale sans avoir de démarrage, la machine ne démarre pas. À ce stade, la machine le fonctionnement en appuyant et en relâchant la pédale. À partir de ce moment, la machine peut être démarrée en appuyant sur la pédale et enfoncée
- 4) Pour arrêter la machine, relâchez la pédale. L'activation du bouton d'arrêt désactive le fonctionnement
- 5) Pour réactiver le fonctionnement (démarrage de la machine à l'aide de la pédale et relâchez-la).



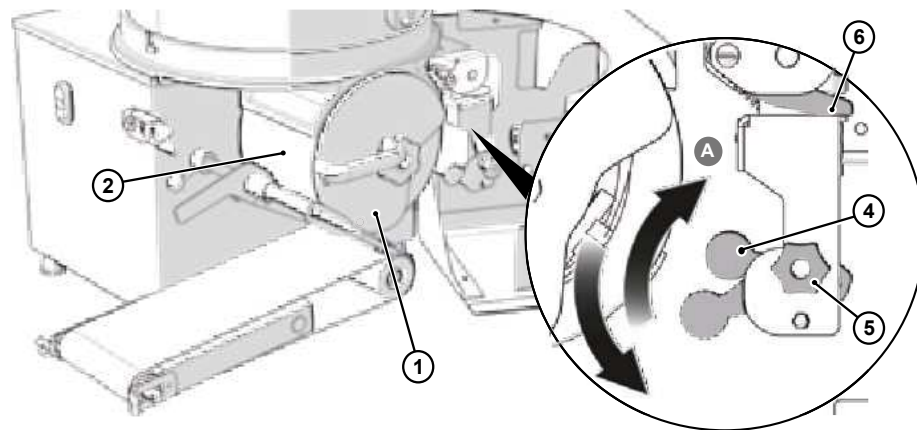
dans la prise CP ; machine, pour activer le fonctionnement sur le bouton de démarrage (si vous n'avez pas préalablement appuyé sur le bouton de démarrage). À ce stade, la machine le fonctionnement en appuyant et en relâchant la pédale. À partir de ce moment, la machine peut être démarrée en appuyant sur la pédale et enfoncée

la pédale ou appuyez sur le bouton d'arrêt. L'activation du bouton d'arrêt désactive le fonctionnement de la pédale, répétez la procédure du bouton de démarrage, appuyez sur la

6.10 Groupe papier (en option)

Cet appareil permet de placer automatiquement une feuille de papier sur un côté des hamburgers.

Grâce au mouvement de la came (1), le groupe se rapproche du rouleau (2) en phase avec le passage du hamburger, en positionnant dessus la feuille qui, en adhérant à la viande, est « arrachée » au passage du hamburger.



6.10.1 Centrage du papier

Le centrage du papier se fait en réglant la position du levier (4) à l'aide de la molette (5).

Cet ajustement est généralement effectué lors de la modification de la forme du hamburger en anticipant (A) ou en retardant (B) le point de contact entre la feuille de papier et la viande.

6.10.2 Activation/désactivation du groupe papier

Pour activer le fonctionnement du groupe de papier, il suffit de soulever le levier (6). Le ressort ramène l'appareil en position de travail. Le levier (6) entre en contact avec la came (1) et règle la phase de ramassage du papier.

Pour désengager l'unité, il suffit d'éloigner l'unité de la came et d'insérer le levier dans la goupille.

6.10.3 Approvisionnement en papier

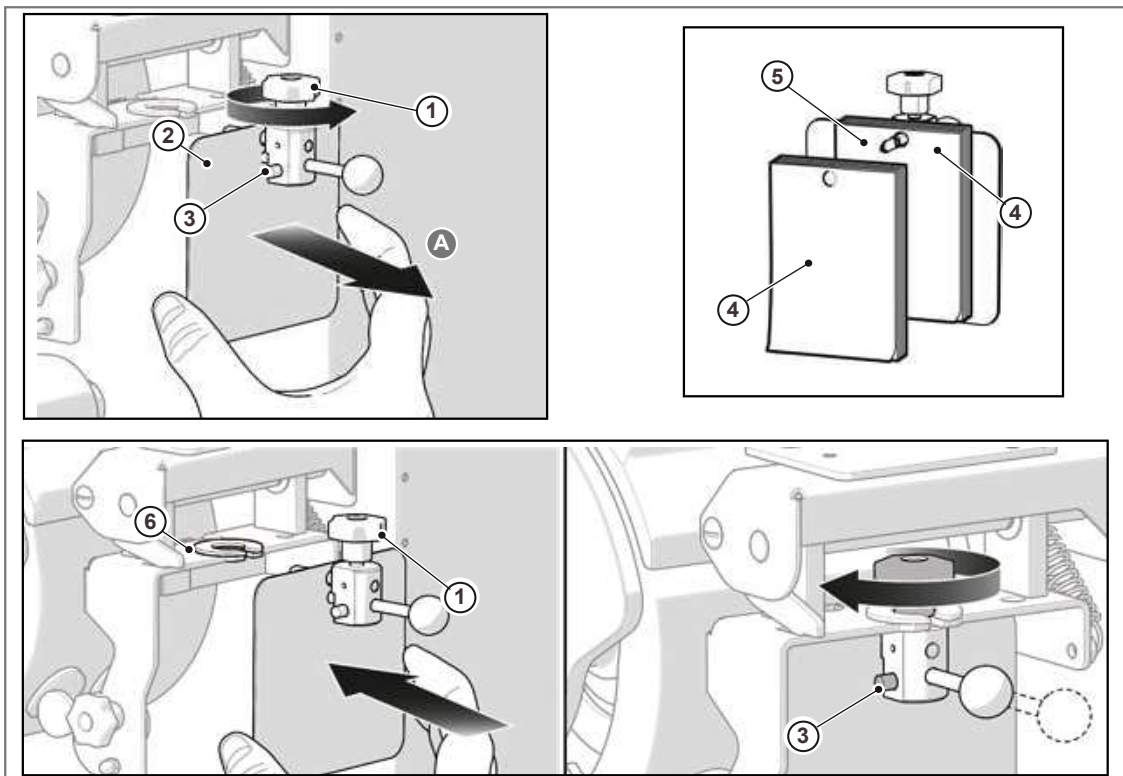
- 1) Desserrez le bouton (1) et sortez (A) l'unité d'alimentation (2).
- 2) Comprimez l'unité d'alimentation jusqu'à ce que le bouton (3) s'enclenche.
- 3) avant de monter un nouveau bloc de papier (4), le déballez de manière à éviter que plusieurs feuilles ne se collent les unes aux autres.
- 4) Veillez à ce que le côté le plus rugueux du papier soit en contact avec la viande.
- 5) Placez les feuilles de papier (4) sur la tige de support (5).
- 6) remonter l'ensemble, en insérant la tige (5) dans son trou et la vis du bouton (1) dans la fente (6), en la verrouillant.
- 7) Une fois le montage terminé, déverrouillez le poussoir en appuyant sur le bouton (3).



AVERTISSEMENT

La machine, si elle est équipée de l'unité de papier, est fournie avec un paquet de papier.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un papier identique à celui fourni, en termes de poids, de type, de taille et de position des trous.





7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE



DANGER!

L'utilisation d'équipements de protection individuelle est **OBLIGATOIRE** pendant les opérations de maintenance et de nettoyage des machines.

7.1 Entretien des machines

Pour toute opération d'entretien non décrite dans le manuel d'instructions et pour toute réparation éventuelle, s'adresser toujours au revendeur auprès duquel la machine a été achetée ou contacter **Minerva Omega Group S.r.l.** pour être dirigé vers le centre d'assistance agréé le plus proche.

Le service clientèle de Minerva Omega Group S.r.l. est joignable par téléphone au numéro **051 53.31.01** et fournit les noms des techniciens de maintenance agréés de la région auxquels vous pouvez vous adresser pour une assistance rapide.



DANGER!

- Remplacez les autocollants qui se sont détachés de la machine ou qui sont illisibles.
- Si, pour une raison quelconque, la machine est hors d'usage, apposez un panneau indiquant le défaut.
- Avant de remettre la machine en service, vérifiez que tous les dispositifs de sécurité sont efficaces et assurez-vous toujours que les tableaux électriques, tous les protecteurs et tous les capots de protection sont fermés, comme prévu par le fabricant, au moyen de : vis, boulons, fermetures rapides, etc.



ATTENTION

Les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant de la machine.



DANGER ÉLECTRIQUE!

Toute intervention d'entretien doit toujours être effectuée lorsque la machine est déconnectée de l'alimentation électrique

7.1.1 Travaux d'entretien programmés

Les opérations décrites ci-dessous doivent être réalisées dans les délais indiqués. Le non-respect de ces instructions exonère le fabricant de toute responsabilité au titre de la garantie. Toutes les opérations décrites doivent également être effectuées par un seul opérateur, ce qui est indispensable pour garantir la protection nécessaire contre les erreurs dues à une mauvaise coordination des différentes actions.

Fréquence	Type d'intervention	Mode d'intervention	Qui
Tous les jours, en début de poste	Vérifiez que le panneau de commande fonctionne correctement.	Agissez sur les boutons et vérifiez leur bon fonctionnement.	Opérateur
	Vérifiez l'intégrité des systèmes de sécurité.	Inspection.	Opérateur
Tous les jours, en début de poste	Nettoyage en machine.	Il est conseillé de démonter et de nettoyer soigneusement tous les composants de la machine (internes et externes) avec de l'eau tiède et un détergent neutre tous les jours, sans les laisser tremper. Séchez tout soigneusement.	Opérateur
Mensuel	Vérification des pieds.	La stabilité de la machine dépend de l'intégrité des pieds de support: Vérifiez leur état.	Opérateur

Toutes les opérations qui ne sont pas expressément énumérées dans ce manuel doivent être considérées comme des opérations d'entretien extraordinaires, telles que par exemple:

- travaux suite à des défauts dans les composants électriques;
- les travaux consécutifs aux défaillances des composants mécaniques.



DANGER!

En cas d'anomalie nécessitant l'intervention du constructeur, mettez toujours la machine en état d'"Isolation pour maintenance". N'essayez jamais d'effectuer des réparations ou des remplacements de fortune ; cela pourrait entraîner de graves dangers pour les personnes exposées et pour la machine.
NE JAMAIS UTILISER DE JETS D'EAU









**ATTENTION**

Les opérations d'entretien extraordinaires nécessitent des compétences spécifiques et doivent être effectuées par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant de la machine.

**AVERTISSEMENT**

Pour obtenir une assistance technique, contactez directement le fabricant en utilisant les références indiquées dans le manuel.

7.2 DIAGNOSTIC FONCTIONNEMENT MACHINE**7.2.1 Indications sur voyant lumineux du bouton double start/stop**

LED	Description	Anomalies (causes internes: uniquement pour le personnel de maintenance)
  VOYANT ALLUME FIXE	<p>Rien à signaler. Machine prête à démarrer</p> <p>ACTIONS : appuyer sur start pour démarrer la machine.</p> <p>NOTE : quand on appuie sur stop le voyant clignote avec "deux allumages et une pause" : cela est normal. cela indique que le circuit d'arrêt d'urgence fonctionne correctement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si, lorsque l'on appuie sur start, la machine ne démarre pas : câblage électrique interne endommagé. la carte électronique est endommagée. <p>ACTIONS : éteindre la machine, déconnecter la fiche d'alimentation électrique et contacter le service d'assistance technique.</p>
  VOYANT CLIGNOTANT	<p>Tout est en ordre et la machine fonctionne.</p> <p>ACTIONS : Appuyez sur ARRÊT pour arrêter la machine.</p> <p>NOTE: quand on appuie sur stop le voyant clignote avec "deux allumages et une pause" : cela est normal. Cela indique que le circuit d'ARRÊT D'URGENCE fonctionne correctement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si, lorsque l'on appuie sur start, la machine ne démarre pas : le moteur est bloqué mécaniquement, câblage électrique interne endommagé, la carte électronique est endommagée, moteur endommagé. • Si, lorsque l'on appuie sur stop, la machine ne s'arrête pas: câblage électrique interne endommagé, la carte électronique est endommagée. <p>ACTIONS : éteindre la machine, déconnecter la fiche d'alimentation électrique et contacter le service d'assistance technique</p>
  D E U X ALLUMAGES ET UNE PAUSE	<p>Causes possibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les carters de la machine sont ouverts. • Les carters de la machine ne sont pas correctement fermés. • Le bouton STOP est enfoncé / bloqué. <p>ACTIONS : éteindre la machine, déconnecter la fiche d'alimentation électrique et contacter le service d'assistance technique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton STOP est défectueux. • Le câblage électrique du bouton STOP est endommagé. • Un ou plusieurs capteurs de sécurité ne sont pas alignés sur les aimants correspondants (déformations, chocs etc.). • Un ou plusieurs aimants ne sont pas alignés sur les capteurs de sécurité correspondants (déformations, chocs etc.). • Le câblage électrique d'un ou plusieurs capteurs de sécurité est endommagé. • L'aimant d'un ou plusieurs capteurs de sécurité est endommagé. • La carte électronique est endommagée. <p>ACTIONS : éteindre la machine, déconnecter la fiche d'alimentation électrique et contacter le service d'assistance technique</p>
  VOYANT ETEINT	<p>Causes possibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine non alimentée électriquement. 	<ul style="list-style-type: none"> • La carte électronique est endommagée. • Câblage électrique interne endommagé <p>ACTIONS : éteindre la machine, déconnecter la fiche d'alimentation électrique et contacter le service d'assistance technique.</p>

7.3 Nettoyage**DANGER ÉLECTRIQUE!**

La machine doit être déconnectée du réseau avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

**AVERTISSEMENT**

Les opérations de nettoyage doivent être effectuées conformément au plan HACCP de l'entreprise.

**DANGER!**

L'utilisation d'un équipement de protection individuelle est **OBLIGATOIRE** pendant les opérations de nettoyage.

**ATTENTION**

- N'utilisez jamais de jets d'eau directs pour toute opération de nettoyage.
- N'utilisez pas de tampons de laine métallique ou de détergents abrasifs.
- Il est **ABSOLUMENT INTERDIT** d'utiliser des détergents inadaptés pour nettoyer les objets et accessoires destinés à la consommation humaine.
- N'utilisez jamais de produits contenant des hydrocarbures, de l'alcool ou des solvants (notamment pour les pièces en plastique telles que le couvercle de la trémie).
- Pour éviter d'endommager les pièces électriques et électroniques, évitez de mouiller le thermostat et les boutons de commande

À la fin de la production et, dans tous les cas, à la fin de la journée, la machine doit être soigneusement nettoyée afin de la maintenir dans le meilleur état possible.

Il est conseillé de procéder au nettoyage en suivant la séquence indiquée ci-dessous:

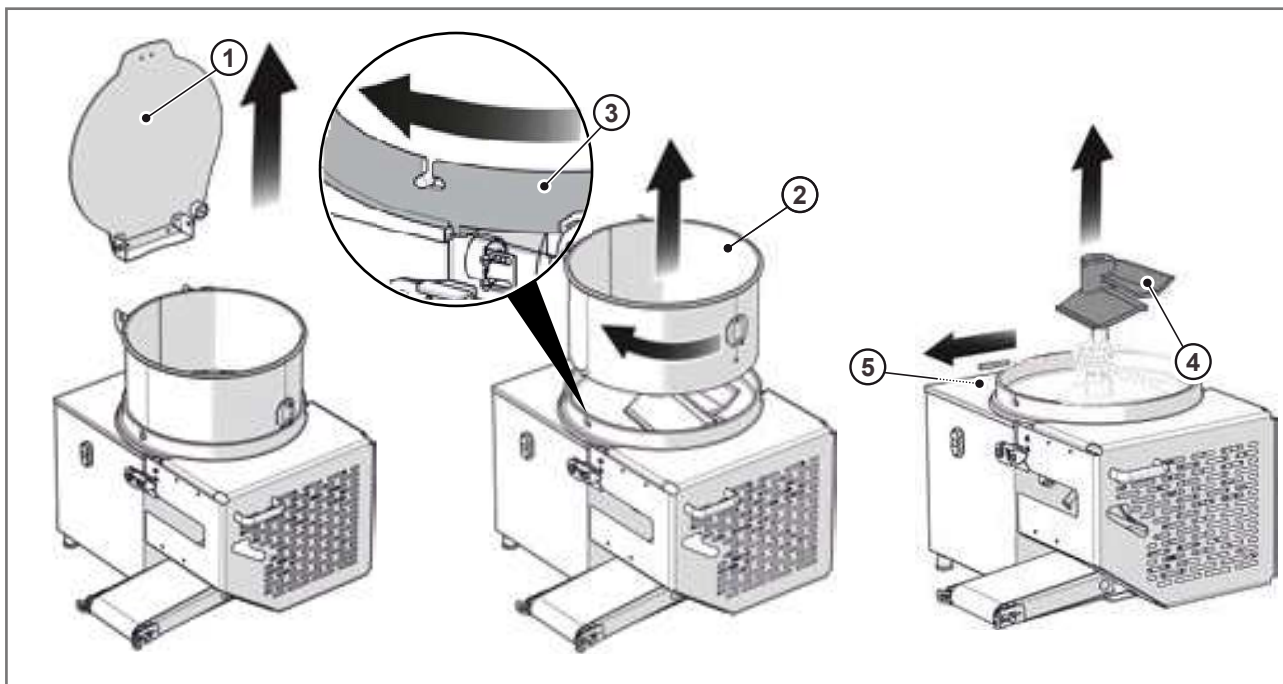
- 1) nettoyer l'unité de trémie (y compris le couvercle, la trémie et les lames)
- 2) nettoyer le rouleau de formage
- 3) nettoyer le bloc de polyéthylène blanc
- 4) nettoyage de l'unité de nettoyage
- 5) nettoyer l'assemblage de la bande transporteuse
- 6) nettoyer soigneusement les boyaux, les protections et toutes les zones où des résidus de viande peuvent subsister.
- 7) nettoyer le corps de la machine

Certains appareils doivent être démontés pour être nettoyés. Pour effectuer cette opération, procédez dans l'ordre indiqué.:

- 1) Lame du mélangeur
- 2) Trémie
- 3) Groupe de papier (en option)
- 4) Fil de raclage
- 5) Rouleau de formage
- 6) Bande transporteuse

Réassemblez les composants lavés et soigneusement séchés.

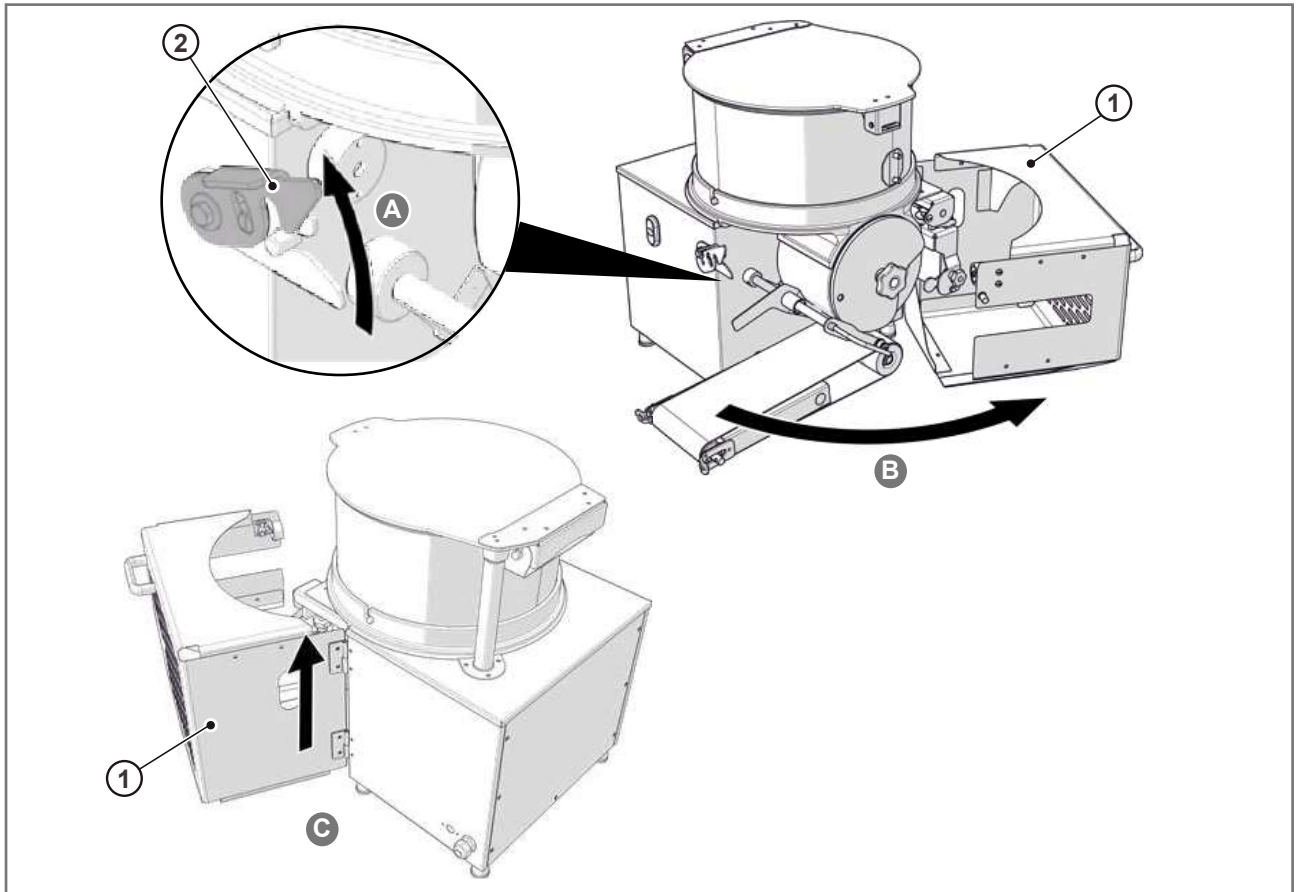
Remontez les différents composants dans l'ordre inverse du démontage. Il faut faire attention lors du réassemblage pour éviter les blessures ou les dommages matériels.



7.3.1 Nettoyage de la trémie

La viande à traiter est introduite dans la trémie. Par conséquent, la trémie doit être nettoyée chaque jour et après la fin de chaque production.

- 1) retirer le couvercle (1) en l'ouvrant et en le soulevant.
- 2) la trémie (2) est fixée à l'aide d'une fixation à baïonnette (3) ; pour la démonter, il faut donc la tourner de quelques degrés dans le sens horaire.
- 3) retirer la trémie (2) et la nettoyer à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent neutre.
- 4) Pour obtenir un bon nettoyage de la machine, il est indispensable de nettoyer également la pale mélangeuse (4) ; pour retirer la pale (4), la tourner jusqu'à aligner le pivot présent dans la pale elle-même avec l'œillet présent sur le moyeu. Nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent neutre.
- 5) Pour le remontage, effectuez les opérations dans l'ordre inverse.





7.3.2 Nettoyage de la protection

Pour nettoyer la protection (1), il est nécessaire de la retirer de la machine :

- 1) Soulevez (A) le crochet de libération (2).
- 2) Ouvrez (B) la protection (1).
- 3) Soulevez (C) la protection (1) pour la retirer des charnières.
- 4) Nettoyez la protection (1) à l'aide d'un chiffon humide.

Pour remonter la protection (1) après le nettoyage, effectuez la procédure inverse.

7.3.3 Nettoyage du rouleau de formage

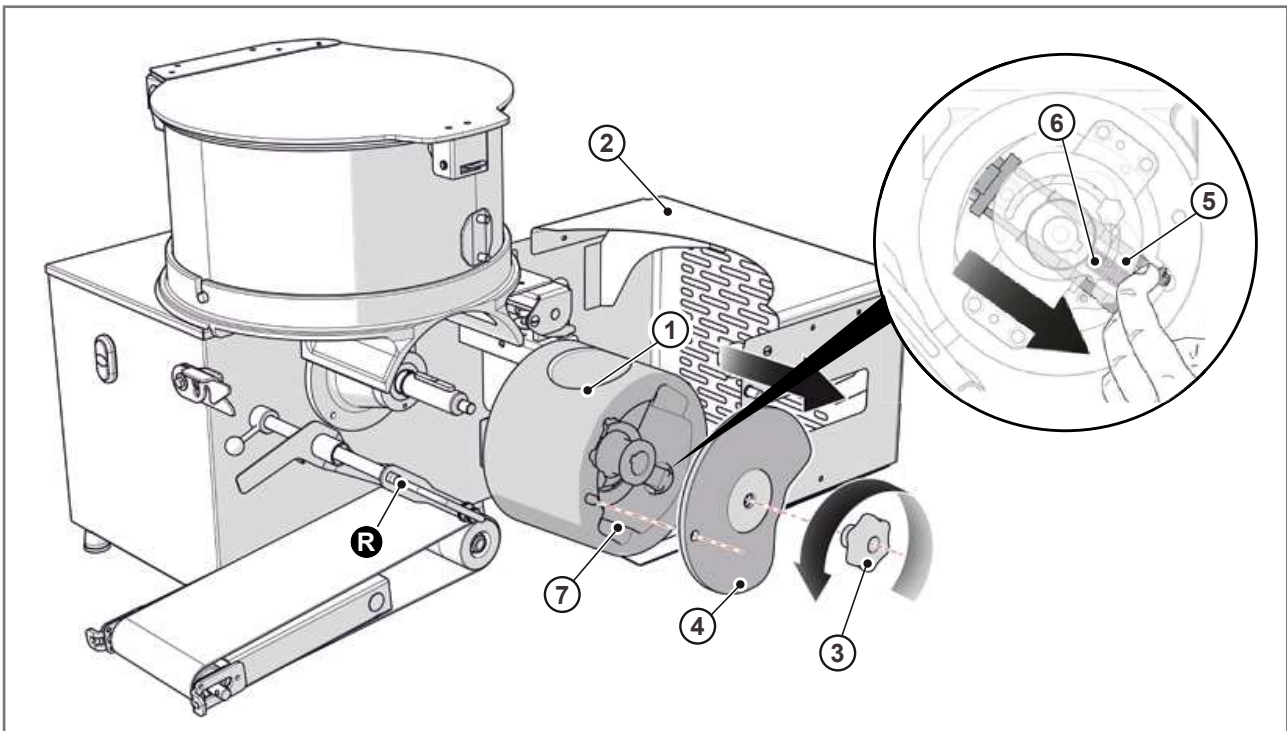


AVERTISSEMENT

Le démontage pour le nettoyage doit être effectué manuellement sans l'utilisation d'un équipement.

Pour un nettoyage complet, retirez le rouleau de moulage (1) :

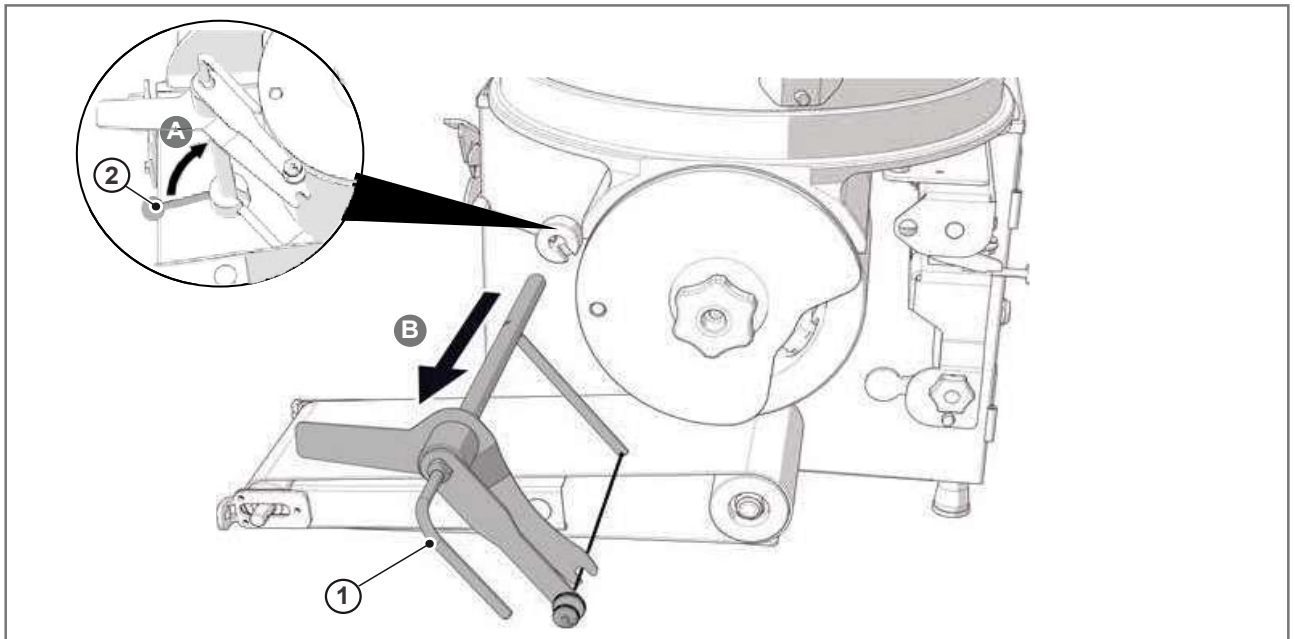
- 1) ouvrir la protection en acier inoxydable (2)
- 2) Le racleur R doit être retiré avant d'extraire le rouleau de formage (voir paragraphe 7.3.5).
- 3) dévisser le bouton (3) extraire la came (4), puis extraire le rouleau (1) en appuyant sur l'unité d'extraction (5)
- 4) Nettoyer à l'eau tiède avec un détergent neutre.



- 5) Une fois cette opération terminée, remettez le rouleau (1) en place en l'engageant sur sa languette. Il est essentiel de vérifier la position du rouleau, qui doit se trouver à quelques mm à l'intérieur du bloc de polyéthylène.
- 6) Pour insérer correctement le rouleau (1) jusqu'à la butée, appuyer sur l'unité d'extraction (5), en surmontant la force du ressort (6), et en même temps pousser le rouleau (1) jusqu'à la butée, en le ramenant à sa position initiale.
- 7) Remontez la came (4) en l'engageant sur l'axe (7) et en la bloquant avec le bouton (3).
- 8) Vérifiez après l'assemblage que toutes les pièces sont correctement positionnées
- 9) pour faciliter l'extraction, il est conseillé d'arrêter la machine lorsque le compartiment du rouleau de formage est tourné vers le haut.

7.3.4 Changement du calibre des hamburgers

Pour modifier le calibre des hamburgers, démonter le tambour, le remplacer par le tambour du calibre souhaité (selon les instructions contenues dans le paragraphe précédent).



7.3.5 Nettoyage racleur a fil

Pour nettoyer le racleur (1), il est nécessaire de le retirer de la machine:

- 1) tourner (A) le bouton (2) jusqu'à ce que le racleur (1) soit libéré de son support
- 2) Retirer (B) le racleur (1).
- 3) Nettoyez soigneusement le racleur (1) à l'aide d'un chiffon humide.

Pour remonter le racleur (1) après le nettoyage, effectuez la procédure inverse.

7.3.6 Nettoyage bande de transport

Le Groupe ruban transporteur a pour fonction de transporter le hamburger à la sortie de la machine.

A la fin du cycle de production et en tout cas à la fin de la journée de travail, il faudra nettoyer le ruban transporteur (1):

- 1) soulever le rouleau tendeur (2) pour desserrer la courroie
- 2) procéder à l'extraction (A).

La ceinture est fabriquée à partir de matériaux conformes aux règles d'hygiène en vigueur. Utilisez de l'eau tiède et un détergent neutre pour le nettoyage.

Pour le remontage, effectuez les opérations décrites ci-dessus dans l'ordre inverse.

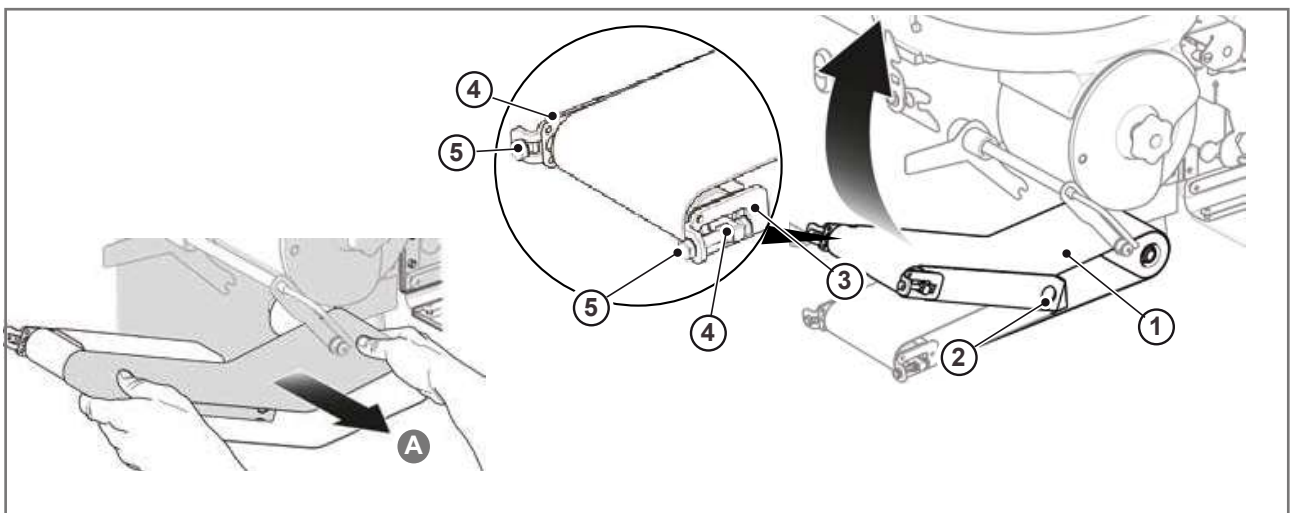
Réglages bande de transport

- Tension

Pour tendre la courroie, réglez uniformément les deux tendeurs (3) en desserrant l'écrou (4) et en tournant la vis (5).

- Equilibrage

Si, pendant le fonctionnement, la courroie a tendance à se décentrer, utilisez l'un des deux tendeurs pour remettre la courroie dans la bonne position..





Remplacement bande de transport

Pour remplacer la bande, retirez-la comme décrit ci-dessus et remplacez-la par une nouvelle.



AVERTISSEMENT

Vérifiez toujours la tension

7.3.7 Nettoyage du corps de la machine

- Utilisez uniquement de l'eau tiède et un détergent neutre avec un chiffon humide pour le corps de la machine. Portez une attention particulière aux zones en contact avec le produit.
- Des débris de viande, de la poussière, etc. peuvent s'accumuler sous la machine. Nettoyez soigneusement, toujours avec une éponge humide, éventuellement à l'aide d'un outil long et fin ou en soulevant légèrement la machine..

7.3.8 Carte de nettoyage selon la procédure HACCP

Surface	Produit	Typologie produit et mode d'action	Mode d'intervention	Fréquence
Métallique (acier, acier inox, aluminium anodisé)	Nettoyer Détergent neutre, ou faiblement alcalin	Produits à base d'agents tensioactifs anioniques et non ioniques, contenant de l'EDTA, des silicates de sodium et des agents synergiques, correctement dilués dans l'eau. Biodégradable à 90 % ; avec un pH du produit dans l'eau compris entre 9 et 12. L'agent tensioactif solubilise la saleté, qui est ensuite éliminée par l'action de l'eau.	Appliquer le produit à l'aide d'une éponge douce ou bien d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	À la fin de chaque roulement de travail ou selon la fréquence HACCP de l'entreprise
Plastique (polyéthylène)	Désinfecter	Produits dilués dans l'eau à base de sels d'ammonium quaternaires. L'action antibactérienne est réalisée en interférant avec les réactions métaboliques des protéines et avec la perméabilité des membranes cellulaires. Ils sont incompatibles avec les agents anioniques et ils deviennent inefficaces lorsqu'ils sont mélangés avec eux. Les composés d'ammonium quaternaire ne doivent pas être mélangés avec des détergents normaux. Appliquer ou pulvériser le produit sur la surface à l'aide d'une éponge douce ou bien d'un chiffon en tissu de papier. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	Appliquer ou pulvériser le produit sur la surface à l'aide d'une éponge douce ou bien d'un chiffon en tissu de papier. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	Quotidienne
Métallique (peinte)				
Plastique transparent (Lexan, Méthacrylate)	Nettoyer Détergent neutre, ou faiblement alcalin	Produits dilués dans l'eau à base d'agents tensioactifs anioniques et non ioniques. L'agent tensioactif solubilise la saleté, qui est ensuite éliminée par l'action de l'eau	Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	À la fin de chaque roulement de travail ou selon la fréquence HACCP de l'entreprise
	Désinfecter	Produits appropriés pour le matériel plastique, à base de sels d'ammonium quaternaire, correctement dilués dans l'eau. L'action antibactérienne est réalisée en interférant avec les réactions métaboliques des protéines et avec la perméabilité des membranes cellulaires. Ils sont incompatibles avec les agents anioniques et ils deviennent inefficaces lorsqu'ils sont mélangés avec eux. Les composés d'ammonium quaternaire ne doivent pas être mélangés avec des détergents normaux.	Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon en tissu non tissé ou en microfibre. Laisser agir pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau.	Quotidienne

ATTENTION



N'oubliez pas de vérifier soigneusement l'étiquette des produits utilisés pour la désinfection, en vous assurant notamment la mention suivante y figure:

- Désinfectant, dispositif médical;
- Numéro d'enregistrement auprès du ministère de la santé;
- "pour utilisation dans l'industrie alimentaire";
- les doses et les moments d'utilisation;
- la composition, le fabricant, le lot et la date de production;
- instructions de sécurité pour l'utilisation.



DANGER!

- Pour le nettoyage, nous recommandons l'utilisation de détergents et de désinfectants non agressifs qui ne contiennent pas d'alcalins (par exemple de la soude caustique), de composés acides ou chlorés (par exemple de l'hypochlorite) ou de solvants organiques (par exemple de l'acétone, de l'alcool, de l'éther).
- N'enlevez pas la saleté avec des chiffons abrasifs ou des éponges métalliques. L'utilisation de produits dans des solutions composées est interdite.
- Avant d'utiliser un produit, lisez la fiche technique et la fiche de données de sécurité figurant sur l'emballage.



1	ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS	91
1.1	Symbols	91
1.2	Illustrationen.....	91
1.3	Zweck des Handbuchs.....	91
1.4	Aufbewahrung.....	92
1.5	Aktualisierung des Handbuchs	92
2	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	93
2.1	Angaben des Herstellers.....	93
2.2	Grenzen der Haftung	93
2.3	Typenschild	93
2.4	Definition von Betreiber.....	94
2.5	Garantiebedingungen	94
2.6	Konformitätserklärung.....	94
3	TECHNISCHE MERKMALE	95
3.1	Beshreibung der Maschine	95
3.1.1	<i>Einsatzbereich</i>	95
3.1.2	<i>Beschreibung der Komponenten</i>	95
3.1.3	<i>Abmessungen der Maschine</i>	96
3.2	Technische Daten	96
4	ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	97
4.1	Arbeitsumfeld	97
4.2	Maschinengeräusche.....	97
4.3	Maschine Restrisiken.....	97
4.4	Persönliche Schutzausrüstungen (PSA).....	97
4.5	Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen	98
4.6	Elektrische Gefährdungen	98
4.7	Sicherheit des Bedieners.....	99
4.8	Sicherheitszeichen	99
4.9	Sicherheitseinrichtungen.....	100
4.9.1	<i>Kontrolle der Sicherheitseinrichtungen</i>	100
5	INSTALLATION	101
5.1	Transport und Montage.....	101
5.1.1	<i>Abmessungen der Verpackung</i>	101
5.1.2	<i>Inhalt der Verpackung</i>	101
5.2	Empfang.....	101
5.2.1	<i>Anheben und Handhabung der Maschine</i>	102
5.2.2	Arbeitsbereich.....	102
5.3	Installation.....	103
5.3.1	<i>Elektrischer Anschluss</i>	103
5.4	Erste Reinigung	103
5.5	Vorkontrollen.....	103
5.6	Lagerung.....	104
5.7	Abbruch.....	104
6	BETRIEB UND NUTZUNG	105
6.1	Beschreibung des Bedienfelds	105
6.2	Vorläufige Kontrollen.....	105
6.3	Arbeitsplatz des Betreibers	105
6.4	Erste Inbetriebnahme.....	105
6.5	Inbetriebnahme.....	106
6.5.1	Starten der Maschine	107
6.5.2	<i>Kontrollen wenn die Maschine nicht anläuft</i>	107
6.5.3	<i>Aufgaben des Bedieners</i>	107
6.6	Verfahren zum Anhalten.....	108
6.7	Formwalze	108
6.8	Kantenschaber.....	109



6.9	Fußsteuerung (optional).....	109
6.10	Papiervorrichtung (optional).....	109
6.10.1	<i>Blattzentrierung</i>	110
6.10.2	<i>Papiervorrichtung ein/aus</i>	110
6.10.3	<i>Papierzuführung</i>	110
7	WARTUNG UND REINIGUNG	111
7.1	Wartung der Maschinen.....	111
7.1.1	<i>Planmäßige Wartungsarbeiten</i>	111
7.2	Diagnostik des Maschinenbetriebs.....	112
7.2.1	<i>Meldungen an der Leuchtanzeige des doppelten Start-/Stopptasters</i>	112
7.3	Reinigung.....	113
7.3.1	<i>Reinigung des Trichters</i>	114
7.3.2	<i>Reinigung des Schutzes</i>	114
7.3.3	<i>Reinigung der Formwalze</i>	115
7.3.4	<i>Formatwechsel</i>	115
7.3.5	<i>Reinigung Drahtabstreifer</i>	115
7.3.6	<i>Reinigung des Förderbandes</i>	116
7.3.7	<i>Reinigung des Maschinenkörpers</i>	117
7.3.8	<i>Datenblatt zur Reinigung nach dem HACCP-verfahren</i>	117
8	ANHÄNGE	147
8.1	Ersatzteile	147
8.2	Elektrische Schaltpläne.....	152
9	GARANTIESCHEIN	163
10	KONFORMITÄTSERLÄRUNG EG	165



1 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

1.1 Symbols

Zur Sicherheit von Personen und Sachen werden in dieser Dokumentation spezielle Symbole verwendet, um auf gefährliche Zustände, Warnungen oder relevante Informationen aufmerksam zu machen:



GEFAHR!

**Gefahr mit Verletzungs- oder Todesgefahr.
Unfallverhütungsvorschriften für den Betreiber.
ACHTEN SIE GENAU AUF DIE MIT DIESEM SYMBOL GEKENNZEICHNETEN TEXTBLÖCKE.**



ELEKTRISCHE GEFAHR!

**Gefahr mit Verletzungs- oder Todesgefahr.
Unfallverhütungsvorschriften für den Betreiber.
ACHTEN SIE GENAU AUF DIE MIT DIESEM SYMBOL GEKENNZEICHNETEN TEXTBLÖCKE.**



VORSICHT

**Mögliche Beschädigung der Maschine und/oder ihrer Komponenten.
Passen Sie auf.**



WARNUNG

Warnung oder Hinweis auf Tastenfunktionen oder nützliche Informationen zum aktuellen Vorgang.



STROM ABSTELLEN!

Vor Arbeiten an der Maschine muss die Stromzufuhr unterbrochen werden. ACHTEN SIE GENAU AUF DIE MIT DIESEM SYMBOL GEKENNZEICHNETEN TEXTBLÖCKE.

1.2 Illustrationen

Die Abbildungen in dieser Publikation entsprechen dem Stand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung.

Aufgrund ständiger technischer oder kommerzieller Aktualisierungen können an der Maschine, die Gegenstand dieses Handbuchs ist, Bauteile angebracht werden, deren äußere Form von der abgebildeten Form abweichen kann, wobei die Funktionalität und Einstellbarkeit der abgebildeten Bauteile erhalten bleibt.



WARNUNG

Die Abbildungen sind rein indikativ und können zum besseren Verständnis die Maschine mit abgenommenen Schutzvorrichtungen zeigen.

1.3 Zweck des Handbuchs



WARNUNG

Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den zum Zeitpunkt seiner Veröffentlichung geltenden Vorschriften erstellt.

Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Kunden alle Informationen zur Verfügung zu stellen, die er benötigt, um die Maschine korrekt, unabhängig und sicher zu benutzen und zu bedienen.

Das Handbuch enthält Informationen über die Sicherheit, die technischen Aspekte, den Betrieb und die Wartung der C/E H SMART-Maschine. Die Gebrauchsanweisung ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und muss sie während ihrer gesamten Lebensdauer bis zur Verschrottung begleiten. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung an einem zugänglichen und allen Bedienern bekannten Ort in der Nähe der Maschine auf.



VORSICHT

**Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen genau, bevor Sie das Gerät benutzen, überprüfen oder bedienen.
Verhindern Sie die Verwendung der Maschine durch Bediener, die nicht mit den Vorschriften in der Anleitung vertraut sind.**

Die korrekte Verwendung und Wartung der Maschine tragen zu ihrem guten Betrieb und einer längeren Lebensdauer bei.

Im Zweifelsfall oder für Informationen wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene Service-Center oder direkt an den Kundendienst der Minerva Omega Group S.r.l.



1.4 Aufbewahrung

Das Handbuch ist sorgfältig und in unmittelbarer Nähe der Maschine aufzubewahren, muss für alle Bediener zugänglich und bekannt sein, vor Flüssigkeiten und allem, was die Lesbarkeit beeinträchtigen könnte, geschützt werden und **jederzeit zur Einsichtnahme bereitstehen**. Das Handbuch und die Konformitätserklärung sind integraler Bestandteil der Maschine und müssen sie daher während ihres gesamten Lebenszyklus begleiten.

Die Minerva Omega Group S.r.l. kann nicht für Unannehmlichkeiten, Schäden, Unfälle usw. verantwortlich gemacht werden, die auf die Unkenntnis oder Nichtanwendung der in dieser Anleitung enthaltenen Regeln zurückzuführen sind. Gleiches gilt für die Durchführung von Änderungen, Abweichungen und/oder den Einbau von nicht genehmigtem Zubehör.

Sollte das Handbuch verloren gehen oder unleserlich sein, fordern Sie eine Kopie bei **Minerva Omega Group S.r.l.** an.



WARNUNG

Sollte das Handbuch verloren gehen oder unleserlich sein, fordern Sie eine Kopie bei Minerva Omega Group S.r.l. an.

1.5 Aktualisierung des Handbuchs

Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen, Beschreibungen und Abbildungen entsprechen dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Markteinführung der Maschine.

Der Hersteller behält sich in seinem ständigen Bemühen um die Verbesserung seiner Produkte und/oder aus Marktgründen das Recht vor, jederzeit aus technischen oder kommerziellen Gründen ohne vorherige Ankündigung Änderungen an den Maschinen vorzunehmen, ohne dass dies den Käufer zur Kündigung des Vertrages berechtigt.

Sollte es aufgrund von Änderungen an der beim Kunden installierten Maschine notwendig werden, den Inhalt dieses Handbuchs zu ergänzen, zu ändern und/oder zu aktualisieren, so obliegt es dem Hersteller, die aktualisierten und überarbeiteten Kapitel zur Verfügung zu stellen. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, gemäß den Hinweisen, die der aktualisierten Dokumentation beiliegen, alle in seinem Besitz befindlichen Exemplare durch solche mit dem neuen Revisionsstand zu ersetzen.



2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 Angaben des Herstellers

MINERVA OMEGA GROUP S.r.l.

	Via del Vetraio, 36 40138 Bologna - Italy
	+39 051 530174
	+39 051 535327
	info@minervaomegagroup.com
	www.minervaomegagroup.com

2.2 Grenzen der Haftung

Der Hersteller ist für die Maschine in ihrer ursprünglichen Konfiguration verantwortlich.

Die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen, Änderungen an der Maschine, der Einbau von nicht vom Hersteller gelieferten oder zugelassenen Zusatzgeräten sowie die Durchführung von Wartungsarbeiten, die nicht den Anweisungen des Handbuchs entsprechen, entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung für Personen- und Sachschäden.

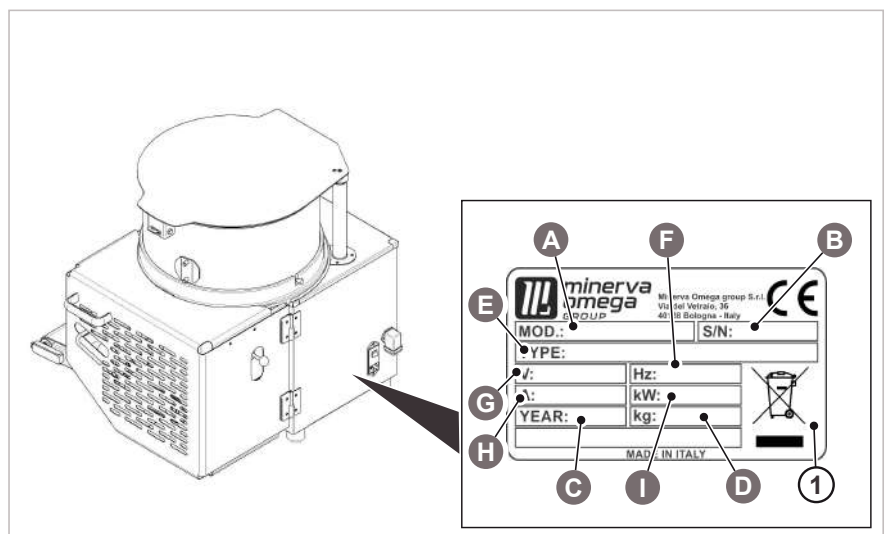
Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch:

- unsachgemäße Verwendung der Maschine;
- völlige oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen;
- Verwendung der Maschine, die nicht den geltenden Vorschriften entspricht;
- Verwendung, die nicht den nationalen Gesetzen zur Sicherheit und Unfallverhütung entspricht;
- Manipulationen an auch nur einem einzigen Teil der Maschine;
- falsche Installation und/oder Anschluss an die vorgesehenen Stromquellen;
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.

2.3 Typenschild

An der Maschine ist ein Schild (1) angebracht, das die Identifikationsdaten enthält, die für jede Art von Kundendienst- und/oder Ersatzteilanforderung des Kunden unerlässlich sind, einschließlich:

- A) Modell;
- B) Seriennummer;
- C) Baujahr;
- D) Gewicht in Kilos;
- E) Modell;
- F) Netzfrequenz in Hertz (Hz);
- G) Nennspannung in Volt (V);
- H) Nennstrom in Ampere (A);
- I) Nennleistung in kiloWatt (kW).



WARNUNG

Entfernen, verschieben oder ersetzen Sie die Platte NICHT mit der eines anderen Geräts.
Die Angaben auf dem Typenschild dürfen NICHT verändert werden.
Reinigen Sie das Typenschild NICHT mit Gegenständen, die die Daten unleserlich machen könnten.



2.4 Definition von Betreiber

Je nach Aufgabe (Transport, Heben, Installation, Wartung usw.) muss der Bediener über ein Mindestmaß an Kompetenz (Qualifikation) verfügen, um die von ihm geforderte Aufgabe sicher ausführen zu können.



BEDIENER

Personal, das für die Bedienung, Einstellung, routinemäßige Wartung und Reinigung der Maschine entsprechend geschult ist.

FACHLEUTE

Technisches Personal, das spezifische Kenntnisse über die Maschine, sowohl mechanisch als auch elektrisch, erworben hat und in der Lage ist Mechanik und Elektrik und ist in der Lage:



- transportieren
- installieren
- testen
- beauftragen.
- bei der Lösung von Problemen und Störungen einzugreifen.



VORSICHT

Arbeiten oder Manöver, die mit begrenzten Kenntnissen über die Funktionsweise der Maschine ausgeführt werden, können die Sicherheit des Bedieners gefährden und/oder die Maschine beschädigen.



GEFAHR!

Vorgänge, die eine potenziell gefährliche Situation für das Bedienpersonal darstellen, sind mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet.

2.5 Garantiebedingungen



WARNUNG

Die vom Verkäufer gewährte kommerzielle Garantie gilt für einen Zeitraum von **12 Monaten**. Wenn die Konformitätserklärung verloren gegangen ist, fordern Sie eine Kopie beim Hersteller an..

- Die Garantie (Siehe Abschnitt "9 Garantieschein") berechtigt den Hersteller zum kostenlosen Ersatz von mechanischen Bauteilen, die sich bei der Prüfung als fehlerhaft erweisen. Die Transportkosten für die Lieferung/Zustellung gehen zu Lasten des Kunden.
- Normale Verschleißteile und elektrische Komponenten sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie ist nur gültig, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- A) Die Installation und Inbetriebnahme muss vom technischen Kundendienst des vom Hersteller autorisierten Händlers durchgeführt werden.
- B) Die Verwendung muss gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch erfolgen.
- C) Für "Folgeschäden und entgangenen Gewinn" kann kein Ersatz verlangt werden.

Die Garantie ist nichtig

- 1) bei unsachgemäßer Verwendung der Maschine.
- 2) Vollständige oder teilweise Nichteinhaltung der vorgegebenen Anweisungen;
- 3) Wegen Nichteinhaltung der Punkte A und B.
- 4) Wenn die Maschine einem Betrieb mit Spannungsschwankungen zwischen 95 % und 105 % des Nennwertes unterzogen wird (Norm CEI 2-3 Juli 1988 in Übereinstimmung mit CENELEC HD 53.1.S2).
- 5) Wenn die Maschine ist:
 - mit Wasser, Dampf oder Wassersprühstrahl gereinigt werden;
 - in einer gekühlten Umgebung aufbewahrt werden (Kühlräume, Vitrinen und ähnliches). Siehe Abschnitt "4.1 Arbeitsumfeld".
- 6) Wenn die Maschine durch äußere Einflüsse (Stürze, Stöße usw.) beschädigt wird.
- 7) Wenn das Gerät von unbefugtem Personal manipuliert wird.
- 8) Wenn keine Original-Ersatzteile in der Maschine eingebaut sind

2.6 Konformitätserklärung

Die CE-Konformitätserklärung, die der Maschine in diesem Handbuch beiliegt, ist das Dokument, mit dem der Hersteller in eigener Verantwortung bescheinigt, dass er die europäischen Richtlinien, Normen und technischen Spezifikationen eingehalten hat, die erforderlich sind (in der Erklärung selbst angegeben), damit die Maschine die grundlegenden Anforderungen für das Inverkehrbringen und die Verwendung in der Europäischen Union erfüllt.

Die Konformitätserklärung ist als fester Bestandteil der Maschine zu betrachten und muss sie bis zu ihrer Verschrottung begleiten.

3 TECHNISCHE MERKMALE

3.1 Beschreibung der Maschine

Die Maschine besteht aus einem Trichter aus rostfreiem Stahl, einem Misch-/Pressmesser aus Aluminium, einer Formwalze aus lebensmittelechtem Kunststoff und einem Abstreifersieb aus Stahl.

Der Deckel des Trichter besteht aus transparentem Methacrylat.

Die mit Hackfleisch gefütterten Maschinen stellen automatisch Hamburger oder Patties in Portionen mit dem gewünschten Gewicht her, das mit Hilfe der Formwalze eingestellt werden kann, auch unter Verwendung verschiedener Kombinationen von Zutaten: Rindfleisch, Huhn oder Fisch in Verbindung mit Paniermehl, Eiern, Gemüse, Käse, Soja, Gewürzen.

Das Gewicht der Burger oder Patties bleibt konstant und perfekt bestimmt, ein wichtiger produktiver Aspekt im Produktions- und Verpackungssektor und in der Gemeinschaftsverpflegung, wo die Produkt-/Portions-/Packungsmengen genau definiert sind.

Optionale Extras können verfügbar sein..

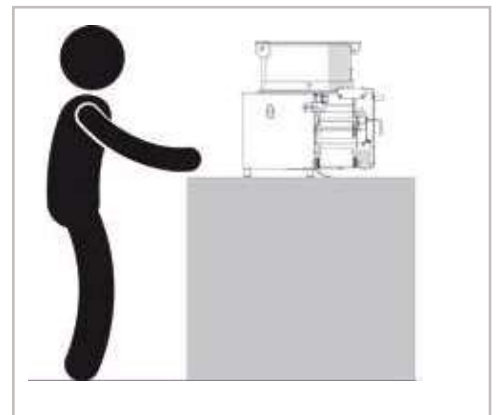
3.1.1 Einsatzbereich

Die Hamburger-Maschine ist ausschließlich für die Verarbeitung von bereits zerkleinertem Tierfleisch jeglicher Art konzipiert und gebaut worden und darf ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden.

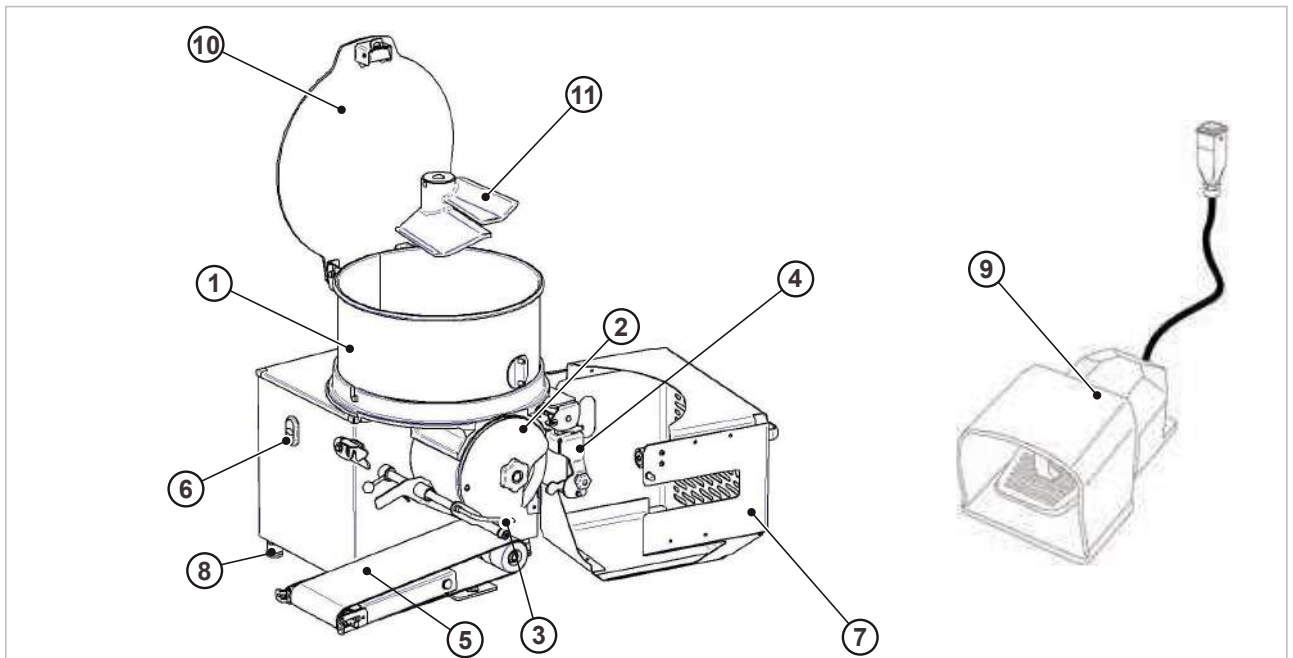


VORSICHT

- Eine andere Verwendung als die angegebene ist nicht zulässig und kann zu Schäden an der Maschine und den Bedienern führen. Es ist ratsam, immer nur das mitgelieferte Zubehör zu verwenden.
- Die Maschine muss immer von einer einzigen Person bedient werden. Um die Maschine sicher zu benutzen, muss der Bediener die in der Abbildung gezeigte Arbeits- und Steuerposition einhalten.



3.1.2 Beschreibung der Komponenten

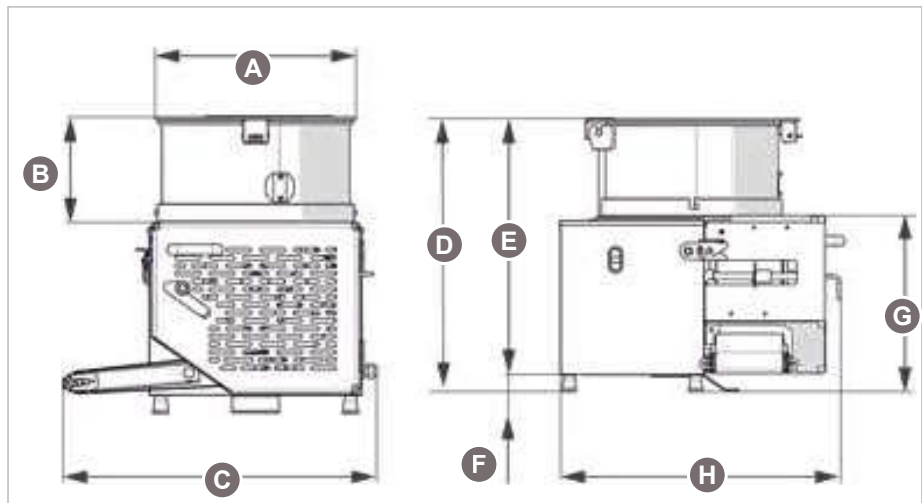


Ref.	Beschreibung	Ref.	Beschreibung
1	Trichter	7	Schutz aus rostfreiem Stahl
2	Formwalze	8	FüÙe
3	Kantenschaber	9	FuÙschalter (optional)
4	Papiergruppe (optional)	10	Trichterdeckel
5	Förderband	11	Mischerblatt
6	Bedienfeld		



3.1.3 Abmessungen der Maschine

A (mm)	385
B (mm)	190
C (mm)	602
D (mm)	568
E (mm)	529
F (mm)	36
G (mm)	355
H (mm)	595
Gewicht (Kg)	49



3.2 Technische Daten

	Maßeinheit	Werte	
Nennspannung	V	230	400
Anzahl der Phasen	n	1	3
Nennfrequenz	Hz	50	50
Nennleistung	kW	0,3	0,3
Nennleistung	HP	0,4	0,4
Nenngeschwindigkeit	g/mn-rpm	1370	1370
Nennstrom	A	3,1	
Einschaltstrom	A	21,7	
Art der Dienstleistung	-	S3 30%	
Isolationsklasse	-	F	
Leistungsfaktor	-	0,96	
Luftgeräusche	dB	69	



4 ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



VORSICHT

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- und/oder Personenschäden, die durch Nichtbeachtung der im folgenden Kapitel aufgeführten Warnhinweise entstehen.



GEFAHR!

Beachten Sie alle Sicherheitshinweise in diesem Kapitel, um das Gerät sicher zu benutzen.

4.1 Arbeitsumfeld

Das Gerät arbeitet innerhalb der folgenden Umgebungswerte ordnungsgemäß:

- Temperatur zwischen +5°C und +45°C.
- Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 90%.
- Halten Sie den Arbeitsbereich aufgeräumt und ausreichend beleuchtet.
- Sorgen Sie für ausreichend Platz zum Arbeiten und Bewegen rund um die Maschine.



VORSICHT

Der Raum, in dem die Maschine benutzt werden soll, muss frei von Schatten, störender Blendung und gefährlichen Stroboskopeffekten sein, die durch die vom Käufer bereitgestellte Beleuchtung verursacht werden. Empfohlen wird eine durchschnittliche Beleuchtungsstärke von mindestens 300 Lux.

4.2 Maschinengeräusche



WARNUNG

Kontinuierlicher Schalldruckpegel, gemessen nach UNI EN ISO 3744.

Siehe die Werte im Abschnitt "3.2 Technische Daten".

4.3 Maschine Restrisiken

Trotz der Sicherheitsvorrichtungen, der Unfallverhütungsmaßnahmen und der Warnhinweise gibt es noch einige Restrisiken, auf die die Bediener während der Schulung aufmerksam gemacht werden müssen, die durch spezielle Piktogramme angezeigt werden und die bei der Benutzung der Maschine zu berücksichtigen sind:



DANGER!

- Quetschgefahr, wenn die Hand in einen Bereich mit beweglichen Teilen (Förderband/Rolle) gelangt.
- Stromschlag / Stromschlaggefahr durch das Vorhandensein von elektrischer Energie;
- Quetschgefahr durch herabfallende Werkzeuge bei der Montage und Demontage (Förderband/ Formwalze);
- Schnittgefahr bei Zugang zu beweglichen Teilen, bei laufender Maschine und bei nicht funktionierenden oder manipulierten Sicherheitseinrichtungen.
- Allergische Reaktionen, mikrobiologische Vergiftungen oder toxische Substanzen aufgrund der behandelten oder zur Reinigung verwendeten Materialien.



VORSICHT

Das Verhalten des Bedieners oder des Fachpersonals muss den Unfallverhütungsvorschriften des Landes, in dem die Maschine aufgestellt wird, genauestens entsprechen.

4.4 Persönliche Schutzausrüstungen (PSA)

Um die Gesundheit des Bedieners zu schützen, ist die Verwendung von PSA bei der Benutzung der Maschine sowie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten obligatorisch



HANDSCHUHE

Protezione delle mani per evitare i rischi di schiacciamento, scheggiatura e taglio durante la manipolazione dei pezzi e la sostituzione del disco..



SCHUHE

Verwendung von Sicherheitsschuhen zur Vermeidung von Risiken durch herabfallende Materialien bei Hebe-, Transport- und Wartungsarbeiten an Maschinen (insbesondere bei der Demontage von Teilen).



BEKLEIDUNG

Verwendung von Schutzkleidung zum Schutz des Körpers vor den von den verwendeten Materialien ausgehenden Gefahren.



4.5 Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen



VORSICHT

Lesen Sie die Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, bedienen, warten oder anderweitig an ihr arbeiten.

Im Inneren der Maschine befinden sich keine Teile, in die der Benutzer in irgendeiner Weise eingreifen muss: Die Maschine darf nur von qualifizierten Technikern geöffnet werden. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Steckdose mit der für das Gerät erforderlichen Spannung übereinstimmt (siehe Typenschild).

Um Gefahren für Personen oder Schäden an der Maschine zu vermeiden, beachten Sie die nachstehenden Warnhinweise und Verhaltensregeln:

- Jede nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine gilt als unsachgemäß.
- Die Maschine darf nur von autorisiertem und geschultem Personal benutzt werden.
- Die Maschine ist nicht dafür geeignet, von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in die Benutzung der Maschine eingewiesen.
- Vergewissern Sie sich, dass die an der Maschine angebrachten Schilder und Hinweise gut lesbar sind.
- Das Personal muss geeignete Kleidung tragen und vermeiden:
 - locker sitzende Kleidung;
 - lose Ärmel;
 - Krawatten;
 - Schals;
 - Halsketten;
 - Armbänder;
 - Ringe;
 - langes, offenes Haar (mit einer Mütze hochbinden);
- Bei allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss das Netzkabel aus der Steckdose gezogen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn eine Fehlfunktion festgestellt wird.
- Erlauben Sie Unbefugten nicht, sich dem Gerät zu nähern und/oder es zu benutzen.
- Lassen Sie das Gerät im Falle einer Störung nur von einem qualifizierten Techniker reparieren.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Gießen Sie kein Wasser oder Flüssigkeiten direkt auf das Gerät.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät oder seine Komponenten.
- Verwenden Sie keine säurehaltigen Lösungen, die das Gerät beschädigen könnten.
- Stützen Sie sich nicht auf die Maschine und versuchen Sie nicht, auf die Maschine zu klettern.
- Schalten Sie das Gerät sofort nach Gebrauch aus.
- Die Sicherheitsvorrichtungen (feststehende und/oder bewegliche Schutzeinrichtungen, Schutzvorrichtungen usw.) dürfen nicht manipuliert, unwirksam gemacht oder entfernt werden.
- Entfernen oder verändern Sie nicht die Sicherheitskennzeichnungen (wie Piktogramme, Warnschilder usw.) an der Maschine.
- Verwenden Sie eine für die Aufgabe geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA).
- Verwenden Sie im Brandfall einen Pulverfeuerlöscher. Verwenden Sie kein Wasser.

4.6 Elektrische Gefährdungen



ELEKTRISCHE GEFAHR!

**Im Inneren der Maschine herrscht eine Spannung von 110, 230V oder 400V!
Benutzen Sie niemals einen Wasserstrahl, um die Maschine zu waschen.
Brand- und Stromschlaggefahr. Verwenden Sie nur das vom Hersteller angegebene Netzkabel.**



STROM ABSTELLEN!

Wenn eine Störung festgestellt wird, ist es zwingend erforderlich

- 1) schalten Sie das Gerät aus;
- 2) Ziehen Sie den Stecker des Netzteils
- 3) wenden Sie sich an das Service-Center.



ELEKTRISCHE GEFAHR!

**Führen Sie keine Arbeiten (Wartung, Reinigung usw.) an der eingeschalteten Maschine durch.
Ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie an der Maschine arbeiten.**

Prüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel unbeschädigt ist und keine altersbedingten Schäden, Risse oder Ablösungen aufweist.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Verwenden Sie denselben Kabeltyp, den der Hersteller verwendet und der den europäischen Normen entspricht.
- Das Kabel muss von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten und beweglichen Maschinenteilen.
- Wenn das Netzkabel unter dem Gerät eingeklemmt wird, STOPPEN Sie den Betrieb sofort. Wenn das Kabel beschädigt ist, ersetzen Sie es.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.



4.7 Sicherheit des Bedieners

Vor dem Einsatz der Maschine muss sich der Bediener mit der Position und der Funktionsweise aller Bedienelemente sowie mit den Eigenschaften der Maschine vertraut machen, wie in Kapitel "6 BEDIENUNG UND EINSATZ" beschrieben.

Der Bediener muss eine für die Arbeitsumgebung und die jeweilige Situation geeignete Kleidung tragen.

Die Bereiche, in denen sich der Bediener aufhält, müssen stets sauber und frei von öligen Rückständen gehalten werden.

Vor Beginn der Arbeitsschicht, auf jeden Fall aber alle acht Arbeitsstunden, ist das Vorhandensein und die ordnungsgemäße Funktion der an der Maschine vorhandenen Sicherheitseinrichtungen zu überprüfen. Diese Kontrollen müssen direkt vom Bediener an der Maschine durchgeführt werden.

Wenn es mehr als einen Bediener pro Schicht gibt, muss derjenige bestimmt werden, der die Kontrolle durchführen muss.



GEFAHR!

Achten Sie genau auf die Sicherheitsschilder.

Der Bediener muss sich stets der Gefahren und Risiken bewusst sein, die mit der Benutzung der Maschine verbunden sind.



GEFAHR!

- Entfernen Sie keine Schutzvorrichtungen und manipulieren Sie sie nicht.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an der elektrischen Anlage vor.
- Es ist verboten, das Gerät in explosionsgefährdeten Umgebungen zu verwenden.
- Nähern Sie sich den beweglichen Teilen der Maschine nicht mit Haaren, Ketten, loser Kleidung usw., um gefährliche Verwicklungen zu vermeiden,
- Es ist verboten, die Maschine mit Handschuhen aus Drahtgewebe oder Handschuhen mit Metallverstärkung zu bedienen.
- Brand- und Stromschlaggefahr. Verwenden Sie nur das vom Hersteller angegebene Netzkabel.



STROM ABSTELLEN!

Ziehen Sie vor Reinigungs-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Netzstecker.

4.8 Sicherheitszeichen

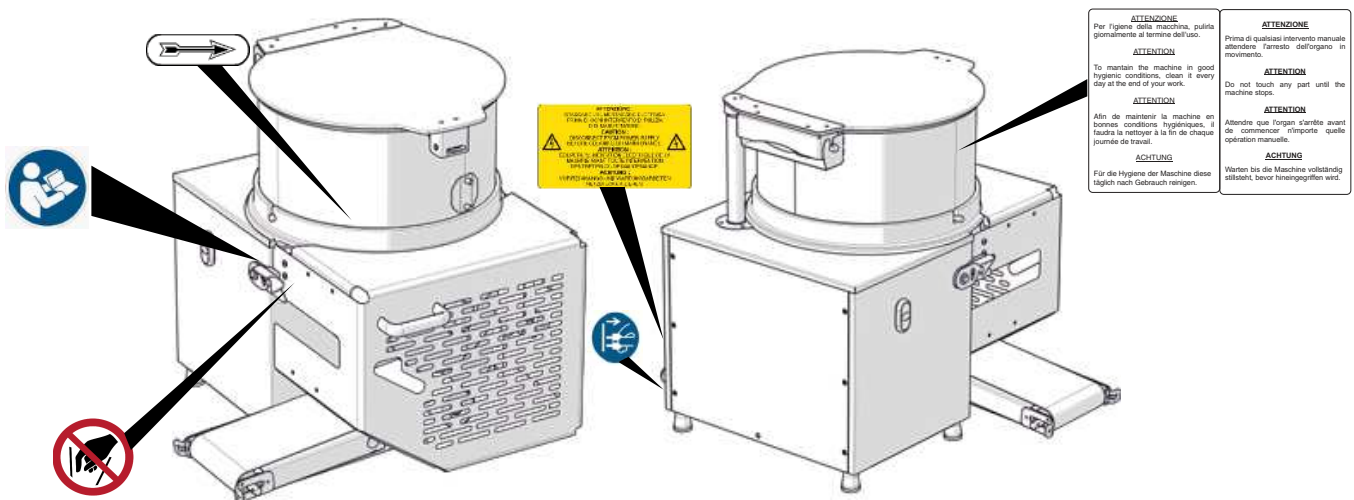


VORSICHT

An der Maschine sind nicht unleserliche "WARNING"-Aufkleber angebracht.

Es ist zwingend erforderlich, sie vor der Benutzung zu lesen. Wenn sich die Aufkleber ablösen oder unleserlich werden, müssen sie sofort ersetzt werden.

Die nebenstehende Abbildung zeigt die Positionen der Piktogramme auf dem Gerät.

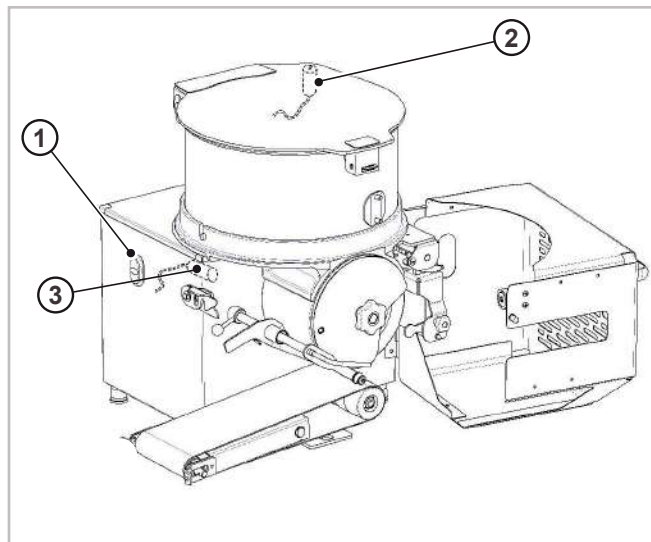




4.9 Sicherheitseinrichtungen

Die Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt.

Ref.	Beschreibung	Ref.	Beschreibung
1	Start- und Stoptaste	-	NVR
2	Magnetischer Sensor für Schließung des Trichterdeckels		
3	Magnetischer Sensor mit Edelstahlenschutz		



4.9.1 Kontrolle der Sicherheitseinrichtungen

Gehen Sie bei der Sicherheitskontrolle wie folgt vor, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass sich keine anderen Personen in der Nähe der Maschine aufhalten:



GEFAHR!

Halten Sie sich während der Sicherheitskontrollen von den beweglichen Teilen der Maschine fern.

- **Start- und Stoptaste:** Schalten Sie die Maschine durch Drücken der Starttaste ein und überprüfen Sie, ob die Maschine anläuft, und stoppen Sie die Maschine durch Drücken der Stoptaste und überprüfen Sie, ob der Betrieb angehalten wird.
- **Magnetischer Sensor für den Verschluss des Trichterdeckels:** Nachdem Sie überprüft haben, dass die Edelstahlabdeckung ordnungsgemäß geschlossen ist, öffnen Sie den Trichterdeckel, drücken Sie die Starttaste und überprüfen Sie, ob die Maschine nicht anläuft. Schließen Sie den Trichterdeckel und achten Sie darauf, dass der entsprechende Knopf vollständig arretiert ist, drücken Sie die Starttaste und überprüfen Sie, ob die Maschine einwandfrei funktioniert.
- **Magnetsensor Edelstahlenschutz:** Nachdem Sie überprüft haben, dass der Trichterdeckel richtig geschlossen ist, öffnen Sie den Edelstahlenschutz, drücken Sie den Startknopf und überprüfen Sie, ob die Maschine nicht anspringt. Schließen Sie den Edelstahlschutz, indem Sie sicherstellen, dass der entsprechende Knopf perfekt arretiert ist, drücken Sie den Startknopf und überprüfen Sie, ob die Maschine einwandfrei funktioniert.
- **NVR (No Volt Release):** Maschine einschalten, bei laufender Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen, Stecker wieder einstecken. Die Maschine darf nicht wieder anlaufen.



5 INSTALLATION



WARNUNG

Machen Sie diese Anweisungen allen am Transport und der Installation der Maschine beteiligten Personen bekannt.



GEFAHR!

Tragen Sie immer geeignetes Sicherheitsschuhwerk mit verstärkter Zehenkappe.

5.1 Transport und Montage

Die in einem Karton verpackte Maschine wird auf eine Palette gestellt und kann mit einem Gabelstapler mit entsprechenden Hebeeigenschaften transportiert werden.

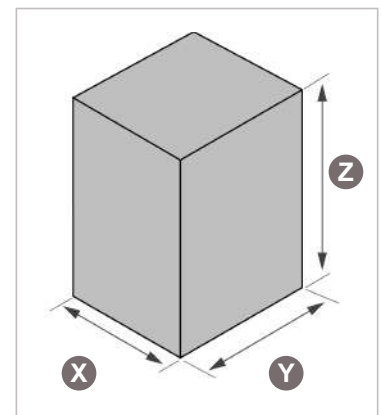


GEFAHR!

Prüfen Sie nach dem Einsetzen der Gabeln in die Palette die Gleichgewichtsposition der Maschine, indem Sie sie leicht anheben (um die Stabilität zu prüfen).

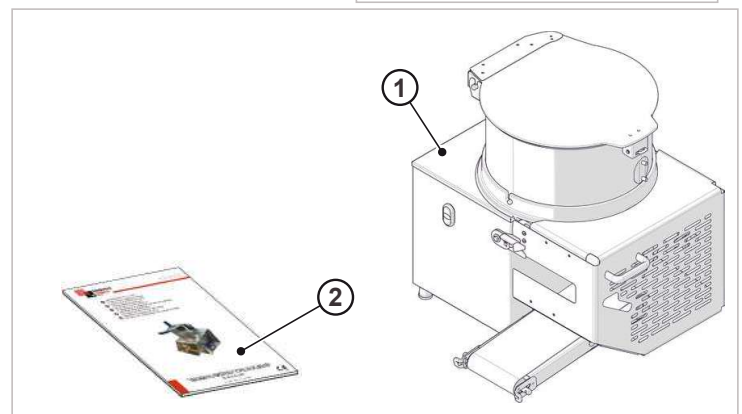
5.1.1 Abmessungen der Verpackung

Maschinenmodell	Abmessungen der Verpackung (cm)			Nettogewicht (kg)
	X	Y	Z	
C/E H SMART	85	69	100	12



5.1.2 Inhalt der Verpackung

Ref.	Beschreibung	Menge
1	Automatische Hackfleischmaschine C/E H SMART	1
2	Betriebs- und Wartungshandbuch EG-Konformitätserklärung in diesem Handbuch enthalten	1



GEFAHR!

Überprüfen Sie nach dem Einsetzen der Gabeln in die Palette die Gleichgewichtslage der Maschine, indem Sie sie leicht anheben (um die Stabilität zu überprüfen)..

5.2 Empfang

Die Verpackung wird aus geeignetem Material hergestellt und von erfahrenem Personal durchgeführt, so dass die Maschinen vollständig und in einwandfreiem Zustand verlassen werden.

Die Waren reisen auf Risiko des Käufers, auch wenn sie kostenlos geliefert werden. Zur Kontrolle der Qualität der Transportdienstleistungen und für den Fall, dass die Sendung versichert ist, sind jedoch folgende Hinweise zu beachten:

- 1) Prüfen Sie bei Erhalt der Maschine vor dem Auspacken sofort, ob die Verpackung beschädigt ist. Ist dies der Fall, nehmen Sie die Ware unter Vorbehalt zurück und legen Sie einen Fotobeweis für offensichtliche Schäden vor;
- 2) auspacken und den Inhalt anhand der Packlisten überprüfen;
- 3) Überprüfen Sie, ob die Bauteile der Maschine während des Transports beschädigt wurden, und melden Sie dem Spediteur etwaige Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt per Einschreiben mit Rückschein und legen Sie gleichzeitig einen fotografischen Beweis vor.
- 4) Senden Sie die gleichen Unterlagen bitte auch per E-Mail an Minerva Omega Group S.r.l..

Für alle Streitigkeiten ist ausschließlich das Gericht von Bologna zuständig.

**WARNUNG**

Nach Ablauf von 3 Tagen nach der Lieferung können keine Informationen über Transportschäden mehr berücksichtigt werden.

Reklamationen werden nach Ablauf von 10 Tagen nach Erhalt der Ware nicht mehr akzeptiert.

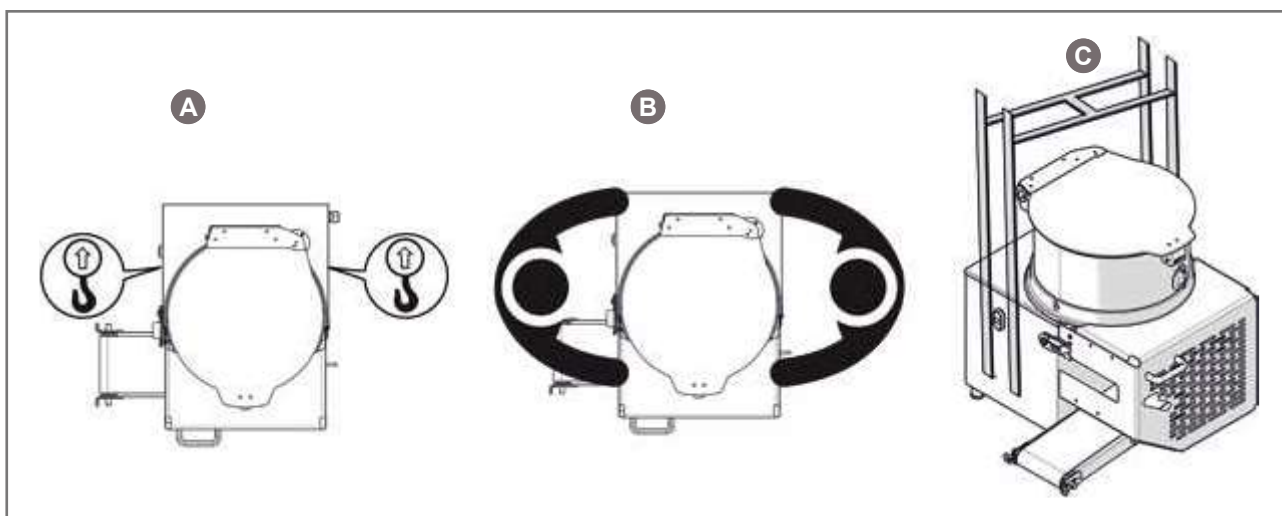
5.2.1 Anheben und Handhabung der Maschine

Da das Gewicht der Maschine 30 kg übersteigt, muss sie von zwei Personen (B) angehoben werden, die ausschließlich an den angegebenen Punkten (A) wirken, oder eventuell unter Verwendung von Hebegurten (C), die ausschließlich an den angegebenen Punkten wirken und geeignete Abstandshalter verwenden, um horizontale Belastungen des Körpers zu vermeiden.

Es ist daher nicht ratsam, Hebevorrichtungen (Gabelstapler, Brückenkranhaken usw.) in direktem Kontakt mit der Maschine zu verwenden. Achten Sie auf unkoordinierte Bewegungen, die zu einem Ungleichgewicht oder zum Verlust der Bodenhaftung führen können, wodurch die Maschine herunterfallen und Sach- oder Personenschäden verursachen könnte.

Beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Lassen Sie die Be- und Entladevorgänge von Fachpersonal durchführen;
- Benutzen Sie während der gesamten Arbeiten geeignete persönliche Schutzausrüstung (Arbeitshandschuhe, Arbeitsschuhe mit rutschfesten Sohlen usw.).

**GEFAHR!**

Achten Sie auf Bewegungen, die zu einem Ungleichgewicht oder zum Verlust der Bodenhaftung führen können, so dass die Gefahr besteht, dass die Maschine herunterfällt und Sach- und Personenschäden entstehen. Aufgrund des Gewichts des Geräts ist es immer mit Vorsicht zu behandeln!



Tragen Sie immer geeignetes Sicherheitsschuhwerk mit verstärkter Zehenkappe.



Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe

5.2.2 Arbeitsbereich

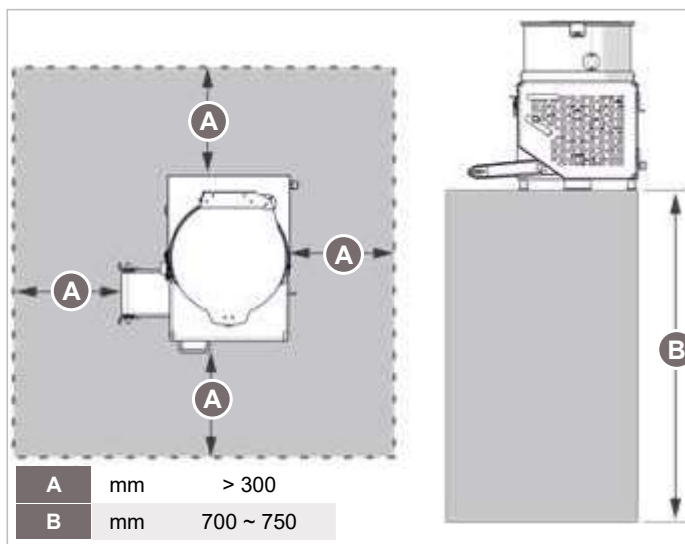
Stellen Sie die Maschine in der Nähe des Aufstellungsortes auf.

Die Maschine muss auf einer ebenen Arbeitsfläche stehen, die das Gewicht der Maschine tragen kann, und zwar in einer Höhe von 70-75 cm über dem Boden.

Lassen Sie rund um die Maschine auf drei Seiten einen Freiraum von mindestens 30 cm für Reinigungs- und Wartungsarbeiten, während die Position des Bedieners einen Freiraum von mindestens 1 m vor der Maschine erfordert.

**VORSICHT**

- Achten Sie auf unkoordinierte Bewegungen, die ein Ungleichgewicht oder einen Verlust des Gleichgewichts verursachen können, wodurch die Gefahr besteht, dass die Maschine herunterfällt und Sach- oder Personenschäden entstehen.
- Stellen Sie die Maschine stabil auf.





5.3 Installation

Der einzige Anschluss, den das Gerät benötigt, ist ein elektrischer, und zwar über den Stecker, der in die Steckdose gesteckt wird. Nach dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose darf das Netzkabel dem Bediener nicht im Weg sein.

5.3.1 Elektrischer Anschluss

**ELEKTRISCHE GEFAHR!**

Die Maschine ist ein Bauteil der Klasse I und hat daher eine elektrische Hauptisolierung. Alle Metallteile der Maschine sind miteinander verbunden und mit dem Schutzleiter im Netzkabel und im Stecker verbunden. Brand- und Stromschlaggefahr. Verwenden Sie nur das vom Hersteller angegebene Netzkabel.

**ELEKTRISCHE GEFAHR!**

Überprüfen Sie die Erdung des Stromnetzes am Aufstellungsort der Maschine und passen Sie sie gegebenenfalls an.

**VORSICHT**

Der Kunde ist für die Erdung der Steckdosen am Aufstellungsort der Maschine verantwortlich.

Vorgehensweise bei der Herstellung des elektrischen Anschlusses:

- 1) stellen Sie das Gerät in der Nähe einer leicht zugänglichen Steckdose auf;
- 2) stellen Sie die Verbindung mit dem entsprechenden Stecker her.

Die Maschine kann mit verschiedenen Typen von Steckdosen ausgestattet werden. siehe Abschnitt "6.4 Erste Inbetriebnahme", Eigenschaften, Nennstrom und Einstellung der Überstromschutzeinrichtung sind die technischen Datenblätter zu konsultieren.

**WARNUNG****Empfohlener Schutz:**

- 16-A-Sicherung;
- Differenzialschalter I_{Δ} 30 mA.

5.4 Erste Reinigung

**VORSICHT**

Das Gerät muss zunächst gereinigt werden.

Reinigen Sie die Außenflächen und die inneren Kanäle, die mit dem Produkt in Berührung kommen, nur mit einem Schwamm, der mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist; Einzelheiten siehe Abschnitt "7.3.8 Reinigungsblatt nach dem HACCP-Verfahren".

5.5 Vorkontrollen

Um die Maschine korrekt in Betrieb zu nehmen, müssen die folgenden Teile korrekt montiert und positioniert sein:

Details zur Maschine	Siehe
Mixerschaukel	Ordnungsgemäß positioniert
Formwalze	Ordnungsgemäß positioniert
Hamburger-Förderband	Ordnungsgemäß positioniert
Kantenschaber	Ordnungsgemäß positioniert
Edelstahlschutz	Geschlossen
Trichterdeckel	Geschlossen
Kontrollmikroschalter des Trichterdeckels	Betätigen Sie die Maschine und heben Sie den Trichterdeckel an, um sicherzustellen, dass der Hamburger stoppt und wieder anläuft, und zwar nicht durch einfaches Schließen des Deckels, sondern durch Drücken der entsprechenden Taste nach dem Schließen des Deckels
Mikrosteuerung für Edelstahlschutz	Schalten Sie die Maschine ein und öffnen Sie die Edelstahlabdeckung, um sicherzustellen, dass die Hamburgermaschine stoppt und nicht einfach durch Schließen der Abdeckung wieder startet, sondern durch Drücken der entsprechenden Taste, nachdem Sie die Abdeckung wieder geschlossen haben.

**GEFAHR!!**

Es ist verboten, die Maschine ohne Last laufen zu lassen, da die entstehende Reibung den korrekten Betrieb der Maschine und die Sicherheit des Bedieners beeinträchtigen könnte.



5.6 Lagerung

Lagern Sie die verpackte Maschine in einer geschlossenen und überdachten Umgebung, die durch Holzschwellen oder Ähnliches vom Boden isoliert ist.

Aktuelle Temperatur und Luftfeuchtigkeit (zwischen -5°C und +60°C; zwischen 30% und 90%).



VORSICHT

Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen..

Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten.

Se priva di imballo va posizionata al coperto in modo stabile e coperta con un telo.

5.7 Abbruch



In Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung und mit dem Ziel, die Umweltbelastung durch Abfälle zu reduzieren, ist es verboten, die Maschine als Stadtmüll zu entsorgen. Die Maschine ist bei den eigens dazu autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder beim Kauf einer neuen Maschine an den Vertrieb zurückzugeben. Das an der Maschine angebrachte Symbol zeigt die Verpflichtung zur getrennten Entsorgung des Geräts an.

Die vorschriftswidrige und unsachgemäße Entsorgung der Maschine und ihrer Komponenten wird nach geltender Rechtslage bestraft. In der nachstehenden Tabelle werden nacheinander die bei der Konstruktion der Maschine verwendeten Materialien angegeben.

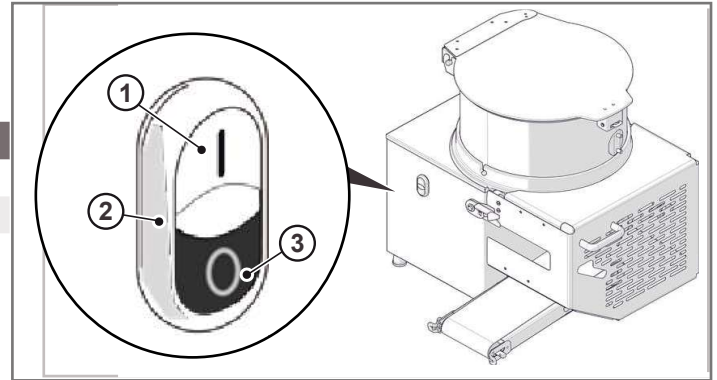
Materialien				
Motoren	Edel Stahl	Vergütungsstah	Lager	Stromkabel
Schmieröl	Legierter Stahl	Gummi		

6 BETRIEB UND NUTZUNG

6.1 Beschreibung des Bedienfelds

Das Bedienfeld ist sehr einfach, leicht zugänglich und gut sichtbar.
Beschreibung der Bedienfeldinstrumente:

Ref.	Beschreibung
1	Startstaster
2	Led-Signalisierung
3	Stopptaster


GEFAHR!

Vor Inbetriebnahme der Maschine muss der Bediener die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

6.2 Vorläufige Kontrollen

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts:

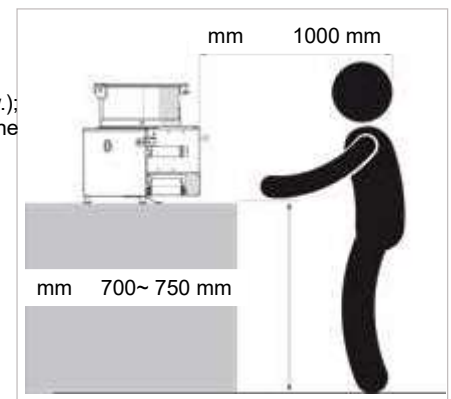
- die richtige Positionierung der Maschine auf der Arbeitsfläche;
- den richtigen elektrischen Anschluss;
- die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen (Notrufknopf, Schutzvorrichtungen usw.);
- dass sich keine Werkzeuge oder Fremdkörper in der Nähe oder auf der Maschine befinden.

6.3 Arbeitsplatz des Betreibers

Der Bedienerplatz erfordert einen Freiraum von mindestens 1 m vor der Maschine

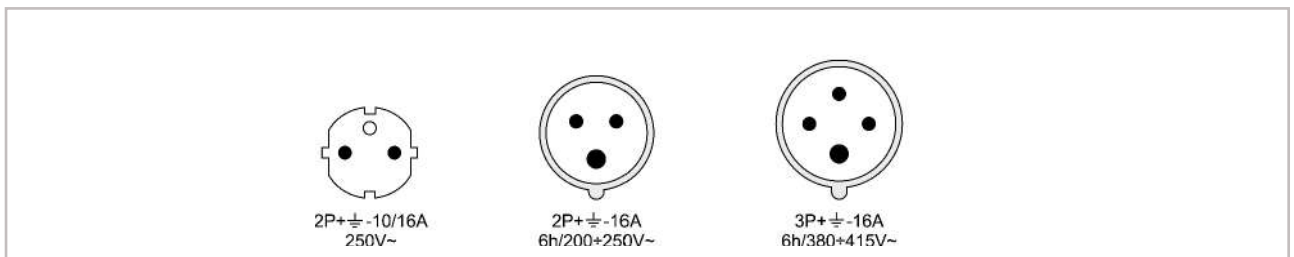

VORSICHT

Achten Sie darauf, dass die Maschine in einer optimalen Höhe (700 ~ 750 mm) aufgestellt ist, damit der Bediener eine ergonomisch korrekte Haltung einnehmen kann



6.4 Erste Inbetriebnahme

Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert, das je nach Bestimmungsland mit einem Stecker versehen sein kann.
Die Abbildung zeigt einige der am häufigsten verwendeten Stecker.

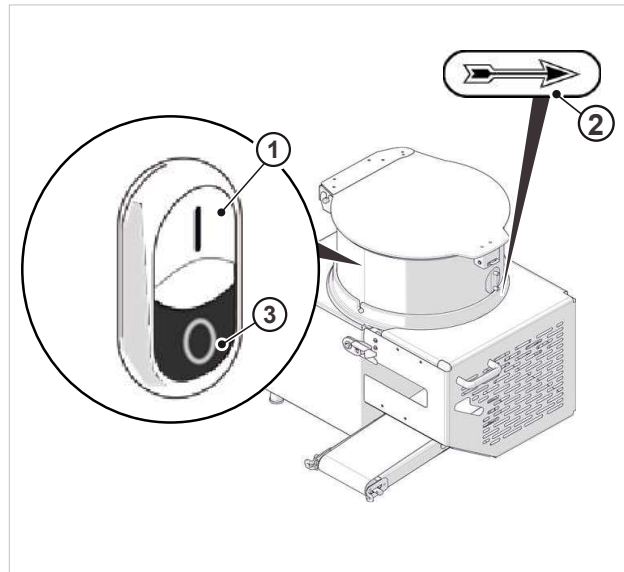

WARNUNG

Um dem Benutzer der Maschine die Auswahl der Überstromschutzeinrichtung zu ermöglichen, im Abschnitt "3.2 Technische Daten" gemäß den geltenden Vorschriften die erforderlichen Daten für die Auswahl des Typs, der Eigenschaften, des Nennstroms und der Einstellung der genannten Einrichtung angeben.

**SPEZIALISIERTES PERSONAL**

Lassen Sie das folgende Verfahren von Fachpersonal durchführen.

- 1) Starten Sie die Maschine durch Drücken der Starttaste "I" (1).
- 2) Sobald die Maschine gestartet ist, überprüfen Sie visuell, ob sich die Formwalze in die durch das Pfeilpiktogramm (2) angegebene Richtung dreht.
- 3) Wenn dies nicht der Fall ist, halten Sie die Maschine bei Drehstrommotoren durch Drücken der Stopptaste (3) an.
- 4) Ziehen Sie den Stecker ab und tauschen Sie das schwarze Kabel gegen das braune Kabel im Netzstecker aus, wobei die Position der gelb-grünen Erdung und des blauen Nullleiters (falls vorhanden) unverändert bleibt.

**GEFAHR!**

Bei der Benutzung der Maschine ist das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung **VERPFLICHTET**.

6.5 Inbetriebnahme**VORSICHT**

Um die Maschine unter sicheren Bedingungen einsetzen zu können, muss der Bediener die auf der vorherigen Seite angegebene Arbeits- und Steuerposition einhalten.

Führen Sie die Vorprüfungen durch (siehe Abschnitt "6.2 Vorläufige Kontrollen")

**GEFAHR!**

- Manipulieren Sie die Sicherheitsvorrichtungen nicht mit Werkzeugen oder anderen Gegenständen (Schraubendreher, Messer usw.), um an bewegliche Teile zu gelangen.
- Tragen Sie immer geeignetes Sicherheitsschuhwerk mit verstärkter Zehenkappe.
- Entfernen Sie Halsketten, Armbänder, Krawatten und Schals, die übermäßig herunterhängen. Wickeln oder binden Sie langes Haar zusammen.
- Nach dem Anhalten mit der Stopptaste (2) bewegen sich die beweglichen Teile noch einige Augenblicke weiter. Es muss daher gewartet werden, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Brand- und Stromschlaggefahr. Verwenden Sie nur das vom Hersteller angegebene Netzkabel.

**ELEKTRISCHE GEFAHR!**

- Prüfen Sie, ob die elektrischen Anschlüsse korrekt ausgeführt wurden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Steckdose mit der vom Gerät benötigten Spannung übereinstimmt (siehe Typenschild).
- Denken Sie daran, dass es verboten ist, die Maschine zu bewegen oder Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchzuführen, während sie in Betrieb ist; es ist notwendig, die Stromzufuhr mit Hilfe der Stopptaste zu unterbrechen und den Stecker zu ziehen.

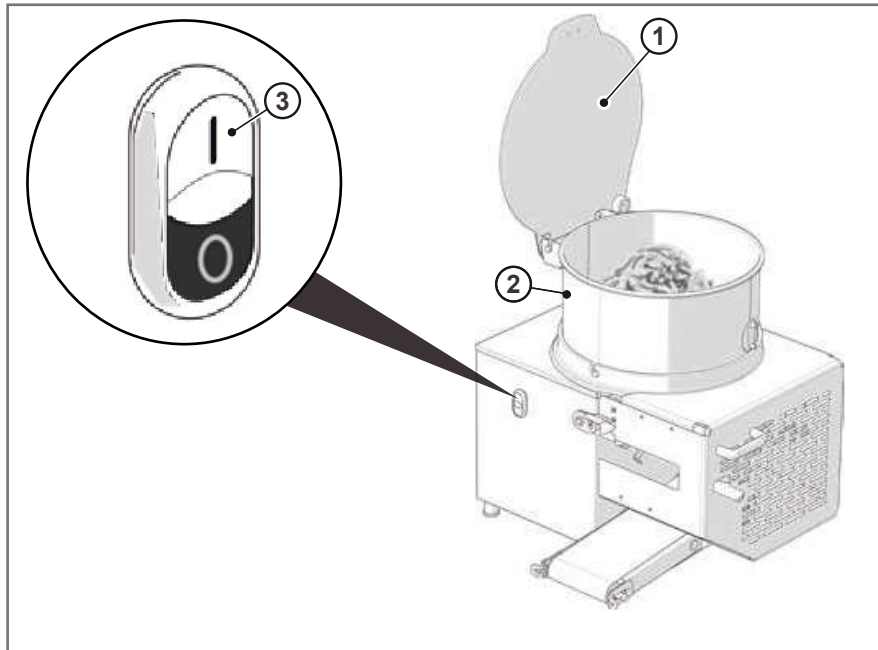
**WARNUNG**

Nach Beendigung der Arbeit müssen die Bauteile der Maschine demontiert und gereinigt werden. Entfernen Sie sie erst, wenn Sie wieder mit der Arbeit beginnen müssen.

6.5.1 Starten der Maschine

Die Maschine wird wie folgt richtig eingeschaltet

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 2) Öffnen Sie den Deckel (1) des Trichters und füllen Sie den Trichter (2) mit dem zu verarbeitenden Fleisch.
- 3) Schließen Sie den Deckel (1)
- 4) Drücken Sie die Starttaste (3)

**6.5.2 Kontrollen wenn die Maschine nicht anläuft**

Wenn die Maschine nicht anläuft, überprüfen:

- das Zuleitungskabel richtig an das Netz angeschlossen ist
- der Hauptnetzschalter eingeschaltet ist
- Dass der Verbinder der Maschine am Verbinder der Pedalsteuerung oder an der Verbinderkappe angeschlossen ist.
- ob der Trichterdeckel richtig geschlossen ist.
- die Plexiglasschutzvorrichtung geschlossen ist.

6.5.3 Aufgaben des Bedieners

Der Bediener muss folgende Kontrollen vornehmen:

- Kontrollieren, dass Fleisch in der Einfüllwanne ist und nachfüllen;
- Kontrollieren, dass der Arbeitszyklus richtig abläuft;
- Kontrollieren, dass genügend Papier in der Zubehörvorrichtung vorhanden ist;
- Format wechseln, reinigen, nachstellen.



6.6 Verfahren zum Anhalten

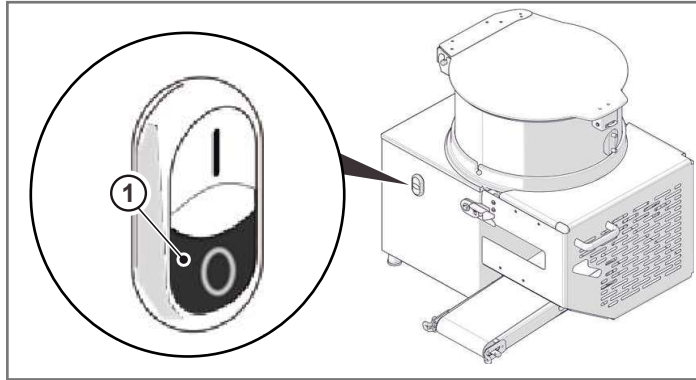
Um die Maschine am Ende der Produktion, zur Wartung oder für verschiedene Kontrollen anzuhalten, drücken Sie die Stopptaste (1).



WARNUNG

Nachdem die Maschine mit der Stopptaste angehalten wurde, bewegt sie sich aufgrund der Trägheit noch einige Augenblicke weiter; es muss daher abgewartet werden, bis alle beweglichen Teile tatsächlich zum Stillstand gekommen sind.

Die Stopptaste hat auch die Funktion, die Maschine in einem Notfall anzuhalten.



6.7 Formwalze

Die Formwalze (1) hat eine Formkammer (2), in die das Fleisch durch die kontinuierliche, drückende Bewegung der Messer zugeführt wird. Durch Verändern oder Einstellen der Formwalze (1) kann die Dicke und damit das Gewicht des Burgers bestimmt werden.

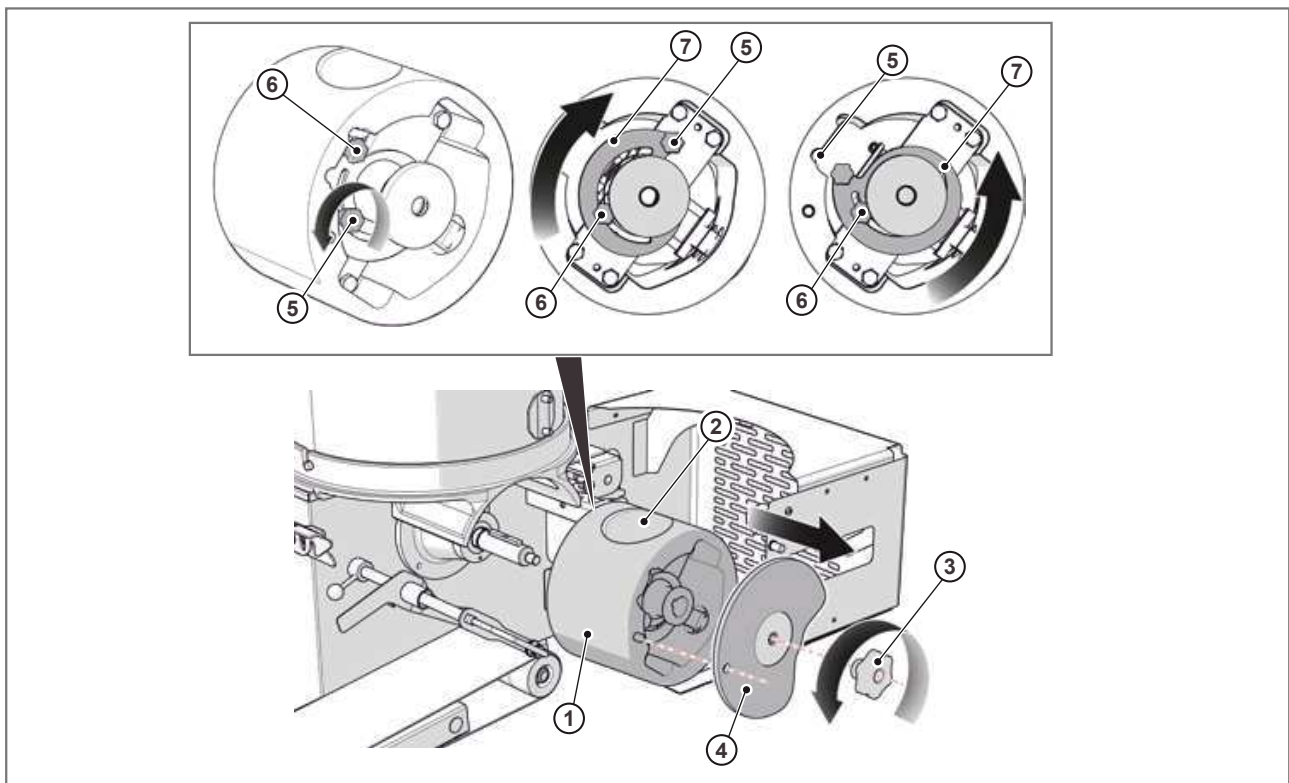
Führen Sie zum Auswechseln der Formwalze die folgenden Schritte aus:

- 1) Entriegeln Sie den Drehknopf (3) und ziehen Sie ihn heraus;
- 2) Ziehen Sie den Nocken (4) heraus;
- 3) Entriegeln Sie den Drehknopf (5);
- 4) Greifen Sie den Knopf (6) und drehen Sie den Nocken (7), um die gewünschte Dicke zu erreichen. Drehen Sie den Nocken (7) im Uhrzeigersinn, um die Dicke des Burgers zu verringern; drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen.
- 5) Stellen Sie den Knopf (5) fest, nachdem Sie die gewünschte Dicke ermittelt haben;
- 6) Führen Sie nach der Durchführung dieser Arbeiten den Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge durch.



WARNUNG

Um die Identifizierung der gewünschten Dicke zu erleichtern, sind auf dem Nocken (7) 5 Kerben markiert, die jeweils einer bestimmten Dicke zugeordnet werden können; durch Positionierung des Knopfes (5) zwischen den Kerben können Zwischenstärken erzielt werden.

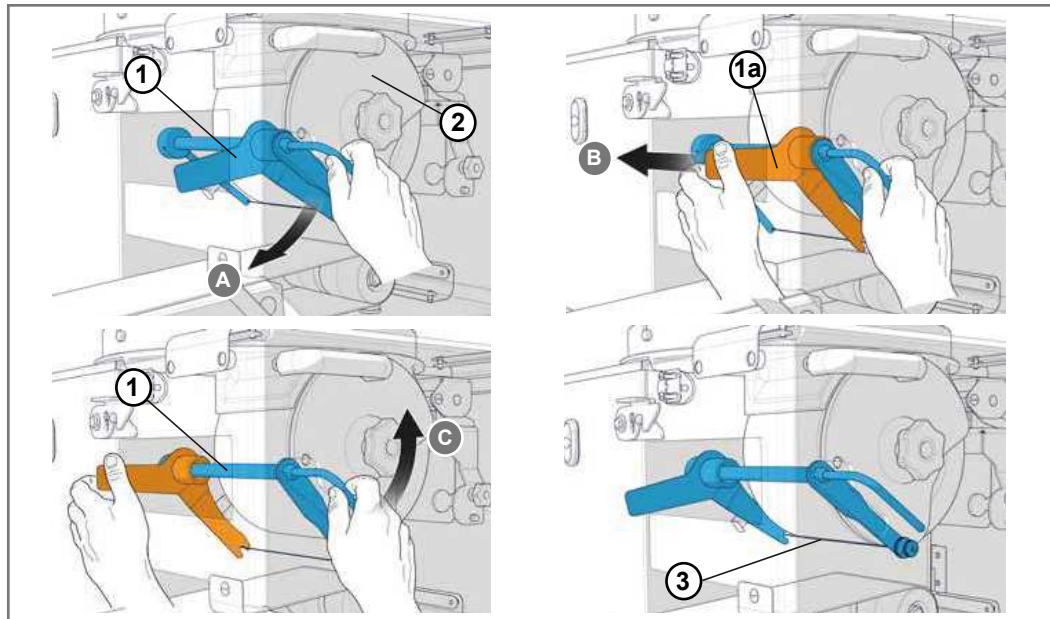


6.8 Kantenschaber

Die Funktion der Abstreifgruppe (1) besteht darin, den Hamburger von der Formwalze (2) zu trennen und deren Oberfläche während des Betriebs der Maschine von eventuellen Fleischresten sauber zu halten.

Der Draht (3) des Abstreifers (1) streift die Oberfläche der Walze (2) und wird durch eine Torsionsfeder in Position gehalten. Er kann daher durch einfaches Drehen aus seiner Arbeitsposition entfernt werden, was die Reinigung des Abstreifers und die Demontage der Formwalze erleichtert. Zur Reinigung des Drahtes (3) des Abstreifers (1) wie folgt vorgehen:

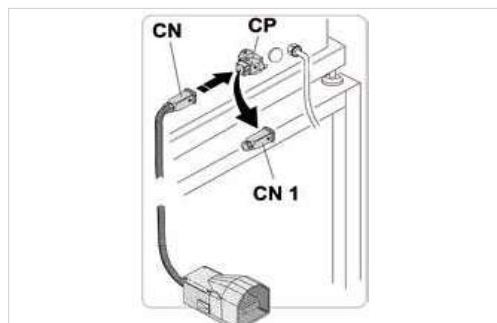
- 1) Den Hebel greifen und die Abstreifereinheit (1) absenken, indem man sie bis zum Anschlag in Position (A) dreht.
- 2) Die Abstreifereinheit (1) in der unteren Position (A) halten und den Abstreifer (1a) verschieben, indem man ihn zur gegenüberliegenden Seite (B) gleiten lässt.
- 3) Lassen Sie die Abstreifereinheit (1) los, damit die Torsionsfeder sie wieder in die Arbeitsposition (C) zurückbringt.
- 4) Wiederholen Sie diesen Vorgang jedes Mal, wenn sich überschüssige Fleischreste auf dem Draht (3) ansammeln.



6.9 Fußsteuerung (optional)

Für besondere Anforderungen kann die Maschine mit einem Pedalantrieb ausgestattet werden. Um die Maschine zu starten, müssen Sie:

- 1) den Stecker CN1 aus der Buchse CP an der Maschine ziehen
- 2) den Stecker CN des Pedals in die Buchse CP stecken.
- 3) nach dem Anschließen des Pedals an die Maschine die Starttaste drücken, um den Pedalbetrieb zu aktivieren (wenn Sie das Pedal betätigen, ohne zuvor die Starttaste gedrückt zu haben, startet die Maschine nicht). Wenn die Maschine läuft, kann der Betrieb durch Drücken und Loslassen des Pedals gestoppt werden. Von diesem Moment an kann die Maschine durch Drücken des Pedals gestartet werden und bleibt in Betrieb, solange das Pedal gedrückt bleibt. Um die Maschine anzuhalten, lassen Sie das Pedal los oder drücken Sie die Stoptaste. Durch Drücken der Stoptaste oder Auslösen der Schutzvorrichtungen wird die Pedalbetätigung deaktiviert.
- 4) Um die Pedalbetätigung wieder zu aktivieren, wiederholen Sie den Vorgang (starten Sie die Maschine mit der Starttaste, drücken Sie das Pedal und lassen Sie es los).

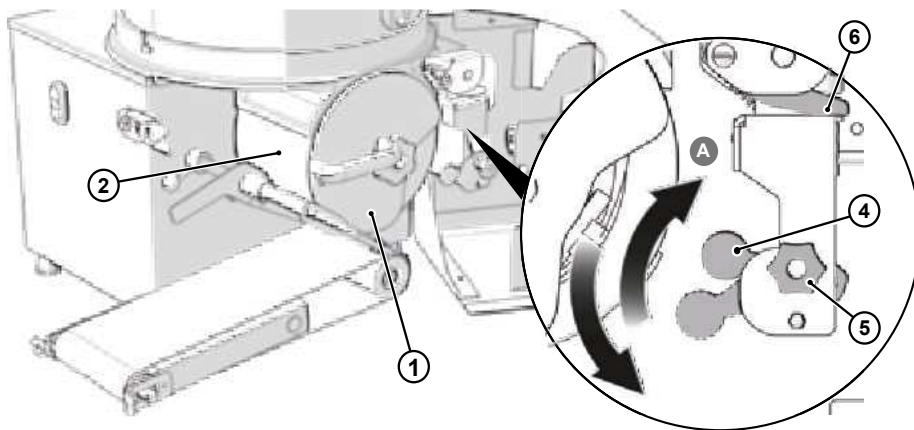


6.10 Papiervorrichtung (optional)

Mit diesem Gerät kann ein Blatt Papier automatisch auf eine Seite der Burger gelegt werden.

Durch die Bewegung der Nocke (1) nähert sich die Baugruppe der Walze (2) synchron mit dem Durchlauf des Hamburgers und positioniert das Blatt Papier darüber, das am Fleisch haftet und beim Durchlauf des Hamburgers „abgerissen“ wird.

Durch die Bewegung der Nocke (1) nähert sich die Einheit der Walze (3) in der Phase des Durchlaufs des Burgers und legt das Papier darauf, das am Fleisch anhaftet und beim Durchlauf des Burgers „zerrissen“ wird.



6.10.1 Blattzentrierung

Die Zentrierung des Papiers erfolgt durch Verstellen des Hebels (4) mit Hilfe des Knopfes (5).

Diese Anpassung erfolgt in der Regel bei der Veränderung der Form des Burgers, indem der Kontaktpunkt zwischen dem Papierbogen und dem Fleisch vorweggenommen (A) oder verzögert (B) wird.

6.10.2 Papiervorrichtung ein/aus

Um den Papiergruppenbetrieb zu aktivieren, heben Sie einfach den Hebel (6) an. Die Feder zieht das Gerät in die Arbeitsposition zurück. Der Hebel (6) kommt mit dem Nocken (1) in Kontakt und bestimmt die Phase der Papieraufnahme.

Um die Einheit zu lösen, bewegen Sie sie einfach von der Nocke weg und stecken den Hebel in den Stift.

6.10.3 Papierzuführung

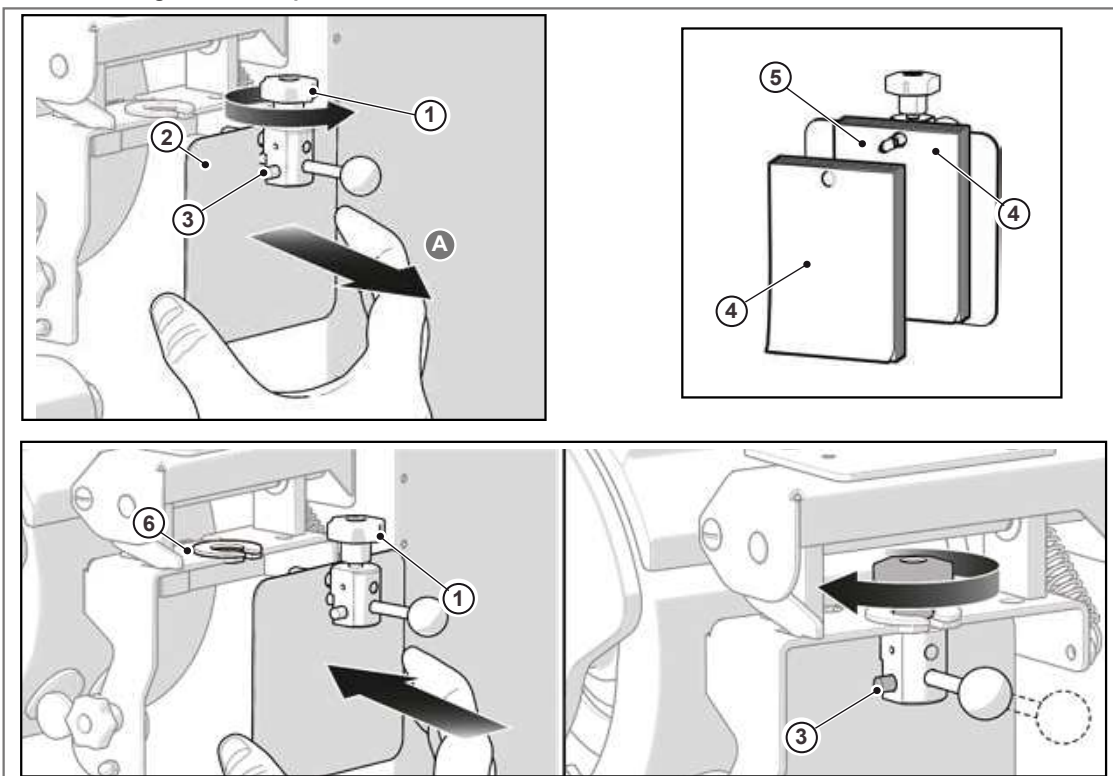
- 1) Lösen Sie den Knopf (1) und ziehen Sie (A) die Vorschubeinheit (2) heraus.
- 2) Drücken Sie die Vorschubeinheit zusammen, bis der Knopf (3) einrastet.
- 3) vor dem Einlegen eines neuen Papierblocks (4) diesen so abwickeln, dass mehrere Blätter nicht zusammenkleben können
- 4) Achten Sie darauf, dass die rauere Seite des Papiers mit dem Fleisch in Berührung kommt.
- 5) Legen Sie die Papierblätter (4) auf die Stützstange (5).
- 6) Setzen Sie die gesamte Einheit wieder zusammen, indem Sie die Stange (5) in ihr Loch und die Schraube des Knopfes (1) in den Schlitz (6) einsetzen und verriegeln.
- 7) Nach Abschluss der Montage entriegeln Sie den Drücker durch Drücken des Knopfes (3).

WARNUNG



Wenn das Gerät mit einer Papiereinheit ausgestattet ist, wird es mit einem Papierpaket geliefert.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Papier verwenden, das in Bezug auf Gewicht, Art, Größe und Lochposition mit dem mitgelieferten Papier identisch ist.





7 WARTUNG UND REINIGUNG

**GEFAHR!**

Das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung ist bei der Wartung und Reinigung von Maschinen VERPFLICHTET.

7.1 Wartung der Maschinen

Für Wartungsarbeiten, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind, und für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte immer an den Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, oder an **Minerva Omega Group S.r.l.**, um sich an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum zu wenden.

Il **Servizio Clienti** Minerva Omega Group S.r.l. risponde telefonicamente al numero **051 53.31.01** erreichbar und nennt Ihnen die Namen der autorisierten Wartungstechniker in Ihrer Nähe, an die Sie sich wenden können, wenn Sie schnelle Hilfe benötigen.

**GEFAHR!**

- Ersetzen Sie Aufkleber, die sich von der Maschine gelöst haben oder unleserlich sind.
- Wenn die Maschine aus irgendeinem Grund außer Betrieb ist, bringen Sie ein Schild an, das auf den Fehler hinweist.
- Bevor Sie die Maschine wieder in Betrieb nehmen, überprüfen Sie, ob alle Sicherheitsvorrichtungen funktionieren, und vergewissern Sie sich immer, dass die Schalttafeln, alle Schutzvorrichtungen und alle Schutzabdeckungen wie vom Hersteller vorgesehen mit Schrauben, Riegeln, Schnellverschlüssen usw. geschlossen sind.

**VORSICHT**

Die ordentlichen und außerordentlichen Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem und vom Hersteller der Maschine autorisiertem Personal durchgeführt werden.

**ELEKTRISCHE GEFAHR!**

Alle Wartungsarbeiten müssen immer im stromlosen Zustand der Maschine durchgeführt werden.

7.1.1 Planmäßige Wartungsarbeiten

Die nachstehend beschriebenen Maßnahmen müssen innerhalb der angegebenen Fristen durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung im Rahmen der Garantie. Außerdem müssen alle beschriebenen Vorgänge von einem einzigen Bediener durchgeführt werden; dies ist unerlässlich, um den notwendigen Schutz vor Fehlern aufgrund einer falschen Koordinierung der verschiedenen Aktionen zu gewährleisten.

Frequenz	Engriffsart	Eingriffsmodalität	Wer
Täglich, zu Beginn der Schicht	Überprüfen Sie die korrekte Funktion des Bedienfeldes.	Betätigen Sie die Tasten und prüfen Sie, ob sie richtig funktionieren.	Betreiber
	Überprüfen Sie die Integrität der Sicherheitssysteme.	Inspektion.	Betreiber
Täglich, zu Beginn der Schicht	Reinigung der Maschine.	Es ist ratsam, alle Teile des Geräts (innen und außen) täglich zu zerlegen und gründlich mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu reinigen, ohne sie einweichen zu lassen. Trocknen Sie alles gründlich ab..	Betreiber
Monatlich	Kontrolle der Füße.	Die Stabilität der Maschine hängt von der Unversehrtheit der Stützfüße ab: Überprüfen Sie ihren Zustand.	Betreiber

Alle in diesem Handbuch nicht ausdrücklich aufgeführten Arbeiten sind als außerordentliche Wartungsarbeiten zu betrachten, wie z.B.

- Arbeiten nach Fehlern an elektrischen Komponenten oder Motoren;
- Wartung der mechanischen Komponenten.

**GEFAHR!**

Wenn ein Fehler auftritt, der ein Eingreifen des Herstellers erfordert, muss die Maschine immer in den Zustand "Isolierung für Wartung" versetzt werden. Versuchen Sie niemals, Reparaturen oder behelfsmäßige Auswechslungen vorzunehmen; dies könnte zu ernsthaften Gefahren für gefährdete Personen und für die Maschine führen.
NIEMALS WASSERSTRAHLEN VERWENDEN

**VORSICHT**

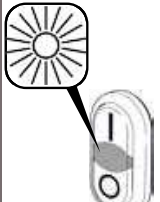

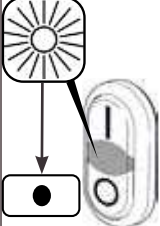
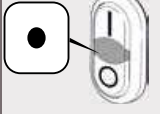
Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern besondere Fähigkeiten und müssen von qualifiziertem und vom Hersteller der Maschine autorisiertem Personal durchgeführt werden.

**WARNUNG**

Wenn Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller unter Verwendung der im Handbuch angegebenen Referenzen.

7.2 Diagnostik des Maschinenbetriebs

7.2.1 Meldungen an der Leuchtanzeige des doppelten Start-/Stopptasters

LED	Beschreibung	Störungen (interne Ursachen, nur für Wartungspersonal)
 <p>DAUERHAFT LEUCHTENDE ANZEIGELAMPE</p>	<p>Alles regulär. Maschine startbereit.</p> <p>AKTIONEN: drücken sie Start zum anfahren der Maschine.</p> <p>HINWEIS: beim drücken von Stopp blinkt die Kontrolllampe mit "zwei Blitzen und einer Pause": dies ist normal. Zeigt an, dass der Notfall-kreislauf korrekt funktioniert</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Drücken von Start läuft die Maschine nicht an: Interne elektrische Verkabelung beschädigt. Die elektronische Karte ist beschädigt <p>AKTIONEN: Schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Stecker der elektrischen Stromversorgung und nehmen Kontakt mit dem Kundendienst auf.</p>
 <p>BLINKENDE KONTROLL-LAMPE</p>	<p>Drücken Sie STOP, um die Maschine anzuhalten.</p> <p>AKTIONEN: Drücken Sie STOP, um die Maschine anzuhalten.</p> <p>HINWEIS: beim drücken von Stopp blinkt die Kontrolllampe mit "zwei Blitzen und einer Pause": dies ist normal. Zeigt an, dass der Notfall-kreislauf korrekt funktioniert</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Drücken von Start läuft die Maschine nicht an: Der Motor ist mechanisch blockiert., Interne elektrische Verkabelung beschädigt, Die elektronische Karte ist beschädigt, Motor beschädigt. • Beim Drücken von Stopp schaltet die Maschine NICHT AB: Interne elektrische Verkabelung beschädigt, Die elektronische Karte ist beschädigt. <p>AKTIONEN: Schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Stecker der elektrischen Stromversorgung und nehmen Kontakt mit dem Kundendienst auf.</p>
 <p>ZWEI BLITZE UND EINE PAUSE</p>	<p>Mögliche Ursachen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Maschinengehäuse sind geöffnet. • Die Maschinengehäuse sind nicht korrekt geschlossen. • Der Stopp-Taster ist gedrückt/blockiert. <p>AKTIONEN: Schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Stecker der elektrischen Stromversorgung und nehmen Kontakt mit dem Kundendienst auf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der STOPP-Taster ist defekt. • Die elektrische Verkabelung des STOPP-Tasters ist beschädigt. • Eine oder mehrere Sicherheitssensoren sind NICHT auf die zugehörigen Magneten (Verformungen, Stöße usw.) ausgerichtet. • Eine oder mehrere Magnete sind NICHT auf die zugehörigen Sicherheitssensoren (Verformungen, Stöße usw.) ausgerichtet. • Die elektrische Verkabelung einer oder mehrerer Sicherheitssensoren ist beschädigt. • Der Magnet eines oder mehrerer Sicherheitssensoren ist beschädigt. • Die elektronische Karte ist beschädigt. <p>AKTIONEN: Schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Stecker der elektrischen Stromversorgung und nehmen Kontakt mit dem Kundendienst auf.</p>
 <p>KONTROLL-LAMPE AUS</p>	<p>Mögliche Ursachen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spannungsversorgung der Maschine ausgefallen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die elektronische Karte ist beschädigt. • Beschädigte interne elektrische Verkabelung <p>AKTIONEN: Schalten Sie die Maschine aus, ziehen den Stecker der elektrischen Stromversorgung und nehmen Kontakt mit dem Kundendienst auf.</p>

7.3 Reinigung


ELEKTRISCHE GEFAHR!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten muss die Maschine von der Stromversorgung getrennt werden.


WARNUNG

Die Reinigungsarbeiten müssen in Übereinstimmung mit dem HACCP-Plan des Unternehmens durchgeführt werden.


GEFAHR!

Das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung ist bei Reinigungsarbeiten **VERPFLICHTET**.


VORSIHT

- Verwenden Sie niemals einen direkten Wasserstrahl zur Reinigung.
- Verwenden Sie keine Metallwattepads oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Es ist **ABSOLUT VERBOTEN**, ungeeignete Reinigungsmittel für die Reinigung von Gegenständen und Zubehör für den menschlichen Verzehr zu verwenden.
- Verwenden Sie niemals kohlenwasserstoff-, alkohol- oder lösungsmittelhaltige Produkte (insbesondere für Kunststoffteile wie den Trichterdeckel).
- Um Schäden an elektrischen und elektronischen Bauteilen zu vermeiden, sollten Sie den Thermostat und die Bedientasten nicht nass machen..

Am Ende der Produktion und in jedem Fall am Ende des Tages muss die Maschine gründlich gereinigt werden, um sie in bestmöglichem Zustand zu halten. Es wird empfohlen, die Reinigung in der unten angegebenen Reihenfolge durchzuführen:

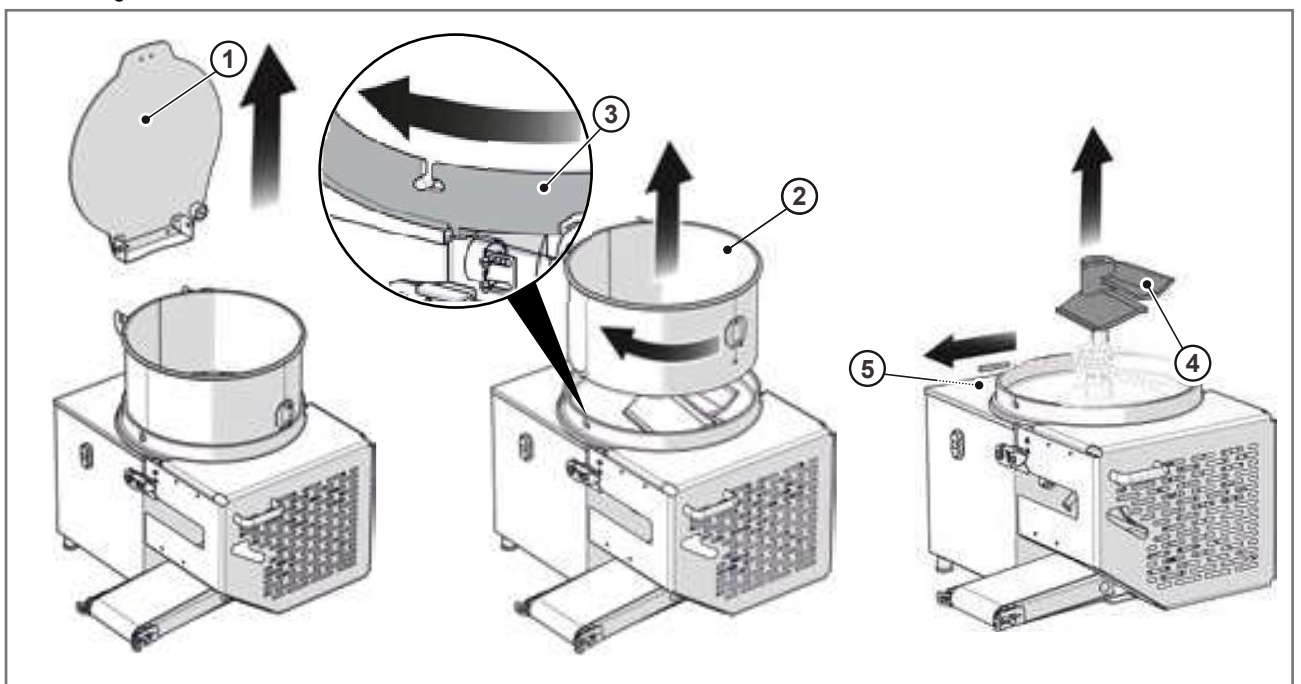
- 1) die Trichtereinheit reinigen (einschließlich Abdeckung, Trichter und Messer)
- 2) die Formwalze reinigen
- 3) den weißen Polyethylenblock reinigen
- 4) die Abstreifereinheit reinigen
- 5) das Förderband reinigen
- 6) Reinigen Sie sorgfältig die Därme, die abdeckungen und alle Bereiche, in denen sich Fleischreste befinden könnten.
- 7) den Maschinenkörper reinigen

Einige Geräte müssen zur Reinigung demontiert werden. Um diesen Vorgang auszuführen, gehen Sie wie folgt vor

- 8) Mischerblatt
- 9) Trichter
- 10) Papiergruppe (optional)
- 11) Abstreiferkabel
- 12) Formgebende Walze
- 13) Förderband

Bauen Sie die gewaschenen und gründlich getrockneten Teile wieder zusammen.

Bauen Sie die verschiedenen Komponenten in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Demontage wieder zusammen. Beim Zusammenbau ist Vorsicht geboten, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.





7.3.1 Reinigung des Trichters

Das zu verarbeitende Fleisch wird in den Trichter gegeben, der daher am Ende jedes Produktionslaufs und jeden Tag gereinigt werden muss:

- 1) Entfernen Sie die Abdeckung (1), indem Sie sie öffnen und anheben.
- 2) Der Trichter (2) ist mit einer Bajonettverschlussbefestigung (3) angebracht. Um ihn zu demontieren, muss er um einige Grad im Uhrzeigersinn gedreht werden.
- 3) Nehmen Sie den Trichter (2) heraus und reinigen Sie ihn mit einem Schwamm, der mit lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel angefeuchtet wurde.
- 4) Um eine gründliche Reinigung der Maschine zu erzielen, muss auch die Mischschaufel (4) gereinigt werden. Um die Schaufel (4) zu entfernen, drehen Sie sie, bis der Bolzen in der Schaufel mit der Öse an der Nabe ausgerichtet ist. Reinigen Sie sie mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.
- 5) Zum Zusammenbau führen Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

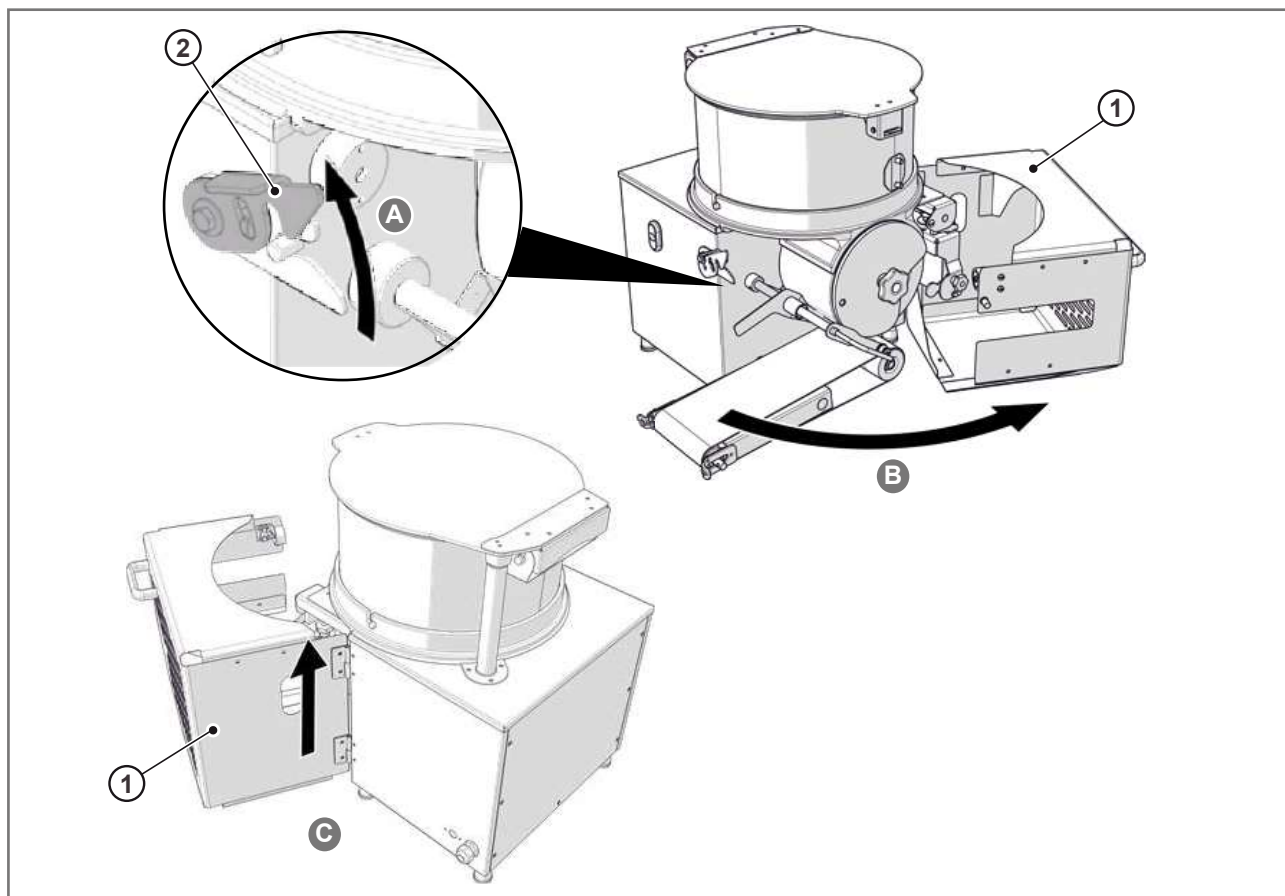
7.3.2 Reinigung des Schutzes

Zum Reinigen der Schutzvorrichtung (1) muss diese von der Maschine abgenommen werden:

- 1) Heben Sie (A) den Auslösehaken (2) an.
- 2) Öffnen Sie (B) die Schutzvorrichtung (1).
- 3) Heben Sie (C) die Schutzvorrichtung (1) an, um sie aus den Scharnieren zu entfernen.
- 4) Reinigen Sie das Schutzgitter (1) mit einem feuchten Tuch.

Um die Schutzvorrichtung (1) nach der Reinigung wieder anzubringen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

7.3.3 Reinigung der Formwalze




WARNUNG

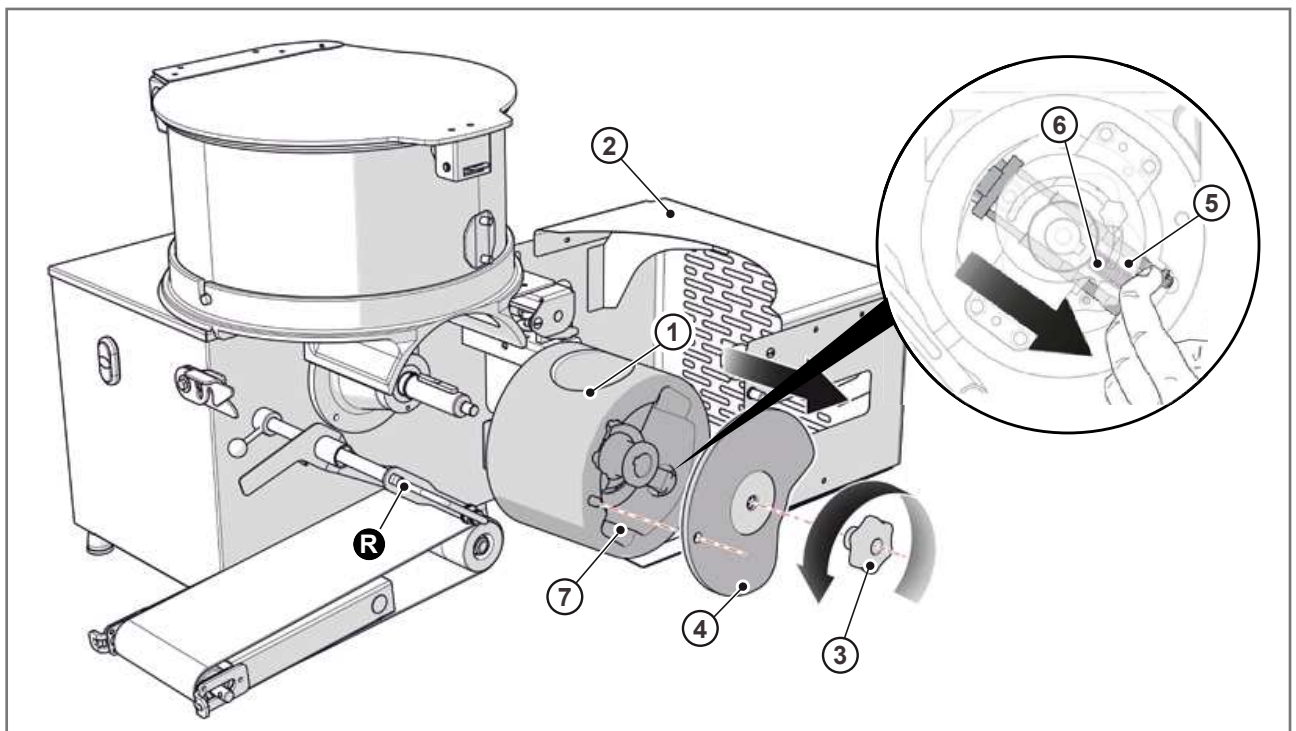
Die Demontage zu Reinigungszwecken muss manuell und ohne Einsatz von Geräten erfolgen.

Zur sorgfältigen Reinigung muss die Formwalze demontiert werden(1):

- 1) Öffnen Sie die Edelstahlabdeckung (2).
- 2) Der Abstreifer R muss vor dem Herausziehen der Formwalze entfernt werden (siehe Abschnitt 7.3.5).
- 3) den Knopf (3) abschrauben, den Nocken (4) herausziehen, dann die Rolle (1) durch Drücken auf die Ausziehvorrichtung (5) herausziehen
- 4) mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen
- 5) Wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist, setzen Sie die Rolle (1) wieder ein, indem Sie sie auf ihrer Zunge einrasten lassen. Es ist wichtig, die Position der Rolle zu überprüfen, die sich einige mm innerhalb des Polyethylenblocks befinden muss.
- 6) Um die Rolle (1) korrekt bis zum Anschlag einzuführen, drücken Sie auf die Ausziehvorrichtung (5), um die Kraft der Feder (6) zu überwinden, und schieben Sie gleichzeitig die Rolle (1) bis zum Anschlag, um sie in ihre ursprüngliche Position zurückzubringen.
- 7) Montieren Sie den Nocken (4) wieder, indem Sie ihn auf den Stift (7) stecken und mit dem Knopf (3) sichern.
- 8) Prüfen Sie nach der Montage, ob alle Teile richtig positioniert sind.
- 9) Um das Herausnehmen zu erleichtern, empfehlen wir, die Maschine anzuhalten, wenn der Formwalzenraum nach oben zeigt.

7.3.4 Formatwechsel

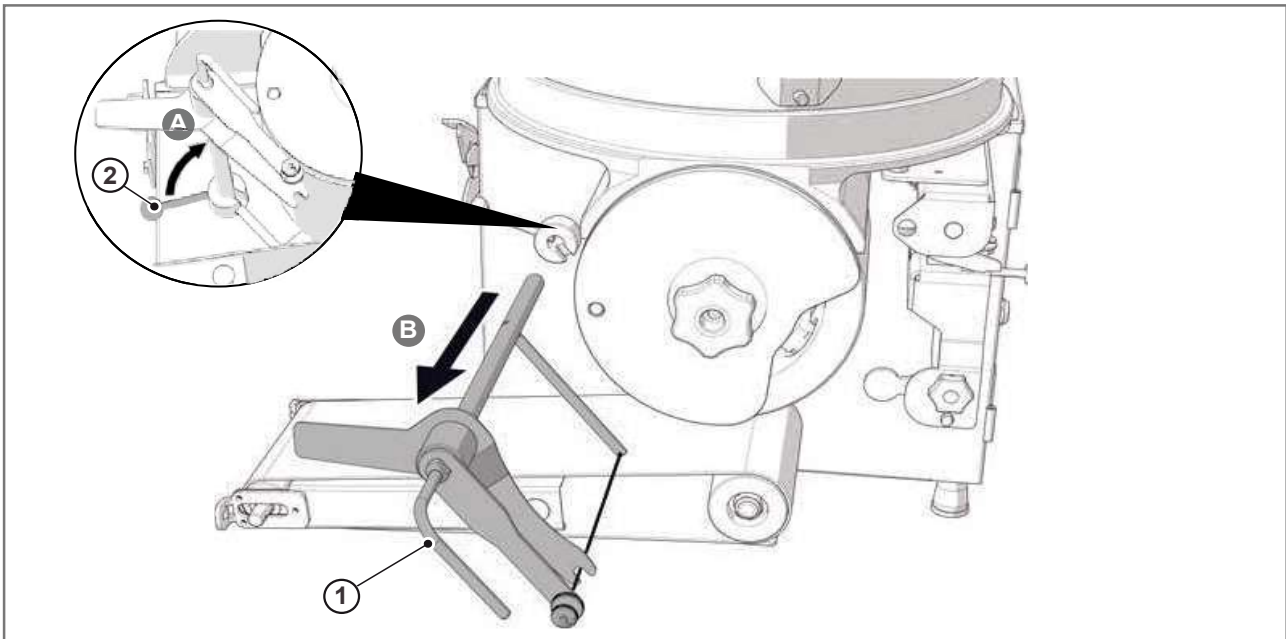
Zum Wechseln des Formates demontieren Sie den Zylinder und wechseln ihn mit dem neuen Format aus, danach montieren Sie die Vorrichtung wieder wie im vorstehenden Abschnitt beschrieben

7.3.5 Reinigung Drahtabstreifer


Zur Reinigung des Abstreifers (1) muss dieser aus der Maschine ausgebaut werden:

- 1) den Drehknopf (2) drehen (A), bis der Abstreifer (1) aus seiner Halterung gelöst ist
- 2) Entfernen Sie (B) den Abstreifer (1).
- 3) Reinigen Sie den Abstreifer (1) vorsichtig mit einem feuchten Tuch.

Um den Abstreifer (1) nach der Reinigung wieder zusammenzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



7.3.6 Reinigung des Förderbandes

Diese Einheit hat die Aufgabe, die Hamburger aus der Maschine zu transportieren.

Es ist ratsam, das Förderband (1) am Ende der Produktion und in jedem Fall am Ende des Tages zu reinigen:

- 1) die Umlenkrolle (2) anheben, um den Riemen zu lösen
- 2) fahren Sie mit der Extraktion fort (A).

Der Gürtel ist aus Materialien gefertigt, die den geltenden Hygienevorschriften entsprechen. Verwenden Sie zur Reinigung lauwarmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel.

Zum Zusammenbau führen Sie die oben beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Einstellungen des Förderbandes

- Spannen

Um den Riemen zu spannen, stellen Sie beide Spanner (3) gleichmäßig ein, indem Sie die Mutter (4) lockern und die Schraube (5) drehen.

- Auswuchten

Falls das Band während des Betriebes aus der Mitte läuft, die beiden Spanner betätigen, bis das Band wieder in der richtigen Stellung ist.

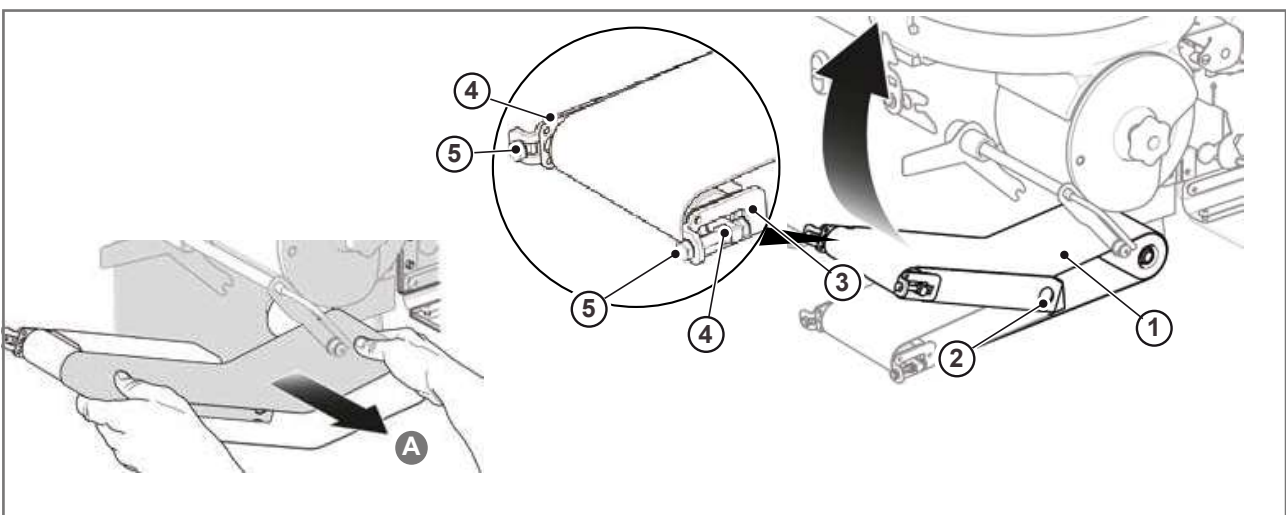
Auswechseln des Förderbandes

Um den Riemen zu wechseln, entfernen Sie ihn wie oben beschrieben und ersetzen Sie ihn durch einen neuen.



WARNUNG

Überprüfen Sie immer die Spannung





7.3.7 Reinigung des Maschinenkörpers

- Verwenden Sie für den Maschinenkörper nur lauwarmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel mit einem feuchten Tuch. Achten Sie besonders auf die Bereiche, die mit dem Produkt in Berührung kommen.
- Unter der Maschine können sich Fleischreste, Staub usw. ansammeln. Reinigen Sie gründlich, wiederum mit einem feuchten Schwamm, eventuell mit Hilfe eines langen, dünnen Werkzeugs oder durch leichtes Anheben der Maschine.

7.3.8 Datenblatt zur reinigung nach dem HACCP-verfahrenre

Oberfläche	PRODUKT	Produkttypologie und wirkungsweise	Eingriffsmodalität	Häufigkeit
Metall (Stahl, Edelstahl, eloxiertes Aluminium)	Reinigungsmittel neutrales oder leicht alkalisches Reinigungsmittel	Produkte auf der Basis von anionischen und nicht-ionischen Tensiden, die EDTA, Natriumsilikate, Synergisten, in geeigneter Weise in Wasser verdünnt enthalten. 90% biologisch abbaubar; mit pH-Wert des Produktes in Wasser zwischen 9 und 12. Das Tensid löst den Schmutz, der anschließend durch Wasserwirkung entfernt wird.	Tragen Sie das Produkt mit einem weichen Schwamm oder einem Vlies- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	Am Ende jeder Arbeitsschicht oder basierend auf dem HACCP-Intervall des Unternehmens
Kunststoff (Polyäthylen)	Desinfizierern	Produkte, die auf der Basis von quaternären Ammoniumsalzen in Wasser angemessen verdünnt sind. Die antibakterielle Wirkung wird durch Einfluss auf die Stoffwechselreaktionen von Proteinen und auf die Permeabilität von Zellmembranen erreicht. Sie sind mit anionischen Tensiden unverträglich, wenn sie mit letzteren gemischt werden, verlieren sie ihre Wirkung. Auf keinen Fall quaternäre Ammoniumverbindungen mit normalen Reinigungsmitteln mischen.	Tragen oder sprühen Sie das Produkt mit einem weichen Schwamm oder einem Papiertaschentuch auf die Oberfläche auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	Täglich
Metall (lackiert)		Produkte auf der Basis von anionischen und nicht-ionischen Tensiden, die EDTA, Natriumsilikate, Synergisten, in geeigneter Weise in Wasser verdünnt enthalten. 90% biologisch abbaubar; mit pH-Wert des Produktes in Wasser zwischen 9 und 12. Das Tensid löst den Schmutz, der anschließend durch Wasserwirkung entfernt wird.	Tragen Sie das Produkt mit einem Stoff- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen..	Am Ende jeder Arbeitsschicht oder basierend auf dem HACCP-Intervall des Unternehmens
Kunststoff Durchsichtig (Lexan, Metacrylat)	Desinfizierern	Produkte, die auf der Basis von quaternären Ammoniumsalzen in Wasser angemessen verdünnt sind. Die antibakterielle Wirkung wird durch Einfluss auf die Stoffwechselreaktionen von Proteinen und auf die Permeabilität von Zellmembranen erreicht. Sie sind mit anionischen Tensiden unverträglich, wenn sie mit letzteren gemischt werden, verlieren sie ihre Wirkung. Auf keinen Fall quaternäre Ammoniumverbindungen mit normalen Reinigungsmitteln mischen	Tragen Sie das Produkt mit einem Stoff- oder Mikrofasertuch auf. 5 Minuten einwirken lassen und mit Wasser klarspülen.	Täglich



VORSICHT

Denken Sie daran, das Etikett der für die Desinfektion verwendeten Produkte sorgfältig zu prüfen und insbesondere darauf zu achten, dass der folgende Wortlaut auf dem Etikett angegeben ist:

- Desinfektionsmittel, Presidio Medico Chirurgico;
- Registrierungsnummer beim Ministerium für Gesundheit;
- "zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie";
- Dosen und Einnahmezeiten;
- Zusammensetzung, Hersteller, Charge und Datum der Herstellung;
- Sicherheitshinweise für den Gebrauch.



GEFAHR!

- Für die Reinigung empfehlen wir nicht aggressive Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die keine Alkalien (z. B. Natronlauge), sauren oder chlorhaltigen Verbindungen (z. B. Hypochlorit) oder organische Lösungsmittel (z. B. Aceton, Alkohol, Ether) enthalten.
- Entfernen Sie Schmutz nicht mit scheuernden Tüchern oder Metallschwämmen. Die Verwendung von Produkten in zusammengesetzten Lösungen ist verboten.
- Bevor Sie ein Produkt verwenden, lesen Sie das technische Datenblatt und das Sicherheitsdatenblatt auf der Verpackung.



1 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL	120
1.1 Simbología.....	120
1.2 Ilustraciones.....	120
1.3 Objetivo del manual.....	120
1.4 Conservación.....	121
1.5 Actualización del manual.....	121
2 INFORMACIÓN GENERAL	122
2.1 Datos del fabricante.....	122
2.2 Límites de responsabilidad.....	122
2.3 Placa de identificación.....	122
2.4 Definición de operador.....	123
2.5 Garantía.....	123
2.6 Declaración de conformidad.....	123
3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	124
3.1 Descripción de la máquina.....	124
3.1.1 <i>Utilización prevista</i>	124
3.1.2 <i>Descripción de los componentes</i>	124
3.1.3 <i>Dimensiones</i>	125
3.2 Datos técnicos.....	125
4 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD	126
4.1 Entorno de trabajo.....	126
4.2 Ruido aéreo de la máquina.....	126
4.3 Riesgos Residuales.....	126
4.4 Equipo de protección individual (EPI).....	126
4.5 Precauciones generales.....	127
4.6 Riesgos eléctricos.....	127
4.7 Seguridad del operador.....	128
4.8 Señales de seguridad.....	128
4.9 Dispositivos de seguridad.....	129
4.9.1 <i>Controles de de los dispositivos de seguridad</i>	129
5 INSTALACIÓN	130
5.1 Transporte y montaje.....	130
5.1.1 <i>Dimensiones del embalaje</i>	130
5.1.2 <i>Contenido del embalaje</i>	130
5.2 Recepción.....	130
5.2.1 <i>Elevación y manipulación de la máquina</i>	131
5.2.2 <i>Área de trabajo</i>	131
5.3 Instalación.....	132
5.3.1 <i>Conexión eléctrica</i>	132
5.4 Limpieza inicial.....	132
5.5 Controles preliminares.....	132
5.6 Almacenamiento.....	133
5.7 Demolición.....	133
6 FUNCIONAMIENTO Y USO	134
6.1 Descripción del panel de control.....	134
6.2 Verificaciones preventivas.....	134
6.3 Puesto de operador.....	134
6.4 Primer arranque.....	134
6.5 Arranque.....	135
6.5.1 <i>Arranque de la máquina</i>	136
6.5.2 <i>Controles a efectuar en caso de no obtenerse el arranque</i>	136
6.5.3 <i>Tareas del operador</i>	136
6.6 Procedimiento de parada.....	137
6.7 Rodillo formador.....	137
6.8 Raspador de hilo.....	138



6.9	Mando de pedalera (opcional)	138
6.10	Grupo papel (opcional)	138
6.10.1	Centraje hojita	139
6.10.2	Conexión/desconexión del grupo de papel	139
6.10.3	Reaprovisionamiento papel	139
7	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	140
7.1	Mantenimiento de las máquinas	140
7.1.1	Trabajos de mantenimiento programados	140
7.2	Diagnóstico de funcionamiento de la máquina	141
7.2.1	Indicaciones en el piloto del botón doble start/stop	141
7.3	Limpieza	141
7.3.1	Limpieza de la tolva	143
7.3.2	Limpieza del protector	144
7.3.3	Limpieza del rodillo formador	144
7.3.4	Cambio de formato	144
7.3.5	Limpieza raspador de hilo	144
7.3.6	Limpieza de la cinta transportadora	145
7.3.7	Limpieza del cuerpo de la máquina	146
7.3.8	Ficha de limpieza en cumplimiento del procedimiento HACCP	146
8	ANEXOS	147
8.1	Recambios	147
8.2	Esquemas Eléctricos	152
9	CERTIFICADO DE GARANTÍA	164
10	DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD	165



1 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL

1.1 Simbología

Para la seguridad de las personas y de los bienes, se han utilizado símbolos especiales en esta documentación para llamar la atención sobre condiciones peligrosas, advertencias o información relevante:



¡PELIGRO!

Peligro con riesgo de lesiones o muerte.

Normas de prevención de accidentes para el operador.

PRESTE ATENCIÓN A LOS BLOQUES DE TEXTO INDICADOS POR ESTE SÍMBOLO.



¡PELIGRO ELÉCTRICO!

Peligro con riesgo de lesiones o muerte.

Normas de prevención de accidentes para el operador.

PRESTE ATENCIÓN A LOS BLOQUES DE TEXTO INDICADOS POR ESTE SÍMBOLO.



ATENCIÓN

Posibles daños en la máquina y/o sus componentes.

Presta atención.



ADVERTENCIA

Advertencia o nota sobre las funciones clave o información útil relativa a la operación actual.



¡QUITAR LA ENERGÍA ELÉCTRICA!

Es obligatorio togliere la tensione elettrica prima di intervenire sulla macchina. PRESTE ATENCIÓN A LOS BLOQUES DE TEXTO INDICADOS POR ESTE SÍMBOLO.

1.2 Ilustraciones

Las ilustraciones de esta publicación son actuales en la fecha de su publicación.

Debido a las continuas actualizaciones técnicas o comerciales, en la máquina objeto de este manual pueden instalarse componentes cuya forma externa puede diferir de la ilustrada, conservando la funcionalidad y la capacidad de ajuste de los componentes ilustrados.



ADVERTENCIA

Las ilustraciones son orientativas y pueden mostrar la máquina con los dispositivos de protección retirados para una mejor comprensión.

1.3 Objetivo del manual



ADVERTENCIA

Este documento se ha elaborado de acuerdo con la normativa vigente en el momento de su publicación.

El objetivo de este manual es proporcionar al cliente toda la información necesaria para utilizar y manejar la máquina de forma correcta, independiente y segura.

El manual contiene información sobre la seguridad, los aspectos técnicos, el funcionamiento y el mantenimiento de la máquina C/E H SMART. Las instrucciones de uso son parte integrante de la máquina y deben acompañarla durante toda su vida útil, hasta su desguace. Conserve las instrucciones de uso en un lugar accesible, cerca de la máquina y conocido por todos los operadores.



ATENCIÓN

Lea atentamente este manual y siga cuidadosamente las instrucciones antes de cualquier uso, comprobación y operación que deba realizarse en la máquina.

Impedir la utilización de la máquina por parte de operarios que no estén familiarizados con las prescripciones contenidas en las instrucciones.

El uso y el mantenimiento correctos de la máquina contribuyen a su buen funcionamiento y a un ciclo de vida más largo.

En caso de duda o para obtener información, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano o con el servicio posventa de Minerva Omega Group S.r.l. directamente.



1.4 Conservación

El manual debe guardarse con cuidado y en las inmediaciones de la máquina, debe ser accesible y conocido por todos los operarios, estar protegido de los líquidos y de cualquier otra cosa que pueda afectar a su legibilidad, y **estar disponible para su consulta en cualquier momento.**

El manual y la declaración de conformidad son parte integrante de la máquina y, por tanto, deben acompañarla durante todo su ciclo de vida.

Minerva Omega Group S.r.l. no se hace responsable de los inconvenientes, roturas, accidentes, etc. debidos al desconocimiento o a la no aplicación de las normas contenidas en estas Instrucciones.

Lo mismo se aplica a la realización de modificaciones, variaciones y/o la instalación de accesorios no autorizados.

Si el manual se ha perdido o es ilegible, solicite una copia a **Minerva Omega Group S.r.l.**



ADVERTENCIA

Este documento debe entregarse a cualquier propietario posterior de la máquina.

1.5 Actualización del manual

La información, las descripciones y las ilustraciones contenidas en este manual reflejan el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina.

El Fabricante, en su constante empeño por mejorar sus productos y/o por razones de mercado, se reserva el derecho de realizar cambios en las máquinas en cualquier momento por razones técnicas o comerciales sin previo aviso y sin que ello dé derecho al Comprador a rescindir el contrato.

En el caso de que, debido a modificaciones en la máquina instalada en las instalaciones del Cliente, sea necesario complementar, modificar y/o actualizar el contenido de este manual, será responsabilidad del Fabricante proporcionar los capítulos actualizados y revisados.

Es responsabilidad del usuario, siguiendo las indicaciones que acompañan a la documentación actualizada, sustituir todas las copias que tenga por las del nuevo nivel de revisión.



2 INFORMACIÓN GENERAL

2.1 Datos del fabricante

MINERVA OMEGA GROUP S.r.l.

	Via del Vetraio, 36 40138 Bologna - Italy
	+39 051 530174
	+39 051 535327
	info@minervaomegagroup.com
	www.minervaomegagroup.com

2.2 Límites de responsabilidad

El fabricante es responsable de la máquina en su configuración inicial.

El uso de piezas de recambio no originales, las modificaciones de la máquina, la instalación de cualquier equipo accesorio no suministrado o autorizado por el fabricante y la realización de operaciones de mantenimiento que no se ajusten a las instrucciones del manual eximen al fabricante de cualquier responsabilidad por daños personales o materiales.

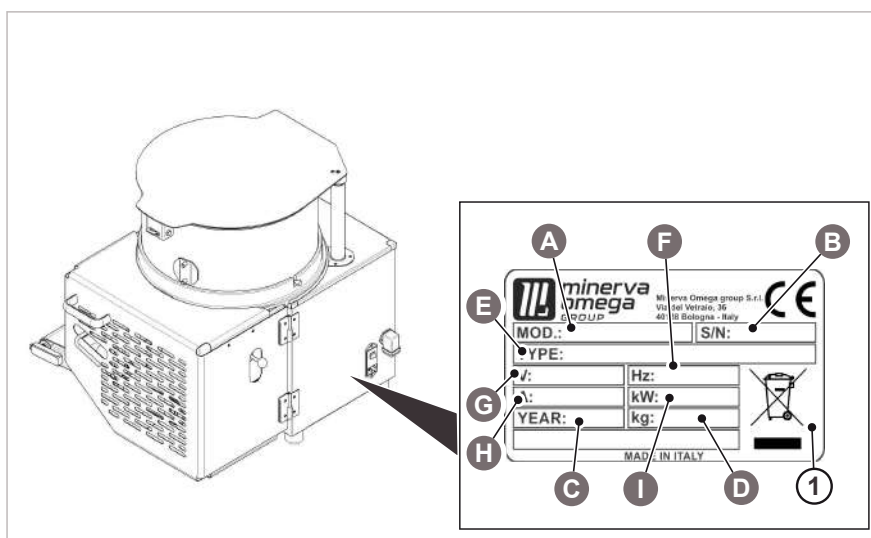
El Fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o bienes causados por:

- uso inadecuado de la máquina;
- desprecio total o parcial de las instrucciones proporcionadas;
- uso de la máquina que no cumpla con la normativa vigente;
- uso no conforme a las leyes nacionales de seguridad y prevención de accidentes;
- manipulando incluso una sola pieza de la máquina;
- Instalación y/o conexión incorrecta a las fuentes de alimentación previstas;
- utilización de piezas de recambio no originales.

2.3 Placa de identificación

En la máquina se coloca una placa (1) que contiene los datos de identificación indispensables para cualquier tipo de solicitud de asistencia y/o repuestos por parte del cliente, incluyendo:

- Máquina;
- Número de matrícula;
- Año de fabricación;
- Peso en kg;
- Máquina;
- Frecuencia de red en Hertz (Hz);
- Tensión nominal en Voltios (V);
- Corriente nominal en Amperios (A);
- Potencia nominal en kiloWatts (kW).



ADVERTENCIA

- NO retire, mueva o sustituya la placa de identificación por la de otra máquina.
- NO modifique los datos de la placa de identificación.
- NO limpie la placa de identificación con ningún objeto que pueda hacer ilegibles los datos.



2.4 Definición de operador

En función de la tarea (transporte, elevación, instalación, mantenimiento, etc.), el operario debe tener un nivel mínimo de competencia (cualificación) para poder realizar la tarea que se le exige con seguridad.



OPERADOR

Personal adecuadamente formado para manejar, ajustar, realizar el mantenimiento rutinario y limpiar la máquina.



PERSONAL ESPECIALIZADO

Personal técnico que ha adquirido conocimientos específicos sobre la máquina, tanto mecánicos como eléctricos, y es capaz de mecánica y eléctrica, y es capaz de:

- transporte
- instalar
- prueba
- instruir
- intervenir para resolver problemas y averías.



ATENCIÓN

Las operaciones o maniobras realizadas con un conocimiento limitado del funcionamiento de la máquina pueden comprometer la seguridad del operador y/o dañar la máquina.



¡PELIGRO!

Las operaciones que representan una situación potencialmente peligrosa para los operadores se destacan con el símbolo que se muestra al lado.

2.5 Garantía



ADVERTENCIA

La garantía comercial emitida por el vendedor es válida por un periodo de **12 meses**. Si se pierde la Declaración de Conformidad, solicite una copia al fabricante.

- La garantía autoriza al fabricante (Véase el apartado «9 Certificado de garantía») a sustituir gratuitamente los componentes mecánicos que resulten defectuosos al ser examinados. Los gastos de transporte para la entrega/reparto correrán a cargo del Cliente.
- Los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos están excluidos de la garantía.

La garantía sólo es válida si se cumplen las siguientes condiciones:

- A) La instalación y la puesta en marcha deben ser realizadas por el Servicio de Asistencia Técnica del distribuidor autorizado por el Fabricante.
- B) El uso debe cumplir con las instrucciones de este manual.
- C) No se puede reclamar una indemnización por “daños indirectos y lucro cesante”.

La garantía queda anulada

- 1) por el uso inadecuado de la máquina.
- 2) Incumplimiento total o parcial de las instrucciones proporcionadas;
- 3) Por incumplimiento de los puntos A y B.
- 4) Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de tensión no comprendidas entre el 95% y el 105% del valor nominal (Norma CEI 2-3 de julio de 1988 de conformidad con la norma CENELEC HD 53.1.S2).
- 5) Si la máquina está:
 - limpiar con un chorro de agua, vapor o agua pulverizada;
 - colocados en un entorno refrigerado (cámaras frigoríficas, vitrinas y similares). Véase el apartado “4.1 Entorno de trabajo”.
- 6) Si la máquina se daña por causas externas (caídas, golpes, etc.).
- 7) Si la máquina es manipulada por personal no autorizado.
- 8) Si las piezas de repuesto originales no están instaladas en la máquina.

2.6 Declaración de conformidad

La Declaración de Conformidad CE, suministrada con la máquina en este manual, es el documento con el que el Fabricante certifica, bajo su responsabilidad, que ha cumplido con las Directivas Europeas, Normas y Especificaciones Técnicas necesarias (indicadas en la propia Declaración) para que la máquina cumpla con los requisitos esenciales para su comercialización y uso en la Unión Europea. La Declaración de Conformidad debe considerarse parte integrante de la máquina y debe acompañarla hasta su desguace.



3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.1 Descripción de la máquina

La máquina consta de una tolva de acero inoxidable, una cuchilla mezcladora/prensadora de aluminio, un rodillo formador de plástico apto para el contacto con alimentos y un hilo rascador de acero. La tapa de la tolva es de metacrilato transparente.

Las máquinas, alimentadas con carne picada, producen automáticamente hamburguesas o hamburguesas en porciones del peso deseado, que puede ajustarse a través del rodillo formador, utilizando también diversas combinaciones de ingredientes: carne de vacuno, pollo o pescado en combinación con pan rallado, huevos, verduras, queso, soja, especias.

El peso de las hamburguesas o hamburguesas permanece constante y perfectamente determinado, un aspecto productivo importante en el sector de la producción y el envasado y en la restauración colectiva, donde las cantidades de producto/porción/envase se definen con precisión.

Puede haber extras opcionales.

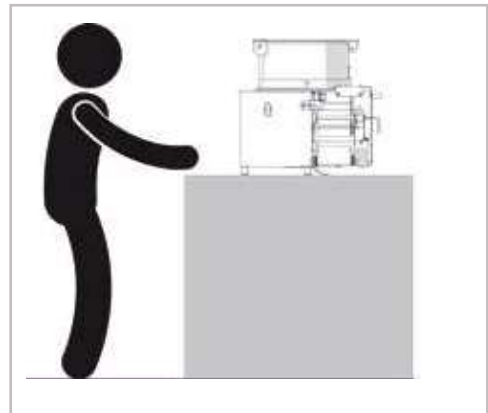
3.1.1 Utilización prevista

La máquina de hamburguesas ha sido diseñada y construida únicamente para el procesamiento de cualquier tipo de carne animal, ya picada, y debe utilizarse exclusivamente para este fin.

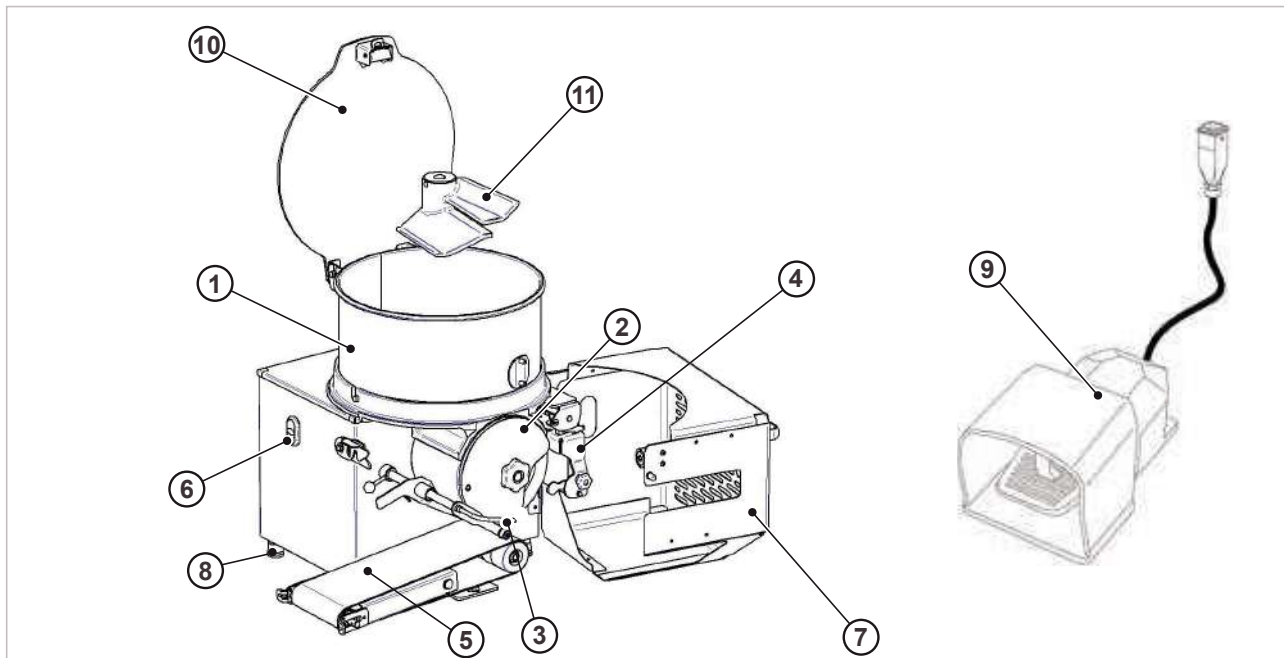


ATENCIÓN

- Cualquier uso distinto al indicado no está permitido y puede causar daños a la máquina y a los operarios. Se aconseja utilizar siempre sólo los accesorios suministrados.
- La máquina debe ser manejada siempre por un solo operario. Para utilizar la máquina con seguridad, el operador debe respetar la posición de trabajo y de control que se muestra en la figura.



3.1.2 Descripción de los componentes

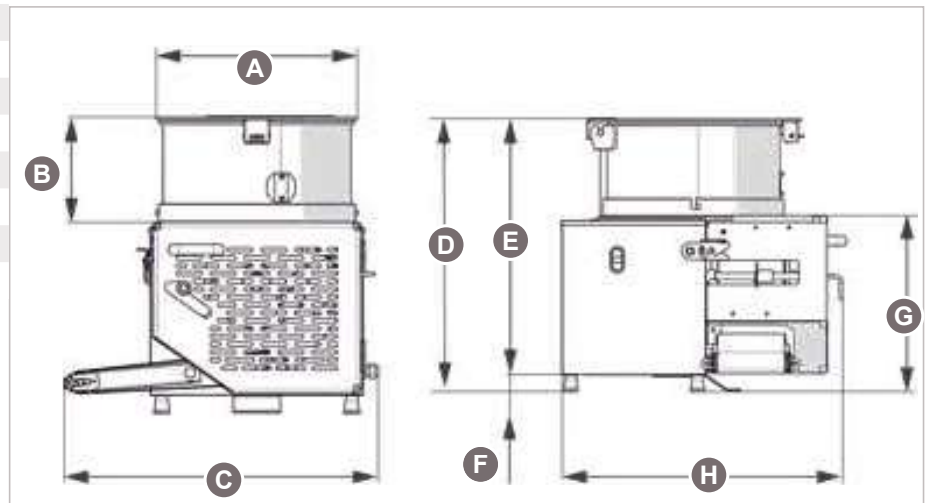


Ref.	Descripción	Ref.	Descripción
1	Tolva	6	Panel de mandos
2	Rodillo formador	7	Protección de acero inoxidable
3	Hilo rascador	8	Pies
4	Grupo papel (opcional)	9	Mando de pedalera (opcional)
5	Cinta transportadora	10	Tapa de la tolva
		11	Cuchilla mezcladora



3.1.3 Dimensiones

A (mm)	385
B (mm)	190
C (mm)	602
D (mm)	568
E (mm)	529
F (mm)	36
G (mm)	355
H (mm)	595
Peso (kg)	49



3.2 Datos técnicos

	Unidad de medida	Valores	
Tensión nominal	V	230	400
Número de fases	n	1	3
Frecuencia nominal	Hz	50	50
Potencia nominal	kW	0,3	0,3
Potencia nominal	HP	0,4	0,4
Velocidad nominal	g/mn-rpm	1370	1370
Corriente nominal	A	3,1	
Corriente de irrupción	A	21,7	
Tipo de servicio	-	S3 30%	
Clase de aislamiento	-	F	
Factor de potencia	-	0,96	
Ruido aéreo	dB	69	



4 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD



ATENCIÓN

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños materiales y/o personales que se deriven del incumplimiento de las advertencias de este capítulo.



¡PELIGRO!

Siga todas las instrucciones de seguridad de este capítulo para un uso seguro de la máquina.

4.1 Entorno de trabajo

La máquina funciona correctamente dentro de los siguientes valores ambientales:

- Temperatura entre +5°C y +45°C.
- Humedad entre el 30% y el 90%.
- Mantenga la zona de trabajo ordenada y suficientemente iluminada.
- Proporcionar un espacio adecuado para el trabajo y la circulación alrededor de la máquina



ATENCIÓN

El local donde se vaya a utilizar la máquina debe estar libre de sombras, deslumbramientos molestos y efectos estroboscópicos peligrosos debidos a la iluminación proporcionada por el comprador. Se recomienda un nivel de iluminación medio no inferior a 300 lux.

4.2 Ruido aéreo de la máquina



ADVERTENCIA

Nivel de presión sonora continuo medido según la norma EN ISO 3744.

Consulte los valores indicados en el apartado “3.2 Datos técnicos”.

4.3 Riesgos Residuales

A pesar de los dispositivos de seguridad, de las protecciones contra accidentes y de las advertencias, todavía existen algunos riesgos residuales que hay que llamar la atención de los operarios durante la formación, que se indican mediante pictogramas especiales y que hay que tener en cuenta al utilizar la máquina:



¡PELIGRO!

- Riesgo de contusión/aplastamiento si la mano llega a una zona con partes móviles (cinta transportadora/rodillo)
- Riesgo de electrocución por la presencia de energía eléctrica;
- Riesgo de aplastamiento / contusión debido a la caída de herramientas durante el montaje y desmontaje (Cinta transportadora/ Rodillo formador);
- Riesgo de corte en caso de acceso a partes móviles, con la máquina en funcionamiento y con los dispositivos de seguridad sin funcionar o manipulados.
- Reacciones alérgicas, intoxicaciones microbiológicas o sustancias tóxicas debidas a los materiales tratados o utilizados para la limpieza.



ATENCIÓN

El comportamiento del operario o del personal especializado debe cumplir escrupulosamente la normativa de prevención de accidentes del país en el que esté instalada la máquina.

4.4 Equipos de protección individual (EPI)

Para salvaguardar la salud del operario, es obligatorio utilizar los EPI durante el uso de la máquina, las operaciones de limpieza y mantenimiento.



GUANTES

Protección de las manos para evitar los riesgos de aplastamiento, astillado y corte al manipular las piezas y cambiar los discos.



CALZADO

Uso de calzado de seguridad para evitar los riesgos generados por la caída de materiales durante las operaciones de elevación, transporte y mantenimiento de las máquinas (especialmente en el desmontaje de piezas).



ROPA

Uso de ropa de protección para proteger el cuerpo de los riesgos generados por los materiales en uso.



4.5 Precauciones generales



ATENCIÓN

Lea atentamente el manual de uso y mantenimiento antes de poner en marcha, utilizar, mantener o realizar cualquier otro tipo de trabajo en la máquina.

En el interior de la máquina no hay piezas en las que el usuario deba intervenir de ninguna manera: la máquina sólo debe ser abierta por técnicos cualificados. Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente se corresponde con la tensión requerida por la máquina (véase la placa de características).

Para evitar riesgos a las personas o daños a la máquina, siga las advertencias y normas de conducta indicadas a continuación:

- Cualquier uso no previsto de la máquina se considera inadecuado.
- La máquina sólo puede ser utilizada por personal autorizado y formado.
- La máquina no es apta para ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o personas que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados e instruidos en el uso de la máquina por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que las placas y avisos fijados a la máquina son perfectamente legibles.
- El personal debe llevar ropa adecuada y evitar
 - ropa holgada;
 - mangas sueltas;
 - corbatas;
 - bufandas;
 - collares;
 - brazaletes;
 - anillos;
 - Pelo largo y sin atar (atado con un gorro);
- Es obligatorio desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente para todos los trabajos de limpieza y mantenimiento.
- No utilice la máquina si se detecta alguna avería.
- No permita que personas no autorizadas se acerquen y/o utilicen la máquina.
- En caso de avería, haga reparar la máquina únicamente por un técnico cualificado.
- Utilice únicamente piezas de recambio originales.
- No vierta agua o líquidos directamente sobre la máquina.
- No coloque objetos sobre la máquina o sus componentes.
- No utilice soluciones ácidas que puedan dañar la máquina.
- No se apoye ni intente subirse a la máquina.
- Apague la máquina inmediatamente después de usarla.
- No manipular, inhibir o retirar los dispositivos de seguridad (protecciones fijas y/o móviles, resguardos, etc.)
- No retire ni altere las marcas de seguridad (como pictogramas, señales de advertencia, etc.) de la máquina.
- Utilizar equipos de protección individual (EPI) adecuados a la tarea.
- En caso de incendio, utilice un extintor de polvo. No utilice agua.

4.6 Riesgos eléctricos



¡PELIGRO ELÉCTRICO!

**¡Hay tensión de 110, 230V o 400V en el interior de la máquina!
Nunca utilice un chorro de agua para lavar la máquina.**

Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Utilice únicamente el juego de cables de alimentación del fabricante.



¡QUITAR LA ENERGÍA ELÉCTRICA!

Si se detecta un fallo, es obligatorio:

- 1) **Apague la máquina;**
- 2) **desenchufar la fuente de alimentación**
- 3) **póngase en contacto con el Centro de Servicios.**



¡PELIGRO ELÉCTRICO!

**No realice ningún tipo de trabajo (mantenimiento, limpieza, etc.) en la máquina en funcionamiento.
Desconecte el cable de alimentación antes de trabajar en la máquina.**

Compruebe periódicamente que el cable de alimentación no está dañado y que no presenta desperfectos causados por el envejecimiento, las grietas o la descamación.

- Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo antes de utilizar la máquina.
- Utilice el mismo tipo de cable que el fabricante, homologado según las normas europeas.
- El cable debe ser sustituido por personal cualificado.
- No utilice la máquina si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si la máquina ha sufrido algún tipo de daño.
- No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con bordes afilados y partes móviles de la máquina.
- Si el cable de alimentación queda atrapado bajo la máquina, **DETENGA** inmediatamente el funcionamiento. Si el cable está dañado, sustitúyalo.
- No tire del cable para sacar el enchufe de la toma



4.7 Seguridad del operador

Antes de utilizar la máquina, el operador debe conocer perfectamente la posición y el funcionamiento de todos los mandos, así como las características de la máquina, tal y como se describe en el capítulo "6 FUNCIONAMIENTO Y USO".

El operario debe llevar la ropa adecuada al entorno de trabajo y a la situación en la que se encuentra.

Las zonas en las que se encuentra el operario deben mantenerse siempre despejadas y limpias de cualquier residuo aceitoso.

Antes de comenzar el turno de trabajo, y en cualquier caso cada ocho horas de trabajo, es necesario comprobar la presencia y el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad presentes en la máquina. Estos controles deben ser realizados directamente por el operario que trabaja en la máquina.

Si hay más de un operario por turno, es necesario identificar al que debe realizar el control.



¡PELIGRO!

Preste mucha atención a las placas de seguridad.

El operario debe ser siempre plenamente consciente de los peligros y riesgos que conlleva el uso de la máquina.



¡PELIGRO!

- **No retire ni manipule los protectores y dispositivos de seguridad.**
- **No manipule el sistema eléctrico.**
- **Está prohibido utilizar la máquina en entornos con atmósfera explosiva.**
- **No se acerque a las partes móviles de la máquina con cabellos, cadenas, ropa suelta, etc. para evitar tendencias peligrosas de enredo,**
- **Está prohibido utilizar la máquina con guantes de malla metálica o con refuerzos metálicos.**
- **Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Utilice únicamente el juego de cables de alimentación del fabricante**



¡QUITAR LA ENERGÍA ELÉCTRICA!

Desconecte siempre el enchufe eléctrico antes de realizar trabajos de limpieza, mantenimiento o reparación.

4.8 Señales de seguridad

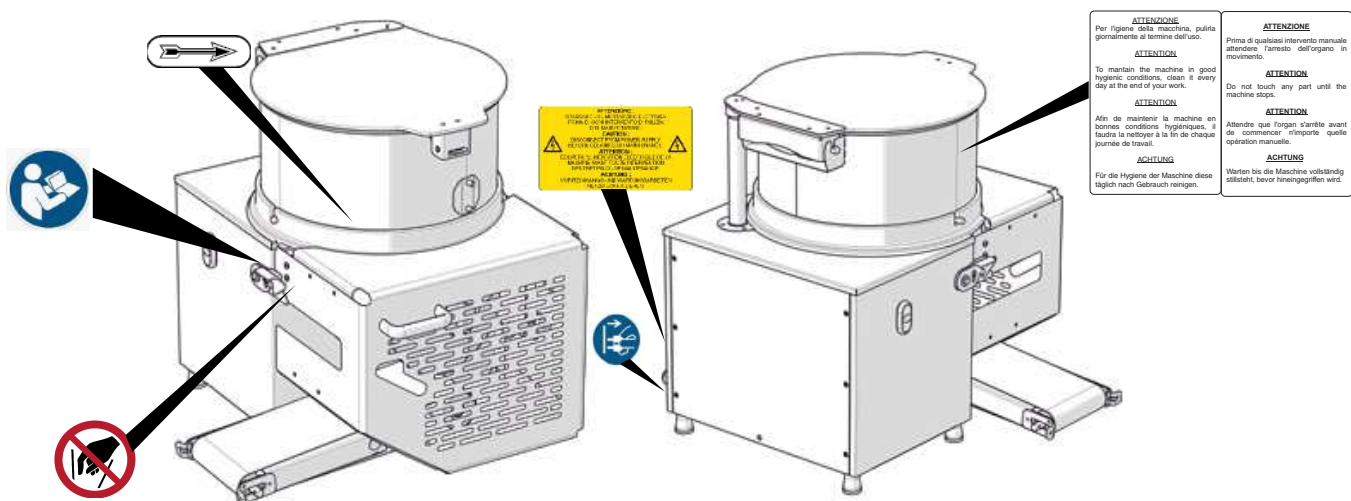


ATENCIÓN

En la máquina se colocan pegatinas de "ADVERTENCIA" no indelebles.

Es obligatorio leerlos antes de cualquier uso. Si los adhesivos se desprenden o se vuelven ilegibles, deben ser sustituidos inmediatamente.

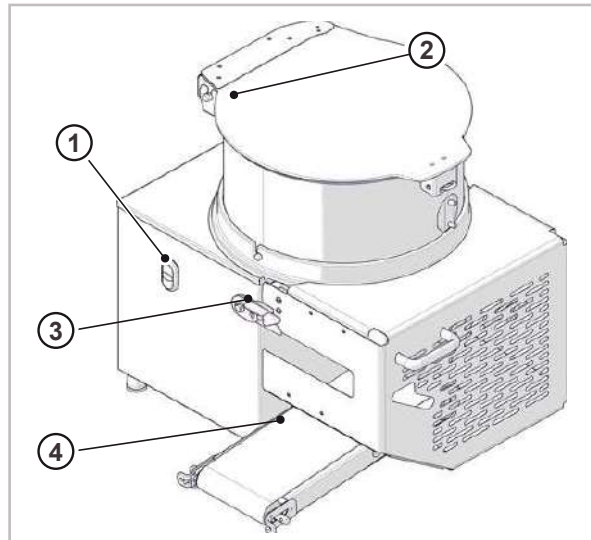
La imagen muestra las posiciones de los pictogramas en la máquina.



4.9 Dispositivos de seguridad

Los dispositivos de seguridad de la máquina se muestran en la siguiente tabla.

Ref.	Descripción	Ref.	Descripción
1	Botón de arranque y parada	-	Dispositivo NVR
2	Sensor de cierre de la tapa de la tolva		
3	Sensor magnético de protección de acero inoxidable		



4.9.1 Controles de de los dispositivos de seguridad

Para las comprobaciones de seguridad, después de comprobar que no hay otras personas cerca de la máquina, proceda como sigue:



¡PELIGRO!

Aléjese de las partes móviles de la máquina durante las comprobaciones de seguridad.

- **Botón de arranque y parada:** Encienda la máquina pulsando el botón de arranque y verifique que la máquina se pone en marcha, luego pare la máquina pulsando el botón de parada y verifique que el funcionamiento se detiene..
- **Sensor magnético de cierre de la tapa de la tolva:** Después de comprobar que la protección de acero inoxidable esté correctamente cerrada, abra la tapa de la tolva, pulse el botón de arranque y compruebe que la máquina no se ponga en marcha. Cierre la tapa de la tolva asegurándose de bloquear perfectamente el pomo correspondiente, pulse el botón de arranque y compruebe que la máquina funcione correctamente.
- **Sensor magnético de la protección de acero inoxidable:** después de comprobar que la tapa de la tolva está correctamente cerrada, abra la protección de acero inoxidable, pulse el botón de arranque y compruebe que la máquina no se pone en marcha. Cierre la protección de acero inoxidable asegurándose de bloquear perfectamente el pomo correspondiente, pulse el botón de arranque y compruebe que la máquina funciona correctamente.
- **NVR (No Volt Release):** encender la máquina, desconectar el enchufe de la fuente de alimentación mientras la máquina está en marcha, volver a conectar el enchufe. La máquina no debe reiniciarse.



5 INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Haga llegar estas instrucciones a todos los operarios que participen en el transporte y la instalación de la máquina.



¡PELIGRO!

Utilice siempre un calzado de seguridad adecuado con puntera reforzada.

5.1 Transporte y montaje

La máquina, embalada en una caja de cartón, se coloca en un palet y puede transportarse con una carretilla elevadora de características adecuadas para levantarla.

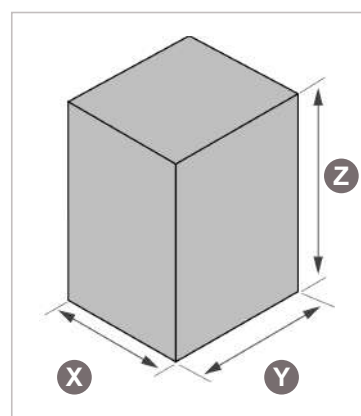


¡PELIGRO!

Después de colocar las horquillas en el palet, compruebe la posición de equilibrio de la máquina levantándola ligeramente (para comprobar la estabilidad).

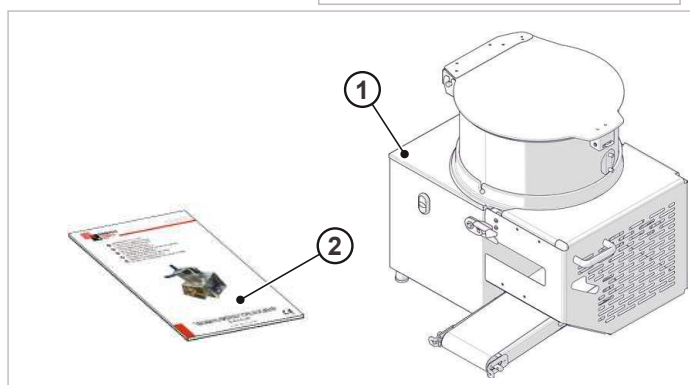
5.1.1 Dimensiones del embalaje

Modelo de máquina	Dimensiones del embalaje (cm)			Peso neto (kg)
	X	Y	Z	
C/E H SMART	85	69	100	12



5.1.2 Contenido del embalaje

Ref.	Descripción	Cantidad
1	Máquina automática de hamburguesas C/E H SMART	1
2	Manual de uso y mantenimiento	1
	Declaración de conformidad CE incluida en este manual.	



¡PELIGRO!

Después de introducir las horquillas en el palet, compruebe el equilibrio de la máquina levantándola ligeramente (para comprobar la estabilidad).

5.2 Recepción

El embalaje es de material adecuado y lo realiza personal experimentado, por lo que las máquinas salen completas y en perfecto estado. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, incluso si se entrega gratuitamente. Sin embargo, para controlar la calidad de los servicios de transporte y en caso de que el envío esté asegurado, siga las siguientes advertencias:

- 1) Al recibir la máquina, antes de desembalarla, compruebe inmediatamente si el embalaje está dañado. En este caso, devuelva la mercancía con reserva, presentando pruebas fotográficas de los daños aparentes;
- 2) desembalar, comprobando el contenido con las listas de embalaje;
- 3) compruebe que los componentes de la máquina no han sufrido daños durante el transporte y notifique cualquier daño al remitente por correo certificado con acuse de recibo en los 3 días siguientes a la recepción, presentando al mismo tiempo pruebas fotográficas.
- 4) Envíe la misma documentación también a Minerva Omega Group S.r.l., por correo electrónico.

Para cualquier controversia, el Tribunal de Bologna será el único competente.

**ADVERTENCIA**

No se puede tener en cuenta ninguna información sobre los daños sufridos durante el transporte después de 3 días desde la entrega.
No se aceptarán reclamaciones después de 10 días desde la recepción de la mercancía.

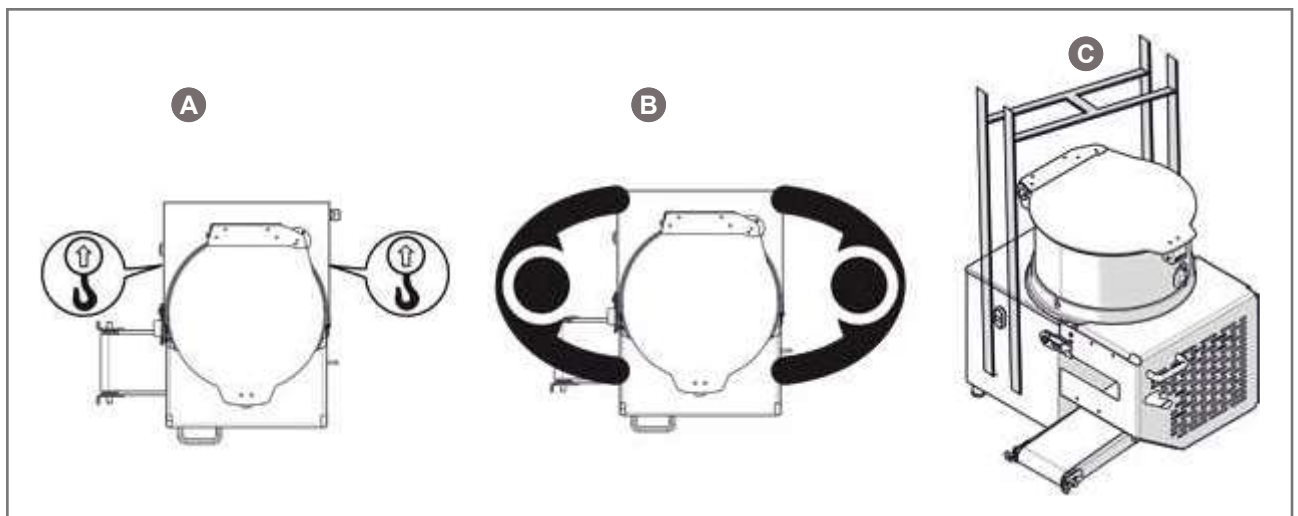
5.2.1 Elevación y manipulación de la máquina

Dado que el peso de la máquina supera los 30 kg, debe ser levantada por dos personas (B) que actúen exclusivamente en los puntos indicados (A), o eventualmente con el uso de correas de elevación (C) que actúen exclusivamente en los puntos indicados utilizando separadores adecuados para evitar esfuerzos horizontales en el cuerpo.

Por lo tanto, se desaconseja utilizar dispositivos de elevación (carretillas elevadoras, ganchos de puentes grúa, etc.) en contacto directo con la máquina.

Preste atención a los movimientos descoordinados que puedan causar desequilibrio o pérdida de agarre, con el consiguiente peligro de caída de la máquina y daños materiales o personales. Tenga en cuenta las siguientes indicaciones

- Hacer que las operaciones de carga y descarga sean realizadas por personal especializado;
- Utilice el equipo de protección personal adecuado (guantes de trabajo, zapatos de trabajo con suela antideslizante, etc.) durante toda la operación.

**¡PELIGRO!**

Preste atención a los movimientos que puedan causar desequilibrio o pérdida de agarre, con el consiguiente peligro de caída de la máquina y daños materiales y personales. Debido al peso de la máquina, manipúlela siempre con cuidado



Utilice siempre un calzado de seguridad adecuado con puntera reforzada.



Utilizar siempre guantes de protección

5.2.2 Área de trabajo

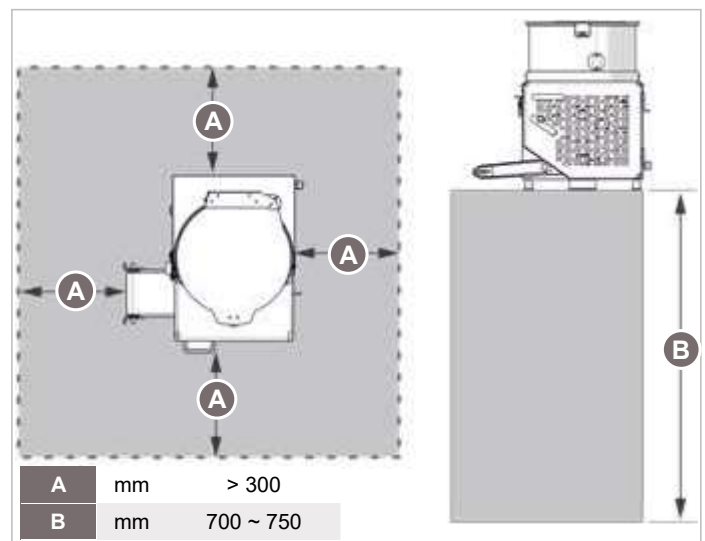
Coloque la máquina cerca de la zona de instalación.

La máquina debe colocarse sobre una superficie de trabajo nivelada, adecuada para soportar el peso de la máquina, con una altura de 70-75 cm desde el suelo.

Deje un espacio de al menos 30 cm alrededor de la máquina, en tres lados, para las operaciones de limpieza y mantenimiento, mientras que la posición del operador requiere al menos 1 m de espacio delante de la máquina.

**ATENCIÓN**

- Tenga cuidado con los movimientos descoordinados que pueden causar desequilibrio o pérdida de equilibrio, con el consiguiente peligro de caída de la máquina y de daños materiales o personales.
- Coloque la máquina de forma estable.





5.3 Instalación

La única conexión que necesita la máquina es la eléctrica, mediante la clavija que se introduce en la toma de corriente. Una vez insertado el enchufe en la toma de corriente, el cable de alimentación no debe estorbar al operador.

5.3.1 Conexión eléctrica



¡PELIGRO ELÉCTRICO!

La máquina es un componente de clase I y, por lo tanto, tiene un aislamiento eléctrico principal. Todas las partes metálicas de la máquina están interconectadas y conectadas al conductor de tierra en el cable de alimentación y el enchufe.

Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Utilice únicamente el juego de cables de alimentación del fabricante.



¡PELIGRO ELÉCTRICO!

Compruebe y, si es necesario, adapte el sistema de puesta a tierra en la red eléctrica del lugar donde está instalada la máquina.



ATENCIÓN

El cliente es responsable de la puesta a tierra de las tomas de corriente en el lugar de instalación de la máquina.

Procedimiento para realizar la conexión eléctrica:

- 1) Coloque la máquina cerca de una toma de corriente de fácil acceso;
- 2) realice la conexión utilizando la clavija adecuada.

La máquina puede estar equipada con diferentes tipos de tomas de corriente, Consulte el apartado “6.4 Primer arranque” donde se especifican los datos necesarios para elegir el tipo, las características, la corriente nominal y el ajuste del dispositivo de protección contra sobrecorrientes.



ADVERTENCIA

Protección recomendada

- Un fusible de 16 A;
- interruptor diferencial I_{Δ} 30 mA.

5.4 Limpieza inicial



ATENCIÓN

La máquina requiere una limpieza inicial.

Limpiar las superficies externas y las de los conductos internos que entrarán en contacto con el producto, utilizando únicamente una esponja humedecida con agua tibia que contenga un detergente neutro; para más detalles, véase el apartado “7.3.8 Ficha de limpieza en cumplimiento del procedimiento HACCP”.

5.5 Controles preliminares

Para poner en marcha la máquina correctamente, asegúrese de que las siguientes piezas están correctamente montadas y colocadas:

Piezas de la máquina	Verificar
Tolva	Colocada correctamente
Rodillo formador	Colocado correctamente
Cinta transportadora	Colocada correctamente
Hilo rascador	Colocada correctamente
Protección de acero inoxidable	Cerrado
Tapa de la tolva	Cerrada
Microinterruptor de control de cierre de la tapa de la tolva	Accionar la máquina y levantar la tapa de la tolva para que la hamburguesa se detenga y se reinicie no simplemente cerrándola, sino pulsando el botón correspondiente después de cerrar la tapa
Microcontrolador de protección de acero inoxidable	Encienda la máquina y abra la protección de acero inoxidable para asegurarse de que la hamburguesera se detiene y que no se reinicia simplemente cerrando la protección, sino pulsando el botón correspondiente después de volver a cerrarla.

**¡PELIGRO!**

Está prohibido hacer funcionar la máquina sin carga, ya que la fricción generada podría comprometer el correcto funcionamiento de la máquina y la seguridad del operario.

5.6 Almacenamiento

Almacene la máquina embalada en un entorno cerrado y cubierto, aislado del suelo por traviesas de madera o similares. Temperatura y humedad actuales (entre -5°C y +60°C; entre 30% y 90%).

**ATENCIÓN**

No volcar la envoltura.

Controlar la flecha «ALTO» impresa en el cartón.

La máquina sin embalaje se debe colocar bajo techo, en posición estable y cubierta con una lona.

5.7 Demolición



En conformidad con la legislación vigente y con el objetivo de reducir el impacto ambiental de los residuos, está prohibido eliminar la máquina como residuo urbano. La máquina debe ser enviada a un centro de recogida autorizado o devuelta al distribuidor en el momento de adquirir una nueva máquina. El símbolo aplicado en la máquina indica la obligación de la recogida selectiva de la misma. La eliminación no autorizada o impropia de la máquina y de sus componentes será castigada según la normativa vigente.

En la siguiente tabla se enumeran los principales materiales utilizados en la construcción de la máquina.

Materiaux				
Moteurs	Acier. INOX	Aciers trem.et rec	Roulements	Cables electr.
Huile lubrif.	Alliages acier	Caoutchouc		

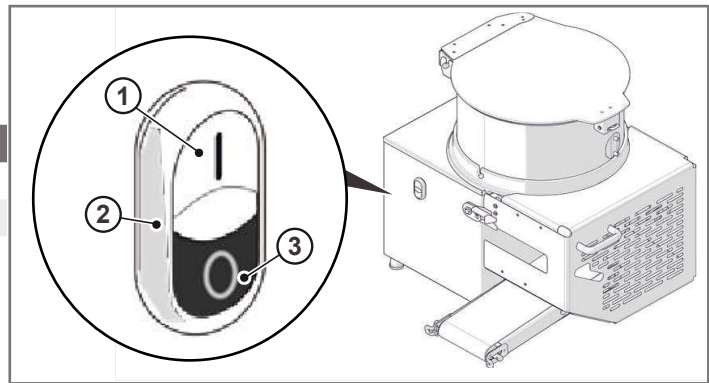


6 FUNCIONAMIENTO Y USO

6.1 Descripción del panel de control

El panel de control es extremadamente sencillo, accesible y claramente visible.
Descripción de los instrumentos del panel de control:

Ref.	Descripción
1	Botón de arranque
2	Señalización por leds
3	Botón de parada



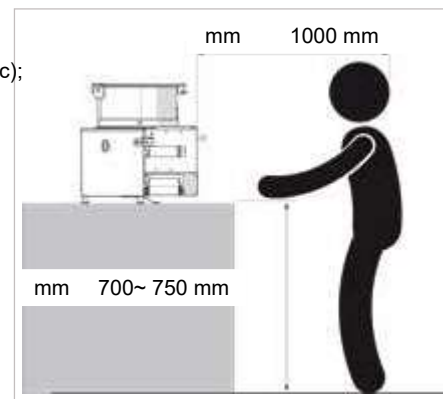
¡PELIGRO!

Antes de poner en marcha la máquina, el operador debe haber leído y comprendido el manual de instrucciones.

6.2 Verificaciones preventivas

Antes de poner en marcha la máquina, compruebe:

- la colocación correcta de la máquina en la superficie de trabajo;
- la conexión eléctrica correcta;
- la eficacia de los dispositivos de seguridad (botón de emergencia, protecciones, etc);
- que no haya herramientas o materiales extraños cerca o sobre la máquina.



6.3 Puesto de operador

La posición del operador requiere al menos 1 m de espacio delante de la máquina.

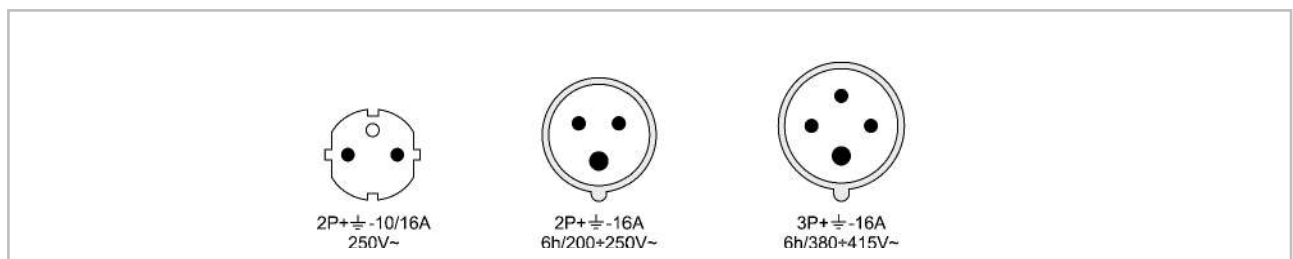


ATENCIÓN

Asegúrese de que la máquina está colocada a una altura óptima (700 ~ 750 mm) para que el operario pueda adoptar una postura ergonómicamente correcta.

6.4 Primer arranque

La máquina se suministra con un cable de alimentación, y puede llevar un enchufe según el país de destino. La figura muestra algunos de los enchufes más utilizados.



ADVERTENCIA



Para que el usuario de la máquina pueda elegir el dispositivo de protección contra sobrecorrientes, en el apartado "3.2 Datos técnicos", de acuerdo con la normativa vigente, especifican los datos necesarios para elegir el tipo, las características, la corriente nominal y la regulación de dicho dispositivo.

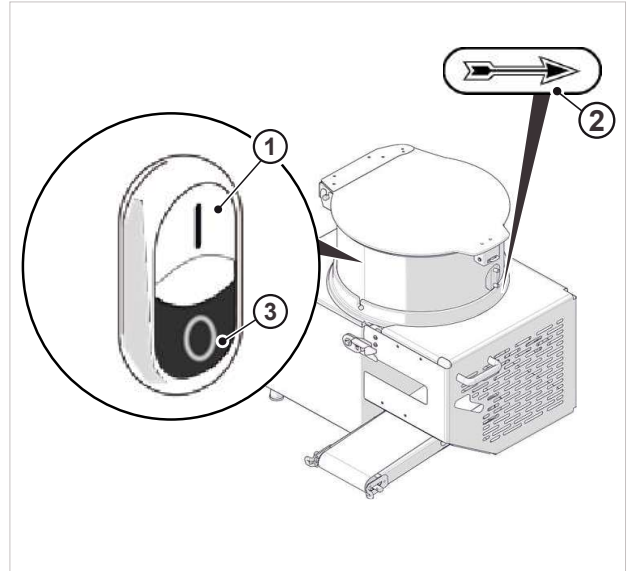


PERSONAL ESPECIALIZADO

Encargue el siguiente procedimiento a personal especializado.



- 1) Ponga en marcha la máquina pulsando el botón de arranque "I" (1).
- 2) Una vez arrancada la máquina, compruebe visualmente que el rodillo formador gira en la dirección indicada por el pictograma de flecha (2).
- 3) En caso contrario, para los motores trifásicos, detenga la máquina pulsando el botón de parada (3).
- 4) Desconecte el enchufe y cambie el cable negro por el marrón en la clavija de alimentación, dejando la posición del cable amarillo-verde de tierra y el azul de neutro (si está presente) sin cambios.

**¡PELIGRO!**

Lors de l'utilisation de la machine, il est OBLIGATOIRE de porter un équipement de protection individuelle.

6.5 Arranque

**ATENCIÓN**

Para utilizar la máquina en condiciones de seguridad, el operador debe respetar la posición de trabajo y de control indicada en la página anterior.

Realice los controles previos (véase el apartado "6.2 Controles preliminares")

**¡PELIGRO!**

- No manipule los dispositivos de seguridad con herramientas u otros objetos (destornilladores, cuchillos, etc.) con la intención de alcanzar las partes móviles.
- Utilice siempre un calzado de seguridad adecuado con puntera reforzada.
- Qúitese los collares, las pulseras, las corbatas y los pañuelos que cuelguen en exceso. Envuelva o ata el pelo largo.
- Después de parar con el botón de parada (2), las partes móviles siguen moviéndose durante unos instantes. Por lo tanto, es obligatorio esperar a que todas las partes móviles se detengan por completo.
- Riesgo de incendio y descarga eléctrica. Utilice únicamente el juego de cables de alimentación del fabricante

**¡PELIGRO ELÉCTRICO!**

- Compruebe que las conexiones eléctricas se han realizado correctamente.
- Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente coincida con el requerido por la máquina (véase la placa de características).
- Recuerde que está prohibido que alguien mueva la máquina o realice operaciones de mantenimiento y limpieza mientras está en funcionamiento; es necesario cortar la alimentación mediante el botón de parada y desconectar el enchufe.

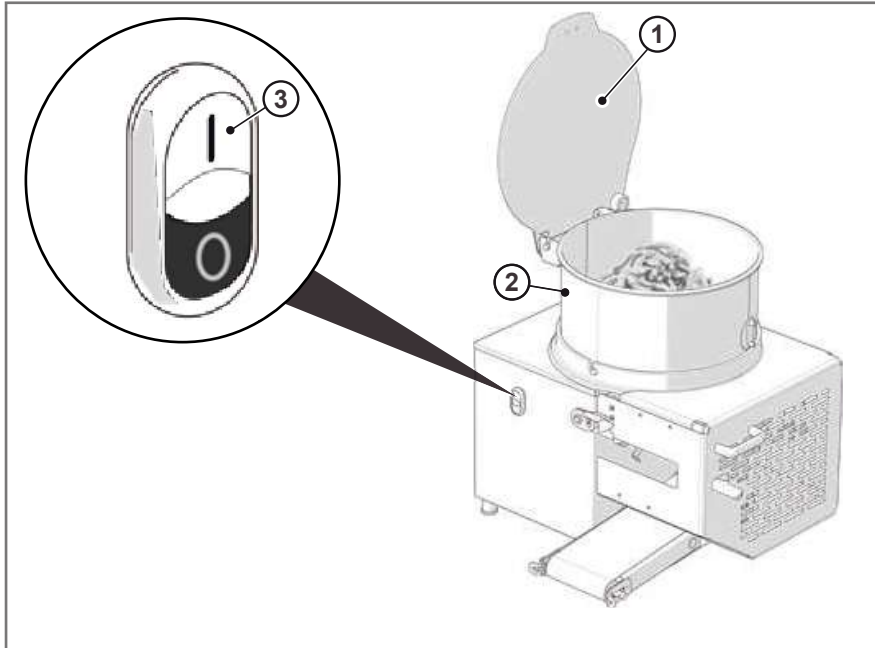
**ADVERTENCIA**

Los componentes de la máquina deben ser desmontados y limpiados al final del trabajo. Sólo retíralos cuando tengas que volver a trabajar.

6.5.1 Arranque de la máquina

Para obtener un correcto arranque de la máquina se deberá proceder de la manera que a continuación se indica:

- 1) Inserte el enchufe en la toma de corriente.
- 2) Abra la tapa (1) de la tolva de retención y llene la tolva de retención (2) con la carne a procesar.
- 3) Cierre la tapa (1)
- 4) Pulse el botón de inicio (3)

**6.5.2 Controles a efectuar en caso de no obtenerse el arranque**

Si la máquina no parte se deberá verificar:

- que el cable de enlace a la red eléctrica esté correctamente enchufado;
- que el interruptor general de la red eléctrica esté dispuesto en ON;
- que el conector de la máquina esté conectado al conector de los pedales o al cubreconector;
- que la tapa de la tolva esté perfectamente cerrada;
- que la vitrina de protección de plexiglás esté perfectamente cerrada.

6.5.3 Tareas del operador

El operador debe controlar siempre:

- que haya carne en la tolva y alimentar la cuando se termina;
- que el ciclo de trabajo se cumpla de modo correcto;
- que las hojas de papel estén presentes en la respectiva unidad (opcional);
- el cambio de formato, las regulaciones y la correcta limpieza.



6.6 Procedimiento de parada

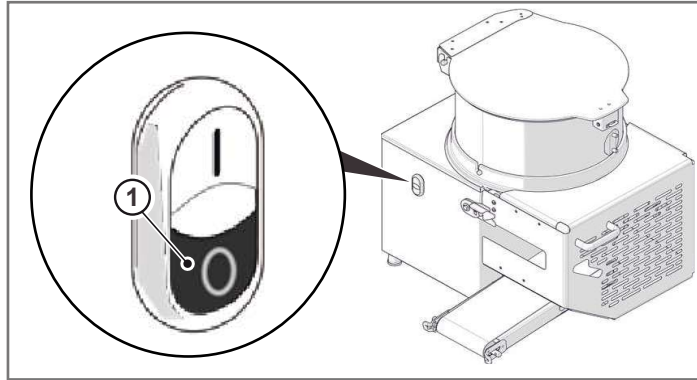
Para detener la máquina al final de la producción, para el mantenimiento o para diversas comprobaciones, pulse el botón de parada (1).



ADVERTENCIA

Después de haber detenido la máquina, utilizando el botón de parada, la máquina continúa moviéndose durante unos momentos debido a la inercia; por lo tanto, es obligatorio esperar a que todas las partes móviles se detengan realmente.

El botón de parada también tiene la función de detener la máquina en caso de emergencia.



6.7 Rodillo formador

El rodillo formador (1) tiene una cámara de formación (2) en la que la carne es alimentada por el movimiento continuo y de presión de las cuchillas. Cambiando o ajustando el rodillo formador (1), se puede decidir el grosor y, por tanto, el peso de la hamburguesa.

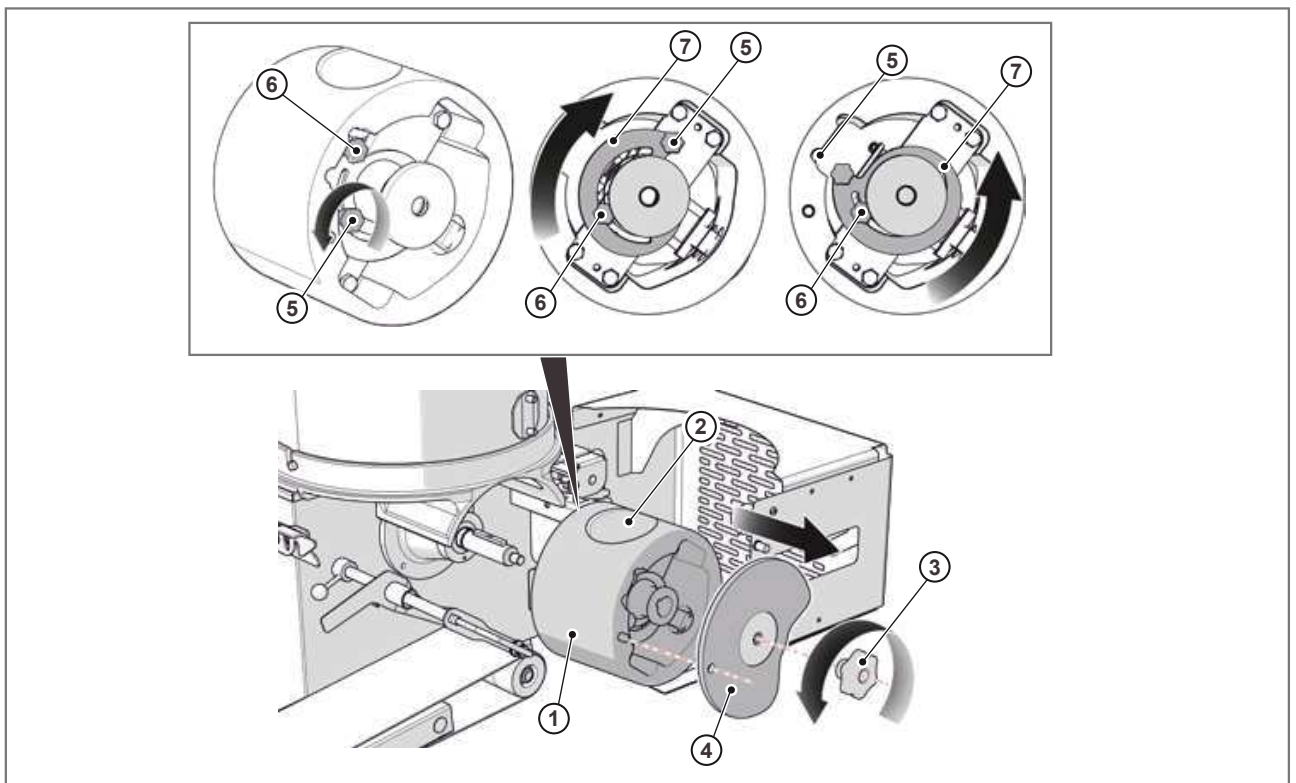
Para sustituir el rodillo formador, realice los siguientes pasos:

- 1) Desbloquee el pomo (3) y sáquelo;
- 2) Saque la leva (4);
- 3) Desbloquee el pomo (5);
- 4) Agarre el pomo (6) para girar la leva (7) y obtener el grosor deseado. Gire la leva (7) en el sentido de las agujas del reloj para disminuir el grosor de la hamburguesa; gírela en sentido contrario para aumentarlo.
- 5) Bloquee el pomo (5) después de haber identificado el grosor deseado;
- 6) Una vez realizadas estas operaciones, proceda al remontaje realizando las operaciones en orden inverso.



ADVERTENCIA

Para facilitar la identificación del espesor deseado, se han marcado 5 muescas en la leva (7). Cada muesca puede corresponder a un grosor específico; colocando el pomo (5) entre muesca y muesca se obtienen grosores intermedios. se obtienen espesores intermedios.





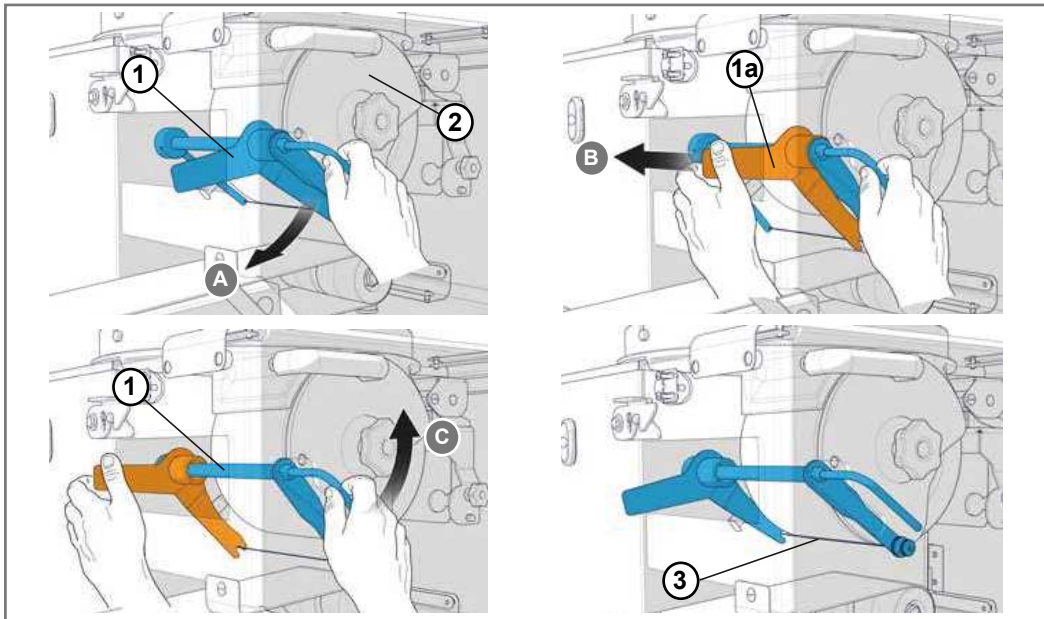
6.8 Raspador de hilo

La función del grupo rascador (1) es separar la hamburguesa del rodillo formador (2) y mantener limpia la superficie de este último de posibles residuos de carne con la máquina en funcionamiento.

El alambre (3) del rascador (1) roza la superficie del rodillo (2) y se mantiene en su posición gracias a un resorte de torsión. Por lo tanto, es posible alejarlo de la posición de trabajo simplemente girándolo, lo que facilita las operaciones de limpieza del mismo y el desmontaje del rodillo formador.

Para limpiar el alambre (3) del rascador (1), proceda de la siguiente manera:

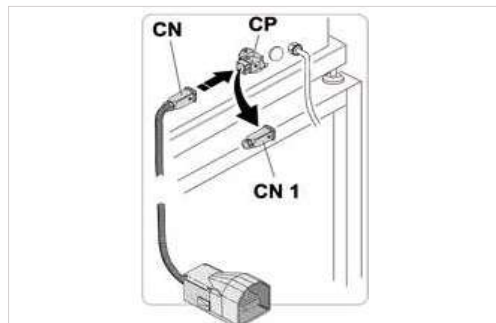
- 1) Sujete la palanca y baje el grupo rascador (1) girándolo hasta el final de su recorrido en la posición (A).
- 2) Mantenga el grupo rascador (1) en la posición baja (A) y mueva el rascador (1a) deslizando hasta el lado opuesto (B).
- 3) suelte el grupo rascador (1) para que el muelle de torsión lo devuelva a la posición de trabajo (C)
- 4) repita la operación cada vez que se acumulen residuos de carne en exceso en el alambre (3)



6.9 Mando de pedalera (opcional)

Para necesidades especiales, la máquina puede equiparse con un accionamiento mediante pedal. Para poner en marcha la máquina es necesario:

- 1) retirar el conector CN1 de la toma CP presente en la máquina;
- 2) insertar el enchufe CN del pedal en la toma CP;
- 3) una vez conectado el pedal a la máquina, para habilitar el funcionamiento mediante el pedal es necesario pulsar el botón de arranque (si se pisa el pedal sin haber pulsado primero el botón de arranque, la máquina no se pone en marcha). En este punto, con la máquina en funcionamiento, detenga el funcionamiento presionando y soltando el pedal. A partir de este momento, la máquina se puede poner en marcha presionando el pedal y permanece en funcionamiento mientras se mantiene presionado el pedal.
- 4) Para detener la máquina, suelte el pedal o pulse el botón de parada. Al pulsar el botón de parada o al activarse las protecciones, se desactiva el funcionamiento del pedal.
- 5) Para reactivar el funcionamiento del pedal, repita el procedimiento (arranque la máquina con el botón de arranque, pulse el pedal y suéltelo).

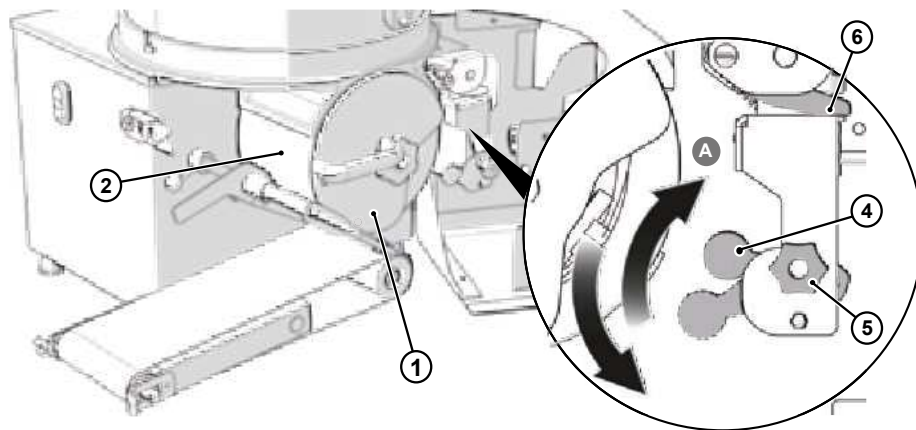


6.10 Grupo papel (opcional)

Esta unidad permite colocar automáticamente una hoja de papel en un lado de las hamburguesas.

La leva (1) aleja o acerca la unidad al rodillo (2).

Mediante el movimiento de la leva (1), el grupo se acerca al rodillo (2) en sincronía con el paso de la hamburguesa, colocando sobre ella la lámina que, al adherirse a la carne, se «desprende» al paso de la hamburguesa.



6.10.1 Centraje hojita

El centrado del papel se realiza ajustando la posición de la palanca (4) mediante el pomo (5).

Este ajuste suele realizarse al cambiar la forma de la hamburguesa adelantando (A) o retrasando (B) el punto de contacto entre la hoja de papel y la carne. entre el papel de aluminio y la carne.

6.10.2 Conexión/desconexión del grupo de papel

Para activar el funcionamiento del grupo de papel, basta con levantar la palanca (6). El muelle tira de la unidad hasta la posición de trabajo. La palanca (6) entra en contacto con la leva (1) y ajusta la fase de recogida del papel.

Para desenganchar la unidad, basta con alejarla de la leva e introducir la palanca en el pasador.

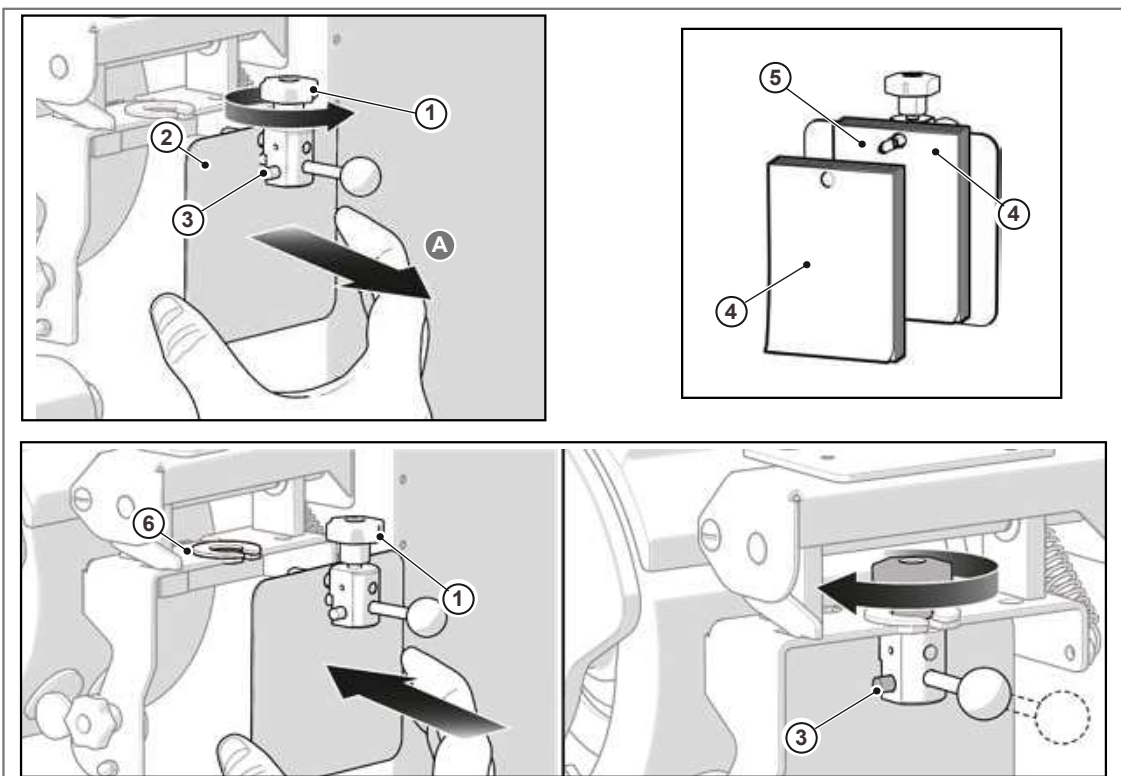
6.10.3 Reaprovisionamiento papel

- 1) Afloje el pomo (1) y extraiga (A) la unidad de alimentación (2).
- 2) Comprima la unidad de alimentación hasta que el botón (3) encaje.
- 3) antes de montar un nuevo bloc de papel (4), desenvuélvalo de forma que no se peguen varias hojas
- 4) Asegúrese de que el lado más áspero del papel esté en contacto con la carne.
- 5) Coloque las hojas de papel (4) en la barra de soporte (5).
- 6) volver a montar el conjunto, introduciendo la varilla (5) en su orificio y el tornillo del pomo (1) en la ranura (6), bloqueándolo.
- 7) Una vez terminado el montaje, desbloquee el empujador pulsando el botón (3).



ADVERTENCIA

La máquina, si está equipada con la unidad de papel, se suministra con un paquete de papel. Para obtener los mejores resultados, utilice un papel idéntico al suministrado, en cuanto a peso, tipo, tamaño y posición de los agujeros.





7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



¡PELIGRO!

El uso del Equipo de Protección Personal es **OBLIGATORIO** durante las operaciones de mantenimiento y limpieza de las máquinas.

7.1 Mantenimiento de las máquinas

Para las operaciones de mantenimiento no descritas en el manual de instrucciones y para las reparaciones que puedan ser necesarias, diríjase siempre al concesionario en el que adquirió la máquina o póngase en contacto con **Minerva Omega Group S.r.l.** para que le dirijan al centro de asistencia autorizado más cercano.

El servicio de atención al cliente de Minerva Omega Group S.r.l. responde por teléfono al número **051 53.31.01**, y le facilitará los nombres de los técnicos de mantenimiento autorizados en su zona a los que podrá dirigirse para obtener una asistencia rápida.



¡PELIGRO!

- Sustituya las pegatinas que se hayan desprendido de la máquina o sean ilegibles.
- Si, por cualquier motivo, la máquina está fuera de servicio, pon un cartel indicando la avería.
- Antes de volver a poner la máquina en servicio, compruebe que todos los dispositivos de seguridad son eficaces y asegúrese siempre de que los cuadros eléctricos, todos los resguardos, todas las tapas de protección están cerradas, según lo previsto por el fabricante, mediante: tornillos, pernos, cierres rápidos, etc.



ATENCIÓN

Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por el fabricante de la máquina.



¡PELIGRO ELÉCTRICO!

Todo el mantenimiento debe realizarse siempre con la máquina desconectada de la red eléctrica.

7.1.1 Trabajos de mantenimiento programados

Las operaciones que se describen a continuación deben llevarse a cabo según los plazos indicados. El incumplimiento de estas instrucciones exime al fabricante de cualquier responsabilidad en virtud de la Garantía. Además, todas las operaciones descritas deben ser realizadas por un único operario, lo que es imprescindible para garantizar la necesaria protección contra errores debidos a una incorrecta coordinación de las distintas acciones.

Frecuencia	Tipo de intervención	Modo de intervención	Quién
Diariamente, al comienzo del turno	Compruebe el correcto funcionamiento del panel de control.	Actúe sobre los botones y compruebe su correcto funcionamiento.	Operador
	Compruebe la integridad de los sistemas de seguridad.	Inspección.	Operador
Diariamente, al comienzo del turno	Limpieza de la máquina.	Es aconsejable desmontar y limpiar a fondo todos los componentes de la máquina (internos y externos) cada día con agua tibia y detergente neutro, sin dejarlos en remojo. Seca todo bien.	Operador
Mensualmente	Comprobación de los pies.	La estabilidad de la máquina depende de la integridad de los pies de apoyo: Compruebe su estado.	Operador

Todas las operaciones que no estén expresamente enumeradas en este manual se considerarán operaciones extraordinarias de mantenimiento, como por ejemplo:

- trabajar tras fallos en los componentes eléctricos o motores;
- Mantenimiento de los componentes mecánicos.



¡PELIGRO!

En caso de una avería que requiera la intervención del fabricante, ponga siempre la máquina en estado de "Aislamiento para mantenimiento". No intente nunca realizar reparaciones o sustituciones improvisadas, ya que esto podría suponer graves peligros para las personas expuestas y para la máquina.

NO UTILIZAR NUNCA CHORROS DE AGUA





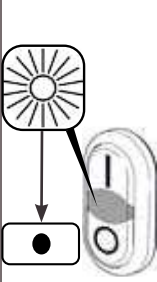

ATENCIÓN

Las operaciones de mantenimiento extraordinarias requieren conocimientos específicos y deben ser realizadas por personal cualificado autorizado por el fabricante de la máquina.

**ADVERTENCIA**

Para obtener asistencia técnica, póngase en contacto directamente con el fabricante utilizando las referencias indicadas en el manual.

7.2 Diagnóstico de funcionamiento de la máquina**7.2.1 Indicaciones en el piloto del botón doble start/stop**

LED	Descripción	Anomalías (causas internas: solo para el personal de mantenimiento)
	<p>Todo normal. Máquina lista para arrancar</p> <p>ACCIONES: pulse start para poner en marcha la máquina.</p> <p>NOTA: pulsando stop, el piloto parpadea con dos destellos y una pausa. esto es normal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Si al pulsar start la máquina no se pone en marcha: Cableado eléctrico interno averiado. La tarjeta electrónica está averiada. <p>ACCIONES: apague la máquina, extraiga el enchufe de alimentación eléctrica y contacte con el centro de asistencia técnica.</p>
	<p>Todo en orden y máquina en funcionamiento.</p> <p>ACCIONES: Pulse PARADA para detener la máquina.</p> <p>NOTA: pulsando stop, el piloto parpadea con dos destellos y una pausa. Esto es normal</p>	<ul style="list-style-type: none"> Si al pulsar start la máquina no se pone en marcha: Motor bloqueado mecánicamente, Cableado eléctrico interno averiado, La tarjeta electrónica está averiada, Motor averiado Si al pulsar stop la máquina no se detiene: Cableado eléctrico interno averiado, La tarjeta electrónica está averiada. <p>ACCIONES: apague la máquina, extraiga el enchufe de alimentación eléctrica y contacte con el centro de asistencia técnica.</p>
	<p>Causas posibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> Los cárteres de la máquina están abiertos. Los cárteres de la máquina NO están cerrados correctamente. El botón STOP ha sido pulsado/bloqueado. 	<ul style="list-style-type: none"> El botón STOP está averiado. El cableado eléctrico del botón STOP está averiado. Uno o más sensores de seguridad NO están alineados con sus respectivos imanes (deformaciones, golpes, etc.). Uno o más imanes NO están alineados con sus respectivos sensores de seguridad (deformaciones, golpes, etc.). El cableado eléctrico de uno o más sensores de seguridad está averiado. El imán de uno o más sensores de seguridad está averiado. La tarjeta electrónica está averiada. <p>ACCIONES: apague la máquina, extraiga el enchufe de alimentación eléctrica y contacte con el centro de asistencia técnica.</p>
	<p>Causas posibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ausencia de tensión en la máquina. 	<ul style="list-style-type: none"> La tarjeta electrónica está averiada. Cableado eléctrico interno dañado <p>ACCIONES: apague la máquina, extraiga el enchufe de alimentación eléctrica y contacte con el centro de asistencia técnica.</p>

7.3 Limpieza**¡PELIGRO ELÉCTRICO!**

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, la máquina debe estar desconectada de la red eléctrica.

**ADVERTENCIA**

Las operaciones de limpieza deben realizarse de acuerdo con el plan HACCP de la empresa.

**¡PELIGRO!**

El uso del Equipo de Protección Personal es **OBLIGATORIO** durante las operaciones de limpieza.

**ATENCIÓN**

- No utilice nunca chorros de agua directos para ninguna operación de limpieza.
- No utilice estropajos metálicos ni detergentes abrasivos.
- Está **ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO** utilizar detergentes inadecuados para la limpieza de objetos y accesorios destinados al consumo humano.
- No utilice nunca productos que contengan hidrocarburos, alcohol o disolventes (especialmente para las piezas de plástico como la tapa de la tolva).
- Para evitar daños en las piezas eléctricas y electrónicas, evite mojar el termostato y los botones de control...

Al final de la producción y, en cualquier caso, al final de la jornada, la máquina debe limpiarse a fondo para mantenerla en las mejores condiciones posibles.

Se recomienda realizar la limpieza siguiendo la secuencia que se indica a continuación:

- 1) limpiar la unidad de la tolva (incluyendo la tapa, la tolva y las cuchillas)
- 2) limpiar el rodillo formador
- 3) limpiar el bloque de polietileno blanco
- 4) limpiar el rascador
- 5) limpiar el conjunto de la cinta transportadora
- 6) limpiar cuidadosamente las tripas, las protecciones y todas las zonas donde puedan quedar restos de carne.
- 7) limpiar el cuerpo de la máquina

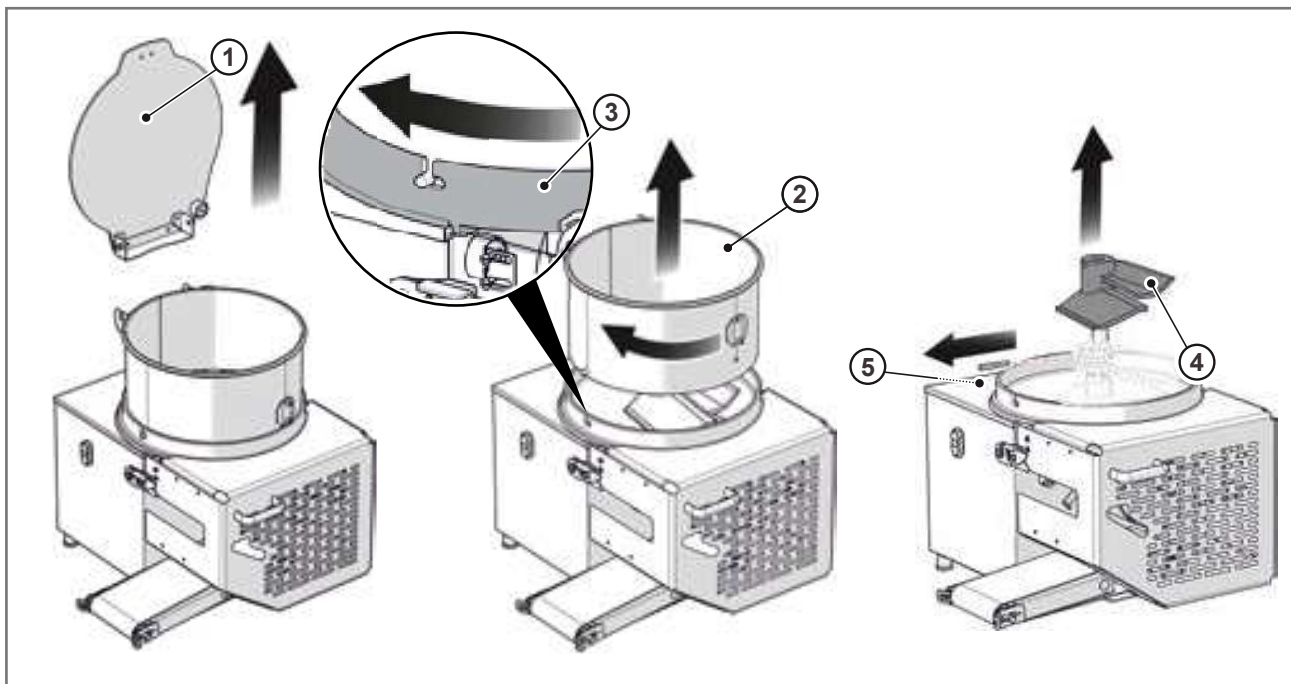
Algunas unidades deben ser desmontadas para su limpieza. Para realizar esta operación, proceda siguiendo la secuencia indicada.

- 8) Cuchilla mezcladora
- 9) Tolva
- 10) Grupo de papel (opcional)
- 11) Alambre rascador
- 12) Rodillo formador
- 13) Cinta transportadora

Vuelva a montar los componentes lavados y bien secados.

Vuelva a montar los distintos componentes en la secuencia inversa al desmontaje. Se debe tener cuidado al volver a montar para evitar daños personales o materiales.

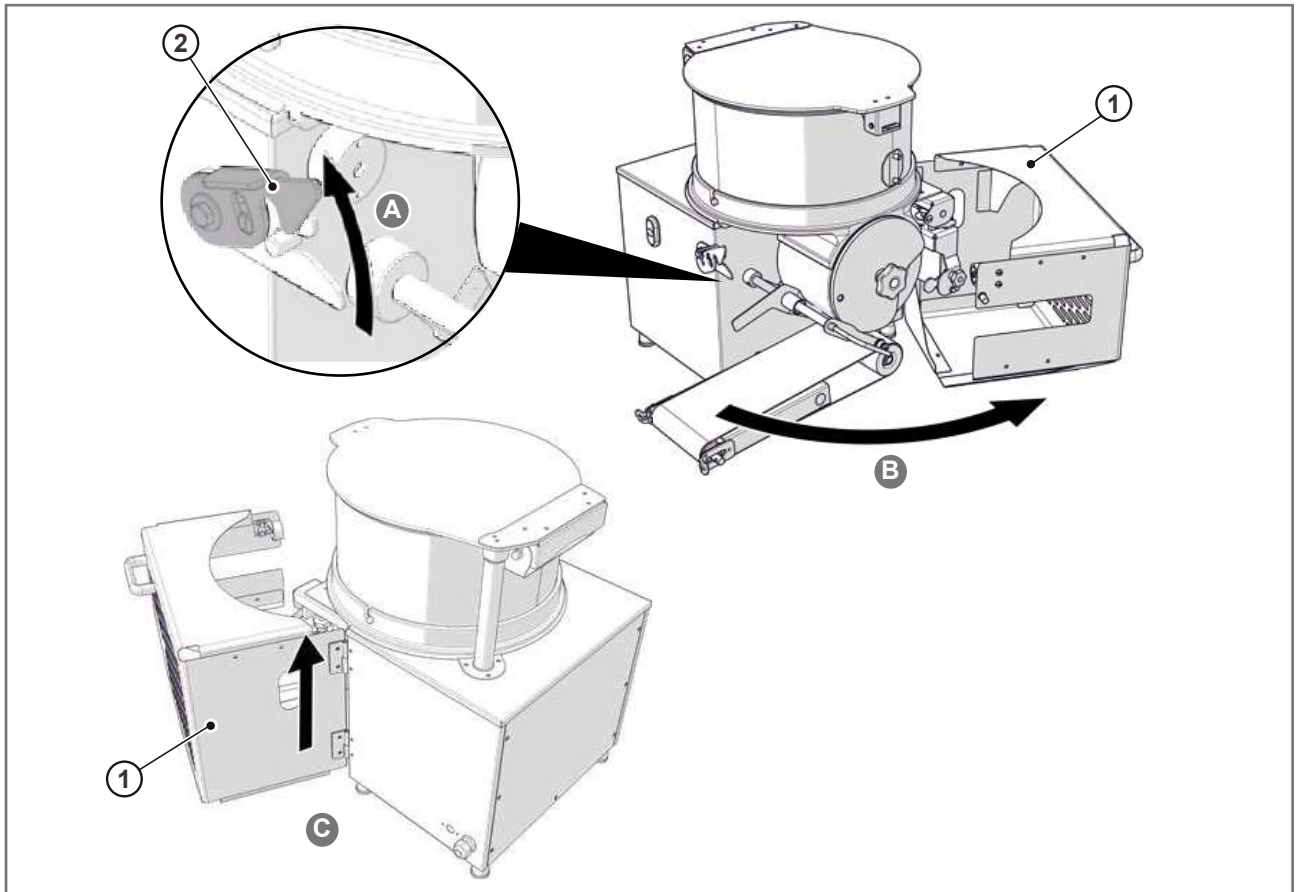
Vuelva a montar los componentes lavados y bien secados.



7.3.1 Limpieza de la tolva

La carne que se va a procesar se introduce en la tolva, que, por tanto, debe limpiarse al final de cada ciclo de producción y cada día:

- 1) retire la tapa (1) abriéndola y levantándola.
- 2) La tolva (2) está fijada mediante una conexión de bayoneta (3), por lo que para proceder a su desmontaje es necesario girarla unos pocos grados en sentido horario.
- 3) retire la tolva (2) y límpiela con una esponja humedecida con agua tibia y detergente neutro
- 4) Para limpiar bien la máquina, es imprescindible limpiar también la pala mezcladora (4); para retirar la pala (4), gírela hasta alinear el pasador presente en la propia pala con la ranura presente en el cubo. Límpielos con agua tibia y detergente neutro.
- 5) Para volver a montar, realice las operaciones en orden inverso.





7.3.2 Limpieza del protector

Para limpiar el protector (1) es necesario retirarlo de la máquina:

- 1) Levante (A) el gancho de liberación (2).
- 2) Abra (B) el protector (1).
- 3) Levante (C) el protector (1) para retirarlo de las bisagras.
- 4) Limpie el protector (1) con un paño húmedo.

Para volver a colocar la protección (1) después de la limpieza, realice el procedimiento inverso.

7.3.3 Limpieza del rodillo formador

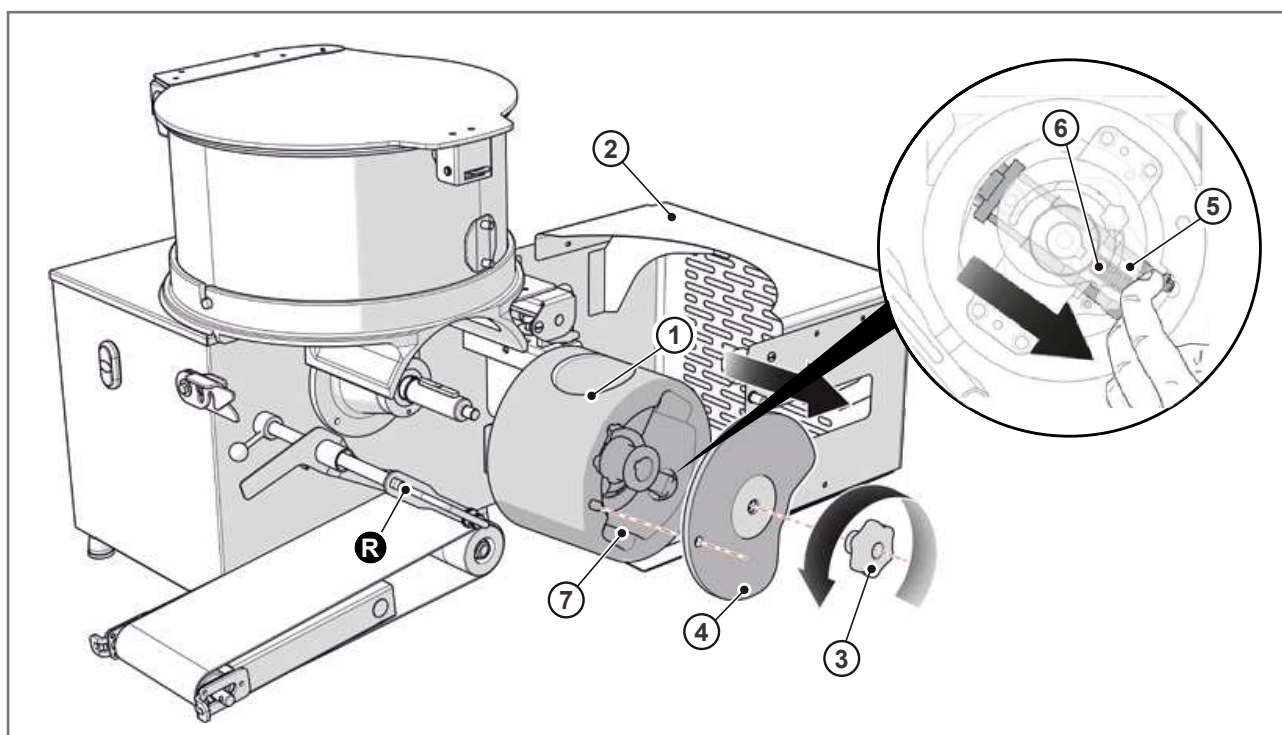


ADVERTENCIA

El desmontaje para la limpieza debe hacerse manualmente sin utilizar equipos.

Para efectuar una cuidadosa limpieza se deberá desmontar el rodillo formador(1):

- 1) Abrir la protección de acero inoxidable (2).
- 2) El rascador R debe retirarse antes de extraer el rodillo formador (véase el apartado 7.3.5).
- 3) desenroscar el pomo (3) extraer la leva (4), luego extraer el rodillo (1) presionando sobre la unidad de extracción (5)
- 4) limpiar con agua tibia y detergente neutro.
- 5) Una vez terminada esta operación, vuelva a colocar el rodillo (1) encajándolo en su lengüeta. Es esencial comprobar la posición del rodillo, que debe estar unos pocos mm dentro del bloque de polietileno.
- 6) Para introducir correctamente el rodillo (1) hasta que llegue al tope, presione la unidad de extracción (5), venciendo la fuerza del muelle (6), y al mismo tiempo empuje el rodillo (1) hasta que llegue al tope, devolviéndolo a su posición original.
- 7) Vuelva a montar la leva (4) encajándola en el pasador (7) y fijándola con el pomo (3).
- 8) Tras el montaje, compruebe que todas las piezas estén bien colocadas
- 9) Para facilitar la extracción, se recomienda detener la máquina cuando el compartimento del rodillo formador esté orientado hacia arriba.



7.3.4 Cambio de formato

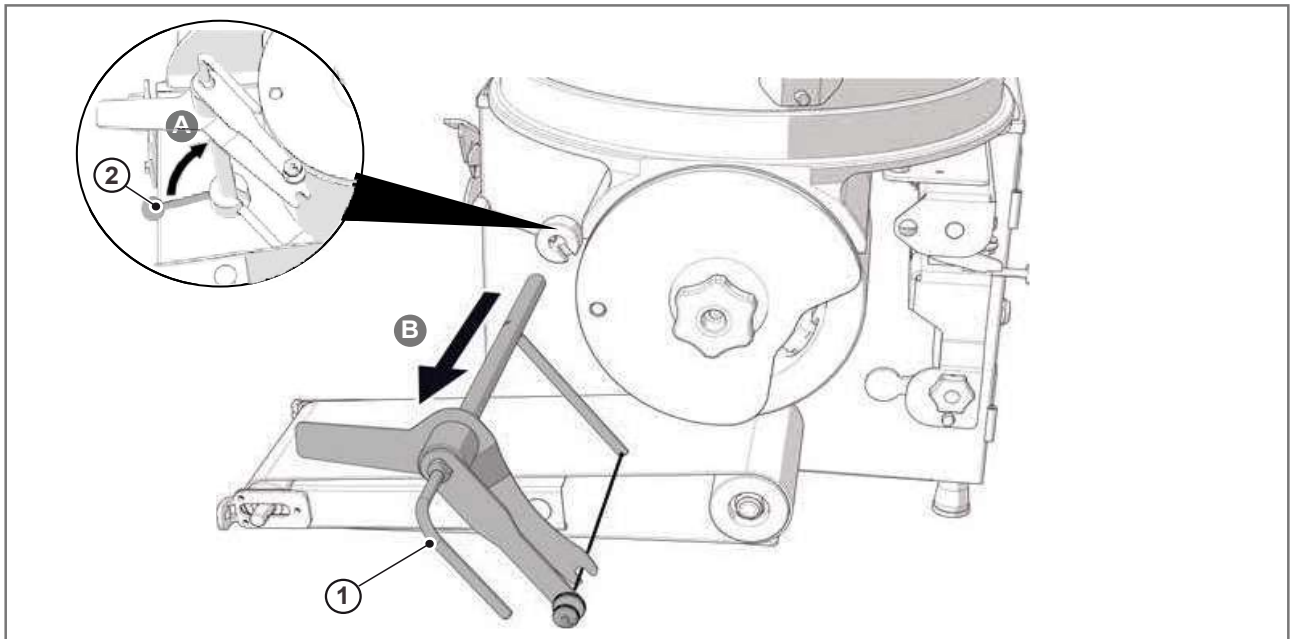
Para cambiar la forma de la hamburguesa, retire el rodillo, sustitúyalo por el de la nueva forma y finalmente vuelva a montarlo (para proceder a estas operaciones, lea el párrafo anterior).

7.3.5 Limpieza raspador de hilo

Para limpiar el raspador (1) es necesario retirarlo de la máquina:

- 1) gire (A) el pomo (2) hasta que el raspador (1) quede libre de su soporte
- 2) Retire (B) el raspador (1).
- 3) Limpie cuidadosamente el raspador (1) con un paño húmedo

Para volver a montar el raspador (1) después de la limpieza, realice el procedimiento inverso.



7.3.6 Limpieza de la cinta transportadora

La función de esta unidad es transportar la hamburguesa fuera de la máquina.

Es aconsejable, al final de la producción y en cualquier caso al final del día, limpiar la cinta transportadora (1):

- 1) levante el rodillo de ralentí (2) para aflojar la correa
- 2) Proceder a la extracción (A).

El cinturón está fabricado con materiales que cumplen la normativa vigente en materia de higiene. Utilice agua tibia y detergente neutro para la limpieza.

Para volver a montarlo, realice las operaciones descritas anteriormente en orden inverso.

Regulaciones de la cinta transportadora

- Tensado:

Para tensar la correa, ajuste los dos tensores (3) uniformemente aflojando la tuerca (4) y girando el tornillo (5).

- Equilibrado:

en caso de que, durante el funcionamiento, la cinta tienda a desplazarse hacia afuera del centro, se deberá operar en uno de los dos tensores a fin de devolverla a su correcta posición

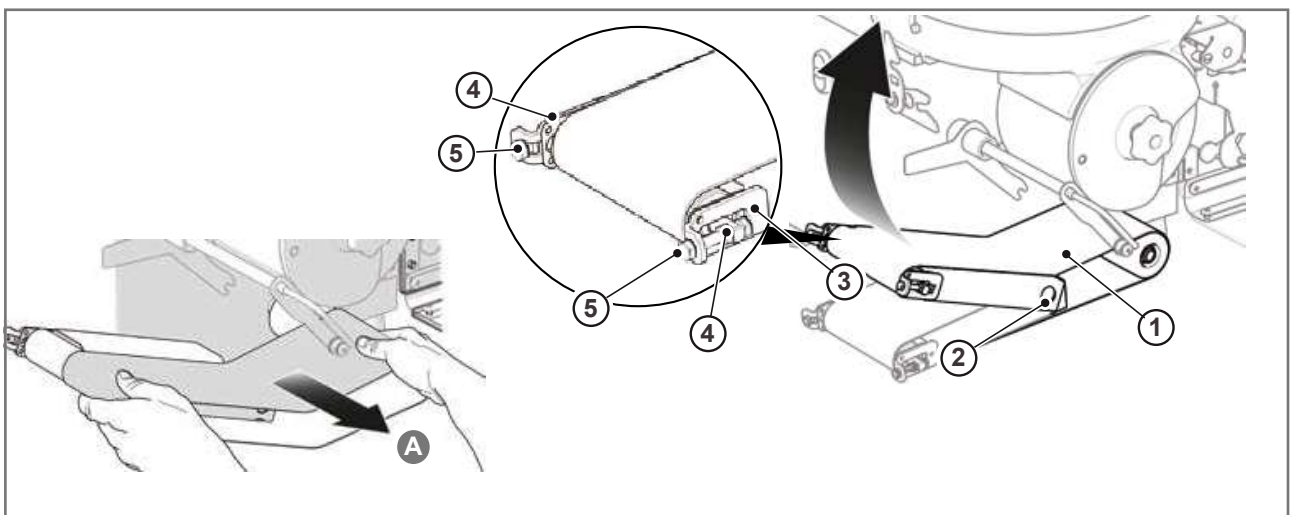
Cambio de la cinta transportadora

Para cambiar la correa, retírela como se ha descrito anteriormente y sustitúyala por una nueva.



ADVERTENCIA

Compruebe siempre la tensión





7.3.7 Limpieza del cuerpo de la máquina

- Utilice sólo agua tibia y detergente neutro con un paño húmedo para el cuerpo de la máquina. Preste especial atención a las zonas en contacto con el producto.
- Debajo de la máquina pueden acumularse restos de carne, polvo, etc. Limpie a fondo, de nuevo con una esponja húmeda, posiblemente con la ayuda de una herramienta larga y fina o levantando ligeramente la máquina.

7.3.8 Ficha de limpieza en cumplimiento del procedimiento HACCP

Superficie	Producto	Tipo de producto y modo de acción	Modo de intervención	Frecuencia
Metálica (acero, acero inoxidable, aluminio anodizado)	Limpiar Detergente neutro o débilmente alcalino	Productos a base de tensioactivos aniónicos y no iónicos, con EDTA, silicatos sódicos y agentes sinergizantes, oportunamente diluidos en agua. Biodegradables al 9 %; con pH del producto en agua comprendido entre 9 y 12. El tensioactivo solubiliza la suciedad, que posteriormente es eliminada gracias a la acción del agua.	Aplique el producto con una esponja suave o con un paño de tela no tejida o de microfibra. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua.	Al final de cada turno de trabajo o en base a la frecuencia HACCP empresarial
Plástico (polietileno)	Desinfectar	Productos oportunamente diluidos en agua a base de sales de amonio cuaternarias. La acción antibacteriana se ejerce interfiriendo con las reacciones metabólicas de las proteínas y con la permeabilidad de las membranas celulares. Son incompatibles con los tensioactivos aniónicos; cuando se mezclan con estos últimos, se vuelven ineficaces. Se recomienda no mezclar los compuestos de amonio cuaternario con detergentes normales.	Aplique o rocíe el producto sobre la superficie con una esponja suave o con un paño de tela de papel. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua.	Diaria
Metálica (pintada)		Productos oportunamente diluidos en agua a base de tensioactivos aniónicos y no iónicos. El tensioactivo solubiliza la suciedad, que posteriormente es eliminada gracias a la acción del agua.	Aplique el producto con un paño de tela no tejida o de microfibra. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua..	Al final de cada turno de trabajo o en base a la frecuencia HACCP empresarial
Plástica transparente (Lexan, Plexiglas)	Limpiar Detergente neutro o débilmente alcalino	Productos idóneos para el material plástico, a base de sales de amonio cuaternario, oportunamente diluidos en agua. La acción antibacteriana se ejerce interfiriendo con las reacciones metabólicas de las proteínas y con la permeabilidad de las membranas celulares. Son incompatibles con los tensioactivos aniónicos; cuando se mezclan con estos últimos, se vuelven ineficaces. Se recomienda no mezclar los compuestos de amonio cuaternario con detergentes normales.	Aplique el producto con un paño de tela no tejida o de microfibra. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua.	Diaria
	Desinfectar	Productos idóneos para el material plástico, a base de sales de amonio cuaternario, oportunamente diluidos en agua. La acción antibacteriana se ejerce interfiriendo con las reacciones metabólicas de las proteínas y con la permeabilidad de las membranas celulares. Son incompatibles con los tensioactivos aniónicos; cuando se mezclan con estos últimos, se vuelven ineficaces. Se recomienda no mezclar los compuestos de amonio cuaternario con detergentes normales.	Aplique el producto con un paño de tela no tejida o de microfibra. Deje actuar durante 5 minutos y enjuague con agua.	Diaria

ATENCIÓN



No olvide comprobar cuidadosamente la etiqueta de los productos utilizados para la desinfección, asegurándose en particular de que la siguiente mención está escrita en la etiqueta:

- Desinfectante, Baluarte Médico Quirúrgico;
- Número de registro en el Ministerio de Sanidad;
- "para uso en la industria alimentaria";
- dosis y tiempos de uso;
- composición, fabricante, lote y fecha de producción;
- instrucciones de seguridad para el uso.



¡PELIGRO!

- Para la limpieza, se recomienda el uso de detergentes y desinfectantes no agresivos que no contengan álcalis (por ejemplo, sosa cáustica), compuestos ácidos o clorados (por ejemplo, hipoclorito) ni disolventes orgánicos (por ejemplo, acetona, alcohol, éter).
- No eliminar la suciedad con paños abrasivos o esponjas metálicas. Se prohíbe el uso de productos en soluciones compuestas.
- Antes de utilizar cualquier producto, lea la ficha técnica y la ficha de seguridad que figuran en el envase.

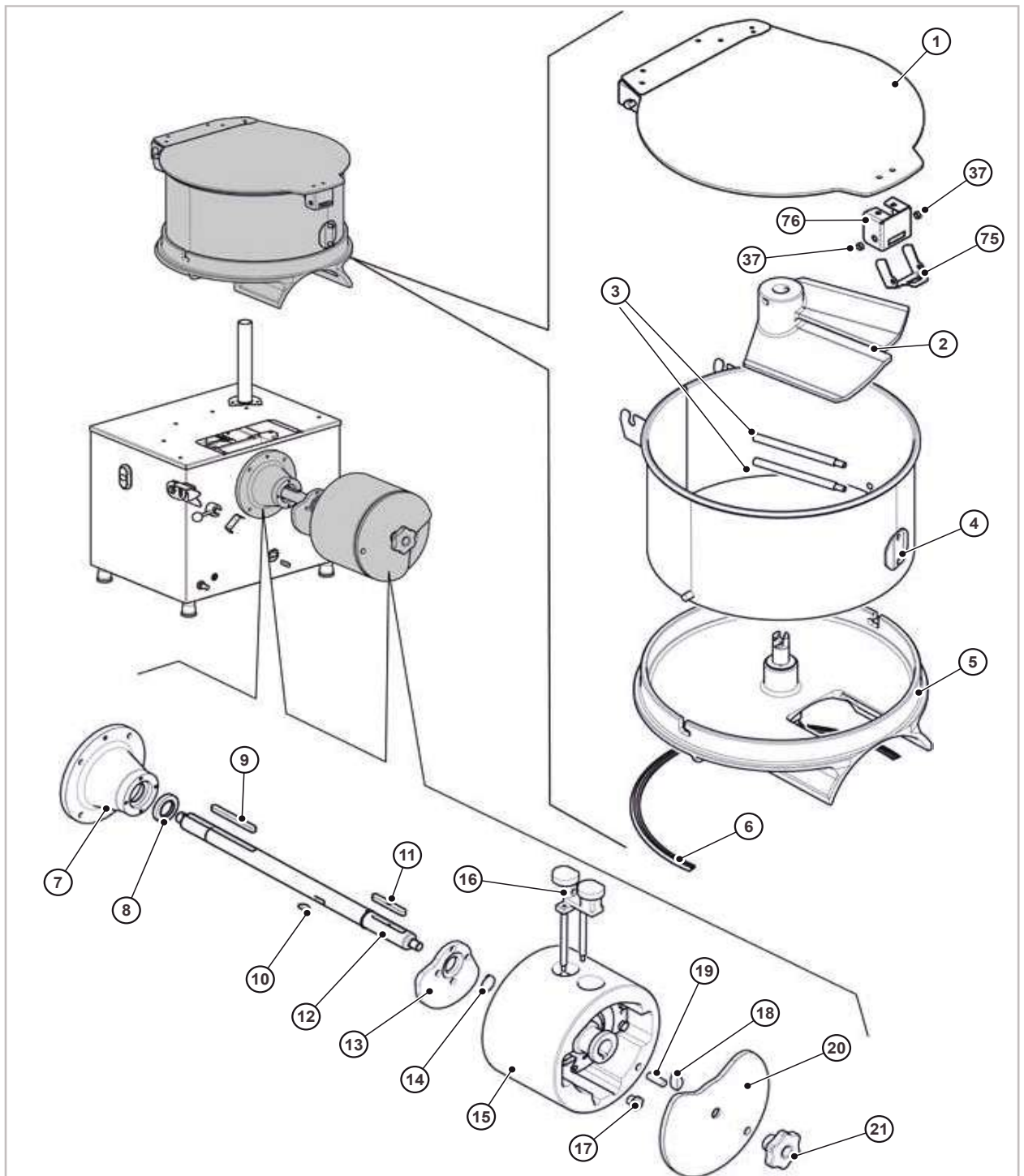


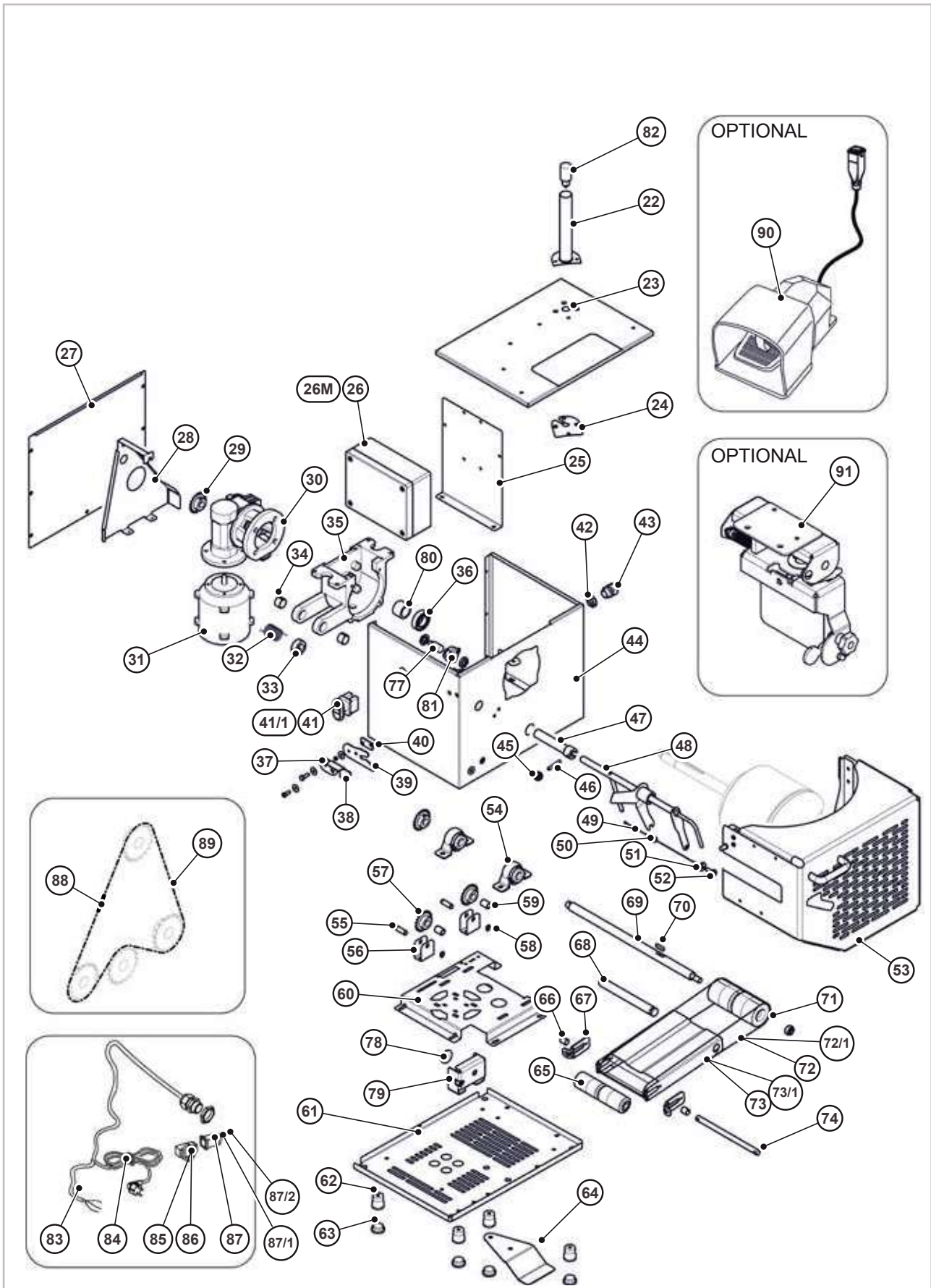
8 ALLEGATI | ATTACHMENTS | PIÈCES JOINTES | ANHÄNGE | ANEXOS

8.1 Ricambistica | Spare parts | Pièces Détachée | Ersatzteile | Recambios



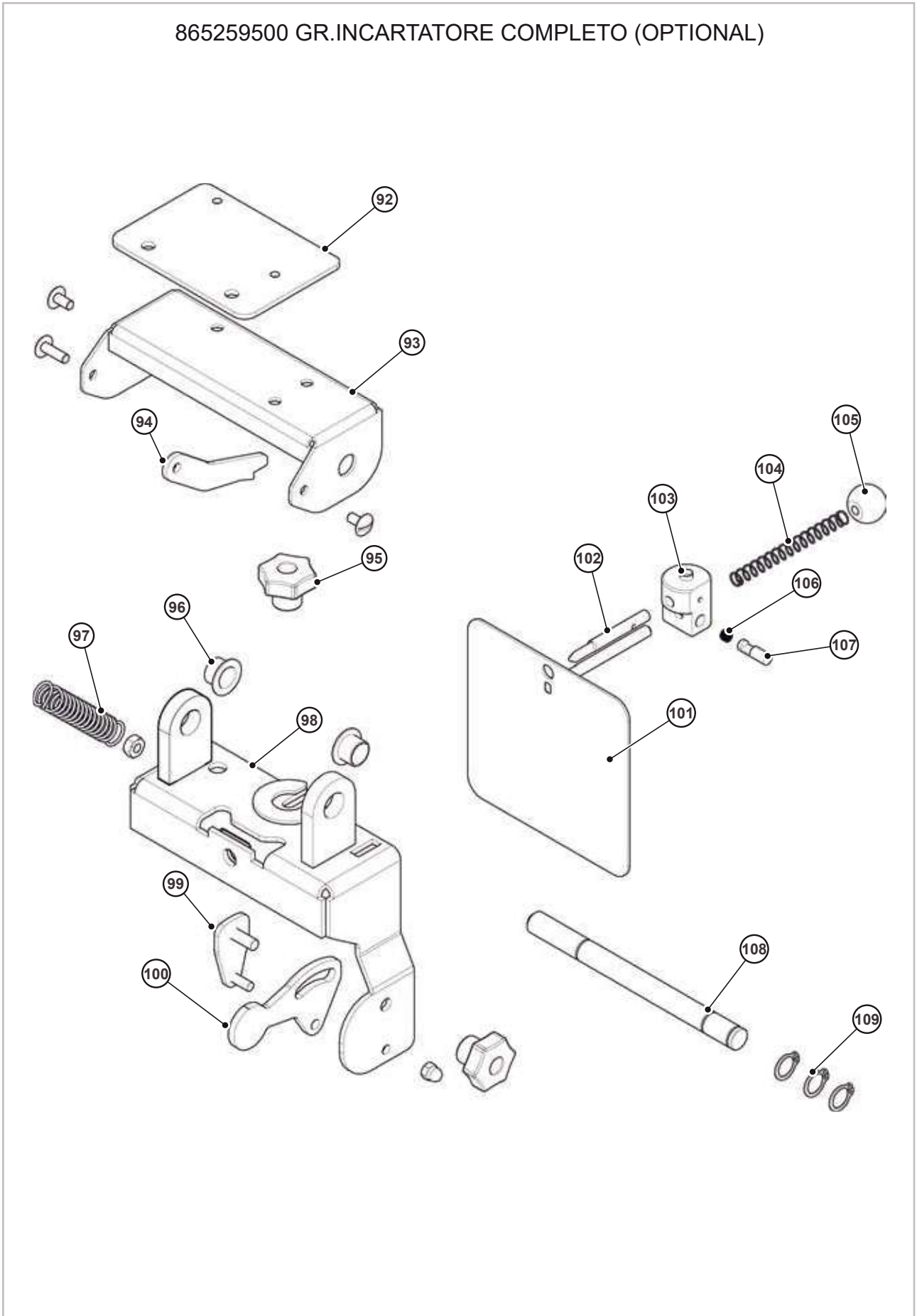
- Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali. Non attendere che i componenti siano completamente logorati.
- Use only Genuine Parts for replacements. Do not wait until parts are completely worn out.
- Pour les remplacements, utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine. N'attendez pas que les composants soient complètement usés.
- Verwenden Sie für den Austausch nur Original-Ersatzteile. Warten Sie nicht, bis die Komponenten vollständig abgenutzt sind.
- Para las sustituciones, utilice únicamente piezas de recambio originales. No espere a que los componentes estén completamente desgastados.







865259500 GR.INCARTATORE COMPLETO (OPTIONAL)





N.	Codice Code	Descrizione
1	8652S1521	COPERCHIO COMPLETO TR. CE C/E H SMART
2	8652S0081	PALA MESCOLATRICE
3	86500053	PERNO CONTRASTO CARNE
4	8652S0278	TRAMOGGIA INOX C/E C/E H SMART
5	8652S200N	GR. Piatto Flangiato
6	23006063	GUARNIZI. PIATTO FLANGIATO C/E C/E H SMART
7	8HS000021	FLANGIA CHIUSURA SCATOLA
8	20712542	PARAOLIO 25X42X7 DOPPIO LABBRO
9	20500201	LINGUETTA INCASTRO C40 U6604 8X7X80
10	20500012	LINGUETTA AMERICANA U6606 5X7,5
11	20501198	LINGUETTA ALBERO PORTA RULLO
12	86530202	ALBERO PORTA RULLO
13	86530105	CAMMA INT. COMANDO ESTRAZIONE
14	20480026	ANELLO SEEGER ESTERNO U7435 Ø25
15	8HS0XXXXX	RULLO FORM COMPLETO (OPTIONAL)
16	8HSEXXXXX	ESPULSORE COMPLETO (OPTIONAL)
17	23001080	POMELLO 6 LOBI D.20 M5 FEMMINA
18	23001085	CHIAVETTA DI SERRAGGIO M5 PER RULLI
19	20512677	SPINA CININDRICA
20	86530110	CAMMA ESTERNA COMANDO CARTA
21	23008153	VOLANTINO 6 LOBI D-60 M-12
22	8652S0023	SUPPORTO SENSORE COPERCHIO
23	8652S0268	PANNELLO CHIUSURA SUP.
24	8652S0022	CONTROPIAS. FISS. SUPP. SENS.
25	86520269	SUPPORTO QUADRO ELETTRICO
26	21015012	QUADRO ELETTRICO
26M	2105085	QUADRO ELETTRICO MONOFASE
27	8652S0265	PANNELLO POSTERIORE
28	86530052	CARTER PROTEZIONE CATENA
29	86530027	PIGNONE MOTORIZZATO
30	21590103	RIDUTTORE
31	2157HS00	MOTORE TRIFASE
32	20602113	MOLLA TORSIONE INOX COMANDO RASCHIATORE
33	86500044	ANELLO CARICO MOLLA RASCHIATORE
34	20552494	BOCCOLA
35	86530001	SCATOLA INGRANAGGI COMPLETA
36	20706249	CUSC.RAD.RIG.6005 2RS1 25-47-12
37	82490283-02	DISTANZIALE Ø6xØ8
38	82490006	CHIUSURA COPERCHIO PARTE MOBILE
39	82490007	CHIUSURA COPERCHIO PARTE FISSA
40	82490008	CONTROPIASTRINO CHIUSURA COPERCHIO
34	RG100065	VITE AUTOFLANGIATA D6X22 AUTOFIL. ZINC
35	RGA00001	ASS. COPERCHIO INOX TAGLIAVERDURA
36	RG100025	MICROINTERRUTTORE MAGNETICO - SENSORE MA
37	RG100074	BOCCOLA CHIUSURA TV D20 FILETTATA
38	RG100045	ADESIVO START-MAN
39	RG100044	ADESIVO STOP
40	RGA00001	ASS. COPERCHIO INOX
41	20803401	PULSANTE MULTIFUNZIONE 1-0 CON CAPPuccio
41/1	20803347	LED
42	20861072	CONTRODADO PRESSACAPO
43	20861320	PRSSACAPO
44	8652S0900	RIVESTIMENTO INOX C/E C/E H SMART
45	23000150	POMELLO SFERICO FORO M6
46	86530055	PERNO PER ROTAZIONE RASCHIATORE
47	86530015	BUSSOLA_PORTARASCHIATORE
48	8P652S018	TELAIO COMPLETO RASCHIATORE
49	8PAHF0017	FILO RASCHIATORE
50	86530475	BOCCOLA PULITRICE
51	8PAHF0468	BLOCCAGGIO GHIERA FILO
52	8PAHF0469	GHIERA FILO RASCHIATORE
53	8652S0004I	VETRINA COMPLETA INOX
54	20706460	SUPPORTO ORIENTABILE
55	86530010	PERNO PIGNONE FOLLE

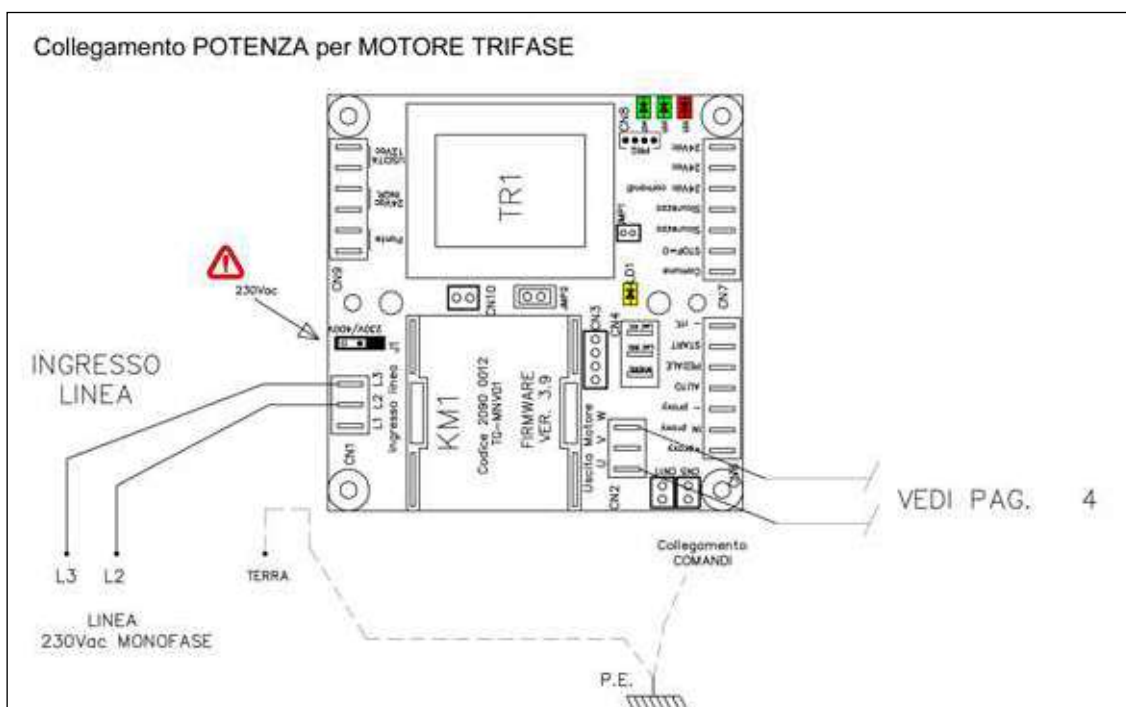


N.	Codice Code	Descrizione
56	86530006	FORCELLA PIGNONE FOLLE
57	86530028	PIGNONE PASSO 8 Z=19 CONDOTTO
58	20480010	Anello seeger esterno U7435 Ø10
59	20551072	BOCCOLA BRONZO 10X15X20
60	86530268	RINFORZO BASE
61	8652S0264	BASE INOX
62	80VS010051	PIEDINO VS/VM
63	22600150	PIEDINO GOMMA
64	8652S0024	STAFFA APPOGGIO BASE
65	86500012	RULLO FOLLE
66	20552400	BOCCOLA FLNGT.S.LBRFCZN 12X14 H15
67	8MH00026	STAFFA SOSTEGNO RULLO FOLLE
68	8652S0084	ALBERO PORTA TEL. TRASPORT
69	86530009	ALBERO COMANDO TRASPORTATORE
70	20500170	LINGUETTA INCASTRO C40 U6604 6X6X25
71	86530011	RULLO COMANDO TRASPORTATORE
72	22550000	NASTRO TRASPORTATORE 145 SVIL. 885
72/1	22550004	NASTRO TRASPORTATORE 145 SVIL. 1764
73	8652S0168	TELAIO TRASPORTATORE PER NASTRO SVIL. 885
73/1	8HP000168	TELAIO TRASPORTATORE PER NASTRO SVIL. 1764
74	8MH00021	ALBERO RULLO FOLLE
75	8652S1521-04	COPERCHIO TRAM. CHIUS P. MOB
76	8652S1521-03	COPERCHIO TRAM. CHIUS P. FIS
77	20963007	SENSORE MAGN.X CENT.CL.1 C.2MT
78	8PP500033	RONDELLA DI BLOCCAGGIO
79	8HS000027	STAFFA SUPPORTO PERNO NASTRO
80	87010172	ANELLO DISTANZIALE
81	20963007	SUPPORTO MICRO
82	21005465S	SENSORE MAGN.X CENT.CL.1 C.2MT
83	21005465	CAVO 3 G 1,5
84	21006736	CAVO 5 G 1.5
85	21006735	FRUTTO FEMMINA
86	21006731	CONNETTORE 10A250V CUSTODIA
87	21006736	TAPPO ILME
87/1	21006752	CONNETTORE LATO PEDALIERA (VERS. MONOF.)
87/2	21006734	FRUTTO MASCHIO (VERS. MONOF.)
88	22555102	MAGLIA DI GIUNZIONE
89	86509000	CATENA
90	86509000	PEDALE COMPLETO (OPTIONAL)
91	8652S9500	GR. INCARTATORE COMPLETO (OPTIONAL)
92	8HF00088	PIASTRA SOSTEGNO GRUPPO INCARTATORE
93	8HS000074	STRUTTURA SUPPORTO INCARTATORE
94	8652S9505	LEVA COMANDO INS. CARTA
95	23001090	POMELLO 6 LOBI D.30 M6 FEMMINA
96	20552460	BOCCOLA FLANGIATA
97	20602010	MOLLA DI TRAZIONE
98	8652S9501	TELAIO PORTACARTE COMPLETO
99	8HS000049	PIASTRA FISSAGGIO TASTATORE
100	8652S9506	TASTATORE CAMMA INCARTATORE
101	8652S9502	PIASTRA SPINTORE CARTA COMPL
102	8652S9504	PERNO PORTA CARTA
103	8652S9503	BLOCCHETTO SUPP. SPINTORE
104	20602710	MOLLA COMPR INOX SPINTORE CARTA
105	23000150	POMELLO SFERICO FORO M6
106	20602700	MOLLA SBLOCCO INC. DIS. C0650104
107	86500064	PERNO PULSANTE SBLOCCO CARTA
108	8HS000046	PERNO CERNIERA INCARTATORE
109	20480012	ANELLO SEEGER



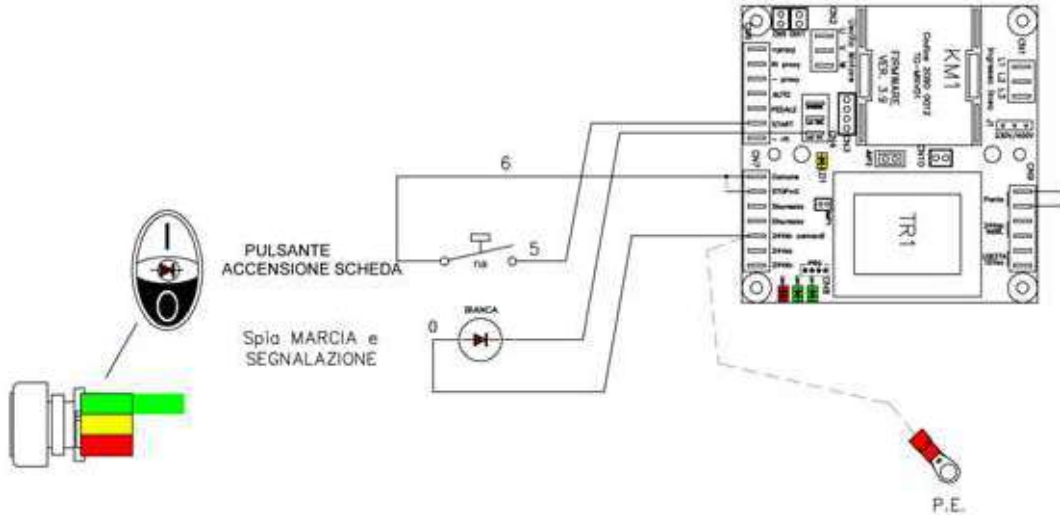
8.2 Schemi elettrici / Electrical diagrams / Schémas électriques / Elektrische Schaltpläne / Esquemas eléctricos

- Gli Schemi elettrici che seguono si riferiscono alle macchine C/E C/E H SMART.
- The following electrical diagrams refer to the C/E C/E H SMART machines.
- Les schémas électriques suivants concernent les machines C/E C/E H SMART.
- Die elektrische Diagramme beziehen sich auf die C/E C/E H SMART-Maschinen.
- Los siguientes esquemas eléctricos se refieren a las máquinas C/E C/E H SMART.

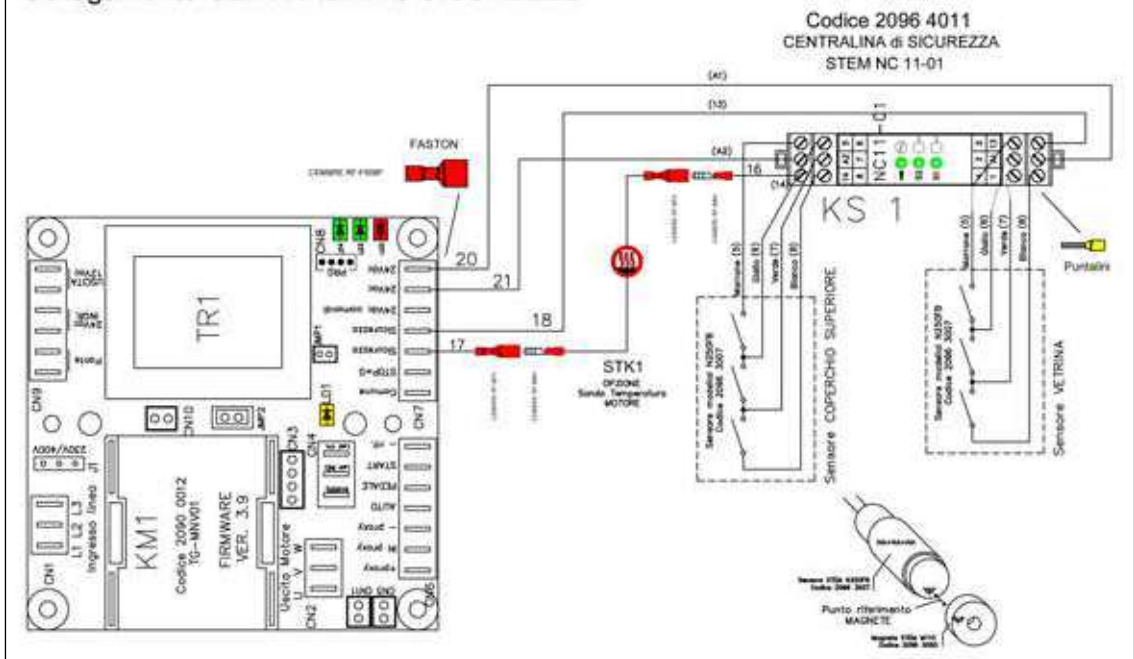


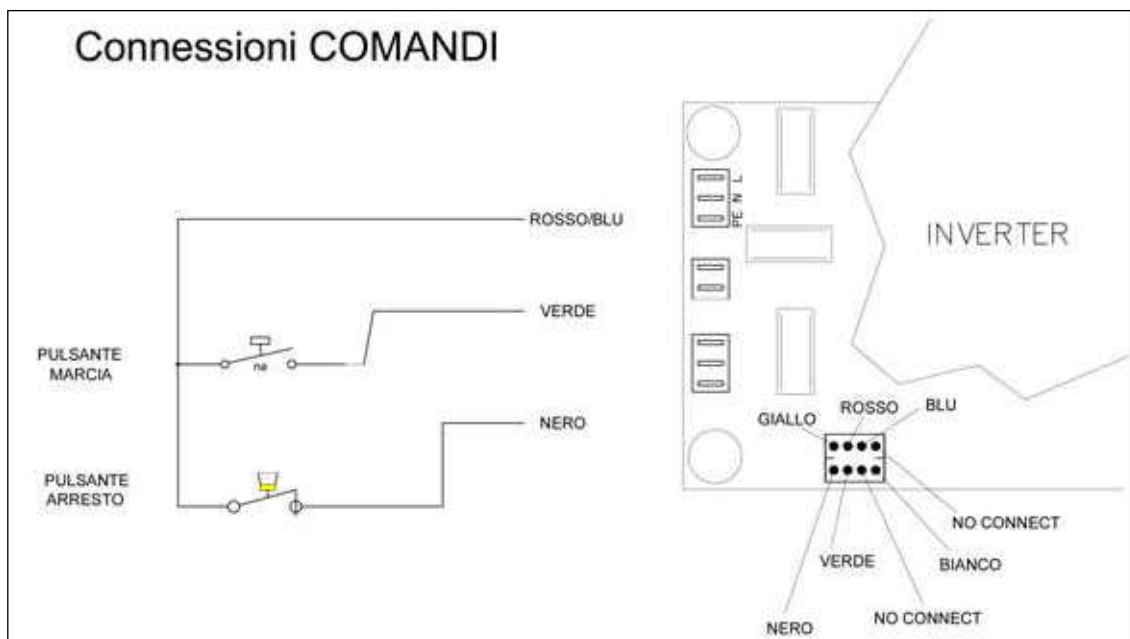


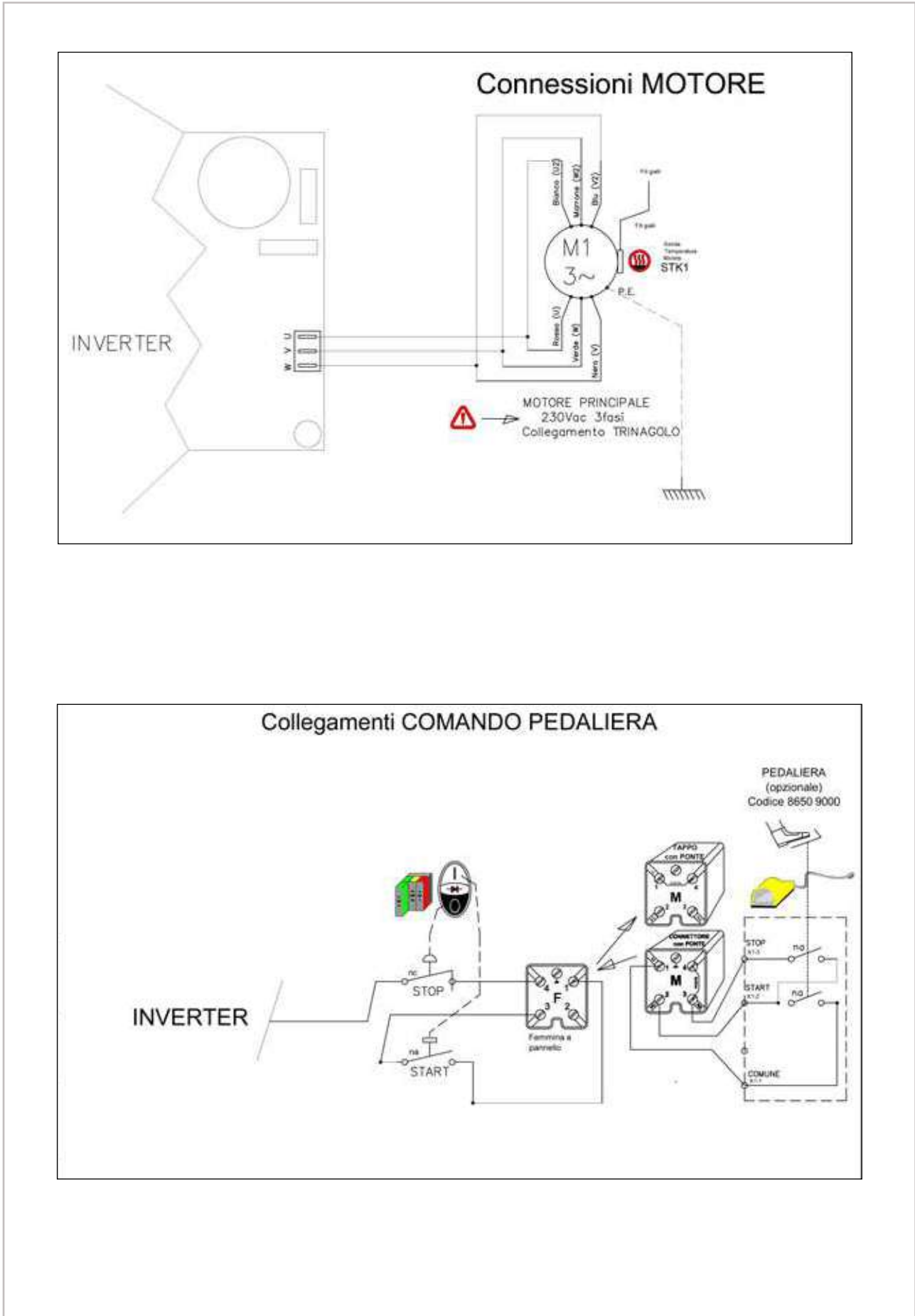
Connessione avviamento inverter



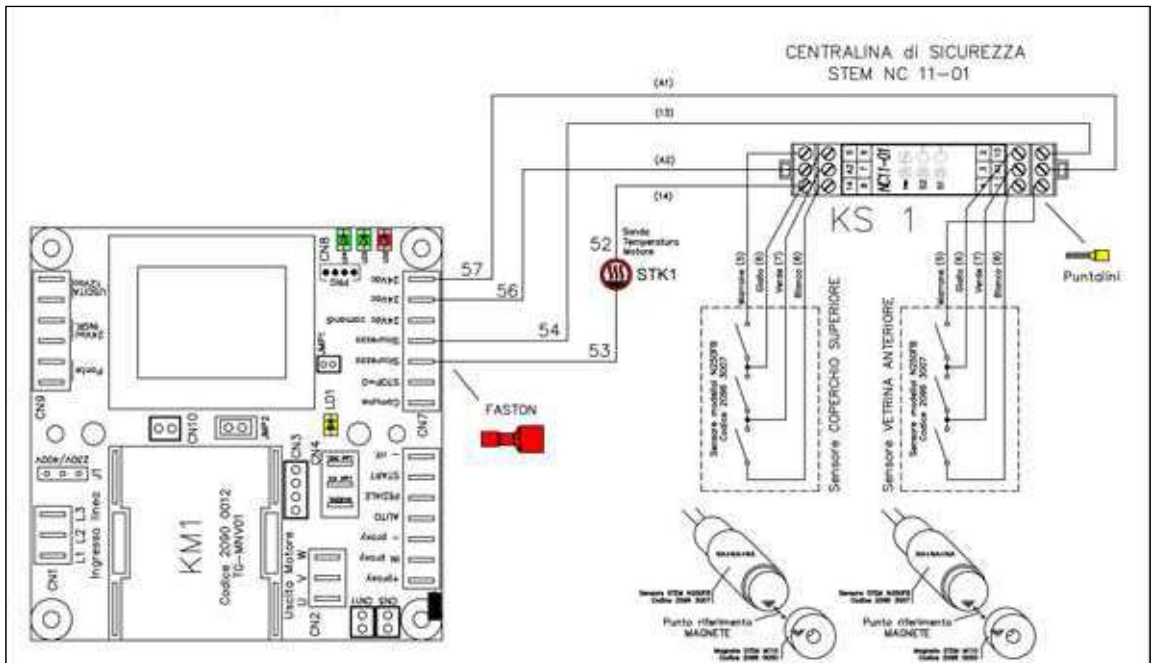
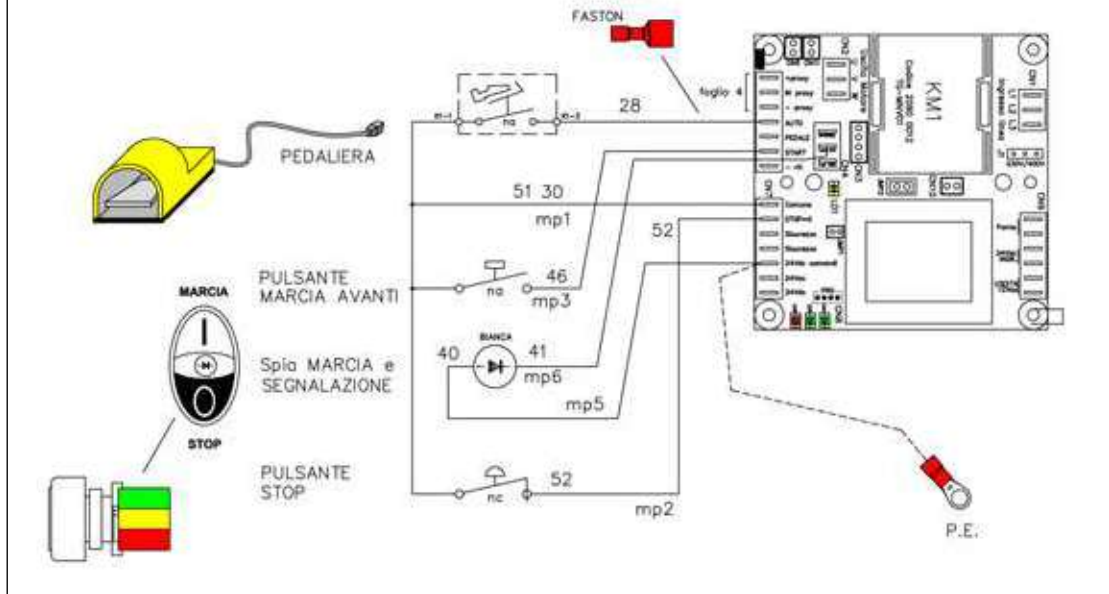
Collegamento CENTRALINA e SICUREZZE







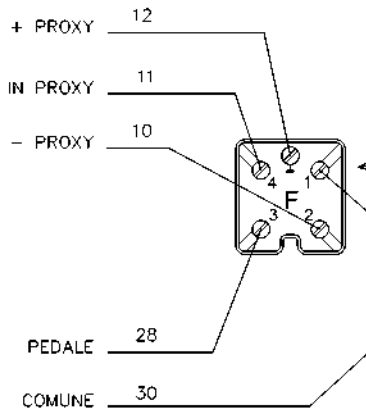
Connessioni COMANDI





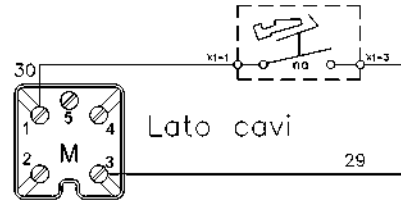
CONNETTORE FEMMINA
A PANNELLO

Vista lato cavi

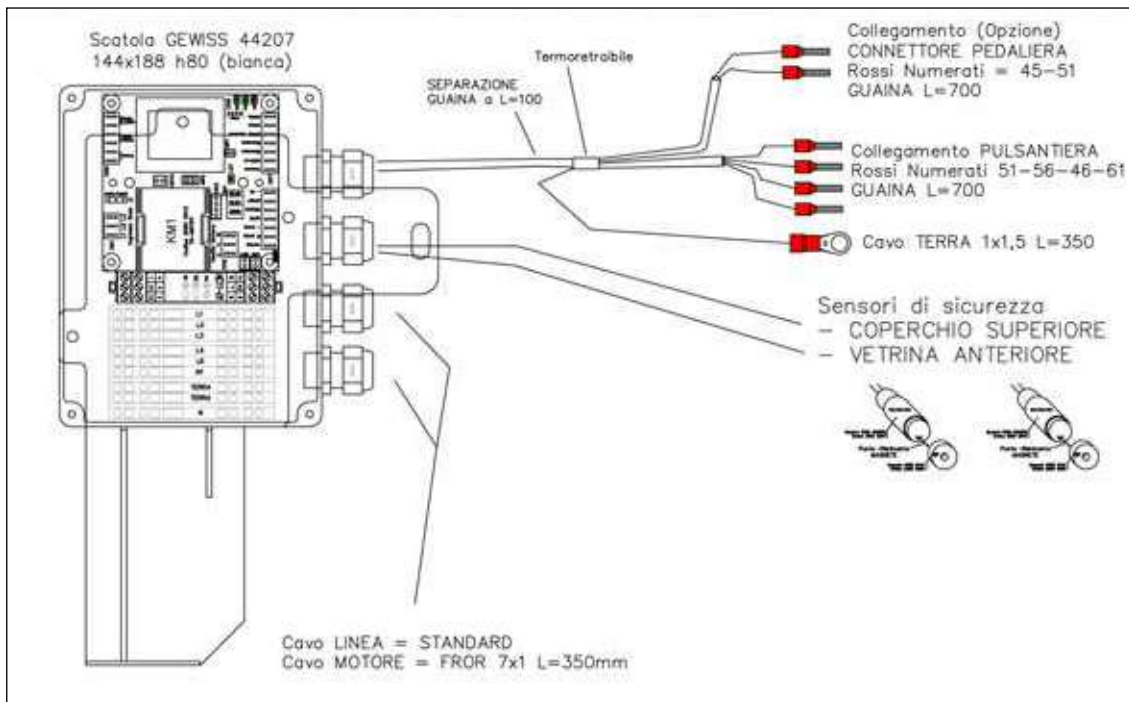
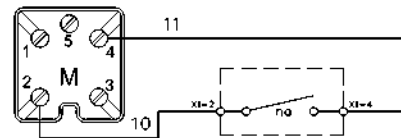


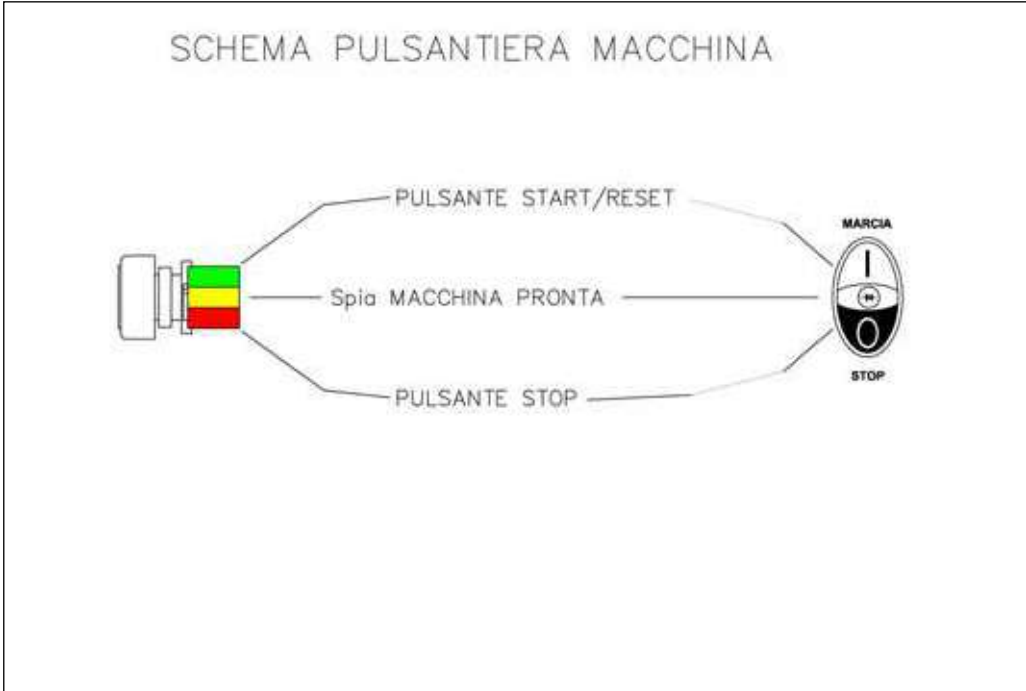
CONNETTORE MASCHIO VOLANTE
Vista lato cavi

Connessione
PEDALE ESTERNO



Connessione
REMOTO
1=Marcia (max 15s.)
0=STOP in 0.1sec.





9 CERTIFICATO DI GARANZIA

CERTIFICATO DI GARANZIA
Da imbustare e spedire a:
Minerva Omega Group S.r.l.
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italia

Macchina Mod. _____

Matr. n. _____

Acquirente _____

Sede _____

Via _____

CAP _____

CITTÀ _____

PROVINCIA _____

Tel. _____

Documento d' Acquisto: _____

Fattura N° _____

del _____

Scontrino fiscale N° _____

del _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizione di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE
Timbro e Firma

ACQUIRENTE
Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni:

- A) L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **Minerva Omega Group S.r.l.**
- B) L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.
- C) Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade:

1. Per mancato rispetto dei punti A - B.
2. Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3. Se la macchina viene:
4. - sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
5. - sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali).
6. Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
7. Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
8. Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali Minerva Omega group s.r.l.

ESTENSIONE DI GARANZIA

- A) La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.
- B) La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de Minerva Omega group s.r.l., del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.
- C) La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da Minerva Omega group s.r.l.; le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.
- D) Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.
- E) Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano né prolungamento né rinnovo dello stesso.

9 WARRANTY CERTIFICATE

Warranty certificate
Put in an envelope and send to
Minerva Omega Group S.r.l.
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italia

Machine Mod. _____

Serial no. _____

Purchaser _____

Registered Office _____

Street _____

POSTAL CODE _____

TOWN/CITY _____

Tel. no. _____

Purchase Document: _____

Invoice no. _____

dated _____

Cash voucher no. _____

dated _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER
stamp and signature

THE PURCHASER
stamp and signature of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions:

- A) Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **Minerva Omega Group S.r.l.**'s Assistance Service.
- B) The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL..
- C) No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".

The Warranty shall cease to be valid if :

1. Points A - B are not complied with
2. The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).
3. The machine is :
4. - submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
5. - placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values).
6. The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).
7. The machine is tampered with by non-Authorized personnel.
8. Original **Minerva Omega group s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.

EEXTENSION OF WARRANTY

- A) The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.
- B) The Warranty is subject to the receipt on the part of Minerva Omega group s.r.l. of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.
- C) The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by Minerva Omega group s.r.l.; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.
- D) The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components. Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.
- E) Repairs made during the Warranty period shall not extend or renew the Warranty period.



9 CERTIFICAT DE GARANTIE

CERTIFICAT DE GARANTIE
À renvoyer sous enveloppe à
Minerva Omega Group S.r.l.
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italia

Modèle machine.	N° de série	
_____	_____	
Acquéreur		

Adresse		

CODE POSTAL	VILLE	DTP
Rue		Tel.
_____		_____
Document d'achat::		

Facture N°	du	
_____	_____	
Ticket de caisse N°	du	
_____	_____	

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve..

Date _____

LE REVENDEUR
Cachet et signature

ACQUEREUR
Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

- A) L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **Minerva Omega group s.r.l.**
- B) L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION..
- C) Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

1. En cas de non respect des conditions I et J.
2. Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
3. Si la machine est:
 - - soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
 - - installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes).
4. Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
5. Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
6. Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **Minerva Omega group s.r.l.**

EXTENSION DE LA GARANTIE

- A) La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
- B) La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **Minerva Omega group s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
- C) La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **Minerva Omega group s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
- D) Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
- E) Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.

9 GARANTIESCHEIN

GARANTIESCHEIN
In einem Briefumschlag an
Minerva Omega Group S.r.l.
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italy senden

Maschine Mod.	Seriennummer
_____	_____
Käufer	

Wohnsitz	

PLZ	ORT
Strasse	Tel.
_____	_____
Vewrkaufsbeleg:	

Rechnung Nr	vom
_____	_____
Kassenzettel Nr	vom
_____	_____

Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen..

Datum _____

HAÄNDLER
Stempel und Unterschrift

KÄUFER
Stempel und Unterschrift des Bevollmächtigten

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

- A) Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von **Minerva Omega group s.r.l.** durchgeführt werden.
- B) Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.
- C) Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.

Die Garantie verwirkt :

- 1. Bei Nichteinhaltung der Punkte I - J.
- 2. Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).
- 3. Wenn die Maschine:
 - - mit Wasserstrahl, Dampf oder Wasserdampf gereinigt wird,
 - - in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen).
- 4. Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.
- 5. Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.
- 6. Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von Minerva Omega group s.r.l. montiert werden.

GARANTIEUMFANG

- A) Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.
- B) Die Garantie hängt davon ab, dass Minerva Omega group s.r.l., den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.
- C) Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch Minerva Omega group s.r.l.; als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.
- D) Von der Garantie sind die Verschleissteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.
- E) Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.



9 CERTIFICADO DE GARANTIA

CERTIFICADO DE GARANTIA
Poner en un sobre y enviar a:
Minerva Omega Group S.r.l.
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italia

Máquina Mod. _____

Matr. n. _____

Comprador _____

Sede _____

Calle _____

Tel. _____

Documento de compra: _____

Factura N° _____

del _____

Resguardo Fiscal N° _____

del _____

El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.

Fecha _____

VENDEDOR
Sello y firma

COMPRADOR
Sello y firma del representante legal

CONDICIONES DE GARANTÍA

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones:

- A) La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **Minerva Omega group s.r.l.**
- B) El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.
- C) Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual

La Garantía decae:

1. Por incumplimiento de los puntos I - J.
2. Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
3. Si la máquina se:
 - - somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada
 - - coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales).
4. Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
5. Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
6. Si no se montan Recambios originales **Minerva Omega group s.r.l.**

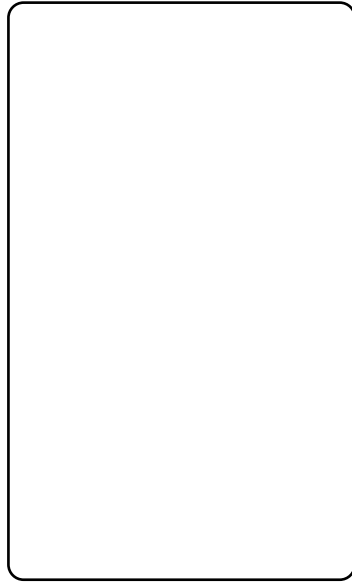
AMPLIACIÓN DE GARANTÍA

- A) La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.
- B) La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **Minerva Omega group s.r.l.**, del certificado de Garantía relleno en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula;
- C) La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **Minerva Omega group s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.
- D) Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.
- E) Las reparaciones realizadas en el período de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.

10 DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ / CE DECLARATION OF CONFORMITY / DECLARATION CE DE CONFORMITE /
CE-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG / DECLARACION CE DE CONFORMIDAD



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA / EQUIPMENT DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'APPAREIL / GERÄTBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE EL APARATO:



FABBRICANTE / MANUFACTURER / FABRICANT / HERSTELLER / FABRICANTE

MODELLO / MODEL / TYPE / TYPE / TIPO

TIPOLOGIA DI MACCHINA / TYPE OF MACHINE / MACHINE / MÁQUINA

TENSIONE / VOLTAGE / TENSION / NENNSPANNUNG / TENSION

CORRENTE / CURRENT / COURANT / NENNSTROM / CORRIENTE

ANNO DI PRODUZIONE / YEAR OF PRODUCTION / ANNEE DE PRODUCTION / BAUJAHR / AÑO DE PRODUCCIÓN

N. DI SERIE / SERIAL N. / N. DE SERIE / SERIENNUMMER / N. DE SERIE

FREQUENZA / FREQUENCY / FRÉQUENCE / NETZFREQUENZ / FRECUENCIA

POTENZA / RATED POWER / PUISSANCE / NENNLEISTUNG / POTENCIA

PESO / WEIGHT / POIDS / GEWICHT / PESO

DESIGNAZIONE / INTENDED USE / DESIGNATION / BESTIMMUNG / DEFINICIONES **HAMBURGATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC PATTY FORMER
RECONSTITUEUR AUTOMATIQUE
AUTOMATISCHE / HAMBURGERMASCHE
HAMBURGUESADORA AUTOMÁTICA-BLADE AND TWO-BLADE MIXER**

E Il fabbricante dichiara che l'apparecchiatura è conforme alle seguenti disposizioni legislative. / The manufacturer hereby declares that the equipment conforms to the following legal provisions. / Le fabricant déclare que l'appareil est conforme aux dispositions législatives suivantes. / Der Hersteller erklärt, dass das Gerät in übereinstimmung mit den nachstehenden gesetzlichen Vorgaben steht. / El fabricante declara que el aparato responde a las siguientes disposiciones legales.

- GESTIONE RIFIUTI RAEE / WASTE MANAGEMENT RAEE / GESTION REBUT RAEE / ABFALLSLEITUNG RAEE / GESTION BASURAS RAEE: **2012/19/EU**
- DIRETTIVA RoHS2 / DIRECTIVE RoHS2 / RICHTLINIEZ / DIRECTIVA RoHS2 **2011/65/EU**
- DIRETTIVA MACCHINE / DIRECTIVE MACHINERY / DIRECTIVE MACHINES / MASCHINENRICHTLINIE / DIRECTIVA MÁQUINAS: **2006/42/CE**
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA / ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT / COMPATIBILIDAD AD ELECTROMAGNETICA: **2014/30/EU**
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI / MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES / MIT LEBENSMITTEL IN BERÜHRUNG GELANGENDE MATERIALIEN / MATERIALES EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS: **1935/2004/CE**
- REGOLAMENTO EUROPEO RESTRIZIONE DELL'USO DI ALCUNI DERIVATI EPOSSIDICI NEI MATERIALI PLASTICI A CONTATTO CON ALIMENTI / EUROPEAN REGULATION RESTRICTION ON THE USE OF SOME EPOXY DERIVATIVES IN THE PLASTIC MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD / RÉGLEMENT CONCERNANT LA LIMITATION DE L'UTILISATION DE CERTAINS DÉRIVÉS EPOXYDIQUES DANS LES MATÉRIEAUX À ENTRER EN CONTACT AVEC DENRÉES ALIMENTAIRES / EUROPÄISCHE VERORDNUNG DER BESCHRÄNKUNG DER VERWENDUNG EINIGER EPOXYDERIVATEN IN DEN PLASTIC MATERIALIEN MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG / EUROPEO RESTRICCIÓN REGLAMENTO SOBRE EL USO DE ALGUNOS DERIVADOS EPOXIDICOS EN LOS MATERIALES PLÁSTICO EN CONTACTO CON ALIMENTOS: **1895/2005/CE**
- REGOLAMENTO EUROPEO MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI, BUONE PRASSI DI FABBRICAZIONE / EUROPEAN REGULATION MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD, GOOD MANUFACTURING PRACTICE / RÉGLEMENT RELATIF AUX BONNES PRATIQUES DE FABRICATION DES MATÉRIEAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES / EUROPÄISCHE VERORDNUNG MATERIALIEN IN KONTAKT MIT FOOD, GOOD MANUFACTURING PRACTICE / REGULAMENTO EUROPEO MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN: **2023/2006/CE**
- REGOLAMENTO RELATIVO AI MATERIALI PLASTICI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI / REGULATIONS ON PLASTIC MATERIALS USED IN CONTACT WITH FOOD / RÉGLEMENT SUR PLASTIQUE DE CONTACT AVEC LES ALIMENTS / VORSCHRIFTEN ÜBER DIE KUNSTSTOFF MATERIALIEN IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN / REGULACIONES SOBRE MATERIALES PLÁSTICOS UTILIZADOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS: **(UE) N. 10/2011**

Si dichiara inoltre che la persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è il fabbricante / It is also hereby declared that the person authorised to draw up the technical file is the manufacturer / Nous déclarons en outre que la personne autorisée à constituer le dossier technique est le fabricant / Darüber hinaus wird erklärt, dass die zur Bildung der Urkunde autorisierte Person der Hersteller ist / Se declara también que la persona autorizada a constituir el expediente técnico es el fabricante.

Bologna, data / date / datum / fecha : 20-05-2025





Via del Vetraio 36 Z.i.Roveri 2 40138 Bologna (Italia) - Tel. +39 051 53.01.74 - Fax + 39 051 53.53.27
<http://www.minervaomegagroup.com> - e-mail: info@minervaomegagroup.com