



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

RC-100

1	- ESPAÑOL	1
2	- ENGLISH	5
3	- DEUTSCH	7
4	- FRANÇAIS	9



**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 1.
- MANTENIMIENTO.
- NIVEL SONORO.
- CONEXIONES INVERSOR.
- ESQUEMA 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.

En el modelo de 100 litros, la capacidad está entre 60 y 65 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.

Saque y coloque la pala con las piezas triangulares laterales en posición horizontal, para tirar hacia arriba y sacarla del recipiente. 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

Engrase el engranaje de transmisión de la pala cada 100 horas de funcionamiento, aproximadamente, con una grasa consistente y antigoteo.

Lubrique también 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.

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 1.
- MAINTENANCE.
- SOUND LEVEL.
- INVERTER CONNECTIONS.
- ELECTRICAL SCHEMATIC.
- LIST OF ELECTRICAL MATERIALS.
- 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 2° 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.

For the 100-litre model, the capacity is between 60 and 65 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

To clean the kneader, it must be unplugged from the mains.

Pull out and position the paddle with the lateral, triangular pieces in the horizontal position so that it can be pulled upwards and removed from the container. The cleaning task will thus be easy, for which hot water, neutral soap and damp cloths should be used. It is also possible to clean the container and the paddle with a pressure cleaner. Be sure not to apply pressurised water directly in the areas around the right and left axles, where the grease seal rings are located.

MAINTENANCE

Lubricate the transmission gears of the paddle after approximately every 100 operating hours using a consistent and non-drip grease.

Also 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.

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).

KNETMASCHINE

INHALTSÜBERSICHT

- AUFSTELLUNG DER MASCHINE
- BETRIEBSBEDINGUNGEN UND ANWENDUNGSBEREICHE
- BEDIENUNG
- REINIGUNG 1
- WARTUNG
- GERÄUSCHPEGEL
- WECHSELRICHTER-ANSCHLUSS
- ELEKTRISCHER SCHALTPLAN
- LISTE DER ELEKTRISCHEN BESTANDTEILE
- ERSATZTEIL-LISTE
- DETAILANSICHT DREH-EINHEIT/BEHÄLTER
- DETAILANSICHT EINSTUFIGES GETRIEBE
- 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 Kippschalter (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 Dichtheit 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.

Beim 100-Liter-Modell beträgt das empfohlene Füllgewicht 60 bis 65 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.- 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 in die horizontale Lage, um sie nach oben und aus dem Gefäß heraus zu ziehen. 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

Befetten Sie das Übertragungsgetriebe der Schaufel ca. alle 100 Betriebsstunden mit einem konsistenten, tropffreien Schmiermittel.

Schmieren Sie auch 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.

GERÄUSCHPEGEL

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

PÉTRIN- MÉLANGEUR

INDEX

- INSTALLATION.
- CONDITIONS D'UTILISATION.
- MODE D'EMPLOI.
- NETTOYAGE 1.
- ENTRETIEN.
- NIVEAU SONORE.
- CONNEXIONS INVERSEUR.
- SCHÉMA ÉLECTRIQUE.
- LISTE DE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE.
- LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE.
- DÉTAIL GROUPE ROTATION RÉCIPIENT.
- DÉTAIL GROUPE TRAIN D'ENGRENAGES MONOPHASÉ.
- 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 Cárnicos, 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 d'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 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.

Extraire la pale avec les pièces triangulaires latérales et la placer à l'horizontale pour tirer vers le haut et l'extraire du récipient. De cette façon, le nettoyage sera tâche facile avec de l'eau chaude, du savon neutre et des linges humides. Il est aussi 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.

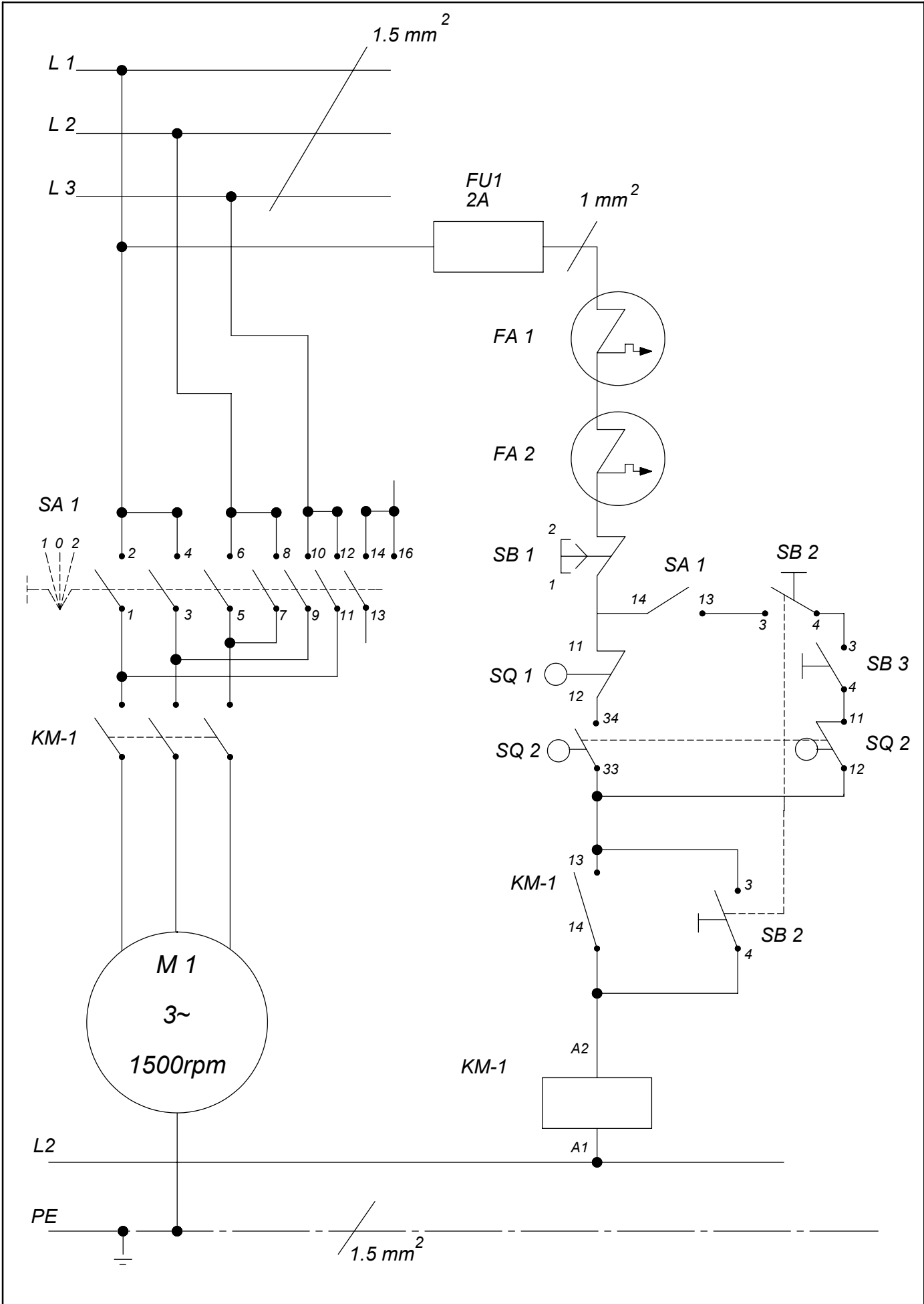
ENTRETIEN

Graissez l'engrenage de transmission de la pale toutes les 100 heures de fonctionnement, environ, avec de la graisse consistante et anti-goutte.

Lubrifiez également 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.

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).



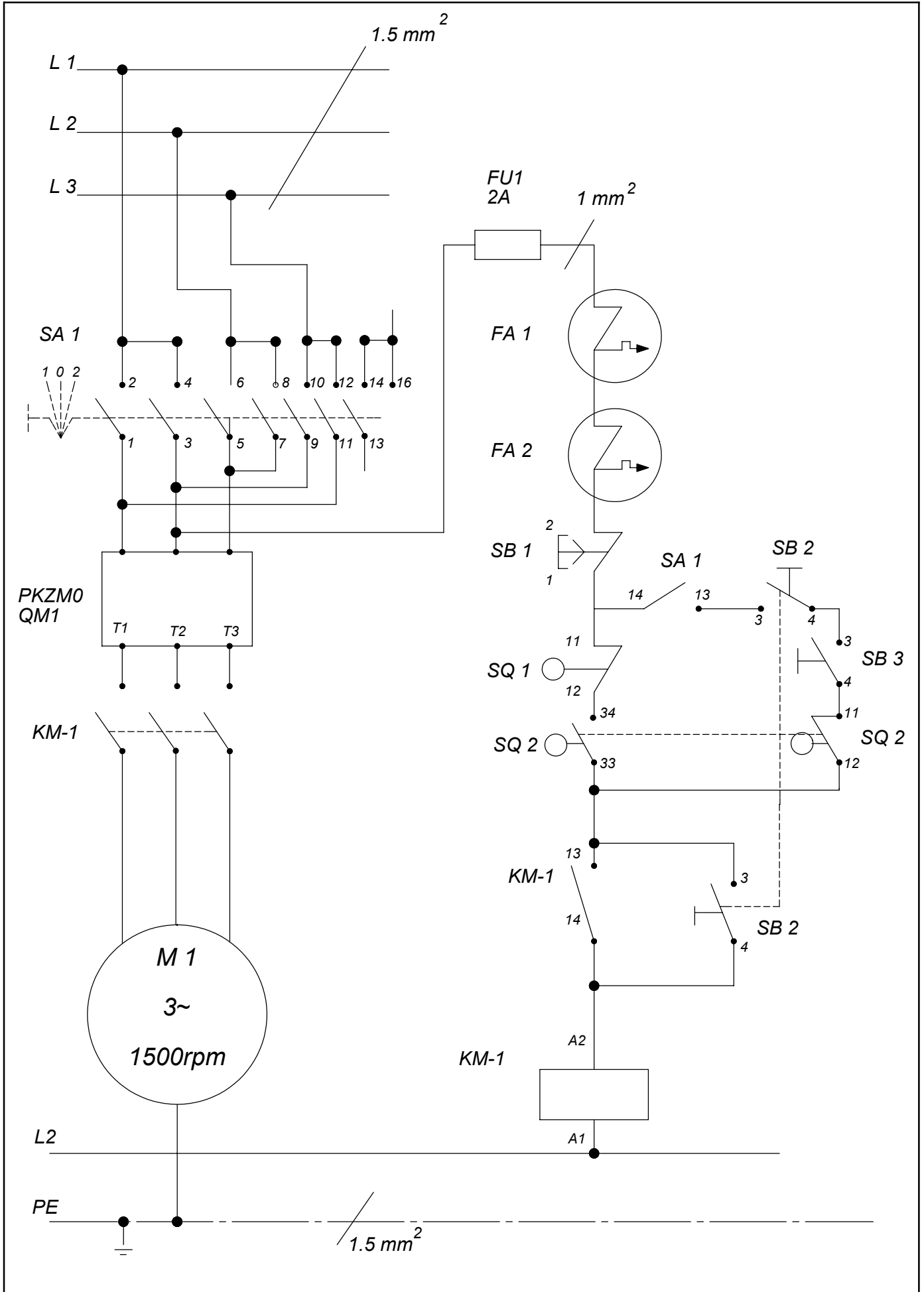
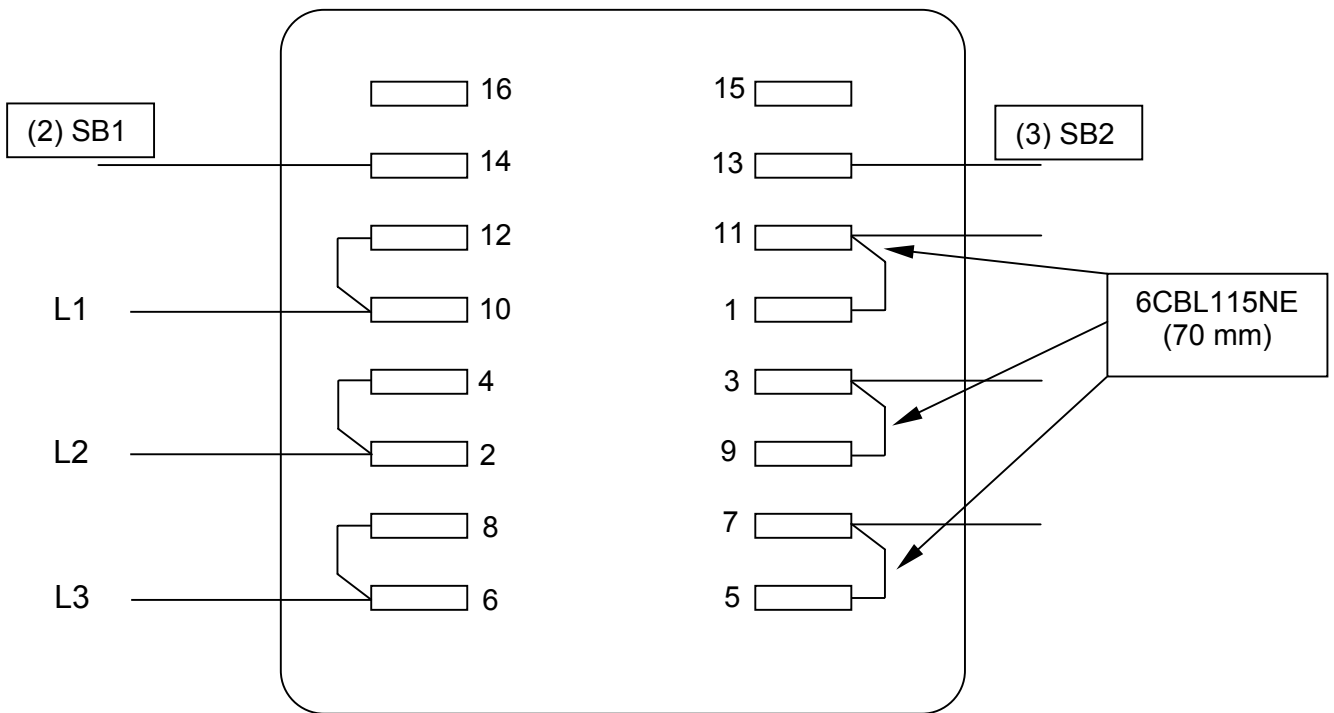
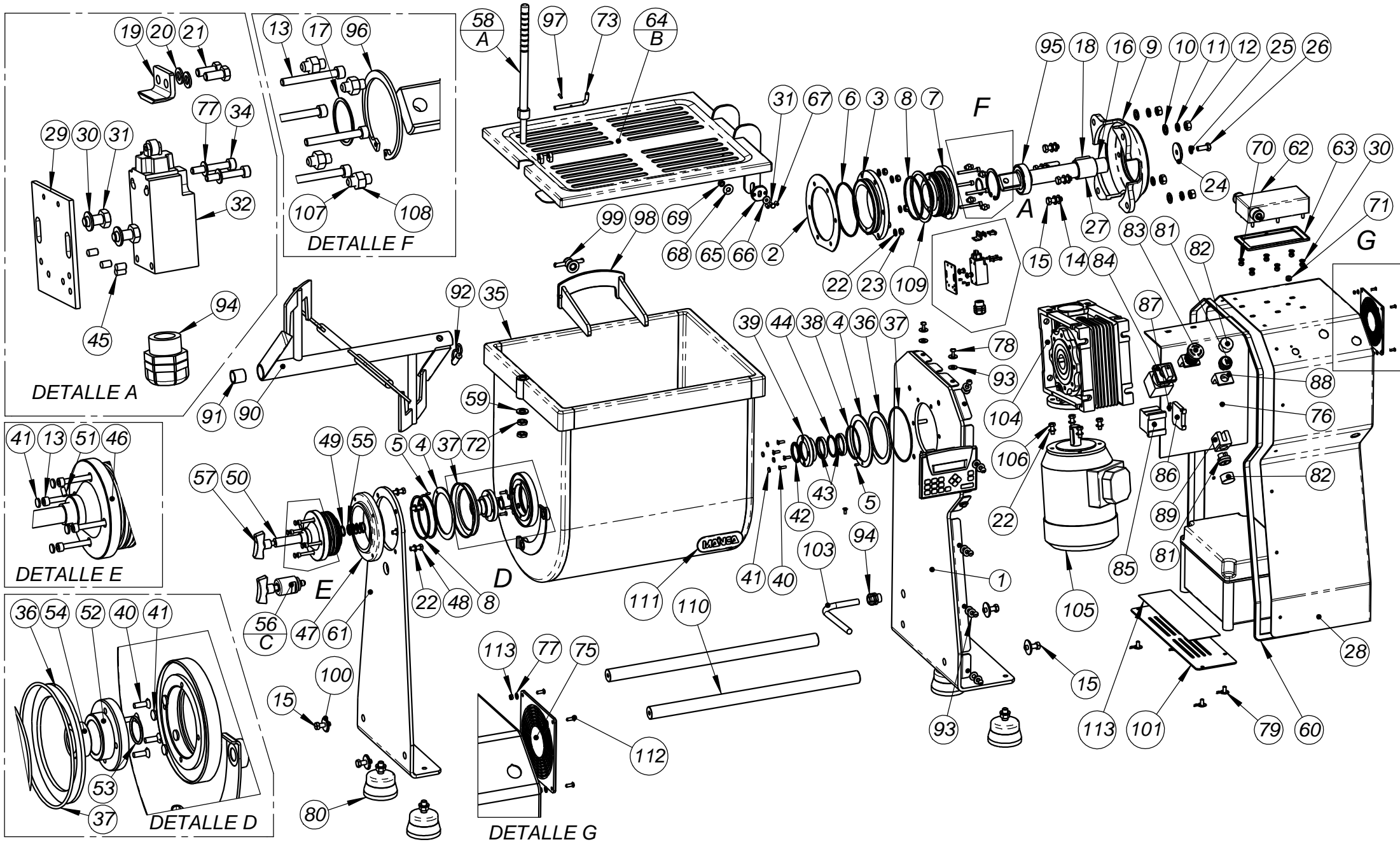


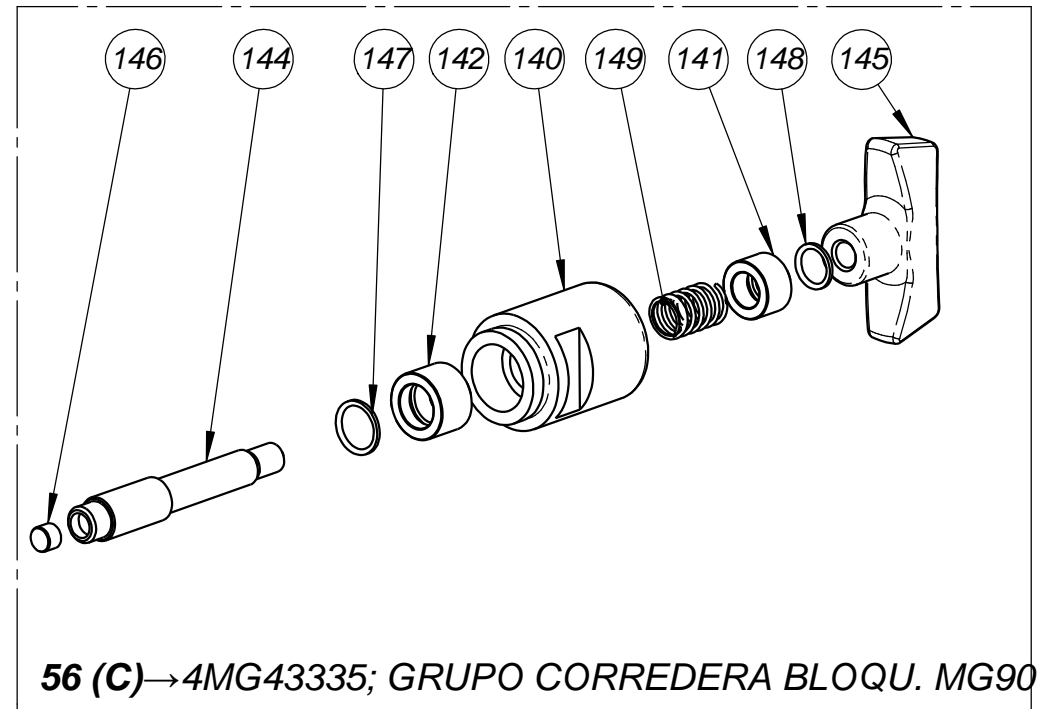
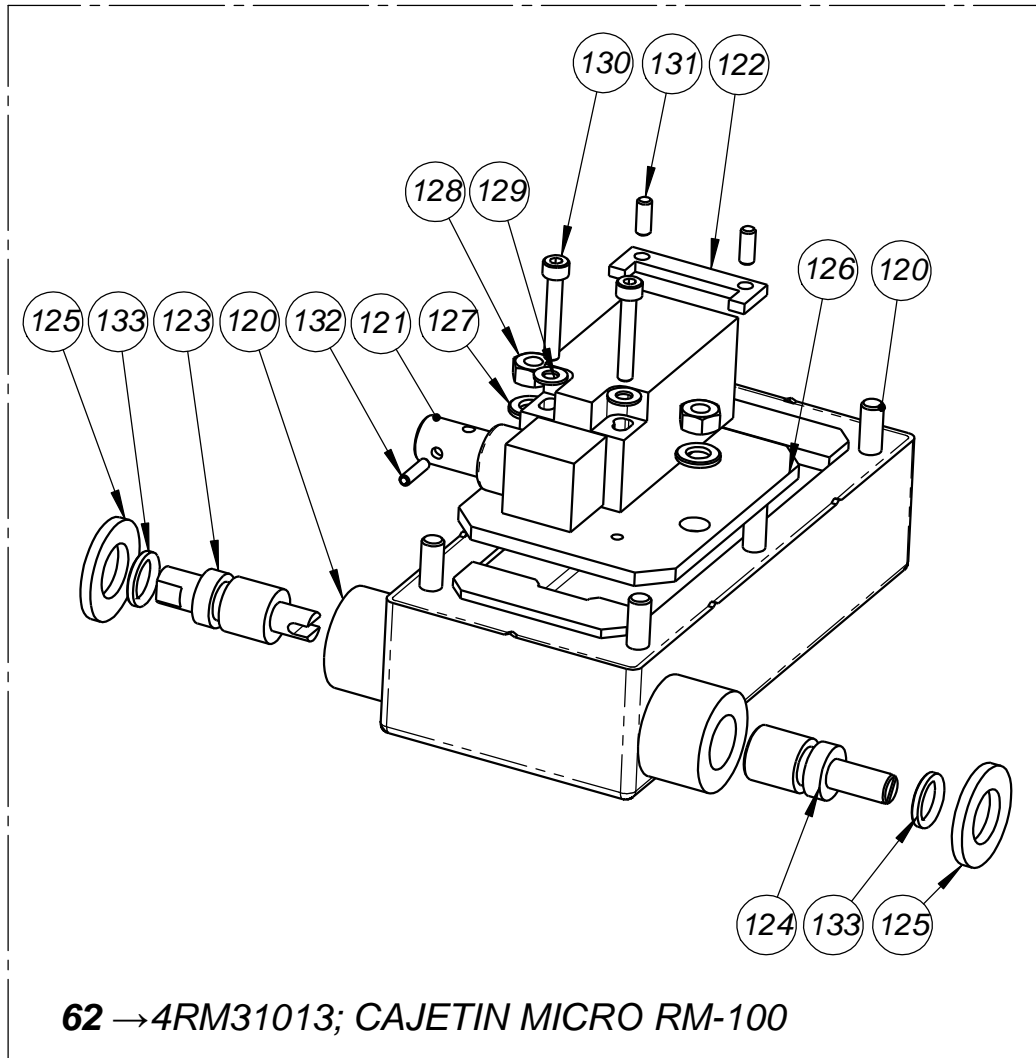
TABLA 1

			KM-1	FR-1
RC-100-V	3P ~200V/50 + PE 1.3 kW	RC-100 III	DIL EM-10 (190V 50Hz) (MOELLER)	ZE-9
RC-100-O	3P ~230V/50 + PE 1.3 kW	RC-100 III	DIL EM-10 (230V 50/60Hz) (MOELLER)	ZE-9
RC-100-P	3P ~220V/60 + PE 1.3 kW	RC-100 III	DIL EM-10 (230V 50/60Hz) (MOELLER)	ZE-9
RC-100-S	3P ~380V/60 + PE 1.3 kW	RC-100 III	DIL EM-10 (380V 60Hz) (MOELLER)	ZE-4
RC-100-R	3P ~400V/50 + PE 1.3 kW	RC-100 III	DIL EM-10 (400V 50Hz) (MOELLER)	ZE-4

CONMUTADOR-INVERSOR III



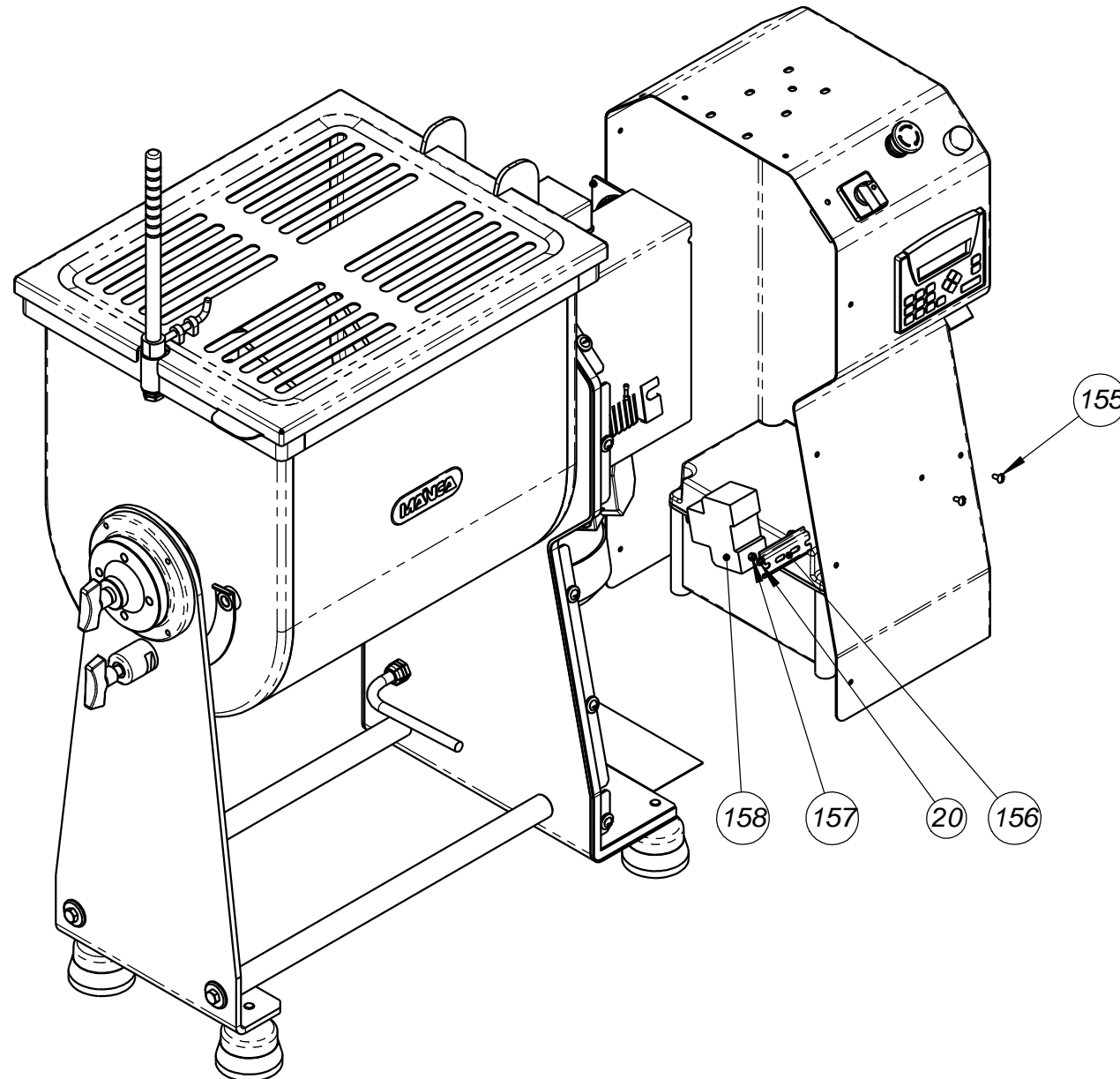




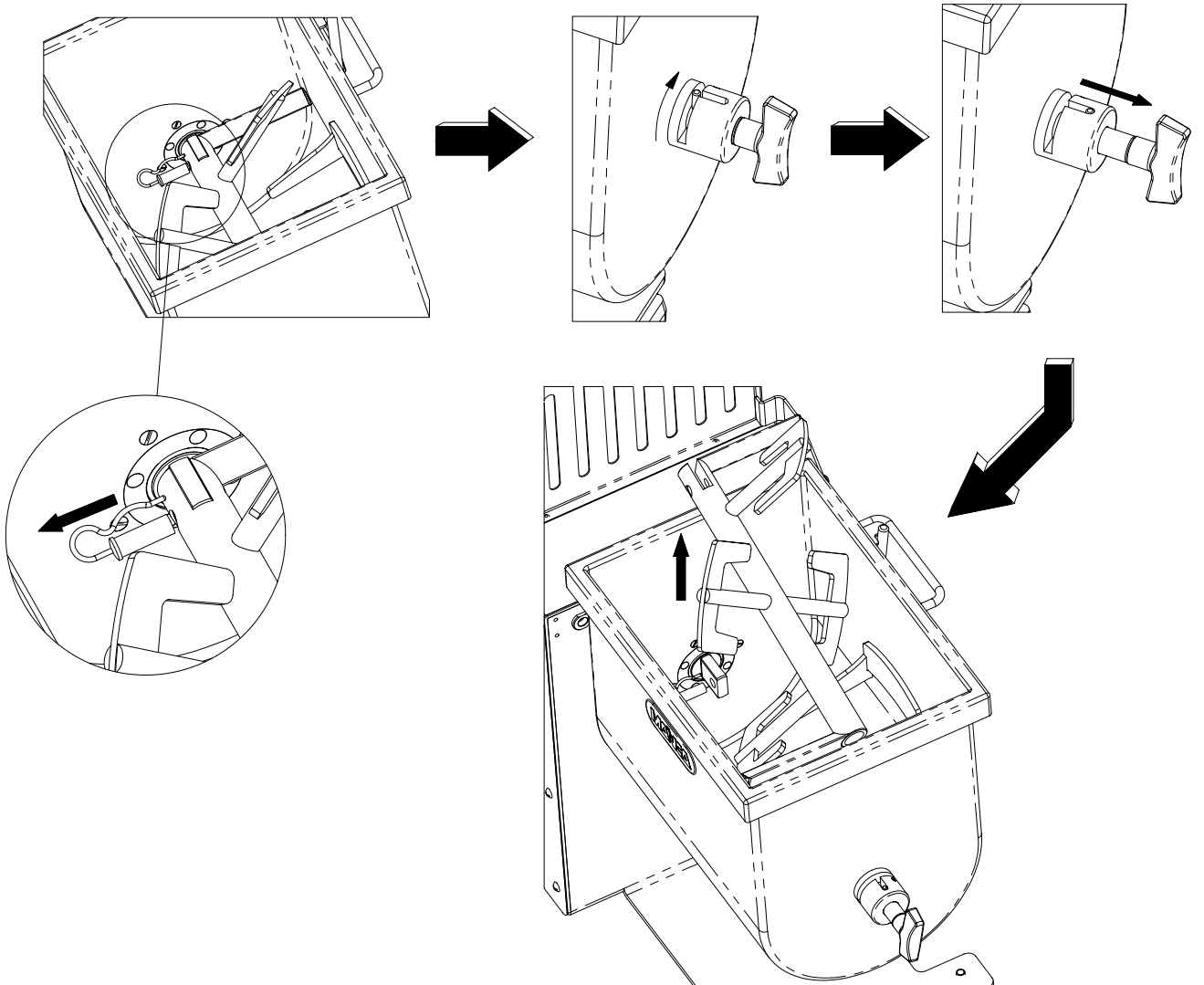
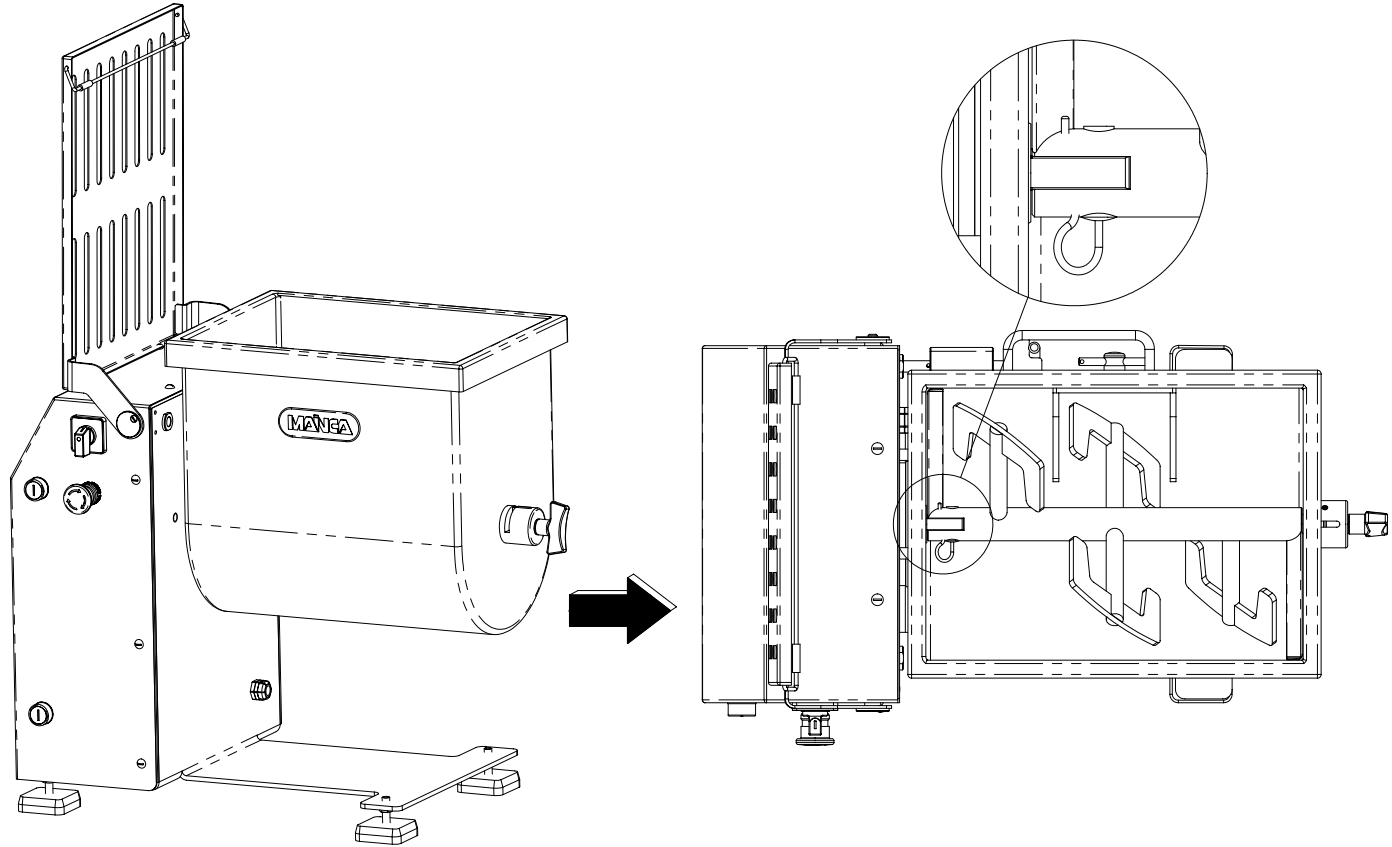
RC-100

OPCION GUARDAMOTOR

28-07-2015



RC/MG



ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	CANTIDAD
1	5RM10185	BANCADA RM-100	1
2	5MG43330	PLETINA SUPLEMENT CORONA MG-90	1
3	5RM31007	PORTADADO IZQUIERDO RM-100	1
4	5RM42386	ARANDELA TEFLON CUBELL	2
5	600710410	PASADOR CILIN 04x10 INOX	2
6	6ASTO1253	TORICA 125x3 OR	1
7	5RM31051	DADO RECIPIENTE RM-100	1
8	6TO9504VI	TORICA 95x4 (OR VI)	3
9	5MG30991	SOPORTE REDUCTOR PALA MG-90	1
10	6125112	ARANDELA 12 INOX	4
11	6127112	ARANDELA GROWER 12 INOX	4
12	6934112	TUERCA M-12 INOX	4
13	691210650	TORNILLO ALLEN 06x50 INOX	8
14	6125110	ARANDELA 10 INOX	8
15	693311030	TLLO 6C M-10x30 INOX	8
16	5RM31052	EJE IZQUIERDO RM-100	1
17	5MG43632A	ARANDELA AJUSTE PALA MG-95	1
18	6CT100840	CHAVETA 10x08x40 (AS)	2
19	5RM43462	CHAPA DETECCION SUPERIOR RM-100	1
20	6125105	ARANDELA 05 INOX	4
21	693310512	TLLO 6C M 5x12 INOX	2
22	6125108	ARANDELA 08 INOX	14
23	6934108	TUERCA M-8 INOX	6
24	5AS40489	ARANDELA RUEDA AS	1
25	6127110	ARANDELA GROWER 10 INOX	1
26	693311025	TLLO 6C M-10x25 INOX	1
27	5RM43605	CASQUILLO TOPE RM-100	1
28	5RC10224	ENVOLVENTE RM-100	1
29	5CM42351	PLACA FIJACION MICRO CM-21	1
30	6125106	ARANDELA 06 INOX	8
31	693310612	TLLO 6C M6x12 INOX	3
32	6XX1A32N	MICRO OMRON D4D 1A32N	1
33	6125104	ARANDELA 04 INOX	2
34	691210425	TORNILLO ALLEN 04x25 INOX	2
35	5RM10184	RECIPIENTE RM-100	2
36	5RM42387	ARANDELA 4 TEFLON CUBELL	2
37	6TO1003VI	TORICA 100x3 VITON	2
38	6RMTO743	TORICA 74x3 ANILLO REC RM-60-90	1
39	5RM43602	PLATINA RETENES RM-100	1
40	696310516	TORNILLO CAB PLANA M5x16	8
41	5XX40694	TAPON 10,5x2	12
42	5MG43604	RASCADOR MG-90	1
43	6RT405207M	RETEN 40x52x7 G-1 MUELLE INOX	2
44	5MG43603	ANILLO SEPARADOR RETENES MG-95	1
45	600710406	PASADOR CILINDRICO 04x06 INOX	4
46	5RM31009	DADO DERECHO RM-100	1
47	5RM31010	PORTADADO DERECHO RM-100	1
48	693310825	TLLO 6C 08x25INOX	4
49	6TO2025	TORICA 20x2.5	1
50	5RM42024	EJE DERECHO	1
51	6734310510	PASSADOR ELASTICO 05x10 INOX	1
52	5RM42025	PLATINA RECIPIENTE DERECHO RM	1
53	6TO2525	TORICA 25x2.5	1
54	5RM42031	CASQUILLO PLATINA RM-60-90	1
55	5RM41970	MUELLE EJE DERECHO comprimit a 38	1
56	4MG43335	GRUPO CORREDERA BLOQU. MG90	1
57	6RM3772	MANETA OPAC 3772 M-10	1
58	5RM43470	PALANCA RECIPIENTE RM-100	1

ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	CANTIDAD
59	6125114	ARANDELA 14 INOX	1
60	6XX41478	JUNTA ENVOLVENTE RM-100	1
61	5RM31057	SOPORTE LATERAL RM-100	1
62	4RM31013	CAJETIN MICRO RM-100	1
63	5RM42983	JUNTA CAJETIN RM-90 NOU	1
64	5RM20334	TAPA RECIPIENTE RM-100	1
65	5RM43752	ARANDELA AJUSTE MICRO RM-100	1
66	69021106	ARANDELA ALA ANCHA M6 INOX	1
67	691610612	ESPARRAGO ALLEN M6x12 INOX	1
68	5CH40860	ARANDELA DESLIZ. EJE CENTRAL	1
69	6985108	TUERCA AUTOBLOCANTE M-8 INOX	1
70	6934106	TUERCA M-6 INOX	6
71	6AS225	PASACABLES REF. 225	1
72	6439114	TUERCA BAJA M-14 INOX	2
73	5RM43469	FIJADOR RM-100	1
74	6RM622	TOPE A PRESION CON RANURA 622	2
75	4PM41912	GRUPO TAPA VENTILADOR	1
76	5RC31291	PROTECTOR CAMARA	1
77	6934104	TUERCA M-4 INOX	4
78	6POEI0516	TRNLLO POELIER M5x16 INOX	17
79	6CR22809	GRAPA 2222809 CM-41	4
80	4XX42437RM	GRUPO TACO BASE RM-PM	4
81	6M22DGX1	PULSADOR MARCHA I	2
82	6M22TD	MEMBRANA PULSADOR	2
83	6NP2ES542	PULSADOR SETA D40 CC	1
84	6INT048213	INTERRUPTOR INVERSOR	1
85	6EM10400	CONTACTOR DIL EM-10 400v	1
86	6CG120	BORNE PORAFUSIBLES CSFL4U	1
87	6FUS19195	FUSIBLE T 2A REF-19195 CR-GS	1
88	6MK10	CAMARA A+K10	1
89	6M22AK11	CAMARA A+K01+K10	1
90	4RM20359	GRUPO NUCLEO RM-100	1
91	5RM42030	CASQUILLO NUCLEO RM-90-100	1
92	4MG43245	CONJUNTO RESORTE MG-90	1
93	5SM42009	ARANDELA GOMA PM-70	26
94	6PEPG13,5C	PRENSA ESTOPA PG-13,5 CAP-TOP	2
95	6RD62072RS	RODAMIENTO RADIAL 6207 2RS	1
96	6472I72	SEEGER I-72	1
97	6007I0414	PASADOR CILIN. 04x14 INOX	1
98	5RM31058	ROMPEDORES RM-100	1
99	5MG43626	TUERCA CON MANETA MG-95	1
100	69021110	ARANDELA ALA ANCHA M10 INOX	4
101	5RM31079	TAPA INFERIOR RM-100	1
102	6XX68210	MALLA TAPA INFERIOR RM-100	1
103	4XX41469A	GRUPO CABLE LINEA 4x1,5	1
104	5MG31075	REDUCTOR MK-90 60-1 Ø35	1
105	5MG30992	MOTOR 80 III 1.75HP MG-95	1
106	6933I0820	TLLO 6C 08x20 INOX	4
107	6551P0820	ESPARRAGO M8x20 Ref.00100101071	4
108	6934P08	TUERCA M8 Ref.00100101112	4
109	5MG43639	ARANDELA TEFLON MG-95	1
110	5RM43658	BARRA UNION	2
111	5XX41368M	PLAQUITA MEDIANA R - S MAINCA 3M	1
112	6964I0412	TORNILLO GOTA SEBO M4x12	4
113	6125I04	ARANDELA 04 INOX	4
114	5MG31017		

ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	CANTIDAD
62- 4RM31013; CAJETIN MICRO RM-100			
120	5RM31013	CAJETIN MICRO RM-100	1
121	6D4NH4BAS	MICRO OMRON D4NH-4BAS	1
122	5RM42034	U GRUESO PLACA RM-35	1
123	5RM43751	EJE ARRASTRE MICRO RM-100	1
124	5RM43465	EJE MICRO RM-100	1
125	5RM43466	ARANDELA 19x15x3 RM-100	2
126	5RM42087	GRUESO PLACA RM-35-60-90	1
127	6125106	ARANDELA 06 INOX	2
128	6934106	TUERCA M-6 INOX	2
129	6125104	ARANDELA 04 INOX	2
130	691210425	TORNILLO ALLEN 04x25 INOX	2
131	600710410	PASADOR CILIN 04x10 INOX	2
132	614811312	PASADOR ELASTICO 3x12 INOX	1
133	6TO0925	TORICA 9x2.5	2
56(C)- 4MG43335; GRUPO CORREDERA BLOQ			
140	5MG43335	SOPORTE CORREDERA MG90	1
141	5MG43350	CASQUILLO TRASERO CORREDERA MG-90	1
142	5MG43349	CASQUILLO DELANTERO CORREDERA MG-90	1
144	5MG43367	CORREDERA BLOQUEO MG-90	1
145	6RM3772	MANETA OPAC 3772 M-10	1
146	5CM42695	TAPON PLATINA FRONTAL CM-41	1
147	6TO152	TORICA 15x2	1
148	6TO122	TORICA 12x2	1
149	5AS40487	MUELLE VOLCAJE RM-35	1
OPCION GUARDAMOTOR			
155	6POEI0512	TRNLLO POELIER M5x12 INOX	2
156	5XX41076	GUIA CONTACTOR	1
157	6985104	TUERCA AUTOBLOCANTE M-05 INOX	1
158	6PKZM1	INTERRUPTOR PROTECTOR DE MOTOR	1