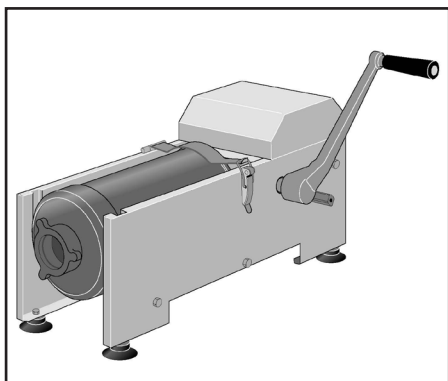
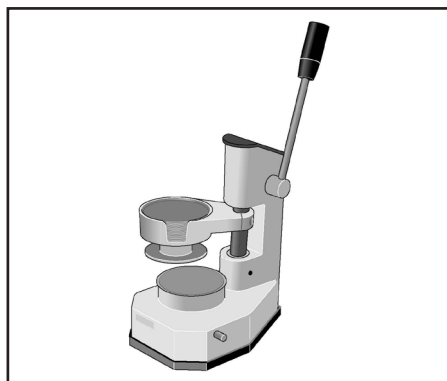


**LT7OR - LT7VE -
LT14OR - LT14VE**



F10 - F130



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL

Translation of the original instructions

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Traduction des instructions originales

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перевод оригинальных инструкций

تعليمات الاستخدام والصيانة

ترجمة التعليمات الأصلية

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie e a ciascuna delle quali viene attribuito un particolare significato.



AVVERTENZA

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati.



ATTENZIONE PERICOLO

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica; o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



È VIETATO

Per indicare operazioni che NON DEVONO essere eseguite.

Conformità

L'apparecchio risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo dell'apparecchio.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INDICE

Indice

1	SICUREZZA.....	4
1.1	Informazioni importanti per la sicurezza	4
1.1.1	Avvertenze generali	4
1.1.2	Divieti	6
2	Presentazione dell'apparecchio.....	7
2.1	Identificazione.....	7
2.2	Ambiente di lavoro.....	8
2.3	Dati tecnici e dimensionali	8
2.3.1	Insaccatrice	8
2.3.2	Pressamburger.....	8
2.4	Descrizione	9
2.4.1	Insaccatrice	9
2.4.2	Pressahamburger.....	9
3	Utilizzo dell'apparecchio	10
3.1	Ricevimento del prodotto	10
3.2	Trasporto e movimentazione	10
3.3	Prima messa in funzione.....	11
3.3.1	Pulizia preliminare	11
3.4	Componenti principali.....	12
3.4.1	Insaccatrice	12
3.4.2	Pressamburger.....	13
3.5	Uso	14
3.5.1	Insaccatrice	14
3.5.2	Pressamburger.....	14
4	Pulizia dell'apparecchio.....	15
4.1	Pulizia a fine lavorazione.....	16
4.1.1	Insaccatrice	16
4.1.2	Pressamburger.....	16
4.2	Lunghi periodi di inattività	16
4.3	Manutenzione programmata	17
4.3.1	Tabella manutenzioni programmate.....	17
4.4	Manutenzione straordinaria.....	18
4.5	Possibili anomalie di funzionamento	18
4.6	Smaltimento	18
5	Allegati	19

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali



AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore dell'apparecchio e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per garantirne un funzionamento sicuro.**
- Il prodotto viene consegnato in unico collo; assicurarsi dell'integrità della fornitura e in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto l'apparecchio.
- In caso di danni all'imballo dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- Per un corretto utilizzo dell'apparecchio appoggiarlo stabilmente su un piano di appoggio resistente, stabile, livellato e la cui superficie sia facilmente pulibile e sanificabile in modo da evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono:
 - *Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.*
 - *Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40°C) e il 90% (rilevata a 20°C).*
- Rimuovere qualsiasi utensile dall'apparecchio prima di metterlo in servizio.
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizioni di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Il non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
 - *svuotarlo completamente ed effettuare le operazioni di pulizia.*
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio questo deve essere immediatamente arrestato e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1.1.2 Divieti



È VIETATO

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità dell'apparecchio. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- È VIETATO l'uso dell'apparecchio ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- È VIETATO che i bambini giochino con l'apparecchio.
- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nell'apparecchio quando questo è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO appoggiare qualsiasi oggetto sull'apparecchio, sia in fase di utilizzo sia quando questo è a riposo.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

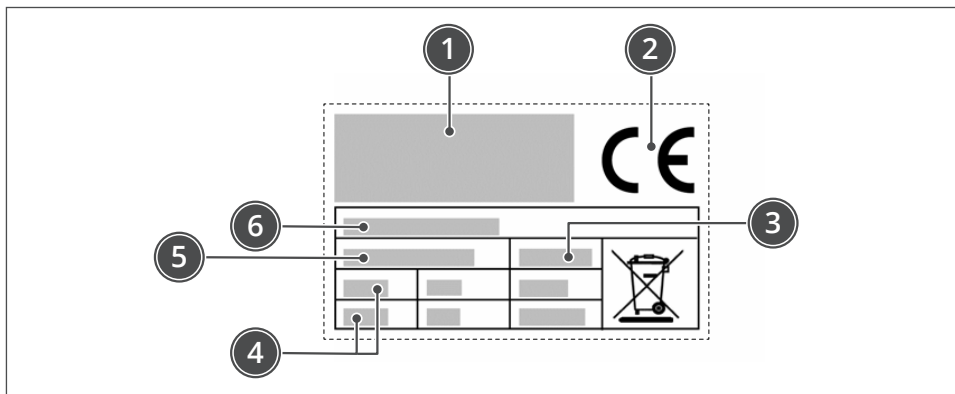
AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

L'apparecchio è provvisto di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che l'apparecchio ne sia provvisto, in caso contrario avvertire immediatamente il costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.



- 1 Identificazione del costruttore
- 2 Marcatura CE di conformità
- 3 Anno di costruzione
- 4 Dati tecnici
- 5 Numero di matricola
- 6 Modello dell'apparecchiatura



AVVERTENZA

I prodotti sprovvisti di targhetta devono essere ritenuti anonimi e potenzialmente pericolosi.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.2 Ambiente di lavoro

L'apparecchio può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:

- temperatura ambiente: da +4°C a + 40°C
- umidità: max 90%
- illuminazione: il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo)
- altitudine: massimo 2000 m.s.l.m. (per utilizzi oltre questa quota consultare il costruttore).

2.3 Dati tecnici e dimensionali

2.3.1 Insaccatrice

Descrizione	Unità di misura	LT7/OR	LT7/VE	LT14/OR	LT14/VE
Capacità contenitore portaimpasto	Litri	7		14	
Diametro imbuti in dotazione	mm	Ø15 – Ø23 – Ø29 – Ø38			
Dimensioni apparecchiatura	mm	1200x400x400(h)	400x450x1050(h)	1550x450x450(h)	450x450x1400(h)
Peso netto	kg	18	26	27	36
Tipo di installazione		Installazione a banco			

2.3.2 Pressamburger

Descrizione	Unità di misura	F/10	F/130
Diametro prodotto alimentare	mm	100	130
Dimensioni apparecchiatura	mm	370x250x500	420x275x530
Peso netto	kg	5	5,5
Tipo di installazione		Installazione a banco	

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4 Descrizione

2.4.1 Insaccatrice

- L'insaccatrice è un'apparecchiatura ad azionamento manuale, progettata e costruita per realizzare insaccati di carne cruda (bovina, suina, ecc.) destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è particolarmente indicata per l'uso professionale e, data la sua semplicità di utilizzo, non richiede un particolare addestramento. È comunque necessario che gli utilizzatori, durante l'uso, rispettino le norme igieniche previste nell'ambito del trattamento di prodotti destinati all'alimentazione

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione e la sicurezza di esercizio.
- I modelli dell'apparecchiatura si differenziano anche per il tipo di funzionamento (verticale o orizzontale) e per la capacità del contenitore portaimpasto (cilindro).

2.4.2 Pressamburger

- Il pressamburger F/10 è un'apparecchiatura ad azionamento manuale, progettata e costruita per realizzare polpette di carne (hamburger, svizzere, ecc.), destinate all'alimentazione delle persone.
- Le polpette di carne possono essere confezionate con materiale appropriato, specifico per prodotti alimentari, di forma circolare (dischetti).
- L'apparecchiatura è particolarmente indicata per l'uso professionale e, data la sua semplicità di utilizzo, non richiede un particolare addestramento. È comunque necessario che gli utilizzatori, durante l'uso, rispettino le norme igieniche previste nell'ambito del trattamento di prodotti destinati all'alimentazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3 Utilizzo dell'apparecchio

3.1 Ricevimento del prodotto

L'apparecchio viene consegnato in collo unico, protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.

In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura e per facilitarne la movimentazione, l'imballo può essere pallettizzato.



AVVERTENZA

Al ricevimento dell'apparecchio, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"5 Allegati" a pagina 19*.



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

3.2 Trasporto e movimentazione



ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuto a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni all'apparecchio causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Effettuare le operazioni di sollevamento manuale in almeno due persone.

Una volta tolto l'imballo, la movimentazione in sicurezza dell'apparecchio si effettua seguendo le indicazioni (carico e scarico) riportate direttamente sull'imballo.

3.3 Prima messa in funzione



AVVERTENZE

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo *"2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 8*.
- La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto dell'apparecchio e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare l'apparecchiatura, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.



AVVERTENZA

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

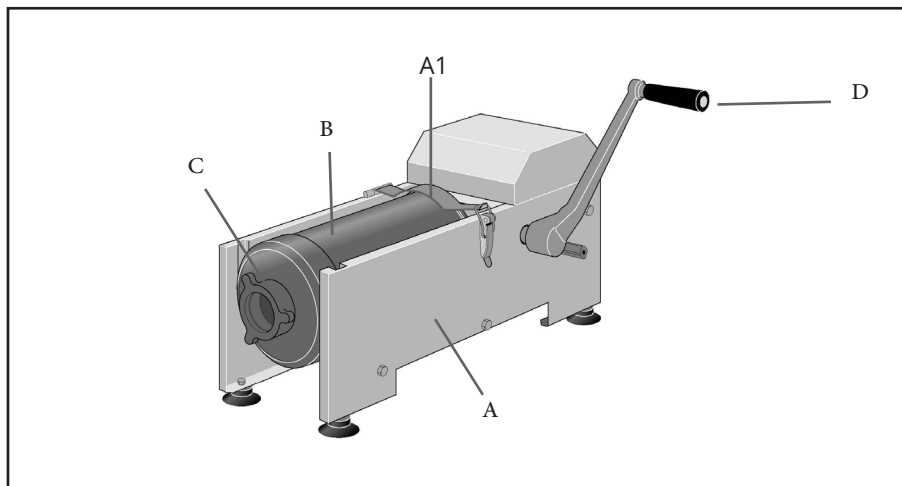
RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.4 Componenti principali

3.4.1 Insaccatrice



L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.

- 1 A - Struttura** è realizzata in acciaio inox ed è equipaggiata con un sistema di aggancio A1 per il contenitore portaimpasto.
- 2 B - Contenitore portaimpasto** contiene il prodotto alimentare da insaccare.
- 3 C - Bocca di estrusione** può essere equipaggiata con imbuti di vario diametro in funzione del tipo di insaccato da realizzare.
- 4 D - Manovella** serve per premere il prodotto alimentare. La manovella può essere inserita in due innesti: uno per premere il prodotto o far arretrare lentamente il pistone, l'altro per far scorrere velocemente il pistone.

IT

EN

FR

DE

ES

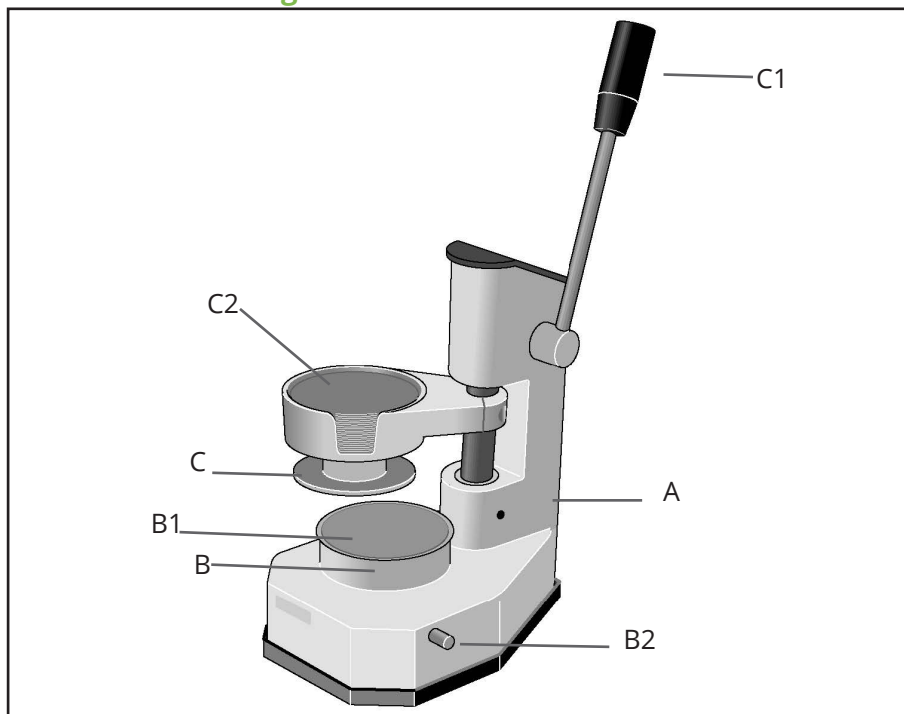
PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.4.2 Pressamburger



L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.

- 1 **A - Struttura** è realizzata in alluminio anodizzato.
- 2 **B - Bacinella** serve per contenere il prodotto alimentare da pressare. È equipaggiata con un disco estraattore (B1) che, tramite il pulsante (B2), facilita il prelievo del prodotto pressato
- 3 **C - Pressore** serve per pressare il prodotto alimentare tramite la leva (C1). Il pressore è equipaggiato con un vano (C2) predisposto per contenere i dischetti di confezionamento.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.5 Uso

3.5.1 Insaccatrice

- 1 Far arretrare completamente il pistone tramite la manovella (D).
- 2 Sganciare il sistema di aggancio (A1) e ruotare il contenitore portaimpasto (B) in una posizione adeguata per il suo riempimento.
- 3 Riempire il contenitore portaimpasto di prodotto alimentare.
- 4 Riposizionare il contenitore portaimpasto nella posizione iniziale e bloccarlo con il sistema di aggancio (A1).
- 5 Premere il prodotto alimentare verso la bocca di uscita (C) tramite la manovella (D).



AVVERTENZA

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

3.5.2 Pressamburger

- 1 Alzare il pressore.
- 2 Premere il pulsante (B2) e contemporaneamente premere sul disco estrattore B1 per portarlo nella parte inferiore della bacinella.
- 3 Inserire un dischetto nella bacinella (B2), riempirla con una quantità sufficiente di prodotto alimentare macinato (non eccedente la capacità della bacinella) e ricoprirlo con un altro dischetto.
- 4 Abbassare il pressore e premere leggermente per pressare il prodotto alimentare macinato.
- 5 Alzare il pressore, premere il pulsante (B2) e prelevare il prodotto alimentare pressato.



AVVERTENZA

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

4 Pulizia dell'apparecchio



AVVERTENZA

- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.
- Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.
- Non utilizzare utensili a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare spugne, pagliette abrasive o utensili che abbiano in precedenza pulito metalli o leghe metalliche per la pulizia dell'apparecchio.
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente l'apparecchio dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo dell'apparecchio e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.
- Non lasciare mai l'apparecchio sporco tra due lavorazioni.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

4.1 Pulizia a fine lavorazione

Alla fine di ogni lavorazione l'apparecchio deve essere opportunamente pulito avendo cura di scrostare e pulire le superfici da eventuali residui di prodotto alimentare.

La pulizia delle superfici esterne dell'apparecchiatura può essere fatta con un panno morbido umido o con una spugna.

Inoltre pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

4.1.1 Insaccatrice

- Far arretrare completamente il pistone tramite la manovella (D).
- Sganciare il sistema di aggancio A1 e ruotare il contenitore portaimpasto (B) in una posizione adeguata per la sua pulizia.
- Lavare il contenitore portaimpasto e il pistone con detergenti per uso alimentare, risciacquarli ed asciugarli accuratamente.
- Rimettere il pistone e il contenitore portaimpasto nella loro posizione originaria.
- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

4.1.2 Pressamburger

Pulire accuratamente con un panno umido o con una spugna tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.

4.2 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio:

- effettuare una pulizia generale dell'apparecchio
- ricoprire accuratamente l'apparecchio con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

4.3 Manutenzione programmata

Una manutenzione regolare è essenziale per mantenere inalterate nel tempo le prestazioni dell'apparecchio e garantirne un funzionamento sicuro.

4.3.1 Tabella manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Pulizia macchina	Controllo visivo	Giornaliera	
Controllo dei dispositivi di sicurezza	Controllo visivo	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni
	Controllo funzionale	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza, dell'interblocco e degli elementi di avvio e arresto dell'apparecchiatura
Controllo integrità della targhe e dei pittogrammi di sicurezza	Controllo visivo	Settimanale	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza. In caso di loro illeggibilità o distacco richiederne al Costruttore una copia



ATTENZIONE PERICOLO

In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, non utilizzarlo e contattare obbligatoriamente Costruttore.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

4.4 Manutenzione straordinaria



ATTENZIONE PERICOLO

- Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
- Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche, di dispositivi di protezione, di dispositivi di sicurezza, oppure l'accesso all'impianto elettrico e alle schede elettroniche deve essere effettuato esclusivamente dal Costruttore.

4.5 Possibili anomalie di funzionamento

Questa sezione contiene alcune soluzioni per i problemi che potrebbero insorgere durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anormale NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore

4.6 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita dell'apparecchio, anche le operazioni di smantellamento devono essere eseguite da personale qualificato.

Questo prodotto è costituito da vari tipi di materiali: alcuni possono essere riciclati, altri devono essere smaltiti. Informatevi sui sistemi di riciclaggio o smaltimento previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio per questa categoria di prodotto.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ALLEGATI



ATTENZIONE PERICOLO

- Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.
- I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.



AVVERTENZA

Come indicato dal simbolo a lato, è vietato gettare questo prodotto nei rifiuti domestici. Eseguire quindi la "raccolta separata" per lo smaltimento, secondo i metodi previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio, oppure riconsegnare il prodotto al venditore nel momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.



5 Allegati

A corredo dell'apparecchio viene fornita la seguente documentazione allegata:

- Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- Dichiarazioni di conformità
- Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

Each of the symbols used in this manual correspond to a specific given meaning.



WARNING

To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the equipment and/or materials used by it.



CAUTION! HAZARD

To indicate operations which may cause injury of a generic nature, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

To indicate operations which may cause injury from electrical accidents, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



IT IS PROHIBITED TO

To indicate operations which **MUST NOT** be performed.

Compliance

The equipment complies with the necessary directives for proper placing on the market. The full text of the declarations of conformity is provided with the documentation supplied with the equipment.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INDEX

Table of contents

1	SAFETY	4
1.1	Important safety information	4
1.1.1	General warnings	4
1.1.2	Prohibitions	6
2	Equipment presentation	7
2.1	Identification	7
2.2	Working environment	8
2.3	Technical data and dimensions	8
2.3.1	Stuffer	8
2.3.2	Hamburger press	8
2.4	Description	9
2.4.1	Stuffer	9
2.4.2	Hamburger press	9
3	Using the equipment	10
3.1	Product receiving	10
3.2	Transport and handling	10
3.3	Initial start-up	11
3.3.1	Preliminary cleaning	11
3.4	Main components	12
3.4.1	Stuffer	12
3.4.2	Hamburger press	13
3.5	Use	14
3.5.1	Stuffer	14
3.5.2	Hamburger press	14
4	Cleaning the equipment	15
4.1	Cleaning at the end of the process	16
4.1.1	Stuffer	16
4.1.2	Hamburger press	16
4.2	Long periods of inactivity	16
4.3	Scheduled maintenance	17
4.3.1	Scheduled maintenance table	17
4.4	Extraordinary maintenance	18
4.5	Possible operating faults	18
4.6	Disposal	18
5	Attachments	19

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

- This manual is the property of the equipment manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the equipment, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the equipment to ensure safe operation.**
- The product is delivered in a single package. Ensure the supply is intact and contact the local distributor that sold you the equipment if anything is damaged or missing.
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- For proper equipment use, place it in a stable position on a strong, stable, level surface that can be cleaned and sanitised to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.
- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the equipment and its parts, please contact the local distributor for further information.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- The conditions required for proper equipment operation are:
 - *Ambient temperature no lower than 5°C.*
 - *Relative humidity between 50% (detected at 40°C) and 90% (detected at 20°C).*
- Remove any utensils from the equipment before the initial start-up.
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Carry out the following as a minimum if the equipment is unused for a long period:
 - *empty it completely and clean it.*
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

1.1.2 Prohibitions



IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT leave the equipment exposed to atmospheric agents.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT allow children to play with the equipment.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the equipment when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT place anything on the equipment when it is in operation or in standby.
- DO NOT use the equipment in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the equipment while it is running. Always use it under suitable operating conditions.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the equipment.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

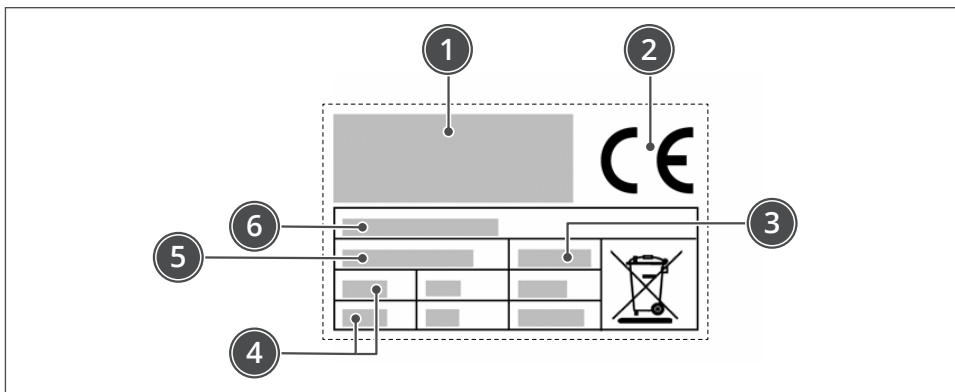
AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2 Equipment presentation

2.1 Identification

The equipment is fitted with a nameplate stating the product data. Ensure the nameplate is fitted. If not, inform the manufacturer and/or dealer immediately. Equipment without a nameplate must not be used, or the manufacturer will forfeit all liability.



- 1 Manufacturer identification
- 2 CE marking of conformity
- 3 Year of manufacture
- 4 Technical data
- 5 Serial number
- 6 Equipment model



WARNING

Products without a nameplate are to be considered anonymous and potentially hazardous.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2.2 Working environment

The equipment can operate in locations with the following environmental conditions:

- ambient temperature: from +4°C to +40°C
- humidity: max 90%
- lighting: the location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use)
- altitude: max 2000 m above sea level (contact the manufacturer for use above this altitude).

2.3 Technical data and dimensions

2.3.1 Stuffer

Description	Unit of measure	LT7/OR	LT7/VE	LT14/OR	LT14/VE
Food container capacity	Litres	7		14	
Supplied funnel diameter	mm	ø15 – ø23 – ø29 – ø38			
Appliance dimensions	mm	1200x400x400(h)	400x450x1050(h)	1550x450x450(h)	450x450x1400(h)
Net weight	kg	18	26	27	36
Type of installation		Worktop installation			

2.3.2 Hamburger press

Description	Unit of measure	F/10	F/130
Food product diameter	mm	100	130
Appliance dimensions	mm	370x250x500	420x275x530
Net weight	kg	5	5,5
Type of installation		Worktop installation	

EQUIPMENT PRESENTATION

2.4 Description

2.4.1 Stuffer

- The stuffer is a manually driven appliance designed and constructed to produce raw meat sausages (beef, pork, etc.) for human consumption.
- The appliance is particularly suitable for professional use and, due to its ease of use, requires no special training. In any case, it is necessary that users, during use, comply with the hygiene rules laid down in the context of handling products intended for foodstuffs

Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

- The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance and operating safety.
- Appliance models also vary according to operating type (vertical or horizontal) and by container capacity (cylinder).

2.4.2 Hamburger press

- The hamburger press F/10 is a manually driven appliance designed and constructed to produce hamburgers for human consumption.
- Hamburgers can be packaged with suitable circular shaped material (disks), specific for food products.
- The appliance is especially indicated for professional use and, since easy to use, does not require special training. However, users must observe the hygienic regulations on food product processing during use.

Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3 Using the equipment

3.1 Product receiving

The equipment is delivered in a single package, protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.

The package may be fastened to a pallet depending on the equipment characteristics and to make it easier to handle.



WARNING

On receiving the equipment, check all components are intact. If any parts are damaged or missing, contact your local dealer to agree on how to proceed.

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"5 Attachments" a pagina 19*.



WARNING

All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD

- The equipment must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.
- The warranty does not cover damage to the equipment caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.
- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.
- Manual lifting must be carried out by at least two people.

Once the packing is removed, the equipment must be handled following the loading and unloading instructions stated on the packing.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.3 Initial start-up



WARNING

- Before starting the equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment" a pagina 8*.
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of equipment failure and accidents arising from direct or indirect contact.

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.



WARNING

Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

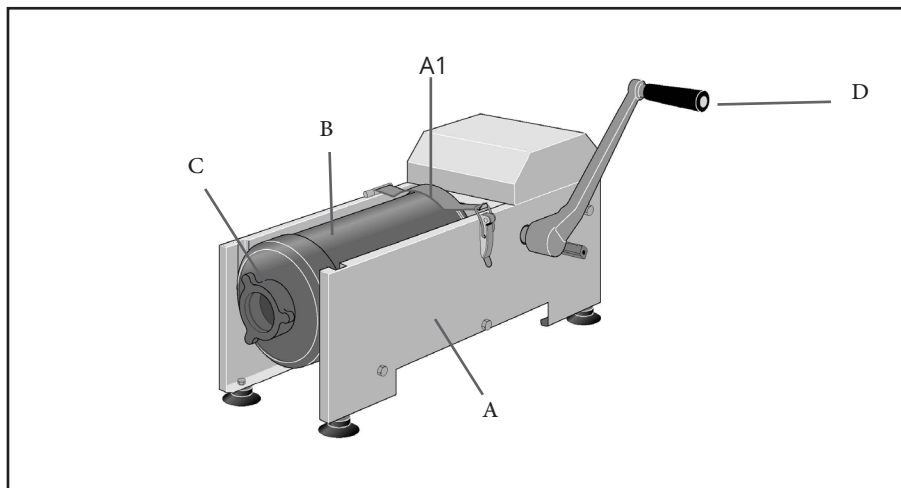
RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.4 Main components

3.4.1 Stuffer



The illustration depicts the main components of an equipment model and the list shows their description and function.

- 1 **A - Structure** is made of stainless steel and is equipped with an A1 coupling system for the dough container.
- 2 **B - Dough container** contains the food product to be encased.
- 3 **C - Extrusion outlet** can be equipped with funnels of various diameters depending on the type of encasing to be made.
- 4 **D - Crank** used to press the foodstuff. The crank can be engaged in two couplings: one to press the product or slowly retract the piston, the other to slide the piston quickly.

IT

EN

FR

DE

ES

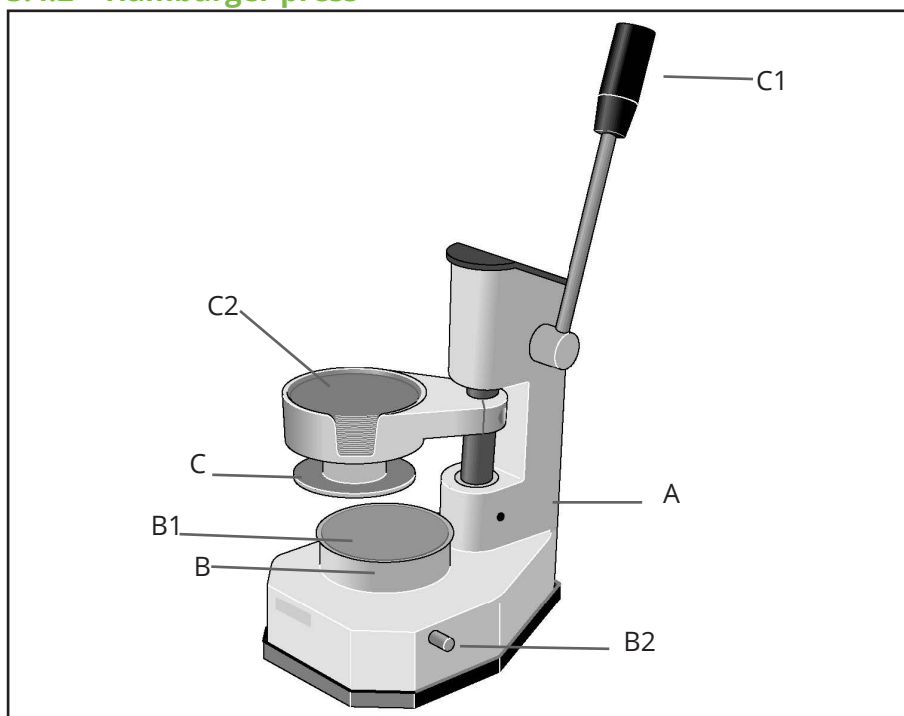
PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.4.2 Hamburger press



The illustration shows the main appliance components and the list states their description and function.

- 1 A - Structure** is made of anodised aluminium.
- 2 B - Basin** used to contain the foodstuff to be pressed. It is equipped with an extractor disc (B1) which, by means of the button (B2), facilitates the removal of the pressed product
- 3 C - Presser** used to press the foodstuff by means of the lever (C1).

The presser is equipped with a compartment (C2) designed to hold the packaging discs.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.5 Use

3.5.1 Stuffer

- 1 Fully retract the piston using the crank (D).
- 2 Release the fastening system (A1) and rotate the food container (B) to a position suitable for filling.
- 3 Fill the food container with food product.
- 4 Return the food container to the initial position and lock it using the fastening system (A1).
- 5 Press food product towards the outlet mouth (C) using the crank (D).



WARNING

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

3.5.2 Hamburger press

- 1 Lift the press.
- 2 Press the button (B2) and simultaneously press the extractor disk (B1) to move it to the lower part of the basin.
- 3 Insert a disk in the basin (B2), fill it with enough ground food product (do not exceed basin capacity) and cover it with another disk.
- 4 Lower the press and slightly press ground food product with the press.
- 5 Lift the press, press the button (B2) and remove pressed food product.



WARNING

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT

4 Cleaning the equipment



WARNING

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.
- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.
- Never leave the equipment dirty between processes.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT

4.1 Cleaning at the end of the process

At the end of each process the equipment must be properly cleaned to remove any food residue from its surfaces.

The outer surfaces can be wiped with a soft damp cloth or sponge.

Clean the work surface and all surrounding areas thoroughly.

4.1.1 Stuffer

- Fully retract the piston using the crank (D).
- Release the fastening system (A1) and rotate the food container (B) to a position suitable for cleaning.
- Wash the food container and piston with food safe detergents, rinse and dry thoroughly.
- Return the piston and food container to their original positions.
- Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
- Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

4.1.2 Hamburger press

Use a damp cloth or sponge to accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.

4.2 Long periods of inactivity

If the equipment is unused for a long period:

- carry out a general cleaning of the equipment
- cover the equipment with a sheet to protect it from dust and dirt.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT

4.3 Scheduled maintenance

Regular maintenance is essential for maintaining equipment performance and guaranteeing its safe operation over time.

4.3.1 Scheduled maintenance table

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the equipment and working area
Clean the machine	Visual check	Daily	
Check the safety devices	Visual check	Daily, before operation	- Carry out a visual inspection to check the safety and protective devices are intact
	Functional check	Daily, before operation	- Run a functional check of the safety devices, interlock and start and stop elements
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	- Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer



CAUTION! HAZARD

If the safety devices malfunction, are damaged or fail to trip, disconnect the equipment from the power supply immediately, do not use it and contact the manufacturer.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT

4.4 Extraordinary maintenance



CAUTION! HAZARD

- Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
- Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer.

4.5 Possible operating faults

This section contains solutions to problems that may arise during equipment use.

Fault	Cause	Possible solution
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer

4.6 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, equipment disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel.

This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ATTACHMENTS



CAUTION! HAZARD

- Some product parts may contain polluting or hazardous substances that, if released into the environment, could harm the environment and human health.
- Current local regulations may impose heavy penalties in the event of improper disposal of this product.



WARNING

As indicated by the adjacent symbol, this product must not be disposed of with domestic waste. It must be recycled in accordance with local regulations or returned to the vendor when purchasing a new equivalent product.



5 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:

- Usage and maintenance instructions
- Declarations of conformity
- Any other documents for safe equipment use.



WARNING

All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURE DES SYMBOLES

Signification des symboles d'avertissement et de danger présents dans le manuel

Dans ce manuel sont utilisés les symboles suivants et à chacun d'eux est attribuée une signification particulière.



AVERTISSEMENT

Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci.



ATTENTION DANGER

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine générique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine électrique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



IL EST INTERDIT DE

Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

L'appareil est conforme aux directives nécessaires pour sa régulière mise sur le marché. Les textes complets des déclarations de conformité sont fournis avec la documentation de l'appareil.

INDEX

Index

1	SÉCURITÉ	4
1.1	Informations importantes concernant la sécurité	4
1.1.1	Avertissements généraux	4
1.1.2	Interdictions	6
2	Présentation de l'appareil	7
2.1	Identification	7
2.2	Lieu de travail	8
2.3	Données techniques et dimensionnelles	8
2.3.1	Poussoir	8
2.3.2	Presse à steak haché	8
2.4	Description	9
2.4.1	Poussoir	9
2.4.2	Presse à steak haché	9
3	Utilisation de l'appareil	10
3.1	Réception du produit	10
3.2	Transport et manutention	10
3.3	Première mise en marche	11
3.3.1	Nettoyage préliminaire	11
3.4	Principaux composants	12
3.4.1	Poussoir	12
3.4.2	Presse à steak haché	13
3.5	Utilisation	14
3.5.1	Poussoir	14
3.5.2	Presse à steak haché	14
4	Nettoyage de l'appareil	15
4.1	Nettoyage en fin d'utilisation	16
4.1.1	Poussoir	16
4.1.2	Presse à steak haché	16
4.2	Longues périodes d'inactivité	16
4.3	Entretien programmé	17
4.3.1	Tableau des entretiens programmés	17
4.4	Entretien extraordinaire	18
4.5	Anomalies de fonctionnement possibles	18
4.6	Élimination	18
5	Pièces jointes	19

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux



AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de l'appareil et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- Le produit est livré dans un unique emballage ; veiller à ce qu'il soit intact lors de la livraison et en cas de non conformité par rapport à ce qui été commandé, s'adresser au distributeur local qui a vendu l'appareil.
- En cas de dommages de l'emballage de l'appareil, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle et extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- Pour une utilisation correcte de l'appareil, le poser de manière stable sur un plan d'appui résistant, stable et nivelé, dont la surface peut être facilement nettoyée et assainie afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de l'appareil et de ses parties annexes, contacter le distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- Les conditions nécessaires pour un fonctionnement correct de l'appareil sont :
 - *Température ambiante non inférieure à 5°C.*
 - *Humidité relative entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).*
- Retirer tout ustensile de l'appareil avant de le mettre en service.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Une fois la mise en service de l'appareil effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- La non utilisation de l'appareil pendant une longue période de temps comporte les opérations suivantes :
 - *vider complètement et effectuer les opérations de nettoyage.*
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, celui-ci doit immédiatement être arrêté et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT de laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser l'appareil, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de laisser jouer les enfants avec l'appareil.
- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.
- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT de poser tout objet sur l'appareil, aussi bien pendant la phase d'utilisation que lorsque celui-ci est au repos.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer l'appareil pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur l'appareil.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

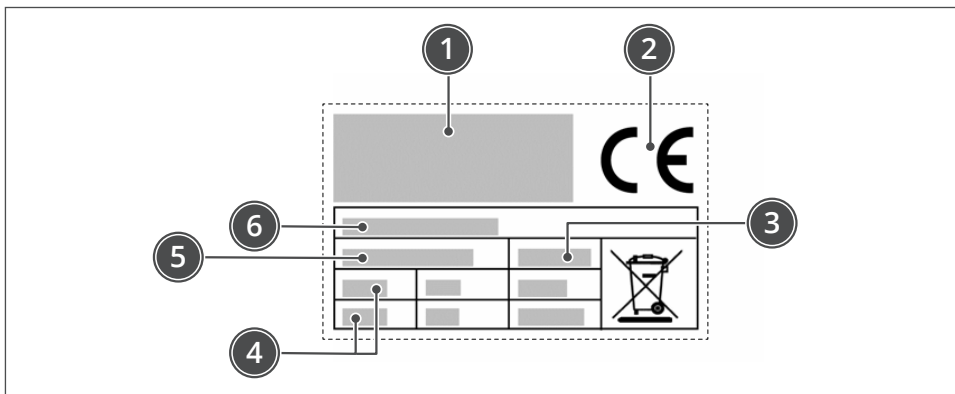
AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

L'appareil est équipé d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que l'appareil en soit pourvu, en cas contraire avertir immédiatement le fabricant et/ou le revendeur. Les appareils sans plaquette ne doivent pas être utilisés, le cas échéant le fabricant décline toute responsabilité.



- 1 Identification du fabricant
- 2 Marquage CE de conformité
- 3 Année de fabrication
- 4 Données techniques
- 5 Numéro de série
- 6 Modèle de l'appareil



AVERTISSEMENT

Les produits sans plaque signalétique doivent être considérés comme anonymes et potentiellement dangereux.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.2 Lieu de travail

L'appareil peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :

- température ambiante : de +4°C à + 40°C
- humidité : max 90%
- éclairage : le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation)
- altitude : maximum 2000 m.s.l.m. (pour des utilisations au-delà de cette altitude, consulter le fabricant).

2.3 Données techniques et dimensionnelles

2.3.1 Poussoir

Description	Unité de mesure	LT7/OR	LT7/VE	LT14/OR	LT14/VE
Contenance du récipient de malaxage	Litres	7		14	
Diamètre d'entonnoirs fournis de série	mm	ø15 – ø23 – ø29 – ø38			
Dimensions de l'équipement	mm	1200x400x400(h)	400x450x1050(h)	1550x450x450(h)	450x450x1400(h)
Poids net	kg	18	26	27	36
Type d'installation		Installation sur comptoir			

2.3.2 Presse à steak haché

Description	Unité de mesure	F/10	F/130
Diamètre de l'aliment	mm	100	130
Dimensions de l'équipement	mm	370x250x500	420x275x530
Poids net	kg	5	5,5
Type d'installation		Installation sur comptoir	

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4 Description

2.4.1 Poussoir

- Le poussoir est un ustensile à actionnement manuel, conçu et fabriqué pour produire des charcuteries à base de viande crue (bovine, porcine, etc.), destinées à l'alimentation humaine.
- L'équipement est particulièrement adapté à un usage professionnel et, grâce à sa facilité d'utilisation, ne nécessite pas de formation particulière. Dans tous les cas, il est nécessaire que les utilisateurs respectent, lors de l'utilisation, les règles d'hygiène prévues dans le cadre du traitement de produits destinés à l'alimentation

Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

- L'ustensile peut être fourni en plusieurs modèles et est fabriqué avec des matériaux sélectionnés et selon des techniques de construction appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation et la sécurité d'exploitation.
- Les modèles d'ustensile diffèrent également par le type de fonctionnement (vertical ou horizontal) et par la contenance du récipient de malaxage (cylindre).

2.4.2 Presse à steak haché

- La presse à steak haché F/10 est un ustensile à actionnement manuel, conçue et fabriquée pour préparer des boulettes de viande (steak haché, etc.) destinées à l'alimentation humaine.
- Les boulettes de viande peuvent être emballées dans une matière appropriée, spéciale pour denrées alimentaires, de forme circulaire (disques).
- L'ustensile est particulièrement indiqué pour l'usage professionnel et ne demande aucun entraînement particulier en raison de sa simplicité d'emploi. Durant l'emploi, il est toutefois nécessaire de respecter les règles d'hygiène prévues dans le cadre du traitement de produits destinés à l'alimentation.

Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

L'appareil est livré dans un unique colis, protégé par un emballage en carton et opportunément stabilisé avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.

En fonction des caractéristiques de l'appareil et pour en faciliter la manutention, l'emballage peut être palettisé.



AVERTISSEMENT

Lors de la réception de l'appareil, vérifier l'intégrité de tous les composants. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le revendeur de zone pour définir la procédure à adopter.

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre *"5 Pièces jointes" a pagina 19*.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

3.2 Transport et manutention



ATTENTION DANGER

- Le transport de l'appareil doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à l'appareil causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.
- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au Client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.
- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimension et le poids sont contenus, la manutention peut être effectuée manuellement, en cas contraire il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Effectuer les opérations de levage manuel avec au moins deux personnes.

Une fois l'emballage retiré, la manutention en toute sécurité de l'appareil s'effectue en suivant les indications (chargement et déchargement) reportées directement sur l'emballage.

3.3 Première mise en marche



AVERTISSEMENTS

- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe *"2.2 Lieu de travail" a pagina 8*.
- La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de l'appareil et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser l'appareil, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



AVERTISSEMENT

Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

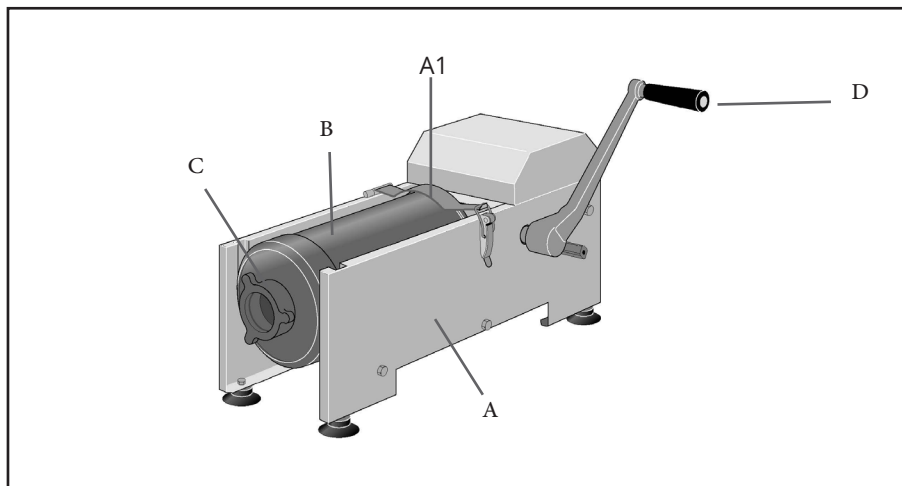
RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4 Principaux composants

3.4.1 Poussoir

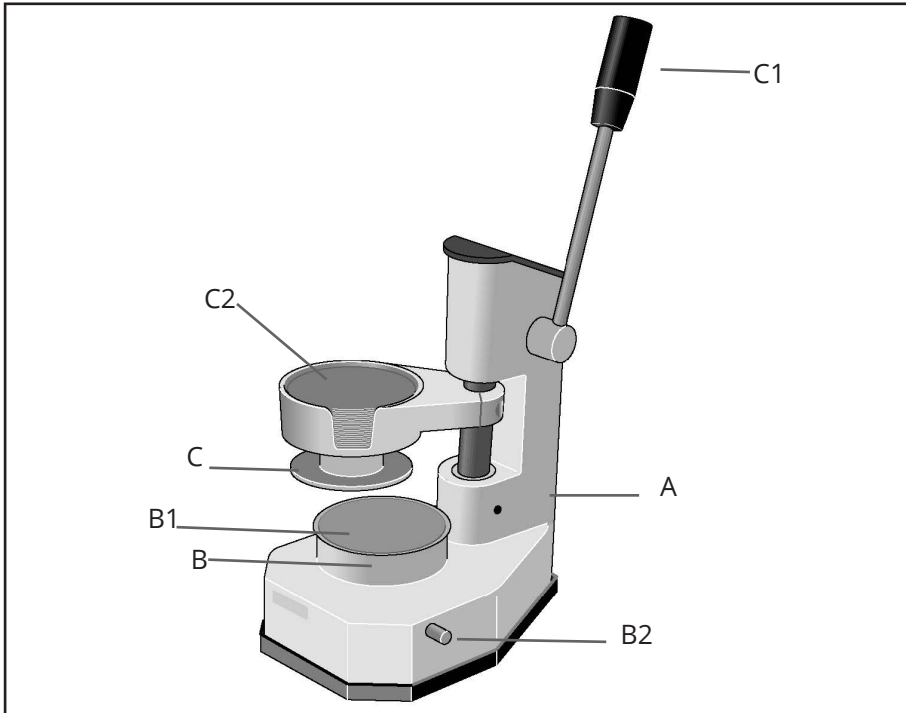


L'illustration représente les composants principaux d'un modèle d'équipement et la liste indique leur description et leur fonction.

- 1 A - Structure** elle est fabriquée en acier inoxydable et est équipée d'un système de fixation A1 pour le récipient de malaxage.
- 2 B - Récipient de malaxage** contient l'aliment à utiliser pour produire la charcuterie.
- 3 C - Bouche d'extrusion** elle peut être équipée d'entonnoirs de différents diamètres en fonction du type de charcuterie à réaliser.
- 4 D - Manivelle** elle sert à pousser l'aliment. La manivelle peut être insérée dans deux raccords : l'un pour pousser l'aliment ou faire reculer lentement le piston, l'autre pour faire coulisser rapidement le piston.

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4.2 Presse à steak haché



L'illustration représente les composants principaux de l'équipement et la liste indique leur description et leur fonction.

- 1 **A - Structure** elle est réalisée en aluminium anodisé.
- 2 **B - Bac** il sert à contenir l'aliment à comprimer. Il est équipé d'un disque d'extraction (B1) qui, à l'aide du bouton (B2), facilite le retrait de l'aliment comprimé
- 3 **C - Presseur** il sert à comprimer l'aliment à l'aide du levier (C1). Le presseur est équipé d'un compartiment (C2) destiné à recevoir les disques d'emballage.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.5 Utilisation

3.5.1 Poussoir

- 1 Faire reculer complètement le piston à l'aide de la manivelle (D).
- 2 Décrocher le système de fixation (A1) et tourner le récipient de malaxage (B) en bonne position pour son remplissage.
- 3 Remplir le récipient de malaxage d'aliment.
- 4 Remettre le récipient de malaxage en position initiale et le bloquer avec le système de fixation (A1).
- 5 Pousser l'aliment vers la bouche de sortie (C) à l'aide de la manivelle (D).



AVERTISSEMENT

Si l'appareil en est à sa première utilisation, avant de le mettre en marche, retirer la pellicule de protection de revêtement et le nettoyer soigneusement pour éliminer toute trace de matériau de fabrication.

3.5.2 Presse à steak haché

- 1 Soulever le presseur .
- 2 Appuyer sur le bouton (B2) et simultanément sur le disque d'extraction (B1) pour l'amener dans la partie inférieure du bac.
- 3 Introduire un disque dans le bac , le remplir d'une quantité suffisante de viande hachée (ne pas dépasser la contenance du bac) et le recouvrir d'un autre disque.
- 4 Abaisser le presseur et appuyer légèrement pour comprimer la viande hachée.
- 5 Soulever le presseur , appuyer sur le bouton (B2) et retirer le steak comprimé.



AVERTISSEMENT

Si l'appareil en est à sa première utilisation, avant de le mettre en marche, retirer la pellicule de protection de revêtement et le nettoyer soigneusement pour éliminer toute trace de matériau de fabrication.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

4 Nettoyage de l'appareil



AVERTISSEMENT

- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.
- Ne pas laver l'appareil avec un dispositif de nettoyage à pression, pulvérisation ou immersion.
- Ne pas utiliser d'ustensiles à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de l'appareil et par le type de produit alimentaire travaillé.
- Ne jamais laisser l'appareil sale entre deux utilisations.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

4.1 Nettoyage en fin d'utilisation

À la fin de chaque utilisation, l'appareil doit être opportunément nettoyé en veillant à bien désincruster et nettoyer les surfaces de tout résidu alimentaire.

Le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.

De plus, nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones adjacentes.

4.1.1 Poussoir

- Faire reculer complètement le piston à l'aide de la manivelle (D).
- Décrocher le système de fixation (A1) et tourner le récipient de malaxage (B) en bonne position pour son nettoyage.
- Laver le récipient de malaxage et le piston avec des détergents à usage alimentaire, les rincer et les sécher soigneusement.
- Remettre le piston et le récipient de malaxage en place.
- Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
- Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

4.1.2 Presse à steak haché

Nettoyer soigneusement avec un linge humide ou une éponge toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les protéger du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.

4.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de l'appareil :

- effectuer un nettoyage général de l'appareil
- recouvrir soigneusement l'appareil avec une housse pour le protéger contre la poussière et la saleté.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

4.3 Entretien programmé

Un entretien régulier est essentiel pour maintenir inaltérées dans le temps les prestations de l'appareil et en garantir un fonctionnement sûr.

4.3.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérationnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fonctionnel	Quotidien, pré-opérationnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de l'appareil
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant



ATTENTION DANGER

En cas de dysfonctionnement, endommagement ou absence d'intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter obligatoirement le fabricant.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

4.4 Entretien extraordinaire



ATTENTION DANGER

- Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas contraire.
- Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs de sécurité, ou bien de l'accès à l'installation électrique et aux cartes électroniques doit être exclusivement effectuée par le fabricant.

4.5 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant surgir pendant l'utilisation de l'appareil.

ANOMALIE	Cause	Solution possible
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant

4.6 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de l'appareil, les opérations d'élimination doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Ce produit est composé de différents types de matériaux : certains peuvent être recyclés, d'autres doivent être éliminés. S'informer sur les systèmes de recyclage ou élimination prévus par les réglementations en vigueur sur le territoire d'utilisation pour cette catégorie de produit.

PIÈCES JOINTES



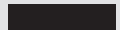
ATTENTION DANGER

- Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.
- Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.



AVERTISSEMENT

Comme indiqué par le symbole ci-contre, il est interdit de jeter ce produit dans les déchets ménagers. Effectuer par conséquent une « collecte sélective » pour l'élimination, selon les méthodes prévues par les réglementations en vigueur sur le territoire, ou bien amener le produit auprès du revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.



5 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :

- Instructions pour l'utilisation et l'entretien
- Déclarations de conformité
- Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

In der Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet, die jeweils eine bestimmte Bedeutung haben.



WARNUNG

Kennzeichnet besonders wichtige und heikle Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung Schäden am Gerät und/oder an den darin verwendeten Materialien verursachen können.



VORSICHT: GEFAHR

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen allgemeinen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen elektrischen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



ES IST VERBOTEN,

Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

Das Gerät entspricht den für sein ordnungsgemäßes Inverkehrbringen erforderlichen Richtlinien. Die vollständigen Texte der Konformitätserklärungen sind in der dem Gerät beiliegenden Dokumentation enthalten.

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis

1	SICHERHEIT	4
1.1	Wichtige Sicherheitsinformationen	4
1.1.1	Allgemeine Hinweise	4
1.1.2	Verbote	6
2	Vorstellung des Geräts	8
2.1	Kennzeichnung	8
2.2	Arbeitsumgebung	9
2.3	Technische Daten und Abmessungen	9
2.3.1	Wurstmaschine	9
2.3.2	Hamburgerpresser	9
2.4	Beschreibung	10
2.4.1	Wurstmaschine	10
2.4.2	Hamburgerpresser	10
3	Verwendung des Geräts	11
3.1	Lieferung des Produkts	11
3.2	Transport und Handhabung	11
3.3	Erstinbetriebnahme	12
3.3.1	Vorreinigung	12
3.4	Hauptkomponenten	13
3.4.1	Wurstmaschine	13
3.4.2	Hamburgerpresser	14
3.5	Bedienung	15
3.5.1	Wurstmaschine	15
3.5.2	Hamburgerpresser	15
4	Reinigung des Geräts	16
4.1	Reinigung nach der Verarbeitung	17
4.1.1	Wurstmaschine	17
4.1.2	Hamburgerpresser	17
4.2	Längere Inaktivität	17
4.3	Regelmäßige Wartung	18
4.3.1	Wartungsplan für die regelmäßige Wartung	18
4.4	Außerordentliche Wartung	19
4.5	Mögliche Funktionsstörungen	19
4.6	Entsorgung	19
5	Anlagen	20

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Das Produkt wird in einem einzigen Verpackungstück geliefert; überprüfen Sie die Unversehrtheit der Lieferung und wenden Sie sich an den örtlichen Verkaufshändler, falls das Gerät nicht der Bestellung entspricht.
- Melden Sie allfällige Schäden an der Verpackung des Geräts unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.
- Dieses Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln und den industriellen Einsatz bestimmt.
- Jegliche vertragliche und außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch falsche Einstellung und Wartung sowie unsachgemäße Verwendung entstehen, ist ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.

SICHERHEIT

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile und ebene Unterlage, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden.
- Bei Fragen zum Zustand und/oder zur Funktion des Geräts und der dazugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Verkaufshändler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Voraussetzungen gegeben sein:
 - *Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.*
 - *Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (gemessen bei 40°C) und 90% (gemessen bei 20°C).*
- Entfernen Sie alle Werkzeuge aus dem Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.
- Nachdem das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde, müssen mindestens die folgenden Vorgänge ausgeführt werden:
 - *Entleeren Sie das Gerät vollständig und führen Sie die Reinigungsarbeiten durch.*
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1.1.2 Verbote



ES IST VERBOTEN,

- Es ist VERBOTEN, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Es ist VERBOTEN, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.
- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist Kindern VERBOTEN, mit dem Gerät zu spielen.
- Es ist VERBOTEN, das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.
- Es ist VERBOTEN, im Gerät festsitzendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nicht korrekt angebrachten oder nicht einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen zu bedienen.
- Es ist VERBOTEN, Gegenstände auf das Gerät zu stellen, weder während der Verwendung noch wenn das Gerät stillsteht.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät unsachgemäß zu verwenden.
- Es ist VERBOTEN, vor und während der Arbeitsschicht Alkohol oder Medikamente einzunehmen, die Müdigkeit und/oder Schläfrigkeit hervorrufen können.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät während des Betriebs mit Gewalt zu bedienen. Bedienen Sie das Gerät immer unter Bedingungen, die für die auszuführenden Arbeiten geeignet sind.

SICHERHEIT

- Es ist VERBOTEN, Sicherheitsschilder oder -hinweise am Gerät zu entfernen oder zu beschädigen.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

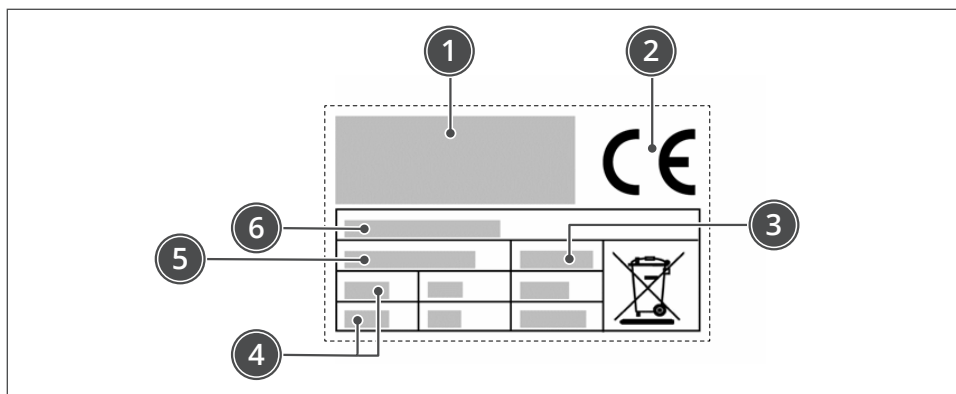
AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2 Vorstellung des Geräts

2.1 Kennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Kennzeichnungsschild versehen, auf dem die Daten des Produkts angegeben sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Kennzeichnungsschild versehen, andernfalls informieren Sie sofort den Hersteller und/oder Händler. Geräte ohne Kennzeichnungsschild dürfen nicht verwendet werden, da dies zum Verlust der Haftung des Herstellers führt.



- 1 Kennzeichnung des Herstellers
- 2 CE-Konformitätskennzeichnung
- 3 Baujahr
- 4 Technische Daten
- 5 Seriennummer
- 6 Gerätemodell



WARNUNG

Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.2 Arbeitsumgebung

Das Gerät kann in Räumen mit den folgenden Umgebungsbedingungen betrieben werden:

- Umgebungstemperatur: von +4°C bis + 40°C
- Luftfeuchtigkeit: max. 90%
- Beleuchtung: der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes)
- Einsatzhöhe: maximal 2000 m.ü.d.M. (für die Verwendung über dieser Höhe fragen Sie den Hersteller).

2.3 Technische Daten und Abmessungen

2.3.1 Wurstmaschine

Beschreibung	Messeinheit	LT7/OR	LT7/VE	LT14/OR	LT14/VE
Fassungsvermögen des Teigbehälters	Liter	7		14	
Durchmesser der mitgelieferten Trichter	mm	ø15 – ø23 – ø29 – ø38			
Abmessungen Gerät	mm	1200x400x400(h)	400x450x1050(h)	1550x450x450(h)	450x450x1400(h)
Nettogewicht	kg	18	26	27	36
Installationsart		Aufstellung auf Arbeitsfläche			

2.3.2 Hamburgerpresser

Beschreibung	Messeinheit	F/10	F/130
Durchmesser des Lebensmittels	mm	100	130
Abmessungen Gerät	mm	370x250x500	420x275x530
Nettogewicht	kg	5	5,5
Installationsart		Aufstellung auf Arbeitsfläche	

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4 Beschreibung

2.4.1 Wurstmaschine

- Die Wurstmaschine ist ein manuell zu bedienendes Gerät, das entwickelt und konstruiert wurde zur Herstellung von Wurstwaren aus rohem Fleisch (Rind, Schwein usw.) für den Verzehr durch Personen.
- Das Gerät ist besonders für den professionellen Einsatz geeignet und erfordert aufgrund seiner einfachen Handhabung keine besondere Schulung. In jedem Fall ist es erforderlich, dass die Benutzer bei der Verwendung die Hygienevorschriften einhalten, die im Zusammenhang mit dem Umgang mit für Lebensmittel bestimmten Erzeugnissen festgelegt sind

Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG.

- Das Gerät kann in mehreren Modellen geliefert werden, die mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken realisiert wurden, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit und Betriebssicherheit zu garantieren.
- Die Gerätemodelle unterscheiden sich auch durch den Funktionstyp (vertikal oder horizontal) und das Fassungsvermögen des Teigbehälters (Zylinder).

2.4.2 Hamburgerpresser

- Die Hamburgerpresser F/10 ist ein manuell zu bedienendes Gerät, das entwickelt und konstruiert wurde zur Herstellung von Fleischklößen (Hamburgern, Frikadellen usw.) für den Verzehr durch Personen.
- Die Fleischklöße können mit geeignetem Spezialmaterial in runder Form (Scheiben) für Lebensmittel verpackt werden.
- Das Gerät ist insbesondere geeignet für die professionelle Verwendung und erfordert aufgrund seiner einfachen Bedienung keine besondere Einweisung. Es ist jedoch notwendig, dass die Anwender während der Bedienung die im Bereich der Lebensmittelbehandlung vorgesehenen Hygienevorschriften einhalten.

Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3 Verwendung des Geräts

3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungstück geliefert, das durch eine Kartonverpackung geschützt und mit stoßfestem Material stabilisiert ist, um ihre Unversehrtheit zu gewährleisten.

Je nach der Beschaffenheit des Geräts und zur Erleichterung der Handhabung kann die Verpackung auf einer Palette befestigt werden.



WARNUNG

Überprüfen Sie nach Erhalt des Geräts die Unversehrtheit aller Komponenten. Sollten Teile beschädigt sein oder fehlen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um das weitere Vorgehen zu besprechen.

Zusammen mit dem Gerät wird auch die in Kapitel *“5 Anlagen” a pagina 20* genannte Anleitung und Dokumentation geliefert.



WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

3.2 Transport und Handhabung



VORSICHT: GEFAHR

- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht durch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebe- methoden beschädigt werden.
- Schäden am Gerät, die während des Transports und der Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entsprechend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.) erfolgen. Wenn die Abmessungen und das Gewicht gering sind, kann die Handhabung manuell erfolgen; andernfalls muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Kapazität verwendet werden.
- Führen Sie manuelle Hebevorgänge unter Einsatz von mindestens zwei Personen aus.

Nach dem Auspacken erfolgt die sichere Handhabung des Geräts unter Befolgung der Anweisungen (Be- und Entladen), die direkt auf der Verpackung aufgeführt sind.

3.3 Erstinbetriebnahme



WARNUNG

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Bereich die in Abschnitt *“2.2 Arbeitsumgebung” a pagina 9* angegebenen Eigenschaften besitzt.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.

3.3.1 Vorreinigung

Führen Sie vor der Verwendung des Geräts eine Vorreinigung und Desinfektion durch.



WARNUNG

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

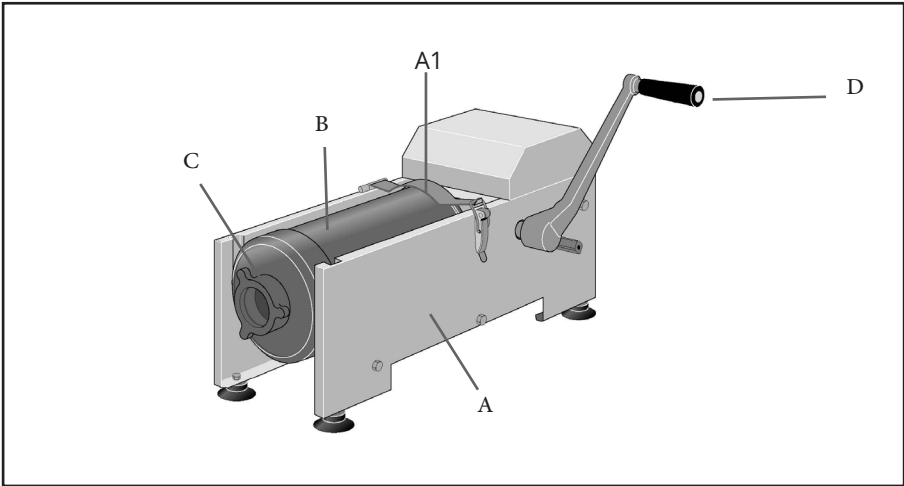
RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.4 Hauptkomponenten

3.4.1 Wurstmaschine



Die Abbildung zeigt die Hauptbestandteile eines Gerätemodells und die Liste zeigt deren Beschreibung und Funktion.

- 1 **A - Die Struktur** besteht aus Edelstahl und ist mit einem A1-Kupplungssystem für den Teigbehälter ausgestattet.
- 2 **B - Der Teigbehälter** enthält das zu verpackende Lebensmittel.
- 3 **C - Die Extrusionsöffnung** kann je nach Art der herzustellenden Wurst mit Trichtern unterschiedlichen Durchmessers ausgestattet werden.
- 4 **D - Die Kurbel** dient, um die Lebensmittel zu pressen. Die Kurbel kann in zwei Kupplungen eingekuppelt werden: eine zum Drücken des Produkts oder zum langsamen Einfahren des Kolbens, die andere zum schnellen Schieben des Kolbens.

IT

EN

FR

DE

ES

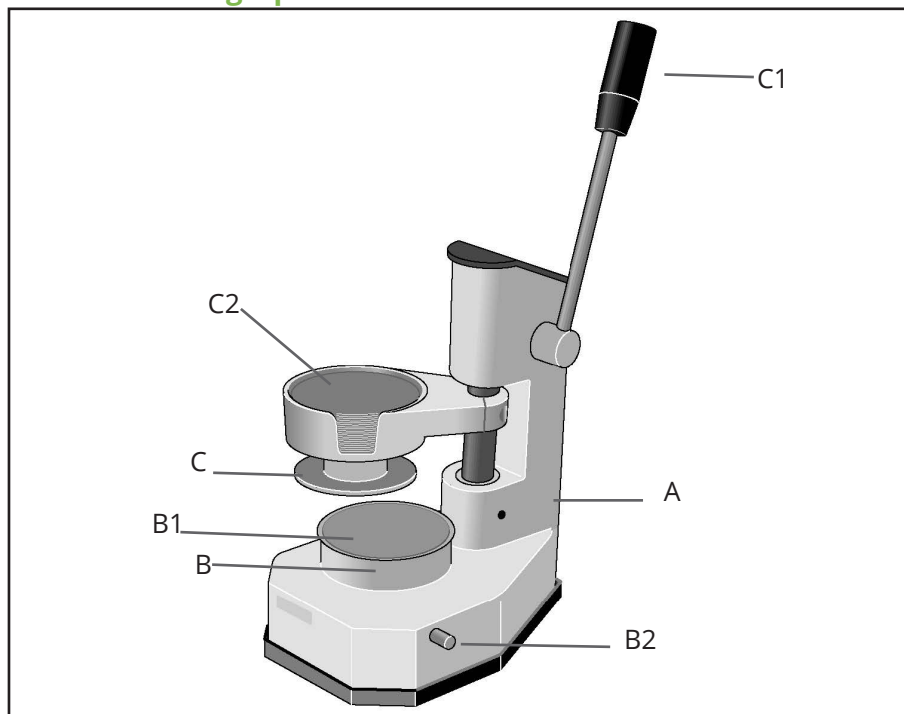
PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.4.2 Hamburgerpresser



Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste deren Beschreibung und Funktion.

- 1 A - Die Struktur** ist aus eloxiertem Aluminium gefertigt.
- 2 B - Das Becken** dient zur Aufnahme des zu pressenden Lebensmittels. Es ist mit einer Ausziehscheibe (B1) ausgestattet, die mit Hilfe der Taste (B2) die Entnahme des gepressten Produktes erleichtert
- 3 C - Der Presser** dient zum Pressen der Lebensmittel mit Hilfe des Hebels (C1). Der Presser ist mit einem Fach (C2) zur Aufnahme der Verpackungsscheiben ausgestattet.

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.5 Bedienung

3.5.1 Wurstmaschine

- 1 Lassen Sie den Kolben langsam mit Hilfe der Kurbel (D) zurückfahren.
- 2 Lösen Sie das Hakensystem (A1) und drehen Sie den Teigbehälter (B) in eine für seine Füllung geeignete Position.
- 3 Füllen Sie den Teigbehälter mit Lebensmittel.
- 4 Bringen Sie den Teigbehälter wieder in die Anfangsposition und blockieren ihn mit dem Hakensystem (A1).
- 5 Drücken Sie das Lebensmittelprodukt mit Hilfe der Kurbel (D) zur Ausgangsöffnung (D).



WARNUNG

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.

3.5.2 Hamburgerpresser

- 1 Hochstellen des Pressers.
- 2 Drücken Sie den Taster (B2) und gleichzeitig auf die Ausziehscheibe (B1), um sie in den unteren Teil der Schale zu bringen.
- 3 Legen Sie eine Scheibe in die Schale (B2), füllen sie mit einer ausreichenden Menge gehacktem Lebensmittelprodukt (nicht mehr, als das Fassungsvermögen der Schale zulässt) und decken mit einer weiteren Scheibe ab.
- 4 Senken Sie den Presser und drücken Sie leicht, um das gehackte Lebensmittelprodukt zu pressen.
- 5 Stellen Sie den Presser hoch, drücken Sie den Taster (B2) und entnehmen Sie das gepresste Lebensmittelprodukt.



WARNUNG

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, ist vor der Betriebsaktivierung gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Konstruktionsmaterialrückstände beseitigt werden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

4 Reinigung des Geräts



WARNUNG

- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Druck-, Sprüh- oder Tauchreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Schwämme, Scheuerschwämme oder Werkzeuge, mit denen zuvor Metalle oder Metalllegierungen gereinigt wurden.
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.
- Führen Sie niemals eine Verarbeitung mit schmutzigem Gerät aus.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

4.1 Reinigung nach der Verarbeitung

Nach jeder Verarbeitung müssen das Gerät fachgerecht gereinigt und Lebensmittelreste von dessen Oberflächen abgeschrubbt und gereinigt werden.

Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Schwamm gereinigt werden.

Reinigen Sie auch die Arbeitsfläche und alle umliegenden Bereiche gründlich.

4.1.1 Wurstmaschine

- Lassen Sie den Kolben langsam mit Hilfe der Kurbel (D) zurückfahren.
- Lösen Sie das Hakensystem (A1) und drehen Sie den Teigbehälter (B) in eine für seine Reinigung geeignete Position.
- Waschen Sie den Teigbehälter und den Kolben mit für Lebensmittel geeigneten Produkten, spülen Sie klar nach und trocknen Sie sorgfältig.
- Setzen Sie den Kolben und den Teigbehälter wieder in die Ausgangsposition.
- Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
- Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

4.1.2 Hamburgerpresser

Reinigen Sie sorgfältig mit einem weichen Tuch oder mit einem Schwamm alle Teile des Gerätes (einschließlich der umgebenden Bereiche), die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen könnten, um der Gefahr der Verunreinigung vorzubeugen und die Hygiene zu gewährleisten.

4.2 Längere Inaktivität

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie beabsichtigen, das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht zu verwenden:

- führen Sie eine allgemeine Reinigung des Geräts durch
- decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

4.3 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um die Leistung des Geräts auf Dauer zu erhalten und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

4.3.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung des Arbeitsbereichs	Sichtprüfung	Täglich	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräts und des Arbeitsbereichs.
Reinigung des Geräts	Sichtprüfung	Täglich	
Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen	Sichtprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen zu überprüfen.
	Funktionssprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen, der Verriegelung und der Elemente zum Starten und Stoppen des Geräts durch.
Überprüfung der Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme	Sichtprüfung	Wöchentlich	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme zu überprüfen. Wenn sie unleserlich oder abgetrennt sind, fordern Sie beim Hersteller eine Kopie an.



VORSICHT: GEFAHR

Bei Fehlfunktion, Beschädigung oder Ausfall von Sicherheitsvorrichtungen muss das Gerät sofort von der Stromversorgung getrennt werden. Verwenden Sie in einem solchen Fall das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Hersteller.

REINIGUNG DES GERÄTS

4.4 Außerordentliche Wartung



VORSICHT: GEFAHR

- Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern spezifische Fachkompetenzen und müssen vom Hersteller durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt im Falle der Nichteinhaltung dieser Anweisung jede Haftung ab.
- Alle Arbeiten, die den Ausbau von mechanischen Teilen, Schutzvorrichtungen, Sicherheitsvorrichtungen oder den Zugang zur elektrischen Anlage und zu den Elektronikarten erfordern, dürfen ausschließlich vom Hersteller durchgeführt werden.

4.5 Mögliche Funktionsstörungen

Dieser Abschnitt enthält Lösungen für Probleme, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können.

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Überprüfen Sie die Funktion der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormale Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.

4.6 Entsorgung

Wie die Inbetriebnahme und die Wartung muss auch die Zerlegung am Ende der Lebensdauer des Geräts von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Dieses Produkt besteht aus verschiedenen Arten von Materialien: einige können recycelt werden, andere müssen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Recycling- oder Entsorgungsverfahren gemäß den in Ihrem Land für diese Produktkategorie geltenden Vorschriften.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ANLAGEN



VORSICHT: GEFAHR

- Einige Teile des Produkts können umweltschädliche oder gefährliche Stoffen enthalten, die bei Entsorgung in der Umwelt schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.
- Die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts kann hohe Strafen nach sich ziehen, die in den örtlich geltenden Vorschriften festgelegt sind.



WARNUNG

Wie durch das nebenstehende Symbol angezeigt, ist es verboten, dieses Produkt im Hausmüll zu entsorgen. Trennen Sie zur Entsorgung des Produkts die Materialien, aus denen es besteht, gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften oder geben Sie das Produkt beim Kauf eines neuen gleichwertigen Produkts an den Verkäufer zurück.



IT

5 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:

- Verwendungs- und Wartungshinweise
- Konformitätserklärungen
- Eventuelle weitere Dokumente für die sichere Bedienung des Geräts.



WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

Significado de los símbolos de advertencia y peligro empleados en el manual

En el manual se utilizan los siguientes símbolos, a cada uno de los cuales se atribuye un significado particular.



ADVERTENCIA

Para indicar operaciones especialmente importantes y delicadas que, de no realizarse correctamente, podrían provocar daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él.



ATENCIÓN, PELIGRO

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen genérico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen eléctrico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ESTÁ PROHIBIDO

Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

El aparato es conforme a las directivas necesarias para su correcta comercialización. Los textos completos de las declaraciones se adjuntan a la documentación incluida con el aparato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ÍNDICE

Índice

1	SEGURIDAD	4
1.1	Información importante para la seguridad	4
1.1.1	Advertencias generales	4
1.1.2	Prohibiciones	6
2	Presentación del aparato	7
2.1	Identificación	7
2.2	Entorno de trabajo	8
2.3	Datos técnicos y dimensionales	8
2.3.1	Embutidora	8
2.3.2	Prensa para hamburguesas	8
2.4	Descripción	9
2.4.1	Embutidora	9
2.4.2	Prensa para hamburguesas	9
3	Uso del aparato	10
3.1	Recepción del producto	10
3.2	Transporte y manipulación	10
3.3	Primera puesta en servicio	11
3.3.1	Limpieza preliminar	11
3.4	Componentes principales	12
3.4.1	Embutidora	12
3.4.2	Prensa para hamburguesas	13
3.5	Uso	14
3.5.1	Embutidora	14
3.5.2	Prensa para hamburguesas	14
4	Limpieza del aparato	15
4.1	Limpieza al final del trabajo	16
4.1.1	Embutidora	16
4.1.2	Prensa para hamburguesas	16
4.2	Largas temporadas de inactividad	16
4.3	Mantenimiento programado	17
4.3.1	Tabla de mantenimiento programado	17
4.4	Mantenimiento extraordinario	18
4.5	Posibles fallos de funcionamiento	18
4.6	Eliminación	18
5	Anexos	19

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SEGURIDAD

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales



ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- **Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.**
- El producto se entrega en un único bulto; asegúrese de que el material suministrado esté en perfecto estado y, si no se corresponde con el pedido, diríjase al distribuidor local que ha vendido el aparato.
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comunique inmediatamente el problema al transportista y al proveedor del producto.
- Este aparato no está diseñado para la producción masiva de alimentos ni para uso industrial.
- Queda excluida toda responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños provocados a personas, animales o cosas por errores de ajuste o de mantenimiento o por usos indebidos.
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Para utilizar correctamente el aparato, apóyelo de forma estable sobre un plano de apoyo resistente, estable, nivelado y cuya superficie sea fácil de limpiar y desinfectar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.
- En caso de dudas acerca de las condiciones y/o el funcionamiento del aparato y los componentes relacionados, se ruega ponerse en contacto con el distribuidor local para recibir más información.
- Las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento del aparato son:
 - *Temperatura ambiente no inferior a 5 °C.*
 - *Humedad relativa de entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).*
- Retire cualquier herramienta que haya en el aparato antes de ponerlo en servicio.
- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comuníquese al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Si no se va a utilizar el aparato durante una larga temporada, será necesario efectuar como mínimo las operaciones siguientes:
 - *vaciarlo por completo y realizar las operaciones de limpieza.*
- Utilice solo recambios originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constata o sospechase la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1.1.2 Prohibiciones



ESTÁ PROHIBIDO

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO dejar el aparato expuesto a la intemperie.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.
- Está PROHIBIDO que los niños jueguen con el aparato.
- Está PROHIBIDO liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.
- Está PROHIBIDO extraer cualquier material atascado en el aparato cuando este se encuentre en funcionamiento, así como introducir material extraño en el ciclo de trabajo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las protecciones no colocadas correctamente o en estado de eficacia no perfecta.
- Está PROHIBIDO apoyar cualquier objeto sobre el aparato, ya sea durante el uso como cuando esté en reposo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO ingerir bebidas alcohólicas o medicamentos que puedan inducir fatiga y/o somnolencia antes y durante los turnos de trabajo.
- Está PROHIBIDO forzar el aparato durante el funcionamiento. Utilízelo siempre en condiciones idóneas para el trabajo previsto.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

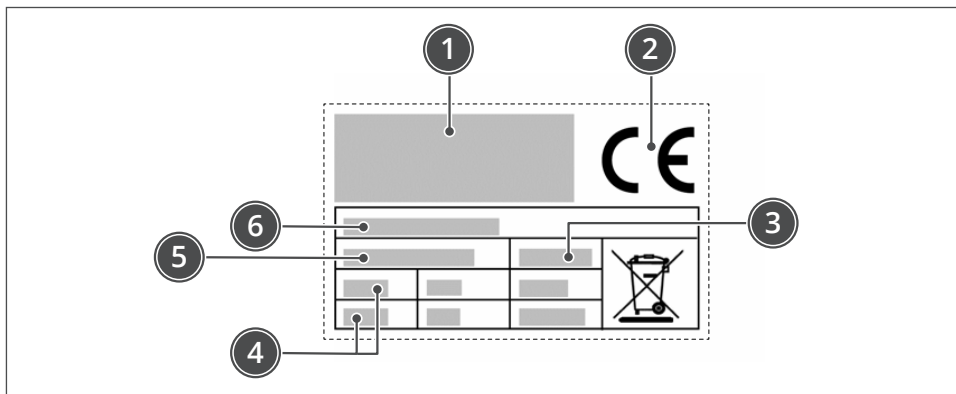
AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

El aparato está provisto de una placa de datos que indica la información del producto. Asegúrese de que el aparato la lleve y, de no ser así, avise inmediatamente al fabricante y/o distribuidor. Los aparatos desprovistos de placa de datos no deben utilizarse, pues de lo contrario el fabricante quedará exento de toda responsabilidad.



- 1 Identificación del fabricante
- 2 Marcado CE de conformidad
- 3 Año de fabricación
- 4 Datos técnicos
- 5 Número de serie
- 6 Modelo del equipo



ADVERTENCIA

Los productos desprovistos de placa de datos deberán considerarse anónimos y potencialmente peligrosos.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.2 Entorno de trabajo

El aparato puede funcionar en locales en los que se den las siguientes condiciones ambientales:

- temperatura ambiente: de +4 °C a + 40 °C
- humedad: máx. 90 %
- iluminación: el local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso)
- altitud: como máximo 2000 m.s.n.m. (para usos por encima de esta altitud consulte con el fabricante).

2.3 Datos técnicos y dimensionales

2.3.1 Embutidora

Descripción	Unidad de medida	LT7/OR	LT7/VE	LT14/OR	LT14/VE
Capacidad del contenedor porta masa	Litros	7		14	
Diámetro de los embudos en dotación	mm	ø15 – ø23 – ø29 – ø38			
Dimensiones del aparato	mm	1200x400x400(h)	400x450x1050(h)	1550x450x450(h)	450x450x1400(h)
Peso neto	kg	18	26	27	36
Tipo de instalación		Instalación en banco			

2.3.2 Prensa para hamburguesas

Descripción	Unidad de medida	F/10	F/130
Diámetro del producto alimenticio	mm	100	130
Dimensiones del aparato	mm	370x250x500	420x275x530
Peso neto	kg	5	5,5
Tipo de instalación		Instalación en banco	

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4 Descripción

2.4.1 Embutidora

- La embutidora es un aparato de accionamiento manual y ha sido proyectado y fabricado para preparar embutidos de carne cruda (bovina, porcina, etc.) destinados a la alimentación humana.
- El aparato es especialmente adecuado para uso profesional y, debido a su facilidad de uso, no requiere formación especial. En cualquier caso, es necesario que los usuarios, durante su utilización, respeten las normas de higiene previstas en el marco de la manipulación de los productos destinados a la alimentación.

Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un USO INDEBIDO.

- La máquina posee diferentes modelos fabricados con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación y la seguridad durante el funcionamiento.
- Los modelos del aparato se diferencian también por el tipo de funcionamiento (vertical u horizontal) y por la capacidad del contenedor porta masa (cilindro).

2.4.2 Prensa para hamburguesas

- La prensa para hamburguesas F/10 es un aparato de accionamiento manual y ha sido proyectado y fabricado para preparar hamburguesas de carne destinadas a la alimentación humana.
- Las hamburguesas de carne pueden prepararse con material específico para productos alimenticios, de forma circular (discos).
- El aparato está especialmente indicado para el uso profesional y gracias a su simplicidad de uso no requiere una instrucción especial. En cualquier caso, es necesario que durante el uso los usuarios respeten las normas de higiene previstas en el ámbito del tratamiento de productos destinados a la alimentación.

Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un USO INDEBIDO.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

3 Uso del aparato

3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, protegido por un embalaje de cartón y debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado.

Dependiendo de las características del equipo y para facilitar su manipulación, el embalaje puede estar paletizado.



ADVERTENCIA

Al recibir el aparato, compruebe que todos los componentes estén en perfecto estado. En caso de daños o ausencia de alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor local para acordar los procedimientos oportunos.

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo “5 Anexos” a página 19.



ADVERTENCIA

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

3.2 Transporte y manipulación



ATENCIÓN, PELIGRO

- El transporte del equipo debe ser efectuado siempre por personal profesionalmente cualificado, adoptando precauciones para evitar cualquier daño a sus componentes debido a golpes o esfuerzos provocados por procedimientos de elevación no admitidos.
- La garantía no cubre los daños ocasionados al aparato durante el transporte y la manipulación.
- La reparación o sustitución de componentes dañados corren de la cuenta del cliente y deberán ser efectuadas por personal autorizado por el fabricante, utilizando solo recambios originales.
- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son reducidos, la manipulación puede llevarse a cabo manualmente; en caso contrario, utilice un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.

USO DEL APARATO

- Para las operaciones de elevación manual se necesitan dos personas como mínimo.

Una vez retirado el embalaje, la manipulación segura del aparato se realiza siguiendo las indicaciones (carga y descarga) que figuran en el propio embalaje.

3.3 Primera puesta en servicio



ADVERTENCIAS

- Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado *“2.2 Entorno de trabajo” a pagina 8.*
- El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.

3.3.1 Limpieza preliminar

Antes de utilizar el aparato, lleve a cabo una limpieza y desinfección preliminares.



ADVERTENCIA

Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

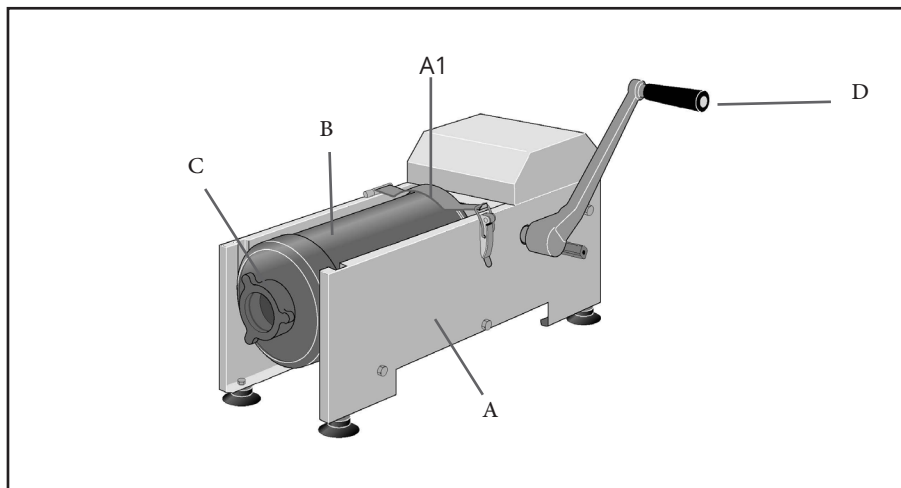
RU

AR

USO DEL APARATO

3.4 Componentes principales

3.4.1 Embutidora

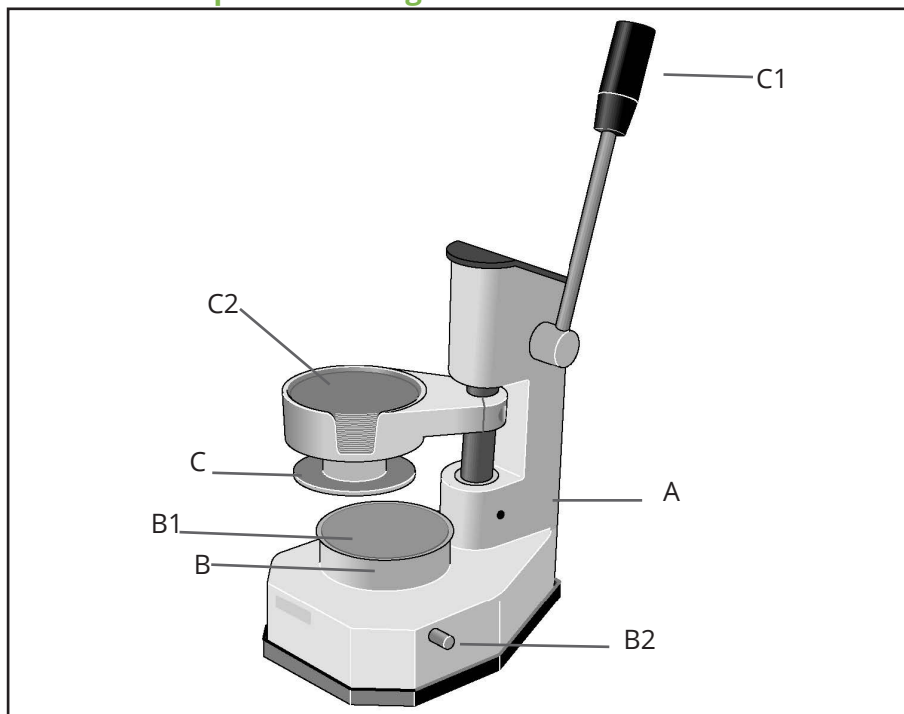


La ilustración muestra los principales componentes de un modelo de aparato y la lista muestra su descripción y función.

- 1 **A - La estructura** es de acero inoxidable y está equipada con un sistema de acoplamiento A1 para el recipiente de masa.
- 2 **B - El recipiente de masa** contiene el producto alimentario que se va a embolsar.
- 3 **C - La boca de extrusión** puede equiparse con embudos de varios diámetros en función del tipo de embutido que se vaya a elaborar.
- 4 **D - La manivela** sirve para presionar los alimentos. La manivela puede engancharse en dos acoplamientos: uno para presionar el producto o retraer lentamente el pistón, el otro para deslizar el pistón rápidamente.

USO DEL APARATO

3.4.2 Prensa para hamburguesas



La ilustración muestra los principales componentes del aparato y la lista muestra su descripción y función.

- 1 **A - La estructura** es de aluminio anodizado.
- 2 **B - La cubeta** sirve para contener los alimentos que se van a prensar. Está equipada con un disco extractor (B1) que, mediante el botón (B2), facilita la extracción del producto prensado.
- 3 **C - El prensador** se utiliza para prensar el alimento mediante la palanca (C1). El prensador está equipado con un compartimento (C2) destinado a alojar los discos de envasado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

3.5 Uso

3.5.1 Embutidora

- 1 Para detener completamente el pistón por medio de la manivela (D).
- 2 Desenganchar el sistema de enganche (A1) y girar el contenedor porta masa (B) hasta alcanzar una posición adecuada para su llenado.
- 3 Llenar el contenedor porta masa con el producto alimenticio.
- 4 Volver a colocar el contenedor porta masa en la posición inicial y bloquearlo con el sistema de enganche (A1).
- 5 Presionar el producto alimenticio hacia la boca de salida (C) utilizando la manivela (D).



ADVERTENCIA

Si la máquina se utiliza por primera vez, antes de ponerla en funcionamiento quitar la película de revestimiento, si está presente, y realizar una limpieza cuidadosa para eliminar posibles residuos de material de fabricación.

3.5.2 Prensa para hamburguesas

- 1 Levantar el prensador.
- 2 Presionar el pulsador (B2) y al mismo tiempo presionar el disco extractor (B1) para situarlo en la parte inferior del recipiente.
- 3 Introducir un disco en el recipiente (B2), llenarlo con una cantidad adecuada de producto picado (no superar la capacidad del recipiente) y recubrirlo con otro disco.
- 4 Bajar el prensador y presionar levemente para prensar el producto picado.
- 5 Levantar el prensador , presionar el pulsador (B2) y extraer el producto prensado.



ADVERTENCIA

Si la máquina se utiliza por primera vez, antes de ponerla en funcionamiento quitar la película de revestimiento, si está presente, y realizar una limpieza cuidadosa para eliminar posibles residuos de material de fabricación.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

4 Limpieza del aparato



ADVERTENCIA

- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.
- No lave el aparato utilizando un dispositivo de limpieza que funcione a presión, por pulverización o por inmersión.
- No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- Para la limpieza del aparato, no utilice esponjas, estropajos abrasivos o herramientas con los que se hayan limpiado previamente metales o aleaciones metálicas.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.
- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.
- No deje nunca el aparato sucio entre dos sesiones de trabajo.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

4.1 Limpieza al final del trabajo

Al terminar cada sesión de trabajo, es necesario limpiar correctamente el aparato, asegurándose de desincrustar y limpiar las superficies, eliminando los restos de producto alimentario que haya.

Para limpiar las superficies externas del equipo se puede utilizar una bayeta suave húmeda o una esponja.

Limpie a fondo también la encimera y todas las superficies circundantes.

4.1.1 Embutidora

- Para detener completamente el pistón por medio de la manivela (D).
- Desenganchar el sistema de enganche (A1) y girar el contenedor porta masa (B) hasta alcanzar una posición adecuada para la limpieza.
- Lavar el contenedor porta masa y el pistón con detergente para uso alimenticio, aclarar y secar con cuidado.
- Volver a colocar el pistón y el contenedor porta masa en sus posiciones originales.
- Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
- Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

4.1.2 Prensa para hamburguesas

Limpiar cuidadosamente con un paño húmedo o con una esponja todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pudiesen estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para evitar el riesgo de contaminación y mantener así la higiene.

4.2 Largas temporadas de inactividad

Si no se tiene previsto utilizar el aparato en una larga temporada:

- efectúe una limpieza general del aparato
- cubra bien el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

4.3 Mantenimiento programado

Un mantenimiento correcto es fundamental para mantener inalteradas a lo largo del tiempo las prestaciones del aparato y garantizar su funcionamiento seguro.

4.3.1 Tabla de mantenimiento programado

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Inspección de la zona de trabajo	Inspección visual	Diaria	- Siga las instrucciones para la limpieza del aparato y de la zona de trabajo
Limpieza de la máquina	Inspección visual	Diaria	
Inspección de los dispositivos de seguridad	Inspección visual	Diaria, antes del trabajo	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que los dispositivos de seguridad y las protecciones estén en perfecto estado
	Comprobación del funcionamiento	Diaria, antes del trabajo	- Efectúe una prueba de funcionamiento de los dispositivos de seguridad, del enclavamiento y de los elementos de arranque y parada del equipo
Comprobación del buen estado de las placas y de los pictogramas de seguridad	Inspección visual	Semanal	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que las placas y los pictogramas de seguridad estén en perfecto estado. Si resultan ilegibles o están despegados, solicite una copia al fabricante



ATENCIÓN, PELIGRO

En caso de funcionamiento defectuoso, daños o fallo de disparo de los dispositivos de seguridad, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación, no lo utilice y póngase en contacto sin falta con el fabricante.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

4.4 Mantenimiento extraordinario



ATENCIÓN, PELIGRO

- Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.
- Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos, dispositivos de protección o dispositivos de seguridad, o el acceso al sistema eléctrico y a las tarjetas electrónicas deberá ser efectuado únicamente por el fabricante.

4.5 Posibles fallos de funcionamiento

Esta sección contiene algunas soluciones para los problemas que se podrían producir durante el uso del aparato.

Anomalía	Causa	Posible solución
Golpe fuerte	Caída accidental	- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante

4.6 Eliminación

Al igual que para las operaciones de puesta en servicio, al final de la vida útil del aparato, las operaciones de desmantelamiento deberán ser efectuadas también por personal cualificado.

Este producto está formado por materiales de varios tipos: algunos se pueden reciclar, mientras que otros se deben eliminar. Infórmese sobre los sistemas de reciclado o eliminación previstos por las normas vigentes en su zona para esta categoría de producto.

ANEXOS



ATENCIÓN, PELIGRO

- Algunas partes del producto pueden contener sustancias contaminantes o peligrosas que, si se liberan al medio ambiente, podrían ser nocivas para el medio ambiente y para la salud humana.
- Las normas locales vigentes pueden contemplar graves sanciones en caso de eliminación indebida de este producto.



ADVERTENCIA

Tal y como indica el símbolo de al lado, está prohibido desechar este producto junto con los residuos domésticos. Por lo tanto, deberá llevarse a cabo la recogida selectiva, según los métodos vigentes en su zona, o entregarse el producto al vendedor al comprar un producto nuevo equivalente.



5 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:

- Instrucciones de uso y mantenimiento
- Declaraciones de conformidad
- Otros documentos, en su caso, para el uso seguro del aparato.



ADVERTENCIA

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LEITURA DOS SÍMBOLOS

Significado dos símbolos de aviso e perigo presentes no manual

Dentro do manual, são usados os seguintes símbolos e a cada um dos quais é dado um significado particular.



AVISO

Para indicar operações particularmente importantes e delicadas que, se não forem realizadas corretamente, podem causar danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados.



ATENÇÃO PERIGO

Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes gerais ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes de tipo elétrico ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



É PROIBIDO

Para indicar operações que NÃO DEVEM ser realizadas.

Conformidade

O aparelho está em conformidade com as diretivas necessárias para a sua regular comercialização. Os textos completos das declarações de conformidade são fornecidos com a documentação que acompanha o aparelho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ÍNDICE

Índice

1	SEGURANÇA	4
1.1	Informações importantes de segurança.....	4
1.1.1	Avisos gerais	4
1.1.2	Proibições	6
2	Apresentação do aparelho	7
2.1	Identificação	7
2.2	Ambiente de trabalho	8
2.3	Dados técnicos e medidas	8
2.3.1	Máquina para enchidos.....	8
2.3.2	Máquina para fazer hambúrgueres.....	8
2.4	Descrição	9
2.4.1	Máquina para enchidos.....	9
2.4.2	Máquina para fazer hambúrgueres.....	9
3	Utilização do aparelho.....	10
3.1	Receção do produto.....	10
3.2	Transporte e movimentação.....	10
3.3	Primeira colocação em funcionamento	11
3.3.1	Limpeza preliminar	11
3.4	Componentes principais	12
3.4.1	Máquina para enchidos.....	12
3.4.2	Máquina para fazer hambúrgueres.....	13
3.5	Uso	14
3.5.1	Máquina para enchidos.....	14
3.5.2	Máquina para fazer hambúrgueres.....	14
4	Limpeza do aparelho.....	15
4.1	Limpeza no fim da produção	16
4.1.1	Máquina para enchidos.....	16
4.1.2	Máquina para fazer hambúrgueres.....	16
4.2	Longos períodos de inatividade.....	16
4.3	Manutenção programada	17
4.3.1	Tabela de manutenção programada.....	17
4.4	Manutenção especial.....	18
4.5	Possíveis anomalias de funcionamento	18
4.6	Eliminação	18
5	Anexos	19

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SEGURANÇA

1.1 Informações importantes de segurança

1.1.1 Avisos gerais



AVISOS

- Este manual é de propriedade do fabricante do aparelho e é proibido reproduzir ou transferir para terceiros os conteúdos deste documento. Todos os direitos são reservados. Este faz parte integrante do produto; garanta que este acompanha sempre o aparelho, inclusive no caso de venda/transferência para outro proprietário, para que possa ser consultado pelo utilizador ou por pessoal autorizado para a manutenção e reparações. Fotografias e desenhos são fornecidos para fins exemplificativos; o Fabricante, ao promover uma política de constante desenvolvimento e atualização do produto, pode fazer alterações sem aviso prévio.
- **Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho para garantir o funcionamento seguro.**
- O produto é entregue em um único volume; verifique a integridade do fornecimento e, em caso de não conformidade com o encomendado, entre em contacto com o distribuidor local que vendeu o aparelho.
- Em caso de danos na embalagem do aparelho, indique o inconveniente imediatamente ao transportador e ao fornecedor do produto.
- Este aparelho não foi projetado para produção de alimentos em massa e uso industrial.
- Exclui-se qualquer responsabilidade contratual e extracontratual do Fabricante por danos causados a pessoas, animais ou bens, por erros de regulação, manutenção e uso incorreto.
- O aparelho não se destina a ser utilizado em locais expostos aos agentes atmosféricos.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- Para o uso correto do aparelho, apoie-o bem sobre uma superfície de apoio resistente, estável, nivelada e cuja superfície seja facilmente limpa e higienizada de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e contaminação dos produtos alimentares.
- Se tiver alguma dúvida sobre as condições e/ou o funcionamento do aparelho e das peças relacionadas, entre em contacto com o distribuidor local para obter mais informações.
- As condições necessárias para o correto funcionamento do aparelho são:
 - *Temperatura ambiente não inferior a 5°C.*
 - *Humidade relativa entre 50% (medida a 40°C) e 90% (medida a 20°C).*
- Remova qualquer utensílio do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento.
- Arrume os utensílios não utilizados fora do alcance de crianças e pessoas não autorizadas a usá-las.
- Mantenha sempre a distância de segurança das peças em movimento.
- Após ter realizado a colocação em funcionamento do aparelho, informe o fornecedor do produto sobre quaisquer anomalias ou maus funcionamentos encontrados.
- Forneça a iluminação adequada ao local de trabalho. Uma iluminação correta é importante para garantir as condições de segurança de trabalho satisfatórias.
- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo é necessário realizar pelo menos as seguintes operações:
 - *esvazie-o completamente e realize as operações de limpeza.*
- Use apenas peças de substituição originais ou aprovadas pelo fabricante, a fim de evitar possíveis danos ao produto.
- No caso de uma pessoa qualificada verificar ou suspeitar de uma avaria suscetível de prejudicar a utilização em segurança do aparelho, este deve ser imediatamente parado e a sua utilização será possível única e exclusivamente após a reparação.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

1.1.2 Proibições



É PROIBIDO

- É PROIBIDO fazer alterações e/ou tentativas de reparação do produto. A realização de alterações, anula a Declaração de Conformidade do aparelho. Para os danos resultantes do uso incorreto o único responsável é o utilizador. Qualquer reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.
- É PROIBIDO deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos.
- É PROIBIDO obstruir as aberturas de ventilação do aparelho.
- É PROIBIDO o uso do aparelho por crianças e por pessoas com capacidades reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos específicos, a menos que sejam assistidas por pessoal qualificado responsável pela sua segurança.
- É PROIBIDO que as crianças brinquem com o aparelho.
- É PROIBIDO abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.
- É PROIBIDO remover qualquer material preso no aparelho quando este está a funcionar, ou introduzir material estranho no ciclo de trabalho.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as proteções não corretamente posicionadas ou em estado de eficiência não perfeita.
- É PROIBIDO apoiar qualquer objeto no aparelho, tanto durante o uso como quando está em repouso.
- É PROIBIDO usar o aparelho de forma incorreta.
- É PROIBIDO tomar álcool ou medicamentos que podem causar cansaço e/ou sonolência antes e durante os turnos de trabalho.
- É PROIBIDO forçar o aparelho durante o funcionamento. Utilize-o sempre em condições adequadas para o processamento a realizar.
- É PROIBIDO remover ou danificar qualquer placa ou sinal de segurança presente no aparelho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

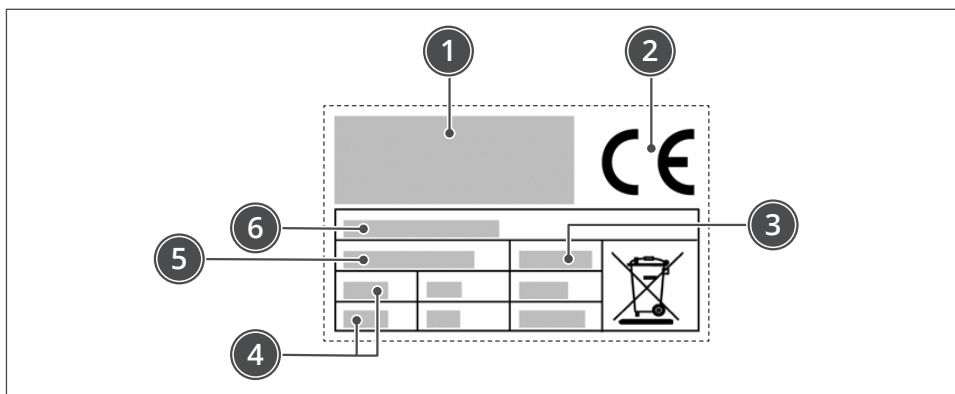
AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2 Apresentação do aparelho

2.1 Identificação

O aparelho está equipado com uma placa de identificação que contém os dados do produto. Certifique-se de que o aparelho dispõe da placa, caso contrário avise imediatamente o fabricante e/ou revendedor. Os aparelhos que não possuem uma placa de identificação não devem ser utilizados, caso contrário anula-se qualquer responsabilidade do fabricante.



- 1 Identificação do fabricante
- 2 Marcação CE de conformidade
- 3 Ano de fabrico
- 4 Dados técnicos
- 5 Número de série
- 6 Modelo do aparelho



AVISO

Os produtos que não tenham uma placa de identificação devem ser considerados anónimos e potencialmente perigosos.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.2 Ambiente de trabalho

O aparelho pode funcionar em locais em que estejam reunidas as seguintes condições ambientais:

- temperatura ambiente: de +4°C a + 40°C
- humidade: máx. 90%
- iluminação: o local deve ser adequadamente iluminado (consulte as normas técnicas aplicáveis no país de utilização)
- altitude: máximo 2000 m. a.n.m. (para utilização acima desta altitude, consulte o fabricante).

2.3 Dados técnicos e medidas

2.3.1 Máquina para enchidos

Descrição	Unidade de medida	LT7/OR	LT7/VE	LT14/OR	LT14/VE
Capacidade recipiente que contém a massa	Litros	7		14	
Diâmetro funis em dotação	mm	ø15 - ø23 - ø29 - ø38			
Dimensões do equipamento	mm	1200x400x400(h)	400x450x1050(h)	1550x450x450(h)	450x450x1400(h)
Peso líquido	kg	18	26	27	36
Tipo de instalação		Instalação de banca			

2.3.2 Máquina para fazer hambúrgueres

Descrição	Unidade de medida	F/10	F/130
Diâmetro alimento	mm	100	130
Dimensões do equipamento	mm	370x250x500	420x275x530
Peso líquido	kg	5	5,5
Tipo de instalação		Instalação de banca	

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4 Descrição

2.4.1 Máquina para enchidos

- A máquina para enchidos é uma máquina de accionamento manual, projectada e construída para produzir enchidos de carne crua (bovina, suína, etc.) destinados à alimentação humana.
- O equipamento é particularmente adequado para uso profissional e, devido à sua facilidade de utilização, não requer formação especial. Em qualquer caso, é necessário que os utilizadores, durante a utilização, cumpram as regras de higiene estabelecidas no contexto da manipulação de produtos destinados a géneros alimentícios

Qualquer utilização diferente da indicada pelo fabricante deve ser considerada USO INCORRETO.

- A máquina pode ser fornecida em vários modelos realizados com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação e a segurança de funcionamento.
- Os modelos da máquina diferenciam-se também pelo tipo de funcionamento (vertical ou horizontal) e pela capacidade do recipiente que contém a massa (cilindro).

2.4.2 Máquina para fazer hambúrgueres

- A máquina para fazer hambúrgueres F/10 é uma máquina de accionamento manual, projectada e construída para fazer almôndegas de carne (hambúrguer, almôndegas, etc.), destinadas à alimentação humana.
- As almôndegas de carne podem ser preparadas com material apropriado, específico para produtos alimentares, de forma circular (discos).
- A máquina é particularmente indicada para uso profissional e, dada a sua simplicidade de utilização, não requer um particular treino. De qualquer modo, é necessário que os utilizadores, durante o seu uso, respeitem as normas higiénicas previstas no âmbito do tratamento de produtos destinados à alimentação.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo fabricante deve ser considerada USO INCORRETO.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3 Utilização do aparelho

3.1 Receção do produto

O aparelho é entregue em um único volume, protegido por uma embalagem de cartão e adequadamente estabilizado com material à prova de choque para garantir a sua integridade.

Dependendo das características do equipamento e para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.



AVISO

Ao receber o aparelho, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou falta de algumas peças, contacte o revendedor local para definir quais os procedimentos a adotar.

Juntamente com o aparelho também são fornecidas as instruções e a documentação indicada no capítulo “5 Anexos” a *pagina 19*.



AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

3.2 Transporte e movimentação



ATENÇÃO PERIGO

- O transporte do aparelho deve ser sempre realizado por pessoal profissionalmente qualificado, tendo o cuidado de evitar qualquer dano às suas peças devido a impactos ou esforços causados por métodos de elevação não autorizados.
- Danos ao aparelho causados durante as fases de transporte e movimentação, não são cobertos pela garantia.
- Reparações ou substituições de peças danificadas são a cargo do Cliente e devem ser realizadas por pessoal autorizado pelo fabricante utilizando apenas peças de substituição originais.
- A movimentação do produto embalado deve ser feita de acordo com as suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem reduzidos, a movimentação pode ser realizada manualmente, caso contrário é necessário usar um dispositivo de elevação com capacidade adequada.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Realize as operações de elevação manual em pelo menos duas pessoas.

Após ter removido a embalagem, a movimentação em segurança do aparelho é efetuada seguindo as instruções (carga e descarga) indicadas diretamente na embalagem.

3.3 Primeira colocação em funcionamento



AVISOS

- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a área selecionada tem as características indicadas no parágrafo *“2.2 Ambiente de trabalho” a pagina 8.*
- O não cumprimento destas instruções expõe o utilizador a riscos de avaria do aparelho e acidentes devido ao contacto direto ou indireto.

3.3.1 Limpeza preliminar

Antes de usar o equipamento, realize uma limpeza e higienização preliminar.



AVISO

Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

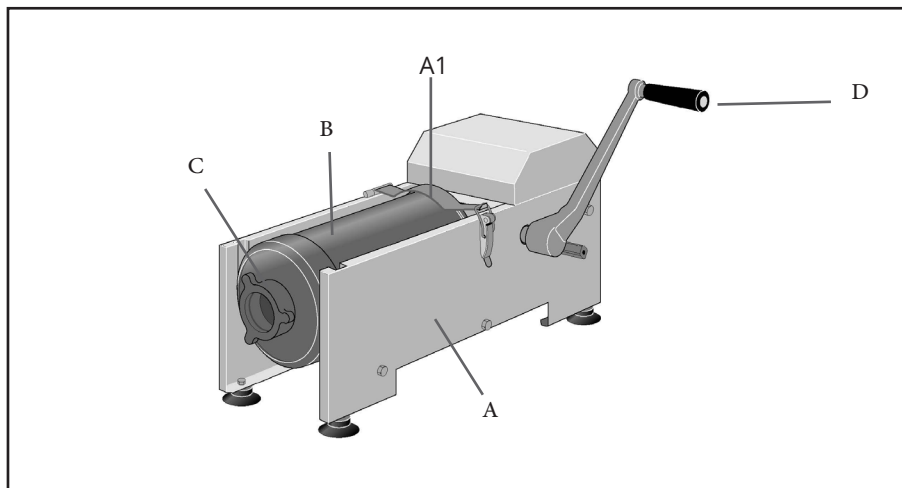
RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.4 Componentes principais

3.4.1 Máquina para enchidos

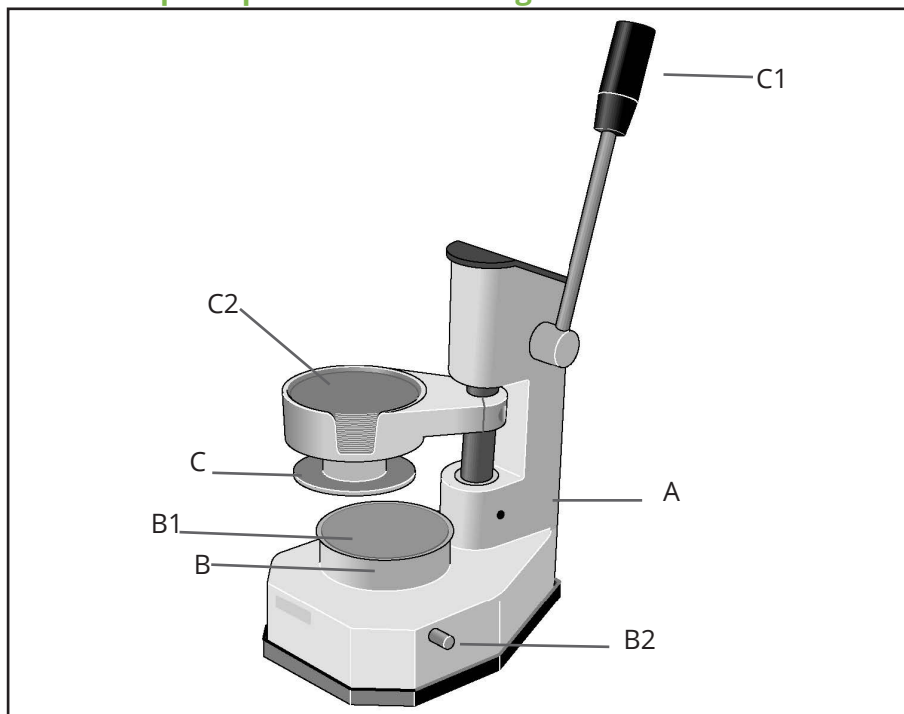


A ilustração representa os componentes principais de um modelo de aparelho e a lista refere a sua descrição e função.

- 1 A - Estrutura** é feita de aço inoxidável e está equipada com um sistema de acoplamento A1 para o recipiente da massa.
- 2 B - Recipiente para a massa** contém o produto alimentar a ensacar.
- 3 C - A boca de extrusão** pode ser equipada com funis de vários diâmetros, consoante o tipo de enchido a fabricar.
- 4 D - Manivela** serve para pressionar os alimentos. A manivela pode ser inserida em dois acoplamentos: um para pressionar o produto ou retraindo lentamente o pistão, o outro para deslizar rapidamente o pistão.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.4.2 Máquina para fazer hambúrgueres



A ilustração representa os componentes principais do equipamento e a lista refere a sua descrição e função.

- 1 A - A estrutura** é feita de alumínio anodizado.
- 2 B - Bacia** serve para conter o produto alimentar a prensar. Está equipada com um disco extrator (B1) que, através do botão (B2), facilita a remoção do produto prensado
- 3 C - O Prensador** é utilizado para pressionar o produto alimentar por meio da alavanca (C1).

Il prensador está equipado com um compartimento (C2) destinado a conter os discos de embalagem.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.5 Uso

3.5.1 Máquina para enchidos

- 1 Faça recuar completamente o pistão através da manivela (D).
- 2 Desengate o sistema de engate (A1) e rode o recipiente que contém a massa (B) para uma posição adequada de modo a poder ser enchido.
- 3 Encha o recipiente que contém a massa com o alimento.
- 4 Volte a pôr o recipiente que contém a massa na posição inicial e bloqueie-o com o sistema de engate (A1).
- 5 Prema o alimento em direcção da boca de saída (C) através da manivela (D).



AVISO

Se estiver a utilizar a máquina pela primeira vez, antes de a pôr a funcionar, retire a eventual película de revestimento de protecção e limpe-a cuidadosamente, de modo a eliminar os eventuais resíduos do material de construção.

3.5.2 Máquina para fazer hambúrgueres

- 1 Levante o prensador.
- 2 Prema o botão (B2) e contemporaneamente prema o disco extractor (B1) para colocá-lo na parte inferior da tina.
- 3 Introduza um disco na tina (B2), encha-a com uma quantidade suficiente de alimento moído (não exceda a capacidade da tina) e cubra-o com um outro disco.
- 4 Abaixar o prensador e preme ligeiramente para prensar o alimento moído.
- 5 Levante o prensador, preme o botão (B2) e levante o alimento prensado.



AVISO

Se estiver a utilizar a máquina pela primeira vez, antes de a pôr a funcionar, retire a eventual película de revestimento de protecção e limpe-a cuidadosamente, de modo a eliminar os eventuais resíduos do material de construção.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

4 Limpeza do aparelho



AVISO

- Todas as operações de limpeza devem ser realizadas por pessoal qualificado, depois de ter consultado este manual e ter sido instruído sobre o funcionamento da máquina.
- Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.
- Não lave o aparelho usando um dispositivo de limpeza de pressão, pulverização, imersão.
- Não utilize utensílios a vapor para limpar o aparelho.
- Não use esponjas, esfregões abrasivos ou ferramentas que tenham previamente limpo metais ou ligas metálicas para limpar o aparelho.
- Realize as operações de limpeza só depois de ter esvaziado completamente o aparelho do produto alimentar.
- A frequência das operações de limpeza é determinada pela utilização do aparelho e pelo tipo de produto alimentar processado.
- Nunca deixe o aparelho sujo entre duas produções.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

4.1 Limpeza no fim da produção

No fim de cada produção o aparelho deve ser devidamente limpo, tomando o cuidado de remover e limpar as superfícies de quaisquer resíduos de produto alimentar.

A limpeza das superfícies externas do equipamento pode ser feita com um pano macio húmido ou com uma esponja.

Além disso limpe cuidadosamente superfície de trabalho e toda a área circundante.

4.1.1 Máquina para enchidos

- Faça recuar completamente o pistão através da manivela (D).
- Desengate o sistema de engate (A1) e rode o recipiente que contém a massa (B) para uma posição adequada para poder ser limpo.
- Lave o recipiente que contém a massa e o pistão com detergentes para uso alimentar, passe por água e enxugue com atenção.
- Volte a pôr o pistão e o recipiente que contém a massa na posição originária.
- Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
- Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

4.1.2 Máquina para fazer hambúrgueres

Limpe cuidadosamente com um pano húmido ou com uma esponja todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes), que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os alimentos, para preservá-los do risco de contaminação e manter a higiene.

4.2 Longos períodos de inatividade

No caso de prever um longo período de não utilização do aparelho:

- realize a limpeza geral do aparelho
- cubra cuidadosamente o aparelho com um pano para o proteger do pó e sujidade.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

4.3 Manutenção programada

A manutenção regular é essencial para manter inalterados no tempo os desempenhos do aparelho e garantir o funcionamento seguro.

4.3.1 Tabela de manutenção programada

Descrição	Inspeção	Frequência	Operação
Controlo da área de trabalho	Controlo visual	Diária	- Siga as instruções sobre a limpeza do aparelho e da área de trabalho
Limpeza da máquina	Controlo visual	Diária	
Controlo dos dispositivos de segurança	Controlo visual	Diária, pré-operativa	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade dos dispositivos de segurança e das proteções
	Controlo do funcionamento	Diária, pré-operativa	- Realize um ensaio funcional dos dispositivos de segurança, do sistema de encravamento e dos elementos de arranque e paragem do equipamento
Controlo da integridade das placas e dos pictogramas de segurança	Controlo visual	Semanal	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade das placas e dos pictogramas de segurança. Em caso de ilegibilidade ou descolamento, peça ao Fabricante uma cópia



ATENÇÃO PERIGO

Em caso de avaria, dano ou falta de ativação dos dispositivos de segurança, desligue imediatamente o aparelho da alimentação, não o utilize e contacte obrigatoriamente o Fabricante.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

4.4 Manutenção especial



ATENÇÃO PERIGO

- As operações de manutenção especial exigem competências específicas e devem ser realizadas obrigatoriamente pelo Fabricante, que declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento do acima indicado.
- Qualquer tipo de operação que exija a desmontagem de peças mecânicas, dispositivos de proteção, dispositivos de segurança ou o acesso ao sistema elétrico e às placas eletrônicas deve ser realizada exclusivamente pelo fabricante.

4.5 Possíveis anomalias de funcionamento

Esta seção contém algumas soluções para os problemas que podem surgir ao usar o aparelho.

Anomalia	Causa	Possível solução
Impacto violento	Queda accidental	- Verifique o estado das proteções (ausência de fissuras ou deformações devido à queda). Se as proteções estiverem danificadas NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique o funcionamento dos dispositivos de segurança. Se os dispositivos de segurança estiverem danificados ou não funcionarem NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique a ausência de ruídos e anomalias. Em caso de ruído anormal NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante

4.6 Eliminação

Como para as operações de colocação em funcionamento e manutenção, no fim da vida útil do aparelho, as operações de dismantelamento também devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Este produto é composto por vários tipos de materiais: alguns podem ser reciclados, outros têm de ser eliminados. Informe-se sobre os sistemas de reciclagem ou eliminação exigidos pelos regulamentos em vigor na sua área para esta categoria de produto.

ANEXOS



ATENÇÃO PERIGO

- Algumas peças do produto podem conter substâncias poluentes ou perigosas que, se dispersas no ambiente, podem causar efeitos nocivos para o ambiente e para a saúde humana.
- Os regulamentos em vigor a nível local podem prever graves sanções em caso de eliminação indevida deste produto.



AVISO

Como indicado pelo símbolo ao lado, é proibido colocar este produto nos resíduos domésticos. Por isso, realize a “recolha seletiva” para a eliminação, de acordo com os métodos estabelecidos nos regulamentos em vigor na sua área, ou devolva o produto ao vendedor ao comprar um novo produto equivalente.



5 Anexos

Juntamente com o aparelho é fornecida a seguinte documentação em anexo:

- Instruções de utilização e manutenção
- Declarações de conformidade
- Quaisquer outros documentos para a utilização segura do aparelho.



AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов предупреждения и опасности в руководстве

В руководстве используются следующие обозначения, каждому из которых присваивается определенное значение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обозначения особо важных и деликатных операций, которые при неправильном выполнении могут привести к повреждению устройства и/или используемых материалов.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, связанным с электричеством, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Для обозначения операций, которые НЕ ДОЛЖНЫ выполняться.

Соответствие

Устройство соответствует директивам, необходимым для возможности его продажи. Полные тексты деклараций о соответствии обеспечиваются с документацией, предоставляемой с устройством.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

УКАЗАТЕЛЬ

Указатель

1	БЕЗОПАСНОСТЬ	4
1.1	Важные сведения в отношении безопасности	4
1.1.1	Общие предупреждения	4
1.1.2	Запреты	6
2	Общее описание устройства	8
2.1	Идентификация	8
2.2	Рабочая среда	9
2.3	Технические и размерные характеристики	9
2.3.1	Наполнитель колбас	9
2.3.2	Пресс для гамбургеров	9
2.4	Описание	10
2.4.1	Наполнитель колбас	10
2.4.2	Пресс для гамбургеров	10
3	Использование устройства	11
3.1	Приемка устройства	11
3.2	Транспортировка и перемещение	11
3.3	Первый ввод в эксплуатацию	12
3.3.1	Предварительная очистка	12
3.4	Основные компоненты	13
3.4.1	Наполнитель колбас	13
3.4.2	Пресс для гамбургеров	14
3.5	Применение	15
3.5.1	Наполнитель колбас	15
3.5.2	Пресс для гамбургеров	15
4	Очистка устройства	16
4.1	Очистка при завершении процесса обработки	17
4.1.1	Наполнитель колбас	17
4.1.2	Пресс для гамбургеров	17
4.2	Длительные периоды простоя	17
4.3	Плановое техобслуживание	18
4.3.1	Таблица планового техобслуживания	18
4.4	Внеочередное техобслуживание	19
4.5	Возможные аномалии функционирования	19
4.6	Утилизация	19
5	Приложения	20

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 БЕЗОПАСНОСТЬ

1.1 Важные сведения в отношении безопасности

1.1.1 Общие предупреждения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данное руководство является собственностью Изготовителя устройства, его воспроизведение или передача содержания данного документа третьим лицам запрещены. Все права защищены. Руководство является неотъемлемой частью устройства; следует проверять, что оно всегда находится в комплектации с устройством, в том числе в случае продажи/передачи другому владельцу, чтобы с ним мог ознакомиться пользователь или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту. Фотографии и чертежи предоставляются в качестве примера; Изготовитель, следуя политике постоянной разработки и обновления собственной продукции, может вносить изменения без предварительного уведомления.
- **Перед использованием устройства в целях обеспечения его безопасного функционирования следует внимательно ознакомиться с данным руководством.**
- Устройство поставляется в одной упаковке; следует убедиться в целостности поставки и в случае несоответствия заказанного материала, обратиться к местному дистрибьютору.
- В случае повреждения упаковки устройства, следует своевременно сообщить об этом перевозчику и поставщику устройства.
- Данное устройство не предназначено для массового производства продуктов питания и промышленного назначения.

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Исключается любая договорная и внедоговорная ответственность изготовителя за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу, в результате неправильного регулирования, техобслуживания и использования.
- Устройство не предназначено для использования в местах, подверженных воздействию атмосферных агентов.
- Для надлежащего использования устройства следует установить его на прочную, устойчивую, ровную опорную поверхность, которая легко очищается и дезинфицируется, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов.
- При наличии каких-либо сомнений относительно состояния и/или функциональности устройства и предоставляемых с ним деталей, пожалуйста, свяжитесь с местным дистрибьютором для получения дополнительной информации.
- Условия, необходимые для правильной работы устройства:
 - *Температура окружающей среды не менее 5°C.*
 - *Влажность в пределах от 50% (при 40°C) до 90% (при 20°C).*
- Перед вводом в эксплуатацию следует удалить из устройства все инструменты.
- Хранить неиспользуемые инструменты следует в защищенном месте, недоступном для детей и лиц, не обладающих разрешением к использованию.
- Всегда соблюдать безопасное расстояние от движущихся частей.
- После ввода устройства в эксплуатацию, следует сообщить поставщику о любых выявленных аномалиях или неисправностях.
- Обеспечить надлежащее освещение рабочего места. Соответствующее освещение важно для обеспечения удовлетворительных условий безопасности работы.
- Если устройство не используется в течение длительного времени, необходимо выполнить, по меньшей мере, следующие действия:

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

- полностью опорожнить и выполнить очистку устройства.
- Во избежание повреждения устройства использовать только оригинальные или одобренные изготовителем детали.
- В случае, если квалифицированный специалист выявит или имеет подозрения на неисправности, которые могут сказаться на безопасности устройства, оно должно быть незамедлительно остановлено, а его использование возможно только после ремонта.

1.1.2 Запреты



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ вносить изменения и/или делать попытки ремонта устройства. Внесение изменений приводит к аннулированию декларации соответствия устройства. За ущерб, возникший в результате неправильного использования, полную ответственность несёт пользователь. Любой ремонт должен производиться квалифицированным техническим специалистом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять устройство под воздействием атмосферных агентов.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать вентиляционные отверстия устройства.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство детям и лицам с ограниченными возможностями или при отсутствии опыта и специальных знаний, без помощи квалифицированного и ответственного за их безопасность персонала.
- Детям ЗАПРЕЩАЕТСЯ играть с устройством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять любой материал, застрявший в устройстве, во время его работы, или вводить посторонний материал в рабочий цикл.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство с неправильно расположенными защитными кожухами или в состоянии недостаточной эффективности.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ставить на устройство какие-либо предметы, как во время использования, так и в нерабочем режиме.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство ненадлежащим образом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ принимать алкоголь или лекарственные препараты, которые могут вызвать усталость и/или сонливость до и во время рабочих смен.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прилагать усилия к устройству во время работы. Всегда использовать его в условиях, подходящих для выполнения работ.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять или повреждать таблички или знаки безопасности на устройстве.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

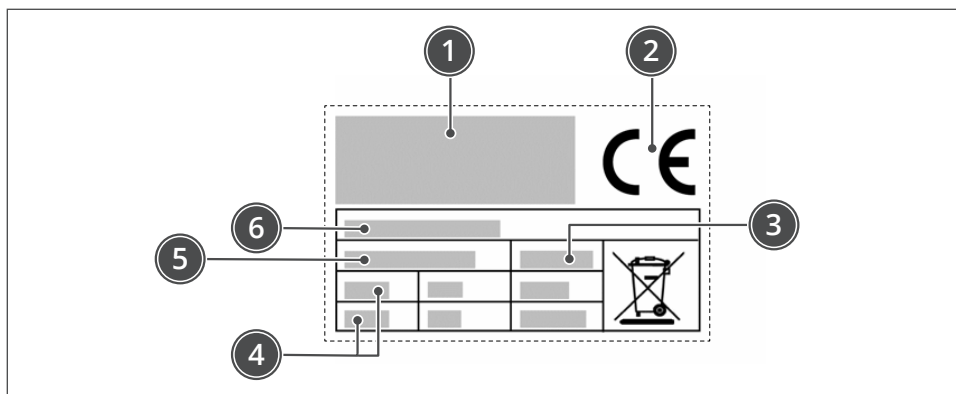
AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2 Общее описание устройства

2.1 Идентификация

Устройство оснащено паспортной табличкой, на которой приведены данные об устройстве. Следует убедиться, что она присутствует на устройстве, в противном случае, немедленно сообщить об этом изготовителю и/или продавцу. Устройства без паспортной таблички не должны использоваться, в противном случае, изготовитель не несет ответственность в данном отношении.



- 1 Идентификация изготовителя
- 2 Маркировка соответствия ЕС
- 3 Год изготовления
- 4 Технические характеристики
- 5 Паспортный номер
- 6 Модель устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Устройства без паспортной таблички должны считаться анонимными и потенциально опасными.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.2 Рабочая среда

Устройство может работать в помещениях при наличии следующих условий окружающей среды:

- температура окружающей среды: от +4°C до + 40°C
- влажность: макс. 90%
- освещение: в помещении должно быть предусмотрено соответствующее освещение (см. технические правила, применимые в стране использования)
- высота: максимум 2000 м над уровнем моря (для использования с превышением этой высоты следует обращаться к изготовителю).

2.3 Технические и размерные характеристики

2.3.1 Наполнитель колбас

Описание	Единица измерения	LT7/OR	LT7/VE	LT14/OR	LT14/VE
Емкость цилиндра	Литры	7		14	
Диаметр комплектующих насадок	мм	ø15 - ø23 - ø29 - ø38			
Габариты прибора	мм	1200x400x400(h)	400x450x1050(h)	1550x450x450(h)	450x450x1400(h)
Вес нетто	кг	18	26	27	36
Тип установки		Настольная установка			

2.3.2 Пресс для гамбургеров

Описание	Единица измерения	F/10	F/130
Диаметр пищевых продуктов	мм	100	130
Габариты прибора	мм	370x250x500	420x275x530
Вес нетто	кг	5	5,5
Тип установки		Настольная установка	

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4 Описание

2.4.1 Наполнитель колбас

- Наполнитель колбас представляет собой прибор с ручным приводом, спроектированный и изготовленный для изготовления колбасных изделий из сырого мяса (говядина, свинина и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Оборудование особенно подходит для профессионального использования и, благодаря простоте применения, не требует специальной подготовки. В любом случае, необходимо, чтобы пользователи во время использования соблюдали правила гигиены, установленные в пищевой отрасли

Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- Предлагаются различные модели оборудования. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению и безопасность в эксплуатации.
- Модели прибора отличаются друг от друга по принципу действия (вертикальные или горизонтальные) и по объему емкости для фарша (цилиндра).

2.4.2 Пресс для гамбургеров

- Пресс для гамбургеров F/10 представляет собой прибор с ручным приводом, спроектированный и изготовленный для изготовления котлет из мяса (гамбургеры, рубленые бифштексы и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Мясные котлеты могут быть упакованы при помощи специальных упаковочных материалов круглой формы (дисков), предназначенных для пищевых продуктов.
- Прибор, главным образом, предназначен для профессионального применения, прост в эксплуатации и поэтому не требует специального обучения. Тем не менее, во время эксплуатации пользователи должны соблюдать санитарногигиенические нормы, предусмотренные для оборудования, предназначенного для обработки пищевых продуктов.

Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3 Использование устройства

3.1 Приемка устройства

Устройство поставляется в одной специальной картонной упаковке, и при необходимости специально выбирается амортизирующий материал, в целях обеспечения целостности устройства.

В зависимости от характеристик устройства, с целью упрощения погрузочно-разгрузочных работ, упаковка может быть установлена на поддон.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При получении устройства необходимо проверить целостность всех компонентов. При выявлении повреждений или отсутствия некоторых компонентов, необходимо обращаться к региональному дистрибьютору для согласования применяемых процедур.

В комплектации с устройством также предоставляются инструкции и документация, указанные в главе *“5 Приложения” a pagina 20*.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

3.2 Транспортировка и перемещение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- На повреждения устройства, вызванные транспортировкой и перемещением, гарантия не распространяется.
- Ремонт или замена поврежденных деталей осуществляются за счет Заказчика и должны выполняться уполномоченным персоналом изготовителя с использованием только оригинальных запасных частей.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Перемещение упакованного устройства должно осуществляться в зависимости от его характеристик (вес, размеры и т.д.). Если размеры и вес ограничены, перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо использовать подъемное устройство соответствующей грузоподъемности.
- Ручные подъемные операции должны выполняться как минимум двумя лицами.

После снятия упаковки перемещение устройства в условиях безопасности осуществляется в соответствии с указаниями (погрузка и разгрузка), приведенными непосредственно на упаковке.

3.3 Первый ввод в эксплуатацию



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед вводом устройства в эксплуатацию следует убедиться, что выбранная зона обладает характеристиками, указанными в параграфе *“2.2 Рабочая среда” а pagina 9*.
- Несоблюдение этих инструкций подвергает пользователя риску отказа устройства и несчастных случаев в связи с прямым или косвенным контактом.

3.3.1 Предварительная очистка

Перед использованием устройства следует выполнить предварительную очистку и дезинфекцию.



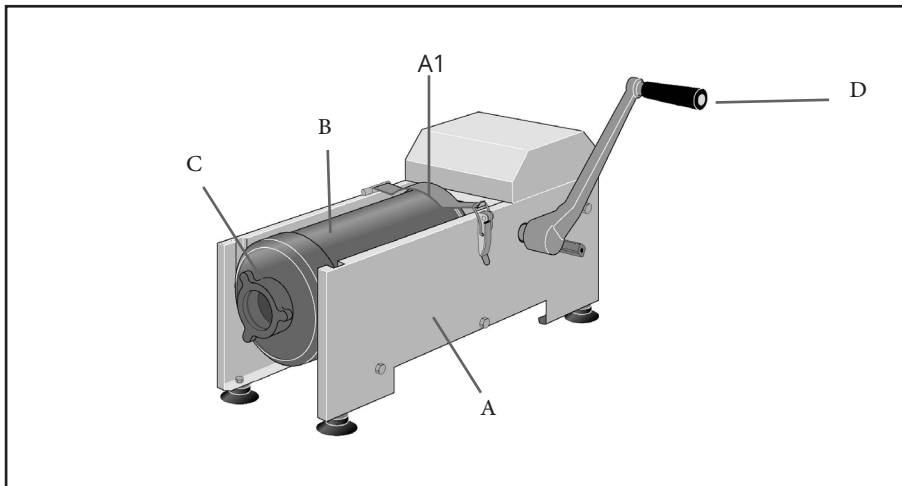
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.4 Основные компоненты

3.4.1 Наполнитель колбас



На иллюстрации представлены основные компоненты модули оборудования и в списке приводятся их описание и функция.

- 1 **A - Структура** изготовлена из нержавеющей стали и оснащена системой соединения A1 для емкости с тестом.
- 2 **B - Ёмкость для теста** содержит пищевой продукт, подлежащий упаковке.
- 3 **C - Экструзионный патрубок** может быть оснащена воронками различного диаметра в зависимости от типа колбасных изделий, которые необходимо изготовить.
- 4 **D - Маховик** служит для сдавливания продуктов. Маховик может быть соединен двумя муфтами: одна для нажима на изделие или медленного втягивания поршня, другая - для быстрого перемещения поршня.

IT

EN

FR

DE

ES

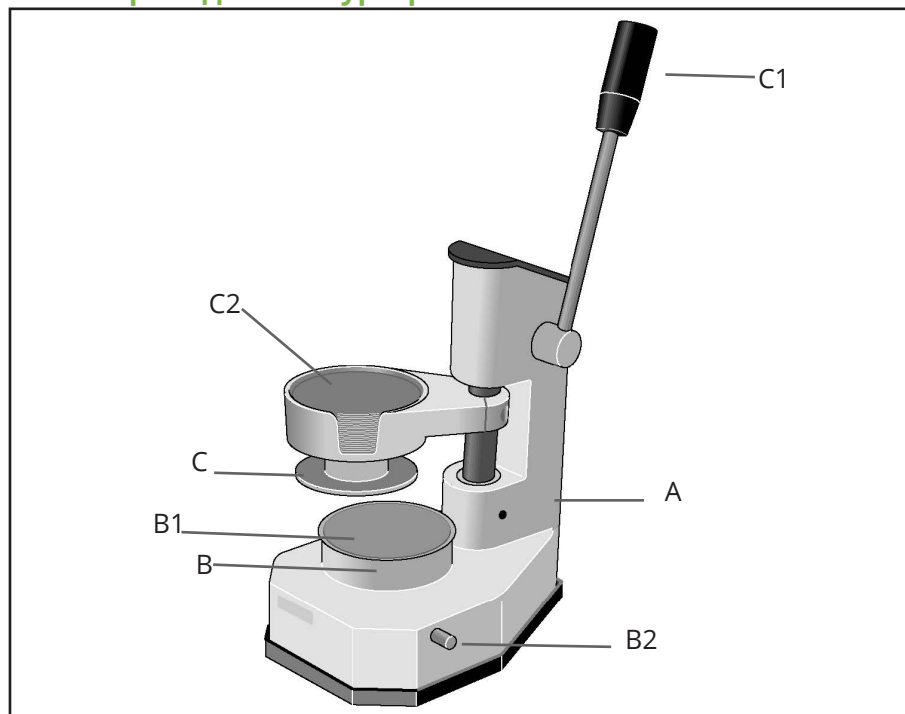
PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.4.2 Пресс для гамбургеров



На иллюстрации представлены основные компоненты оборудования и в списке приводятся их описание и функция.

- 1 А - Структура** изготовлена из анодированного алюминия.
- 2 В - Лоток** служит для размещения продуктов, подлежащих прессованию. Оснащен вытяжным диском (В1), который с помощью кнопки (В2) облегчает извлечение прессованного продукта
- 3 С - Прижим** используется для прессования продуктов с помощью рычага (С1). Прижим оснащен отсеком (С2), предназначенным для хранения упаковочных дисков.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.5 Применение

3.5.1 Наполнитель колбас

- 1 При помощи рычага (D) полностью отвести назад поршень.
- 2 Разблокировать систему крепления (A1) и повернуть цилиндр (B) в удобное для загрузки положение.
- 3 Заполнить цилиндр пищевым продуктом.
- 4 Установить цилиндр в исходное положение и заблокировать его при помощи системы крепления (A1).
- 5 При помощи рычага (D) нажать на продукт по направлению к выходному отверстию (C).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

3.5.2 Пресс для гамбургеров

- 1 Поднять прижим.
- 2 Нажать кнопку (B2) и одновременно нажать на выталкивающий диск (B1) так, чтобы он оказался в нижней части емкости.
- 3 Поместить упаковочный диск в емкость (B2), наполнить ее необходимым количеством фарша (не превышать объем емкости) и накрыть вторым упаковочным диском.
- 4 Опустить прижим и слегка нажать на него, чтобы сжать фарш.
- 5 Поднять прижим, нажать кнопку (B2) и извлечь готовое изделие.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

4 Очистка устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все операции по очистке должны выполняться квалифицированным персоналом после ознакомления с данным руководством и получения инструкций по эксплуатации машины.
- Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.
- Не следует мыть устройство с помощью устройства для очистки под давлением, разбрызгиванием, погружением.
- Не использовать для очистки устройства паровые инструменты.
- Не использовать для очистки устройства губки, абразивные мочалки или инструменты, которые ранее использовались для очистки металлов или металлических сплавов.
- Очистку следует выполнять только после полного опорожнения устройства от теста.
- Периодичность операций очистки определяется рабочей средой устройства и типом обрабатываемого продукта.
- Не оставлять загрязненное устройство между двумя циклами обработки.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

4.1 Очистка при завершении процесса обработки

В конце каждого цикла обработки устройство должно быть надлежащим образом очищено, следя за удалением отложений и очисткой поверхностей от остатков пищевых продуктов.

Очистка наружных поверхностей устройства может производиться влажной мягкой тряпкой или губкой.

Также следует тщательно очищать рабочую поверхность и все прилегающие участки.

4.1.1 Наполнитель колбас

- При помощи рычага (D) полностью отвести назад поршень.
- Разблокировать систему крепления (A1) и повернуть цилиндр (B) в удобное для чистки положение.
- Вымыть цилиндр и поршень чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем полоснуть их и тщательно высушить.
- Установить поршень и цилиндр в первоначальное положение.
- Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

4.1.2 Пресс для гамбургеров

Тщательно почистить влажной тканью или губкой все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.

4.2 Длительные периоды простоя

В случае если предвидится длительный период простоя устройства, следует:

- выполнить общую очистку устройства
- тщательно покрыть устройство защитным полотном для его защиты от пыли и загрязнений.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

4.3 Плановое техобслуживание

Регулярное техобслуживание необходимо для поддержания работоспособности устройства и обеспечения его безопасной эксплуатации.

4.3.1 Таблица планового техобслуживания

Описание	Инспекция	Частота	Действие
Проверка рабочей зоны	Визуальный контроль	Ежедневно	- Следовать инструкциям по очистке устройства и рабочей зоны
Очистка машины	Визуальный контроль	Ежедневно	
Контроль устройств безопасности	Визуальный контроль	Ежедневно, перед работой	- Осуществлять визуальный контроль для проверки целостности устройств безопасности и защитных приспособлений
	Функциональный контроль	Ежедневно, перед работой	- Выполнять функциональное тестирование устройств безопасности, блокировки, а также элементов запуска и остановки устройства
Проверка целостности табличек и знаков безопасности	Визуальный контроль	Еженедельно	- Выполнять визуальный контроль целостности табличек и знаков безопасности. В случае их нечитабельности или отсоединения запросить у изготовителя копию



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

В случае неисправности, повреждения или несрабатывания устройств безопасности, следует незамедлительно отключить устройство от источника питания, не использовать его и в обязательном порядке обратиться к изготовителю.

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

4.4 Внеочередное техобслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательно должно выполняться Изготовителем, который несет никакую ответственности в случае несоблюдения данного указания.
- Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или доступа к электрической системе и электронным платам должен производиться исключительно Изготовителем.

4.5 Возможные аномалии функционирования

В этом разделе приведены некоторые решения проблем, которые могут возникнуть при использовании устройства.

Аномалия	Причина	Возможное решение
Сильный удар	Случайное падение	- Проверить состояние защитных приспособлений (отсутствие трещин или деформаций в связи с падением). При повреждении защитных приспособлений, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить функционирование устройств безопасности. В случае повреждения или нарушения функционирования устройств безопасности, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить отсутствие шума и аномалий. В случае аномального шума, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем

4.6 Утилизация

Как и при вводе в эксплуатацию и техобслуживании, в конце срока службы устройства операции по демонтажу также должны выполняться квалифицированным персоналом.

Это изделие состоит из различных типов материалов: некоторые могут быть переработаны, другие подлежат утилизации. Следует узнать о системах утилизации или переработки, предусмотренных действующими на вашей территории правилами для этой категории продукции.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ПРИЛОЖЕНИЯ



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Некоторые части продукции могут содержать загрязняющие или опасные вещества, которые при их выбросе в окружающую среду могут нанести вред окружающей среде и здоровью человека.
- Местные правила могут предусматривать серьезные штрафы за незаконную утилизацию этой продукции.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В соответствии с приведенным с боковой стороны символом, запрещается выбрасывать эту продукцию в бытовые отходы. Следует осуществлять “отдельный сбор” для утилизации в соответствии с методами, предусмотренными действующими на вашей территории правилами, или вернуть изделие продавцу при покупке нового эквивалентного продукта.



IT

5 Приложения

В комплектации с устройством предоставляется следующая документация:

- Инструкции по эксплуатации и техобслуживанию
- Декларация о соответствии
- Другие документы для использования устройства в условиях безопасности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

DE

ES

PT

RU

AR

CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent de défauts. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerelements oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTÍA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idoneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não entram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΠΟΙΕΤΥΣΗΣΗ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα ανώλυστα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (RN)
Italy
Info: info@fimargroup.it
Tel. +39 0541 670736



