

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



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

TRITACARNE / KÖTTKVARNAR / HACHOIR / FLEISCHWOLF / PICADORAS DE CARNE

modelli / *modellerna* / modèles / *Modele* / modelos

C/E 22N - C/E 32N



TRC11 - 007 - rev. 00-23-12-11

E

S/N

ITALIANO (IT)
ORIGINALE

SVENSKA (EN)
Översättning från den engelska bruksanvisningen

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

DEUTSCH (DE)
Übersetzung aus der italienischen Bedienungsanleitung

ESPAÑOL (ES)
Traducción de las instrucciones de uso en italiano.

COMPLIMENTI! / GRATTIS! / FELICITATIONS! / KOMPLIMENT! / FELICITACIONES!

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / DU HAR VALT EN MASKIN FRÅN / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE / IHRE WAHL FIEL AUF EINE MASCHINE VON / HAN ELEGIDO UNA MAQUINA



DAL 1945 L'AZIENDA OFFRE I PIÙ ELEVATI STANDARDS DI QUALITÀ, I MIGLIORI MATERIALI, LE LAVORAZIONI PIÙ ACCURATE, GLI APPARECCHI PIÙ AFFIDABILI E LA MASSIMA RESA DEL PRODOTTO ALIMENTARE TRATTATO.

SEDAN 1945 HAR FÖRETAGET LEVERERAT HÖGSTA MÖJLIGA KVALITETSSTANDARD, DET BÄSTA MATERIALET, DE MEST NOGGRANNA MASKINERNA, DEN MEST PÅLITLIGA UTRUSTNINGEN OCH DET BÄSTA MÖJLIGA RESULTATET FÖR DET LIVSMEDEL SOM BEREDS.

DEPUIS 1945, NOTRE ENTREPRISE OFFRE LES STANDARDS DE QUALITE LES PLUS ELEVES, LES MATERIAUX LES MEILLEURS, LES METHODES DE FABRICATION LES PLUS PERFECTIONNEES, LES APPAREILS LES PLUS FIABLES ET LE MEILLEUR RENDEMENT DU PRODUIT ALIMENTAIRE TRAITE.

SEIT 1945 BIETET DAS UNTERNEHMEN HÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARD, BESTE MATERIALIEN, SORGFÄLTIGSTE AUSARBEITUNG, ZUVERLÄSSIGSTE GERÄTE UND MAXIMALE ERGIEBIGKEIT DER VERARBEITETEN LEBENSMITTEL.

DESDE 1945 LA EMPRESA OFRECE LOS MAS ELEVADOS ESTANDARES DE CALIDAD, LOS MEJORES MATERIALES, LAS ELABORACIONES MAS CUIDADOSAS, LOS APARATOS MAS FIABLES Y EL MAXIMO RENDIMIENTO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO TRATADO.



PRODUCE / TILLVERKAR / PRODUIT / PRODUZIERT / PRODUCE :

- APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / UTRUSTNING FÖR RESTAURANGER OCH STORKÖK / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ / SKÜCHENGERÄTE FÜR RESTAURANTS UND GROSSBETRIEBE / APARATOS PARA RESTAURANTES Y COMUNIDADES:

(GRATTUGIAFORMA, TRITACARNE-GRATTUGIAFORMA, PELAPATATE, TAGLIAVERDURE, TAGLIAMOZZARELLA) / (OSTRIVARE, KÖTTKVARNAR-OSTRIVARE, POTATISSKALARE, GRÖNSAKSSKÄRARE, MOZZARELLASKÄRARE) / (RÂPES À FROMAGE, HACHOIR-RÂPES À FROMAGES, ÉPLUCHEURS, COUPE-LEGUMES, COUPE-MOZZARELLA) / (KÄSEREIBEN, FLEISCHWOLF-KÄSEREIBEN, KARTOFFELSCHÄLER, GEMÜSESCHNEIDER, MOZZARELLA SCHNEIDER) / (RALLADORAS DE QUESO, PICADORAS DE CARNE/RALLADORAS DE QUESO, PELADORAS DE PATATAS, CORTADORAS DE VERDURA, CORTADORAS DE MOZZARELLA).

- APPARECCHI PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE / UTRUSTNING FÖR KÖTTBEREDNING / APPAREILS POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE / FLEISCHVERARBEITUNG / ELABORACION DE LA CARNE:

(TRITACARNE, TRITACARNE REFRIGERATI, TRITACARNE CON ALIMENTATORE, HAMBURGATRICE AUTOMATICHE, SEGAOSSI, INSACCATRICE, CUTTER, MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO) / (KÖTTKVARNAR, KYLDA KÖTTKVARNAR, SJÄLVMATANDE KÖTTKVARNAR, AUTOMATISKA HAMBURGARFORMARE, BENSÄGAR, MANUELLA KORVSTOPPARE, SKÄRMASKINER, VAKUUMFÖRPACKNINGSMASKINER) / (HACHOIRS, HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS, HACHOIRS AVEC ALIMENTATEUR, RECONSTITUEURS AUTOMATIQUES, SCIE À OS, POUSSOIRS, CUTTERS, MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE) / (FLEISCHWÖLFE, GEKÜHLTER FLEISCHWÖLFE, WOLFAUTOMAT, KNOCHEN BANDSÄGE, WURSTFÜLLER, CUTTERS, VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN) / (PICADORAS DE CARNE, PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS, PICADORAS DE CARNE CON ALIMENTADOR, MÁQUINAS AUTOMÁTICA PARA HAMBURGUESAS, CORTADORAS DE HUESOS, EMBUTIDORAS MANUALES, CUTTERS, ENVASADORAS EN VACÍO).

- AFFETTATRICI / SKÄRMASKINER / TRANCHEURS / SCHNEIDEMASCHINEN / CORTADORAS:

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICE A GRAVITÀ) / (KÖTTSKÄRMASKINER, SKINKSKÄRMASKINER) / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ) / (FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN, WURSTSCHNEIDEMASCHINEN) / (CORTADORAS DE CARNE, CORTADORAS DE FIAMBRES, CORTADORAS A GRAVEDAD).

Documento riservato ai termini di legge con divieto di riproduzione o di trasmissione a terzi senza esplicita autorizzazione della ditta **Minerva Omega group**. Le macchine possono subire aggiornamenti e quindi presentare particolari diversi da quelli raffigurati, senza per questo costituire pregiudizio per i testi contenuti in queste istruzioni. / Det här är ett konfidentiellt dokument enligt gällande lag. Det är FÖRBJUDET att kopiera eller överföra det till tredje part utan uttryckligt tillstånd från **Minerva Omega Group**. Maskinerna kan ändras och därför ha andra specifikationer och egenskaper än de som beskrivs här. Detta behöver dock inte vara prejudicerande för texten i den här "BRUKSANVISNINGEN". / Document réservé aux termes de la loi. Toute reproduction ou transmission est interdite sans autorisation expresse de la Société **Minerva Omega group**. Les machines peuvent faire l'objet de mises à jour et présenter par conséquent des détails différents des détails décrits, sans que cette NOTICE D'UTILISATION cesse pour autant d'être valable. / Vertrauliches Dokument im Sinne des Gesetzes, wobei der Nachdruck oder die Übergabe an Dritte ohne ausdrückliche Einwilligung der Firma **Minerva Omega group**. Die Maschinen können Änderungen erfahren und mit anderen Teilen ausgerüstet sein als hier dargestellt, ohne dass dadurch der Inhalt dieser "BETRIEBSANLEITUNG" beeinträchtigt wird. / Documento reservado de conformidad con la ley, estando prohibida su reproducción o transmisión a terceros sin autorización previa de la Firma **Minerva Omega group**. Las máquinas pueden actualizarse y por lo tanto presentar piezas distintas respecto a las indicadas, sin perjudicar por lo anterior los textos contenidos en estas instrucciones.



Indice	Index	Sommaire	Inhalt	Indice
Dichiarazione di conformità	<i>Maskincertifikat</i>	Declaration de conformité	<i>Konformitätserklärung</i>	Declaración de conformidad 4
Certificato di Garanzia	Garanticertifikat	Certificat de Garantie	Garantieschein	Certificado de garantía 5-8
Copia da spedire	<i>Kopia som skickas via post</i>	Copie à Renvoyer	<i>Kopie zum Senden</i>	Copia a enviar 5-6
Copia per l'utente	<i>Användarens kopia</i>	Copie pour l'Utilis	<i>Kopie für den Kunden</i>	Copia para el usuario 7-8
Avvertenze Generali	Allmänna anvisningar	Avertissements Généraux	Allgemeine Hinweise	Advertencias Generales 9
Sicurezza dell'operatore	<i>Användarsäkerhet</i>	Sécurité de l'opérateur	<i>Sicherheit des Bedieners</i>	Seguridad del operador 10
Inconvenienti meccanici elettrici	<i>Mekaniska och elektriska fel</i>	Inconvénients mécaniques-électriques	<i>Mechanische und elektrische Störungen</i>	Inconvenientes mecánicos y eléctricos 10
Rischi e residui	<i>Övriga risker</i>	Risques Résiduels	<i>Maschine Restrisiken</i>	Riesgos Residuales 11
Segnali di Attenzione	<i>Varningsskyltar</i>	Signaux d'attention	<i>Hinweiszeichen</i>	Señales de Atención 11
Caratteristiche tecniche	Tekniska funktioner	Caractéristiques Techniques	Technische Merkmale	Características Técnicas 12
Uso previsto	<i>Rekommenderad användning</i>	Utilisation prévue	<i>Einsatzbereich</i>	Utilización prevista 12
Accessori	<i>Tillbehör</i>	Accessoires	<i>Hersteller</i>	Accesorios 13
Valori ambientali	<i>Driftsintervall</i>	Utilisation prévue	<i>Raumtemperaturen</i>	Valores ambientales 13
Assistenza tecnica	<i>Service</i>	Température et humidité ambiantes	<i>Kundendienst</i>	Servicio posventa 13
Trasporto/Installazione/Demolizione	Transport/Installation/Avfallshantering ..	Transport Installation Démolition	Transport Installation Abbruch	Transporte, Instalación, Demolición 14
Imballaggio e trasporto	<i>Förpackning och transport</i>	Emballage et transport	<i>Verpackung und Transport</i>	Embalaje y transporte 14
Immagazzinamento	<i>Förvaring</i>	Stockage	<i>Lagerung</i>	Almacenamiento 14
Ricevimento	<i>Mottagande</i>	Réception	<i>Empfang</i>	Recepción 14
Movimentazione	<i>Hantering</i>	Manutention	<i>Innerbetrieblicher Transport</i>	Desplazamiento 15
Installazione	<i>Installation</i>	Installation	<i>Installation</i>	Instalación 16
Pulizia iniziale	<i>Första rengöring</i>	Nettoyage initial	<i>Grundreinigung</i>	Limpieza inicial 16
Messa a terra	<i>Jordning</i>	Mise à la terre	<i>Erdung</i>	Puesta a tierra 16
Avviamento	<i>Start</i>	Mise en service	<i>Inbetriebnahme</i>	Arranque 17
Demolizione	<i>Avfallshantering</i>	Démolition	<i>Abbruch</i>	Demolición 17
Uso della macchina	Använda maskinen	Utilisation de la Machine	Betrieb der Maschine	Uso de la Máquina 18
Produzione	<i>Produktion</i>	Production	<i>Produktion</i>	Producción 18
Pulizia e manutenzione	Rengöring och underhåll	Nettoyage et Entretien	Reinigung und Wartung	Limpieza y Mantenimiento 21
Pulizia	<i>Rengöring</i>	Nettoyage	<i>Reinigung</i>	Limpieza 21
Controlli periodici	<i>Regelbundna kontroller</i>	Contrôles périodiques	<i>Periodische Kontrollen</i>	Controles periódicos 22
Scheda tecnica	Datablad	Fiche Technique	Datenblatt	Fichas Técnicas 23
Schemi elettrici	Kopplingsscheman	Schémas Electriques	Schaltpläne	Esquemas Eléctricos 25
Ricambi	Reservdelar	Pièces Détachées	Ersatzteile	Recambios 26
C/E 22N	<i>C/E 22N</i>	C/E 22N	<i>C/E 22N</i>	C/E 22N 26
C/E 32N	<i>C/E 32N</i>	C/E 32N	<i>C/E 32N</i>	C/E 32N 27



CE

4

**DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ / CE-KONFORMITETSDEKLARATION / DECLARATION CE DE CONFORMITE /
CE-KONFORMITÄTSEKRLÄRUNG / DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD**



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

FABBRICANTE / TILLVERKARE / FABRICANT / HERSTELLER / FABRICANTE

Minerva Omega group s.r.l. via Del Vetroia 36 - 40138 Bologna - Italy

TIPO / MODELL / TYPE / TYPE / TIPO

C/E 22N - C/E 32N

ALIMENTAZIONE ELETTRICA / STRÖMFÖRSÖRJNING / ALIMENTATION ELECTRIQUE / VERSORGUNG / ALIMENTACION ELECTRICA

V - Hz

NUMERO DI SERIE / SERIENUMMER / NUMERO DE SERIE / SERIENNUMMER / NÚMERO DE SERIE

E

ANNO DI FABBRICAZIONE / TILLVERKNINGSÅR / ANNEE DE PRODUCTION / BAUJAHR / AÑO DE FABRICACIÓN

DESIGNAZIONE / AVSETT ANVÄNDNINGSOMRÅDE / DESIGNATION / BESTIMMUNG / DEFINICIONES

Tritacarne per l'industria alimentare / Köttkvarnar för livsmedelsindustrin / Hachoir pour l'industrie alimentaire / Fleischwolf für die Lebensmittelindustrie / Picadoras de carne para la industria alimentaria

Il fabbricante dichiara che la macchina è conforme alle seguenti disposizioni legislative / Tillverkaren intygar härmed att maskinen uppfyller kraven i följande lagstadgade bestämmelser. / Le fabricant déclare que la machine est conforme aux dispositions législatives suivantes / Der Hersteller erklärt, dass die Maschine in Übereinstimmung mit den nachstehenden gesetzlichen Vorgaben steht / El fabricante declara que la máquina responde a las siguientes disposiciones legales.

- GESTIONE RIFIUTI RAEE / AVFALLSHANTERING RAEE / GESTION REBUT RAEE / ABFALLSLEIUNG RAEE / GESTION BASURAS RAEE 2003/108/CE
- DIRETTIVA RoHS / RoHS-DIREKTIVET / DIRECTIVE RoHS / RICHTLINIE / DIRECTIVA RoHS 2002/95/CE
- MACCHINE / MASKINER / MACHINES / MASCHINENRICHTLINIE / MÁQUINAS 2006/42/CE
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA / ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITET / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT / COMPATIBILIDAD AD ELECTROMAGNÉTICA 2004/108/CE
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI / MATERIAL SOM KOMMER I KONTAKT MED LIVSMEDEL / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES / MIT LEBENSMITTEL IN BERÜHRUNG GELANGENDE MATERIALEN / MATERIALES EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS 1935/2004/CE
- SICUREZZA IGIENE ALIMENTARE / LIVSMEDELSHYGIEN / SECURITE HYGIENE ALIMENTAIRE / LEBENSMITTELHYGIENESICHERHEIT / SEGURIDAD HIGIENE ALIMENTARIA 852/2004/CE

Si dichiara inoltre che la persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è il fabbricante / Dessutom intygas härmed att den person som har bemyndigats att ta fram produktdatabladet är tillverkaren datum: / 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 / date / datum / fecha: _____





CERTIFICATO DI GARANZIA

Da imbustare e spedire a
Minerva Omega group s.r.l.
 Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2 40138 Bologna - Italia

Macchina Mod. _____ Matr. n. _____

Acquirente _____

Sede _____
 CAP _____ CITTÀ _____ PROVINCIA _____

Via _____ Tel. _____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ del _____

Scontrino fiscale N° _____ del _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni 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 :
 - sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
 - sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali).
- 4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
- 5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
- 6 - 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 nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

GARANTICERTIFIKAT

To be mailed to
Minerva Omega group s.r.l.
 Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2 40138 Bologna - Italy

Maskinmodell _____ Serienummer _____

Köpare _____

Registrerat kontor _____
 POSTNUMMER _____ ORT _____

Adress _____ Telefon _____

Inköpsbevis:

Fakturanr. _____ datum _____

Kvittonr. _____ datum _____

Ovanstående köpare intygar att han/hon har läst villkoren i garantin och godkänner dem utan förbehåll.

Datum _____

SÄLJAREN
 stämpel och underskrift

KÖPAREN
 stämpel och underskrift
 av den juridiska representanten

GARANTIVILLKOR

Den här garantin är giltig i enlighet med följande villkor:

- A** - Installation och första start ska genomföras av personal från den auktoriserade återförsäljaren för **Minerva Omega group s.r.l.**
- B** - Maskinen får endast användas för de användningsområden som anges i den här BRUKSANVISNINGEN.
- C** - Inga skadeståndskrav får framföras gällande "följdsador eller uteblivna intäkter".

Garantin upphör att gälla om:

- 1 - Punkterna A-B inte åtföljs
- 2 - Maskinen används med en effekt som inte ligger inom 95-105 % av märkeffekten (CEI-standard 2-3 juli 1988 i enlighet med CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Maskinen:
 - rengörs med en vattenstråle, ånga eller vattendimma,
 - placeras i kalla miljöer (kylförvaring, fönster och liknande) (se miljövården).
- 4 - Maskinen skadas på grund av externa orsaker (fall, stötar och liknande).
- 5 - Maskinen hanteras eller plockas isär av obehörig personal.
- 6 - Andra reservdelar än originalreservdelar från **Minerva Omega Group s.r.l.** används.

GARANTIPERIOD

- A** - Garantin gäller i 12 (tolv) månader från datumet på INKÖPSBEVISET.
- B** - För att garantin ska gälla krävs att **Minerva Omega Group s.r.l.** erhåller ett fullständigt ifyllt garanticertifikat med information om maskinmodell och serienummer.
- C** - Garantin berättigar till kostnadsfri ersättning av mekaniska komponenter som visar sig vara felaktiga vid en kontroll som genomförs av **Minerva Omega group s.r.l.** Kunden står för kostnaderna för leverans och återleverans.
- D** - Garantin täcker inte delar som utsätts för normalt slitage och elektriska komponenter.
- E** - Reparationer som utförs under garantiperioden innebär inte att garantiperioden förlängs eller förnyas.

CERTIFICAT DE GARANTIE

À renvoyer sous enveloppe à
Minerva Omega group s.r.l.
 Via del Vetraio 36 Z.I.Roveri 2 40138 Bologna - Italy

Modèle machine _____ N° de série _____

Acquéreur _____

Adresse _____
 CODE POSTAL _____ VILLE _____ DTP. _____

Rue _____ Té. _____

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

L'ACQUEUREUR
 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 A et B.
- 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.



CE

6

GARANTIESCHEIN

In einem Briefumschlag an
Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraino 36 Z.I.Roveri 2 40138 Bologna - Italy senden

Maschine Mod. _____ Seriennummer _____

Käufer _____

Wohnsitz _____
PLZ _____ ORT _____

Strasse _____ Tel. _____

Verkaufsbeleg:

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 A-B.
- 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 Verschleisssteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.
- E - Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Poner en un sobre y enviar a
Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraino 36 Z.I.Roveri 2 40138 Bologna - Italy

Máquina Mod. _____ Matr. n. _____

Comprador _____

Sede _____

Calle _____ Tel. _____

Documento de compra:

Factura N° _____ Tel. _____

Resguardo Fiscal N° _____ Tel. _____

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 A - B.
- 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 rellenado 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.





CERTIFICATO DI GARANZIA

Macchina Mod. _____ Matr. n. _____

Acquirente _____

Sede _____
CAP _____ CITTÀ _____ PROVINCIA _____

Via _____ Tel. _____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ del _____

Scontrino fiscale N° _____ del _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni 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 :
 - sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
 - sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali).
- 4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
- 5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
- 6 - 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 nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

GARANTICERTIFIKAT

Maskinmodell _____ Serienummer _____

Köpare _____

Registrerat kontor _____

Adress _____ Telefon _____
POSTNUMMER _____ ORT _____

Inköpsbevis:

Fakturanr. _____ datum _____

Kvittonr. _____ datum _____

Ovanstående köpare intygar att han/hon har läst villkoren i garantin och godkänner dem utan förbehåll.

Datum _____

SÄLJAREN
stämpel och underskrift

KÖPAREN
stämpel och underskrift
av den juridiska representanten

GARANTIVILLKOR

Den här garantin är giltig i enlighet med följande villkor:

- A - Installation och första start ska genomföras av personal från den auktoriserade återförsäljaren för **Minerva Omega group s.r.l.**
- B - Maskinen får endast användas för de användningsområden som anges i den här BRUKSANVISNINGEN.
- C - Inga skadeståndskrav får framföras gällande "följdskador eller uteblivna intäkter".

Garantin upphör att gälla om:

- 1 - Punkterna A-B inte åtföljs
- 2 - Maskinen används med en effekt som inte ligger inom 95-105 % av märkeffekten (CEI-standard 2-3 juli 1988 i enlighet med CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Maskinen:
 - rengörs med en vattenstråle, ånga eller vattendimma,
 - placeras i kalla miljöer (kylförvaring, fönster och liknande) (se miljövården).
- 4 - Maskinen skadas på grund av externa orsaker (fall, stötar och liknande).
- 5 - Maskinen hanteras eller plockas isär av obehörig personal.
- 6 - Andra reservdelar än originalreservdelar från **Minerva Omega Group s.r.l.** används.

GARANTIPERIOD

- A - Garantin gäller i 12 (tolv) månader från datumet på INKÖPSBEVISET.
- B - För att garantin ska gälla krävs att **Minerva Omega Group s.r.l.** erhåller ett fullständigt ifyllt garanticertifikat med information om maskinmodell och serienummer.
- C - Garantin berättigar till kostnadsfri ersättning av mekaniska komponenter som visar sig vara felaktiga vid en kontroll som genomförs av **Minerva Omega group s.r.l.** Kunden står för kostnaderna för leverans och återleverans.
- D - Garantin täcker inte delar som utsätts för normalt slitage och elektriska komponenter.
- E - Reparationer som utförs under garantiperioden innebär inte att garantiperioden förlängs eller förnyas.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Modèle machine _____ N° de série _____

Acquéreur _____

Adresse _____
CODE POSTAL _____ VILLE _____ DTP. _____

Rue _____ Té. _____

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

L'ACQUEUREUR
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 A et B.
- 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.



GARANTIESCHEIN

Maschine Mod. _____ Seriennummer _____

Käufer _____

Wohnsitz _____
PLZ _____ ORT _____

Strasse _____ Tel. _____

Verkaufsbeleg:

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 A-B.
- 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 Verschleisssteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.
- E - Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Máquina Mod. _____ Matr. n. _____

Comprador _____

Sede _____

Calle _____ Tel. _____

Documento de compra:

Factura N° _____ Tel. _____

Resguardo Fiscal N° _____ Tel. _____

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 A - B.
- 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.



Avvertenze Generali



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

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

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

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

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

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.

Allmänna anvisningar



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

Allt rutinunderhåll och extra underhåll på maskinen får endast utföras av specialiserade och behöriga reparatörer som är auktoriserade av oss.

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

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

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

Användaren måste ha tillräcklig utbildning innan maskinen används (i enlighet med paragraf 7.2 i prEN 12331)

Lämna vidare bruksanvisningen till andra användare eller maskinens nya ägare.

Minerva Omega Group s.r.l. kan inte hållas ansvariga för fel och olyckor som uppstår på grund av bristande kunskap eller att bestämmelserna i bruksanvisningen inte åtföljs. Samma sak gäller för ändringar, modifieringar och/eller installation av icke-auktoriserade reservdelar.

Avertissements Generaux



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

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

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

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

Lire attentivement cette Notice d'Utilisation avant toute opération d'Installation/Utilisation/Entretien. L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite.

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

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

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

Allgemeine Hinweise



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

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

Gemäss Richtlinie 2006/42/CE und spätere Änderungen wird festgehalten, dass:

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

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

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

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

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

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

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

Advertencias Generales



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

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario de la máquina han de efectuarse exclusivamente por parte de Operadores especializados y competentes autorizados por nosotros. Con arreglo a la directiva 2006/42/CE y posteriores actualizaciones se especifica que por "OPERADOR" se entiende la o las personas encargadas de instalar, hacer funcionar, regular, realizar el mantenimiento limpiar, reparar y transportar la máquina.

Las Instrucciones para el Uso forman parte integrante de la máquina y deben acompañarla por toda su vida útil hasta la demolición. **Antes de llevar a cabo cualquier operación de Instalación / Uso / Mantenimiento les recomendamos que lean cuidadosamente estas Instrucciones.** Impedir la utilización de la máquina a los operadores que no conozcan las prescripciones contenidas en las Instrucciones.

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

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

Minerva Omega group s.r.l. no tendrá responsabilidad alguna por inconvenientes, roturas, accidentes etc. por falta de conocimiento o de no aplicación de las normas contenidas en las presentes Instrucciones. Lo mismo es válido para la ejecución de modificaciones, variantes y/o para la instalación de accesorios no autorizados.



⚠ Sicurezza dell'Operatore

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

Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.

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

Non manomettere l'impianto elettrico.

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

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

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

La posizione di lavoro è prospiciente i pulsanti di avviamento e di stop.

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

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

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

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

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

⚠ Användarsäkerhet

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

Manipulera aldrig säkerhetsanordningarna.

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

Manipulera aldrig elsystemet.

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

Maskinen får inte användas i miljöer med explosiv atmosfär.

Rör inte skivorna eller knivarna innan maskinen har stannat helt.

Arbetsplatsen är framför start- och stoppknapparna.

Gå aldrig nära maskinen med löst hängande hår, kläder, armband, halsband, ringar, slipsar eller annat som kan fastna i maskinens rörliga delar.

Användaren ska bära lämpliga kläder för de aktuella förutsättningarna och den aktuella arbetsmiljön.

Se till att arbetsplatsen är ren och fri från oljerester.

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

Kontrollera att spänningen i uttaget är samma som maskinens spänning (se etiketten).

Alla förändringar av maskinen måste först godkännas av tillverkaren.

⚠ Sécurité de l'Opérateur

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

Ne pas altérer l'installation électrique.

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

Ne toucher les plaques et les couteaux que à machine arrêtée. La position de travail est située devant aux boutons de mise en marche et d'arrêt.

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

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

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

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

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

⚠ Sicherheit des Bedieners

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

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

Basteln Sie nicht an der Elektrik herum.

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

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

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

Vesichern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

Alle Änderungen an der Maschine bedürfen der Einwilligung des Herstellers.

⚠ Seguridad del Operador

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

Nunca alteren los dispositivos de seguridad.

No eliminen o modifiquen protecciones y dispositivos de seguridad.

No alteren la instalación eléctrica.

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

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

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

La posición de trabajo es aquella de frente a los botones de arranque y de parada.

Para evitar tendencias peligrosas de enredo en los órganos en movimiento de la máquina, no acercarse a los mismos con el pelo, pulseras, cadenas, anillos, corbatas, vestimenta ancha, etc.

El operador, por lo tanto, debe utilizar ropa adecuada al ambiente de trabajo y situación en que se encuentra.

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

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

Asegurarse que el voltaje de la toma de corriente corresponda a lo requerido por la máquina (véase chapa).

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



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

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

Rischi residui

⚠ La macchina può funzionare anche in assenza di tutti o di alcuni componenti della bocca di macinazione (convogliatore, elica, coltelli, piastra, volante). Avviare la macchina solo con la bocca di macinazione completamente montata (vedi cap. "Uso della macchina")

Segnali di Attenzione

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

È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo.

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

Använd alltid originalreservdelar för att uppnå bästa möjliga drift och säkerhet. Strömsladden måste kontrolleras regelbundet och noggrant (en sliten eller skadad sladd innebär risk för olycksfall).

Övriga risker

⚠ Maskinen går att starta även om inte alla delar i kvarnöppningen (matarband, matarskrub, knivar, skivor, ratt) har monterats.

Starta inte maskinen om inte delarna i kvarnöppningen är monterade (se kapitlet "Använda maskinen")

Varningsskyltar

⚠ Fasta varningsskyltar (undantaget n. 1) finns placerade på maskinen.

Läs dessa skyltar innan du använder maskinen.

(På följande bild visas skyltarnas placering)

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

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

Risques résidus

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

Signaux d'Attention

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

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

Verwenden Sie Originalersatzteile, die eine gute Funktionsweise und die Sicherheit der Maschine gewährleisten. Das Zuleitungskabel muss von Zeit zu Zeit genau kontrolliert werden (ein abgenutztes oder defektes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefährdung dar).

Restrisiken

⚠ Die Maschine kann auch beim Fehlen aller oder einiger Komponenten der Zerkleinerungsöffnung (Förderer, Schraube, Messer, Platte, Handrad) laufen. Starten Sie die Maschine nur mit komplett montierter Zerkleinerungsöffnung (siehe Kap. "Bedienung der Maschine").

Hinweiszeichen

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

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

Utilicen siempre recambios originales que aseguren el funcionamiento perfecto y la seguridad de la máquina. El cable de alimentación debe controlarse cuidadosa y periódicamente (un cable desgastado o no íntegro supone un severo peligro de naturaleza eléctrica).

Riesgos residuos

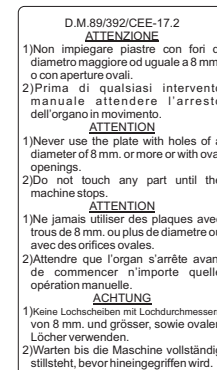
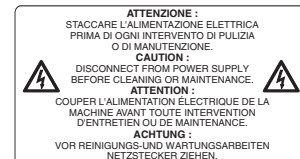
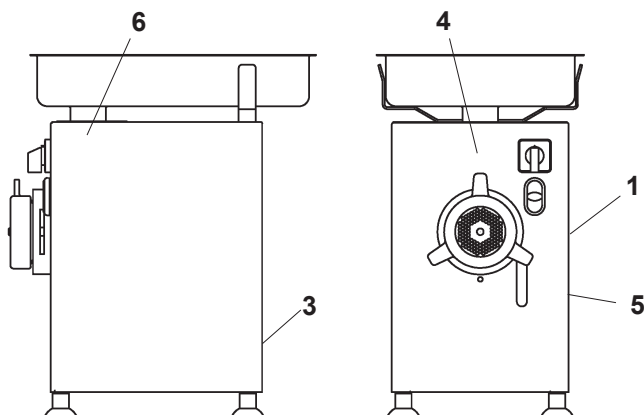
⚠ La máquina puede funcionar también en ausencia de algunos o de todos los componentes de la boca de trituración (transportador, hélice, cuchillos, placa, manubrio). Ponga en marcha la máquina solamente con la boca de trituración completamente armada (consulte el cap. "Uso de la máquina").

Señales de Atención

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

Es obligatorio ver las mismas antes de cualquier utilización.

(El dibujo abajo indicado muestra su posición en dos tipos de máquinas).





Caratteristiche tecniche

Tekniska funktioner

Caracteristiques Techniques

Allgemeine Hinweise

Características Técnicas

Uso previsto

Il Tritacarne è stato progettato e costruito per la sola lavorazione (tritatura) di carne animale di qualsiasi specie, in idonea pezzatura e priva di parti ossee. La sua temperatura in ingresso deve essere al minimo di +1°C. Qualora si debba tritare carne congelata, la pezzatura deve avere sezione massima di 20x40 mm.



Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori.

Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione (vedi cap. "Accessori e cap. "Uso della macchina")

La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore.

La posizione di lavoro e di comando dell'operatore è prospiciente i pulsanti di avviamento e di stop.

Rekommenderad användning

Köttkvarnen har utformats och byggs för beredning (malning) av alla slags kött i lagom stora stycken och utan benbitar.

Den lägsta temperaturen för köttet som ska beredas är +1 °C. Om du måste mala fruset kött får bitarna inte vara större än 20x40 mm.



All annan användning än den rekommenderade är förbjuden och kan leda till skador på både maskinen och användaren.

Använd endast de medföljande tillbehören (se kapitlen "Tillbehör" och "Använda maskinen")

Maskinen får endast användas av en person i taget.

Under drift måste användaren stå framför start- och stoppknapparna.

Utilisation Prevue

Le hachoir a été conçu et réalisé exclusivement pour le hachage de viandes animales de toute espèce, découpées aux dimensions appropriées et ne présentant pas de parties osseuses.

La température min. de la viande à hacher à l'entrée ne doit pas être inférieure à +1°C.

Si l'on utilise de la viande congelée, les morceaux doivent présenter une section max. de 20x40 millimètres.



Tout usage autre que l'usage indiqué doit être considéré comme abusif et peut causer des dommages à la machine et aux Opérateurs.

Il convient de n'utiliser que les accessoires fournis avec la machine (voir chapitre "Accessoires" et chapitre. "Utilisation de la machine")

Durant le travail, l'opérateur doit se trouver face aux boutons de mise en marche et d'arrêt.

Einsatzbereich

Der Fleischwolf ist ausschliesslich für die Verarbeitung (Haschieren) von in Stücken geeigneter Grösse geschnittenem Fleisch aller Art ohne Knochen geeignet.

Die minimale Temperatur des zu haschierenden Fleisches muss +1°C sein.

Tiefgekühlte Fleischstücke dürfen höchstens 20x40 mm gross sein.



Jeder andere Gebrauch ist als unzulässig zu betrachten und kann sowohl der Maschine wie auch dem Bediener Schaden zufügen.

Es sollten immer nur die mitgelieferten Zubehörteile verwendet werden (siehe Kap. "Zubehör" und Kap. "Bedienung der Maschine")

Die Maschine darf jeweils nur von einer Person bedient werden.

Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten.

Utilización prevista

La Picadora se ha diseñado y construido sólo para la elaboración (picado) de carne animal de cualquier especie, según el tamaño adecuado, sin partes óseas.

Sus temperatura de entrada no inferior a + 1°C.

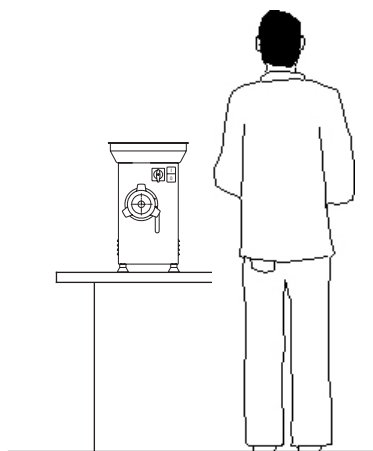
Eventuales carnes congeladas deben tener una sección máx. de 20x40 mm.



Cualquier uso distinto al indicado debe considerarse como no previsto y puede ocasionar daños a la máquina y a los Operadores.

Es oportuno utilizar siempre y sólo los accesorios suministrados (consulte los capítulos "Accesorios" y "Uso de la máquina")

Los botones de mando y de parada están situados de frente a los botones de arranque y de parada.





Accessori

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

- Tramoggia
- Pressacarne
- Volantino
- Piastra
- Coltello a 4 lame (Enterprise) o 3 lame (Unger). Vedere a pag. 18
- Elica
- Convogliatore
- Gancio di estrazione Elica



Attenersi alle Istruzioni per il loro uso corretto (vedi cap. "Uso della macchina")

Tillbehör

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

- Matartråg
- Påmatare
- Spännring
- Skiva
- Fyrbladig kniv (Enterprise) eller trebladig kniv (Unger). Se sidan 18
- Matarskruv
- Kvarnhus
- Krok för borttagning av matarskruv



Följ alltid instruktionerna för korrekt användning av delarna (se kapitlet "Använda maskinen")

Accessoires

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

- Trémie
- Pilon
- Volan de serrage
- Plaque
- Couteau à quatre lames (Enterprise) ou 3 lames (Unger). Voir page 18
- Hélice
- Corps d'amenée
- Crochet d'extraction hélice



Se conformer aux instructions fournies pour leur utilisation (voir chapitre "Utilisation de la machine")

Zubehör

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

- Einfüllwanne
- Stopper
- Handrad
- Scheibe
- Messer mit 4 (Enterprise) oder 3 Schneiden (Unger). Siehe Seite 18
- Schnecke
- Schneckengehäuse
- Ausziehhaken für die Schnecke



Halten Sie sich für den richtigen Gebrauch an die Betriebsanleitung (siehe Kap. "Bedienung der Maschine")

Accesorios

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

- Pilon
- Mazo para carne
- Tuerca porta placas
- Placa
- Cuchilla de 4 hojas (Enterprise) Boca o 3 hojas (Unger). Ver página 18
- Sinfin
- Boca
- Gancho de extracción sinfin



Seguir las Instrucciones para su uso correcto (consulte los capítulos "Uso de la máquina")

Valori ambientali

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%.

Driftsintervall

Maskinen garanteras fungera korrekt inom följande intervall:

Temperatur: +5 °C till +45 °C.
Luftfuktighet: 30 % till 90 %.

Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:
Température comprise entre +5°C et +45°C.
Humidité comprise entre 30% et 90%.

Raumtemperaturen

Die Maschine arbeitet am besten bei folgender Raumtemperatur und Feuchtigkeit:
Temperatur von +5°C bis +45°C.
Feuchtigkeit von 30% bis 90%.

Valores ambientales

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

Temperatura incluida entre +5° y +45°C.
Humedad entre 30% y 90%.

Service

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

Assistenza tecnica

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

Service Après-Vente

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

Kundendienst

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

Servicio Posventa

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

Fabbricante / Tillverkare / Fabricant / Hersteller / Fabbriante

Minerva Omega Group s.r.l.
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2
40138 Bologna - Italy



CE

14

Trasporto Installazione Demolizione



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

Imballaggio e Trasporto

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

Immagazzinamento

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

Non capovolgere l'involucro.

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

Ricevimento

L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo.

Transport Installation Avfallshantering



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

Förpackning och transport

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

Förvaring

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

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

Mottagande

Maskinen förpackas med lämpligt material av kunnig personal. Därför är den komplett och i perfekt skick när den lämnar fabriken. Produkten transporteras på ägarens risk, även om den tillhandahålls fraktfritt.

Transport Installation Demolition



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

Emballage et Transport

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

Stockage

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

Ne pas retourner l'emballage.

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

Réception

L'emballage est constitué d'un matériau approprié et effectué par du personnel spécialisé : les machines quittent donc nos établissements complètes et en parfait état. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si elle est livrée franco domicile de ce dernier.

Transport Installation Abbruch



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

Verpackung und Transport

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

Lagerung

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

Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen. Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten.

Höchstens drei Kartons aufeinander stapeln. Die unverpackte Maschine ist stabil und mit einem Tuch bedeckt zu lagern.

Empfang

Die Verpackung besteht aus geeignetem Material und wurde von fachkundigem Personal ausgeführt: Deshalb verlassen die Maschinen das Haus vollständig und in einwandfreiem Zustand. Die Waren reisen auf Gefahr des Käufers, auch wenn die Lieferung frei Haus erfolgt.

Transporte Instalación Demolición



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

Embalaje y Transporte

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

Almacenamiento

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

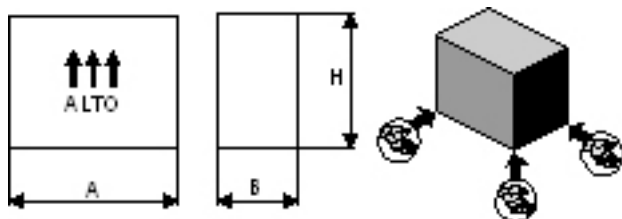
No volcar la envoltura.

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

Recepción

El embalaje está constituido por material adecuado y realizado por personal experto: las máquinas salen completas y en condiciones perfectas. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, aunque entregada franco domicilio de éste último.

Scatola cartone tipo Americano / Förpackning / Caisse carton type Américain / Karton amerikanischer Art / Cajo de cartón tipo Americano



Dimensioni Size Mått Abmessungen Dimensiones	A	B	H	N° Scatole Antal lådor Nbre° Caisses Anz. Kartons N° cajas	Peso netto imballo (Kg) Lådornas nettovikt (kg) Poids net emballage (kg) Nettogewicht Verpackung (kg) Peso neto embalaje (Kg)
Modello Macchina Maskinmodell Modèle Machine Maschinenmodell Modelo Máquina					
C/E 22N	480	370	440	1	1,5
C/E 32N	560	380	570	1	2



Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e per il caso essa fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:

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

Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il Foro di Bologna.

Movimentazione

Il trasporto della macchina, una volta tolta dall'imballo, viene sempre effettuato contemporaneamente da due operatori secondo le modalità evidenziate nel disegno B.

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

⚠ Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione! Se il peso risultasse eccessivo, usare un carrellino.

När du har tagit emot leveransen gör du på följande sätt för att kontrollera maskinen:

- 1) Innan du packar upp maskinen kontrollerar du om förpackningen är skadad. Om så är fallet tar du emot leveransen med förbehåll och fotograferar skadorna
 - 2) Ta ut maskinen ur förpackningen och kontrollera innehållet mot packlistan
 - 3) Kontrollera att maskinens delar inte har skadats under transporten och meddela eventuella skador till speditören inom 3 (tre) dagar från mottagandet via rekommenderat brev och med fullständig bilddokumentation av skadorna.
- Faxa dessutom dokumentationen till Minerva Omega Group s.r.l.
Ingen information om skador som uppstår under transporten accepteras efter 3 (tre) dagar från leveransdatum.
Inga klagomål accepteras efter 10 dagar från leveransdatum.
Alla tvister ska avgöras exklusivt av domstolen i Bologna (Italien).

Hantering

När maskinen har tagits upp ur förpackningen måste den transporteras av två personer enligt bild B.

⚠ Var särskilt uppmärksam på rörelser som kan leda till obalans. Håll ett stadigt grepp om maskinen så att den inte tappas och skadar personer och föremål.

⚠ Eftersom maskinen är tung ska den alltid hanteras med största försiktighet! Använd en vagn om maskinen är för tung att bära.

Toutefois, pour le contrôle de la qualité des services de transport, et au cas où elle serait assurée, suivre la procédure suivante:

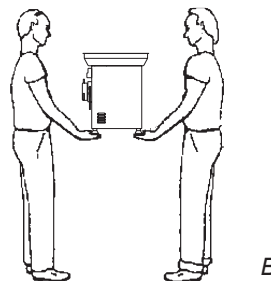
- 1) A la réception de la machine, avant de procéder au déballage, vérifier immédiatement si la caisse est endommagée. Si c'est le cas, accepter la marchandise sous réserve, et produire des preuves photographiques des éventuels dommages apparents;
- 2) Démonter et vérifier le contenu sur la base des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

Manutention

Le déplacement de la machine une fois sortie de son emballage doit être effectué par deux opérateurs, en respectant les indications reportées sur le dessin B.

⚠ Faire attention aux faux mouvements qui pourraient provoquer des déséquilibres ou des pertes de prise, susceptibles d'entraîner la chute de la machine et des dommages aux choses et aux personnes.

⚠ Etant donné le poids de la machine, la manutention doit toujours se faire avec précaution. Si le poids est excessif, utiliser un chariot.



B

Zur Qualitätskontrolle des Transportes und bei versicherten Transporten halten Sie sich bitte an folgende Hinweise:

- 1) Beim Wareneingang die Verpackung auf Beschädigung prüfen, bevor die Maschine ausgepackt wird. Ist dies der Fall, die Waren mit Vorbehalt entgegennehmen und eventuelle offensichtliche Beschädigungen fotografieren;
 - 2) Auspacken und den Inhalt mit der Verpackungsliste vergleichen;
 - 3) Die Maschinenteile auf Transportschäden prüfen und dem Spediteur eventuelle Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt mit Einschreibebrief mit Rückschein melden, wobei auch die Photos mitzusenden sind. Das gleiche Schreiben an Minerva Omega group s.r.l. faxen. Nach Ablauf dieser Frist von 3 Tagen werden keine Schadenmeldungen für Transportschäden mehr angenommen.
- Nach Ablauf von 10 Tagen nach Erhalt der Waren werden keine Reklamationen mehr angenommen. Für eventuelle Streitfälle ist ausschließlich der Gerichtsstand Bologna (Italien) zuständig.

Innerbetrieblicher Transport

Muss die Maschine, nachdem sie ausgepackt ist, immer von zwei Personen gleichzeitig transportiert werden, wie in der Zeichnung B gezeigt.

⚠ Es ist darauf zu achten, dass diese sich koordiniert bewegen, da die Maschine sonst kippen oder ausrutschen oder herunterfallen und Sach- und Personenschaden verursachen könnte.

⚠ Angesichts des grossen Gewichts, die Maschine immer vorsichtig transportieren! Wenn sie zu schwer ist, einen Wagen verwenden.

Sin embargo, para el control de la calidad de los servicios de transporte y para el caso en que estuviera asegurada, cumplir las siguientes advertencias:

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

Desplazamiento

Una vez retirado el embalaje, el transporte debe ser siempre efectuado en conjunto por dos operadores, según las modalidades ilustradas en el dibujo B.

⚠ Prestar atención a los movimientos no coordinados que podrían ocasionar descompensaciones o pérdida de agarre con peligro de caída de la máquina y daños a cosas o a personas.

⚠ Dado el peso de la máquina hacer la manutención con cuidado! Si el peso resultara excesivo, utilizar un carrito.



Installazione

La macchina va posizionata sopra un tavolo di lavoro con altezza di 70-90 centimetri e, all'occorrenza, portata in bolla con l'ausilio del piedino a vite (n°1 foto C). Lasciare tutto intorno alla macchina uno spazio di almeno 30 centimetri per le operazioni di pulizia e manutenzione.

⚠ Posizionare la macchina in modo stabile.

Pulizia iniziale

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

Messa a terra

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

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

Installation

Maskinen måste placeras på ett 70–90 cm högt arbetsbord. Nivåjustera maskinen vid behov med skruvfötterna (n.1, bild C). Lämna minst 30 cm fritt runt maskinen så att det finns plats för rengöring och service.

⚠ Placera maskinen på en stabil och plan bas.

Första rengöring

Maskinen måste rengöras innan användning.

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

Jordning

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

⚠ Kontrollera och justera vid behov jordningen av strömförsörjningen på platsen där maskinen installeras.

Installation

La machine doit être installée sur une table de travail d'une hauteur de 70-90 cm et mise à niveau, si besoin est, à l'aide du pied à vis (n°1 photo C). Laisser tout autour de la machine un espace d'au moins 30 centimètres pour les opérations de nettoyage et d'entretien.

⚠ Placer la machine dans une position stable.

Nettoyage Initial

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

Mise à la Terre

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

Installation

Die Maschine muss eventuell mit Hilfe des einstellbaren Fusses (Nr. 1 Foto C) genau senkrecht auf einen 70-90 cm hohen Arbeitstisch gestellt werden. Um die Maschine herum mindestens 30 cm Platz für die Reinigung und Wartung freilassen.

⚠ Die Maschine muss stabil stehen.

Grundreinigung

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

Erdung

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

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

Instalación

La máquina debe posicionarse en una mesa de trabajo cuyo alto será de 70-90 centímetros y nivelada, si necesario, con el auxilio del pie de tornillo (n°1 foto C). Dejar en los otros lados de la máquina un espacio de al menos 30 centímetros para operaciones de limpieza y mantenimiento.

⚠ Posicionar la máquina de manera estable.

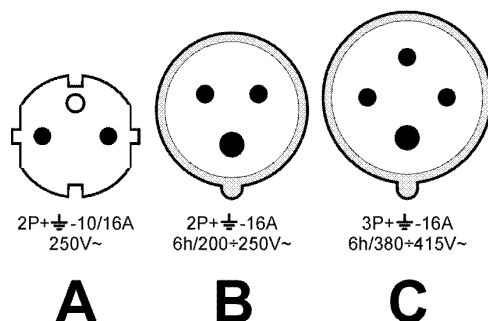
Limpieza inicial

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

Puesta a tierra

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

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





Avviamento

I tipi usati sono quelli rappresentati schematicamente in figura.

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

Avviare la macchina ruotando l'invertitore di marcia in posizione I ed azionando il pulsante di Inserzione (n°109 foto E). Appena avviata la macchina assicurarsi che i coltelli ruotino nel senso indicato dalla freccia (n°1 foto D), i coltelli sono visibili attraverso i fori della trafilatura (n°2 foto D). In caso contrario -per motore trifase- cambiare il filo nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciando inalterata la posizione del filo giallo-verde di collegamento a terra.

Per fermare la macchina premere il pulsante rosso (n°110 foto E).

Demolizione



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

Start

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

Databladet innehåller nödvändiga data rörande typ, funktioner, märkström och reglerström för ovan nämnda enhet så att användaren kan välja lämplig skyddsanordning mot överström (Art. 7.2.1 EN 60204-1).

Starta maskinen genom att föra inverterspaken till läge I och trycka på startknappen (n. 109 bild E).

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

Stoppa maskinen genom att trycka på den röda knappen (n. 110 bild E).

Avfallshantering



Med hänsyn till gällande lagstiftning och i syfte att minska inverkan på miljön är det strängt förbjudet att avfallshandla maskinen som kommunalt avfall. Maskinen måste lämnas till särskilda avfallsstationer eller återlämnas till distributören när du köper en ny maskin. Maskinen är tydligt uppmärkt som separat insamlingsbart avfall. Felaktigt eller bedrägligt avfallshantering av maskinen eller någon av dess delar kan leda till åtal eller andra åtgärder i enlighet med gällande lagstiftning.

Mise en Service

Les types utilisés sont représentés schématiquement dans la figure ci-dessous. Pour permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités (Art. 7.2.1 EN 60204-1) dans les fiches techniques nous avons spécifié les données nécessaires pour choisir le type, les caractéristiques, le courant nominal et le réglage du dispositif susdit. **Mettre la machine en service en actionnant le bouton de mise sous tension** (n°109 photo E). Une fois la machine mise en marche, s'assurer que les couteaux tournent bien dans le sens indiqué par la flèche (n°1 photo D), les couteaux sont visibles à travers les orifices de la plaque à trous (n°2 photo D). Dans le cas contraire - moteur triphasé - intervenir le fil noir et le fil marron dans la prise de courant, en laissant inchangée la position du fil jaune-vert de mise à la terre.

Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton rouge (n°110 photo E).

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 improprie de la machine et de ses composants est passible de sanctions dans le cadre de la réglementation en vigueur.

Inbetriebnahme

Die Steckertypen sind unten schematisch dargestellt.

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

Die Maschine durch Druck auf die Einschalttaste einschalten (Nr. 109 Foto E). Sobald die Maschine läuft die Drehrichtung der Messer prüfen (Pfeil, Nr. 1 Foto D), die Messer sind durch die Löcher der Lochscheibe sichtbar (Nr. 2 Foto D). Falls dies nicht der Fall sein sollte (bei Dreiphasenmotoren), den braunen und den schwarzen Leiter, die in dem Stecker liegen, untereinander austauschen, wobei der gelb-grüne Erdungsleiter an seinem Platz belassen wird. **Zum Stoppen der Maschine die rote Taste** (Nr. 110 Foto E)

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.

Arranque

Los tipos usados son los que están representados en la figura.

Para permitir al usuario de la máquina elegir el dispositivo de protección contra las sobrecorrientes (art. 7.2.1 EN 60204-1) en las ficha técnicas se especifican los datos necesarios para optar por el tipo, características, corriente nominal y reglaje del dispositivo mencionado.

Activar la máquina disponiendo el inversor de marcha en posición I y accionando el botón de activación (n° 109 foto E). En seguida después de poner en marcha la máquina asegurarse que las cuchillas giren en el sentido indicado por la flecha (n°1 foto D). Las cuchillas pueden verse a través de la placa (n°2 foto D). De lo contrario - para motor trifásico - cambiar el alambre negro por el marrón en el enchufe, sin cambiar la posición del alambre amarillo-verde de conexión a la tierra. **Para parar la máquina apretar el botón** (n°110 foto E).

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.



D



E



Uso della macchina



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

Produzione

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

⚠ Togliere collane, braccialetti, cravatte e sciarpe eccessivamente pendenti e avvolgere o legare i capelli lunghi.

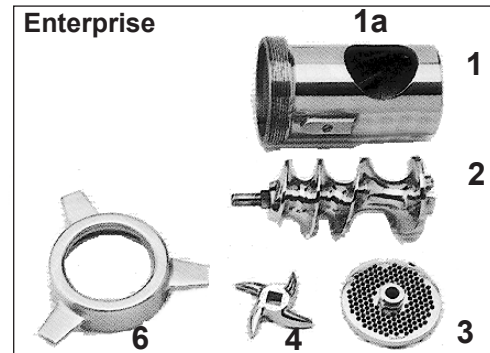
La bocca ed i suoi componenti devono essere smontati e puliti dopo aver lavorato. Rimontarli solo quando si deve ricominciare a lavorare.

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

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

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

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



CE

Använda maskinen



För att använda maskinen på ett säkert sätt måste användaren stå vid kontrollerna enligt beskrivningen på sidan 12.

Produzione

Maskinen levereras med en kontakt för anslutning till ett eluttag.

⚠ Ta av halsband, armband, slipsar och löst sittande halsdukar och sätt upp långt hår.

Kvarnhuset och kvarnsatsen måste plockas isär och rengöras efter användning.

Montera dem inte igen förrän arbetet ska återupptas.

Bilderna på den här sidan beskriver möjliga kombinationer för kvarnsatsen beroende på hur du vill mala produkten.

- Enterprise
- Unger S3
- Unger S5
- Unger S5 (i S3-versionen)

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

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

Composizioni Bocche

1 Convogliatore	5 Anello di spessore per S3
2 Elica	5/1 Anello di spessore per S5
3 Piastra	6 Volantino
4 Coltelli	

Kvarnsatsens delar

1 Kvarnhus	5 Distansring för S3
2 Matarskruv	5/1 Distansring för S5
3 Skivor	6 Spänning
4 Knivar	

Composition corps de hachage

1 Corps d'amenée	5 Bague pour S3
2 Hélice	5/1 Bague pour S5
3 Plaques	6 Collier de serrage
4 Couteaux	

18

Utilisation de la machine



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

Production

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

⚠ Enlever colliers, bracelets, cravates et écharpes excessivement pendantes et couvrir ou attacher les cheveux longs.

Le corps de hachage et ses composants doivent être démontés et nettoyés après chaque utilisation. Ne les remonter que lors de l'utilisation suivante. Les photos présentent les compositions possibles du corps de hachage, appropriées aux différentes caractéristiques du produit haché que l'on souhaite obtenir.

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

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

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

Bestandteile der Haschierköpfe

1 Schneckengehäuse	5 Beilagering für S3
2 Schnecke	5/1 Beilagering für S5
3 Scheiben	6 Handrad
4 Messer	

Composicion Sistema de Picado

1 Boca	5 Anillo espaciador S3
2 Sinfin	5/1 Anillo espaciador S5
3 Placas	6 Tuerca porta placas
4 Cuchillas	

Betrieb der Maschine



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

Produktion

Der Bediener muss einige einfache Sicherheitsregeln beachten.

⚠ Lose Halsketten, Armreife, Kravatten und Halstücher ausziehen. Lange Haare zusammenbinden.

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

Setzen Sie diese erst wieder zusammen, wenn Sie sie das nächste Mal verwenden. Auf den Fotos sind die verschiedenen Teile des Haschierkopfes je nach dem zu haschierenden Material dargestellt.

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

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

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

Uso de la máquina



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

Producción

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

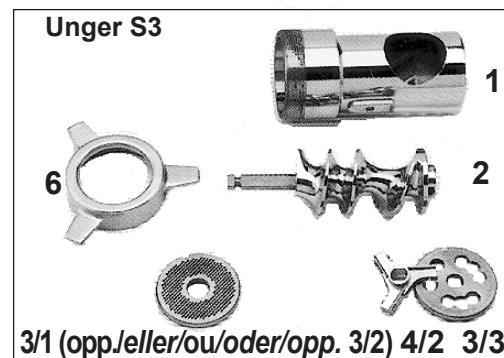
⚠ Quitar collares, pulseras, corbatas y bufandas demasiado colgantes y enrollar o atar el pelo largo.

El sistema de picado y sus componentes deben des-montarse después del trabajo. Volver a montarlos cuando se reanude el trabajo. En las fotografías al lado se indican las posibles composiciones del sistema de picado, aptas para las diferentes características del producto picado que se quiere conseguir.

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

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

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



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

- Ruotare la Leva (N°16 foto G) in senso antiorario verso l'alto.

- Inserire il Convogliatore (n°1 foto F) con il foro 1a rivolto verso l'alto.

- Bloccare il Convogliatore ruotando la Leva (n°16 foto G) in verticale.

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

Controllare quindi che il convogliatore e la sua sede siano perfettamente puliti:

i residui impediscono l'inserimento completo del convogliatore e la chiusura della leva 16, causando l'usura di elica e convogliatore, nonché contaminazione della carne con batteri.

- Inserire l'Elica (n°2 foto F) assicurandosi che il suo terminale posteriore femmina incastri correttamente il terminale maschio dell'Albero porta-elica sporgente dal fondo del convogliatore (n°1 foto F):

cercare la posizione ruotando l'elica, tenendola per il perno.

- Inserire Piastra/e e coltello/i delle rispettive versioni Enterprise, Unger S3, Unger S5, facendo attenzione che le lame taglienti siano rivolte verso l'esterno (foto H) e la piastra (n°3 foto F) con l'intaglio in corrispondenza del pernetto (n°6 foto H).

La composizione Unger S5 versione S3 si differenzia da quella Unger S5 per il mancato montaggio della piastra 3/1 (oppure 3/2), del coltello 4/1 e per la sostituzione dell'anello 5 con l'anello 5/1 di spessore maggiore.

- Avvitare il Volantino (N°6 foto F) a fine corsa con la semplice pressione di un dito in modo da non serrarlo troppo.

Il Coltello deve lavorare strisciando sulla trafilata senza bloccarsi.

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

- För spaken (n.16 bild G) uppåt motsols.
- För in kvarnhuset (n.1 bild F) med hålet uppåt.

- Lås skruvhylsan genom att vrida spaken (n. 16 bild C) till upprätt läge.

Om spaken inte går att föra i läge har inte kvarnhuset satts in på rätt sätt.

Tryck inte hårdare, ta i stället ut och sätt in kvarnhuset igen.

Kontrollera att kvarnhuset och fästet är helt rena: rester gör att kvarnhuset inte går att sätta in ordentligt och att spak 16 inte går att stänga. Detta sliter på matarskruven och kvarnhuset och gör att köttet kan smittas av bakterier.

- Sätt in matarskruven (n.2 bild F). Kontrollera att handelen passar perfekt i handelen på matarskruvens axel som sticker ut genom botten av kvarnhuset (n.1 bild F). Hitta rätt position genom att hålla i stiftet och vrida matarskruven

- Sätt in skivan (skivorna) och kniven (knivarna) för de olika versionerna (Enterprise, Unger S3, Unger S5). Kontrollera att skärbladen är vända utåt (bild H) och att skivan (n.3 bild F) har det lilla stiftet i spåret (n.6 bild H).

Unger S5 version S3 skiljer sig från Unger 5-serien genom att skiva 3/1 (eller 3/2) saknas, skiva 4/1 saknas och ring 5 ersätts med den tjockare ringen 5/1.

- Dra åt spännringen (n.6 bild B) genom att trycka på den med ett finger så att den inte blir för hårt spänd.

Kniven måste snudda vid skivan utan att kärva.

Hantera alltid delarna försiktigt så att de inte faller och skadar användarens fötter. Placera påmataren (n. 9 bild I) i påfyllningshålet.

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

- Tourner le Levier (n°16 photo G) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers le haut.

- Mettre en place le Corps d'amenée (n°1 photo F), orifice vers le haut.

- Bloquer le Corps d'amenée en tournant le levier (n°16 photo G) dans le sens des aiguilles d'une montre vers le bas. Si ce dernier ne se met pas en position, cela veut dire que le Corps d'amenée n'est pas bien mis en place. Ne pas forcer, répéter l'opération. Ensuite, s'assurer que le corps d'amenée et son logement sont parfaitement propres: les résidus empêchent l'introduction complète du corps d'amenée et la fermeture du Levier 16, ce qui entraîne l'usure de l'hélice et du Corps d'amenée, et la contamination de la viande par des bactéries.

- Mettre en place l'hélice (n°2 photo F), en s'assurant que son extrémité femelle arrière s'enclenche correctement avec l'extrémité mâle de l'arbre de support de l'hélice qui dépasse du fond du corps d'amenée (n°1 photo F): chercher la position en tournant l'hélice, tout en la tenant par le pivot.

- Mettre en place la (les) Plaque(s) et le(s) Couteau(x) correspondant aux différentes versions Enterprise, Unger S3, Unger S5, en veillant à ce que les lames de coupe soient tournées vers l'extérieur (photo H) et la plaque (n°3 photo F) présente l'encoche à la hauteur du pivot (n°6 photo H).

La composition Unger S5 version S3 se distingue de la composition Unger série 5 en ce qu'elle ne prévoit pas le montage de la plaque 3/1 (ou bien 3/2), du couteau 4/1 et en ce que la bague 5 est remplacée par la bague 5/1, d'épaisseur supérieure.

- Tourner le Collier de serrage (n°6 photo F), de façon à l'amener en fin de course, avec la simple pression d'un doigt, de façon à ne pas trop le serrer. **Le Couteau doit fonctionner au contact de la plaque à trous sans se bloquer.**

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

- Den Hebel (Nr. 16 Foto G) im Gegenuhrzeigersinn nach oben drehen.

- Das Schneckengehäuse (Nr. 1 Foto F) mit der Öffnung nach oben einsetzen.

- Das Schneckengehäuse durch Drehen des Hebels (Nr. 16 Foto G) im Uhrzeigersinn nach unten feststellen. Wenn der Hebel nicht in die richtige Position gebracht werden kann, ist das Schneckengehäuse falsch eingesetzt. Setzen Sie das Schneckengehäuse richtig ein. Prüfen Sie, dass das Schneckengehäuse und dessen Sitz sauber sind: Wenn Fleischreste vorhanden sind, kann es nicht eingesetzt und der Hebel 16 nicht vollständig gedreht werden, wodurch die Schnecke und das Schneckengehäuse schnell abgenutzt und durch Bakterien kontaminiert werden.

- Die Schnecke (Nr. 2 Foto F) am Zapfen halten und durch Drehen in das aus dem Schneckengehäuse (Nr.1 Foto F) ragenden Wellenende einschieben bis er richtig sitzt.

- Die Scheibe(n) und/oder Messer der verschiedenen Versionen Enterprise, Unger S3, Unger S5 einsetzen, wobei zu beachten ist, dass die scharfen Messerschneiden nach aussen gedreht sein (Foto H) und die Kerbe der Scheibe (Nr.3 Foto F) mit dem Zapfen (Nr. 6 Foto H) übereinstimmen müssen.

Die Zusammensetzung Unger S5 Version S3 unterscheidet sich von der S5 dadurch, dass die Scheibe 3/1 (oder 3/2), das Messer 4/1 nicht montiert und der Ring 5 mit dem dickeren Ring 5/1 ersetzt werden müssen.

- Das Handrad (Nr. 6 Foto F) mit leichtem Fingerdruck anschrauben, ohne es jedoch zu stark anzuziehen. Handhaben Sie diese Teile vorsichtig, damit

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

- Girar la palanca (N°16 foto G) en sentido antihorario hacia arriba.

- Introducir la Boca (n°1 foto F) con el foro 1a con el orificio hacia arriba.

- Bloquear el transportador girando la palanca (n°16 foto G) en sentido vertical. Si ésta no llega a la posición significa que la Boca no se ha introducido correctamente. No fuercen. Repitan la operación.

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

- Introducir el sinfín (n°2 foto F) asegurándose que su terminal trasero hembra encaje perfectamente en el terminal macho del Arbol porta-sinfín que sobresale del fondo de la boca: buscar la posición girando el sinfín (n°1 foto F), agarrándola por el pasador:

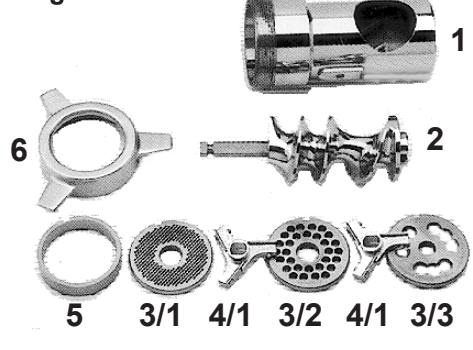
- Colocar la(s) Placa(s) y cuchilla(s) de las versiones Enterprise, Unger S3, Unger S5, procurando que las hojas estén dirigidas hacia el exterior (foto H) y la placa (n°3 foto F) con la muesca donde el pasador (n°6 foto H). La composición Unger S5 versión S3 se diferencia de la Unger S5 por el no montaje de la placa 3/1 (o bien 3/2) de la cuchilla 4/1 y por haber sustituido el anillo 5 por el anillo 5/1 de grosor superior.

- Atornillar suavemente la Tuerca (N°6 foto F) a tope de recorrido por medio de la simple presión de un dedo para no apretarlo demasiado.

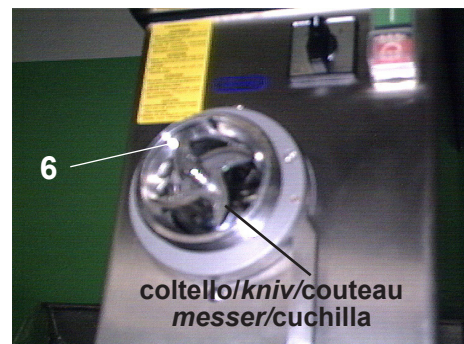
La Cuchilla debe trabajar rozando en la placa sin bloquearse.

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

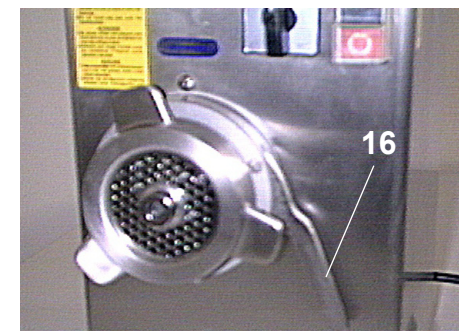
Unger S5



Unger S5 V. S3



H



G



CE

20

Maneggiare questi oggetti con precauzione per evitare la loro caduta sui piedi. Posizionare il Pressacarne (n°9 foto I) nel foro di entrata. Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.

⚠ **Non iniziare la macinazione senza prima aver inserito la bocca di macinazione secondo le modalità sopra esposte ed essersi accertati del blocco del convogliatore (leva ruotata in posizione verticale verso il basso: foto O n°16).** Avviare la macchina ruotando l'invertitore di marcia in posizione I ed azionando il pulsante di Inserzione (n°109 foto L). Iniziare la lavorazione inserendo i pezzi di carne all'interno della tramoggia. Con una mano si conducono verso il foro di entrata e con l'altra, munita di Pressacarne, si compie mono verso il basso, la carne macinata uscirà dalla bocca anteriore cadendo in una vasca di raccolta opportunamente posizionata.

⚠ **Usare unicamente il Pressacarne in dotazione.**

Per far ruotare le lame in senso inverso ruotare il selettore in posizione II, e premere il tasto di inserimento I (n° 109 foto L), si consiglia l'utilizzo di questa funzione se la lavorazione dei pezzi di carne non è continua per la presenza di corpi estranei quali ossi o altro che ne ostruiscono l'avanzamento.

⚠ **Fare funzionare solo per alcuni secondi**

Se la lavorazione continua a non avvenire in modo corretto, spegnere la macchina e togliere completamente il prodotto rimasto all'interno.

⚠ **Spegnere il motore a fine lavorazione premendo il tasto rosso (n°110 foto L).**

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

Anslut kontakten till eluttaget.

⚠ **Börja aldrig mala köttet innan kvarnsatsen har monterats enligt instruktionerna ovan. Kontrollera att skruvhylsan är låst (spaken i upprätt position, nedåt (se n.16 bild O).** Starta maskinen genom att föra inverterarspaken till läge I och trycka på startknappen (n.109 bild L). Börja arbetet genom att placera köttstycken i matarträget. För köttstyckena med ena handen till påfyllningshålet och tryck ned dem med den andra handen med hjälp av påmataren. Det malda köttet kommer ut på framsidan och faller ned i mottagarträget.

⚠ **Använd endast den påmatare som medföljde maskinen.**

Du kan få knivarna att rotera åt motsatt håll genom att föra inverterarspaken till läge "II" och trycka på startknappen (n.109 bild L). Den här funktionen används om främmande föremål, till exempel benbitar, gör att köttstyckena inte matas fram jämnt.

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

Om köttkvarnen inte fungerar som den ska stänger du av maskinen och tar bort allt kött som finns i den.

⚠ **Efter användning stänger du av motorn genom att trycka på den röda knappen (n.110 bild L).**

⚠ **Av säkerhetsskäl ska du inte använda skivor med hål som har en diameter ≥ 8 mm eller som är ovala.**

Manier ces objets avec précaution, pour éviter qu'ils ne tombent sur les pieds. Mettre en place le Pilon (n°9 photo I) dans la goulotte d'alimentation.

Brancher la fiche électrique dans la prise de courant.

⚠ **Ne jamais commencer les opérations de hachage avant d'avoir correctement monté le corps selon les instructions ci-dessus et avoir contrôlé le serrage du corps d'amenée (levier en position verticale, vers le bas (photo O n. 16).** Mettre la machine en service en actionnant le bouton de mise sous tension (n.109 photo L). Commencer la production en introduisant des morceaux de viande à l'intérieur de la trémie. Les accompagner à l'aide d'une main vers la goulotte d'alimentation et, de l'autre main, munie du Pilon, les presser vers le bas, la viande hachée sortira du corps antérieur et tombera dans le bac de récupération.

⚠ **Utiliser uniquement le Pilon fourni avec la machine.**

Pour inverser le sens de rotation des lames, amener le sélecteur dans la position II et appuyer sur le bouton de mise en marche I (n°109, photo L); il est recommandé d'utiliser cette fonction pour le hachage de viande en présence d'os ou autre ralentissant le débit.

⚠ **N'utiliser cette fonction que pendant quelques secondes.**

Si le fonctionnement continue de façon incorrecte, éteindre la machine et enlever complètement le produit présent à l'intérieur.

⚠ **Eteindre le moteur en fin d'utilisation au moyen du bouton coup-de-poing rouge (n°110 photo L).**

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

mit dem Sperrzahn (Nr.12 Foto I) befestigen. **Sie Ihnen nicht auf die Füßsefallen.** Foto I einsetzen und (Die Einfüllwanne (Nr.10 wenn vorgesehen), Die Auffangschale unter den Stopfer (Nr. 9 Foto I) in den Einfüllstutzen stecken. Den Stecker in die Steckdose einstecken.

⚠ **Erst mit dem Mahlen beginnen, wenn die Mahlöffnung auf die oben dargestellte Weise eingesetzt und sichergestellt ist, dass der Förderer blockiert ist (Hebel in senkrechter Stellung nach unten gedreht; Foto O Nr. 16).** Die Maschine anlassen, indem man das Wendegerät in Stellung I dreht und den Einschaltknopf drückt (Nr. 109 Foto L). Nun die Fleischstücke in die Einfüllwanne geben. Mit einer Hand werden diese zum Einfüllstutzen geschoben und mit der anderen mit dem Stopfer nach unten gedrückt. Das haschierte Fleisch tritt aus dem vorderen Auslauf heraus und fällt in die Auffangschale.

⚠ **Verwenden Sie ausschliesslich den mitgelieferten Stopfer.**

Um die Messer in entgegengesetzter Richtung drehen zu lassen, den Wahlschalter in Stellung I drehen und die Einschalttaste drücken (Nr. 109 Foto L). Es wird empfohlen, diese Funktion zu verwenden, wenn die Verarbeitung der Fleischstücke unterbrochen ist, weil Fremdkörper wie Knochen oder Ähnliches die Bewegung behindern.

⚠ **Nur für ein paar Sekunden rückwärts laufen lassen.**

Wenn das Fleisch weiterhin nicht gut durchläuft, stellen Sie die Maschine ab und nehmen Sie den Rest des Fleisches heraus.

⚠ **Am Ende der Arbeit die Maschine durch Druck auf die rote Pilztaste (Nr.110 Foto L) abstellen.**

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

Posicionar el prensacarne (n° 9 foto I) en el agujero de entrada. Conectar el enchufe eléctrico a la toma de corriente.

⚠ **No comenzar la picadura sin haber colocado la boca de picadura de la manera antes indicada y haber controlado que el transportador esté bloqueado (palanca girada en posición vertical hacia abajo: foto O n° 16).**

Activar la máquina disponiendo el inversor de marcha en posición I y accionando el botón de activación (n° 109 foto L). Comenzar el trabajo introduciendo los pedazos de carne en la tolva. Con una mano se conducen los pedazos hacia el agujero de entrada y con la otra, utilizando un prensacarne, se comprimen hacia abajo. La carne picada saldrá por la boca delantera y caerá en un recipiente receptor adecuadamente situado.

⚠ **Se debe utilizar únicamente el prensacarne adjunto.**

Para hacer girar las hojas en sentido inverso se debe disponer el selector en posición II y oprimir la tecla de activación I (n° 109 foto L). Se aconseja utilizar esta función en caso de que la picadura de los pedazos de carne no sea continua debido a la presencia de cuerpos extraños (huesos u otros) que obstaculicen el avance.

⚠ **Hacer funcionar sólo durante algunos segundos.**

Si el trabajo continúa presentando dificultades, se deberá apagar la máquina y retirar por completo el producto presente en su interior.

⚠ **Una vez concluido el trabajo, oprimir la tecla roja (n°110 foto L) para apagar el motor.**

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

9



L





Pulizia e Manutenzione

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

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

Pulizia

Pulire quotidianamente la macchina dopo averla usata.

⚠ A fine produzione non conservare la carne nella tramoggia.

⚠ Usare solamente detergenti neutri (è ammesso occasionalmente alcool denaturato). Prestare particolare riguardo alle zone a contatto con il prodotto.

⚠ Disinnestare la presa di corrente elettrica.

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

Rengöring och underhåll

⚠ Följ rekommendationerna i direktiven 93/43/EEC och 96/3/EEC (HACCP) Koppla alltid bort maskinen från strömförsörjningen innan du utför några rengörings- eller underhållsåtgärder.

Du bör ta bort kvarnsatsen och fästet och rengöra dem varje dag med ljummet vatten och neutralt rengöringsmedel. Använd inte en vattenstråle vid rengöring.

Använd endast en fuktig trasa. Sänk inte ned delarna i vatten. Torka de olika delarna av kvarnen noga efter rengöringen.

Rengöring

Rengör maskinen dagligen efter användning.

⚠ Förvara inget kött i matningstråget när malningen är avslutad.

⚠ Använd endast neutralt rengöringsmedel (det går även att använda denaturerad alkohol ibland). Var särskilt noga med de delar av maskinen som kommer i kontakt med köttet.

⚠ Koppla bort maskinen från strömförsörjningen.

Tvätta alla dessa delar under rinnande ljummet vatten tills de är helt rena. Låt dem inte ligga nedsänkta i vatten. Det enklaste sättet att rengöra hålen i skivorna är att trycka skivan i vågrätt läge mot en tjock svamp doppad i vatten.

9



M

Nettoyage et Entretien

⚠ Respecter les dispositions de la Directive 93/43/CEE et 96/3/CEE (HACCP) Débrancher la machine avant toute opération de nettoyage ou d'entretien. Démonter et nettoyer soigneusement, tous les jours, le corps de hachage et son siège avec de l'eau tiède et détergent neutre.

Ne pas utiliser de jet d'eau, mais uniquement un chiffon humide. Ne pas laisser les pièces immergées dans l'eau. Au terme du nettoyage, essuyer soigneusement les différents composants du groupe de hachage.

Nettoyage

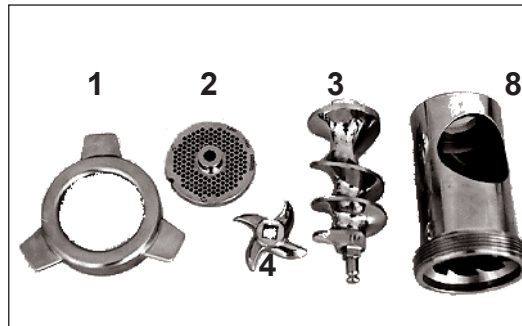
Nettoyer quotidiennement la machine après l'avoir utilisée.

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

⚠ N'utiliser que des détergents neutres (seul l'alcool dénaturé est admis de façon occasionnelle). Veiller particulièrement aux zones en contact avec le produit.

⚠ Débrancher la machine du secteur.

Pour faciliter le nettoyage des orifices de la Plaque, nous vous conseillons de la battre, en position plate, sur une éponge épaisse imprégnée d'eau. L'élasticité de l'éponge et la pression de l'eau faciliteront la sortie des résidus par le haut de la Plaque.



N

Reinigung und Wartung

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

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

Reinigung

Die Maschine muss täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

⚠ Nach dem Haschieren das Fleisch nicht im Trichter aufbewahren.

⚠ Ausschliesslich neutrale Reinigungsmittel verwenden (gelegentlich ist denaturierter Alkohol erlaubt). Die mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile besonders gut reinigen.

⚠ Stecker ausziehen.

Zur leichteren Reinigung der Lochscheibe diese waagrecht auf einem dicken nassen Schwamm ausklopfen. Der weiche Schwamm und der Druck des Wassers drücken die Reste nach oben aus den Löchern heraus.



O

Limpieza y Mantenimiento

⚠ Atenerse a las disposiciones de la Directiva 93/43/CEE y 96/3/CEE (HACCP)

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

Una vez concluidas las operaciones de limpieza, seque cuidadosamente todos los componentes del grupo de trituración.

Limpieza

Limpiar a diario la máquina después del uso.

⚠ Una vez concluida la producción no se debe conservar la carne en la tolva.

⚠ Usar sólo detergentes neutros (ocasionalmente se podrá utilizar alcohol desnaturalizado). Se deberán tratar con especial cuidado las zonas que entran en contacto con el producto.

⚠ Desconectar el enchufe.

Para facilitar la limpieza de los agujeros de la Placa les aconsejamos que arrojen la placa en posición plana, contra una esponja embebida de agua. La elasticidad de la esponja y la presión del agua facilitarán la salida de los residuos por lo alto de la Placa.



Completare la pulizia dei particolari con un getto di acqua corrente, quindi asciugarli. Pulire l'esterno della macchina con spugna umida facendo attenzione a non fare entrare acqua nelle feritoie di raffreddamento presenti.

⚠ Non usare mai getti d'acqua.

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

Controlli periodici

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

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

Piastra + Coltello del 22 - mm 20
Piastra + Coltello del 32 - mm 23

Sostituire entrambi i componenti.

Coltello e Piastra devono sempre lavorare abbinati.

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

Avsluta rengöringen av delarna genom att skölja dem med rinnande vatten och sedan torka av dem.

Rengör maskinens hölje med en fuktig svamp. Se till att inget vatten kommer in i maskinen via ventilationsöppningarna.

⚠ Använd aldrig en direktriad vattenstråle.

*Köttrester, damm och liknande kan samlas under maskinen.
Rengör noga med en fuktig svamp. Vid behov kan du använda ett långt, smalt verktyg eller lyfta maskinen.
Montera inte de rengjorda delarna förrän det är dags att använda maskinen igen (se sidan 18).*

Regelbundna kontroller

Kontrollera förslitningen av skivan (n.2 bild N) och kniven (n.4 bild N).

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

22 Skiva + kniv - 20 mm
32 Skiva + kniv - 23 mm

Byt ut båda delarna.

Kniven och skivan måste alltid bytas ut tillsammans.

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

Compléter le nettoyage des pièces au jet d'eau courant, puis les sécher. Nettoyer l'extérieur de la machine avec une éponge humide en veillant à ne pas faire pénétrer d'eau dans les fentes de refroidissement.

⚠ Ne jamais utiliser de jets d'eau directs.

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

Contrôles périodiques

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

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

Plaque + couteau pour 22 - mm 20
Plaque + couteau pour 32 - mm 23

Remplacer les deux éléments.

Le Couteau et la Plaque doivent toujours fonctionner ensemble.

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

Die Aussenseite der Maschine mit einem feuchten Schwamm reinigen, wobei zu beachten ist, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt.

⚠ Nie einen direkten Wasserstrahl benutzen.

Unter der Maschine können sich Fleischreste, Staub u.a. ansammeln. Reinigen Sie immer mit einem feuchten Schwamm und verwenden Sie dazu ein langes, dünnes Handwerkzeug oder heben Sie die Maschine leicht an.

Die Zubehöerteile erst montieren, wenn sie das nächste Mal verwendet werden (siehe Seite 18).

Periodische Kontrollen

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

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

Scheibe + Messer 22 - mm 20
Scheibe + Messer 32 - mm 23

Jeweils beide Teile ersetzen.

Messer und Scheibe müssen immer zusammen verwendet werden.

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

Completar la limpieza de los componentes aplicándoles un chorro de agua corriente y secándolos. Limpiar la parte externa de la máquina con esponja húmeda evitando cuidadosamente la entrada de agua en las ranuras de enfriamiento.

⚠ No utilicen chorros de agua

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

Controles periódicos

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

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

Placa + Cuchilla de 22 - mm 20
Placa + Cuchilla de 32 - mm 23

Sustituir ambos componentes.

Cuchilla y Placa siempre han de trabajar acoplados.

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



Costruttore / Tillverkare / Fabricant / Hersteller / Fabricante Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italia Tel. +39 051 53 01 74 - Fax +39 051 53 53 27

Modello / Modell / Modèle / Modelo / Modelo :
Bocca / Kvarnsats / Corps de hachage / Haschierkopf / Cuerpo de Picadura :
Anno di Costruzione / Tillverkningsår / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:
Numero di Matricola / Serienummer / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

C/E 22N
22
E

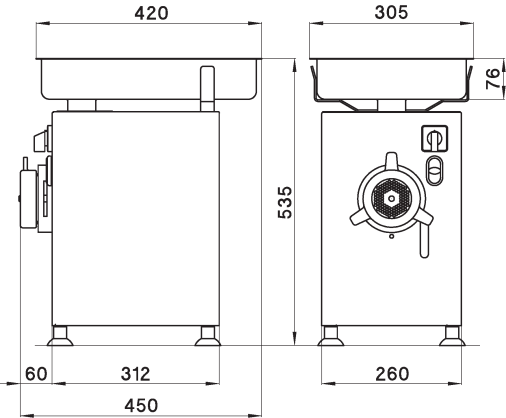
Caratteristiche Tecniche / Tekniska specifikationer / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ljudnivå / Bruit aérien / Geräuschentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:
-Livello di Pressione Acustica continuo / Ljudtrycksnivå A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) -
-Valore massimo pressione acustica / Max vägd direkt ljudtrycksnivå C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -
-Livello di potenza acustica/Ljudeffektnivå / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -
Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / Typ av anslutning (se sidan 16) med **kontakt från kunden** / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.16) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág.16) por **Enchufe** : por el Cliente **A B C**
Peso netto / Nettovikt / Poids net / Nettogewicht / Peso neto : Trifase / Trefas / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica kg 32
Monofase / Enkelfas / Monophasé / Einphasig / Monofasica kg 33

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Tekniska data för motor och strömförsörjning / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale Märkspänning Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi Antal faser Nbre phases Anz. fases N° fases	Freq. nom. Märkfrekvens Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Märkeffekt Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP	Velocità nominale Märkvarvtal Vitesse nominale Nenn-geschwindigkeit Velocidad nominal g/min / rpm / t/min / U/min / rpm	Corrente Ström Courant Strom Corriente nominale / märk / nominale nominal / nominal A spunto / topp / démarrage Anlauf / de aceleración A	Capacità condens. Kondensator Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio Servicetyp Type service Betriebsart klasse Tipo servizio	Classe isolamento Isoleringsklass Classe isol. Isolations-faktor Clase aislamiento	Fattore di potenza Spänningsfaktor Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
400	3	50	1,1 1,5	1430	2,7 14,5	-	S3 30%	F	0,795
230	1	50	0,9 1,2	1380	5,7 13	30	S3 30%	F	0,988

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Totala mått (se bilden) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)





CE

24

Costruttore / Tillverkare / Fabricant / Hersteller / Fabricante Minerva Omega group s.r.l.

Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italia Tel. +39 051 53 01 74 - Fax +39 051 53 53 27

Modello / Modell / Modèle / Modelo / Modelo :

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

Anno di Costruzione / Tillverkningsår / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:

Numero di Matricola / Serienummer / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

C/E 32N

32

Caratteristiche Tecniche / Tekniska specifikationer / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas

Rumore aereo / Ljudnivå / Bruit aérien / Geräuscentwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / Ljudtrycksnivå A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger

gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A:

dB (A)

-

-Valore massimo pressione acustica / Max vägd direkt ljudtrycksnivå C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C / Max. augenblicklicher gewogener

Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C:

dB (A)

-

-Livello di potenza acustica / Ljudeffektnivå / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica :

dB (A)

-

Tipo collegamento (rif. a pag. 16) a **Spina** : a cura del Cliente / Typ av anslutning (se sidan 16) med **kontakt från kunden** / Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soinsdu Client / Anschlussart (siehe S. 16) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág. 16) por **Enchufe** : por el Cliente**A B C**

Peso netto / Nettovikt / Poids net / Nettogewicht / Peso neto :

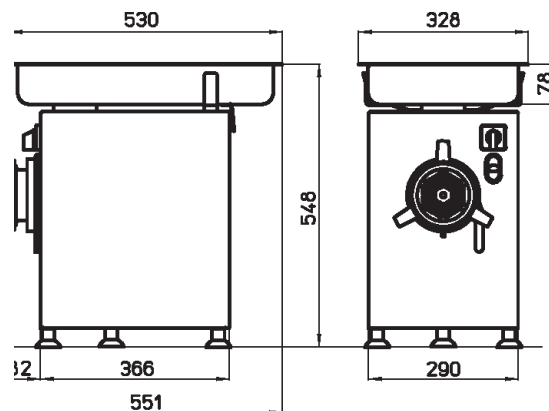
Trifase / Trefas / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica kg 44

Monofase / Enkelfas / Monophasé / Einphasig / Monofasica kg 50

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Tekniska data för motor och strömförsörjning / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor

Tensione nominale <i>Märkspänning</i> Tension nominale <i>Nennspannung</i> Tensión nominal volt	N° fasi <i>Antal faser</i> Nbse phases <i>Anz. phasen</i> N° fases	Freq. nom. <i>Märkfrekvens</i> Fréq. nom. <i>Nenn-Freq.</i> Frec. nom. HZ	Potenza nominale <i>Märkeffekt</i> Puissance nominale <i>Nennleistung</i> Potencia nominal kW HP	Velocità nominale <i>Märkvarvtal</i> Vitesse nominale <i>Nenn-geschwindig-keit</i> Velocidad nominal g/mn / rpm / t/min / U/min / rpm	Corrente <i>Ström</i> Courant <i>Strom</i> Corriente nominale / märk / nominale nominal / nominal A	spunto / topp / démarrage <i>Anlauf</i> / de aceleración A	Capacità condens. <i>Kondensator</i> Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio <i>Servicetyp</i> Type service <i>Betriebsart klasse</i> Tipo servizio	Classe isolamento <i>Isoleringsklass</i> Classe isol. <i>Isolations-faktor</i> Clase aislamiento	Fattore di potenza <i>Spänningsfaktor</i> Fact. de puissance <i>Leistungs-volt</i> Factor de potencia cosφ	
400	3	50	2,2	3	1450	5,57	22	-	S3 30%	F	0,81
230	1	50	2,2	3	1400	9,4	50	30	S3 30%	F	0,9

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Totala mått (se bilden) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)



Schemi elettrici

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

Kopplingsschema

Följande kopplingsscheman gäller för alla typer av maskiner som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Schémas Electriques

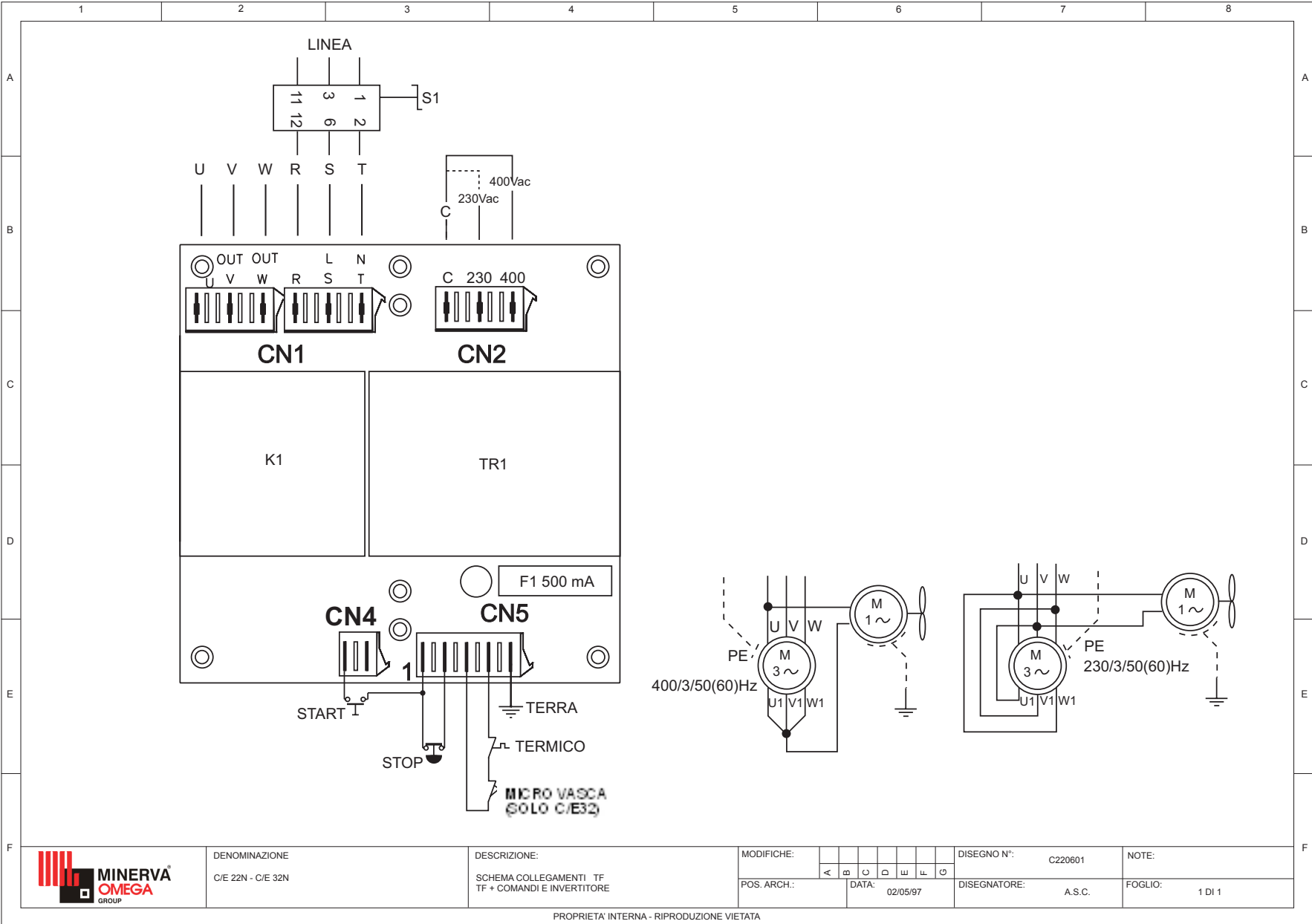
Les Schémas Electriques ci-après se réfèrent à tous les types de machines présentés dans la Notice d'Utilisation.

Schaltpläne

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

Esquemas eléctricos

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



DENOMINAZIONE
C/E 22N - C/E 32N

DESCRIZIONE:
SCHEMA COLLEGAMENTI TF
TF + COMANDI E INVERTITORE

MODIFICHE:
POS. ARCH.:
DATA: 02/05/97

DISEGNO N°: C220601
DISEGNATORE: A.S.C.

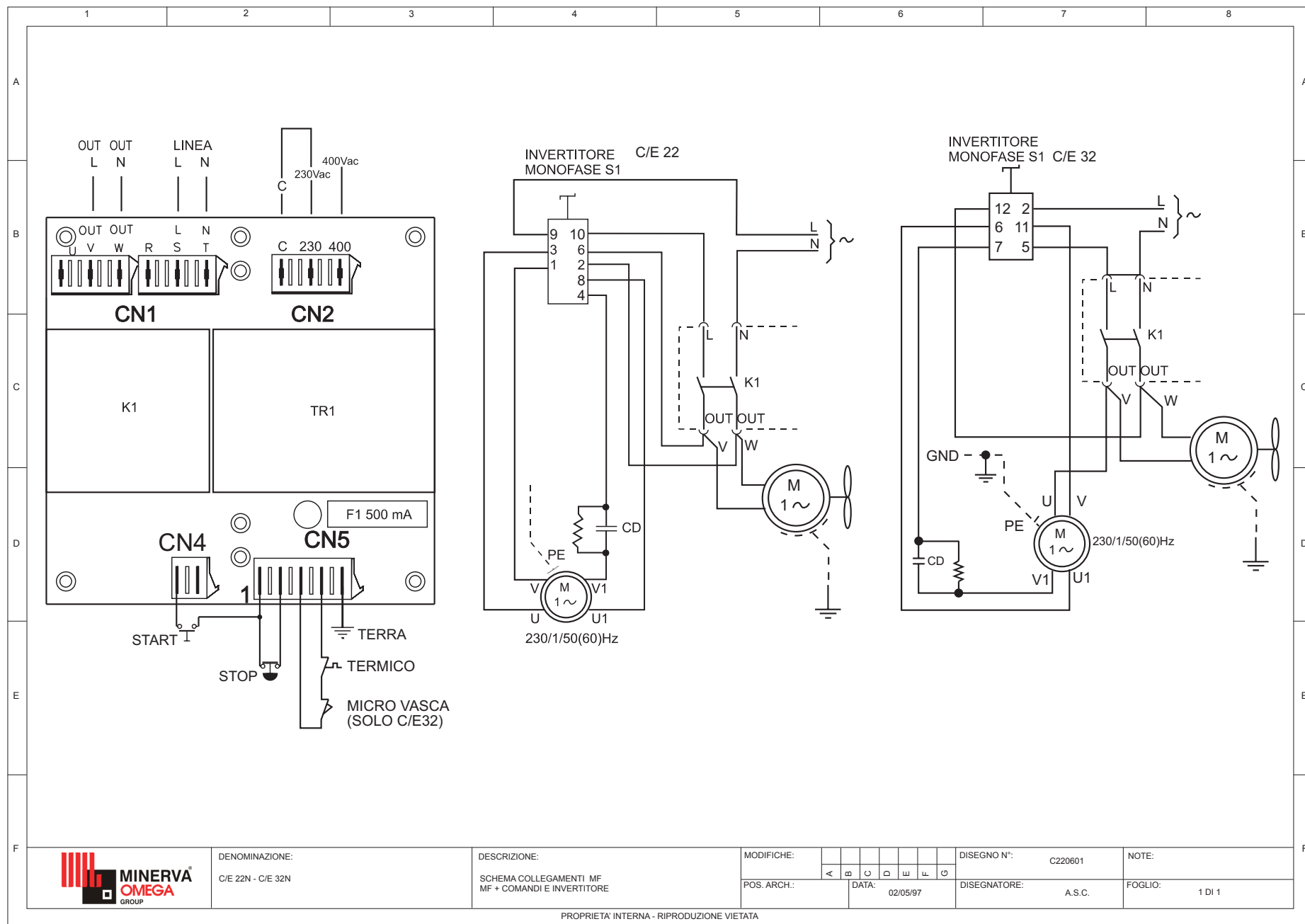
NOTE:
FOGLIO: 1 DI 1



CE

26

Schema Topografico della Scheda / Kortets layout / Schéma Topographique de la carte / Anschlussplan Platine / Esquema Topográfico MF

DENOMINAZIONE:
C/E 22N - C/E 32NDESCRIZIONE:
SCHEMA COLLEGAMENTI MF
MF + COMANDI E INVERTITORE

MODIFICHE:

POS. ARCH.:

DATA:

02/05/97

DISEGNO N°:

C220601

DISEGNATORE:

A.S.C.

NOTE:

FOGLIO:

1 DI 1

PROPRIETÀ INTERNA - RIPRODUZIONE VIETATA



Ricambi

⚠ Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali.

Non attendere che i componenti siano completamente logorati.

Reservdelar

⚠ Använd endast originalreservdelar.

Vänta inte tills delarna är helt utslitna innan du byter ut dem

Pièces Détachées

⚠ Pour les remplacements, utiliser exclusivement des Pièces Détachées Originales.

Ne pas attendre que les composants soient complètement usés.

Ersatzteile

⚠ Nur Originalersatzteile verwenden.

Warten Sie nicht, bis die Teile vollständig abgenutzt sind.

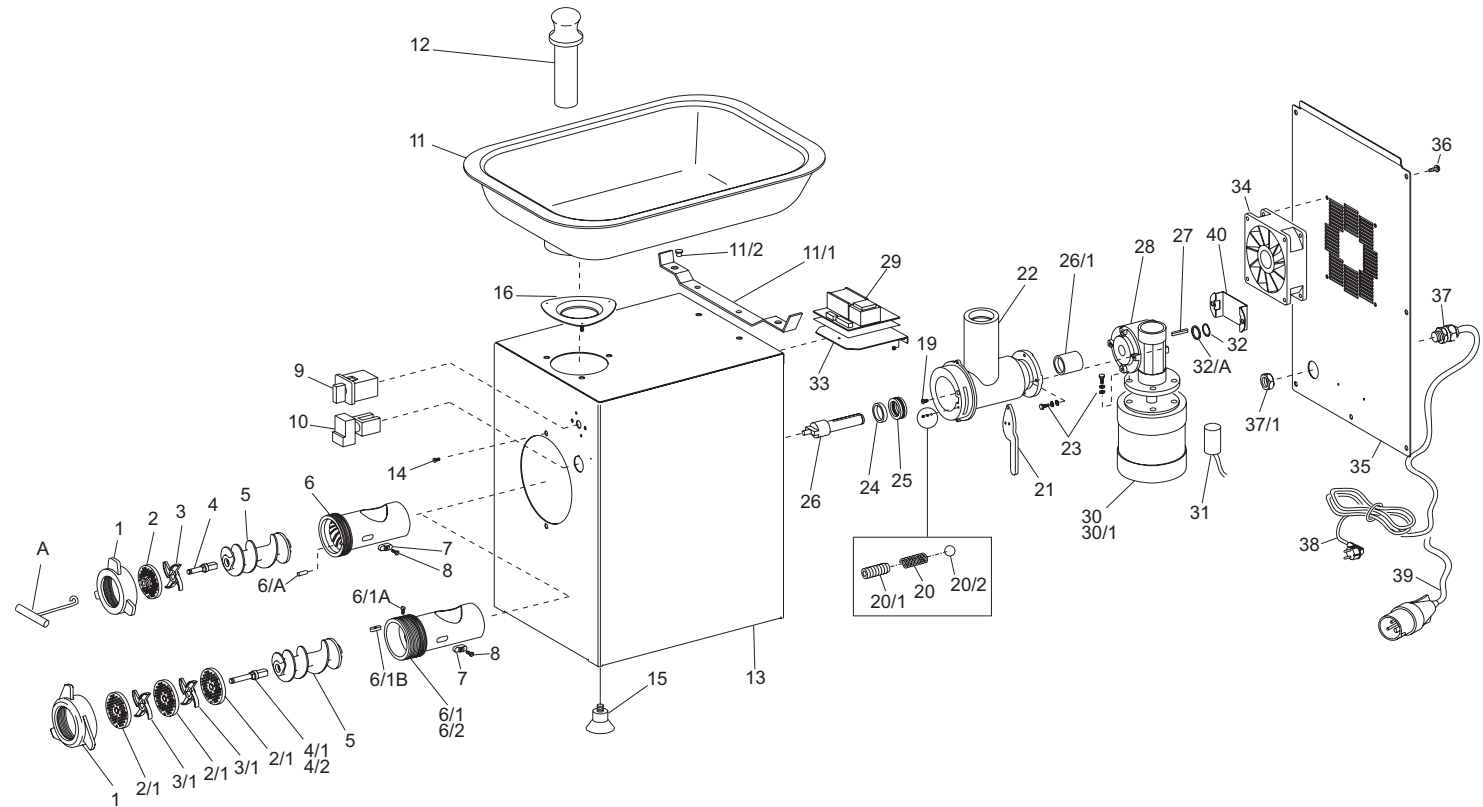
Recambios

⚠ Para las sustituciones, utilicen sólo Recambios originales.

No esperen que los componentes estén completamente desgastados.

Tritacarne / Köttkvarn / Hachoir / Fleischwolf / Picadora C/E 22N

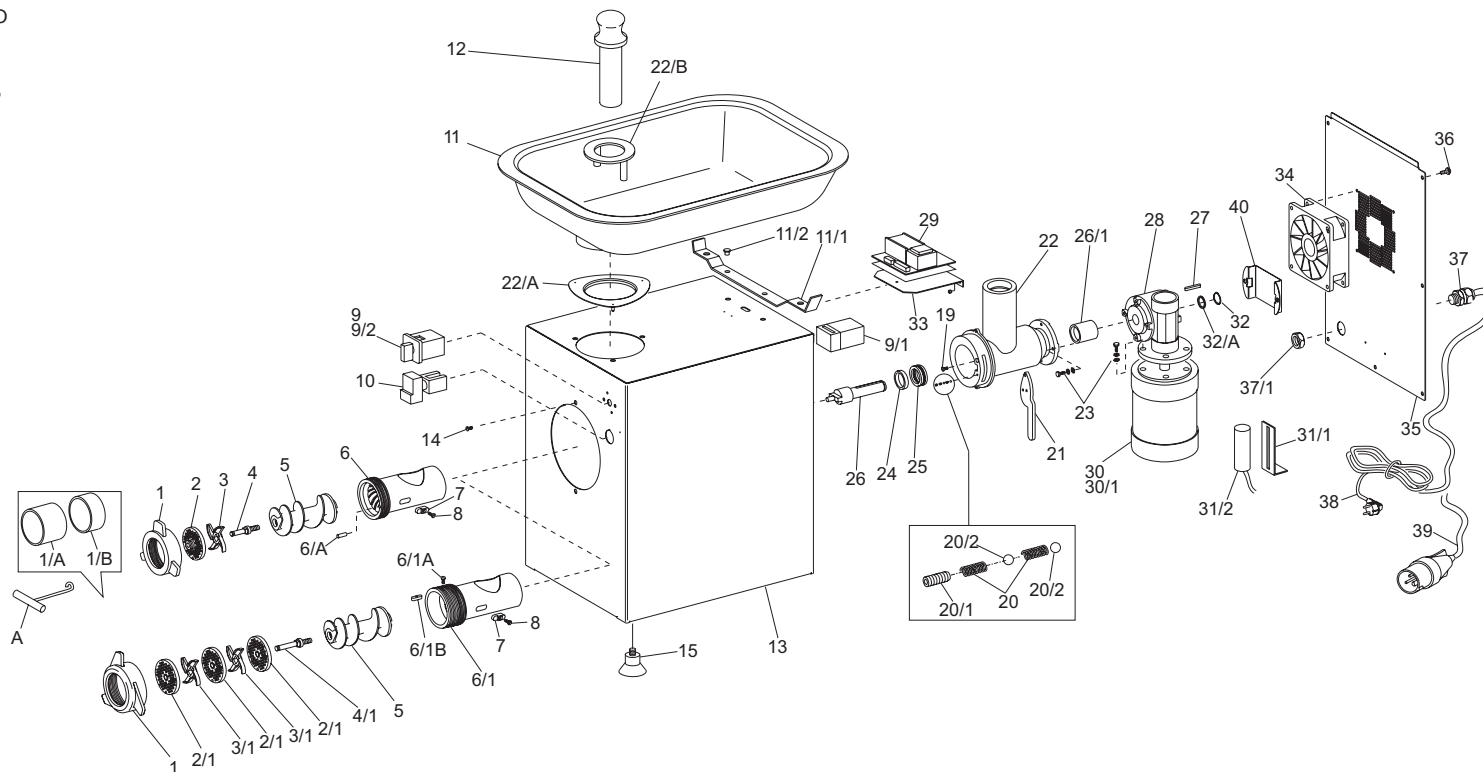
RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
A	80190025	GANCIO ESTRAZIONE ELICA
1	80220A012	VOLANTINO C/E22 INOX SATINATO
4	80220A221	PERNO ELICA 22 INOX FILETT.ENT.
4/1	80220A223	PERNO ELICA 22 INOX FILETT.U3.
4/2	80220A225	PERNO ELICA 22 INOX FILETT.U5.
5	70200F31	ELICA 22 INOX FILETT.
6	8020A085	CONVOGLIATORE 22EC. INOX COMPLETO
6/1	8022A086	CONVOGLIATORE 22EC. UNG.3 INOX COMP.
6/2	8020A087	CONVOGLIATORE 22EC. UNGER5 INOX
6/A	20513642	SPINA CILINDRICA
6/1B	80200088	LINGUETTA INOX FERMAPSTR. 22 UNG.3
7	20500220	LINGUETTA CONV. 12-22-32 INOX MD.99
9	20801608	INTERRUTTORE INVERT. TRIF. CN16
10	20803401	PULSANTE MULTIFUNZIONI
11	22564361	TRAMOGGIA
11/1	80225020	SUPPORTO TRAMOGGIA
11/2	22600120	TAPPO GOMMA PARACOLPI
12	23000290	PRSSCRN PLST LMNTR TC/22 48x115
13	80225090	RIV.INOX COMPL.
15	23000202	PIEDINO GOMMA + PERNO M8
16	80225005	ADATTATORE TRAMOGGIA MOD. 07
20	20602515	MOLLA COMPR. INOX LEVA FRMB C/E22
20/1	20390042	GRANO INOX M5X5
20/2	20700595	SFERA ACCIAIO CROMATO Ø4 TIPO RB
21	8022A200	LEVA FERMABOCCA INOX C/E22
22	7022RA310	PORTABOCCA C/E22 CON BOCCOLA
24	20712542	PARAOLIO CON LAB. PARAPV. 25X42X7
25	20705124	CUSCINETTO REGGISPINTA
26	8022RA017	ALBERO ELICA INOX C/E22
26/1	20551110	BOCCOLA BRONZO 25x35x25
27	20500178	LINGUETTA INCASTRO C40 U6604 6X6X60
28	21590119S	RIDUTTORE
29	20900065	SCHEDA ELETTRONICA
30	21571D48L	MOTORE C/E22 230/1/50
30/1	21570345L	MOTORE C/E22 400/3/50
31	20903045	CONDENSATORE 30 MF 450V
32	20480018	ANELLO SEEGER ESTERNO U7435 Ø18
33	8022A521	PORTASCHEDA
34	2091R115	VENTILATORE
35	80225095	PANN.POST.INOX MOD. 07
37	20861013	PRSSCV PG13, 5PLMMD U AMPL. NERO Ø7-12
37/1	20861062	CONTRODADO PG13,5
38	21005365S	CAVO COMPL.MF (SENZA SPINA)
39	21005465	CAVO COMPL.TF
40	80225025	PROTEZIONE MOTORE





Tritacarne / K ttkvarn / Hachoir / Fleischwolf / Picadora C/E 32N

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
A	80190025	GANCIO ESTRAZ.ELICA
1	80320A015	VOLANTINO 32 INOX SATINATO
1/A	22523206P	ANELLA CONV.U5-U3
1/B	22523205P	ANELLA CONV.U5
4	8200F321	PERNO ELICA 32ENT.FILETT.
4/1	8200F325	PERNO ELICA 32 UNGER 5 .FILETT.
5	70320031	ELICA 32 INOX LUNGA
6	80320085	CONVOGLIATORE 32EC. INOX COMPLETO
6/1	8021A087	CONVOGLIATORE 32EC. UNG.5 INOX
6/A	22800100	PERNINO FERMAP. 32 5,5X16 TEMP.
6/1B	80210088	LINGUETTA INOX FERMAPSTR. 32 UNG. 5
7	20500220	LINGUETTA CONV. 12-22-32 INOX MD.99
9	20801608	INVERTITORE TF CN16
9/1	20800865N	INTERRUT. FINECORSAA CHIAVE
9/2	20801615	INTERRUTTORE INVERT BIPOL. CN20 MF
10	20803401	PULSANTE MULTIFUNZIONI
11	80325114	TRAMOGGIA INOX C/E32
11/1	80325020	SUPP.TRAMOGGIA C/E32
11/2	22600120	TAPPO GOMMA PARACOLPO
12	23000292	PRSSCRN PLST LMNTR TC/22 48x115
13	80325090	RIVEST.INOX C/E32 COMPL.
15	23000202	PIEDINO GOMMA + PERNO M8
20	20602515	MOLLA COMPR. INOX LEVA FRMB C/22R
20/1	20390042	GRANO INOX M5X5
20/2	20700595	SFERA ACCIAIO CROMATO �4 TIPO RB
21	8022A200	LEVA FERMABOCCA INOX C/22 - R
22	7032RA310	PORTABOCCA A/32R CON BOCCOLA
22A	80325005	ADATTATORE TRAMOGGIA
22B	83320099	ANELLO SALVAMANO
24	20723650	PARAOLIO 36x50x7 C/21-332
25	20705125	CUSCINETTO REGGISPINTA
26	8032RA010	ALBERO ELICA INOX A/32R
26/1	20551125	BOCCOLA BRONZO 25x35x25
27	20500201	LINGUETTA INCASTRO C40 U6604 8x7x80
28	21590107S	RIDUTTORE RID. 1-7
29	20900065	SCHEDA ELETTRONICA
30	2157L376L	MOTORE HP3 S3 4P 400/3/50
30/1	21571D80L	MOTORE HP3 S3 4P 230/1/50
31	20905045	CONDENSATORE 55MF 450V
31/1	83220455	SUPP.CONDENSATORE
32	20480025	ANELLO SEEGER ESTERNO U7435 �25
33	8022A521	PORTASCHEDA
34	2091R115	VENTILATORE
35	80325095	PANN.POST.INOX C/E32
37	20861013	PRESSACAVO PG13,5
37/1	20861062	CONTRODADO X PRESSACAVO
38	21005375S	CAVO COMPL.MF (SENZA SPINA)
39	21005465	CAVO COMPL.TF
40	80325025	PROTEZIONE MOTORE





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.laminerva.it> - e-mail: laminerva@laminerva.it