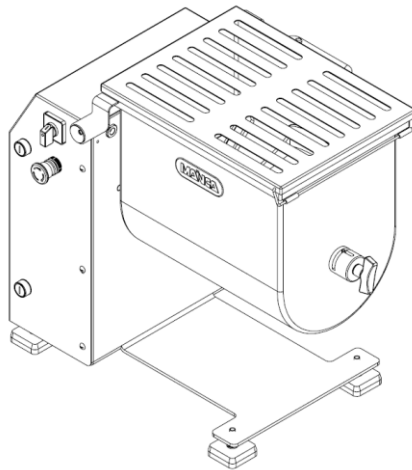




EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.  
C.I.F. ES B-59553750

## RC-40



1	-	ESPAÑOL	1
2	-	ENGLISH	4
3	-	FRANÇAIS	6
4	-	DEUTSCH	9
5	-	DANSK	12
6	-	ITALIANO	14
7	-	PORTUGUES	16
8	-	SVENKA	18
9	-	NEDERLANDS	20
10	-	SUOMI	22
11	-	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	24
12	-	РУССКИЙ	26
13	-	TÜRKÇE	28



**MAQUINARIA INDUSTRIA CÁRNICA  
EQUIPAMIENTOS CÁRNICOS, S.L.**

N.I.F.ES B-59553750

Carretera Nacional 152 Km. 24.B

Polígono Industrial "COLL DE LA MANYA"

Jaume Ferrán, s/n. – Tels. 849 18 22 – 849 17 54

Fax: 849 71 76

**08400 GRANOLLERS** (Barcelona) SPAIN

CORTADORAS DE CHULETAS  
CONFEC. DE HAMBURGUESAS  
EMBUTIDORAS AMASADORAS  
CORTADORAS DE FILETAS  
PICADORAS Y CUTTERS

## **IMPORTANTE**

Al hacer los pedidos de recambios de material eléctricos, rogamos indiquen la marca y referencia completa tomada del aparato.

## **IMPORTANT**

Pour les commandes de matériel électrique, indiquez s'il vous plait, la marque et la référence complète, prise de l'appareil.

## **IMPORTANT**

When placing an order of any electric components, please advice us of the reference number indicated in the parts to be exchanged and its trade mark.

## **ACHTUNG**

Für elektrische Bauersatzteil-Bestellungen, geben Sie uns bitte den Lieferrantennamen und die genaue Referenznummer der zu austauschenden Teile an.



**MAQUINARIA INDUSTRIA CÁRNICA  
EQUIPAMIENTOS CÁRNICOS, S.L.**

N.I.F.ES B-59553750

Carretera Nacional 152 Km. 24.B

Polígono Industrial "COLL DE LA MANYA"

Jaume Ferrán, s/n. – Tels. 849 18 22 – 849 17 54

Fax: 849 71 76

**08400 GRANOLLERS** (Barcelona) SPAIN

CORTADORAS DE CHULETAS  
CONFEC. DE HAMBURGUESAS  
EMBUTIDORAS AMASADORAS  
CORTADORAS DE FILETAS  
PICADORAS Y CUTTERS

## **ATENCIÓN**

La máquina debe conectarse a la red, obligatoriamente, a través de un protector diferencial de calibre adecuado a las características técnicas indicadas en la placa de la máquina.

## **WARNING**

The machine must be connected to a power breaker ( combined overload and earth leakage detector ) rated as per the details on the machine data plate.

## **ATTENTION**

La machine devra se brancher, obligatoirement, a la prise générale moyennant un interrupteur de sécurité calibré selon les renseignements techniques de la machine, les quelles sont détaillées sur la petite plaque de caractéristiques.

## **ACHTUNG**

Das Gerät muss an das Stromnetz geschaltet werden. Dabei ist vorschriftsmässig ein Differenzial-Schutz zu verwenden, welcher nach den auf dem Typenschild ausgewiesenen technischen Eigenschaften arbeitet.

# AMASADORA

## ÍNDICE

- INSTALACIÓN.
- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN.
- INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN.
- LIMPIEZA.
- MANTENIMIENTO.
- REVISIONES PERIÓDICAS DE SEGURIDAD.
- NIVEL SONORO.
- CONEXIONES INVERSOR.
- ESQUEMA ELÉCTRICO.
- LISTADO DE MATERIAL ELÉCTRICO.
- LISTA DE RECAMBIOS.
- DETALLE GRUPO GIRO RECIPIENTE.
- PLANO DE CONJUNTO.

## INSTRUCCIONES

Antes de cualquier manipulación de la máquina deberán observarse todas las indicaciones de este manual de instrucciones.

El uso de la máquina con cualquier modificación de los elementos relativos a la seguridad que incorpora, puede provocar accidentes y viola la Directiva Social 89/655/CEE. Equipamientos Carnicos S.L no se hace responsable del uso de la máquina en estas circunstancias.

## INSTALACIÓN

La amasadora viene embalada en posición de trabajo. Conviene conservar esta posición durante el desembalado e instalación. Situar la máquina sobre una superficie fija y sólida de modo que quede nivelada colocando los tacos base que se entregan con la máquina. En el caso de las amasadoras de 20 y 40 litros, conviene situarlas sobre una plataforma para que el borde superior del recipiente quede a una altura cómoda para trabajar ( entre 80 y 110 cm ). En el modelo de 90 litros, rosque en su lugar la palanca volcaje (A).

Comprobar que la tensión y la frecuencia de la red se corresponden con las indicadas en la placa de características técnicas de la máquina, así como el tipo de alimentación de la red y de la máquina ( monofásica, trifásica, con o sin neutro ). El instalador deberá adecuar la conexión macho ( clavija ) de la máquina a la base portadora de la red, de modo que se correspondan perfectamente. La máquina debe conectarse a la red, obligatoriamente, a través de un protector diferencial de calibre adecuado a las características técnicas indicadas en la placa de la máquina.

Conecte la clavija a la red. Asegúrese de que no hay ningún objeto suelto en el interior del recipiente y coloque la maneta del conmutador en posición 1. Pulse el botón verde de marcha y la máquina girará en un sentido. Cambie la maneta del conmutador a la posición 2 y pulse nuevamente el botón de marcha. Observe que la pala gira en sentido inverso. Levante la tapa despacio para comprobar que al separarla del recipiente ( 5 cm o menos) la máquina se detiene. Coloque la maneta del interruptor en posición " 0 ".

A partir de este punto la máquina se considerará lista para su uso, previa limpieza.

## CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

La amasadora está destinada a la mezcla y/o amasado de productos cárnicos, no descartándose las mezclas de base vegetal o de pescado. Las mezclas o productos con féculas o farináceos pueden llegar a obtener consistencias muy elevadas lo cual deberá tenerse en cuenta para reducir la cantidad total de producto elaborado.

La temperatura del género no será inferior a los 2°C. Para cualquier otra aplicación deberán abstenerse de utilizar la máquina o bien consultar con el fabricante. Asimismo, sólo podrá utilizarse la amasadora en el modo descrito en este manual.

Para poner en marcha la máquina es imprescindible haber leído detenidamente todas las intrucciones y seguir todas las indicaciones de instalación y utilización.

La capacidad para el modelo de 20 litros está entre 10 y 12 Kg. siendo variable según el tipo de género.

En el modelo de 40 litros, la capacidad está entre 20 y 25 Kg.

En el modelo de 90 litros, la capacidad está entre 55 y 60 Kg.

## INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

A continuación detallamos la forma de utilizar la " amasadora-mezcladora " en las distintas clases de género que más usualmente se elaboran. La carne deberá tener, a ser posible, un mínimo de 24 horas de cámara de conservación, antes de su elaboración cuando se trate de embutido para curar.

a.- Picamos el género y a continuación lo pasamos a la amasadora.

b.- Vertemos, esparciendo por todo el recipiente, el pimentón, la sal, o sus correspondientes aditivos, según los casos.

c.- Ponemos la máquina en marcha en la posición MEZCLA - pala hacia atrás durante 30 segundos. Luego paramos e invertimos el sentido de giro de la pala; o sea, el interruptor en la posición AMASADO - pala hacia delante durante 30 segundos y así sucesivamente según las necesidades que requiera el buen estado de amasado o mezclado de la masa que se esté elaborando.

Orientativamente, podemos indicar unos tiempos de proceso para algunos productos:

- de 3 a 4 minutos girando alternativamente la pala en cada sentido para la salchicha o cruda.

- de 4 a 6 minutos para morcilla o negra.

- de 6 a 8 minutos para longaniza o chorizo.

- de 8 a 10 minutos para sobrasada.

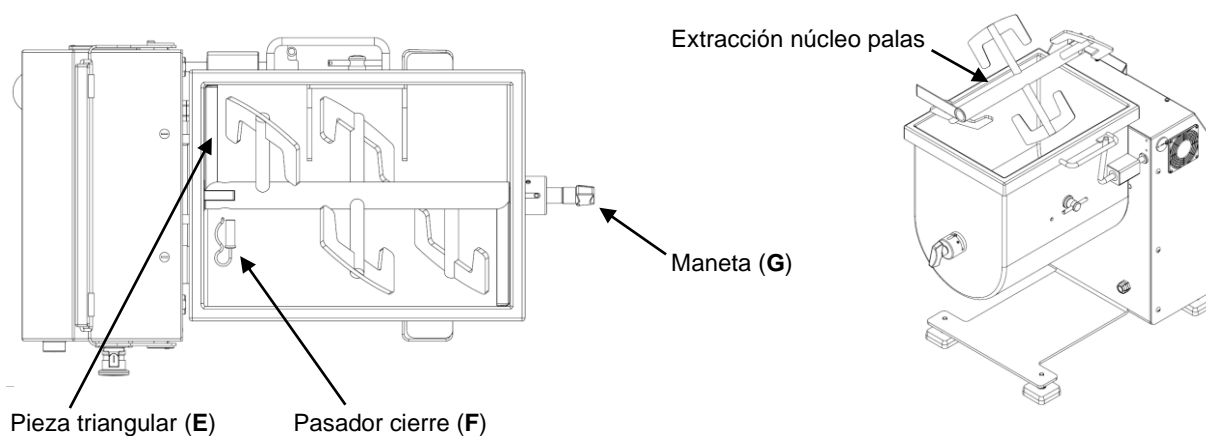
Para vaciar la máquina deberá levantar la tapa recipiente (B) .

Tirar de la corredera de bloqueo del recipiente (C) y volcar el recipiente tirando de la maneta del mismo. Coloque un recipiente de forma rectangular frente a la cuba de la máquina para que el producto caiga en su interior, bien por su propio peso o ayudado manualmente. En caso de precisar movimiento de las palas en esta situación, accionar los dos pulsadores simultáneamente ( excepto para la amasadora de 20 litros).

## LIMPIEZA

Para proceder a la limpieza de la amasadora, deberá desconectar la clavija de la red eléctrica.

Coloque la pala con las piezas triangulares laterales (E) en posición horizontal, después debe extraer el pasador cierre (F), tire de la maneta (G) hasta su posición máxima, entonces puede tirar hacia arriba y sacarla del recipiente, véase en las siguientes figuras.



De esta forma y con la ayuda de agua caliente, jabón neutro y unos trapos húmedos, la limpieza será tarea fácil. También es posible limpiar el recipiente y la pala con un aparato de presión, procurando no incidir de forma directa en las zonas de los ejes derecho e izquierdo, donde se hallan los retenes.

## MANTENIMIENTO

Lubrique las zonas de giro de ambos extremos del recipiente ( en modelo de 40 litros, solo lado izquierdo ) con aceite fino atóxico. Para la amasadora de 20 litros no es necesario ningún tipo de engrase.

## REVISIONES PERIÓDICAS DE SEGURIDAD

Una vez por semana comprobar periódicamente, que una vez abierta la tapa recipiente (B) y volcado el recipiente (C), pulsando los botones verdes de marcha (D) simultáneamente la máquina se pone en funcionamiento.

Una vez por semana verificar periódicamente que una vez pulsado o accionado el pulsador de emergencia la máquina se detiene.

Una vez por semana al levantar la tapa recipiente **(B)** despacio para comprobar que al separarla del recipiente (5cm o menos) la máquina se detiene.

#### **NIVEL SONORO**

El nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado " A" en el puesto de trabajo y sin carga es de como máximo 62 dB(A).

# KNEADER

## TABLE OF CONTENTS

- INSTALLATION.
- CONDITIONS FOR USE.
- INSTRUCTIONS FOR USE.
- CLEANING.
- MAINTENANCE.
- REGULAR SAFETY CHECKING
- SOUND LEVEL.
- INVERTER CONNECTIONS.
- ELECTRICAL SCHEMATIC.
- LIST OF ELECTRICAL MATERIALS.
- SPARE PARTS LIST.
- DETAIL OF THE CONTAINER ROTATION UNIT.
- ASSEMBLY DRAWING.

## INSTRUCTIONS

Before handling the machine, all indications in this Instruction Manual must be observed.

The use of the machine with any modification of the safety elements that it includes may cause accidents and violate Council Directive 89/655/EEC. Equipamientos Cárnicos S.L. may not be held liable for using the machine under said circumstances.

## INSTALLATION

The kneader comes packed in the working position. It is advisable to keep this position during unpacking and installation. Place the machine on a permanent and solid surface so that it remains level with the base pads installed, which are delivered with the machine. In the case of the 20- and 40-litre kneaders, it is advisable to place them on a platform so that the top edge of the container is at a comfortable working height (between 80 and 110 cm). For the 90-litre model, screw the tilting lever (A) in place.

Ensure that the voltage and frequency of the mains correspond to the specifications on the machine's nameplate. Also ensure that the type of power supply of the mains and of the machine (single-phase, three-phase, with or without neutral) is correct. The installer should adapt the male connection (plug) of the machine to the socket of the mains so that they match perfectly. It is mandatory that the machine be connected to the mains through a differential protector with an adequate gauge for the technical specifications indicated on the machine's nameplate.

Connect the plug to the mains. Be sure that there are no loose objects in the interior of the container, and place the switch lever in position 1. Press the green Run button and the machine will rotate in one direction. Change the switch lever to position 2, and then press the Run button again. Observe that the paddle rotates in the opposite direction. Lift the cover slowly to ensure that the machine stops when it is separated from the container (5 cm or less). Place the power switch in position "0".

As from this point, the machine is considered ready for use, subject to cleaning.

## CONDITIONS FOR USE

The kneader is designed to mix and/or knead meat products, and it is also possible to mix vegetable- or fish-based products. Mixtures or products with starch or farinaceous products may reach very high consistencies, which should be taken into account in order to reduce the total quantity of prepared product.

The temperature of the product must not be less than 2º C. For any other application, refrain from using the machine or consult the manufacturer. Moreover, the kneader can only be used in the manner described in this manual.

Before starting the machine, all instructions must have been read first and all installation and use indications must be followed.

The capacity of the 20-litre model is between 10 and 12 kg, which can vary according to the type of product.

For the 40-litre model, the capacity is between 20 and 25 kg.

For the 90-litre model, the capacity is between 55 and 60 kg.

## INSTRUCTIONS FOR USE

We have detailed below how to use the “kneader-mixer” for the various kinds of products that are most commonly prepared. If possible, meat should have been placed in a walk-in cooler for a minimum of 24 hours before preparing it for sausages.

- a. First, a product is minced and then sent to the kneader.
- b. Spread the product around the entire container and add the paprika, salt or applicable spices.
- c. Start the machine in the MIX position – paddle in reverse – for 30 seconds. Then stop the machine and reverse the paddle direction, in other words, place the machine in the KNEADING position – paddle forward – for 30 seconds. Continuously alternate directions this way as needed to produce the correct kneading or mixing of the mince that is being prepared.

As a guideline, we can indicate some processing times for a few products:

- from 3 to 4 minutes, alternately rotating the paddle in each direction, for sausage.
- from 4 to 6 for blood sausage.
- from 6 to 8 for loganiza or chorizo sausages.
- from 8 to 10 minutes for sobrasada sausage.

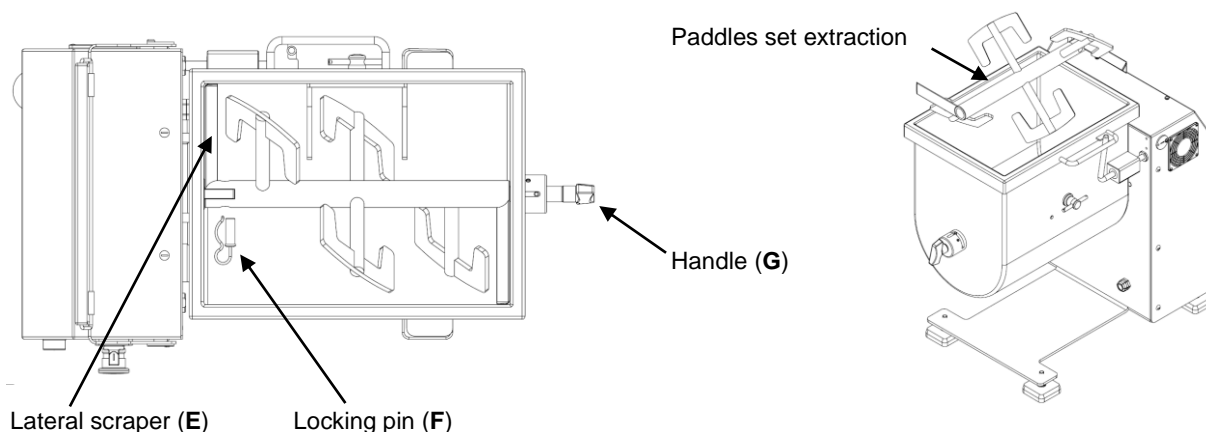
To empty the machine, first lift the container cover (B).

Pull the container locking slide (C), and then tip the container by pulling on its handle. Place a rectangular container in front of the machine’s bowl so that the product falls in the interior of the container by its own weight or by helping it manually. If it is necessary to move the paddles in this situation, press the two buttons simultaneously (except for the 20-litre kneader).

## CLEANING

Make sure the kneader-mixer is unplugged from the mains before cleaning.

Put the paddles with the lateral scraper (E) in horizontal position, as shown in the picture below, then extract the locking pin (F), pull the handle (G) all the way, and take out the paddles set from the mixing tank. Please, check the following pictures:



The cleaning will thus be easier. Use hot water, neutral soap and some pieces of cloths. It is also possible to clean the tank and the paddles with a pressure cleaner. Be sure not to apply pressure water directly into the areas around the right and left axles, where the grease seal rings are located.

## MAINTENANCE

Lubricate the rotation areas of both ends of the container (in the 40-litre model, only the left-hand side) using a refined, non-toxic oil. For the 20-litre kneader, no type of lubrication is necessary.

## REGULAR SAFETY CHECKING

Once a week, open the lid (B), tilt the tank (C) and push the two green buttons (D) at the same time, the machine should turn on.

Once a week, check the red emergency button. The machine should stop, when pushing the emergency button.

Once a week, with the machine running, lift the lid (B) slowly (until 5 cm / 2 inches approximately) in order to verify that the machine stops.

## SOUND LEVEL

The weighted and continuous, equivalent acoustic pressure level “A” at the work station and with no load is a maximum of 62 dB(A).



# PÉTRIN- MÉLANGEUR

## INDEX

- INSTALLATION.
- CONDITIONS D'UTILISATION.
- MODE D'EMPLOI.
- NETTOYAGE.
- ENTRETIEN.
- REVISIONS PÉRIODIQUE DE SÉCURITÉ.
- NIVEAU SONORE.
- CONNEXIONS INVERSEUR.
- SCHÉMA ÉLECTRIQUE.
- LISTE DE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE.
- LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE.
- DÉTAIL GROUPE ROTATION RÉCIPIENT.
- PLAN D'ENSEMBLE.

## INSTRUCTIONS

Avant toute manipulation de la machine, vous devrez suivre toutes les indications données dans le Manuel d'Instructions.

L'apport de toute modification aux éléments de sécurité de la machine peut être la cause de la production d'accidents lors de son usage et viole donc la Directive Sociale 89/655/CEE.

Equipamientos Carnicos, S.L décline toute responsabilité résultant de l'usage de la machine dans de tels cas et conditions.

## INSTALLATION

Le pétrin mélangeur est emballé en position de travail. Il convient de le laisser dans cette position, y compris lors du déballage et de l'installation. Placer la machine sur une surface plane et solide de sorte qu'elle soit stable. Pour ce faire, la niveler au moyen des cales de base livrées avec la machine. Concernant les pétrins mélangeurs de 20 et 40 litres, il convient de les placer sur une plate-forme de façon à ce que le bord supérieur du récipient soit situé à une hauteur telle que l'opérateur puisse travailler commodément (entre 80 et 110 cm). Quant au modèle de 90 litres, à sa place vissez le levier de versement (A).

Vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent bien à celles indiquées sur la plaque de caractéristiques techniques de la machine. De même, vérifiez le type d'alimentation du réseau et de la machine (monophasé, triphasé, avec ou sans neutre). L'installateur doit adapter la prise mâle (fiche) de la machine à la base porteuse du réseau de sorte qu'elles s'épousent parfaitement. La machine doit être branchée au réseau et doit obligatoirement l'être à travers un disjoncteur différentiel dont le calibre répond aux caractéristiques techniques indiquées sur la plaque de la machine.

Connectez la prise au réseau. Assurez-vous qu'il n'y a aucune pièce détachée à l'intérieur du récipient et placez la manette du commutateur dans la position 1. Appuyez sur le bouton vert de mise en marche. La machine tourne alors dans un sens. Placez ensuite la manette du commutateur dans la position 2 et appuyez à nouveau sur le bouton de mise en marche. La pale doit alors tourner dans le sens inverse. Levez doucement le couvercle pour vérifier que la machine s'arrête bien lorsqu'il est ôté du récipient (5 cm ou moins). Placez la manette de l'interrupteur sur la position « 0 ».

La machine est alors installée et prête à l'usage, en prenant soin de l'avoir préalablement nettoyée.

## CONDITIONS D'UTILISATION

Le pétrin mélangeur est conçu pour le mélange et/ou pétrissage de produits carniques. Cependant, il peut être utilisé pour le mélange de produits végétaux ou de poisson. Les mélanges ou les produits à féculés ou farineux peuvent prendre des consistances très élevées ; il faudra donc prendre soin de réduire la quantité totale de produit fini.

La température du produit ne doit pas être inférieure à 2°C. Pour toute autre application, vous devrez vous abstenir d'utiliser la machine ou consulter le fabricant. De même, le pétrin mélangeur ne pourra être utilisé que de la façon décrite dans ce manuel.

Avant de mettre la machine en marche, il est indispensable d'avoir lu attentivement toutes les instructions et d'avoir suivi le mode l'installation et d'emploi.

La capacité pour le modèle de 20 litres est d'entre 10 et 12 kg, mais elle peut varier en fonction du type de produit.

Pour le modèle de 40 litres, la capacité est d'entre 20 et 25 kg.

Pour le modèle de 90 litres, la capacité est d'entre 55 et 60 kg.

## MODE D'EMPLOI

Nous détaillons ci-après le mode d'emploi du « pétrin mélangeur » pour les différents types de produits qu'il sert le plus souvent à élaborer. La viande doit, si possible, avoir passé au moins 24 heures dans une chambre de conservation avant son élaboration lorsqu'il s'agit de charcuterie à sécher.

a.- Hacher le produit puis le mettre dans le pétrin mélangeur.

b.- Verser le paprika, le sel ou les additifs qui correspondent, selon le cas, en les éparpillant dans tout le récipient.

c.- Mettre la machine en marche et la mettre en position de MÉLANGE – pale vers l'arrière pendant 30 secondes. Arrêter la machine et inverser le sens de rotation de la pale en plaçant l'interrupteur dans la position de PÉTRISSAGE – pale vers l'avant pendant 30 secondes – et ainsi successivement en fonction des besoins de pétrissage ou de mélange de la masse élaborée.

De façon indicative, voici quelques temps de traitement pour certains produits :

- entre 3 et 4 minutes en faisant tourner la pale dans chaque sens, alternativement, pour la chair à saucisse cuite ou crue.

- entre 4 et 6 minutes pour le boudin blanc ou noir.

- entre 6 et 8 minutes pour la grosse saucisse ou le chorizo.

- entre 8 et 10 minutes pour le cervelas.

Pour vider la machine, lever le couvercle du récipient (B).

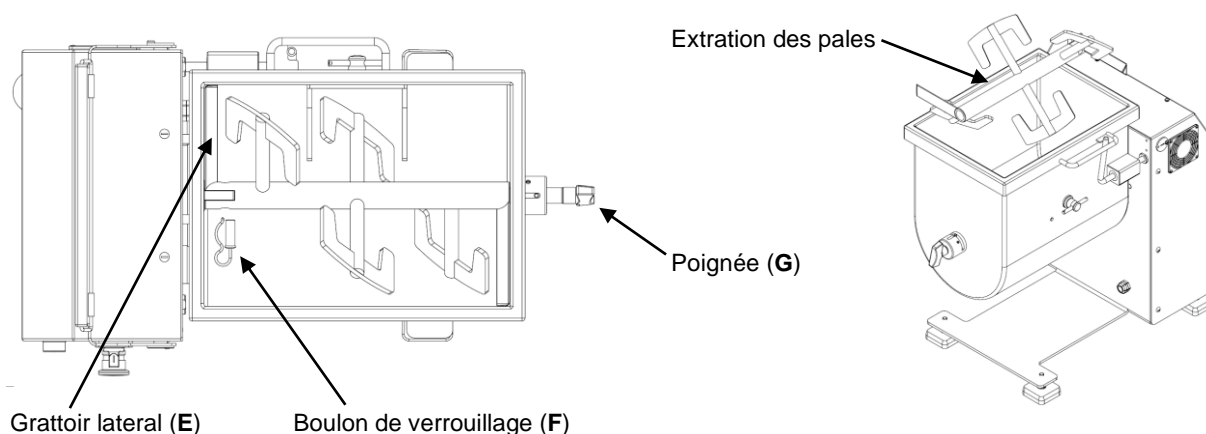
Tirer de la glissière de verrouillage du récipient (C) et retourner le récipient en tirant de la manette de ce dernier. Placer le récipient rectangulaire face à la cuve de la machine pour que le produit tombe à l'intérieur de son propre poids ou en vous s'aidant des mains. Si le mouvement des pales est requis, actionner les deux boutons poussoirs simultanément (sauf pour le pétrin mélangeur de 20 litres).

## NETTOYAGE

Pour procéder au nettoyage du pétrin mélangeur, la prise de la machine doit avoir été débranchée du réseau électrique.

Placer la pale avec les pièces triangulaires latérales (E) à l'horizontale. Après, on doit extraire le boulon de verrouillage (F), tirer le poignée (G) complètement, alors on peut tirer vers le haut et extraire la pale de la cuve.

Vous pouvez observer les suivantes images :



De cette façon, le nettoyage sera tâche facile avec de l'eau chaude, du savon neutre et des lignes humides. Il est possible de nettoyer le récipient et la pale avec un appareil de pression, mais, dans ce cas, prendre soin de ne pas toucher directement les zones des axes droit et gauche où se trouvent les joints.

## ENTRETIEN

Lubrifiez les zones de rotation des deux extrémités du récipient (sur le modèle de 40 litres, uniquement du côté gauche) avec de l'huile fine atoxique. Pour le pétrin mélangeur de 20 litres, aucun type de graissage n'est requis.

## **REVISIONS PÉRIODIQUE DE SÉCURITÉ**

Une fois par semaine, on doit ouvrir la couvercle (B), basculer la cuve (C) et appuyer sur les deux boutons verts de marche (D) à la fois, la machine doit être en fonctionnement.

Une fois par semaine, on doit appuyer le bouton rouge d'urgence par vérifier que la machine s'arrête.

Une fois par semaine, avec la machine en fonctionnement, on doit ouvrir la couvercle (B) lentement (jusqu'à 5 cm à peu près) pour vérifier que la machine s'arrête.

## **NIVEAU SONORE**

Le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré sur le poste de travail A et sans charge est au plus de 62 dB (A).

# **KNETMASCHINE**

## **INHALTSÜBERSICHT**

- AUFSTELLUNG DER MASCHINE
- BETRIEBSBEDINGUNGEN UND ANWENDUNGSBEREICHE
- BEDIENUNG
- REINIGUNG
- WARTUNG
- REGELMÄSSIGE SICHERHEITÜBERPRÜFUNG
- GERÄUSCHPEGEL
- WECHSELRICHTER-ANSCHLUSS
- ELEKTRISCHER SCHALTPLAN
- LISTE DER ELEKTRISCHEN BESTANDTEILE
- ERSATZTEIL-LISTE
- DETAILANSICHT DREH-EINHEIT/BEHÄLTER
- ZUSAMMENBAUZEICHNUNG

## **WICHTIGE HINWEISE**

Bevor Sie Einstellungen an der Maschine vornehmen, müssen Sie sämtliche Anweisungen dieses Benutzerhandbuches gelesen und verstanden haben.

Jegliche Veränderung der sicherheitsrelevanten Bestandteile der Maschine kann bei ihrem Gebrauch Unfälle hervorrufen und verletzt die Arbeitsmittel-Benutzungs-Richtlinie 89/655/EWG. Equipamientos Carnicos, S.L übernimmt keine Haftung für den Gebrauch der Maschine unter diesen Umständen.

## **AUFSTELLUNG DER MASCHINE**

Die Knetmaschine ist in der Arbeitsposition verpackt. Es empfiehlt sich, diese Position beim Auspacken und Aufstellen der Maschine beizubehalten. Montieren Sie die mitgelieferten Füße und stellen Sie die Maschine auf eine feste und stabile Fläche, sodass sie waagrecht steht. Bei den Knetmaschinen mit 20 und 40 Litern Fassungsvermögen empfiehlt es sich, sie auf eine Erhöhung zu stellen, damit der obere Rand des Behälters eine bequeme Arbeitshöhe (zwischen 80 und 110 cm) erreicht. Beim 90-Liter-Modell schrauben Sie zu diesem Zweck am Kipphebel (A).

Überprüfen Sie, ob die Netzspannung und Netzfrequenz sowie die Versorgungsart des Stromnetzes und der Maschine (einphasig, dreiphasig, mit oder ohne Nullleiter) mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmen. Der Elektriker muss den Netzstecker der Maschine so an die Netzsteckdose anpassen, dass beide perfekt zusammenpassen. Die Maschine muss unbedingt mit Differenzialschutz an das Stromnetz angeschlossen werden; die Art des Differenzialschutzes muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Schließen Sie den Stecker an das Stromnetz an. Vergewissern Sie sich, dass sich im Inneren des Behälters kein loser Gegenstand befindet, und stellen Sie den Hebel des Umschalters in die Position 1. Drücken Sie den grünen Startknopf, und die Maschine dreht in eine Richtung. Stellen Sie nun den Hebel des Umschalters in die Position 2 und drücken Sie erneut den Startknopf. Sie können beobachten, dass sich die Schaufel nun in die entgegengesetzte Richtung dreht. Heben Sie den Deckel langsam hoch, um zu überprüfen, ob die Maschine anhält, wenn Sie den Deckel vom Gefäß nehmen (5 cm oder weniger). Stellen Sie den Hebel des Schalters in die Position „0“.

Nach diesen Überprüfungen und Einstellungen und nach erfolgter Reinigung ist die Maschine betriebsbereit installiert.

## **BETRIEBSBEDINGUNGEN UND ANWENDUNGSBEREICHE**

Die Knetmaschine ist für das Mischen und/oder Kneten von Fleischprodukten bestimmt, wobei auch Produkte auf vegetarischer Basis oder Fischmischungen hergestellt werden können. Bei stärkehaltigen oder mehligem Mischungen können sich die Dichte und das Volumen der Produkte im Zuge der Verarbeitung stark erhöhen; dieser Aspekt muss bei der Wahl der Zutatenmenge berücksichtigt werden.

Die Temperatur der Produkte darf nicht unter 2°C liegen. Die Maschine darf nicht für andere Zwecke verwendet werden; fragen Sie gegebenenfalls den Hersteller. Verwenden Sie das Gerät darüber hinaus ausschließlich gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.

Vor Inbetriebnahme der Maschine müssen Sie unbedingt sämtliche Anweisungen gelesen und sämtliche Angaben zu Installation und Gebrauch befolgt haben.

Das empfohlene Füllgewicht beträgt beim 20-Liter-Modell je nach Zutaten 10 bis 12 kg.

Beim 40-Liter-Modell beträgt das empfohlene Füllgewicht 20 bis 25 kg.

Beim 90-Liter-Modell beträgt das empfohlene Füllgewicht 55 bis 60 kg.

## BEDIENUNG

Im Folgenden wird die Verwendungsweise der Knet- und Mischmaschine für die am häufigsten verarbeiteten Produktarten erläutert. Fleisch sollte vor der Verarbeitung nach Möglichkeit mindestens 24 Stunden lang gekühlt werden, wenn daraus Räucherwurst hergestellt werden soll.

a.- Zerkleinern Sie die Ware und geben Sie sie anschließend in die Knetmaschine.

b.- Fügen Sie Paprikagewürz, Salz und die sonstigen jeweils nötigen Wurstgewürze und -Zusätze hinzu und verteilen Sie diese Zutaten im gesamten Behälter.

c.- Setzen Sie die Maschine in Betrieb und stellen Sie sie in die Position MISCHEN – Schaufel 30 Sekunden lang rückwärts. Halten Sie anschließend die Maschine an und kehren Sie die Drehrichtung der Schaufel um; d.h. stellen Sie den Schalter in die Position KNETEN – Schaufel 30 Sekunden lang vorwärts. Fahren Sie auf diese Weise abwechselnd so lange fort, bis der Teig bzw. die zubereitete Produktmischung das gewünschte Aussehen und die erforderliche Textur erreicht.

Zur Orientierung werden nachstehend die Verarbeitungszeiten von einigen Produkten genannt:

- 3 bis 4 Minuten für Brüh- und Rohwürste, wenn die Schaufel abwechselnd in die eine und in die andere Richtung gedreht wird.

- 4 bis 6 Minuten für Blut- und Rotwurst.

- 6 bis 8 Minuten für luftgetrocknete Dauerwurst wie Longaniza und Chorizo.

- 8 bis 10 Minuten für streichfähige Wurst wie Sobrasada.

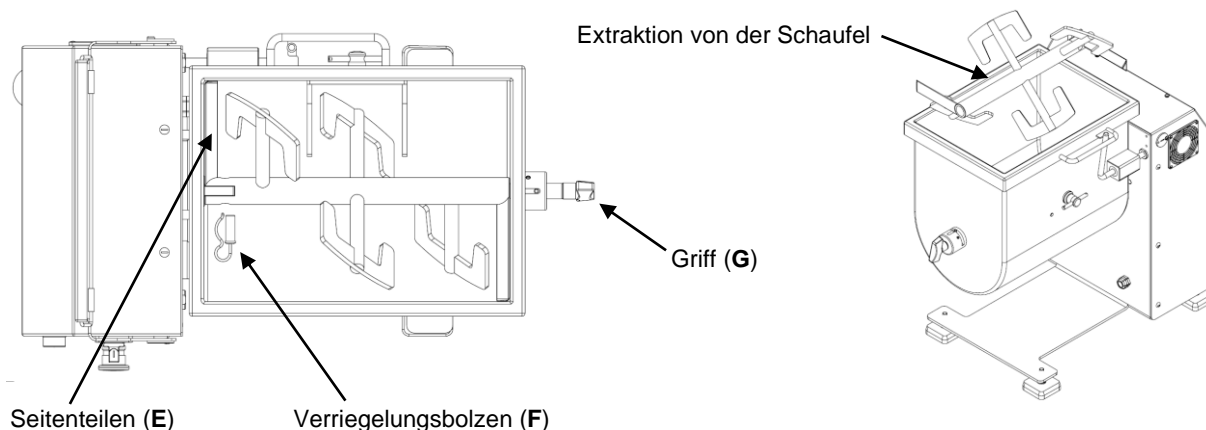
Um die Maschine zu entleeren, müssen Sie den Behälterdeckel (**B**) abnehmen.

Ziehen Sie am Sperrschieber des Behälters (**C**) und kippen Sie den Behälter, indem Sie an seinem Hebel ziehen. Stellen Sie ein rechteckiges Gefäß gegenüber dem Bottich der Knetmaschine auf, damit das fertige Produkt – entweder durch sein Eigengewicht oder mit manueller Hilfe – hineinfällt. Falls in dieser Situation eine Schaufelbewegung erforderlich ist, betätigen Sie gleichzeitig die beiden Knöpfe (gilt nicht für das 20-Liter-Modell).

## REINIGUNG

Zur Reinigung der Maschine muss zunächst der Netzstecker vom Stromnetz getrennt werden.

Bringen Sie die anschließend die Schaufel mit den dreieckigen Seitenteilen (**E**) in die horizontale Lage, extrahieren den Verriegelungsbolzen (**F**), ziehen das Griff (**G**) völlig an, dann ziehen nach oben und zücken aus dem Gefäß. Bitte, beobachten Sie die Bilden.



Nun lässt sich die Maschine mit warmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und feuchten Lappen einfach reinigen. Das Gefäß und die Schaufel können auch mit einem Druckreiniger gereinigt werden, wobei darauf zu achten ist, damit nicht direkt in die Bereiche der rechten und der linken Achse, wo sich die Verriegelungsvorrichtungen befinden, zu gelangen.

## WARTUNG

Schmieren Sie die Drehbereiche an den beiden Enden des Gefäßes (beim 40-Liter-Modell nur die linke Seite) mit einem feinen, atoxischen Öl. Beim 20-Liter-Modell ist keine Schmierung notwendig.

## **REGELMÄSSIGE SICHERHEITÜBERPRÜFUNG**

Ein Mal pro Woche, öffnen die Deckel (B), kippen Sie die Schüssel (C) und pulsieren Sie zwischendurch die grünen Knöpfe (D), die Maschine sollte funktionieren.

Ein Mal pro Woche, pulsieren Sie das Notfallknopf, die Maschine sollte halten an.

Ein Mal pro Woche, öffnen langsam die Deckel (B) (bis 5 cm etwa) wenn die Maschine funktioniert, die sollte halten an.

## **GERÄUSCHPEGEL**

Der äquivalente Schalldruckpegel (A-gewichtet) am Arbeitsplatz und ohne Last beträgt maximal 62 dB(A).

# VALSEÆLTER

## INDHOLDSFORTEGNELSE

- INSTALLATION
- BRUGSBETINGELSER
- BRUGSVEJLEDNING
- RENGØRING 1
- VEDLIGEHOLDELSE
- PERIODISKE SIKKERHEDSEFTERSYN
- LYDNIVEAU
- STRØMVENDERFORBINDELSER
- ELEKTRISK SKEMA
- LISTE OVER ELEKTRISK MATERIALE
- LISTE OVER RESERVEDELE
- DETALJE OVER BEHOLDERENS DREJNINGSKOMPONENT
- OVERSIGTSPLAN

## RETNINGSLINIER

FØR maskinen tages i brug, bør samtlige instruktioner i den herværende håndbog omhyggeligt gennemlæses. En hvilken som helst forandring af komponenterne i maskinens indbyggede sikkerhedsmekanismer kan forårsage ulykker og er i strid med det sociale EU-Direktiv: 89/655/CEE. Equipamientos Carnicos S.L. frasiger sig ethvert ansvar for brugen af maskinen under sådanne betingelser.

## INSTALLATION

Valseæalteren leveres fra fabrikken emballeret i arbejdsposition. Det anbefales at bevare denne position, også under udpakning og installation af maskinen. Maskinen anbringes ovenpå et fast og solidt underlag, således at den er korrekt højdereguleret, hvilket opnås ved at anbringe de støttekiler, der leveres som tilbehør til maskinen, alt efter behov. Såfremt der er tale om valseæaltere med en kapacitet på 20 og 40 liter, anbefales det at anbringe disse maskiner på en platform, således at den øverste kant på beholderen befinder sig i en behagelig arbejds højde for operatøren, (ml. 80 og 110 cm fra gulvhøjde). På modellen med en kapacitet på 90 liter, monteres hældningsstangen (A).

Det kontrolleres, at lysnettets spænding og frekvens stemmer overens med de data, som fremgår af maskinens identifikationsplade. Ligeledes kontrolleres lysnettets og maskinens type af strømtilførsel, (enfaset/trefaset og med/uden nul-potential). Installatøren bør tilpasse maskinens hanstik, (forbindelsesstik), til lysnettets stikkontakt, således at disse er perfekt tilpasset. Maskinen bør tilsluttes lysnettet, med en OBLIGATORISK brug af et differential-relæ med en trådtykkelse, der svarer til de tekniske data, der fremgår af maskinens identifikationsplade.

Sæt stikkontakten i lysnettet. Se efter, at der ikke befinder sig løse genstande indeni beholderen og afbryderens håndtag anbringes i position 1. Der trykkes på den grønne starttast og maskinen vil dreje i een retning. Nu sættes afbryderens håndtag på position 2 og der trykkes atter på starttasten. Skovlen vil nu dreje i den modsatte retning. Dækslet løftes langsomt for at kontrollere, at maskinen standser, når der er en afstand imellem dæksel og beholder på ( 5 cm el. mindre). Afbrydertasten anbringes i position "0".

På dette tidspunkt er maskinen klar til at blive taget i brug, efter at være rengjort.

## BRUGSBETINGELSER

Æltemaskinen er beregnet at blande og/el ælte kødprodukter, idet behandlingen af produkter af vegetabilsk oprindelse og af fisk ikke er udelukket. Blandingerne eller produkterne med stivelse eller mel kan opnå en omfattende konsistens, hvorfor der evt. bør foretages en reduktion i beregningen af den samlede mængde, der skal anvendes for at opnå den ønskede mængde af det færdige produkt.

Temperaturen af det produkt, der skal behandles bør ikke være under 2° C.

Æltemaskinen bør som udgangspunkt KUN bruges som beskrevet i den vedlagte instruktionsvejledning. Såfremt en alternativ anvendelse ønskes, bør De rette forespørgsel til fabrikanten.

FØR maskinen tages i brug, er det et UFRAVIGELIGT KRAV, at samtlige instruktioner og retningslinier omkring brug og installation af maskinen er nøje gennemlæst og efterfulgt.

Kapaciteten til maskinmodellen på 20 liter ligger på ml. 10 og 12 kg alt afhængigt af den vare, der skal behandles.

Modellen på 40 liter har en kapacitet på ml. 20 og 25 kg.

Modellen på 90 liter har en kapacitet på ml. 55 og 60 kg.

## BRUGSVEJLEDNING

Nedenstående forklares hvorledes "ælte-blandemaskinen" bruges til de forskellige former for varer, der bearbejdes hyppigt. Kødet bør opbevares i kølerum i 24 timer, før det forarbejdes, såfremt dette er muligt, når det drejer sig om charcuterivarer, der skal modnes.

a.- Varen hakkes og derefter anbringes denne masse i æltemaskinen.

b.- Der tilsættes peber, salt og de øvrige tilhørende tilsætningsmidler, jævnt fordelt over hele beholderen.

c.- Maskinen sættes i gang på positionen BLANDING – skovlarmen bagud i 30 sekunder. Derefter standses og skovlens omdrejningsretning vendes om; Dvs. at tasten sættes over på positionen ÆLTNING – skovlarmen fremad i 30 sekunder og denne operation foretages skiftevis alt efter det behov, som den masse har, der er under behandling.

Som vejledende regel kan opstilles nogle tider for behandlingsprocessen for nogle enkelte produkter:

- 3 - 4 minutter med skovlen drejende skiftevis i begge retninger til fremstilling af masse til pølser eller rå masse.
- 4 - 6 minutter til morcillapølse eller sort pølseblanding.
- 6 - 8 minutter til svinepølse eller krydderpølse.
- 8 - 10 minutter til cervelatpølse.

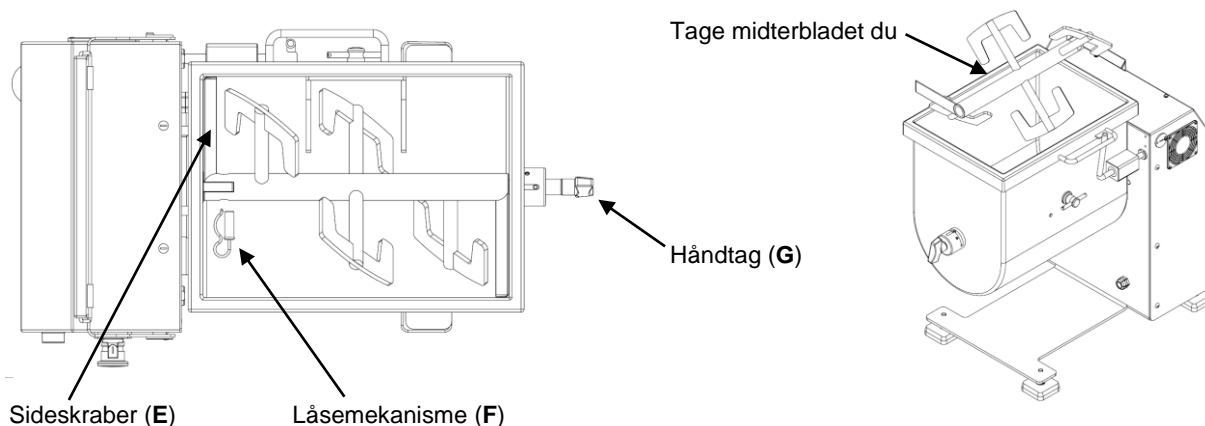
For at tømme maskinen, løftes dækslet på beholderen (B).

Der trækkes i beholderens glideskinne (C) og beholderen kan hældes ved at trække i dens hældningsstang. En rektangulær beholder anbringes foran maskinens tank, således at produktet kan hældes ned i denne, enten ved sin egen vægt eller med manuel hjælp fra operatøren. Hvis der er behov for at skovlearmene bevæges, aktiveres de to tryktaster samtidigt, (med undtagelse af æltemaskinen med en kapacitet på 20 liter).

## RENGØRING

Før rengøring kobles apparatet fra stikkontakten.

Placer midterbladet så sideskraberen (E) ligger horisontalt. Derved kan låsemekanismen (F) fjernes. Træk håndtaget (G) til sin yderste position, hvorefter hele midterbladet kan tages ud, se illustrationerne.



Rengøringen er således nem at udføre med varmt vand, et neutralt rengøringsmiddel og et par fugtige kulde. Beholderen og bladene kan også rengøres med et trykapparat, sålænge man passer på ikke at ramme venstre- og højreejerne, hvor palerne sidder, direkte.

## VEDLIGEHOLDELSE

Drejningsområderne i begge sider af beholderen smøres ligeledes (på modellen med en 40 liters kapacitet kun i venstre side) med en let ugiftig olie. Æltemaskinen med en kapacitet på 20 liter kræver ikke nogen form for smøring.

## PERIODISKE SIKKERHEDSEFTERSYN

En gang om bør det tjekkes, at maskinen starter når beholderens låg (B) er åbent, beholderen (C) drejer rundt, og de grønne startknapper (D) holdes ind samtidig.

En gang om ugen bør det tjekkes, at apparatet stopper når der trykkes på nødknappen.

En gang om ugen bør det tjekkes, at apparatet stopper når beholderens låg (B) langsomt adskilles fra beholderen (5 cm eller mindre).

## LYDNIVEAU

Maskinens ækvivalerende kontinuerlige a-vægtede lydtryksniveau på arbejdspladsen i tomgang er max. på 62 dB(A).



# IMPASTATRICE

## INDICE

- INSTALLAZIONE.
- CONDIZIONI DI UTILIZZO.
- ISTRUZIONI PER L'USO.
- PULIZIA.
- MANUTENZIONE.
- REVISIONI PERIODICHE DI SICUREZZA
- LIVELLO SONORO.
- CONNESSIONI INVERTITORE.
- SCHEMA ELETTRICO.
- LISTA DEL MATERIALE ELETTRICO.
- LISTA DEI RICAMBI.
- PARTICOLARE GRUPPO ROTAZIONE TRAMOGGIA.
- DISEGNO D'INSIEME.

## ISTRUZIONI

Prima di eventuali manipolazioni del macchinario si prega di osservare le indicazioni contenute nel presente manuale di istruzioni.

L'uso del macchinario con eventuali modifiche degli elementi relativi alla sicurezza di cui dispone può provocare incidenti e viola la direttiva sociale 89/655/CEE. La ditta Equipamientos Carnicos S.L non si assume alcuna responsabilità per danni causati dall'uso del macchinario in tali circostanze.

## INSTALLAZIONE

L'impastatrice è imballata in posizione operativa. È opportuno lasciarla in questa posizione durante l'apertura dell'imballaggio e durante l'installazione. Sistemare il macchinario su una superficie stabile e solida di modo che rimanga livellata collocando i piedini della base in dotazione con la macchina. Per quanto riguarda le impastatrici da 20 e da 40 litri, conviene collocarle su un pianale perché il bordo superiore della tramoggia si trovi ad un'altezza comoda per lavorare (tra gli 80 ed i 110 cm). Nel modello da 90 litri, avvitare in su luogo la leva ribaltamento (A).

Verificare se la tensione e la frequenza della rete corrispondono a quelle indicate nella targhetta delle caratteristiche tecniche del macchinario e se il tipo di alimentazione elettrica e del macchinario (monofasica, trifasica, con o senza neutro). L'installatore deve adattare il connettore maschio (spina) del macchinario alla base di trasmissione della rete, in maniera tale che corrispondano perfettamente. Si deve obbligatoriamente collegare il macchinario alla rete attraverso un protettore differenziale di calibro adatto alle caratteristiche tecniche indicate nella targhetta della macchina.

Collegare la chiavetta alla rete. Verificare che all'interno della tramoggia non ci sia nessun oggetto e riporre la manopola del commutatore in posizione 1. Spingere il pulsante verde di avviamento e il macchinario girerà in un senso. Portare la manopola del commutatore in posizione 2 e spingere nuovamente il pulsante di avviamento. Si noti che la paletta gira in senso inverso. Sollevare il coperchio lentamente per verificare se nel separarlo dalla tramoggia (5 cm o meno) il macchinario si arresta. Riporre la manopola dell'interruttore in posizione "0".

A questo punto, dopo la pulizia, il macchinario è pronto per l'uso.

## CONDIZIONI DI UTILIZZO

L'impastatrice miscchia e/o impasta prodotti carnei ma anche miscele a base vegetale o a base di pesce. Le miscele o prodotti con fecole oppure farinacei possono raggiungere una consistenza molto elevata fattore da tener presente per ridurre la quantità complessiva di prodotto elaborato.

La temperatura del prodotto non deve essere inferiore ai 2°C. Per usi diversi non utilizzare questo macchinario o rivolgersi al fabbricante. Si dovrà inoltre utilizzare l'impastatrice unicamente nel modo descritto in questo manuale.

Per avviare il macchinario è necessario leggere attentamente le istruzioni e rispettare le indicazioni d'installazione e d'uso.

La capacità, nel modello da 20 litri, oscilla tra i 10 ed i 12 kg, dato che è variabile in base al tipo di prodotto.

Nel modello da 40 litri, la capacità oscilla tra i 20 ed i 25 kg.

Nel modello da 90 litri, la capacità oscilla tra i 55 ed i 60 kg.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Di seguito si indica la modalità d'uso dell'" impastatrice-miscelatrice " nei vari tipi di prodotti elaborati più frequentemente. La carne deve essere messa, se possibile, come minimo per 24 ore in camera di conservazione, prima dell'elaborazione se si tratta di insaccato da stagionare.

a.- Macinare il prodotto e di seguito passare all'impastatrice.

b.- Aggiungere, distribuendo lo all'interno della tramoggia la paprika, il sale, o i corrispondenti additivi, secondo i casi.

c.- Avviare la macchina in posizione MISCELA - paletta si muove all'indietro per 30 secondi. Successivamente la si ferma e si cambia il senso di rotazione della paletta; In altre parole si mette l'interruttore nella posizione IMPASTO - paletta va in avanti per 30 secondi e così di seguito in base alle necessità dell'impasto o la miscela della pasta che si sta elaborando.

A titolo orientativo, è possibile indicare tempi di elaborazione per alcuni prodotti:

- da 3 a 4 minuti girando alternativamente la paletta in ogni senso per la salsiccia.

- da 4 a 6 minuti per sanguinaccio.

- dai 6 agli 8 minuti per la longaniza (salsiccia stagionata allungata) o chorizo (salsiccia alla paprika)

- dagli 8 ai 10 minuti per la sobrossada (Insaccato con paprika tipico di Maiorca)

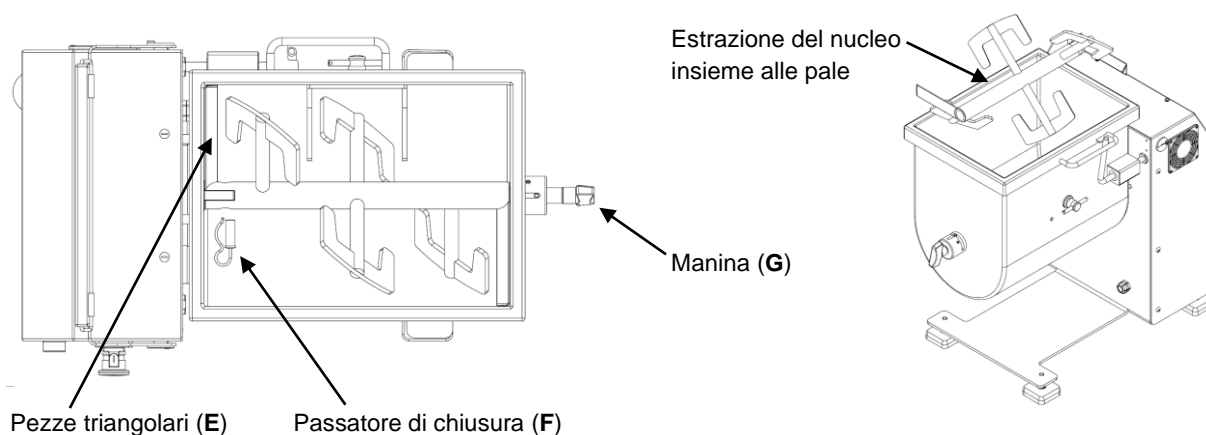
Per svuotare la macchina è necessario sollevare il coperchio della tramoggia (B).

Tirare il sistema scorrevole di blocco della tramoggia (C) e rovesciare la tramoggia afferrando la manopola. Collocare un recipiente rettangolare davanti alla vaschetta del macchinario perché il prodotto vi si accumuli all'interno sia per via del peso che un vostro intervento manuale. Se si ha bisogno del movimento delle palette in questa situazione, azionare i due pulsanti simultaneamente (ad eccezione dell'impastatrice di 20 litri).

## PULIZIA

Per procedere alla pulizia della mescolatrice, dovrà sconnettere il tassello della rete elettrica.

Collochi la pala con le pezze triangolari laterali (E) in posizione orizzontale, poi deve estrarre il passatore di chiusura (F), stiri la manina (G) fino alla sua posizione massima; dopo può stirare fino su e toglierla dal recipiente. Vedasi nelle seguenti figure.



Di questo modo e anche con l'aiuto di acqua calda, sapone neutro e dei panni umidi, la pulizia sarà lavoro facile. Inoltre, è possibile pulire il recipiente e la pala con un apparecchio di pressione, procurando di non incidere direttamente nelle zone degli assi destro e sinistro, dove si trovano i ritensoi.

## MANUTENZIONE

Lubrificare le parti di rotazione di entrambe le estremità della tramoggia (nel modello da 40 litri, unicamente lato sinistro) con olio delicato atossico. Per l'impastatrice da 20 litri non è necessario nessun tipo di lubrificante.

## REVISIONI PERIODICHE DI SICUREZZA

Una volta alla settimana comprovare periodicamente che, quando si apra la coperta del recipiente (B), e si versi (C), premendo simultaneamente i due pulsanti verdi di accesa (D), la macchina dovrà accendersi.

Una volta alla settimana verificare periodicamente che, premendo il pulsante di emergenza, la macchina si fermi.

Una volta alla settimana, alzando la coperta del recipiente (B) lentamente (fino a 5 cm approssimativamente), la macchina dovrà fermarsi.

## LIVELLO SONORO

Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato " A" nel posto di lavoro e senza carico è pari ad un massimo di 62 dB(A).

# AMASSADOR

## ÍNDICE

- INSTALAÇÃO.
- CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
- LIMPEZA.
- MANUTENÇÃO.
- REVISÕES PERIÓDICAS DE SEGURANÇA
- NÍVEL SONORO.
- CONEXÕES INVERSOR.
- ESQUEMA ELÉCTRICO.
- LISTA DE MATERIAL ELÉCTRICO.
- LISTA DE SOBRESSELENTES.
- DETALHE GRUPO GIRO RECIPIENTE.
- PLANO DE CONJUNTO.

## INSTRUÇÕES

Antes de qualquer manipulação da máquina deverão ter-se em consideração todas as indicações do Manual de instruções.

O uso da máquina com qualquer modificação dos elementos que incorpora relativos à segurança, pode provocar acidentes e viola a Directiva Social 89/655/CEE. Equipamientos Cárnicos S.L não se responsabiliza pelo uso da máquina nestas circunstâncias.

## INSTALAÇÃO

O amassador é fornecido embalado em posição de trabalho. É conveniente conservar esta posição durante a desembalagem e a instalação. Situar a máquina sobre uma superfície sólida e estável de modo que fique nivelada colocando os tacos de base que se entregam com a máquina. No caso de amassadores de 20 e 40 litros, é conveniente situá-los sobre uma plataforma para que a borda superior do recipiente fique a uma altura cómoda para trabalhar (entre 80 e 110 cm). No modelo de 90 litros, enroscar no seu lugar a alavanca de emborcar (A).

Comprovar que a tensão e a frequência da rede eléctrica correspondem às indicadas na placa de características técnicas da máquina, assim como o tipo de alimentação da rede e da máquina (monofásica, trifásica, com ou sem neutro). O instalador deverá adequar a conexão (ficha) da máquina à base portadora da rede de modo que se correspondam perfeitamente entre si. A máquina deve conectar-se à rede, obrigatoriamente, através de um protector de diferencial de calibre adequado às características técnicas indicadas na placa da máquina.

Conectar a ficha à rede eléctrica. Comprovar que não existe nenhum objecto solto no interior do recipiente e colocar a manete do comutador na posição 1. Premer o botão verde de funcionamento e a máquina girará num sentido. Mudar a manete do comutador para a posição 2 e premer novamente o botão de funcionamento. Observar que a pá gira ao contrário. Levantar a tampa devagar para comprovar que ao separá-la do recipiente (5 cm ou menos) a máquina pára. Colocar a manete do interruptor na posição " 0 ".

A partir deste ponto considera-se que a máquina está pronta para ser utilizada, depois de ter sido limpa.

## CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

O amassador está destinado a misturar e/ou amassar carnes, não se descartando as misturas de base vegetal ou de peixe. As misturas ou produtos com féculas ou farináceos podem chegar a obter consistências muito elevadas o qual deverá ser tido em consideração para reduzir a quantidade total de produto elaborado.

A temperatura do produto não será inferior a 2 °C. Para qualquer outra aplicação deverão abster-se de utilizar a máquina ou então consultar previamente o fabricante. O amassador só poderá ser utilizado no modo descrito neste manual.

Para colocar a máquina em funcionamento primeiro é imprescindível ler todas as instruções e entendê-las bem e depois seguir todas as indicações de instalação e de utilização.

A capacidade para o modelo de 20 litros está entre 10 e 12 kg sendo variável consoante o tipo de produto a elaborar.

No modelo de 40 litros, a capacidade está entre 20 e 25 kg.

No modelo de 90 litros, a capacidade está entre 55 e 60 kg.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

À continuação detalhamos a maneira de utilizar o "amassador-misturador" com os distintos tipos de produto que mais usualmente se elaboram. A carne deverá ter, se for possível, um mínimo de 24 horas de câmara de conservação, antes da sua elaboração quando se trate de enchidos para curar.

a.- Picar o produto e depois colocá-lo no amassador.

b.- Deitar, distribuindo por todo o recipiente, o pimentão, o sal, ou os seus correspondentes aditivos, conforme os casos.

c.- Colocar a máquina em funcionamento na posição MISTURA - pá para trás durante 30 segundos. Depois parar a máquina e inverter o sentido de rotação da pá; ou seja, colocar o interruptor na posição AMASSAR - pá para a frente durante 30 segundos e assim sucessivamente até que a massa que se está a elaborar esteja bem amassada ou misturada.

A modo de orientação, podemos indicar uns tempos de processamento para alguns produtos:

- de 3 a 4 minutos girando alternadamente a pá em cada sentido para a salsicharia cozida ou crua.

- de 4 a 6 minutos para morcela branca ou preta.

- de 6 a 8 minutos para linguiça ou chouriço.

- de 8 a 10 minutos para "sobrasada" (enchido de carne de porco típico da ilha de Maiorca).

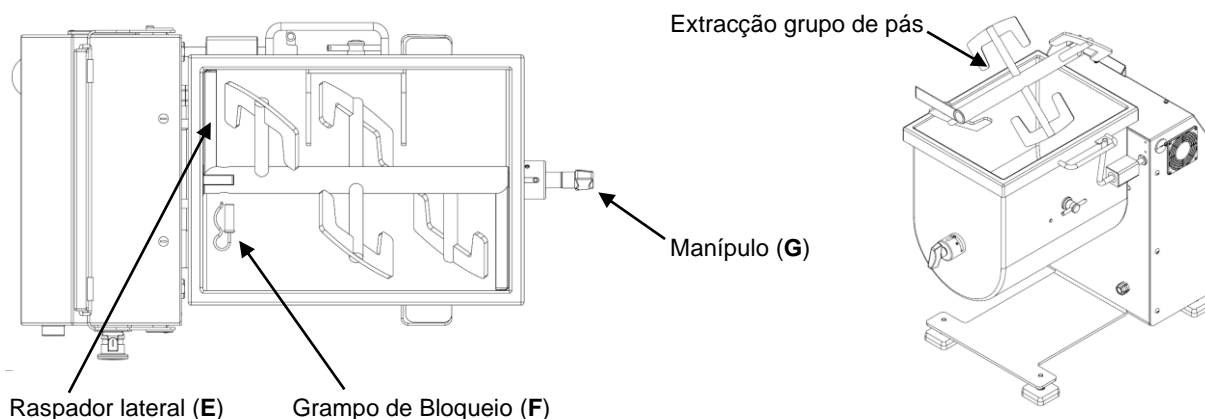
Para esvaziar a máquina deverá levantar a tampa do recipiente (B) .

Puxar a corrediça de bloqueio do recipiente (C) e emborcá-lo puxando a manete do recipiente. Colocar um recipiente de forma rectangular em frente da cuba da máquina para que o produto caia no seu interior pelo seu próprio peso ou ajudado manualmente. No caso de precisar movimento das pás nesta situação, accionar os dois botões de pressão simultaneamente (excepto para o amassador de 20 litros).

## LIMPEZA

Para proceder à limpeza da amassadeira, deverá desligar a ficha da rede eléctrica.

Coloque o grupo de pás com o raspador lateral (E) em posição horizontal. Depois deve extrair o grampo de bloqueio (F). Puxe o manípulo (G) até ao seu limite máximo, e então, poderá puxar para cima o grupo de pás e retirá-lo do recipiente. Ver as figuras seguintes.



Desta forma e com a ajuda de água quente, sabão neutro e alguns panos húmidos, a limpeza será tarefa fácil. Também é possível limpar o recipiente e as pás com um aparelho de pressão, procurando não incidir de forma directa nas zonas dos eixos direito e esquerdo, onde se encontram os retentores.

## MANUTENÇÃO

Lubrificar as zonas de rotação de ambos extremos do recipiente (no modelo de 40 litros, só o lado esquerdo) com óleo fino atóxico. Para o amassador de 20 litros não é necessário qualquer tipo de lubrificação.

## REVISÕES PERIÓDICAS DE SEGURANÇA

Verificar periodicamente (uma vez por semana), se uma vez aberta a tampa do recipiente (B) e estando o recipiente inclinado (C), pressionando os botões verdes de funcionamento (D) simultaneamente a máquina entra em funcionamento.

Verificar periodicamente (uma vez por semana), se uma vez pressionado ou accionado o botão de emergência a máquina pára.

Uma vez por semana, levantar a tampa do recipiente (B) lentamente para verificar se ao afastá-la do recipiente (5 cm ou menos) a máquina pára.

## NÍVEL SONORO

O nível de pressão acústica contínuo equivalente ponderado "A" no lugar de trabalho e sem carga é de um máximo de 62 dB(A).

# BLANDNINGSMASKIN

## INNEHÅLL

- INSTALLATION.
- TILLÄMPNINGAR.
- BRUKSANVISNINGAR.
- RENGÖRING.
- UNDERHÅLL.
- REGELBUNDNA SÄKERHETSKONTROLLER.
- LJUDNIVÅ.
- ANSLUTNINGAR OMVÄNDARE.
- ELEKTRISKT SCHEMA.
- FÖRTECKNING ÖVER ELEKTRISKT MATERIAL.
- FÖRTECKNING ÖVER RESERVDELAR.
- DETALJ AV ROTATIONSSET BEHÅLLARE.
- HELHETSPLAN.

## INLEDANDE INSTRUKTIONER

Innan någon som helst manipulering sker av maskinen, bör samtliga anvisningar i denna handbok studeras noggrant.

Bruk av maskin, i vilken ändringar gjorts av sådana element som hör till den inkorporerade säkerhetsanordningen, kan ge upphov till olyckor och strider mot EG-direktivet 89/655/EEG. Equipamientos Cárnicos S.L ansvarar inte för användningen av maskinen i sådana omständigheter.

## INSTALLATION

Blandningsmaskinen levereras emballerad i arbetsposition. Vi rekommenderar att bevara denna position under upppackningen och installationen. Ställ maskinen på en fast och solid yta så att den står helt nivellerad genom att placera och justera benklackarna som levereras med maskinen. För blandningsmaskinen på 20 och 40 liter, är det tillrådligt att placera dem på en plattform för att överkanten av behållaren ska komma att befinna sig på en bekväm arbetshöjd (mellan 80 och 110 cm). För modellen på 90liter, ska man gånga spaken för uppstjälpning (A).

Kontrollera att spänningen och frekvensen av elektriska nätet motsvarar de som anges på plattan med tekniska uppgifter som sitter på maskinen, likaså nätets och maskinens typ av strömtillförsel (enfas-, trefasssystem, med eller utan neutral). Installatören bör avpassa maskinens anslutningsdel (stickkontakten) till nätets vägguttag på så sätt att de stämmer ihop perfekt. Maskinen måste obligatoriskt anslutas till elnätet genom ett differentialskydd av lämplig kaliber som passar till de tekniska egenskaperna som anges på maskinplattan.

Anslut stickkontakten till elnätet. Försäkra er om att inget löst föremål finns behållaren och placera handtaget till omkopplaren i position 1. Tryck in den gröna startknappen och maskinen kommer att rotera i en riktning. Byt handtaget till omkopplaren till position 2 och tryck på nytt in startknappen. Observera att bladet roterar i omvänd riktning. Lyft långsamt upp locket för att kunna observera, att när detta skiljs från behållaren (5 cm eller mindre) stannar maskinen. Ställ handtaget till strömbrytaren i position "0".

Från och med detta moment kan maskinen anses klar till att användas, efter en allmän rengöring.

## TILLÄMPNINGAR

Blandningsmaskinen är ämnad för blandning och/eller knådning av köttprodukter, även om blandningar av vegetariska eller fiskprodukter kan förekomma. Blandningar eller produkter som innehåller stärkelse eller mjöl kan uppnå mycket höga konsistenser, vilket man bör ha med i beräkningen för att minska den totala mängden av framställd produkt.

Temperaturen av materialet bör inte understiga 2°C. Avstå att använda denna maskin för annan slags tillämpning eller rådfråga fabrikören innan. Maskinen bör dessutom användas uteslutande på det sätt som beskrivs i denna instruktionsbok.

För att sätta igång maskinen, är det nödvändigt att ha läst igenom alla bruksanvisningarna och noggrant följa instruktionerna om installation och användning.

Kapaciteten för modellen på 20 liter ligger mellan 10 och 12 Kg, beroende på typ av råvara.

Kapaciteten för modellen på 40 liter ligger mellan 20 och 25 Kg.

Kapaciteten för modellen på 90 liter ligger mellan 55 och 60 Kg.

## BRUKSANVISNINGAR

Härmed beskriver vi sättet att använda denna "blandningsmaskin" med de olika slags råvaror som vanligtvis brukar bearbetas. Kött bör om möjligt ha minst 24 timmars förvaring i kylkammare innan dess bearbetning när det handlar om charkuterivara som ska lagras<sup>1</sup>.

A. - Varan hackas först och överförs därefter till blandningsmaskinen.

B. - Vi häller varan och brer ut den i hela behållaren, tillsammans med paprikan, saltet eller dithörande tillsatser, allt enligt tillverkningsreceptet.

C. - Vi sätter igång maskinen på positionen BLANDNING (MEZCLA) – bladet roterar bakåt under ungefär 30 sekunder. Sedan stoppar vi och vänder om rotationsriktningen av bladet; det vill säga, sätt kontakten på positionen KNÅDNING (AMASADO) – bladet roterar framåt under 30 sekunder, och så vidare, under så lång tid som erfordras för att uppnå önskad konsistens eller blandning av massan som framställs.

I vägledande syfte kan nämnas följande processtider för ett antal produkter:

- från 3 till 4 minuters alternativt roterande med bladet i varje riktning för färskkorv eller rå köttmassa.

- från 4 till 6 minuter för *morcilla* (blodkorv) eller svart köttmassa.

- från 6 till 8 minuter för tillverkning av *longaniza* (lång, smal, lagrad korv) eller *chorizo*.

- från 8 till 10 minuter för *sobrasada* (pastej av fläsk och paprika).

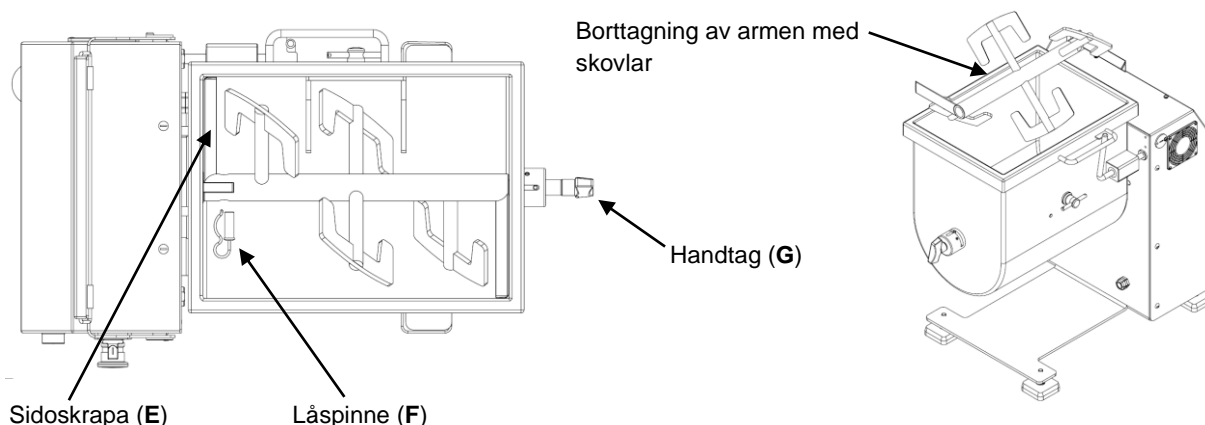
För att tömma maskinen bör man lyfta upp locket till behållaren (B).

Dra i blockeringsremmen till behållaren (C) och vält behållaren genom att dra i handtaget på densamma. Placera en rektangulär behållare framför maskinfatet så att produkten kan rinna ned i den, antingen av sin egen vikt eller med manuell hjälp. Om rörelse av bladen skulle behövas i denna situation, aktivera de två knapparna samtidigt (utom för blandningsmaskinen på 20 liter).

## RENGÖRING

För att göra ren knådningsmaskinen måste man dra ur kontakten från elnätet.

Placera armen med skovlar och sidoskrapan (E) i vågrätt läge och drag sedan ut låspinne (F). Dra i handtaget (G) så långt det går så kan man dra armen med skovlar uppåt och ta bort dem från kärlet. Se följande figurer.



På så sätt och med hjälp av varmt vatten, neutral tvål och fuktiga trasor går rengöringen lätt. Det är också möjligt att rengöra kärlet och skovlarna med en tryckapparat, men man måste då se till att inte direkt behandla områdena vid höger och vänster axel där spärrarna sitter.

## UNDERHÅLL

Smörj in rotationsområdet i båda ändarna av behållaren (i modellen på 40 liter, endast vänstra sidan) med fin, ogiftig olja. För blandningsmaskinen på 20liter behövs ingen smörjning.

## REGELBUNDNA SÄKERHETSKONTROLLER

Regelbundet, en gång i veckan, måste man kontrollera att maskinen startar. Det gör man med kärlets lock öppet (B) och kärlet vält (C) genom att samtidigt trycka på de gröna startknapparna (D).

Kontrollera en gång i veckan att maskinen stannar när man trycker på eller aktiverar nödstoppsknappen.

Lyft locket (B) på kärlet långsamt en gång i veckan för att kontrollera att maskinen stannar när locket skiljs från kärlet (cirka 5 centimeter).

## LJUDNIVÅ

Nivån av det akustiska trycket, med motsvarande värdering "A", på arbetsplatsen och utan last ligger på maximalt 62 dB (A).

<sup>1</sup> D.v.s. konserveras och åldras genom saltning, rökning, torkning, etc.

# KNEEDMACHINE

## INDEX

- INSTALLATIE.
- GEBRUIKSCONDITIES.
- GEBRUIKSINSTRUCTIES.
- REINIGING.
- ONDERHOUD.
- PERIODIEKE VEILIGHEIDSCONTROLES
- LAWAAINIVEAU.
- INVERTER VERBINDINGEN.
- ELEKTRISCH SCHEMA.
- LIJST VAN ELEKTRISCH MATERIAAL.
- LIJST VAN ONDERDELEN.
- DETAILS VAN DE DRAAISECTIE.
- ALGEMEEN SCHEMA.

## INSTRUCTIES

Voordat men de machine manipuleert, moeten alle instructies van deze handleiding gelezen worden. Het gebruik van de machine als deze veranderd is in het bijzonder de veiligheidsonderdelen, kan een ongeluk veroorzaken en breek de norm Sociale Richtlijn 89/655/CEE. Equipamientos Cárnicos S.L is niet verantwoordelijk voor het gebruik van de machine in die condities.

## INSTALLATIE

De kneedmachine is verpakt in werkpositie. Altijd in deze positie laten staan, zelfs bij het ontpakken en installeren. Plaats de machine om een vaste en vlakke plaats. Controleer dat het stevig staat en zo niet, draai de pootjes zo in of uit zodat het gewenste resultaat bereikt wordt. Bij kneedmachines van 20 en 40 liter is het nodig deze op een platform te plaatsen zodat de rand van de kneedbak op een comfortabele positie komt te staan (tussen 80 en 110 cm). Bij het model van 90 liter draai de voltage hevel aan (A).

Controleer dat de stroomspanning en frequentie die juiste zijn voor de eisen die op de plaat van de machine staat, evenals het soort stroom (monofase, trifase, met of zonder aarde). De installateur moet de stekker aanpassen aan het stopcontact, en is verplicht een differentiële beveiliging te gebruiken, met voldoende kaliber dat bij de specificaties van de machine past.

Sluit de stroomkabel aan. Let op dat er geen los object in de bak is en doe de schakelaar naar positie 1. Druk op de groene startknop en de machine zal starten te draaien. Doe de schakelaar in positie 2 en druk opnieuw op de startknop, u zult zien hoe de machine nu in de andere richting zal gaan draaien. Open de deksel een beetje ( 5 cm of minder) en de machine moet automatisch uit gaan. Doe de schakelaar nu in positie "0".

Nu is de machine geïnstalleerd en klaar om te gebruiken, maar eerst moet het gereinigd worden.

## GEBRUIKSCONDITIES

De kneedmachine is bestemd voor mixen en/of het kneden van vleesproducten, maar ook voor vegetale of vismixen. Het mixen van/met zetmelen of soortgelijke geeft zeer consistente resultaten, zodat dit in acht genomen moet worden om de omvang van de ingrediënten te reduceren.

De temperatuur van de producten moet niet lager dan 2°C zijn. Voor andere doeleinden moet de machine in principe niet gebruikt worden, maar men kan de fabrikant vragen. Verder moet de machine enkel op de wijze die in deze handleiding verklaart wordt gebruikt worden.

Om de machine te starten moet u de handleiding geheel lezen en alle indicaties voor de installatie en gebruik volgen.

De capaciteit van het 20 liter model is van 10 tot 12 kg, in relatie van het soort product.

Het 40 liter model heeft een capaciteit van 20 tot 25 kg.

Het 90 liter model heeft een capaciteit van 55 tot 60 kg.

## GEBRUIKSINSTRUCTIES

Hier verklaren wij de instructies voor het gebruik van de kneed-mix-machine met verschillende soorten gebruikelijke producten. Het vlees moet minstens 24 uur in de conserveringskamer geweest zijn voor het te gebruiken, in het geval van worstwaren die gedroogd worden.

- a. We hakken het vlees en doen het daarna in de kneedmachine.
- b. Toevoegen van alle paprika, zout, en andere ingrediënten, volgens het recept.
- c.- We starten de machine in de MIX positie: de hendel 30 seconden naar achteren houden. Daarna stoppen we en stellen om in de andere richting: schakelaar in de positie KNEDEN - en de hendel 30 seconden naar voren houden, en zo verder volgens het recept totdat we de gewenste kneed of mix resultaten bereikt hebben.

Als oriëntatie geven we de tijden die voor enkele producten nodig zijn:

- 3 tot 4 minuten alternatief in beide richtingen draaien voor braadworst
- 3 tot 6 minuten voor bloedworst, pens.
- van 6 tot 8 minuten voor luchtgedroogde worst zoals Spaanse *longaniza* of *chorizo*.
- van 8 tot 10 minuten voor strijkbare worst.

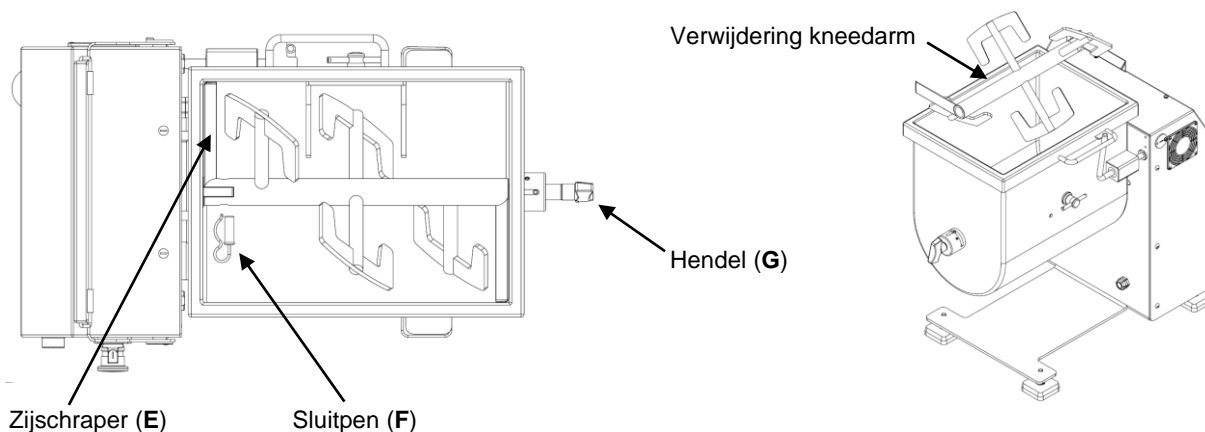
Om de machine te legen moet de deksel verwijderd worden (B).

Trek aan de sluiting van de bak (C) en kantel de bak door aan het handvat te trekken. Plaats een rechthoekige doos voor de bak zodat het product er van zelf of met de hand geholpen in valt. Mocht u hierbij wensen dat de scheppen draaien, druk op beide knoppen ter gelijke tijd (behalve voor de 20 liter kneedmachine).

## REINIGING

Om de kneedmachine schoon te maken, dient de stekker uit het stopcontact te worden genomen.

Zet de kneedarm met de zijschraper (E) in horizontale stand. Verwijder vervolgens de sluitpen (F). Trek de hendel (G) in de maximale stand. Hierna kunt u de kneedarm omhoog trekken en uit de bak verwijderen. Zie de onderstaande afbeeldingen.



Op deze manier en met behulp van warm water, neutrale zeep en vochtige doeken is het makkelijk om de machine schoon te maken. Ook is het mogelijk om de bak en de bladen met een drukapparaat te reinigen. Daarbij moet erop gelet worden dat er geen directe druk wordt uitgeoefend op het gedeelte met de rechter- en linkerass, waar zich de keerringen bevinden.

## ONDERHOUD

Invetten van de draaiende contactzones aan bijde kanten van de bak (bij het 40 liter model alleen linkerkant) met een zachte niet giftige olie. De kneedmachine van 20 liter heeft geen enkel onderhoud nodig.

## PERIODIEKE VEILIGHEIDSCONTROLES

Controleer één keer per week of de machine in werking treedt, nadat het deksel van de bak (B) geopend en de bak (C) gekanteld is. Druk hiervoor de groene startknoppen (D) tegelijk in.

Controleer één keer per week of de machine stopt nadat de noodknop is ingedrukt.

Controleer één keer per week of de machine stopt als het deksel van de bak (B) langzaam wordt opgetild (bij een afstand van 5 cm of minder).

## LAWAAINIVEAU

Het lawaainiveau is continue een 'A' equivalent om de werkplaats, zonder lasten, maximum 62 dB(A).



# SEKOITIN

## SISÄLTÖ

- ASENNUS
- KÄYTTÖEHDOT
- KÄYTTÖOHJEET
- PUHDISTAMINEN
- HUOLTO
- SÄÄNNÖLLISET TURVALLISUUSTARKASTUKSET
- MELUTASO
- SUUNNANVAIHDON KYTKENNÄT
- SÄHKÖKAAVIO
- SÄHKÖKOMPONENTTILISTA
- VARAOSALISTA
- ASTIAN PYÖRINTÄYKSIKKÖ
- KOKONAISKAAVIO

## OHJEET

Ennen laitteen käyttöä tulee noudattaa kaikkia tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeistuksia.

Jos laitteeseen tehdään mitä tahansa sen sisältämiin turvakomponentteihin liittyviä muutoksia, laitteen käyttö tällaisissa olosuhteissa voi aiheuttaa tapaturmavaaran ja on Euroopan yhteisön direktiivin 89/655/ETA vastaista. Valmistaja Equipamientos Cárnicos S.L. ei ota vastuuta laitteen käytöstä tällaisissa olosuhteissa

## ASENNUS

Sekoitin on pakattu käyttöasentoon. Laite tulee pitää kyseisessä asennossa sen pakkauksesta purkamisen ajan sekä asennuksen aikana. Sijoita laite kiinteälle ja tukevalle alustalle siten, että se on tasapainossa laitteen mukana toimitettujen tukikappaleiden varassa. 20:n ja 40:n litran sekoittimien tapauksessa suositellaan niiden sijoittamista matalalle tasolle, jotta astian yläreuna jää mukavalle työskentelykorkeudelle (80-110 cm). 90:n litran mallissa tulee kaatovipu (A) kiertää kiinni paikalleen.

Varmista, että verkkojännite ja frekvenssi vastaavat laitteen tekniset ominaisuudet sisältävässä tunnistelevyssä ilmoitettuja arvoja, samoin kuin verkkovirran ja laitteen virtatyytit (yksivaiheinen, kolmivaiheinen, varaamattomalla tai ilman). Asentajan tulee kytkeä laitteen uroskytkin (pistoke) virtaverkon pistorasiaan varmistaen, että ne ovat täysin yhdenmukaiset.

Laite tulee kytkeä verkkovirtaan ehdottomasti käyttäen differentiaalisuojainta, jonka kaliiberin tulee olla oikean suuruinen laitteen tekniset ominaisuudet sisältävän tunnistelevyn ilmoittaman arvon mukaisesti.

Kytke pistoke virtaverkkoon. Varmista, että astian sisällä ei ole mitään irtonaisia esineitä ja käännä virtakytkimen valitsin asentoon 1. Paina vihreää käynnistysnappia ja laite alkaa pyöriä yhteen suuntaan. Käännä virtakytkimen valitsin asentoon 2 ja paina uudelleen käynnistysnappia. Huomaa, että lapa pyörii nyt vastakkaiseen suuntaan. Nosta kantta varovasti ja varmista, että kun sitä nostetaan ylemmäksi ( korkeintaan 5 cm), laite pysähtyy. Käännä katkaisijan valitsin asentoon " 0 ".

Tämän jälkeen laite on käyttövalmis, vaikka se tulee ensin puhdistaa.

## KÄYTTÖEHDOT

Sekoitin on tarkoitettu lihatuotteiden sekoittamiseen ja/tai vatkaamiseen, ja sitä voidaan käyttää myös kasvituotteiden tai kalavalmisteiden sekoittamiseen. Sekoitukset tai tuotteet, jotka sisältävät tärkkelystä tai jauhoja, voivat sekoittaessa kohota voimakkaasti, mikä tulee huomioida työstettävän tuotteen lopullista määrää arvioitaessa.

Sekoitettavien aineiden lämpötila ei saa olla alle 2°C. Laitetta ei tule käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin, tai muut käyttötarkoitukset tulee varmistaa valmistajalta. Niin ikään laitetta saa käyttää ainoastaan tässä ohjekirjassa kuvatulla tavalla.

Ennen laitteen käynnistystä tulee ehdottomasti lukea huolellisesti kaikki ohjeet, sekä noudattaa kaikkia asennus- ja käyttöohjeita.

20:n litran mallin kapasiteetti on 10 – 12 kg, joka vaihtelee sekoitettavan materiaalin mukaan.

40:n litran mallin kapasiteetti on 20 – 25 kg.

90:n litran mallin kapasiteetti on 55 – 60 kg.

## KÄYTTÖOHJEET

Jatkossa on selitetty yksityiskohtaisesti "sekoitin-vatkaimen" käyttötavat eniten käytettyjen, erityyppisten ainesten työstämisessä. Silloin kun kyseessä on kypsytettävien makkaratäytteiden valmistaminen, lihan tulisi olla vähintään 24 tuntia säilytyskaapissa ennen sen työstämistä, mikäli se on mahdollista.

a.- Ainekset tulee hienontaa ja sen jälkeen ne siirretään sekoittimeen.

b.- Kaada sekoitusastiaan koko astian laajudelle paprikajauhe, suola, tai muut tarvittavat lisäaineet valmistettavan tuotteen sisällön mukaan.

c.- Käynnistä laite käyttöasennossa SEKOITUS, jolloin lapa liikkuu taaksepäin 30:n sekunnin ajan. Sen jälkeen pysäytä laite ja vaihda lavan pyörimissuuntaa, toisin sanoen käännä katkaisija asentoon VATKAUS, jolloin lapa liikkuu eteenpäin 30:n sekunnin ajan. Toista samat vaiheet uudelleen tarpeen mukaan ja riippuen sekoitus- tai vatkausasteesta, joka tarvitaan työstettävän tuotteen valmistamiseksi.

Suuntaa-antavasti voimme neuvoa tietyt työstöajat tiettyjen tuotteiden kohdalla:

- 3 - 4 minuuttia vaihtaen lavan pyörimissuuntaa vuoronperään eteen- ja taaksepäin, silloin kun valmistetaan makkaroita ja raakaa sekoitetta.

- 4 - 6 minuuttia silloin kun työstetään mustaa makkaraa tai verimakkaraa.

- 6 - 8 minuuttia silloin kun kyseessä on sianlihamakkara

- 8 - 10 minuuttia silloin kun kyseessä on mallorcalainen puolikypsä makkara

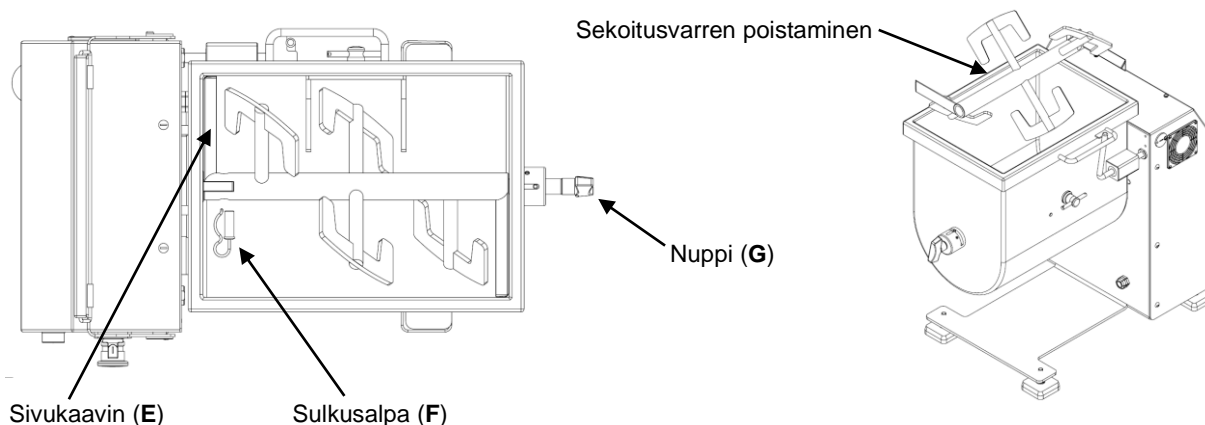
Jos haluat tyhjentää sekoittimen, nosta astian kansi ylös (B) .

Vedä astian sulkuosasta (C) ja kumoa astian sisältö käyttämällä siihen tarkoitukseen olevaa kahvaa. Aseta laitteen sekoitusastian eteen suorakaiteen muotoinen toinen astia, niin että sekoitetut ainekset putoavat sen sisään sekoitinta kumottaessa, joko omalla painollaan tai kädellä auttamalla. Jos tässä tilanteessa tarvitaan lapojen liikuttamista, käynnistä laite molemmista painikkeista yhtäaikaan (lukuunottamatta 20:n litran sekoittimia).

## PUHDISTAMINEN

Ennen taikinakoneen puhdistamista irrota pistoke sähköverkosta.

Aseta sekoituslavoilla varustettu varsi ja sivukaavin (E) vaakasuoraan asentoon, poista sitten sulkusalpa (F), vedä nupista (G) kunnes se on ääriasennossaan ja sen jälkeen voit nostaa sekoituslavoilla varustetun varren ulos astiasta, ks. seuraavat kuvat.



Tämän jälkeen puhdistaminen on helppoa. Käytä puhdistamiseen kuumaa vettä, neutraalia saippuaa ja kosteita siivousliinoja. Astia ja sekoituslavat voidaan puhdistaa myös painepuhdistajalla, kuitenkin niin että painetta ei suunnata suoraan oikean- tai vasemmanpuoleisen akselin alueille, joissa pidätinsalvat sijaitsevat.

## HUOLTO

Voitele pyörintäalueet astian molemmissa päissä (40:n litran mallissa ainoastaan vasemmalla puolella) käyttäen ohutta, myrkytöntä voiteluöljyä. 20:n litran sekoittimissa ei tarvita minkäänlaista voitelua.

## SÄÄNNÖLLISET TURVALLISUUSTARKASTUKSET

Tarkista säännöllisesti kerran viikossa, että kone käynnistyy kun astian kansi (B) on avattu, astia on kumottuna (C) ja painetaan vihreitä käynnistypainikkeita (D) yhtäaikaan.

Tarkista säännöllisesti kerran viikossa, että kone pysähtyy kun hätäpainiketta painetaan.

Nosta kerran viikossa astian kantta (B) hitaasti ja varmista, että kone pysähtyy kun kansi irtautuu astiasta (5 cm tai vähemmän).

## MELUTASO

Akustinen painetaso jatkuvassa käytössä vastaa työpisteessä painotettua arvoa "A" ilman kuormaa, ja on enintään 62 dB(A).

# ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
- ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ
- ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
- ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
- ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΟΥΒΟΥ
- ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΕΑ
- ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
- ΛΙΣΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ
- ΛΙΣΤΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ
- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΣΤΡΟΦΗΣ ΔΟΧΕΙΟΥ
- ΓΕΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

## ΟΔΗΓΙΕΣ

Πριν από οποιοδήποτε χειρισμό της μηχανής πρέπει να ακολουθηθούν πιστά όλες οι υποδείξεις αυτού του εγχειριδίου οδηγιών χρήσης.

Η χρήση της μηχανής με οποιαδήποτε τροποποίηση των στοιχείων ασφάλειας που διαθέτει, ενδέχεται να προκαλέσει ατυχήματα και υποπίπτει σε παράβαση της οδηγίας 89/655/CEE. Η εταιρία Equipamientos Carnicos S.L δεν ευθύνεται για τη χρήση της μηχανής σε τέτοιες συνθήκες.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η μηχανή παραδίδεται συσκευασμένη στη θέση εργασίας (κάθετη). Διατηρήστε αυτή τη θέση ακόμα και κατά την αφαίρεση της συσκευασίας και την εγκατάσταση.

Τοποθετήστε τη μηχανή επάνω σε μια σταθερή και στερεή επιφάνεια έτσι ώστε να είναι οριζόντια, τοποθετώντας τους τάκους βάσης που παρέχονται με τη μηχανή. Για τα ζυμωτήρια των 20 και 40 λίτρων, συνιστάται η τοποθέτησή τους σε μια πλατφόρμα ώστε το επάνω μέρος του δοχείου να βρίσκεται σε ύψος κατάλληλο για την εργασία (από 80 ως 110 εκατοστά). Στο μοντέλο των 90 λίτρων, βιδώστε στη θέση του τον μοχλό (A).

Βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα του δικτύου ταυτίζονται με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται σε αυτήν, καθώς και τον τύπο τροφοδοσίας δικτύου και της μηχανής (μονοφασικό, τριφασικό, με ή χωρίς ουδέτερο). Το προσωπικό εγκατάστασης πρέπει να προσαρμόσει το βύσμα της μηχανής στη βάση ρεύματος, έτσι ώστε να αντιστοιχούν απόλυτα. Η μηχανή πρέπει να συνδεθεί στο ρεύμα υποχρεωτικά μέσω ενός συστήματος διαφορικής προστασίας βαθμονομημένο σύμφωνα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που υποδεικνύονται στο πλαίσιο της μηχανής.

Συνδέστε το βύσμα στο ρεύμα. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κανένα αντικείμενο στο εσωτερικό του δοχείου και τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση 1. Πιέστε το πράσινο κουμπί λειτουργίας και η μηχανή θα αρχίσει να περιστρέφεται προς μία κατεύθυνση. Αν αλλάξετε τον διακόπτη στη θέση 2 και πατήσετε ξανά το κουμπί λειτουργίας, θα παρατηρήσετε ότι η σπάτουλα περιστρέφεται με την αντίθετη φορά. Ανεβάστε αργά το καπάκι για να ελέγξετε αν όταν το ανεβάζετε (5 εκατοστά ή λιγότερο) σταματά η λειτουργία της μηχανής. Τοποθετήστε τον διακόπτη στη θέση " 0 ".

Από αυτό το σημείο, η μηχανή θεωρείται εγκατεστημένη και έτοιμη για χρήση μετά τον καθαρισμό της.

## ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Το ζυμωτήριο προορίζεται για την ανάμιξη και/ή τη ζύμωση προϊόντων κρεάτων, καθώς μιγμάτων με βάση τα λαχανικά ή το ψάρι. Τα μίγματα ή τα προϊόντα με άμυλο ή αλεύρι ενδέχεται να έχουν υψηλή πυκνότητα, πράγμα που πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ώστε να μειώνεται η συνολική ποσότητα του προϊόντος παραγωγής.

Η θερμοκρασία του προϊόντος δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από τους 2°C. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε τη μηχανή για οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή ή θα πρέπει να συμβουλευτείτε πρώτα τον κατασκευαστή. Επίσης, η χρήση του ζυμωτηρίου πρέπει να γίνεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Για να θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή είναι απαραίτητο να διαβάσετε πρώτα προσεκτικά όλες τις οδηγίες και να ακολουθήσετε όλες τις υποδείξεις εγκατάστασης και χρήσης.

Η χωρητικότητα στο μοντέλο των 20 λίτρων είναι από 10 ως 12 κιλά, ανάλογα με το προϊόν που χρησιμοποιείται.

Στο μοντέλο των 40 λίτρων, η χωρητικότητα είναι από 20 ως 25 κιλά.

Στο μοντέλο των 90 λίτρων, η χωρητικότητα είναι από 55 ως 60 κιλά.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Στη συνέχεια παρατίθεται ο τρόπος χρήσης του «ζυμωτηρίου-αναμικτήρα» με τα διάφορα προϊόντα που παρασκευάζονται συνήθως. Το κρέας θα πρέπει να έχει μείνει τουλάχιστον 24 ώρες σε χώρο συντήρησης πριν τη χρήση του, όταν πρόκειται για αλλαντικά.

a.- Τεμαχίζετε το προϊόν και κατόπιν το περνάτε στο ζυμωτήριο.

b.- Ρίχνετε σε όλο το δοχείο αλάτι, πιπέρι ή αντίστοιχα πρόσθετα, ανάλογα με την περίπτωση.

c.- Βάζετε σε λειτουργία τη μηχανή στη θέση MEZCLA (ANAMIXH) – σπάτουλα προς τα πίσω για 30 δευτερόλεπτα. Κατόπιν, σταματάτε τη μηχανή και αντιστρέφετε τη φορά της σπάτουλας, τοποθετώντας τον διακόπτη στη θέση AMASADO (ΖΥΜΩΣΗ) – σπάτουλα προς τα εμπρός για 30 δευτερόλεπτα και ούτω καθεξής σύμφωνα με τις ανάγκες για μια καλή ανάμιξη και ζύμωση του μίγματος που παρασκευάζεται.

Κατατοπιστικά, οι χρόνοι διαδικασίας για κάποια προϊόντα είναι οι εξής:

- από 3 ως 4 λεπτά περιστρέφοντας εναλλάξ την σπάτουλα σε κάθε φορά για λουκάνικο.
- από 4 ως 6 λεπτά για μπουρντούνι (λουκάνικο με αίμα).
- από 6 ως 8 λεπτά για χωριάτικο λουκάνικο ή «chorizo».
- από 8 ως 10 λεπτά χοιρινό λουκάνικο τύπου «sobrasada».

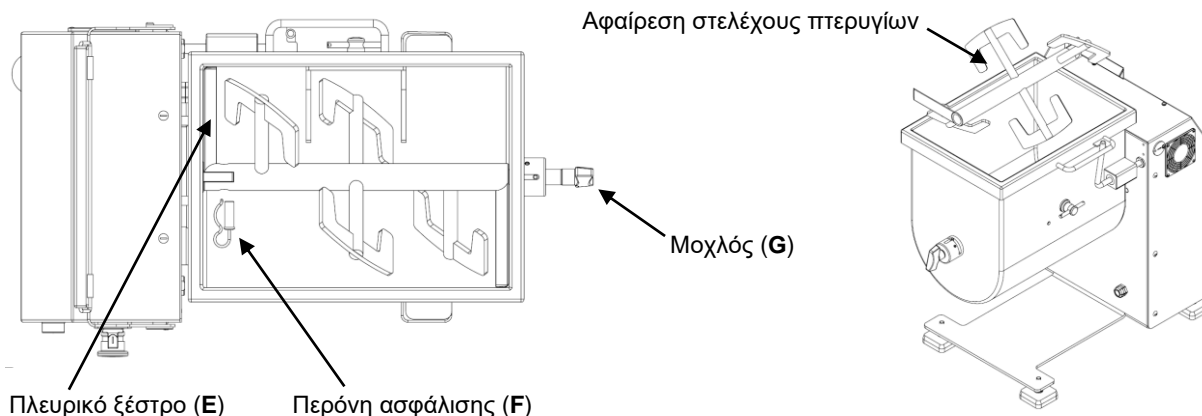
Για να αδειάσετε τη μηχανή πρέπει να ανεβάσετε το καπάκι του δοχείου (B) .

Τραβήξτε το κλείστρο του δοχείου (C) και αδειάστε το τραβώντας το από τη λαβή. Τοποθετήστε ένα δοχείο με ορθογώνιο σχήμα μπροστά στο δοχείο της μηχανής έτσι ώστε το προϊόν να πέσει στο εσωτερικό του είτε με το ίδιο του το βάρος ή με τη βοήθεια του χεριού σας. Σε περίπτωση που απαιτείται κίνηση της σπάτουλας σε αυτή τη θέση, ενεργοποιήστε ταυτόχρονα και τους δύο διακόπτες (εκτός από το ζυμωτήριο 20 λίτρων).

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Προτού καθαρίσετε το ζυμωτήριο, θα πρέπει να αποσυνδέσετε το βύσμα από την παροχή ρεύματος.

Τοποθετήστε το στέλεχος των πτερυγίων με το πλευρικό ξέστρο (E) στην οριζόντια θέση. Στη συνέχεια πρέπει να αφαιρέσετε την περόνη ασφάλισης (F), να τραβήξετε το μοχλό (G) μέχρι το τέρμα και στη συνέχεια μπορείτε να τραβήξετε προς τα πάνω το στέλεχος των πτερυγίων και να το αφαιρέσετε από τον περιέκτη - δείτε τις παρακάτω εικόνες.



Έτσι, με ζεστό νερό, ουδέτερο σαπούνι και μερικά υγρά πανάκια, ο καθαρισμός είναι εύκολος. Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τον περιέκτη και τα πτερύγια με μια συσκευή πίεσης, με την προϋπόθεση να μην την χρησιμοποιήσετε απευθείας στις περιοχές του δεξιού και αριστερού άξονα όπου βρίσκονται τα άγκιστρα ασφάλισης.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Λιπάνετε επίσης τις περιοχές περιστροφής και στις δύο άκρες του δοχείου (στο μοντέλο των 40 λίτρων, μόνο την αριστερή πλευρά) με μη τοξικό λιπαντικό άριστης ποιότητας. Για το ζυμωτήριο 20 λίτρων δεν είναι απαραίτητη η λίπανση.

## ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μία φορά την εβδομάδα, ελέγχετε εάν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, αφού ανοίξετε το πώμα του περιέκτη (B) και γείρετε τον περιέκτη (C), πατώντας τα πράσινα κουμπιά έναρξης λειτουργίας (D) ταυτόχρονα.

Μία φορά την εβδομάδα ελέγχετε εάν πατώντας ή ενεργοποιώντας το πλήκτρο έκτακτης ανάγκης, η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται.

Μία φορά την εβδομάδα, ανασηκώνοντας το πώμα του περιέκτη (B) αργά, ελέγξτε εάν η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται όταν αποχωριστεί από το πώμα (μέχρι 5 εκ).

## ΕΠΙΠΕΔΟ ΘΟΡΥΒΟΥ

Το μέγιστο επίπεδο συνεχούς ακουστικής πίεσης στη θέση εργασίας «Α» και χωρίς φορτίο είναι 62 dB(A).

# СМЕСЬ-ЗАМЕСОЧНАЯ МАШИНА

## СОДЕРЖАНИЕ

- УСТАНОВКА
- УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
- ЧИСТКА 1
- ПРОФИЛАКТИКА
- ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ОБЗОРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
- ЗВУКОВОЙ УРОВЕНЬ
- СОЕДИНЕНИЯ ИНВЕРТОРА
- ЭЛЕКТРОСХЕМА
- СПИСОК ЭЛЕКТРОМАТЕРИАЛА
- СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ
- ДЕТАЛЬ ГРУППЫ ПОЛУЧАЮЩЕЙ ВРАЩЕНИЕ
- ПЛАН МАШИНЫ

## ИНСТРУКЦИИ

Прежде чем производить какое-либо действие с машиной, внимательно прочтите все указания Руководства по Эксплуатации.

Эксплуатация машины с любыми изменениями элементов безопасности, которые она содержит, может стать причиной несчастного случая и нарушает Социальную Директиву 89/655/СЕЕ. В этом случае, Экипаментос Карникос S.L., не несет ответственности за эксплуатацию машины.

## УСТАНОВКА

Смесь-замесочная машина поступает с фабрики в рабочем положении. Следует соблюдать это положение даже в течение распаковки и установки. Расположить машину на гладкой и твердой поверхности, отрегулировать уровень при помощи ножек, которые поставляются вместе с машиной. В случае смесь-замесочных машин в 20 и 40 литров следует устанавливать их на платформе так, чтобы верхний край емкости располагался на высоте, удобной для работы (от 80 до 110 см). В модели на 90 литров, привинтите рычаг для опрокидывания (А).

Убедитесь в том, что напряжение и частота электросети соответствует указанным в таблице характеристик машины, также проверьте питание сети и машины (монофазное, трехфазное или без заземления). Установщик должен соединить вилку машины с розеткой электросети так, чтобы оба элемента абсолютно соответствовали друг другу. Машина обязательно должна быть подсоединена к электросети используя дифференциальную защиту соответствующего техническим характеристикам указанным в таблице характеристик машины калибра.

Включите вилку в сеть. Убедитесь, что внутри емкости нет лишних предметов и установите ручку коммутатора в положение 1. Нажмит на зеленую кнопку пуска и машина будет крутиться в одну сторону. Измените положение ручки коммутатора на 2 и нажмит на кнопку пуск. Убедитесь что лопасть движется в обратном направлении. Медленно поднимите крышку для того, чтобы убедиться, что при поднятии на 5 см или менее машина автоматически остановиться. Установите ручку прерывателя в положение «0».

Начиная с этого момента машина готова к эксплуатации; предварительная чистка.

## УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Смесь-замесочная машина предназначена для смешивания и/или замеса мясopодуKтов, также может замешивать овощи или рыбу. Смеси, продукты с крахмалом или мучнистые продукты могут приобретать консистенции повышенной вязкости, это следует иметь ввиду для уменьшения исходного количества продуктов.

Температура исходных продуктов не должна быть ниже 2° С. Для любого другого применения не следует использовать машину или следует посоветоваться с производителем. Таким образом, машина может быть использоана так, как описано в данной инструкции.

Для запуска машины необходимо внимательно ознакомиться со всеми инструкциями и следовать указаниям по установке и использованию.

Вместительность для модели в 20 литров - от 10 до 12 кг, в зависимости от типа исходных продуктов.

В модели в 40 литров - от 20 до 25 кг.

В модели в 90 литров- от 55 до 60 кг.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Ниже приводятся подробности использования смесь-замесочной машины для различных типов продуктов, которые вырабатываются наиболее часто. По возможности, мясо должно находиться в консервационной камере как минимум 24 часа, если речь идет о колбасных изделиях.

а.- Смолоть продукты и поместить их в машину.

б.- Высыпать по всей емкости перец, соль или соответствующие добавки, в зависимости от конкретного случая.

с.- Запустить машину в положении СМЕСЬ (рычаг назад в течение 30 секунд). Затем остановить машину и изменить положение рычага, т.е. установить его в положение ЗАМЕС (рычаг вперед в течение 30 секунд) и продолжать оперировать таким образом в зависимости от потребности и требованиям к массе.

Можно указать ориентировочное время процесса для некоторых продуктов:

- от 3 до 4 минут попеременно меняя направление рычага для сосисок.

- от 4 до 6 минут для кровяной колбасы.

- от 6 до 8 минут для колбасы лонганиса или чорисо.

- от 8 до 10 минут для намазки собрасада.

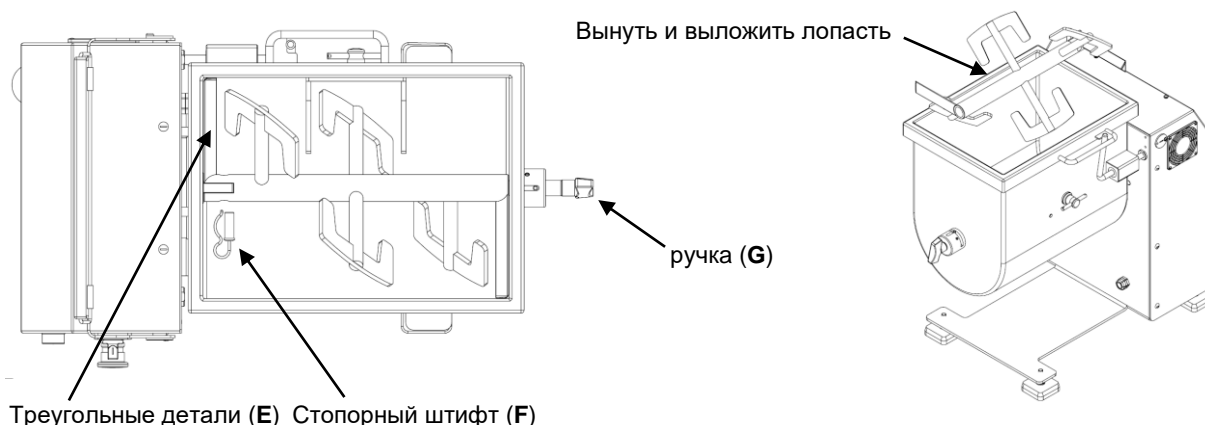
Для опорожнения машины следует поднять крышку емкости (В).

Потянуть за шнур блокировки емкости (С) и опорожнить емкость потянув за ручку. Установить прямоугольную емкость против бочки машины, так чтобы продукт падал в нее либо под действием силы тяжести, либо при ручной помощи. Если необходимо движение лопастей, нажмите на обе кнопки одновременно (за исключением машины на 20 литров).

## ЧИСТКА

Для мытья машины необходимо отключить ее от электросети.

Поместите лопасть вместе с боковыми треугольными деталями (Е) в горизонтальное положение, вытяните стопорный штифт (F), максимально потяните ручку (G), потяните лопасть вверх и выньте ее из емкости, см. следующие рисунки.



Таким образом мытье горячей водой, нейтральным мылом и влажными тряпками будет не сложным. Возможна чистка емкости и лопасти при помощи аппарата для мытья под давлением; в этом случае не следует направлять струю прямо на зоны правой и левой оси, где находятся прокладки.

## ПРОФИЛАКТИКА

Также следует смазывать вращающиеся зоны по обе стороны от емкости (для модели в 40 литров только левую часть) не токсичным маслом. Для машины в 20 литров нет необходимости в смазке.

## ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ОБЗОРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Раз в неделю проверяйте, что после того, как крышка емкости (В) открыта и контейнер перевернут (С), одновременно нажимая зеленые кнопки переключения передач (D), машина запускается.

Раз в неделю проверяйте, останавливается ли машина после нажатия аварийной кнопки.

Один раз в неделю, медленно поднимите крышку (В) для того, чтобы убедиться, что при поднятии на 5 см или менее машина автоматически останавливается.

## ЗВУКОВОЙ УРОВЕНЬ

Уровень акустического давления соответствует уровню "А" на рабочем месте, без загрузки и, как минимум, составляет 62 dB (А).

# KARIŐTIRICI

## İÇİNDEKİLER

- KURULUM.
- KULLANIM KOŐULLARI.
- KULLANIM TALİMATLARI.
- TEMİZLİK.
- BAKIM.
- PERİYODİK EMNİYET BAKIMI
- SES SEVİYESİ.
- ÇEVİRME BAĞLANTILARI.
- ELEKTRİK ŐEMASI.
- ELEKTRİKLİ MALZEME LİSTESİ.
- YEDEK PARÇA LİSTESİ.
- KAP DÖNÜŐ ÜNİTESİNİN AYRINTILARI.
- AKSAM ÇİZİMİ.

## TALİMATLAR

Makineyi kullanmadan önce, bu Kullanım kılavuzundaki tüm talimatlar incelenmelidir.

Makinenin emniyet parçalarında herhangi bir deęişiklik ile kullanılması kazalara sebep olabilir ve Konsey Direktifi 89/655/EEC'yi ihlal edebilir. Yukarıdaki şartlarda makine kullanımı sebebiyle Equipamientos Cárnicos S.L. sorumlu tutulamaz.

## KURULUM

Karıştıricı, çalışma pozisyonunda paketli olarak gelir. Ambalajı açarken ve kurulumda bu konumu korumanız önerilir. Makineyi sağlam ve sert yüzeye yerleřtirerek makineyle birlikte teslim edilen taban tamponları aynı seviyede kalır. 20 ve 40 litrelik karıştıricıları, kap üst köşesinin rahat çalışma yüksekliğinde (80 - 110 cm arası) olmasını temin edecek bir platform üzerine yerleřtirmeniz önerilir. 90 litrelik modelde, eęim kolunu (A) yerine vidalayın.

Ana Őebeke voltaj ve frekansının, makine plakasındaki bilgilere uymasına dikkat edin. Ana Őebeke güç kaynaęı ve makinenin (tek fazlı, üç fazlı, nötr olan veya olmayan) doęru olduęuna emin olun. Kurucu, makine erkek baęlantısını (kablo) tam oturacak Őekilde ana Őebeke soketine takmalıdır. Makine isim plakasındaki teknik bilgilere uygun kalibreli diferansiyel koruyucuyla, makinenin ana Őebekeye baęlanması zorunludur.

Kabloyu ana Őebekeye baęlayın. Kabın iç tarafında hiçbir gevşek madde olmadıęına emin olun ve anahtar kolunu, konum 1'e yerleřtirin. Yeşil Run (Çalıştır) düęmesine basın ve makine bir yönde dönecektir. Anahtar kolunu, konum 2'ye çevirin ve ardından Run (Çalıştır) düęmesine tekrar basın. Denetim kolunun ters yönde döndüęüne dikkat edin. Kaptan (5 cm ya da daha az) ayrıldıęında, makinenin durduęuna emin olmak için kapaęı yavařça kaldırın. Güç kaynaęı anahtarını "0" konumuna getirin.

Bu noktadan sonra makinenin, temizlik sonrasında kullanıma hazır olduęu kabul edilir.

## KULLANIM KOŐULLARI

Karıştıricı, et ürünlerini karıştırmak ve/veya yoęurmak üzere tasarlanmıřtır ve ayrıca sebze ya da balık esaslı ürünlerin karışırılması da mümkündür. Toplam hazırlanan ürün miktarını azaltırken, unlu ya da niřastalı ürünler veya karışımların yüksek kıvama ulařabileceęini hesaba katın.

Ürün sıcaklıęı 2°C'den az olmamalıdır.

Bařka bir uygulama için makine kullanımından kaçının ya da üretici firmaya danıřın.

Ayrıca karıştıricı, sadece bu kılavuzda açıklandıęı Őekilde kullanılabilir.

Makine bařlatılmadan önce, kılavuz okunmuř olmalı ve kurulum ile kullanım talimatları uygulanmalıdır.

20 litrelik model kapasitesi, ürün tipine baęlı olarak 10 - 12 kg arasında deęiřebilir.

40 litrelik model kapasitesi, 20 - 25 kg arasındadır.

90 litrelik model kapasitesi, 55 - 60 kg arasındadır.

## KULLANIM TALİMATLARI

En yaygın olarak hazırlanan ürünler için "karıştırıcı-mikser" kullanımını aşağıda ayrıntılı olarak açıkladık. Sosis için et mümkünse en az 24 saat soğutucuda bekletilmelidir.

- Önce ürün kıyma yapılır ve ardından karıştırıcıya konulur.
- Ürünü tüm kap çevresine yayın ve biber, tuz ya da diğer baharatları ekleyin.
- MIX (KARIŞTIR) konumunda makineyi çalıştırın – tersine – 30 saniye için çevirin. Sonra makineyi durdurarak yönünü değiştirin, başka bir ifadeyle, makineyi KNEADING (YOĞURMA) konumuna getirin – ileri doğru – 30 saniye çalıştırın. Sürekli bu şekilde yönünü değiştirerek hazırlanan kıymanın doğru karışımını elde edin.

Kural olarak, bazı ürünlerin işleme sürelerini verebiliriz:

- sosis için kolu her yönde değiştirerek 3 - 4 dakika.
- kırmızı sosis için 4 - 6 dakika.
- loganıza veya chorizo sosileri için 6 - 8 dakika.
- sobrasada sosisi için 8 - 10 dakika.

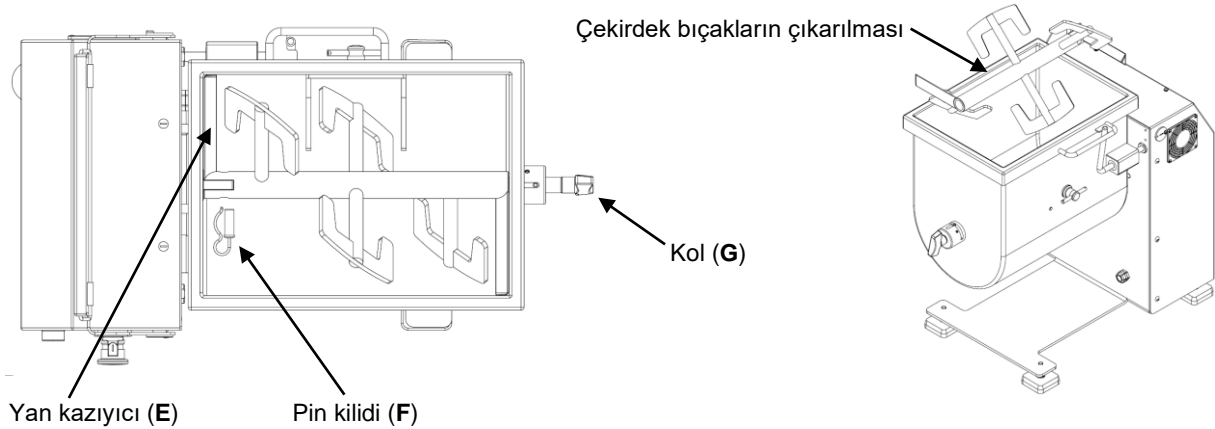
Makineyi boşaltmak için, önce kabın kapağını (B) kaldırın.

Kap kilit kapağını (C) çekin ve sonra kulpundan tutarak kaba hafifçe vurun. Makine kasesinin önüne dikdörtgen kap koyarak elle yardımla ya da kendi ağırlığıyla ürünün kap içine düşmesini sağlayın. Kolları bu durumda hareket ettirmek gerekirse, iki düğmeye aynı anda basın (20 litrelik karıştırıcı için hariç).

## TEMİZLİK

Mikseri temizlemek için elektrik bağlantısını prizden çekin.

Çekirdek bıçaklarını yan kazıyıcı (E) ile dikey pozisyonda yerleştirin, ardından pin kilidini (F) çıkarın, kolu (G) maksimum konuma doğru çekin, sonra çekirdek bıçaklarını yukarı doğru çekebilir ve kaptan çıkarabilirsiniz, bkz. aşağıdaki şekiller.



Bu şekilde ve sıcak su, nötr sabun ve birkaç nemli bez yardımıyla temizlik basit bir iş olacaktır. Aynı zamanda kabı ve bıçakları, sağ ve solda yer alan, piketlerin bulunduğu aks bölgelerinde doğrudan temas olmamak kaydıyla bir basınç aparatı ile temizlemek mümkündür.

## BAKIM

Kabın iki ucundaki dönüş alanlarını (40 litrelik modelde sadece sol taraf) da rafine, zehirli olmayan yağla yağlayın. 20 litrelik karıştırıcı için yağlama gerekmez.

## PERİYODİK EMNİYET BAKIMI

Haftada bir kez periyodik olarak kabın kapağını (B) ve atık kısmını (C) açarak ve hemen ardından yeşil başlatma düğmesine (D) basıp cihazı çalıştırarak kontrol edin.

Haftada bir kez makinede bulunan acil durum düğmesine basarak doğru çalıştığından emin olun.

Haftada bir kez kabın kapağını (B) kaldırarak kabın makineden ayrılıp ayrılmadığını (5 cm veya daha az) kontrol edin.

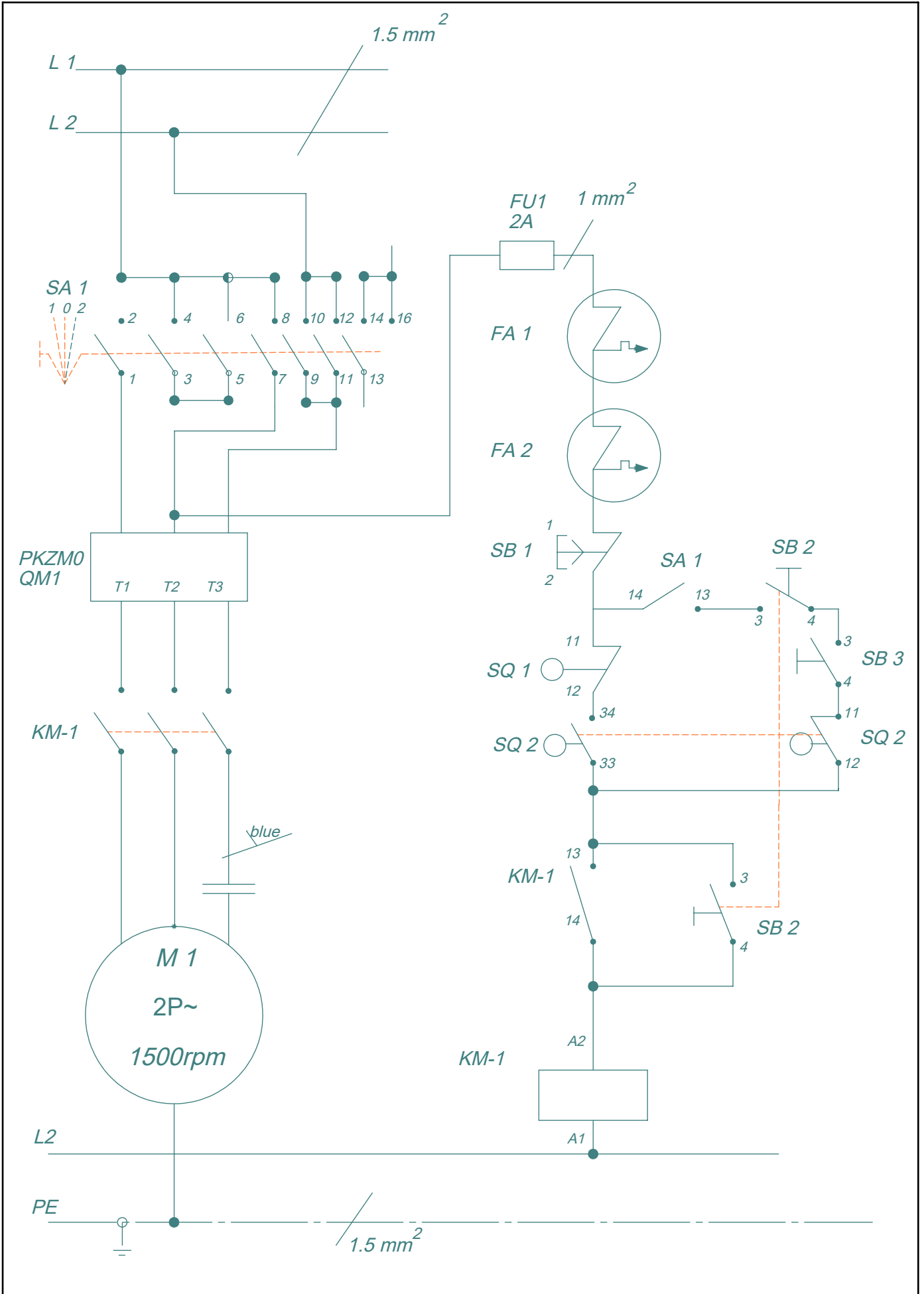
## SES SEVİYESİ

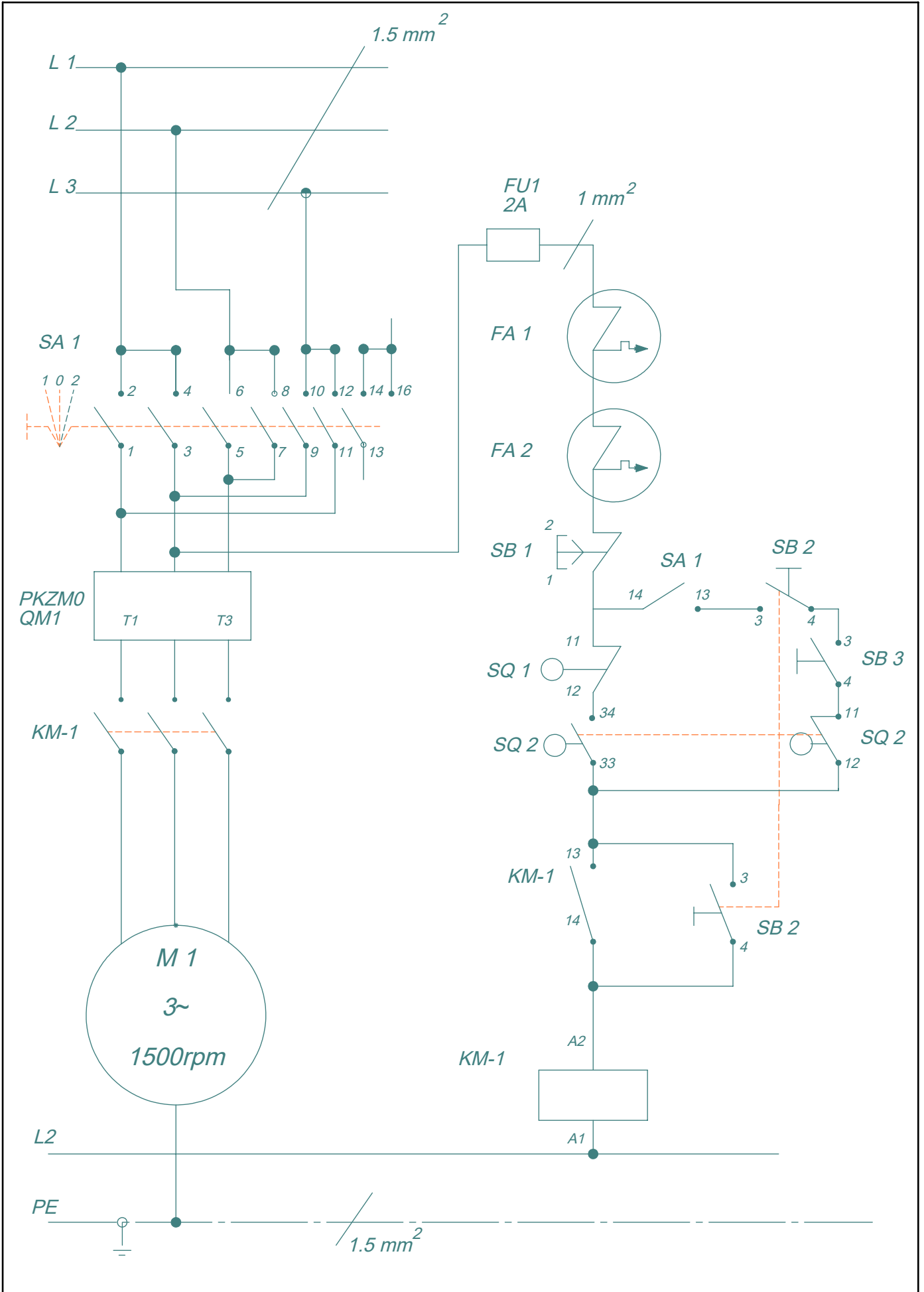
İş istasyonunda ağırlıklı ve sürekli, eşdeğer akustik basınç seviyesi "A" ve yüksüz ses seviyesi maksimum 62 dB(A) değerindedir.

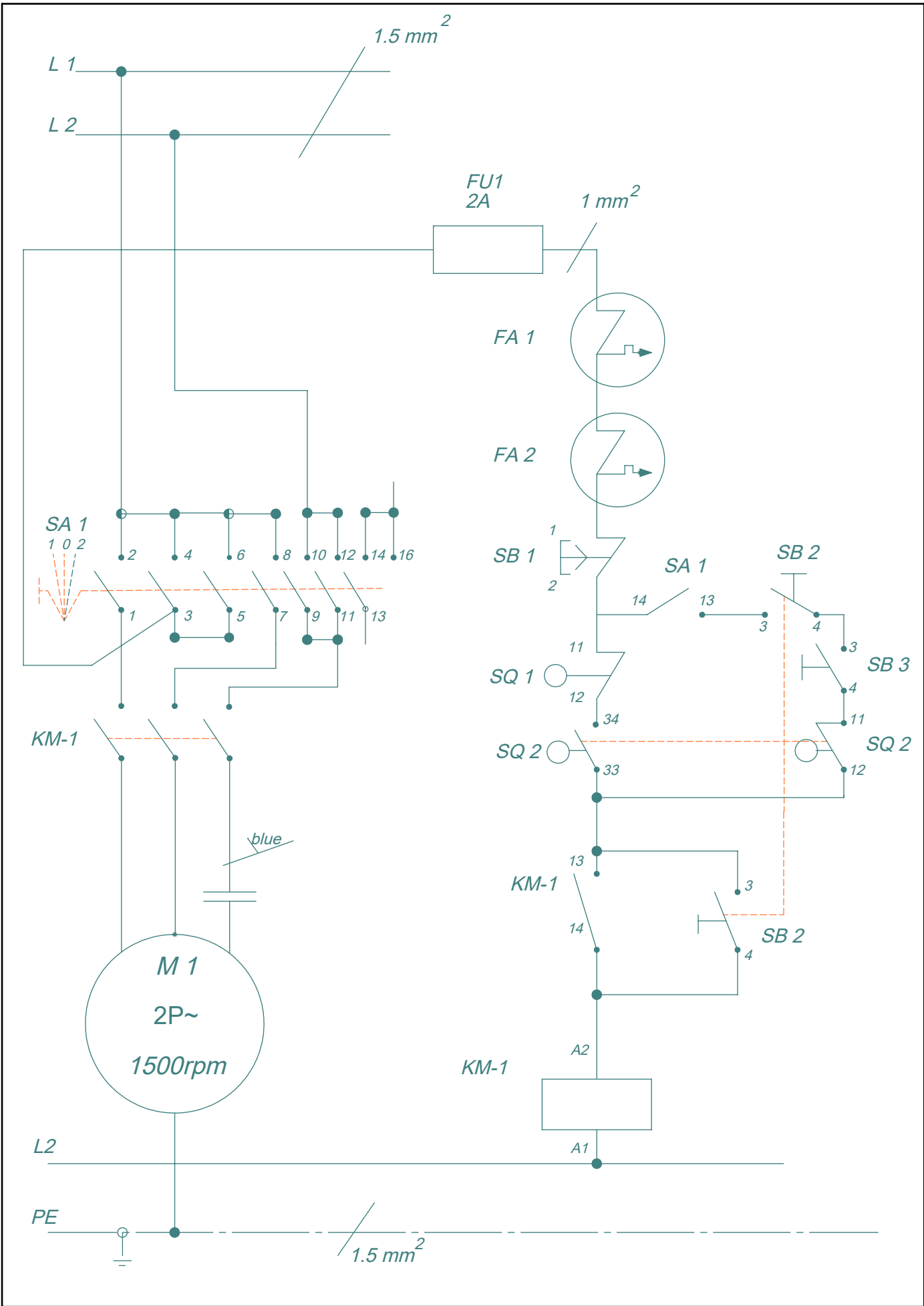


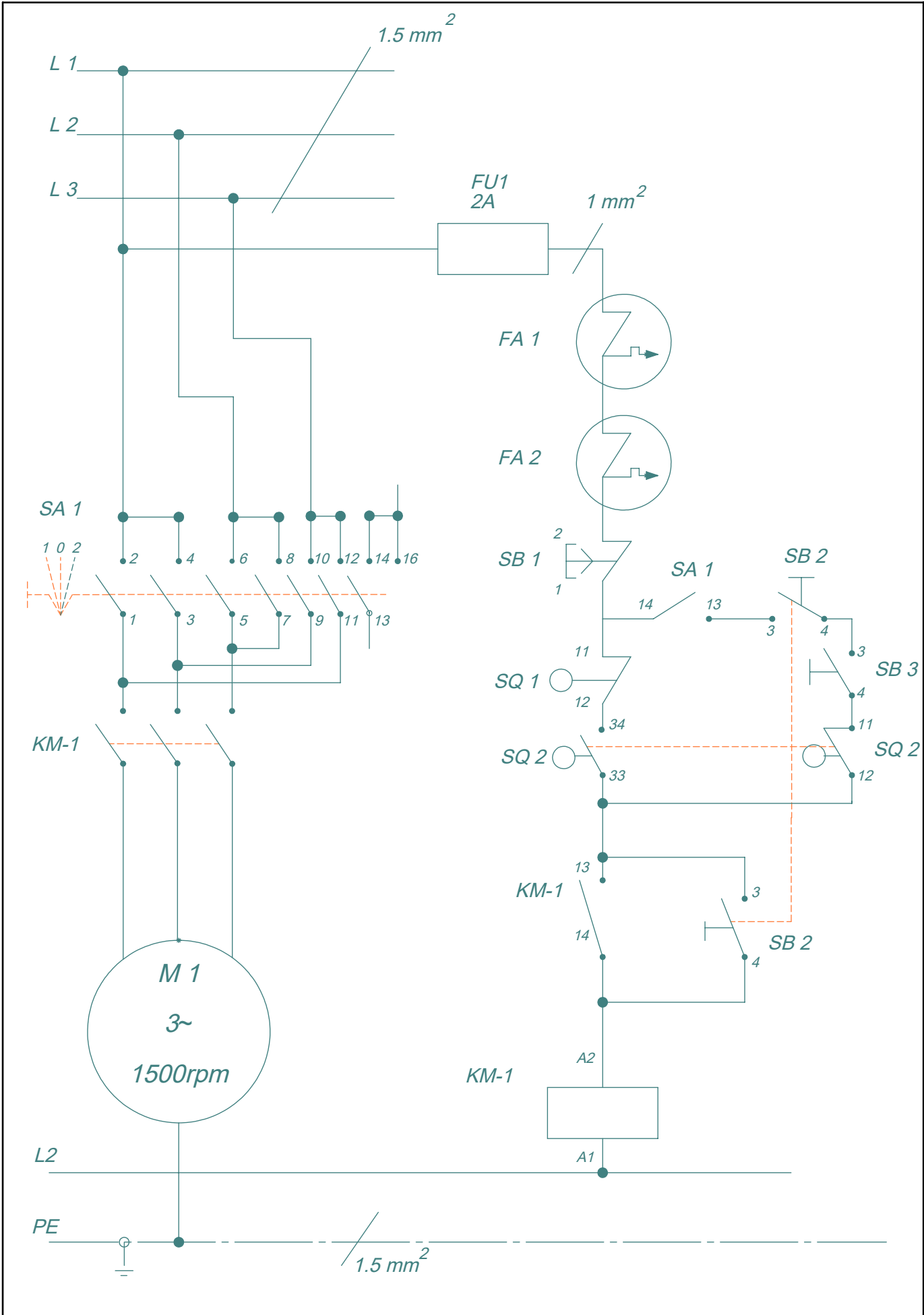
## Tabla 1

	89 / 100	57	116	118	101
RC-40 A	2P ~230V/50 + PE 0.75 kW	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	4FCEG63	3RC40V	60 $\mu$ F 450V
RC-40 E	2P ~110V/60 + PE 0.75 Kw	DIL EM-10 (110V 60Hz)	4FCEG12	3RC40E	60 $\mu$ F 450V
RC-40 F	2P ~220V/60 + PE 0.75 kW	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	4FCEG63	3RC40V	1 x 60 $\mu$ F 450V 2 x 80 $\mu$ F 450V
RC-40 O	3P ~230V/50 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	4FCEG63	-	-
RC-40 P	3P ~220V/60 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	4FCEG63	-	-
RC-40 R	3P ~400V/50 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (400V 50 Hz)	4FCEG025	-	-
RC-40 S	3P ~380V/60 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (380V 60 Hz)	4FCEG025	-	-
RC-40 V	3P ~200V/50 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (190V 50 Hz)	4FCEG63	-	-

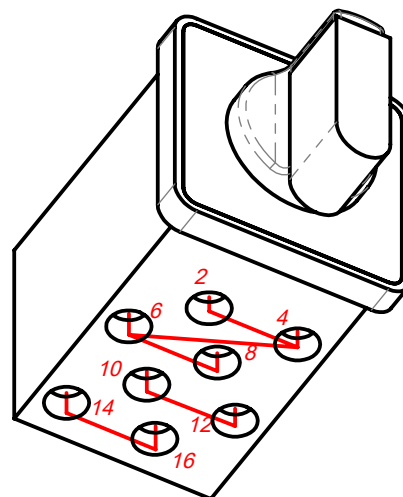
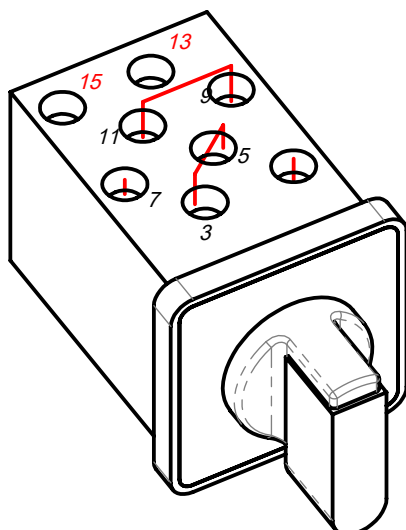




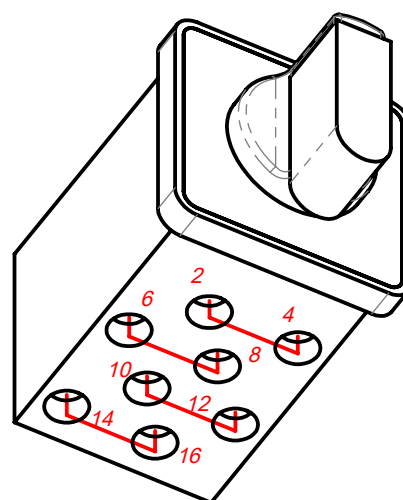
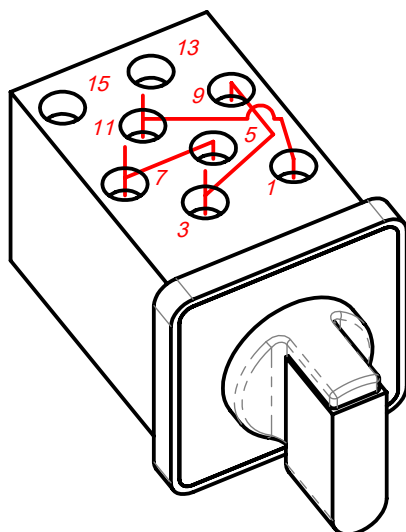


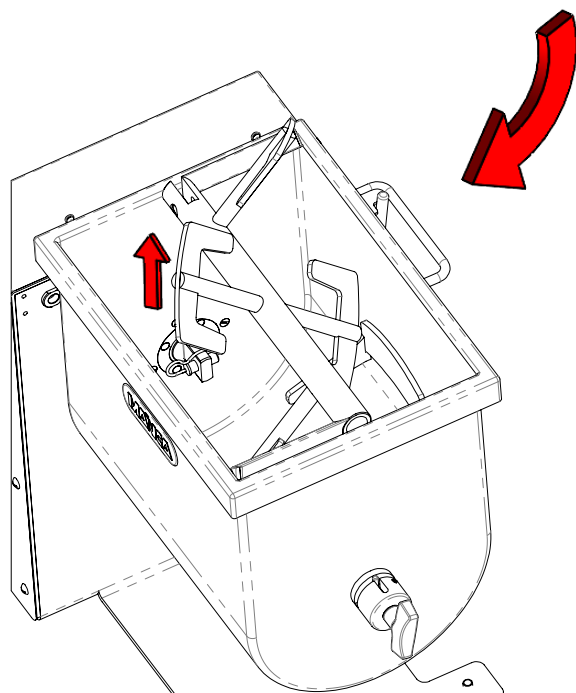
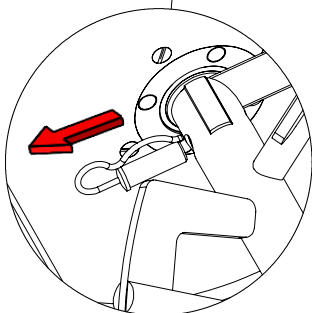
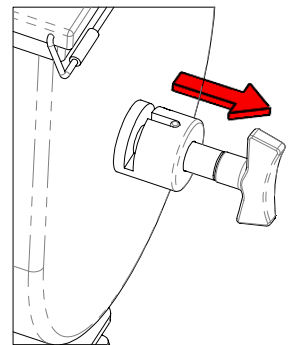
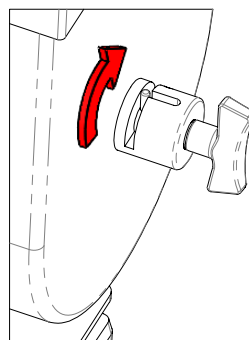
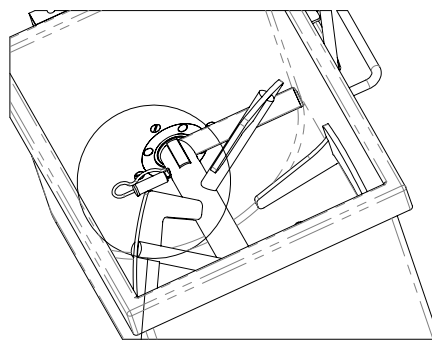
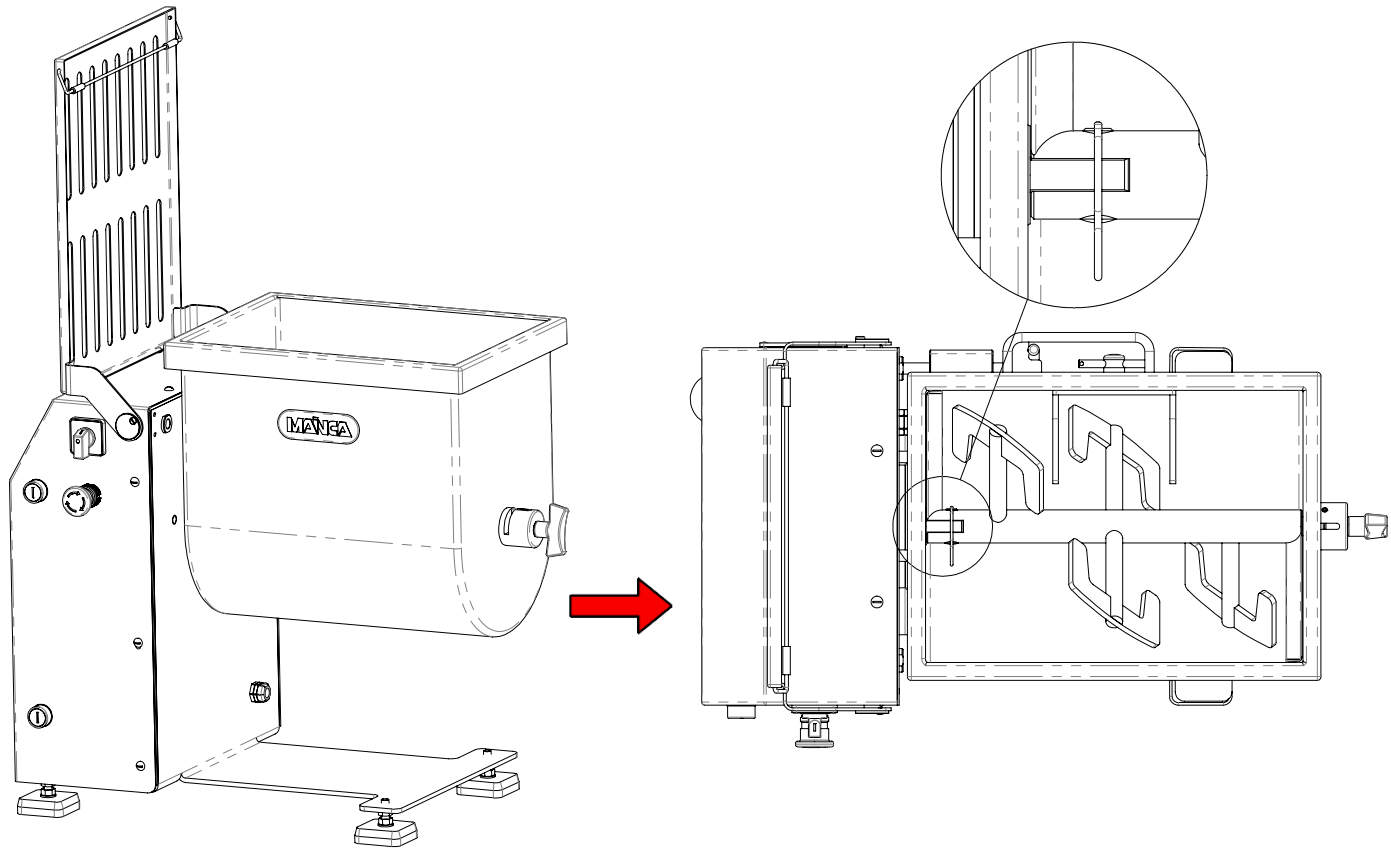


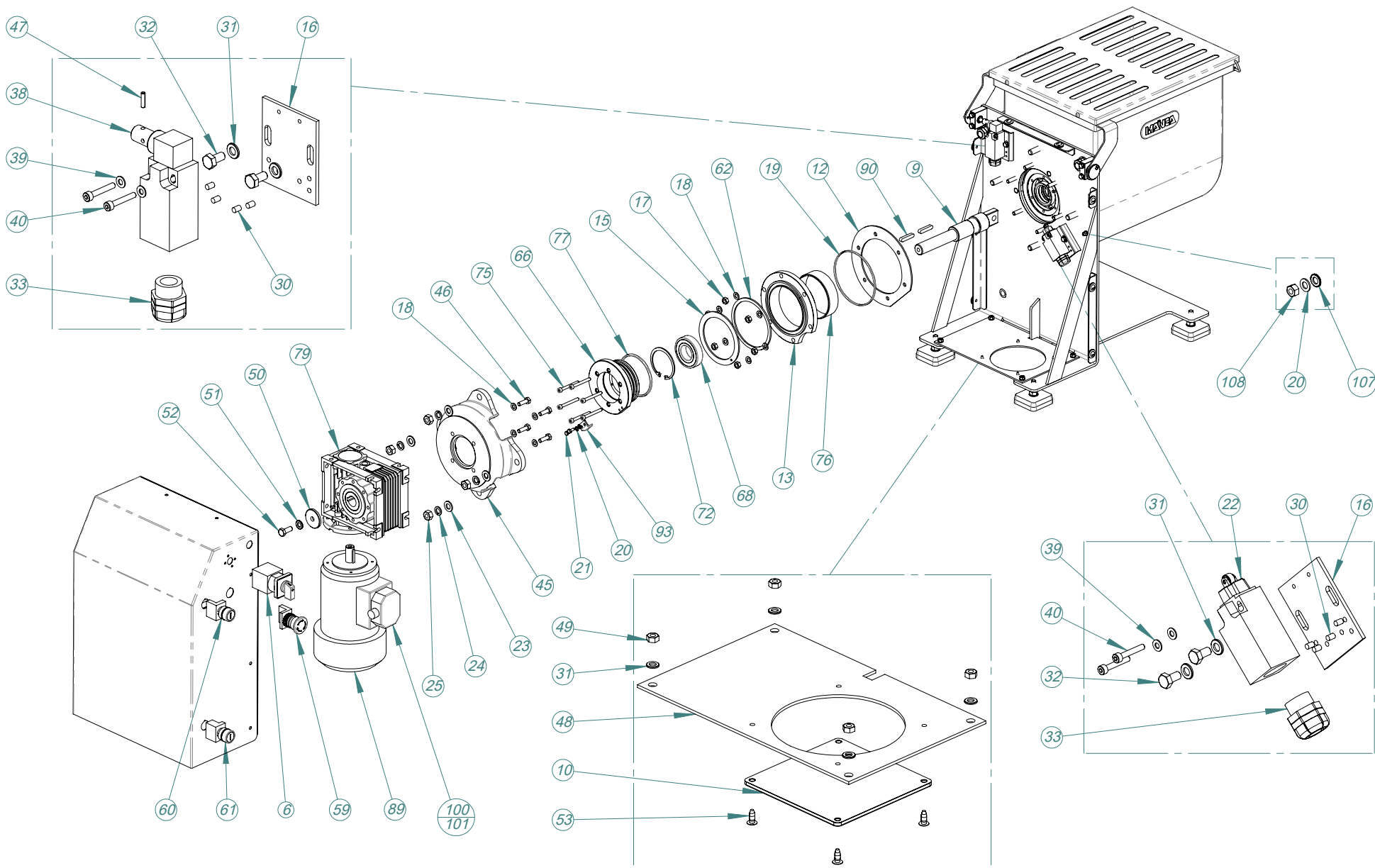
**RC-40 (2P)**  
TO-4-8213



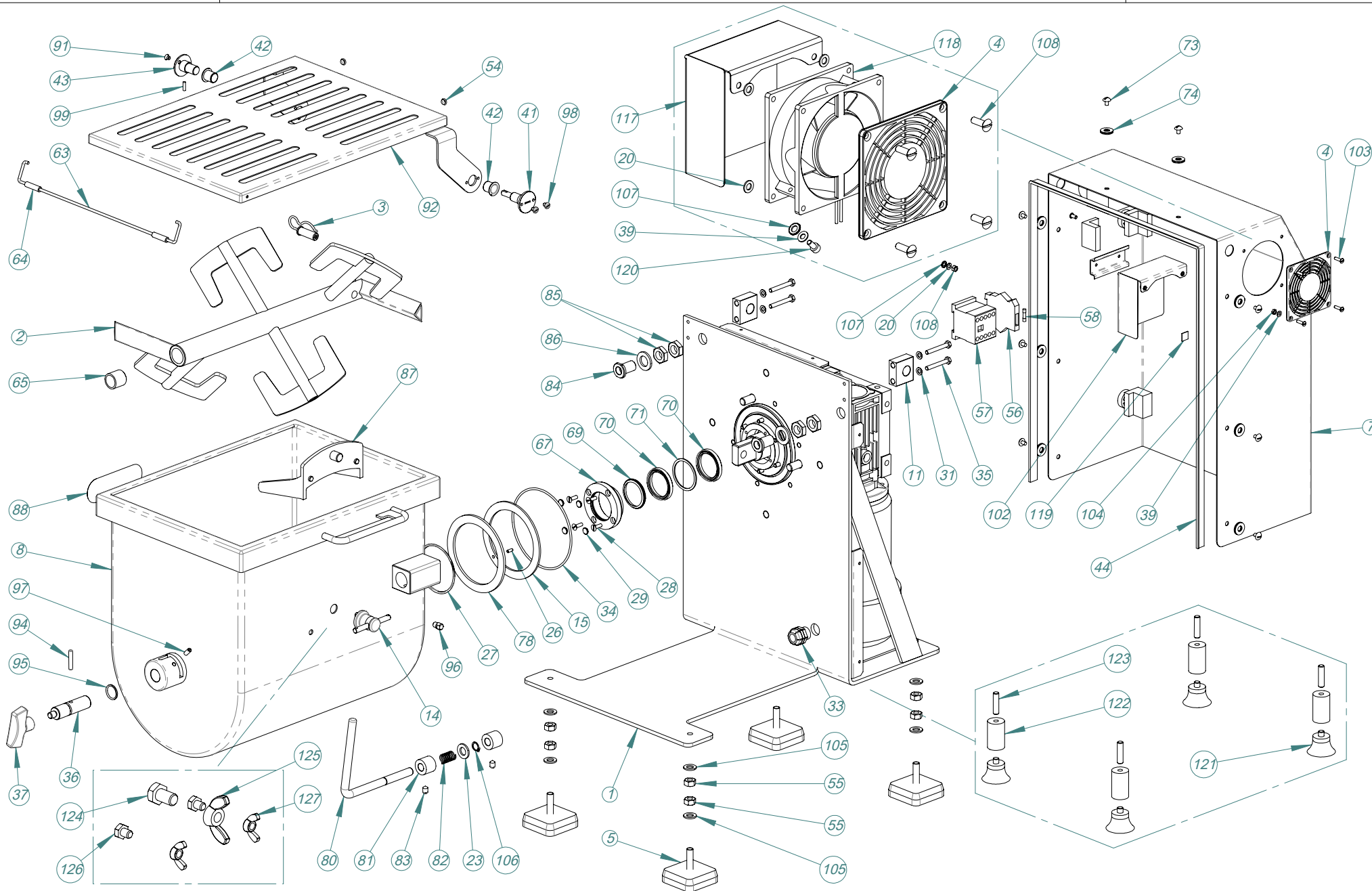
**RC-40 (3P)**  
TO-4-8213

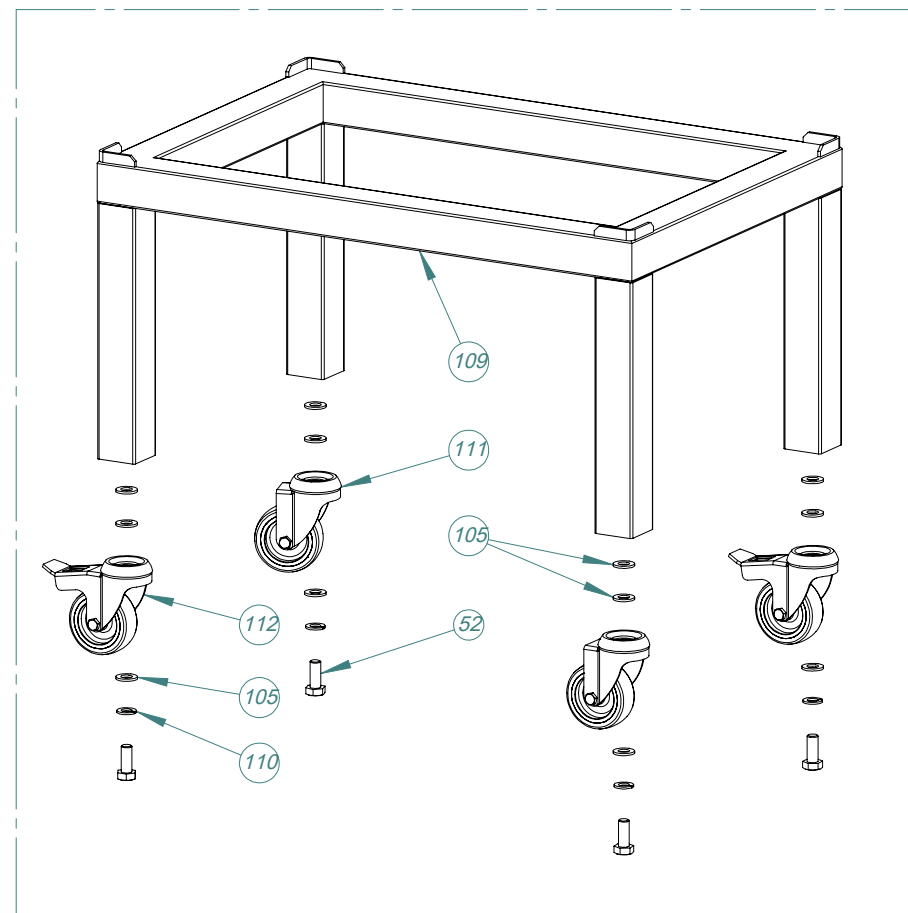
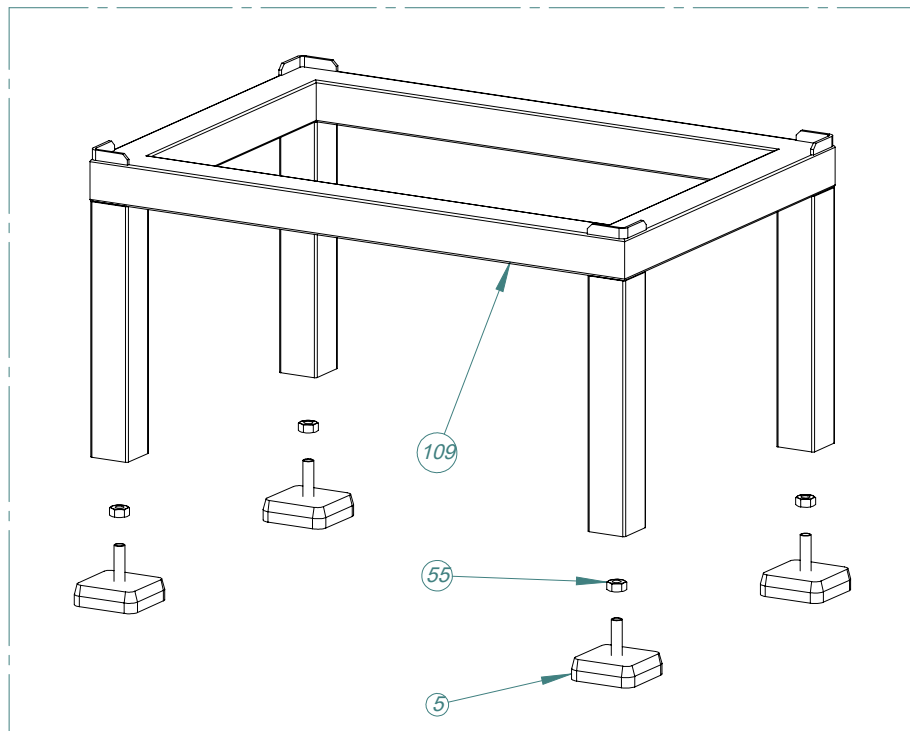


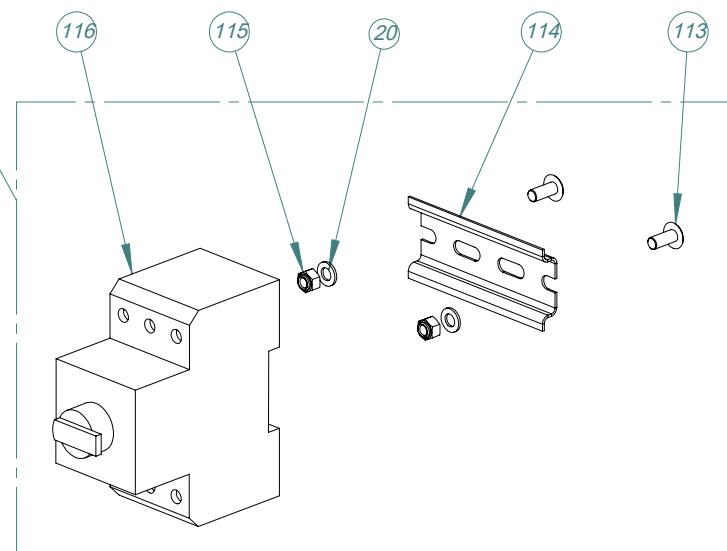
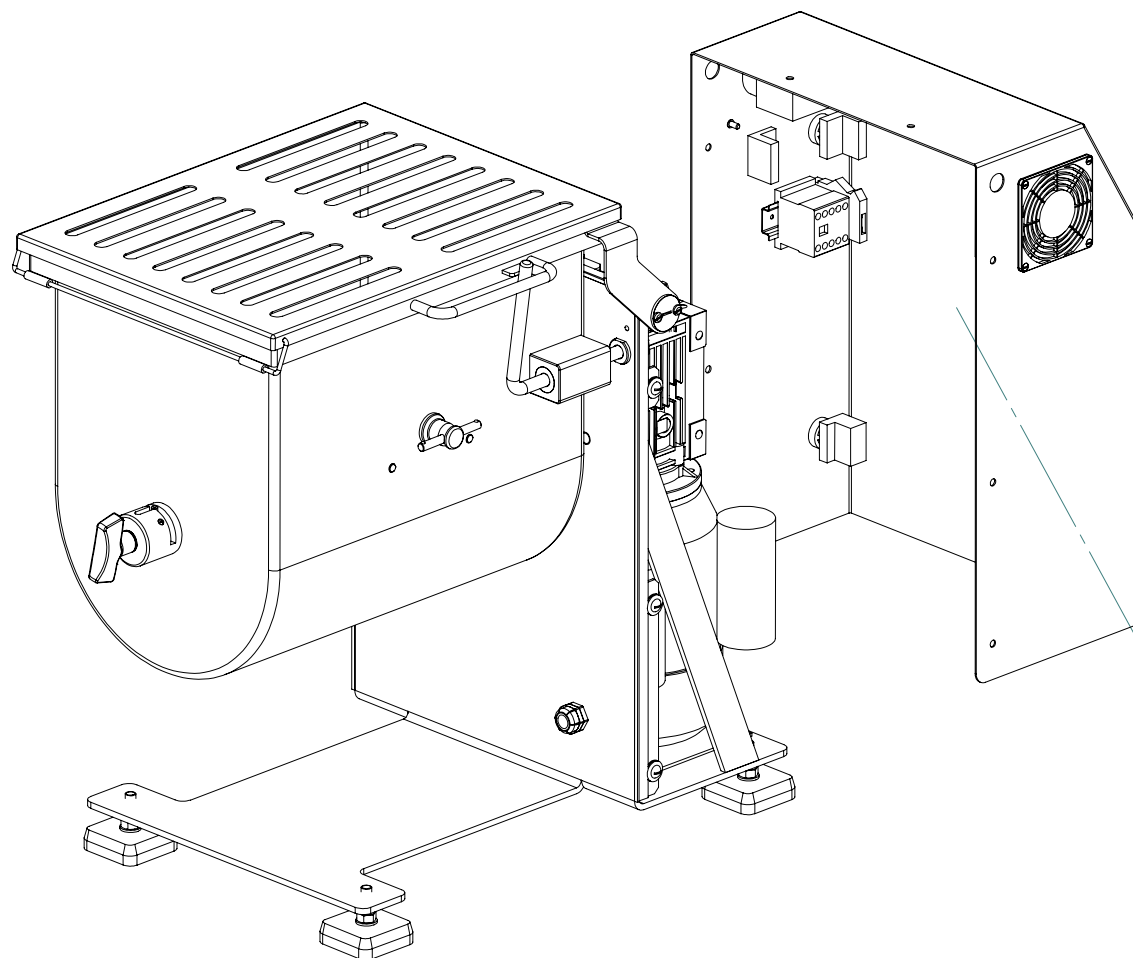












ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DENOMINATION	CANTIDAD
1	5RC10191	BANCADA RC-40	RC-40 BODY	1
2	4RC20358	NUCLEO PALAS RC-40	MIXING SHAFT RC-40	1
3	4RM41993	CONJUNTO RESORTE RM-35	SPRING SET RM-35	1
4	4BM42802	GRUPO TAPA VENTILADOR 92x92	FAN LID GROUP 92x92	1
5	5RM41989	TACO BASE RM-40/CM-14	STAND FEET FOR RM-40/CM-14	4
6	6INT048213	INTERRUPTOR TO-4 8213/E RM-90	SWITCH TO-4-8213/E RM-90	1
7	5RC20356	CAMPANA RC-40	OUTSIDE COVER RC-40	1
8	5RC20357	RECIPIENTE RC-40	RC-40 CONTAINER	1
9	5RC30918	EJE IZQUIERDO RC-40	LEFT AXLE RC-40	1
10	4PM41912	GRUPO TAPA VENTILADOR	FAN COVER GROUP	1
11	5RC43635	OREJA GIRO TAPA RC-40	LID TILT BRACKET RC-40	2
12	5MG43330	PLATINA SUPLEMENTO CORONA MG-95	DECK CROWN SUPPLEMENT MG-95	1
13	5RM31007	PORTADADO IZQUIERDO RM-100	LEFT BLOCK HOLDER RM-100	1
14	5MG43626	TUERCA CON MANETA MG-95	NUT WITH HANDLE MG-95	1
15	5RM42386	ARANDELA PORTADADO RM	WASHER BLOCK RM	2
16	5CM42351	PLACA FIJACION MICRO	PLATE FOR MICRO FIXATION	2
17	6934108	TUERCA M-08 INOX	NUT M-08 S.STEEL	6
18	6125108	ARANDELA 08 INOX	S.STEEL WASHER 08	10
19	6ASTO1253	TORICA 125x3	125x3 O-RING	1
20	6125105	ARANDELA 05 INOX	S.STEEL WASHER 05	4
21	693310512	TORNILLO 6C 05x12 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 05x12	2
22	4XX43055A	GRUPO MICRO INOX 1A32N	MICRO SWTICH GROUP 1A32 S.STEEL	1
23	6125112	ARANDELA 12 INOX	S.STEEL WASHER 12	5
24	6127112	ARANDELA GROWER 12 INOX	GROWER WASHER /12 S.STEEL	4
25	6934112	TUERCA M-12 INOX	NUT M-12 S.STEEL	4
26	600710410	PASADOR CILINDRICO 04x10 INOX	CYLINDER PIN 04x10 INOX	1
27	6RMT0743	TORICA 74x3	74x3 O-RING	1
28	696310516	TORNILLO CAB PLANA M5x16	SLOTTED COUNTERSUNK SCREW M5x16	4
29	5XX40694	TAPON 10,6x1,8 BLANCO	WHITE PLUG 10,5x2	4
30	600710406	PASADOR CILINDRICO 04x06 INOX	CYLINDER PIN 04x06 INOX	8
31	6125106	ARANDELA 06 INOX	S.STEEL WASHER 06	12
32	693310612	TORNILLO 6C 06x12 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 06x12	4
33	6PEPG13,5C	PRENSA ESTOPA PG-13,5 CAP-TOP	CABLE GLANDS PG-13,5 CAP-TOP	3
34	6TO1003VI	TORICA 100x3 VITON	VITON O-RING 100x3	1
35	693310645	TORNILLO 6C 06x45 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 06x45	4
36	5RC43642	EJE DERECHO RC-40	RIGHT AXLE RC-40	1
37	6RM3772	MANETA OPAC 3772 M-10	OPAC HANDLE 3772 M-10	1
38	6D4NH1BAS	MICRO OMRON 6D4NH-4BAS	MICRO OMRON 6D4NH-4BAS	1
39	6125104	ARANDELA 04 INOX	S.STEEL WASHER 04	6
40	691210425	TORNILLO ALLEN 04x25 INOX	ALLEN SCREW 04x25 S.STEEL	4
41	5RC43636	EJE TAPA MICRO RC-40	MICRO AXLE COVER RC-40	1
42	6BB1417DUB	CASQUILLO DU 1417 B VALONA	VALONA RING DU 1417	2
43	5RC43668	EJE TAPA RC-40	MICRO AXLE RC-40	1
44	6XX41478	JUNTA TAPA BANCADA	L BODY LID SEAL	1,4mt
45	5RC31060	SOPORTE REDUCTOR PALA RC-40	GEARBOX SUPPORT RC-40	1
46	693310825	TORNILLO 6C 08x25 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 08x25	4
47	6148110312	PASADOR ELASTICO 03x12 INOX	ELASTIC FASTENER 03x12 S.STEEL	1
48	5RC31062	TAPA INFERIOR RC-40	BOTTOM LID RC-40	1
49	6934106	TUERCA M-06 INOX	NUT M-06 S.STEEL	4
50	5AS40489	ARANDELA RUEDA RM	WHEEL WASHER RM	1
51	66798110	ARANDELA DENTADA M10 INOX	INOX SERRATED WASHER M10	1
52	693311025	TORNILLO 6C 10x25 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 10x25	1
53	6EM27PIF53	CLIP 27PIF0053 BLACK	BLACK CLIP 27PIF0053	4
54	6RM621	TOPE A PRESION CON RANURA 621	PRESSURE STOP WITH GROOVE REF.621	2
55	6934110	TUERCA M-10 INOX	NUT M-10 S.STEEL	8
56	6WSI6	BORNE PORTAFUSIBLE W S I 6mm	FUSE HOLDER TERMINAL W S 16mm	1
57	S/TABLA 1	CONTACTOR	CONTACTOR	1
58	6FUS19195	FUSIBLE 19195 2A WICHMAN	FUSE 19195 2A WICHMAN	1
59	6L22ED01D	PULSADOR SETA L22ED01+331E+33E0	RED SWITCH L22ED01+331E+33E0	1
60	6BP3311	PULSADOR MARCHA 1	START SWITCH 1	1
61	6BP3313	PULSADOR SDL16+BP3313+CAMARA	SWITCH SDL16+BO3313+CHAMBER	1
62	5MG43639	ARANDELA TEFLON MG-95	TEFLON WASHER SEAL MG-95	1
63	5RC43643	CIERRE TAPA RC-40	RC40 LID LOCK	1
64	5RM42419	TUBO CIERRE	LID LOCK BAR	2
65	5RM41974	CASQUILLO NUCLEO RM-35	NUCLEUS BUSHING RM-35	1
66	5RC31063	DADO RECIPIENTE RC-40	BOWL CUBE RC-40	1
67	5RM43602	PLATINA RETENES RM-100	PLATE FOR SCRAPERS RM-100	1
68	6RD62072RS	RODAMIENTO 6207-2RS	BEARING 6207-2RS	1

ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DENOMINATION	CANTIDAD
69	5MG43604	RASCADOR MG-95	SCRAPER MG-95	1
70	6RT405207M	RETEN 40x52x7 G-1 MUELLE INOX	LIP SEAL 40x52x7 G-1 M.INOX	2
71	5MG43603	ANILLO SEPARADOR RETENES MG-95	RING FOR SEAL SEPARATOR MG-95	1
72	6472I72	SEEGER I-72	I-72 SEEGER	1
73	6POEI0508	TORNILLO POELIER 05x08 INOX	POELIER SCREW 05x08 S.STEEL	8
74	5SM42009	ARANDELA GOMA PM-70	RUBBER WASHER PM-70	16
75	6912I0655	TORNILLO ALLEN 06x55 INOX	ALLEN SCREW 06x55 S.STEEL	6
76	5AS40466	CASQUILLO GUIA RECIPIENTE	FERRULE FOR BOWL GUIDE	1
77	6XXTO3920	TORICA 90x4 3920 CR-AS	O-RING 90x4 3920 CR-AS	1
78	5RM42387	ARANDELA RECIPIENTE RM	BOWL WASHER RM	1
79	5RC31066	REDUCTOR RC-40 60-1 Ø25	REDUCER RC-40 60-1 Ø25	1
80	5RC44635	MANETA VOLCAJE RC-40	TILTING LOCK HANDLE RC-40	1
81	5RC44634	GUIA CORREDERA RC-40	TILTING LOCK GUIDE RC-40	2
82	5AS40487	MUELLE VOLCAJE	SPRING FOR TILT	1
83	6438I0812	ESPARRAGO RANURADO M8x12 INOX	S. STEEL SHAFT SCREW M8x12	1
84	5RC43644	TETON CORREDERA	TILTING LOCK BUSHING	2
85	6439I16	TUERCA BAJA M-16 INOX	THIN NUT M-16 S.STEEL	4
86	6125I16	ARANDELA 16 INOX	S.STEEL WASHER 16	2
87	5RC43712	ROMPEDORES RC-40	BREAKERS RC-40	1
88	5XX41368M	PLAQUITA MEDIANA R/S MAINC3LSM	MEDIUM PLATE R/S MAINC3LSM	1
89	S/TABLA 1	MOTOR III RC-40	MOTOR III RC-40	1
90	6CT080740	CHAVETA 08x07x40 DIN 6885	PIN 08x07x40 DIN 6885	2
91	6964I0506	TORNILLO GOTA SEBO 05x06 INOX	OVAL HEAD S.STEEL SCREW 05x06	1
92	5RC31061	TAPA RECIPIENTE RC-40	BOWL LID RC-40	1
93	5RM43462	CHAPA DETECCION SUPERIOR RM-100	MICRO SWITCH DETECTION PLATE	1
94	6007I0632	PASADOR CILINDRICO 06x32 INOX	CYLINDER PIN 06x32 INOX	1
95	6TO2025	TORICA 20x2.5	20x2,5 O-RING	1
96	5RM42513	TETON ARO RECIPIENTE RM-20	PIN RM-20	1
97	6303006	POSICIONADOR BOLA Ref.3030-06	BALL SPRING THREADED PLUNGER Ref.3030-06	1
98	6085I0506	TORNILLO CAB. ALOMADA 05x06 INOX	SCREW 05x06 S STEEL	2
99	6007I0414	PASADOR CILINDRICO 04x14 INOX	CYLINDER PIN 04x14 INOX	1
100	S/TABLA 1	MOTOR 80 II RC-40	MOTOR 80 II RC-40	1
101	S/TABLA 1	CONDENSADOR	CONDENSER	1
102	5PC44622	PROTECTOR TAPA REJILLA ROSC.	THREADED GRILLE COVER PROTECTOR	1
103	6964I0416	TORNILLO GOTA SEBO 04x16 INOX	OVAL HEAD S.STEEL SCREW 04x16	4
104	6934I04	TUERCA M-04 INOX	NUT M-04 S.STEEL	2
105	6125I10	ARANDELA 10 INOX	S.STEEL WASHER 10	8
106	6471E12I	SEEGER E-12 INOX	CIRCLIP E-12 S STEEL	1
107	66798I05	ARANDELA DENTADA M5 INOX	INOX SERRATED WASHER M5	2
108	6934I05	TUERCA M-05 INOX	NUT M-05 S.STEEL	2
<b>2RCMS</b>		<b>OPCION MESA SOPORTE</b>	<b>SUPPORT TABLE OPTION</b>	
5	5RM41989	TACO BASE RM-40/CM-14	STAND FEET FOR RM-40/CM-14	4
55	6934I10	TUERCA M-10 INOX	NUT M-10 S.STEEL	4
109	5RC31040	MESA SOPORTE RC-40	SUPPORT TABLE RC-40	1
<b>2RCMS + 2RM40R</b>		<b>OP. MESA SOP. CON RUEDAS</b>	<b>SUPPORT TABLE WITH WHEELS OPT.</b>	
52	6933I1025	TORNILLO 6C 10x25 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 10x25	4
105	6125I10	ARANDELA 10 INOX	S.STEEL WASHER 10	12
109	5RC31040	MESA SOPORTE RC-40	SUPPORT TABLE RC-40	1
110	6127I10	ARANDELA GROWER 10 INOX	GROWER WASHER /10 S.STEEL	4
111	6338407	GJTO RUEDA 60 POL.ROJO S/F	RED WHEEL WITHOUT BRAKE (60MM)	2
112	6338407F	GJTO RUEDA 60 POL.ROJO C/F	RED WHEEL WITH BRAKE (60MM)	2
<b>3FCG + S/TABLA 1</b>		<b>OPCION GUARDAMOTOR</b>	<b>CIRCUIT BREAKER OPTION</b>	
20	6125I05	ARANDELA 05 INOX	S.STEEL WASHER 05	2
113	6POEI0512	TORNILLO POELIER 05x12 INOX	POELIER SCREW 05x12 S.STEEL	2
114	5XX41076	GUIA CONTACTOR EC / RC	CONTACTOR GUIDE	1
115	6985I05	TUERCA AUTOBLOCANTE M-5 INOX	SELF-BLOCKING NUT M-5 S.STEEL	2
116	6PKZM0	GUARDAMOTOR PKZM0 (según TABLA/1)	MOTOR BREAKER PK2M0 (according TABLA/1)	1

ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DENOMINATION	CANTIDAD
<b>S/TABLA 1</b>		<b>GRUPO VENTILADOR</b>	<b>COOLING FAN KIT OPTION</b>	
20	6125I05	ARANDELA 05 INOX	S.STEEL WASHER 05	4
39	6125I04	ARANDELA 04 INOX	S.STEEL WASHER 04	1
107	66798I05	ARANDELA DENTADA M5 INOX	INOX SERRATED WASHER M5	1
108	6964I0516	TORNILLO GOTA SEBO 05x16 INOX	OVAL HEAD S.STEEL SCREW 05x16	4
117	5PC44028	PROTECTOR TAPA REJILLA	GRILLE COVER PROTECTOR	1
118	S/TABLA 1	VENTILADOR	FAN	1
119	6PQTT6301M	PLAQUITA TOMA TIERRA 13MM	EARTH CONNECTION PLATE	1
120	6912I0408	TORNILLO ALLEN 04x08 INOX	ALLEN SCREW 04x08 S.STEEL	1
<b>4RC40INT</b>		<b>GRUPO TACO ASIENTO</b>	<b>RUBBER FEET OPTION</b>	
121	5CC40267	TACO ASIENTO MAQUINA	RUBBER FEET	4
122	5RC44633	SUPLEMENTO TACO ASIENTO RC-40	RUBBER FEET SUPPLEMENT	4
123	5RC44689	ESPIGA TACO RC-40	THREADED PIN RC-40	4
		<b>GRUPO TORNILLOS MEZCLA</b>	<b>MIXING SCREWS OPTION</b>	
124	6933P1220	TORNILLO 6C 12x20 PLASTICO	PLASTIC 6 SIDES SCREW 12x20	1
125	6315I12	TUERCA MARIPOSA M-12 INOX	S.STEEL WING NUT M-12	1
126	6933P0810	TORNILLO 6C 08x10 PLASTICO	PLASTIC 6 SIDES SCREW 08x10	2
127	6315I08	TUERCA MARIPOSA M-08 INOX	S.STEEL WING NUT M-08	2