

Insaccatrice elettrica verticale
Vertical electrical sausage filler
Ensacheuse électrique verticale
Vertikale, elektrische
Wurstfüllmaschine



INS-15 EL DELUXE

Manuale di istruzione
Instruction for use
Mode d'emploi
Betriebsanleitung

FEVIN/PRO REV.01 GENNAIO 2024

FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +39 0124707711 / fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it

INDICE DELLE PARTI

1 - CONSEGNA E GARANZIA	3
1.1 Premessa	
1.2 Conservazione ed impiego del presente manuale	
1.3 Garanzia	
1.4 Descrizione della macchina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usi non consentiti	
1.6.1 Prescrizioni di sicurezza	
1.6.2 Condizioni ambientali	
1.6.3 Illuminazione	
1.7 Dati anagrafici	
1.7.1 Targhe di avvertenza e pericolo	
1.8 Protezioni e dispositivi di sicurezza	
1.9 Posti di lavoro	
1.10 Vibrazioni	
2 - CARATTERISTICHE TECNICHE	7
2.1 Parti principali	
2.2 Caratteristiche tecniche	
2.3 Dimensioni e peso della macchina	
2.4 Livello del rumore emesso	
2.5 Schema elettrico	
3 - COLLAUDO, TRASPORTO, CONSEGNA E INSTALLAZIONE	9
3.1 Collaudo	
3.2 Consegna e movimentazione della macchina	
3.3 Installazione	
3.3.1 Smaltimento imballi	
3.3.2 Movimentazione della macchina	
3.4 Allacciamento all'impianto elettrico	
4 - COMANDI	11
4.1 Elenco comandi	
5 - AVVIAMENTO E ARRESTO	12
5.1 Verifica del corretto collegamento elettrico	
5.2 Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze	
5.3 Avviamento e verifica funzionamento del pedale	
5.4 Arresto	
6 - USO DELLA MACCHINA	12
6.1 Prescrizioni	
6.2 Uso della macchina	
6.3 Come operare in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica (blackout)	
7 - MANUTENZIONE	15
7.1 Prescrizioni	
7.2 Lubrificazione	
7.3 Pulizia della macchina	
7.4 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	
8 - INCONVENIENTI E RIMEDI	16
8.1 Inconvenienti cause e rimedi	

1 - CONSEGNA E GARANZIA

1.1 - PREMESSA



ATTENZIONE

La simbologia utilizzata nel presente manuale intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamento alla macchina stessa. Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.



ATTENZIONE

Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi. Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante. Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale e il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - CONSERVAZIONE E IMPIEGO DEL PRESENTE MANUALE

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni e i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa. Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale. Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione. Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante. In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove modifiche o revisioni

della macchina ha subito successivi aggiornamenti. A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali. In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice. Il costruttore è teso alla continua ottimizzazione del proprio prodotto. Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ricevere ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto. Per ogni chiarimento contattare il Vostro fornitore.

1.3 - GARANZIA

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice.

Ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina (da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato) comporterà la decadenza della Dichiarazione di Conformità redatta ai sensi della Direttiva CEE 2006/42, ne invaliderà la garanzia e solleverà la ditta costruttrice da ogni responsabilità circa gli eventuali danni sia a persone che a cose derivanti da tale manomissione.

Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- *Non corretta installazione*
 - *Uso improprio della macchina da parte di personale non istruito adeguatamente;*
 - *Uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo*
 - *Mancata o maldestra manutenzione*
 - *Utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello*
 - *Inosservanza totale o parziale delle istruzioni*
- I seguenti componenti della macchina non rientrano nelle condizioni generali di garanzia in quanto soggetti a normale usura:
- *guarnizione del pistone*
 - *valvola di sfato*

1.4 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

L'insaccatrice in Vostro possesso è una macchina semplice, compatta e di elevata potenza produttiva. La struttura è realizzata in acciaio AISI 430.

Il cilindro è in acciaio AISI 304 lucidato, con bordi arrotondati e con verso obbligato di montaggio.

Il pistone è realizzato in Moplen per prodotti alimentari. Ha una perfetta tenuta grazie a una guarnizione montata su di esso.

Il pedale è meccanico e, insieme alle protezioni realizzate in acciaio AISI 430, rendono la macchina conforme alle norme antinfortunistiche.

È inoltre dotata di:

- *Avanzamento del pistone con velocità regolabile tramite i pulsanti più "+" e meno "-"*
- *Pedale di azionamento del moto*
- *Quattro differenti misure di imbuti in polipropilene, facilmente intercambiabili*
- *Ritorno del pistone sempre alla massima velocità in maniera automatica, selezionando l'apposita modalità*

I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla Direttiva CEE 2006/42 e successive modifiche. In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.5 - USO PREVISTO

Al fine di garantire le caratteristiche di idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo N. 1935/2004/CE) del presente apparato, si devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- Il prodotto alimentare immesso deve essere esclusivamente carne, sale, spezie
- Il prodotto alimentare immesso non deve superare la temperatura di 7 °C
- Il prodotto alimentare immesso non deve essere conservato in modo prolungato (massimo 0,5 ore) all'interno dell'apparato, oltre il tempo strettamente necessario a lavorarlo.
- All'apertura dell'imballo si potrebbe constatare la fuoriuscita di una piccola quantità di olio dal cilindro. Si tratta di olio adatto al contatto con gli alimenti, utilizzato per la lubrificazione del cilindro durante il montaggio della macchina.

La macchina è stata progettata e realizzata per insaccare impasti di carne e/o prodotti simili.

Deve essere utilizzata in ambienti professionali e il personale destinato al suo utilizzo deve operare nel settore e deve aver letto e compreso il presente manuale.

Usare la macchina appoggiata su un banco di lavoro piano e pulito.

1.6 - USI NON CONSENTITI

La macchina deve essere utilizzata solamente per gli scopi espressamente previsti dal costruttore.

In particolare:

- *Non utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali*
- *Non accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: si rischia la folgorazione.*
- ***Non utilizzare la macchina per insaccare impasti congelati***

1.6.1 - PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- *Non eseguire alcun intervento senza preventiva autorizzazione*
- *Rispettare le procedure date per la manutenzione e l'assistenza tecnica*
- *Non indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche*
Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti e i dispositivi antinfortunistici da adottare
- *Non avviare la macchina in avaria*
Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata.
In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina e avvertire i responsabili della manutenzione
- *Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.*
Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica prevede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poiché di solito ha perso i sensi):

Questa operazione è pericolosa.

L'infortunato in questo caso è un conduttore, toccarlo significa rimanere folgorati.

È opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea o, se ciò non fosse possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc.).

È opportuno far intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.6.2 - CONDIZIONI AMBIENTALI

La macchina è prevista per funzionare nelle seguenti condizioni ambientali:

- Temperatura min. ambiente: +5 °C
- Temperatura max. ambiente: +40 °C
- Umidità relativa: 50%

1.6.3 - ILLUMINAZIONE

Il luogo di installazione della macchina deve avere sufficiente luce naturale e illuminazione artificiale conforme alle norme vigenti nel Paese di installazione dell'insaccatrice.

In ogni caso, l'illuminazione dovrà essere uniforme e garantire una buona visibilità in ogni punto dell'insaccatrice e non dovrà creare riflessi pericolosi.

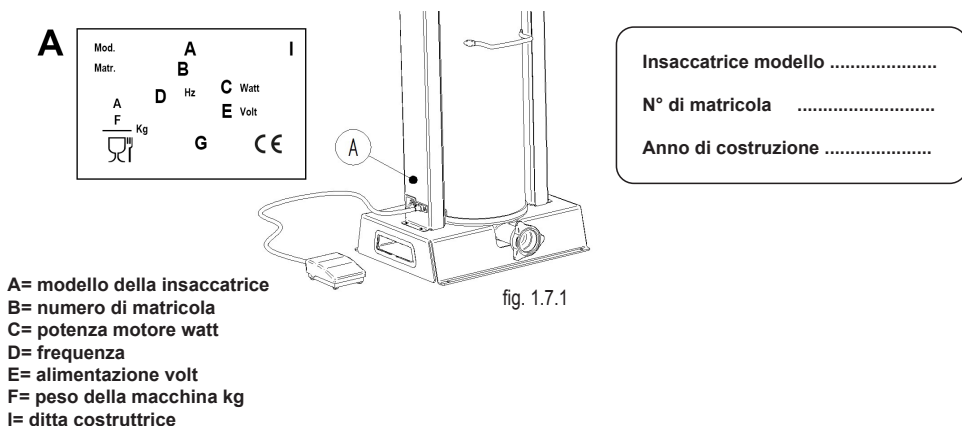
L'illuminazione dovrà consentire una chiara lettura dei pannelli di comando e individuare chiaramente i pulsanti di emergenza.

1.7 - DATI ANAGRAFICI

Una esatta descrizione del "modello", del "numero di matricola" e "dell'anno di costruzione" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del nostro servizio di assistenza. Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.

Rilevare i dati dalla targa rappresentata in figura.

Come promemoria suggeriamo di scrivere i dati della Vostra macchina nel seguente riquadro.



ATTENZIONE

Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta e controllare che la targhetta non sia danneggiata o rimossa.

1.7.1 - TARGHE DI AVVERTENZA E DI PERICOLO (fig. 1.7.2)



ATTENZIONE

Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici. Si rischia la folgorazione. Rispettare le avvertenze richiamate dalle targhe. L'inosservanza può causare lesioni personali. Accertarsi che le targhe siano sempre presenti e leggibili. In caso contrario applicarle o sostituirle.

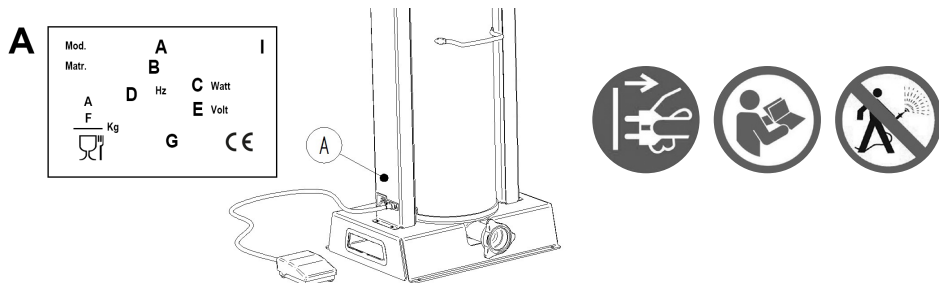


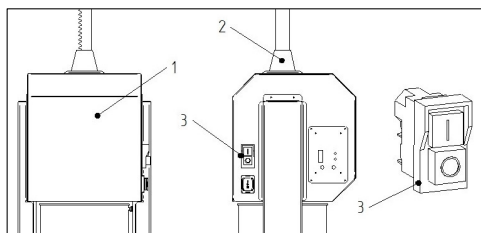
fig. 1.7.2

1.8 - PROTEZIONI E DISPOSITIVI DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento e integrità dei dispositivi di sicurezza. Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.



- 1 - Carter di protezione dei componenti elettrici e meccanici
- 2 - Protezione dall'intrappolamento delle dita nella cremagliera
- 3 - Interruttore generale / interruttore di emergenza



ATTENZIONE

Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1.9 - POSTI DI LAVORO

La corretta postazione che l'operatore deve occupare è quella indicata in figura 1.9.1.

1.10 - VIBRAZIONI

Le vibrazioni che la macchina trasmette al banco non sono significative.

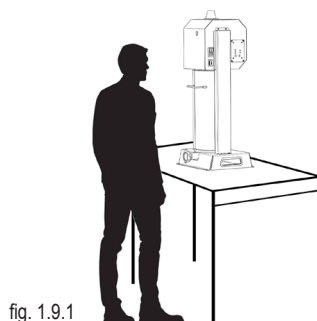


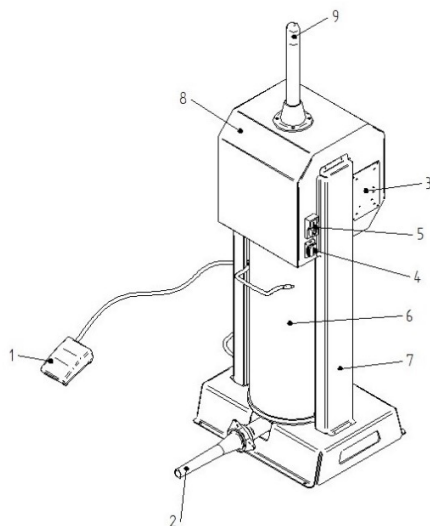
fig. 1.9.1

2 - CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 - PARTI PRINCIPALI

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in figura i principali componenti della macchina.

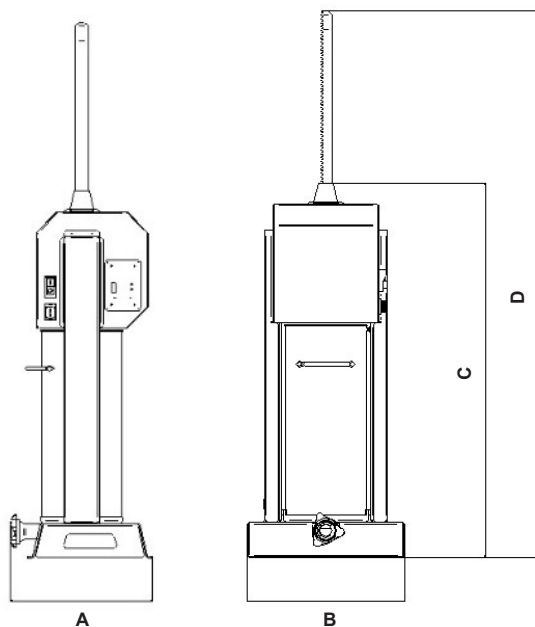
- 1 - Pedale di comando
- 2 - Imbuto di uscita prodotto
- 3 - Quadro comandi e segnalazione allarmi
- 4 - Selettore salita/discesa
- 5 - Interruttore generale e di emergenza
- 6 - Cilindro porta impasto
- 7 - Struttura in acciaio
- 8 - Protezioni in acciaio
- 9 - Cremagliera



2.2 - CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO		IK15V EL
Motore	HP	0,027
Alimentazione	V - Hz	100-120 / 200-240 V 50/60 Hz
Capacità cilindro	Lt	15
Lunghezza cilindro	mm	486
Diametro cilindro	mm	197
Corsa pistone	mm	494
Velocità svuotamento minima	min	4' 30"
Velocità svuotamento massima	min	1' 24"
Velocità ritorno pistone	min	1' 20"
Imbuti in dotazione	mm ø	10 - 20 - 30 - 40

2.3 - DIMENSIONI E PESO DELLA MACCHINA



IK15V EL	Ingombro (mm)
A	360
B	392
C	923
D	1347

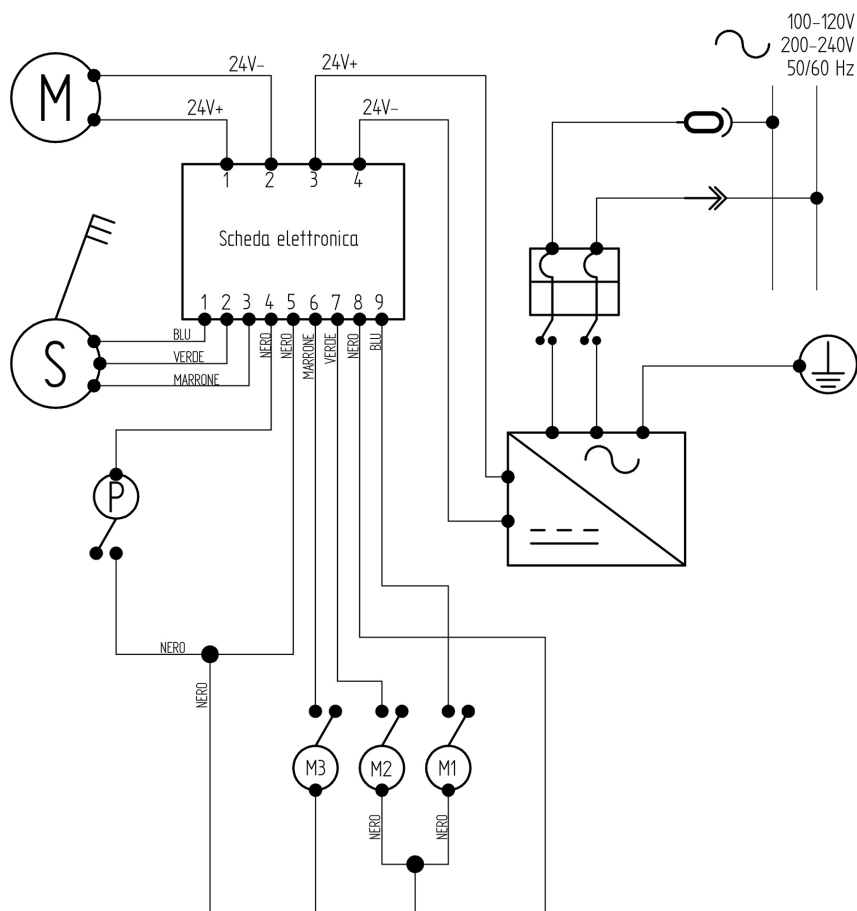
Peso: 35 Kg

ITALIANO

2.4 - LIVELLO DEL RUMORE EMESSO

I rilevamenti del rumore emesso dalla macchina indicano che il livello equivalente di rumorosità è inferiore a 57 dBA.

2.5 - SCHEMA ELETTRICO



ITALIANO

3 - COLLAUDO, TRASPORTO, CONSEGNA E INSTALLAZIONE

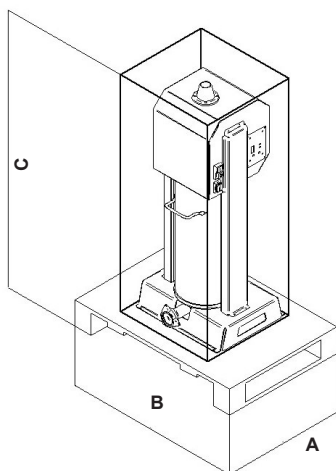
3.1 - COLLAUDO

La macchina in Vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione.

3.2 - CONSEGNA E MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA

Tutto il materiale spedito è stato accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Salvo diversi accordi con il cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene avvolta con nylon e cartone. Le dimensioni dell'imballo sono espresse nella immagine sotto riportata.



IK15V EL	Ingombro (mm)
A	600
B	800
C	1063

Peso lordo: 47 Kg

ITALIANO

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo. In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo: "Accetto, con riserva..." e la motivazione.

Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

3.3 - INSTALLAZIONE



ATTENZIONE

La zona del banco di lavoro dove si intende posizionare la macchina deve essere piana, solida e con abbondante spazio libero intorno ad essa. Questo garantisce una buona manovrabilità durante le successive fasi di lavoro e durante le future manutenzioni.

Il banco di lavoro deve essere solido e resistente al punto da sorreggere il peso della macchina. Predisporre intorno alla macchina una idonea illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore incaricato all'utilizzo della macchina.

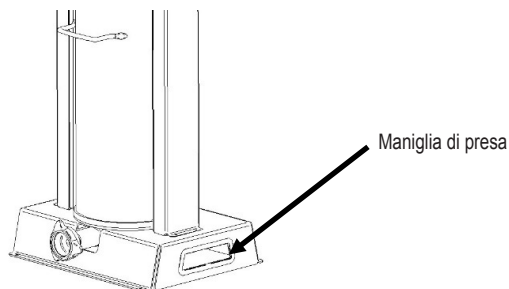
3.3.1 - SMALTIMENTO IMBALLI

I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono essere quindi smaltiti liberamente. Il nylon è un materiale inquinante che, se bruciato, produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti. Nel caso la macchina venga consegnata in Paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

3.3.2 - MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA

ATTENZIONE

Movimentare la macchina in almeno due persone reggendo la macchina dalle maniglie poste in basso e dalla struttura per avere una presa sicura. In caso contrario, la movimentazione della macchina effettuata da un singolo operatore può causare infortuni dovuti al peso eccessivo.



3.4 - ALLACCIAMENTO ALL'IMPIANTO ELETTRICO

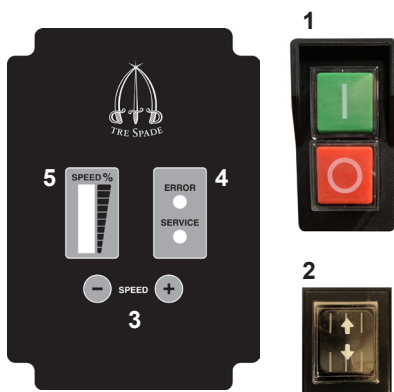
ATTENZIONE

Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina. Ogni intervento deve essere eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto. Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di terra efficiente. La macchina viene fornita con un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5 mm e lunghezza circa 1,5 m. In caso ci fosse l'esigenza di utilizzare un cavo più lungo, quest'ultimo deve avere una sezione pari a quella del cavo in dotazione.

ITALIANO

4 - COMANDI

4.1 - ELENCO COMANDI



1 - Interruttore generale ed emergenza

Permette l'accensione e lo spegnimento della macchina.

2 - Selettore salita/discesa

Permette di selezionare la direzione verso cui andrà il pistone: direzione di lavoro, direzione di ritorno, posizione "0"

3 - Regolatore di velocità

Tramite i tasti più (+) e meno (-) permette di scegliere istantaneamente la velocità con la quale lavorerà la macchina. Ogni pressione dei tasti corrisponde a una variazione del 5%.

4 - Quadro anomalie

In caso di anomalie durante l'utilizzo si accenderà una spia di avviso.

5 - Led di indicazione della velocità di lavoro

Hanno lo scopo di indicare la velocità a cui sta lavorando la macchina, valore modificabile mediante i tasti "+" e "-".

5 - AVVIAMENTO E ARRESTO

5.1 - VERIFICA DEL CORRETTO COLLEGAMENTO ELETTRICO



ATTENZIONE

Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina e che sia provvista di una presa di terra efficiente. Collegare la spina a una presa munita di interruttore differenziale di idonea portata.

5.2 - VERIFICA PRESENZA E EFFICIENZA DELLE PROTEZIONI E DELLE SICUREZZE

Controllare che non vi siano anomalie riguardanti il montaggio del carter superiore della macchina, dell'interruttore generale e della protezione posta in corrispondenza del passaggio cremagliera.

5.3 - AVVIAMENTO E VERIFICA FUNZIONAMENTO DEL PEDALE

Per avviare la macchina è necessario collegare il cavo all'alimentazione, porre sulla posizione "I" l'interruttore generale premendo il pulsante verde e selezionare la modalità discesa tramite l'apposito selettore. A questo punto sarà possibile verificare il funzionamento del pedale che, tenendolo premuto, dovrà far abbassare il pistone e, rilasciandolo, dovrà far ritornare indietro il pistone di alcuni centimetri (scarico pressione di lavoro).

5.4 - ARRESTO

Per arrestare la macchina, dopo aver posizionato sulla posizione "0" il selettore di direzione, è necessario premere il pulsante rosso di arresto posizionando sulla posizione "0" l'interruttore generale.

6 - USO DELLA MACCHINA

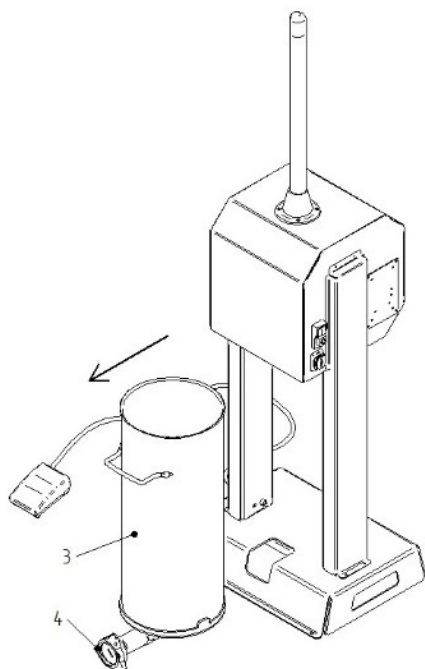
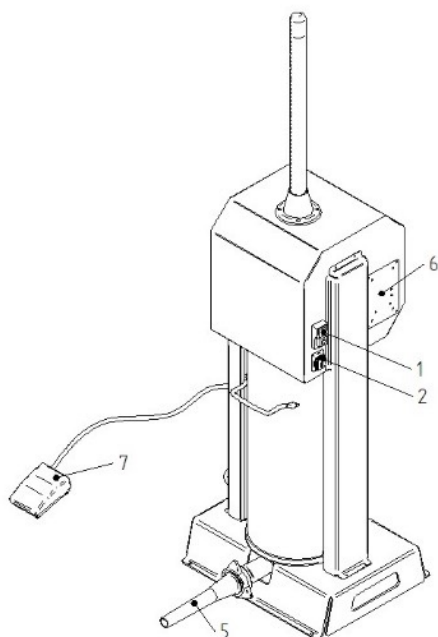
6.1 - PRESCRIZIONI



ATTENZIONE

Solo il personale autorizzato può intervenire sulla macchina. Prima di iniziare l'uso l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano posizionate correttamente e che i dispositivi di protezione siano presenti ed efficienti. In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto della manutenzione. A monte del primo utilizzo, è necessario effettuare alcune manovre a vuoto e aver letto e compreso questo manuale di istruzioni, al fine di acquisire la sensibilità necessaria per operare in sicurezza.

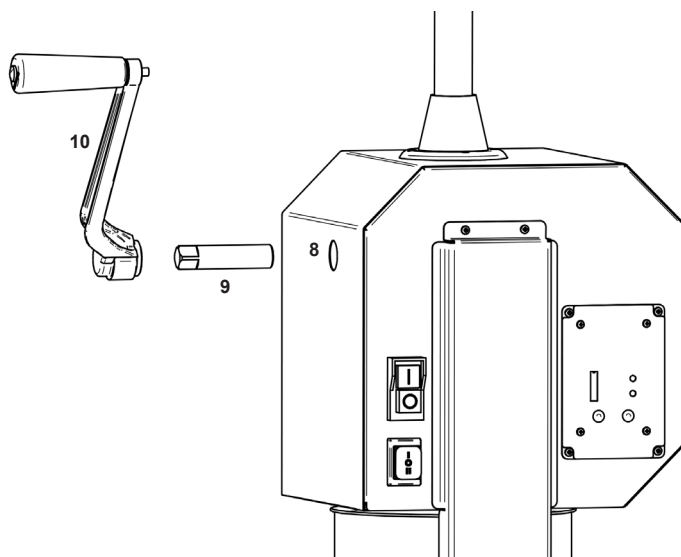
6.2 - USO DELLA MACCHINA



ITALIANO

- Dopo aver collegato la macchina alla linea elettrica, premere il pulsante verde (1) di avvio ponendolo nella posizione "I"
- Selezionare la modalità salita "↑" tramite il selettore di direzione (2) e attendere che il pistone arrivi a fine corsa
- Sfilare il cilindro (3) e inserire all'interno l'impasto, dopodiché posizionarlo nella sua posizione di origine
- Montare, tramite la ghiera di bloccaggio (4), l'imbuto (5) della dimensione desiderata
- Selezionare la modalità discesa tramite il selettore di direzione (2) portandolo in posizione "↓"
- Impostare la velocità di lavoro tramite i tasti di regolazione "+" e "-", verificando sulla striscia led la velocità impostata. È consigliabile iniziare il ciclo di lavoro con una bassa velocità e poi alzarla in base alle proprie esigenze
- Premere il pedale (7) facendo scendere il pistone
- Rilasciare il pedale in caso si volesse temporaneamente interrompere la lavorazione. Al rilascio del pedale, il pistone tornerà leggermente indietro di modo che la pressione all'interno del cilindro venga scaricata
- Quando il contenuto del cilindro è terminato e quindi si è raggiunto il fine corsa, l'avanzamento del pistone si arresta
- Per riportare il pistone alla posizione iniziale, è sufficiente selezionare la modalità salita "↑" premendo il selettore di direzione (2). A questo punto il pistone ritornerà automaticamente nella posizione di inizio lavoro

6.3 - COME OPERARE IN CASO DI INTERRUZIONE DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA (BLACKOUT)



ITALIANO

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il lavoro, è necessario portare il pistone alla posizione superiore per poter estrarre il cilindro dalla macchina. Per fare ciò basterà operare in questo modo:

- Staccare la spina della macchina dalla linea elettrica
- Con l'ausilio di un cacciavite, smontare il tappo (8) dal carter
- Inserire nel foro del carter il perno di connessione (9) accoppiandolo all'albero presente all'interno della macchina
- Montare la leva (10) sul perno di connessione
- Ruotare in senso orario facendo così salire il pistone fino a quando quest'ultimo non raggiungerà la posizione di riposo superiore; in questo modo sarà possibile estrarre e liberare il cilindro
- Sfilare la leva dal perno di connessione
- Estrarre il perno di connessione dalla propria sede
- Rimontare il tappo nel foro del carter facendo una leggera pressione
- Attendere che le condizioni di fornitura elettrica siano ripristinate, prima di operare nuovamente con la macchina

7 - MANUTENZIONE

7.1 - PRESCRIZIONI



ATTENZIONE

Ogni intervento di manutenzione e pulizia dell'insaccatrice deve essere eseguito unicamente a macchina ferma, con il cavo di alimentazione scollegato dalla rete elettrica.

La zona dove si eseguono gli interventi di manutenzione deve rimanere sempre pulita e asciutta.

Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.

Ogni eventuale sostituzione deve essere effettuata con ricambi originali presso i centri assistenza autorizzati o direttamente dal costruttore per evitare che venga meno la sicurezza della macchina o il suo corretto funzionamento.

Nel quadro comandi della macchina sono presenti due led di segnalazione (ERROR – SERVICE):

- **Led ERROR:** Con l'accensione di questo led, la scheda elettronica segnala un'avaria del motore elettrico. Se trascorsi alcuni minuti, non vi è un ripristino delle condizioni iniziali, contattare l'assistenza tecnica.
- **Led SERVICE:** Con l'accensione di questo led la scheda elettronica segnala il raggiungimento di 800 ore di utilizzo del motore elettrico. Contattare l'assistenza tecnica per poter effettuare la manutenzione programmata del motore.

I seguenti componenti della macchina non rientrano nelle condizioni generali di garanzia in quanto soggetti a normale usura:

- *guarnizione del pistone*
- *valvola di sfiato*

7.2 - LUBRIFICAZIONE

La macchina non necessita di lubrificazione.

7.3 - PULIZIA DELLA MACCHINA



ATTENZIONE

Scollegare la macchina dalla linea elettrica prima di pulirla, staccando la spina del cavo di alimentazione

dalla rete elettrica.

Non pulire la macchina con getti d'acqua!

In particolare: non utilizzare l'idropulitrice.

Usare esclusivamente detergenti non tossici, ma espressamente destinati alla pulizia di componenti per uso alimentare.

Per un'adeguata pulizia della macchina da residui di impasto, sfilare il cilindro (completamente lavabile) e smontare il pistone tramite la vite posta al di sotto di esso.

Il gruppo pistone comprende anche la valvola di sfiato e la guarnizione. Per una adeguata pulizia, smontare tutti i componenti e lavarli. Terminata la pulizia, rimontare i componenti nelle loro sedi. Prestare attenzione a non rovinare la guarnizione in silicone durante il montaggio/smontaggio.

Dopo il lavaggio, asciugare tutti i componenti e rimontarli seguendo in modo inverso quanto descritto per lo smontaggio.

7.4 - RAEE RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



8 - INCONVENIENTI E RIMEDI

8.1 - INCONVENIENTI CAUSE E RIMEDI

INCONVENIENTI	CAUSE	RIMEDI
La macchina non si avvia	Spina non correttamente inserita nella presa	Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa di tensione e nel connettore della macchina.
	Connettore pedale non correttamente inserito nella presa della macchina	Verificare che il connettore del pedale sia correttamente inserito nella presa della macchina.
	Pedale difettoso	Interpellare l'assistenza tecnica
La macchina si arresta durante il lavoro	Sovraccarico di lavoro	È presente una sicurezza elettrica contro i danneggiamenti dovuti dai sovraccarichi di utilizzo. Utilizzare impasto meno solido per evitare danneggiamenti al gruppo di riduzione.
	Sovraccarico di temperatura	È presente una sicurezza termica contro le condizioni di temperatura elevate. Sarà sufficiente attendere alcuni minuti per ripristinare le condizioni di lavoro idonee.
	Interruzione della tensione elettrica dalla rete	Seguire le indicazioni al capitolo 6.3 "Come operare in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica (blackout)"

CONTENTS

1 - DELIVERY AND WARRANTY	18
1.1 Foreword	
1.2 Storage and use of this manual	
1.3 Warranty	
1.4 Description of the machine	
1.5 Intended use	
1.6 Improper use	
1.6.1 Safety provisions	
1.6.2 Environmental conditions	
1.6.3 Lighting	
1.7 Identification data	
1.7.1 Warning and danger signs	
1.8 Safety protections and devices	
1.9 Work stations	
1.10 Vibrations	
2 - TECHNICAL FEATURES	22
2.1 Main parts	
2.2 Technical features	
2.3 Machine dimensions and weight	
2.4 Noise level	
2.5 Wiring diagram	
3 - TESTING, TRANSPORT, DELIVERY AND INSTALLATION	24
3.1 Testing	
3.2 Machine delivery and handling	
3.3 Installation	
3.3.1 Packaging disposal	
3.3.2 Handling the machine	
3.4 Connection of the electrical system	
4 - CONTROLS	26
4.1 List of controls	
5 - STARTING AND STOPPING	27
5.1 Checking the correct electrical connection	
5.2 Checking the presence and efficiency of guards and safety devices	
5.3 Starting and checking pedal operation	
5.4 Stop	
6 - USING THE MACHINE	27
6.1 Prescriptions	
6.2 Using the machine	
6.3 How to operate in the event of a power failure (blackout)	
7 - MAINTENANCE	30
7.1 Prescriptions	
7.2 Lubrication	
7.3 Cleaning the machine	
7.4 WEEE Waste Electrical and Electronic Equipment	
8 - TROUBLESHOOTING	31
8.1 Troubleshooting	

1 - DELIVERY AND WARRANTY

1.1 - FOREWORD



WARNING!

The symbols used in this manual are intended to draw the reader's attention to points and operations that are dangerous for the personal safety of operators or that present a risk of damage to the machine itself. Do not operate the machine unless you are sure that you have correctly understood what is highlighted in these notes.



WARNING!

For the sake of clarity, some illustrations in this manual represent the machine or parts of it with panels or guards removed. Do not use the machine in such conditions. Only use it when every protection is correctly mounted and in perfect working order.

The manufacturer prohibits the reproduction, even partial, of this manual and its contents may not be used for purposes not permitted. Any violation will be prosecuted in accordance with the law.

1.2 - STORAGE AND USE OF THIS MANUAL

The purpose of this manual is to make users become more familiar with the machine by means of texts and illustrations, the essential requirements and criteria relating to the transport, handling, use and maintenance of the machine itself.

Please read this manual carefully before using the machine. Store it carefully near the machine, in a place easily and quickly accessible for any future consultation. If the manual is lost or deteriorated, request a copy from your dealer or directly from the manufacturer. In case of transfer of the machine, inform the manufacturer of the details and the address of the new owner. The manual reflects the state of the art at the time the machine was placed on the market, and cannot be considered inadequate if it has undergone subsequent updates as a result of new changes or revisions. In this respect, the manufacturer reserves the right to update its

production and manuals without the obligation to update previous production and manuals, except in exceptional cases.

In case of doubt, consult the nearest service centre or the manufacturer directly.

The manufacturer is committed to the continuous optimisation of its product.

For this reason, the manufacturer will be pleased to receive any recommendation or proposal aimed at improving the machine and/or the manual.

The machine has been delivered to the user under the warranty conditions valid at the time of purchase. If you have any questions please contact your supplier.

1.3 - WARRANTY

Under no circumstances is the user authorised to tamper with the machine. Contact the manufacturer for any anomalies found.

Any attempt to dismantle, modify or in general tamper with any component of the machine (by the user or by unauthorised personnel) will invalidate the Declaration of Conformity drawn up in accordance with Directive 2006/42/EEC, will invalidate the warranty and release the manufacturer from any liability for any damage to persons or property resulting from such tampering.

The manufacturer shall also be relieved of any liability in the following cases:

- *incorrect installation*
- *improper use of the machine by untrained personnel*
- *use contrary to the regulations in force in the country of use*
- *lack of or improper maintenance;*
- *use of non-original and not model-specific spare parts*
- *total or partial non-compliance with the instructions*

The following machine components are not covered by the general warranty conditions as they are subject to normal wear and tear:

- *piston gasket*
- *relief valve*

1.4 - DESCRIPTION OF THE MACHINE

The purchased sausage filler is a simple, compact machine with high production output.

The frame is made of AISI 430 steel.

The cylinder is made of polished AISI 304 steel, with rounded edges and obligatory mounting direction.

The piston is made of Moplen for foodstuffs. The installed seal guarantees perfect sealing.

The pedal is mechanical and, together with the guards made of AISI 430 steel, make the machine compliant with accident prevention regulations.

It is also equipped with:

- *Piston feeding with adjustable speed via plus "+" and minus "-" buttons*
- *Drive pedal*
- *Four different sizes of polypropylene funnels, easily interchangeable*
- *Automatic piston return always at maximum speed by selecting the appropriate mode*

The models depicted in this manual were manufactured in accordance with Directive 2006/42/EEC, as amended.

In the event of an accident, no liability can be attributed to the manufacturer if the machine has been modified, tampered with, deprived of safety guards or used for purposes not intended by the manufacturer.

1.5 - INTENDED USE

The following prescriptions must be complied with to ensure suitability for contact with foodstuffs (European Regulation no. 1935/2004/EC):

- The foodstuffs used must be exclusively meat, salt, spices
- Temperature of foodstuffs to be processed must not exceed 7 °C
- Foodstuffs to be processed must not be kept more than necessary processing time inside the appliance (half an hour maximum).
- When the package is opened, a small amount of oil may leak from the cylinder. This is oil suitable for food contact, used for lubricating the cylinder during assembly of the machine.

The machine has been designed and manufactured for filling specific casings with meat and/or similar products.

It must be used in professional environments and

the personnel intended for its use must work in the sector and must have read and understood this manual.

Use the machine resting on a suitable and clean work surface.

1.6 - IMPROPER USE

The machine must only be used for the purposes expressly provided for by the manufacturer.

In particular:

- *Do not use the machine unless it has been properly installed with all guards intact and properly mounted to avoid the risk of serious injury*
- *Do not access the electrical components without having previously disconnected the machine from the power supply line: risk of electric shock*
- **Do not use the filling machine with frozen mixtures**

1.6.1 - SAFETY PROVISIONS

- *Do not perform any intervention without prior authorisation*
- *Follow the procedures described for maintenance and technical support.*
- *Do not wear clothing that does not comply with accident prevention regulations.*
Consult the employer about the safety regulations in force and the accident prevention equipment to be worn.
- *Don't start the machine when in fault.*
Before using the machine, make sure that any conditions dangerous to safety have been properly eliminated. If there are any anomalies, stop the machine and report to those in charge of maintenance.
- *Do not allow unauthorised personnel to work on the machine.*
The emergency treatment in the event of an accident caused by electricity involves, in the first instance, disconnecting the injured person from the conductor (since they are usually unconscious).
This operation is dangerous.
You will be electrocuted if you touch the injured person since the latter becomes a conductor.
It is therefore advisable to disconnect the

contacts directly from the line supply valve or, if this is not possible, to remove the casualty using insulating materials (wooden or PVC sticks, cloth, leather, etc.).

It is advisable to have medical personnel promptly intervene and hospitalize the patient.

1.6.2 - ENVIRONMENTAL CONDITIONS

The machine is designed to operate under the following environmental conditions:

- min. ambient temperature: +5 °C
- max. ambient temperature: +40 °C
- relative humidity: 50%

1.6.3 - LIGHTING

The place of installation of the machine must have sufficient natural light and artificial lighting in accordance with the standards in force in the country where the sausage filler is installed.

In any case, the lighting should be evenly distributed and ensure good visibility at every point of the sausage filler and should not create dangerous reflections.

The lighting should allow the control panels to be clearly read and the emergency buttons to be clearly identified.

1.7 - IDENTIFICATION DATA

An exact description of "Model", "Serial Number" and "Year of manufacture" of the machine will facilitate quick and effective responses from our service department. It is recommended to indicate the machine model and serial number each time you contact the service department.

Please, specify the data you find in the figure. As a reminder, we suggest you write your machine ID data in the following box.

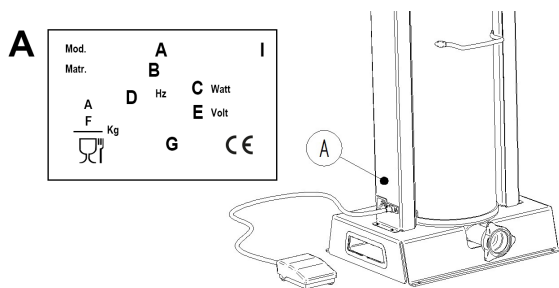


fig. 1.7.1

- A = sausage filler model**
B = serial number
C = motor power in Watts
D = frequency
E = power supply in volts
F = machine weight in kg
I = manufacturer

Sausage filler model

Serial n.

Year of manufacture



WARNING!

Do not alter the data on the nameplate under any circumstances and check that the nameplate is not damaged or removed.

1.7.1 - WARNING AND DANGER SIGNS (FIG. 1.7.2)



WARNING!

With the machine connected to the power supply, do not work on the electrical components. You risk electrocution. Observe the warnings on the nameplates. Failure to comply may result in personal injury. Make sure the nameplates are always present and legible. If it is not so, apply or replace them.

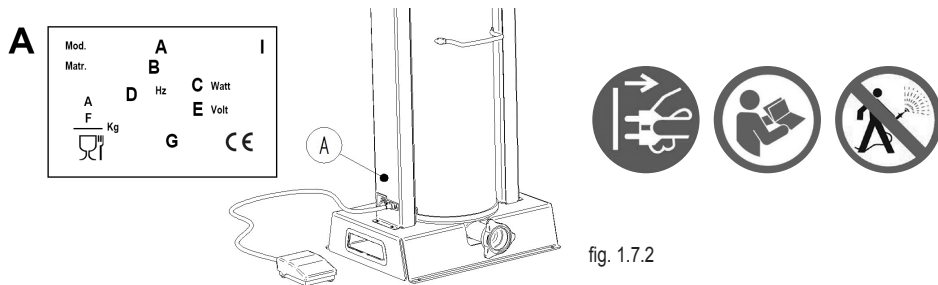


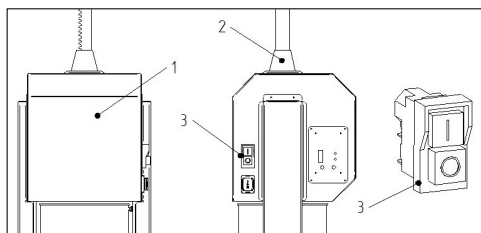
fig. 1.7.2

1.8 - SAFETY PROTECTIONS AND DEVICES



WARNING!

Before using the machine, ensure that safety devices are properly positioned and efficient. Check their presence and efficiency at the beginning of each work shift. If this is not the case, notify the person in charge of maintenance.



1 - Protective guard for electrical and mechanical components

2 - Protection against fingers getting caught in the rack

3 - Main switch - emergency switch



WARNING!

Do not tamper with the safety devices under any circumstances.

1.9 - WORKSTATIONS

The correct position to be occupied by the operator is shown in the figure 1.9.1.

1.10 - VIBRATIONS

The vibrations that the machine transmits to the bench are not significant.

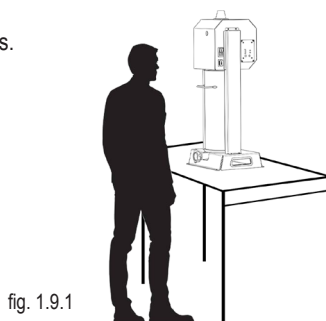


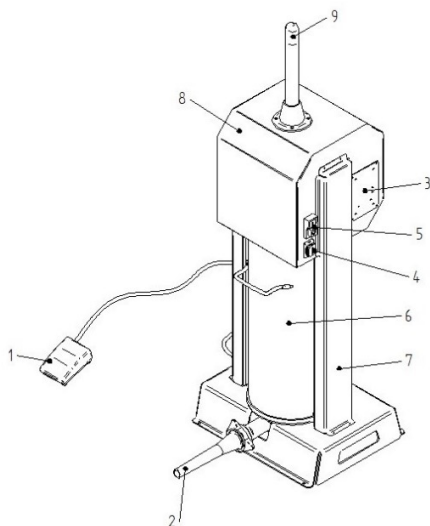
fig. 1.9.1

2 - TECHNICAL FEATURES

2.1 - MAIN PARTS

To make the manual easier to understand, the main components of the machine are listed and represented in the figure below.

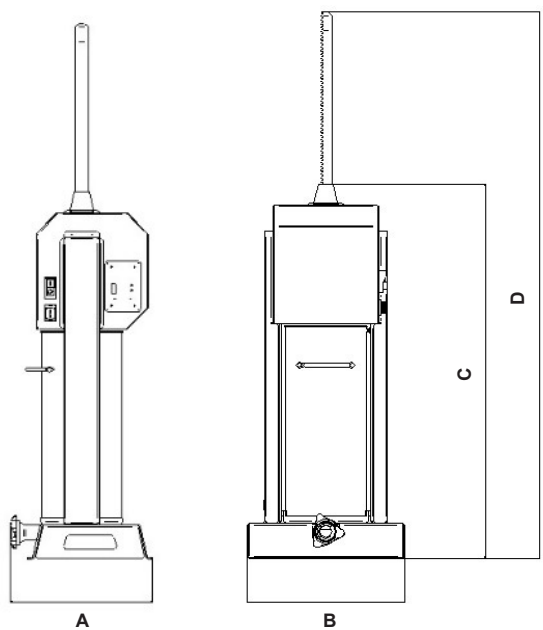
- 1 - Control pedal
- 2 - Product outlet funnel
- 3 - Control panel and alarm signalling
- 4 - Up/down movement selector
- 5 - Main and emergency switch
- 6 - Mixture cylinder
- 7 - Steel frame
- 8 - Steel guards
- 9 - Rack



2.2 - TECHNICAL FEATURES

MODEL		IK15V EL
Motor	HP	0,027
Power supply	V - Hz	100-120 / 200-240 V 50/60 Hz
Cylinder capacity	Lt	15
Cylinder length	mm	486
Cylinder diameter	mm	197
Piston stroke	mm	494
Minimum emptying speed	min	4' 30"
Maximum emptying speed	min	1' 24"
Piston return speed	min	1' 20"
Funnels included	mm ø	10 - 20 - 30 - 40

2.3 - MACHINE DIMENSIONS AND WEIGHT



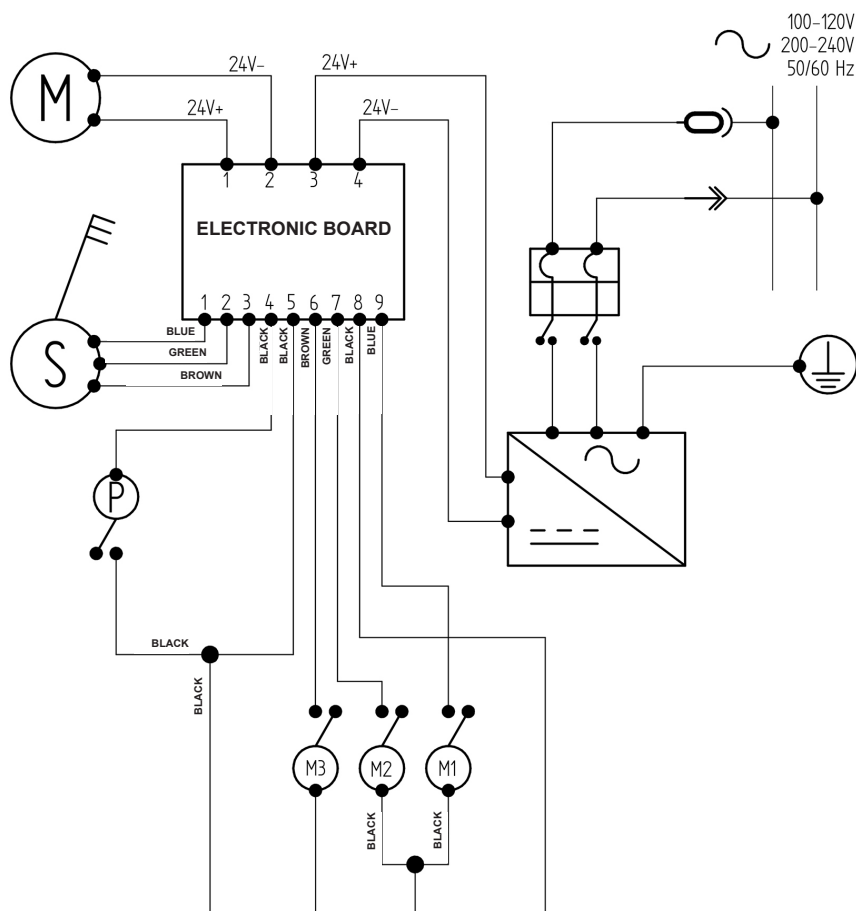
IK15V EL	Overall dimensions (mm)
A	360
B	392
C	923
D	1347

Weight: 35 Kg

2.4 - NOISE LEVEL

Noise readings from the machine indicate that the equivalent noise level is below 57 dBA.

2.5 - WIRING DIAGRAM



ENGLISH

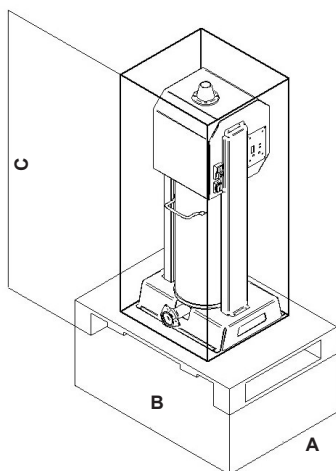
3 - TESTING, TRANSPORT, DELIVERY AND INSTALLATION

3.1 - TESTING

This machine has been tested at our plants to verify its correct operation and adjustment.

3.2 - MACHINE DELIVERY AND HANDLING

All material shipped has been carefully checked before delivery to the forwarder. Unless otherwise agreed with the Customer or for particularly expensive transport, the machine is wrapped in nylon and cardboard. The dimensions of the packaging are listed in the image below.



IK15V EL	Overall dimensions (mm)
A	600
B	800
C	1063

Gross weight: 47 kg

Upon receipt of the machine, check the packaging for damage or tampering. In the event of damage to the packaging, sign the delivery note for the carrier adding a remark such as: "Accepted with reservation..." followed by the reason.

Once the packaging has been opened, if there are really damaged machine components, report them to the forwarding agent within three days from the date indicated on the documents.

3.3 - INSTALLATION



WARNING!

The area of the workbench where the machine is to be positioned must be flat, sturdy and with plenty of free space around it. This ensures good manoeuvrability during subsequent work phases and during future maintenance. The workbench must be sturdy and strong enough to support the weight of the machine.

Provide suitable lighting around the machine to ensure the correct visibility for the operator using the machine.

3.3.1 - PACKAGING DISPOSAL

Packaging components such as cardboard, nylon and wooden parts are products that can be disposed of with standard solid waste.

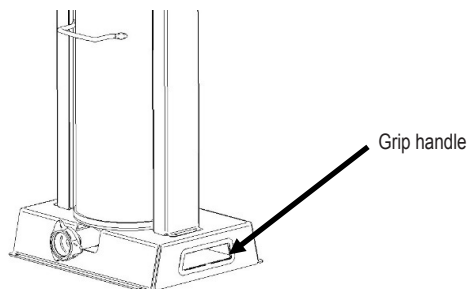
They can then be disposed of with no constraints.

Nylon is a polluting material that produces toxic fumes when burned. Do not burn and do not release in the environment but dispose of according to the prevailing laws. If the machine is delivered to countries where special regulations exist, dispose of the packaging in accordance with the regulations in force.

3.3.2 - HANDLING THE MACHINE

WARNING!

The machine must be handled by at least two people holding it by the handles at the bottom and by the frame to get a secure grip. The handling of the machine by a single operator can lead to accidents due to excessive weight.



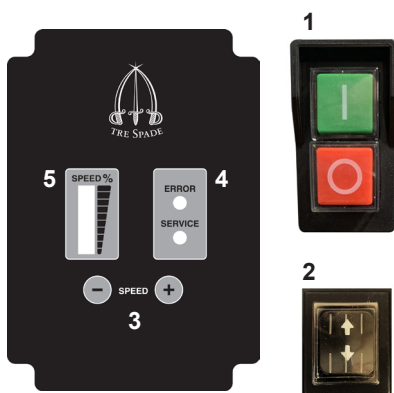
3.4 - CONNECTION OF THE ELECTRICAL SYSTEM

WARNING!

Check that the power supply corresponds to the specifications on the machine's nameplate. Any intervention must only be carried out by specialised personnel expressly authorised by the person in charge. Connect to mains equipped with an efficient grounding. The machine is supplied with a power cable with a cross-section of 3x1.5 mm² and a length of approximately 1.5 metres. Should there be a need to use a longer cable, the latter must have the same cross-section as the supplied cable.

4 - CONTROLS

4.1 - LIST OF CONTROLS



1 - Main and emergency switch

It allows switching the machine on and off

2 - Up/down movement selector

It allows you to select the direction in which the piston will go: working direction, return direction, "0" position

3 - Speed regulator

Using the plus (+) and minus (-) keys, you can instantly choose the speed at which the machine will work. Each keystroke corresponds to a 5% change

4 - Overview of malfunctions

A warning light will come on in the event of a malfunction during use

5 - LED indications of working speed

Their purpose is to indicate the speed at which the machine is working, a value that can be changed using the "+" and "-" keys

5 - STARTING AND STOPPING

5.1 - CHECKING THE CORRECT ELECTRICAL CONNECTION



WARNING!

Check that the power supply corresponds to the specifications on the machine's nameplate and that it is equipped with an effective ground connection. Connect the plug to a socket fitted with an earth leakage circuit breaker of suitable rating.

5.2 - CHECKING THE PRESENCE AND EFFICIENCY OF GUARDS AND SAFETY DEVICES

Check that there are no anomalies in the assembly of the machine's upper casing, the main switch and the guard located at the rack passage area.

5.3 - STARTING AND CHECKING PEDAL OPERATION

To start the machine, you need to connect the cable to the power supply, set the main switch to the "I" position by pressing the green button and select the down movement mode via the relevant selector. At this point, it will be possible to check the operation of the pedal which, by holding it down, should lower the piston and, by releasing it, should retract the piston by a few centimetres (working pressure relief).

5.4 - STOP

To stop the machine, after setting the direction selector to the "0" position, press the red stop button by setting the main switch to "0" position.

6 - USING THE MACHINE

6.1 - PRESCRIPTIONS

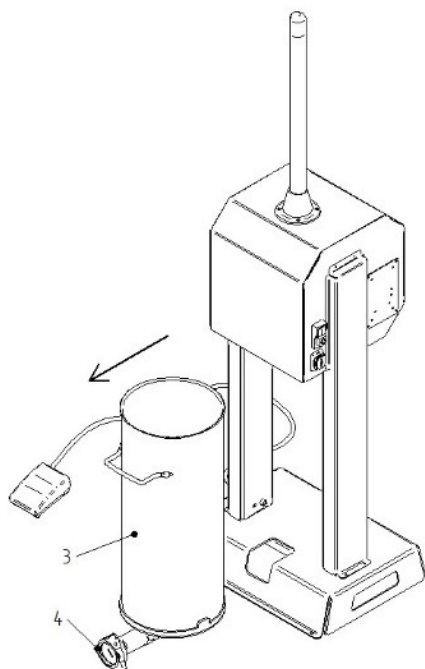
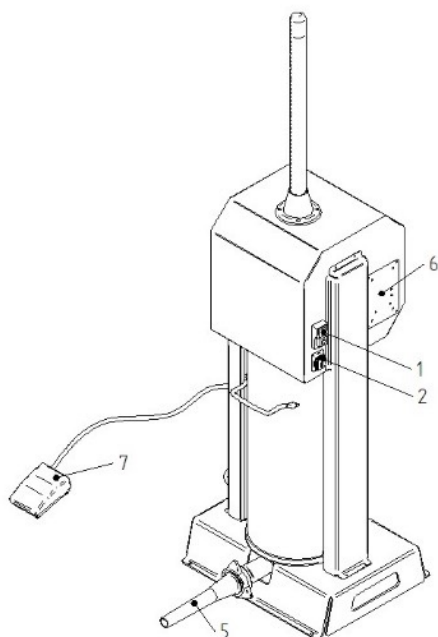


WARNING!

Only authorised personnel may work on the machine. Before starting use, the operator must ensure that all guards are in place and that safety devices are present and efficient. If this is not the case, switch off the machine and contact the service technician. Prior to first use, it is necessary to carry out a few no-load manoeuvres and to have read and understood this instruction manual in order to acquire the necessary skills for safe operation.

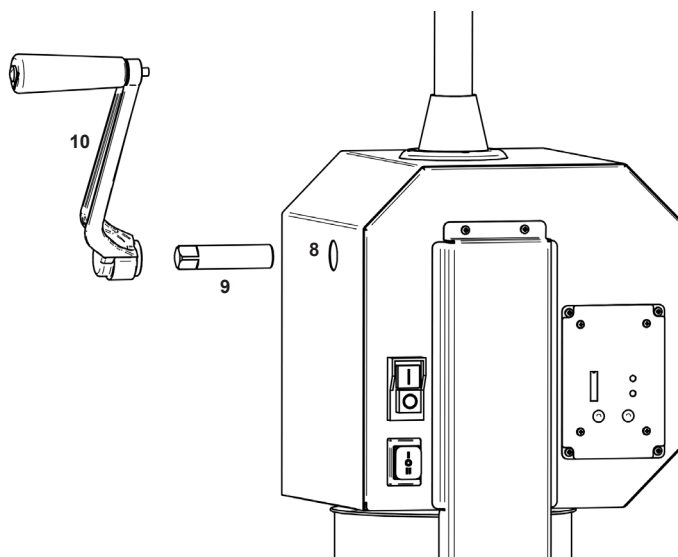
6.2 - USING THE MACHINE

ENGLISH



- After connecting the machine to the power supply, set the green start button (1) to the "I" position
- Select up movement mode using the direction selector (2) and wait for the piston to reach the end of its stroke
- Remove the cylinder (3) and insert the mixture inside, then place it in its original position
- Using the locking ring nut (4), mount the funnel (5) of the desired size
- Select down movement mode by turning the direction selector (2) to position "↓"
- Set the working speed using the "+" and "-" adjustment keys, checking the set speed on the LED strip. It is advisable to start the work cycle with a low speed and then increase it according to your needs
- Press the pedal (7), bringing the piston down
- Release the pedal if you want to temporarily stop machining. When the pedal is released, the piston will move back slightly so that the pressure inside the cylinder is relieved
- When the content of the cylinder is finished, and thus the end of the stroke is reached, piston feeding movement stops
- To return the piston to its initial position, simply select the up movement mode "↑" by pressing the direction selector (2). At this point, the piston will automatically return to the start position

6.3 - HOW TO OPERATE IN THE EVENT OF A POWER FAILURE (BLACKOUT)



In the event of a power failure during work, the piston must be moved to the upper position in order to pull the cylinder out of the machine. This can be done in the following way:

- Unplug the machine from the power supply
- Using a screwdriver, remove the plug (8) from the casing
- Insert the connection pin (9) into the hole in the casing, coupling it to the shaft inside the machine
- Install the lever (10) on the connection pin
- Turn clockwise, thus raising the piston until it reaches the upper stop position; this will allow the cylinder to be pulled out and released
- Pull the lever off the connection pin
- Pull the connection pin out of its seat
- Refit the plug in the casing hole by applying a slight pressure
- Wait for the power supply conditions to be restored before operating the machine again

7 - MAINTENANCE

7.1 - PRESCRIPTIONS



WARNING!

Any maintenance and cleaning work on the sausage filler must only be carried out when the machine is not working, with the power cable disconnected from the mains.

The area where maintenance work is carried out must always remain clean and dry.

Do not allow unauthorised personnel to work on the machine.

Any replacement must be carried out with original spare parts at authorised service centres or directly by the manufacturer in order to prevent the machine's safety or proper operation from being compromised.

There are two signal LEDs (ERROR - SERVICE) in the machine's control panel:

- **ERROR LED:** When this LED lights up, the electronic board signals a failure of the electric motor. Contact the technical service if there is no return to initial conditions after a few minutes.
- **SERVICE LED:** When this LED lights up, the electronic board signals that the electric motor has reached 800 hours of use. Contact technical service for scheduled motor maintenance.

The following machine components are not covered by the general warranty conditions as they are subject to normal wear and tear:

- *piston seal*
- *relief valv*

7.2 - LUBRICATION

The machine does not require lubrication.

7.3 - CLEANING THE MACHINE



WARNING!

Disconnect the machine from the power supply before cleaning by unplugging the power cable from the mains.

Do not clean the machine with water jets! In particular: do not use a high-pressure cleaner.

Use only non-toxic cleaning agents specifically intended for cleaning food-grade components.

For proper cleaning of the machine from mixture residues, remove the cylinder (fully washable) and disassemble the piston via the screw underneath it.

The piston assembly also includes the relief valve and seal. For proper cleaning, disassemble all components and wash them. After cleaning, reassemble the components in their seats. Take care not to damage the silicone seal during assembly/disassembly. After washing, dry all components and reassemble them following the removal operations in reverse order.

7.4 - WEEE WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

INFORMATION TO USERS

Pursuant to Article 13 of Legislative Decree No. 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, and on the disposal of waste"

The crossed-out wheellie bin symbol on the equipment or its packaging indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its useful life.

The separate collection of this equipment to be scrapped is organised and managed by the manufacturer. Users who wish to discard this equipment should therefore contact the manufacturer and follow the system the manufacturer has adopted to enable separate collection of equipment to be scrapped. Adequate separate collection for subsequent forwarding of the decommissioned equipment to recycling, treatment and environmentally sound disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and health, and promotes the reuse and/or recycling of the materials from which the equipment is made.

Unauthorised disposal of the product by the user will result in the application of the administrative sanctions provided for by the regulations in force.



8 - TROUBLESHOOTING

8.1 - TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not start	Plug not correctly inserted in socket	Check that the plug is correctly inserted in the socket and the machine connector.
	Pedal connector not correctly plugged into machine socket	Check that the pedal connector is correctly plugged into the machine socket.
	Defective pedal	Call technical service.
The machine stops during work	Work overload	There is an electrical safety device against damage due to overloading. Use less thick mixtures to avoid damage to the reduction unit.
	Temperature overload	There is a thermal safety device against overtemperature conditions. It will only take a few minutes to restore suitable working conditions.
	Power failure	Follow the instructions in chapter 6.3 “How to operate in the event of a power failure (blackout)”

INDEX

1 - LIVRAISON ET GARANTIE	33
1.1 Avant-propos	
1.2 Stockage et utilisation de ce manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Utilisation prévue	
1.6 Utilisations non autorisées	
1.6.1 Prescriptions de sécurité	
1.6.2 Conditions environnementales	
1.6.3 Éclairage	
1.7 Données de base	
1.7.1 Plaques d'avertissement et de danger	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.9 Postes de travail	
1.10 Vibrations	
2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	37
2.1 Parties principales	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine	
2.4 Niveau de bruit émis	
2.5 Schéma électrique	
3 - ESSAIS, TRANSPORT, LIVRAISON ET INSTALLATION	39
3.1 Essais	
3.2 Livraison et manutention de la machine	
3.3 Installation	
3.3.1 Élimination des emballages	
3.3.2 Manipulation de la machine	
3.4 Raccordement au système électrique	
4 - COMMANDES	41
4.1 Liste des commandes	
5 - DÉMARRAGE ET ARRÊT	42
5.1 Vérification du branchement électrique correct	
5.2 Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité	
5.3 Démarrage et contrôle du fonctionnement de la pédale	
5.4 Arrêt	
6 - UTILISATION DE LA MACHINE	42
6.1 Prescriptions	
6.2 Utilisation de la machine	
6.3 Comment faire en cas de panne d'électricité (black-out)	
7 - ENTRETIEN	45
7.1 Prescriptions	
7.2 Lubrification	
7.3 Nettoyage de la machine	
7.4 DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques	
8 - INCONVÉNIENTS ET REMÈDES	46
8.1 Inconvénients, causes et remèdes	

1 - LIVRAISON ET GARANTIE

1.1 - PREMESSA



ATTENTION!

La symbologie utilisée dans ce manuel est destinée à attirer l'attention du lecteur sur les points et les opérations qui sont dangereux pour la sécurité personnelle des opérateurs ou qui présentent un risque d'endommagement de la machine elle-même.

N'utilisez pas la machine si vous n'êtes pas sûr d'avoir bien compris ce qui est mis en évidence dans ces notes.



ATTENTION!

Par souci de clarté, certaines illustrations de ce manuel représentent la machine ou des parties de celle-ci dont les panneaux ou les carter ont été retirés.

N'utilisez pas la machine dans de telles conditions, mais seulement si elle est équipée de toutes les protections correctement montées et en parfait état de fonctionnement. Le fabricant interdit la reproduction, même partielle, de ce manuel et son contenu ne peut être utilisé à des fins non autorisées par celui-ci.

Toute violation sera poursuivie conformément à la loi.

1.2 - STOCKAGE ET UTILISATION DE CE MANUEL

Le présent manuel a pour objet de porter à la connaissance des utilisateurs, au moyen de textes et d'illustrations, les exigences et critères essentiels relatifs au transport, à la manutention, à l'utilisation et à l'entretien de la machine elle-même.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la machine. Conservez-le soigneusement près de la machine, dans un endroit facilement et rapidement accessible pour toute consultation future. Si le manuel est perdu ou détérioré, demandez une copie à votre revendeur ou directement au fabricant. En cas de transfert de la machine, informez le fabricant des détails et de l'adresse du nouveau propriétaire. Le manuel reflète l'état de l'art au moment où la machine a été mise sur le marché et ne peut être

considéré comme inadéquat si la machine a été mise à jour suite à de nouvelles modifications ou révisions de celle-ci. À cet égard, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour sa production et ses manuels sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents, sauf dans des cas exceptionnels. En cas de doute, consultez le centre après-vente le plus proche ou le fabricant directement. Le fabricant s'est engagé à optimiser en permanence son produit. Pour cette raison, il se fera le plaisir de recevoir toute suggestion ou proposition visant à améliorer la machine et/ou le manuel. La machine a été livrée à l'utilisateur dans les conditions de garantie en vigueur au moment de l'achat. Si vous avez des questions veuillez contacter votre fournisseur.

1.3 - GARANTIE

En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à altérer la machine. Contactez le fabricant pour toute anomalie constatée.

Toute tentative de démontage, de modification ou, d'une manière générale, d'altération d'un composant de la machine par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé invalidera la Déclaration de Conformité établie conformément à la Directive CEE 2006/42, annulera la garantie et dégagera le fabricant de toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens résultant de cette altération. Le fabricant est également dégagé de toute responsabilité dans les cas suivants:

- *installation incorrecte*
 - *utilisation inappropriée de la machine par du personnel non dûment formé*
 - *utilisation contraire à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation*
 - *manque ou irrégularité d'entretien*
 - *utilisation de pièces de rechange non originales et non spécifiques au modèle*
 - *non-respect total ou partiel des instructions*
- Les composants suivants de la machine ne sont pas couverts par les conditions générales de garantie en tant qu'usure normale :
- *joint du piston*
 - *valve de décompression*

1.4 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

L'ensacheuse que vous possédez est une machine simple, compacte et à haut rendement.

La structure est en acier AISI 430.

Le cylindre est fabriqué en acier AISI 304 poli, avec des bords arrondis et un sens de montage obligatoire.

Le piston est en Moplen pour les produits alimentaires. Il est parfaitement étanche grâce à un joint monté dessus.

La pédale est mécanique et, avec les protections en acier AISI 430, la machine est conforme aux normes de prévention des accidents.

Elle est en outre équipée :

- d'un système d'avance du piston à vitesse réglable à l'aide des boutons plus « + » et moins « - »
- d'une pédale d'entraînement
- de quatre tailles différentes d'entonnoirs en polypropylène, facilement interchangeables
- de retour automatique du piston toujours à la vitesse maximale en sélectionnant le mode approprié

Les modèles décrits dans ce manuel ont été fabriqués conformément à la directive CEE 2006/42 et aux amendements ultérieurs.

En cas d'accident, aucune responsabilité ne peut être imputée au fabricant si la machine a été modifiée, altérée, privée de ses dispositifs de sécurité ou utilisée à des fins non prévues par le fabricant.

1.5 - UTILISATION PRÉVUE

Afin de garantir les caractéristiques de conformité au contact avec les aliments (règlement européen n°1935/2004/CE) de cet appareil, les dispositions suivantes doivent être respectées :

- Les produits alimentaires introduits ne peuvent être que de la viande, du sel, des épices
- Le produit alimentaire introduit ne doit pas dépasser la température de 7 °C
- Le produit alimentaire introduit ne doit pas être conservé de façon prolongée (maximum 0,5 heure) à l'intérieur de l'appareil, au-delà du temps strictement nécessaire pour le traiter.
- Lorsque l'emballage est ouvert, une petite quantité d'huile pourrait s'écouler du cylindre. Il s'agit d'une huile adaptée au contact alimentaire, utili-

sée pour lubrifier le cylindre lors de l'assemblage de la machine.

La machine a été conçue et fabriquée pour ensacher la viande hachée et/ou des produits similaires. Elle doit être utilisée dans des environnements professionnels et le personnel destiné à son utilisation doit travailler dans le secteur et doit avoir lu et compris ce manuel.

Utilisez la machine sur un plan de travail horizontal et propre.

1.6 - UTILISATIONS NON AUTORISÉES

La machine ne doit être utilisée qu'aux fins expressément prévues par le fabricant. En particulier :

- n'utilisez pas la machine si elle n'a pas été correctement installée, avec toutes les protections intactes et correctement montées pour éviter tout risque de blessure corporelle grave.
- N'accédez pas aux composants électriques sans avoir préalablement débranché la machine de la ligne d'alimentation électrique: vous risquez un choc électrique.
- **Ne pas utiliser la machine pour ensacher des hachis congelés.**

1.6.1 - PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- N'effectuez aucune intervention sans autorisation préalable.
 - Suivez les procédures indiquées pour l'entretien et le service après-vente.
 - Ne portez pas de vêtements qui ne sont pas conformes à la réglementation en matière de prévention des accidents. Consultez l'employeur sur les prescriptions de sécurité en vigueur et sur les équipements de prévention des accidents à porter.
 - Ne faites pas démarrer la machine en cas de panne.
- Avant d'utiliser la machine, assurez-vous que toutes les conditions dangereuses pour la sécurité ont été correctement éliminées. En cas d'irrégularités, arrêtez la machine et alertez les responsables de l'entretien.
- Ne permettez pas à des personnes non autorisées de travailler sur la machine.

Le traitement d'urgence en cas d'accident causé par l'électricité consiste, dans un premier temps, à déconnecter la personne blessée du conducteur

(puisqu'elle est généralement inconsciente).

Cette opération est dangereuse.

La personne blessée dans ce cas est un conducteur: la toucher, c'est être électrocuté.

Il est donc conseillé de déconnecter les contacts directement du fusible d'alimentation de la ligne ou, si cela n'est pas possible, de retirer la victime à l'aide de matériaux isolants (bâton en bois ou en PVC, tissu, cuir, etc.).

Il est conseillé de faire intervenir rapidement le personnel médical et d'hospitaliser le patient.

1.6.2 - CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

La machine est conçue pour fonctionner dans les conditions environnementales suivantes :

- température ambiante min.: +5 °C
- température ambiante max.: +40 °C
- humidité relative: 50 %

1.6.3 - ÉCLAIRAGE

Le lieu d'installation de la machine doit disposer d'un éclairage naturel et artificiel suffisant conformément aux normes en vigueur dans le pays où l'ensacheuse est installée.

Dans tous les cas, l'éclairage doit être uniforme et assurer une bonne visibilité en tout point de l'ensacheuse et ne doit pas créer de reflets dangereux.

L'éclairage doit permettre de bien lire les panneaux de contrôle et d'identifier clairement les boutons d'urgence.

1.7 - DONNÉES DE BASE

Une description exacte du « modèle », du « numéro de série » et de l'« année de construction » de la machine facilitera les réponses rapides et efficaces de notre service après-vente. Il est recommandé d'indiquer le modèle et le numéro de série de la machine chaque fois que vous contactez le service après-vente.

Notez les données de la plaque indiquée dans la figure ci-dessous. Pour rappel, nous vous suggérons d'inscrire les données de votre machine dans l'encadré ci-contre.

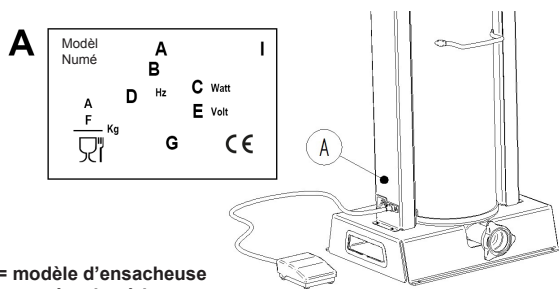


fig. 1.7.1

Ensacheuse modèle

Numéro de série

Année de construction



ATTENTION!

Ne modifiez sous aucun prétexte les données figurant sur la plaque signalétique et vérifiez que celle-ci n'est pas endommagée ou enlevée.

1.7.1 - PLAQUES D'AVERTISSEMENT ET DE DANGER (fig. 1.7.2)

ATTENTION!

La machine étant connectée au réseau électrique, ne travaillez pas sur les composants électriques. Vous risquez l'électrocution. Respectez les avertissements figurant sur les plaques. Le non-respect de ces indications peut entraîner des blessures corporelles. Assurez-vous que les plaques sont toujours présentes et lisibles. Sinon, appliquez-les ou remplacez-les.

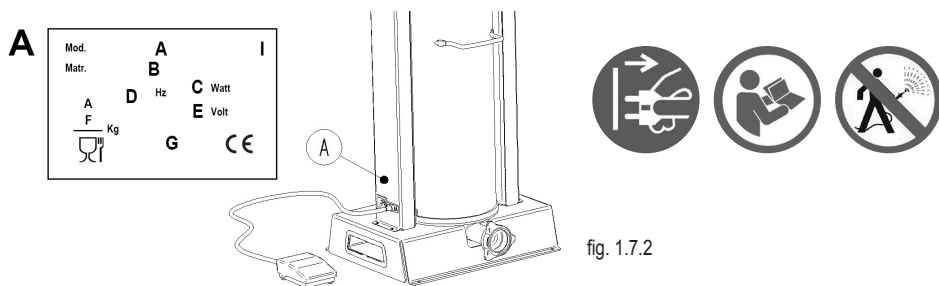
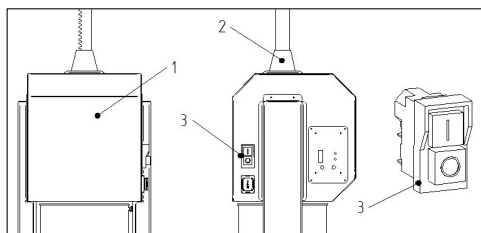


fig. 1.7.2

1.8 - PROTECTIONS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, assurez-vous du bon positionnement et de l'intégrité des dispositifs de sécurité. Vérifiez leur présence et leur efficacité au début de chaque cycle de travail. Si ce n'est pas le cas, informez le responsable de l'entretien.



- 1 Carter de protection pour les composants électriques et mécaniques.
- 2 Protection contre le coincement des doigts dans la crémaillère.
- 3 Interrupteur général - interrupteur d'urgence

ATTENTION!

Ne manipulez en aucun cas les dispositifs de sécurité.

1.9 - POSTES DE TRAVAIL

La position correcte à occuper par l'opérateur est indiquée sur la figure 1.9.1.

1.10 - VIBRATIONS

Les vibrations que la machine transmet au banc ne sont pas significatives.

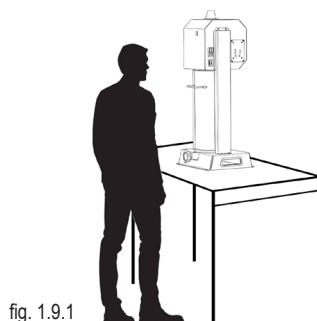


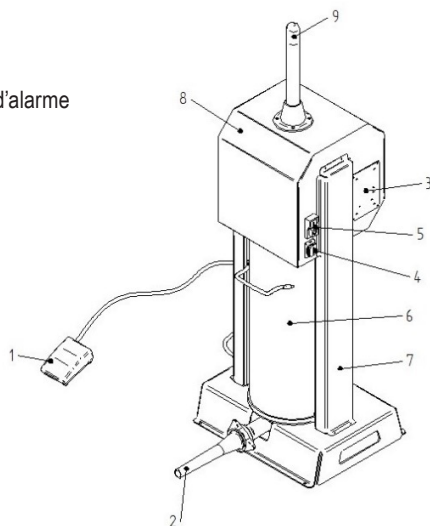
fig. 1.9.1

2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 - PARTIES PRINCIPALES

Pour faciliter la compréhension du manuel, les principaux composants de la machine sont énumérés et représentés dans la figure ci-dessous

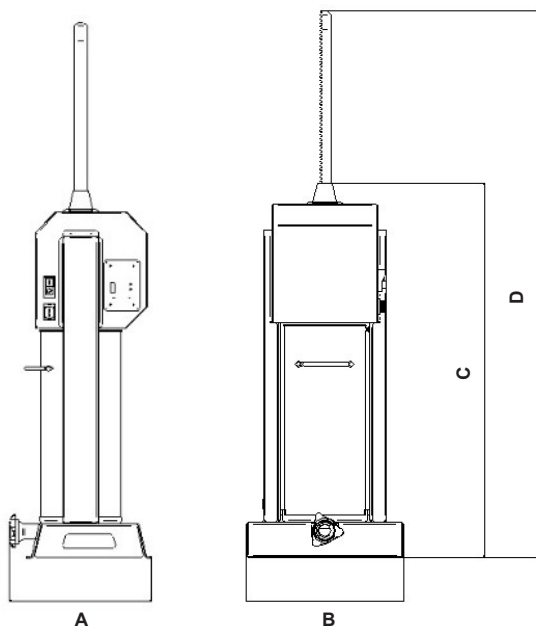
- 1 - Pédale de commande
- 2 - Entonnoir de sortie du produit
- 3 - Panneau de commande et de signalisation d'alarme
- 4 - Sélecteur de montée/descente
- 5 - Interrupteur général et d'urgence
- 6 - Cylindre à hachis
- 7 - Structure en acier
- 8 - Protections en acier
- 9 - Crémaillère



2.2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE		IK15V EL
Moteur	HP	0,027
Alimentation	V - Hz	100-120 / 200-240 V 50/60 Hz
Capacité du cylindre	Lt	15
Longueur du cylindre	mm	486
Diamètre du cylindre	mm	197
Course du piston	mm	494
Vitesse de vidange minimale	min	4' 30"
Vitesse de vidange maximale	min	1' 24"
Vitesse de retour du piston	min	1' 20"
Entonnoirs fournis	mm ø	10 - 20 - 30 - 40

2.3 - DIMENSIONS ET POIDS DE LA MACHINE



<i>IK15V EL</i>	<i>Encombrement (mm)</i>
A	360
B	392
C	923
D	1347

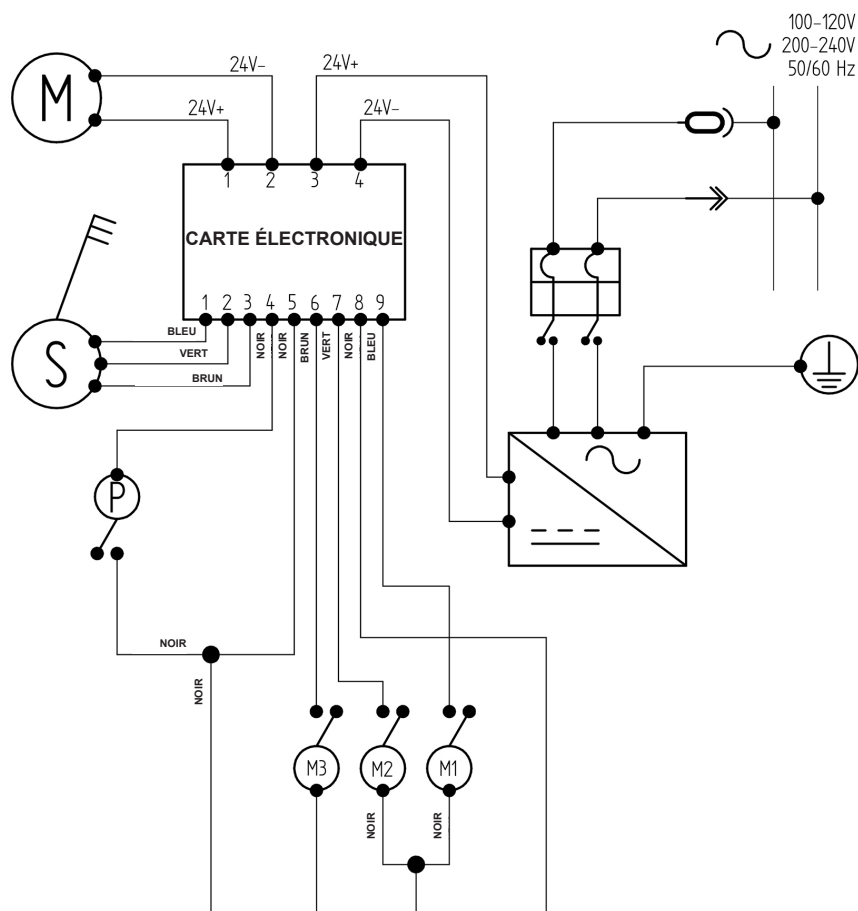
Poids: 35 Kg

FRANÇAIS

2.4 - NIVEAU DE BRUIT ÉMIS

Les relevés de bruit émis par la machine indiquent que le niveau équivalent de bruit est inférieur à 57 dBA.

2.5 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE



FRANÇAIS

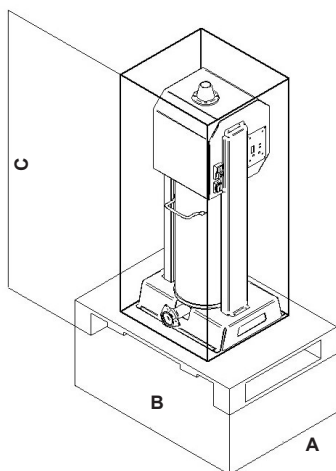
3 - ESSAIS, TRANSPORT, LIVRAISON ET INSTALLATION

3.1 - ESSAIS

La machine en votre possession a été testée dans nos usines pour vérifier son bon fonctionnement et son correct réglage.

3.2 - LIVRAISON ET MANUTENTION DE LA MACHINE

Tout le matériel expédié a été soigneusement vérifié avant d'être livré au transporteur. Sauf accord contraire avec le client ou transport particulièrement coûteux, la machine est emballée avec du nylon et du carton. Les dimensions de l'emballage sont indiquées dans l'image ci-dessous.



IK15V EL	Encombrement (mm)
A	600
B	800
C	1063

Poids brut: 47 Kg

FRANÇAIS

À la réception de la machine, vérifiez l'intégrité de l'emballage. Si l'emballage est endommagé, signez le bordereau de livraison du transporteur avec la mention type : «J'accepte sous réserve...» suivie de la raison.

Une fois l'emballage ouvert, si des composants de la machine sont vraiment endommagés, déposez une plainte auprès de l'expéditeur dans les trois jours suivant la date indiquée sur les documents.

3.3 - INSTALLATION



ATTENTION!

La zone du plan de travail où la machine doit être positionnée doit être horizontale, solide et disposer d'un large espace libre autour d'elle. Cela garantit une bonne manœuvrabilité lors des phases de travail ultérieures et lors des futurs entretiens. Le banc de travail doit être suffisamment solide et résistant pour supporter le poids de la machine. Prévoyez un éclairage adéquat autour de la machine pour assurer une bonne visibilité à l'opérateur qui l'utilisera.

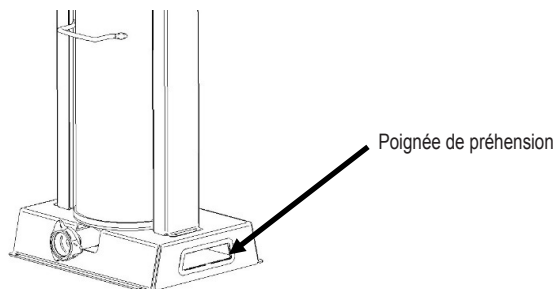
3.3.1 - ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les composants d'emballage tels que le carton, le nylon et les bois sont des produits similaires aux déchets solides urbains. Ils peuvent donc être éliminés librement. Le nylon est un matériau polluant qui produit des fumées toxiques lorsqu'il est brûlé. Ne brûlez pas et ne dispersez pas le nylon dans l'environnement, mais éliminez-le selon les lois en vigueur. Si la machine est livrée dans des pays où il existe une réglementation particulière, éliminez l'emballage conformément à la réglementation en vigueur.

3.3.2 - MANIPULATION DE LA MACHINE

ATTENTION!

Déplacez la machine avec au moins deux personnes tenant la machine par les poignées en bas et par la structure pour avoir une bonne prise. Dans le cas contraire, la manipulation de la machine par un seul opérateur peut entraîner des accidents en raison du poids excessif.



3.4 - RACCORDEMENT AU SYSTÈME ÉLECTRIQUE

ATTENTION!

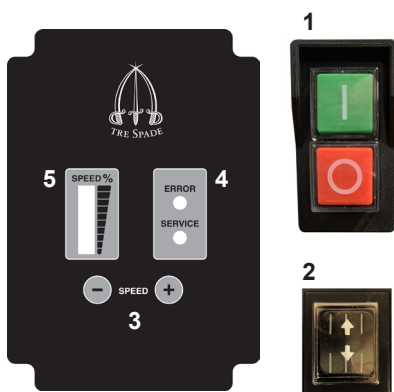
Vérifiez que la ligne d'alimentation électrique correspond à la valeur indiquée sur la plaque d'identification de la machine. Toute intervention ne doit être effectuée que par du personnel spécialisé expressément autorisé par le responsable. Effectuez le raccordement à un réseau équipé d'une prise de terre efficace.

La machine est livrée avec un câble d'alimentation d'une section de 3x1,5 et d'une longueur d'environ 1,5 mètres. S'il est nécessaire d'utiliser un câble plus long, celui-ci doit avoir la même section que le câble fourni.

FRANÇAIS

4 - COMMANDES

4.1 - LISTE DES COMMANDES



1 Interrupteur général et interrupteur d'urgence

Permet d'allumer et d'éteindre la machine.

2 Sélecteur montée/descente

Permet de sélectionner le sens de déplacement du piston: sens de travail, sens de retour, position «0»

3 Régulateur de vitesse

Les touches plus (+) et moins (-) permettent de choisir instantanément la vitesse de travail de la machine. Chaque touche correspond à une variation de 5%.

4 Tableau des anomalies

Un témoin d'avertissement s'allume en cas d'anomalie lors de l'utilisation.

5 LED indicatrice de la vitesse de travail

Sa fonction est d'indiquer la vitesse à laquelle la machine travaille, une valeur qui peut être modifiée à l'aide des touches « + » et « - ».

5 - DÉMARRAGE ET ARRÊT

5.1 - VÉRIFICATION DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE CORRECT



ATTENTION!

Vérifiez que la ligne d'alimentation électrique correspond à la valeur indiquée sur la plaque d'identification de la machine et qu'elle est équipée d'une mise à la terre efficace.

Branchez la fiche sur une prise de courant équipée d'un disjoncteur différentiel de capacité appropriée.

5.2 - VÉRIFICATION DE LA PRÉSENCE ET DE L'EFFICACITÉ DES PROTECTIONS ET DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Vérifier qu'il n'y a pas d'anomalies dans le montage du carter supérieur de la machine, de l'interrupteur général et de la protection située au niveau du passage de la crémaillère.

5.3 - DÉMARRAGE ET CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT DE LA PÉDALE

Pour démarrer la machine, vous devez connecter le câble à l'alimentation électrique, placer l'interrupteur général sur la position « I » en appuyant sur le bouton vert et sélectionner le mode de descente à l'aide du sélecteur prévu à cet effet. À ce stade, il est possible de vérifier le fonctionnement de la pédale qui, en la maintenant enfoncée, doit faire descendre le piston et qui, en la relâchant, doit le faire remonter de quelques centimètres (décharge de la pression de travail).

5.4 - ARRÊT

Pour arrêter la machine, après avoir placé le sélecteur de direction sur « 0 », il faut appuyer sur le bouton d'arrêt rouge en positionnant l'interrupteur général sur « 0 ».

6 - UTILISATION DE LA MACHINE

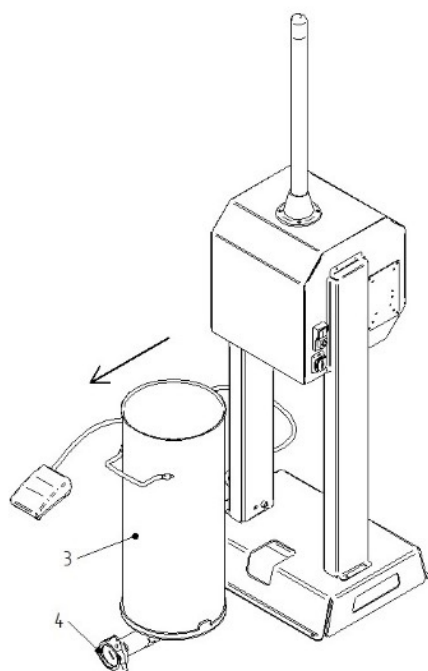
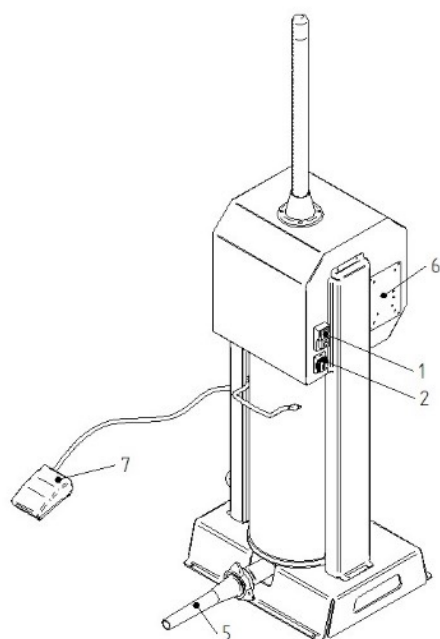
6.1 - PRESCRIPTIONS



ATTENTION!

Seul le personnel autorisé peut travailler sur la machine. Avant de commencer l'utilisation, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont bien en place et que les dispositifs de protection sont présents et efficaces. Dans le cas contraire, éteignez la machine et contactez le responsable de l'entretien. Avant la première utilisation, il est nécessaire d'effectuer quelques manœuvres à vide et d'avoir lu et compris ce manuel d'instructions afin d'acquérir la sensibilité nécessaire à un fonctionnement sûr.

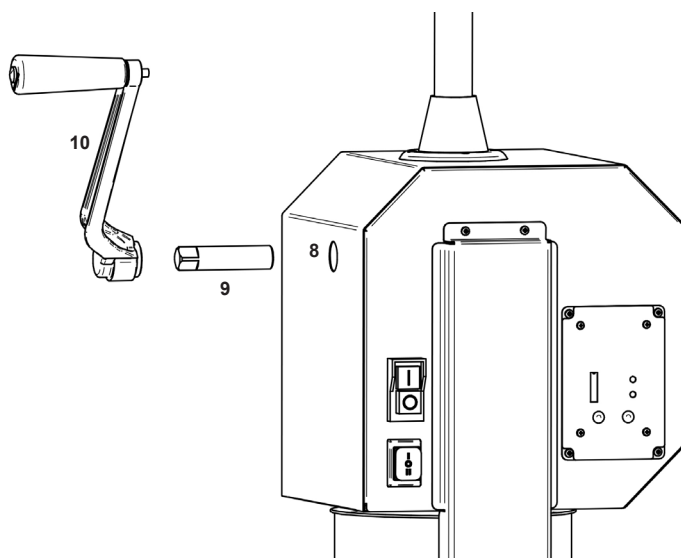
6.2 - UTILISATION DE LA MACHINE



FRANÇAIS

- Après avoir branché la machine à la ligne d'alimentation électrique, appuyez sur le bouton vert de démarrage (1) en le plaçant en position « I ».
- Sélectionnez le mode de remontée à l'aide du sélecteur de direction (2) et attendez que le piston arrive en fin de course.
- Retirez le cylindre (3) et insérez le hachis à l'intérieur, puis remettez-le dans sa position initiale.
- A l'aide de la bague de blocage (4), montez l'entonnoir (5) de la taille souhaitée.
- Sélectionnez le mode de descente en tournant le sélecteur de direction (2) sur la position « ↓ »
- Réglez la vitesse de travail à l'aide des boutons de réglage « + » et « - », en vérifiant la vitesse réglée sur la bande LED. Il est conseillé de commencer le cycle de travail à une vitesse faible et de l'augmenter ensuite en fonction de vos besoins.
- Appuyez sur la pédale (7), en faisant descendre le piston.
- Relâchez la pédale au cas où vous souhaiteriez arrêter temporairement l'usinage. Lorsque la pédale est relâchée, le piston recule légèrement, ce qui permet de réduire la pression à l'intérieur du cylindre.
- Lorsque le cylindre est vide, et donc que la fin de la course est atteinte, le piston cesse d'avancer.
- Pour ramener le piston à sa position initiale, il suffit de sélectionner le mode de remontée « ↑ » en appuyant sur le sélecteur de direction (2). À ce stade, le piston revient automatiquement en position de départ.

6.3 - COMMENT FAIRE EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ (BLACK-OUT)



FRANÇAIS

En cas de panne de courant pendant le travail, le piston doit être placé en position relevée pour pouvoir extraire le cylindre de la machine. Cela peut se faire de la manière suivante:

- Débranchez la machine de la ligne d'alimentation électrique.
- À l'aide d'un tournevis, retirez le bouchon (8) du carter.
- Insérez le pivot de connexion (9) dans le trou du carter, en l'accouplant à l'arbre présent à l'intérieur de la machine.
- Montez le levier (10) sur le pivot de connexion.
- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, ce qui fait monter le piston jusqu'à ce qu'il n'atteigne la position supérieure de repos, ce qui permet d'extraire le cylindre et de le libérer.
- Retirez le levier du pivot de connexion.
- Extrayez le pivot de connexion de son logement.
- Remettez le bouchon en place dans l'orifice du carter en exerçant une légère pression.
- Attendez que les conditions d'alimentation électrique soient rétablies avant d'utiliser à nouveau la machine.

7 - ENTRETIEN

7.1 - PRESCRIPTIONS



ATTENTION!

Les travaux d'entretien et de nettoyage de l'ensecheuse ne doivent être effectués que lorsque la machine est à l'arrêt et que le câble d'alimentation est débranché.

La zone où les travaux d'entretien sont effectués doit toujours rester propre et sèche.

Ne permettez pas à des personnes non autorisées de travailler sur la machine.

Tout remplacement doit être effectué avec des pièces de rechange originales dans des centres après-vente agréés ou directement par le fabricant afin de ne pas compromettre la sécurité ou le bon fonctionnement de la machine.

Le panneau de commande de la machine comporte deux LEDs de signalisation (ERREUR - SERVICE):

- **LED d'ERREUR:** Lorsque cette LED s'allume, la carte électronique signale une défaillance du moteur électrique. Si, après quelques minutes, il n'y a pas de retour aux conditions initiales, contactez le service après-vente.
- **LED de SERVICE:** Lorsque cette LED s'allume, la carte électronique signale que le moteur électrique a atteint 800 heures d'utilisation. Contactez le service après-vente pour l'entretien programmé du moteur.

Les composants suivants de la machine ne sont pas couverts par les conditions générales de garantie car ils sont soumis à une usure normale:

- *joint de piston*
- *soupape d'aération*

7.2 - LUBRIFICATION

La machine ne nécessite pas de lubrification.

7.3 - NETTOYAGE DE LA MACHINE



ATTENTION!

Débranchez la machine de la ligne d'alimentation électrique avant de la nettoyer en débranchant la fiche du câble d'alimentation secteur. **Ne nettoyez pas la machine au jet d'eau!** En particulier: n'utili-

sez pas de nettoyeur à haute pression.

N'utilisez que des produits de nettoyage non toxiques spécialement conçus pour le nettoyage des composants à usage alimentaire.

Pour nettoyer correctement la machine des résidus de hachis, retirez le cylindre (entièrement lavable) et démontez le piston à l'aide de la vis située en dessous. Le groupe piston comprend également la soupape d'aération et le joint d'étanchéité. Pour un nettoyage correct, démontez tous les composants et lavez-les. Après le nettoyage, remontez les composants dans leur logement. Veillez à ne pas endommager le joint en silicone lors du montage/démontage.

Après le lavage, séchez tous les composants et remontez-les dans l'ordre inverse de celui décrit pour le démontage.

7.4 - DEEE DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

INFORMATIONS À DESTINATION DES UTILISATEURS

Conformément à l'article 13 du décret législatif italien n° 151 du 25 juillet 2005 «Mise en œuvre des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques et à l'élimination des déchets»

Le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement ou son emballage indique que le produit en fin de vie utile doit être collecté séparément des autres déchets. La collecte sélective de ces équipements en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. Les utilisateurs qui souhaitent se débarrasser de ces équipements doivent donc contacter le fabricant et suivre le système qu'il a adopté pour permettre la collecte séparée des équipements arrivés en fin de vie. La collecte sélective adéquate en vue de l'acheminement ultérieur de l'équipement mis hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect de l'environnement permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement lui-même et la santé, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composaient l'équipement.

L'élimination non autorisée du produit par le détenteur entraînera l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



8 - INCONVÉNIENTS ET REMÈDES

8.1 - INCONVÉNIENTS, CAUSES ET REMÈDES

INCONVÉNIENTS	CAUSES	REMÈDES
La machine ne démarre pas	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise	Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise de courant et dans le connecteur de la machine.
	Le connecteur de la pédale n'est pas correctement branché dans la prise de la machine	Vérifiez que le connecteur de la pédale est correctement branché dans la prise de la machine.
	Pédale défectueuse	Contactez le service après-vente.
La machine s'arrête pendant le travail	Surcharge de travail	Il existe une sécurité électrique contre les dommages dus à une surcharge. Utilisez du hachis moins solide pour éviter d'endommager le groupe de réduction.
	Surcharge de température	Il existe une sécurité thermique contre les températures élevées. Quelques minutes suffiront pour rétablir des conditions de travail adéquates.
	Coupure du courant	Suivez les instructions du chapitre 6.3 «Comment fonctionner en cas de panne de courant (black-out)»

INHALTSVERZEICHNIS

1 - LIEFERUNG UND GARANTIE	48
1.1 Vorwort	
1.2 Aufbewahrung und Verwendung dieser Anleitung	
1.3 Garantie	
1.4 Beschreibung der Maschine	
1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	
1.6 Unzulässiger Gebrauch	
1.6.1 Sicherheitsvorschriften	
1.6.2 Umgebungsbedingungen	
1.6.3 Beleuchtung	
1.7 Maschinendaten	
1.7.1 Warn- und Gefahrenzeichen	
1.8 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
1.9 Arbeitspositionen	
1.10 Schwingungen	
2 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	52
2.1 Hauptteile	
2.2 Technische Eigenschaften	
2.3 Abmessungen und Gewicht der Maschine	
2.4 Emittierter Schallpegel	
2.5 Schaltplan	
3 - ABNAHMEPRÜFUNG, TRANSPORT, LIEFERUNG UND INSTALLATION	54
3.1 Abnahmeprüfung	
3.2 Lieferung und Handling der Maschine	
3.3 Aufstellen	
3.3.1 Entsorgung der Verpackungen	
3.3.2 Handling der Maschine	
3.4 Anschluss an die elektrische Anlage	
4 - BEDIENELEMENTE	56
4.1 Liste der Bedienelemente	
5 - START UND STOPP	57
5.1 Überprüfung des korrekten Stromanschlusses	
5.2 Überprüfung des Vorhandenseins und der Effizienz von Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen	
5.3 Starten und Prüfen der Pedalfunktion	
5.4 Stopp	
6 - GEBRAUCH DER MASCHINE	57
6.1 Vorschriften	
6.2 Gebrauch der Maschine	
6.3 Vorgehensweise im Fall eines Stromausfalls (Blackout)	
7 - WARTUNG	60
7.1 Vorschriften	
7.2 Schmierung	
7.3 Reinigung der Maschine	
7.4 WEEE: Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten	
8 - STÖRUNGEN UND ABHILFEMASSNAHMEN	61
8.1 Störungen: Ursachen und Abhilfemaßnahmen	

1 - LIEFERUNG UND GARANTIE

1.1 - VORWORT



ACHTUNG!

Die in diesem Handbuch verwendeten Symbole sollen den Leser auf Punkte und Vorgänge aufmerksam machen, die für die persönliche Sicherheit der Bediener gefährlich sind oder die ein Risiko für Schäden an der Maschine selbst darstellen.

Arbeiten Sie nicht mit dieser Maschine, wenn Sie nicht sicher sind, dass Sie die in diesen Hinweisen hervorgehobenen Punkte richtig verstanden haben.



ACHTUNG!

Zum besseren Verständnis stellen einige Abbildungen in diesem Handbuch die Maschine oder Teile der Maschine dar, bei der die Platten oder Gehäuse entfernt wurden. Verwenden Sie die Maschine so nicht, sondern erst, wenn sie mit allen korrekt montierten Schutzvorrichtungen ausgestattet und vollkommen funktionsfähig ist. Der Hersteller untersagt eine (auch auszugsweise) Vervielfältigung dieses Handbuchs; sein Inhalt darf nicht für Zwecke verwendet werden, die vom Hersteller nicht genehmigt worden sind. Jeder Verstoß wird strafrechtlich verfolgt.

1.2 - AUFBEWAHRUNG UND VERWENDUNG DIESES HANDBUCHS

Zweck dieses Handbuchs ist es, den Benutzern der Maschine anhand von Texten und Abbildungen, die wesentlichen Anforderungen und Kriterien bezüglich Transport, Handling, Gebrauch und Wartung der Maschine zu vermitteln.

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine benutzen.

Bewahren Sie es sorgfältig an einem Ort in der Nähe der Maschine auf, der für zukünftige Einsicht leicht und schnell erreichbar ist.

Wenn das Handbuch verloren gegangen sein sollte oder beschädigt ist, ist bei Ihrem Händler oder direkt beim Hersteller eine entsprechende Kopie anzufordern. Im Fall eines Übergangs der Maschine an

jemanden anderen bitte den Hersteller über die Einzelheiten und die Adresse des neuen Eigentümers informieren. Das Handbuch spiegelt den Stand der Technik zum Zeitpunkt des Vertriebs der Maschine wider und kann nicht als unzulänglich betrachtet werden, wenn es aufgrund von neuen Änderungen oder Revisionen der Maschine nachträglich aktualisiert wurde. In diesem Zusammenhang behält sich der Hersteller das Recht vor, seine Produktion und Handbücher zu aktualisieren, ohne verpflichtet zu sein, frühere Produktionen und Handbücher zu aktualisieren, es sei denn in Ausnahmefällen.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall an das nächstgelegene Kundendienstcenter oder direkt an den Hersteller. Der Hersteller verpflichtet sich zur kontinuierlichen Optimierung seines Produktes.

Aus diesem Grund ist dem Hersteller jede Empfehlung und jeder Vorschlag für eine Verbesserung der Maschine und/oder des Handbuchs stets willkommen. Die Maschine wurde dem Benutzer unter den zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Garantiebedingungen geliefert. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

1.3 - GARANTIE

Der Benutzer ist unter keinen Umständen berechtigt, Manipulationen an der Maschine vorzunehmen. Wenden Sie sich an den Hersteller, wenn Sie Störungen feststellen. Jeder Versuch der Demontage, Änderung oder allgemein der Manipulation von Bestandteilen der Maschine durch den Benutzer oder nicht autorisiertes Personal führt zum Erlöschen der Konformitätserklärung, die gemäß der EWG-Richtlinie 2006/42 erstellt wurde, zum Erlöschen der Garantie und zur Befreiung des Herstellers von jeglicher Haftung für Personen- oder Sachschäden, die sich aus solchen Manipulationen ergeben.

Der Hersteller ist auch in den folgenden Fällen von jeglicher Haftung befreit:

- falsche Installation;
- unsachgemäßer Gebrauch der Maschine durch ungeschultes Personal;
- Verwendung, die im Widerspruch zu den im Verwendungsland geltenden Vorschriften steht;

- *mangelnde oder unsachgemäße Wartung;*
- *Verwendung von nicht-originalen und nicht modellspezifischen Ersatzteilen;*
- *vollständige oder teilweise Nichteinhaltung der Anleitung.*

Die folgenden Maschinenkomponenten fallen nicht unter die allgemeinen Garantiebedingungen, da sie einem normalen Verschleiß unterliegen:

- *Kolbendichtung*
- *Entlüftungsventil*

1.4 - BESCHREIBUNG DES MASCHINE

Ihre Wurstfüllmaschine ist eine einfache Kompaktmaschine mit hoher Produktionsleistung.

Ihre Konstruktion besteht aus Stahl des Typs AISI 430. Der Zylinder besteht aus poliertem Stahl des Typs AISI 304 und hat abgerundete Kanten; die oblique Einbaueinrichtung ist angegeben.

Der Kolben besteht aus lebensmittelechtem Moplen. Dank ihrer eingebauten Dichtung ist sie perfekt abdichtet.

Dank des mechanischen Pedals und der Schutzvorrichtungen aus Stahl des Typs AISI 430 entspricht die Maschine den Unfallverhütungsvorschriften.

Die Maschine ist außerdem wie folgt ausgestattet:

- *Kolbenvorschub mit regulierbarer Geschwindigkeit (mithilfe der Tasten „+“ und „-“);*
- *Pedal zur Ausführung der entsprechenden Bewegung;*
- *vier verschieden große Trichter aus Polypropylen, die sich leicht austauschen lassen;*
- *der Kolben kehrt automatisch immer wieder zur Höchstgeschwindigkeit zurück, wenn die entsprechende Betriebsart gewählt wird;*

Die in diesem Handbuch abgebildeten Modelle wurden in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2006/42/EG und ihren nachfolgend geänderten Fassungen hergestellt. Im Falle eines Unfalls kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden, wenn die Maschine verändert oder manipuliert wurde, ihre Schutzvorrichtungen abmontiert wurden oder sie für einen vom Hersteller nicht vorgesehenen Zweck eingesetzt wurde.

1.5 - BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Um die Eigenschaften der Eignung für den Kontakt

mit Lebensmitteln (Europäische Verordnung Nr. 1935/2004/EG) dieser Maschine zu gewährleisten, sind folgende Bestimmungen einzuhalten:

- Zugelassene Nahrungsmittel für die Einführung sind ausschließlich Fleisch, Salz und Gewürze.
- Die Temperatur des zugeführten Produkts darf maximal 7 °C betragen.
- Das zugeführte Nahrungsmittel darf nicht länger in der Maschine verbleiben als für die Verarbeitung unbedingt erforderlich (maximal 0,5 Stunden).
- Nach dem Öffnen der Verpackung könnte eine kleine Menge Öl aus dem Zylinder austreten. Hierbei handelt es sich um ein für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetes Öl, das zur Schmierung des Zylinders während der Maschinenmontage verwendet wird.

Die Maschine wurde zum Füllen von Gemischen aus Fleisch und/oder entsprechenden Produkten entworfen und gebaut.

Die Maschine muss in einem professionellen Umfeld eingesetzt werden und das für ihre Verwendung vorgesehene Personal muss in diesem Sektor arbeiten sowie dieses Handbuch gelesen und verstanden haben. Verwenden Sie die Maschine auf einer sauberen, ebenen Arbeitsfläche.

1.6 - UNZULÄSSIGER GEBRAUCH

Die Maschine darf nur für die vom Hersteller ausdrücklich vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Insbesondere:

- *Verwenden Sie die Maschine nur dann, wenn sie ordnungsgemäß installiert wurde, alle Schutzvorrichtungen intakt sind und sie ordnungsgemäß montiert worden ist, um die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden.*
- *Greifen Sie nie an die elektrischen Komponenten, ohne die Maschine zuvor von der Stromversorgung getrennt zu haben: Stromschlaggefahr.*
- *Verwenden Sie die Maschine nicht, um gefrorene Gemische einzufüllen.*

1.6.1 - SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- *Führen Sie keinen Eingriff ohne vorherige Genehmigung durch.*
- *Befolgen Sie die angegebenen Verfahren für die Wartung und für den technischen Kundendienst.*
- *Tragen Sie keine Kleidung, die nicht den*

Unfallverhütungsnormen entspricht. Informieren Sie sich beim Arbeitgeber über die geltenden Sicherheitsvorschriften und die zu tragende Unfallverhütungsausrüstung.

- Starten Sie die Maschine nicht im Störfall. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung der Maschine, dass alle sicherheitsgefährdenden Zustände ordnungsgemäß behoben sind. Bei Unregelmäßigkeiten jeglicher Art müssen Sie die Maschine stoppen und das für die Wartung verantwortliche Personal rufen.
- Lassen Sie kein unbefugtes Personal an der Maschine arbeiten. Eine Notfallbehandlung bei einem durch Elektrizität verursachten Unfall sieht in erster Linie vor, die verunfallte Person (die in der Regel bewusstlos ist) vom Stromnetz zu trennen. Dieser Vorgang ist gefährlich.

Die verunfallte Person ist in diesem Fall wie ein stromführender Leiter zu betrachten: Jede Person, die ihn berührt, erhält einen Stromschlag.

Die Kontakte sollten daher direkt mithilfe des versorgenden Netzschalters getrennt werden oder, falls dies unmöglich ist, sollte die verunfallte Person unter Verwendung von Isoliermaterial

(Holz- oder PVC-Stäbe, Stoff, Leder usw.) entfernt werden. Das medizinische Personal sollte unverzüglich eingreifen und den Patienten in ein Krankenhaus einweisen.

1.6.2 - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Die Maschine ist für den Betrieb unter den folgenden Umgebungsbedingungen ausgelegt:

- min. Raumtemperatur: +5 °C
- max. Raumtemperatur: +40 °C
- relative Feuchtigkeit: 50%

1.6.3 - BELEUCHTUNG

Der Aufstellungsort der Maschine muss über ausreichend natürliches Licht und künstliche Beleuchtung verfügen, die den geltenden Normen des Landes entsprechen, in dem die Wurstfüllmaschine installiert ist. Auf jeden Fall muss die Beleuchtung gleichmäßig sein und eine gute Sicht an jeder Stelle der Wurstfüllmaschine gewährleisten und keine gefährlichen Lichtreflexe erzeugen.

Die Beleuchtung sollte so beschaffen sein, dass die Bedienfelder gut ablesbar und die Not-Halt-Schalter deutlich zu erkennen sind.

1.7 - MASCHINENDATEN

Eine genaue Beschreibung des „Modells“, der „Seriennummer“ und des „Baujahrs“ der Maschine erleichtert schnelle und effektive Antworten seitens unseres Kundendienstes. Es wird empfohlen, bei jeder Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst das Maschinenmodell und die Seriennummer anzugeben.

Geben Sie die Daten des Typenschild an; siehe Abbildung. Zur Erinnerung: Wir empfehlen Ihnen, die Daten Ihrer Maschine in das nachfolgende Feld einzutragen.

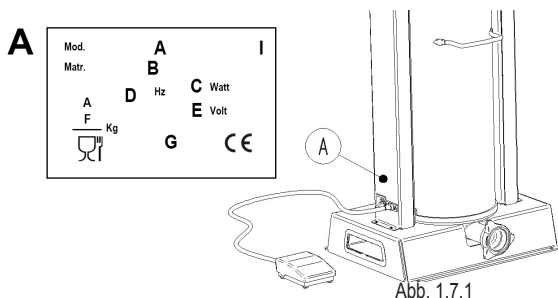


Abb. 1.7.1

Wurstfüllmaschine Modell

Seriennummer

Baujahr

A = MODELL DER WURSTFÜLLMASCHINE

B = SERIENNUMMER

C = MOTORLEISTUNG IN WATT

D = FREQUENZ

E = STROMSPANNUNG IN VOLT

F = MASCHINENGewicht IN KG

L = HERSTELLER



ACHTUNG!

Verändern Sie auf keinen Fall die Angaben auf dem Typenschild und vergewissern Sie sich, dass das Typenschild nicht beschädigt oder entfernt wurde.

1.7.1 - WARN- UND GEFAHRENZEICHEN (ABB. 1.7.2)

⚠ **ACHTUNG!**

Wenn die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen ist, dürfen Sie nicht an den elektrischen Komponenten arbeiten. Sie riskieren einen Stromschlag. Beachten Sie die Warnhinweise auf den Warn- und Gefahrenzeichen. Eine Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen. Stellen Sie sicher, dass alle Warn- und Gefahrenzeichen immer vorhanden und lesbar sind. aWenn dies nicht der Fall ist, müssen Sie sie anbringen oder ersetzen.

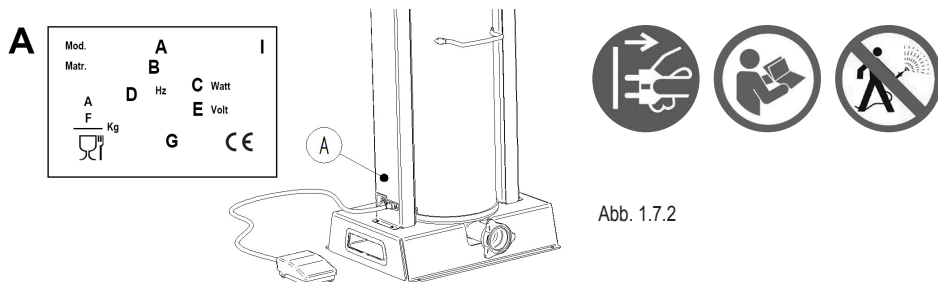
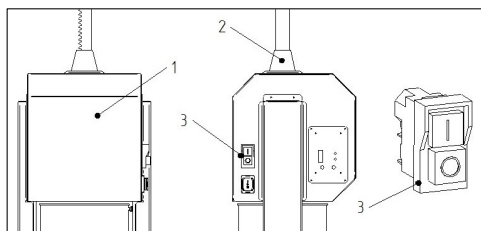


Abb. 1.7.2

1.8 - SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

⚠ **ACHTUNG!**

Stellen Sie vor der Verwendung der Maschine die korrekte Anordnung und die Integrität der Sicherheitseinrichtungen sicher. Überprüfen Sie das Vorhandensein der Sicherheitseinrichtungen und ihre Effizienz zu Beginn jeder Arbeitsschicht. Andernfalls müssen den Verantwortlichen für die Wartung in Kenntnis setzen.



- 1 Schutzvorrichtung der elektrischen und mechanischen Komponenten.
- 2 Schutzvorrichtung gegen ein Einklemmen der Finger in der Zahnstange.
- 3 Hauptschalter - Not-Halt-Schalter

⚠ **ACHTUNG!**

Nehmen Sie unter keinen Umständen Handhabungen an den Sicherheitsvorrichtungen vor..

1.9 - ARBEITSPOSITIONEN

La corretta postazione che l'operatore
Die korrekte Position, die der Bediener einnehmen muss, entspricht der Abbildung 1.9.1.

1.10 - SCHWINGUNGEN

Die Schwingungen, die die Maschine auf die Werkbank überträgt, sind unbedeutend.

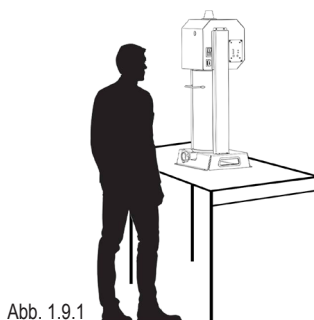


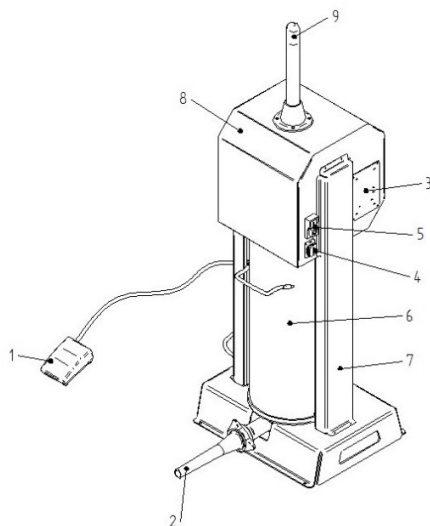
Abb. 1.9.1

2 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

2.1 - HAUPTTEILE

Zum besseren Verständnis des Handbuchs werden die Hauptkomponenten der Maschine nachstehend aufgelistet und in der Abbildung dargestellt.

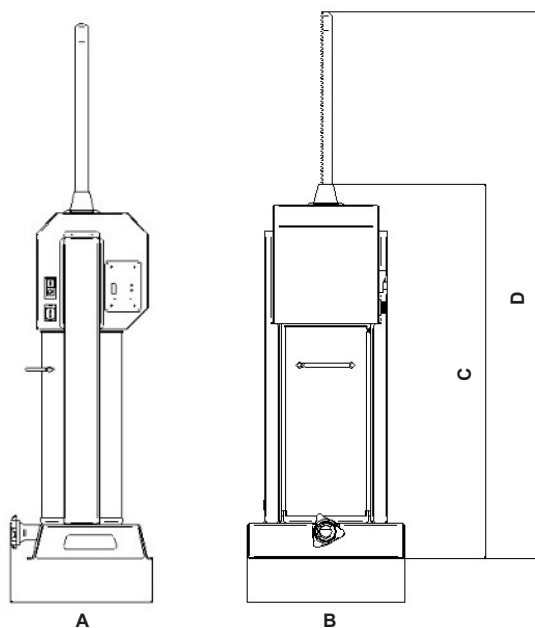
1. Steuerpedal
2. Trichter für Produktauslass
3. Bedienfeld und Signalisierung von Alarmen
4. Schalter AUF/AB
5. Haupt- und Not-Halt-Schalter
6. Zylinder Gemischzuführung
7. Stahlkonstruktion
8. Schutzeinrichtungen aus Stahl
9. Zahnstange



2.2 - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MODELL		IK15V EL
Motor	PS	0,027
Versorgung	V - Hz	100 - 120 / 200 - 240 V, 50/60 Hz
Zylinderkapazität	Liter	15
Zylinderlänge	mm	486
Zylinderdurchmesser	mm	197
Kolbenhub	mm	494
Minimale Entleerungsgeschwindigkeit	Min.	4' 30"
Maximale Entleerungsgeschwindigkeit	Min.	1' 24"
Rücklaufgeschwindigkeit des Kolbens	Min.	1' 20"
Mittelgelieferte Trichter	mm ø	10 - 20 - 30 - 40

2.3 - ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER MASCHINE



IK15V EL	Abmessung (mm)
A	360
B	392
C	923
D	1347

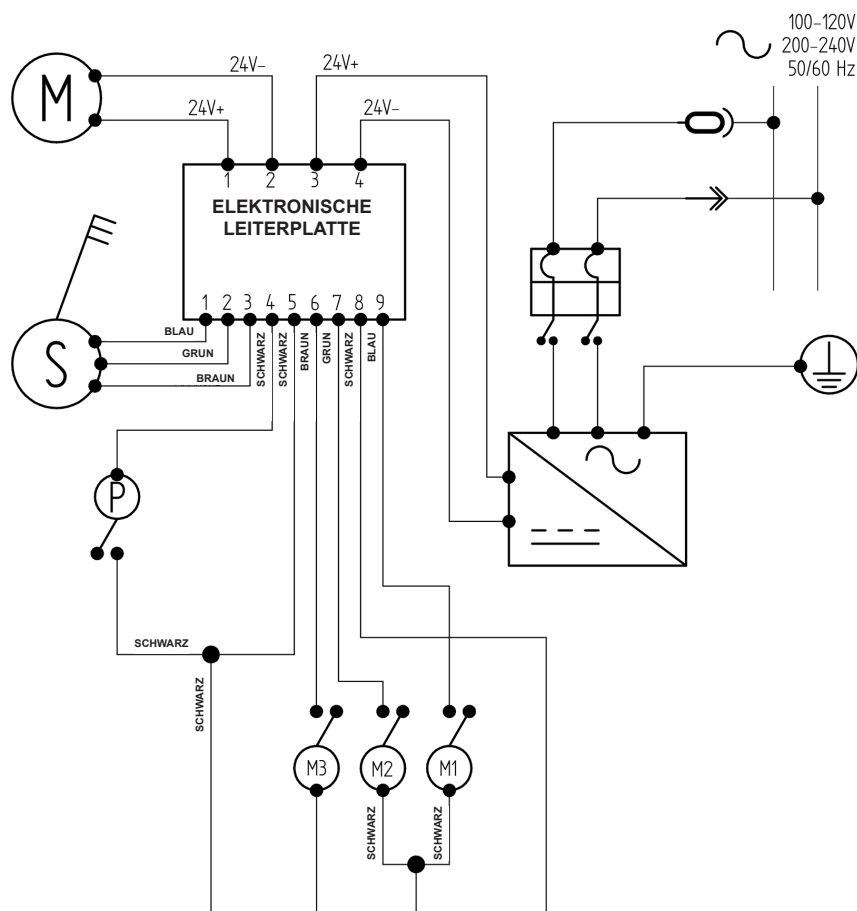
Gewicht: 35 kg

DEUTSCH

2.4 - AUSGEBEBENER SCHALLPEGEL

Die Messungen des emittierten Lärms der Maschine weisen darauf hin, dass der äquivalente Schallpegel unter 57 dBA liegt.

2.5 - SCHALTPLAN



DEUTSCH

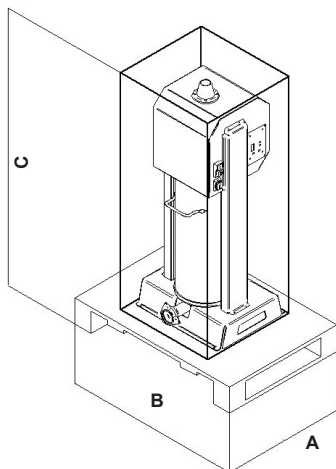
3 - ABNAHMEPRÜFUNG, TRANSPORT, LIEFERUNG UND INSTALLATION

3.1 - ABNAHMEPRÜFUNG

Ihre Maschine wurde in unseren Werken getestet, um ihren korrekten Betrieb und ihre Einstellung zu überprüfen

3.2 - LIEFERUNG UND HANDLING DER MASCHINE

Das gesamte in den Versand gekommene Material wurde vor der Übergabe an den Spediteur sorgfältig geprüft. Sofern nicht anders mit dem Kunden vereinbart, oder bei besonders aufwendigen Transporten wird die Maschine mit Nylon, Polystyrol und Karton umwickelt. Die Verpackungsabmessungen sind in der folgenden Abbildung dargestellt



IK15V EL	Abmessung (mm)
A	600
B	800
C	1063

Bruttogewicht: 47 Kg

Überprüfen Sie bei Erhalt der Maschine die Unversehrtheit der Verpackung. Bei einer Beschädigung der Verpackung ist der Lieferschein an den Spediteur mit einem Vermerk zu unterzeichnen, der in etwa dem Folgenden entsprechen muss: „Ich akzeptiere unter Vorbehalt...“ und die Begründung.

Wenn die Verpackung geöffnet wurde und effektiv beschädigte Maschinenteile enthalten sind, dies der Speditionsfirma innerhalb von drei Tagen nach dem auf den Dokumenten angegebenen Datum melden.

3.3 - INSTALLATION



ACHTUNG!

Der Bereich der Arbeitsplatte, auf dem die Maschine aufgestellt werden soll, muss eben und stabil sein und viel Freiraum um die Maschine aufweisen. Dies gewährleistet gute Handhabungsmöglichkeiten während der nachfolgenden Betriebsphase und der künftigen Wartungsarbeiten. Die Arbeitsplatte muss stabil und robust genug sein, um das Maschinengewicht zu tragen. Sorgen Sie für eine geeignete Beleuchtung um die Maschine herum, um die richtige Sicht für den Bediener, der die Maschine benutzt, zu gewährleisten.

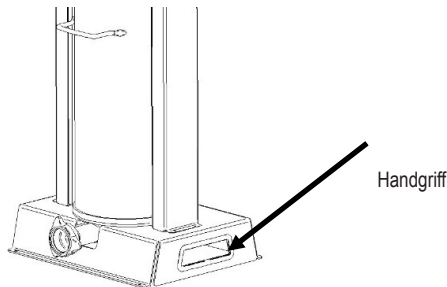
3.3.1 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNGEN

Verpackungsteile wie Karton, Nylon und Holz sind Produkte, die dem städtischen Hausmüll ähnlich sind. Sie können also frei entsorgt werden. Nylon ist ein umweltschädliches Material, das bei der Verbrennung giftigen Rauch erzeugt. Nicht verbrennen und nicht in der Umwelt verbreiten, sondern gemäß den geltenden Gesetzen entsorgen. Wird die Maschine in Länder mit besonderen Vorschriften geliefert, müssen Sie die Verpackung gemäß den geltenden Vorschriften entsorgen.

3.3.2 - HANDLING DER MASCHINE

ACHTUNG!

Die Maschine nur mindestens zu zweit tragen; diese Personen müssen die Maschine an den am Boden und am Rahmen befindlichen Handgriffen festhalten, um einen sicheren Halt zu haben.



3.4 - ANSCHLUSS AN DIE ELEKTRISCHE ANLAGE

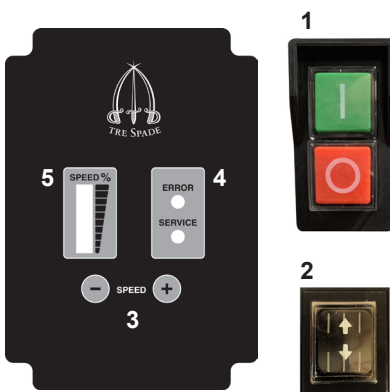
ACHTUNG!

Überprüfen Sie, dass die Stromleitung dem auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Wert entspricht. Jeder Eingriff darf nur von Fachpersonal durchgeführt werden, das von der verantwortlichen Person ausdrücklich autorisiert wurde. Nehmen Sie den Anschluss an ein Netzwerk vor, das mit einer effizienten Erdung ausgestattet ist. Die Maschine wird mit einem Stromkabel geliefert, das einen Querschnitt von 3 x 1,5 und eine Länge von ca. 1,5 Meter aufweist. Sollte die Verwendung eines längeren Kabels notwendig sein, muss dieses denselben Querschnitt wie das mitgelieferte Kabel aufweisen.

DEUTSCH

4 - BEDIENELEMENTE

4.1 - LISTE DER BEDIENELEMENTE



1 Haupt- und Not-Halt-Schalter

Ermöglicht das Ein- und Ausschalten der Maschine.

2 Wahlschalter Auf/Ab

Ermöglicht die Richtungs Wahl für den Kolben: Betriebsrichtung, Rücklaufrichtung, Position „0“

3 Geschwindigkeitsregler

Die Tasten Plus (+) und Minus (-) ermöglichen eine unmittelbare Einstellung der Betriebsgeschwindigkeit der Maschine Jeder Tastendruck entspricht einer Änderung um 5%.

4 Bedientafel Anomalien

Bei einer Fehlfunktion während des Betriebs leuchtet eine Warnlampe auf.

5 LED zur Anzeige der Betriebsgeschwindigkeit

Die LEDs zeigen die Geschwindigkeit an, mit der die Maschine arbeitet; diese Geschwindigkeit kann mit den Tasten „+“ und „-“ geändert werden.

5 - START UND STOPP

5.1 - ÜBERPRÜFUNG DES KORREKTEN STROMANSCHLUSSES



ACHTUNG!

Überprüfen Sie, ob die Stromleitung dem auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Wert entspricht und ob sie mit einer effizienten Erdung ausgestattet ist.

Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die mit einem Fehlerstromschutzschalter geeigneter Leistung ausgestattet ist.

5.2 - ÜBERPRÜFUNG DES VORHANDENSEINS UND DER EFFIZIENZ VON SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Vergewissern Sie sich, dass die Montage des oberen Maschinengehäuses, des Hauptschalters und der Schutzvorrichtung am Durchgang der Zahnstange korrekt ausgeführt wurde.

5.3 - STARTEN UND PRÜFEN DER PEDALFUNKTION

Zum Einschalten der Maschine müssen Sie das Stromkabel an die Stromversorgung anschließen, die grüne Taste drücken und damit den Hauptschalter auf die Position „I“ stellen und danach mit dem Wahlschalter den Betriebsmodus zum Absenken auswählen. Nun kann die Pedalfunktion überprüft werden; die Funktion senkt bei Pedalbetätigung den Kolben ab; beim Loslassen des Pedals muss der Kolben um einige Zentimeter zurückkehren (Entlastung des Arbeitsdrucks).

5.4 - STOPP

Zum Ausschalten der Maschine den Richtungsschalter auf „0“ stellen und danach die rote Stopp-Taste drücken und den Hauptschalter auf „0“ stellen.

6 - GEBRAUCH DER MASCHINE

6.1 - VORSCHRIFTEN

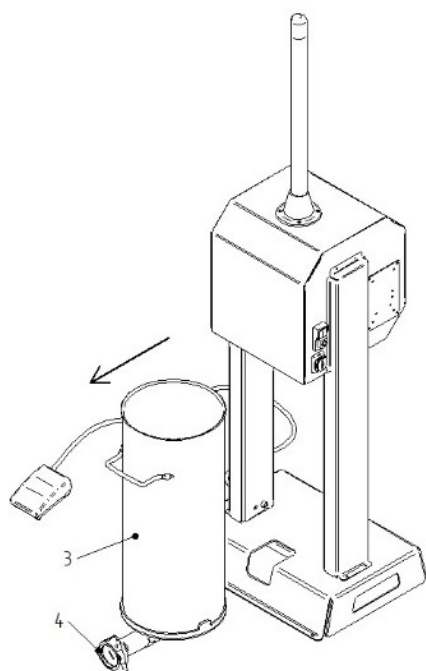
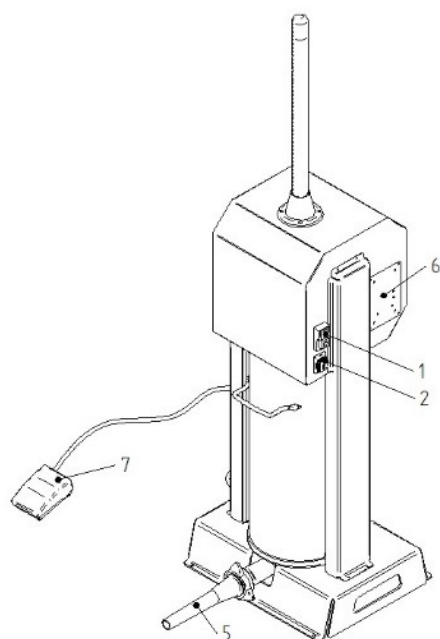


ACHTUNG!

Nur autorisiertes Personal darf an der Maschine arbeiten. Vor dem Einschalten der Maschine muss der Bediener sicherstellen, dass alle Schutzeinrichtungen korrekt positioniert und dass die Schutzvorrichtungen vorhanden und wirksam sind. Sollte dies nicht der Fall sein, die Maschine ausschalten und sich an den Wartungstechniker wenden. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen einige Tests mit leerer Maschine durchgeführt werden; weiterhin muss diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden worden sein, damit die notwendigen Kenntnisse für einen sicheren Betrieb vorhanden sind.

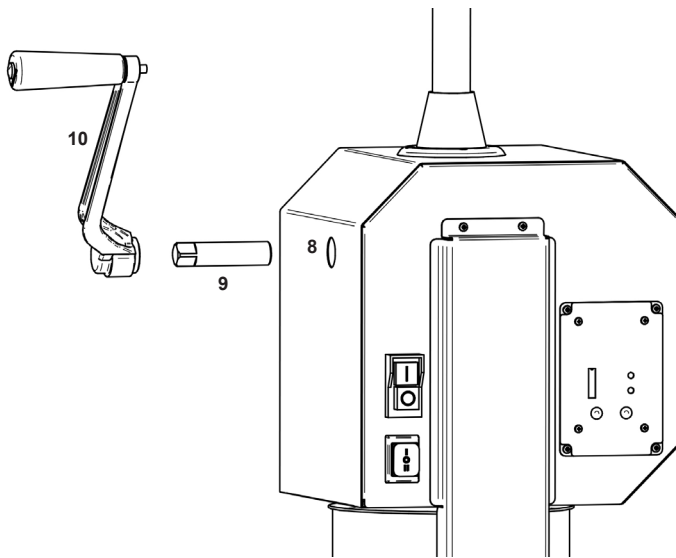
6.2 - GEBRAUCH DER MASCHINE

DEUTSCH



- Drücken Sie, nachdem Sie die Maschine an das Stromnetz angeschlossen haben, die grüne Einschalttaste (1), sodass diese auf „I“ steht.
- Wählen Sie mit dem Richtungsschalter (2) den Betriebsmodus zum Anheben und warten Sie ab, bis der Kolben das Hubende erreicht.
- Nehmen Sie den Zylinder (3) heraus, füllen Sie ihn mit Gemisch; positionieren Sie den Zylinder danach wieder an seinem ursprünglichen Ort.
- Montieren Sie mithilfe des Sicherungsrings (4) einen Trichter (5) der gewünschten Größe.
- Wählen Sie den Modus zum Absenken aus; positionieren Sie dazu den Richtungsschalter (2) auf „↓“.
- Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Betriebsgeschwindigkeit ein und überprüfen Sie die eingestellte Geschwindigkeit auf der LED-Leiste. Der Betriebszyklus sollte bei niedriger Geschwindigkeit gestartet werden; später kann die Geschwindigkeit je nach Bedarf erhöht werden.
- Betätigen Sie das Pedal (7) und senken Sie dadurch den Kolben ab.
- Lassen Sie das Pedal los, wenn Sie die Tätigkeit vorübergehend unterbrechen wollen. Beim Loslassen des Pedals kehrt der Kolben ein wenig zurück, sodass sich der Druck im Zylinder mindert.
- Wenn der Zylinderinhalt aufgebraucht und somit das Hubende erreicht sind, stoppt der Kolbenvorschub.
- Zur Rückkehr des Kolbens in seine Ausgangsposition den Betriebsmodus zum Anheben „↑“ wählen; drücken Sie dafür den Richtungsschalter (2). Nun kehrt der Kolben automatisch in seine Ausgangsposition zurück.

6.3 - VORGEHENSWEISE IM FALL EINES STROMAUSFALLS (BLACKOUT)



Im Fall eines Stromausfalls während des Maschinenbetriebs muss der Kolben in die obere Position gebracht werden, damit der Zylinder aus der Maschine genommen werden kann. Dazu wie folgt vorgehen:

- Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine aus der Steckdose.
- Entfernen Sie mit einem Schraubendreher den Deckel (8) vom Gehäuse.
- Stecken Sie den Verbindungsstift (9) in die Bohrung im Gehäuse und verbinden Sie ihn mit der Welle im Maschineninneren.
- Montieren Sie den Hebel (10) auf den Verbindungsstift.
- Durch Drehen des Hebels im Uhrzeigersinn wird der Kolben bis zur Ruheposition angehoben; in dieser Position kann der Zylinder herausgezogen und frei gemacht werden.
- Ziehen Sie den Hebel aus dem Verbindungsstift.
- Entfernen Sie den Verbindungsstift aus seinem Sitz.
- Montieren Sie durch leichte Druckausübung erneut den Verschluss in die Bohrung im Gehäuse.
- Warten Sie ab, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist, bevor Sie die Maschine wieder in Betrieb nehmen.

7 - WARTUNG

7.1 - VORSCHRIFTEN



ACHTUNG!

Wartungs- und Reinigungstätigkeiten an der Wurstfüllmaschine dürfen nur bei stillstehender Maschine und bei vom Stromnetz getrenntem Stromkabel durchgeführt werden.

Der Bereich der Wartungstätigkeiten muss stets sauber und trocken bleiben.

Lassen Sie kein unbefugtes Personal an der Maschine arbeiten.

Jede Auswechslung muss mit Originalersatzteilen bei autorisierten Kundendienststellen oder direkt beim Hersteller erfolgen; dadurch wird verhindert, dass die Sicherheit oder die Funktionstüchtigkeit der Maschine beeinträchtigt werden.

Auf dem Bedienfeld der Maschine befinden sich zwei LEDs für die Signalisierung (STÖRUNG - KUNDENDIENST):

- LED STÖRUNG: Durch das Aufleuchten dieser LED signalisiert die elektronische Leiterplatte einen Defekt am Elektromotor. Sollten nach einigen Minuten der anfängliche Zustand nicht wiederhergestellt sein, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.
- LED KUNDENDIENST: Durch das Einschalten dieser LED signalisiert elektronische Leiterplatte, dass der Elektromotor 800 Betriebsstunden erreicht hat. Wenden Sie sich bitte für die planmäßige Motorwartung an den technischen Kundendienst.

Die folgenden Maschinenkomponenten sind nicht Teil der allgemeinen Garantie, da sie einem normalen Verschleiß unterliegen:

- Kolbendichtung
- Entlüftungsventil

7.2 - SCHMIERUNG

Die Maschine bedarf keiner Schmierung.

7.3 - REINIGUNG DER MASCHINE



ACHTUNG!

Trennen Sie die Maschine vor Reinigungstätigkeiten jeglicher Art vom Stromnetz; ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose. **Spritzen Sie die**

Maschine nicht mit Wasser ab! Insbesondere darf kein Hochdruckreiniger Verwendung finden.

Verwenden Sie nur ungiftige Reinigungsmittel, die speziell zum Reinigen von lebensmittelechten Komponenten bestimmt sind. Zum gründlichen Reinigen der Maschine von Resten des Gemisches, müssen Sie den Zylinder herausnehmen (dieser ist vollständig abwaschbar) und den Kolben unter Einsatz der unter ihm verbauten Schraube demontieren. Zur Gruppe des Kolbens zählen ebenfalls das Entlüftungsventil und die Dichtung. Für eine ordnungsgemäße Reinigung sind alle Komponenten zu demontieren und abzuwaschen. Bauen Sie die Komponenten nach dem Reinigen wieder an den entsprechenden Stellen ein. Achten Sie darauf, dass die Silikondichtung bei der Montage/Demontage nicht beschädigt wird.

Trocknen Sie nach dem Reinigen alle Komponenten ab und montieren Sie sie erneut, und zwar entsprechend der beschriebenen Demontageschritte, jedoch in umgekehrter Reihenfolge.

7.4 - WEEE: ABFÄLLE VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN

BENUTZERINFORMATIONEN

Gemäß Artikel 13 der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung“

Das auf der Maschine oder seiner Verpackung befindliche Symbol, eine durchgestrichene Mülltonne, weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die getrennte Entsorgung dieser Maschine wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Benutzer, die diese Maschine entsorgen wollen, sollten sich daher an den Hersteller wenden und das von ihm festgelegte System zur getrennten Entsorgung der wegzuworfenden Maschine nutzen. Durch eine angemessen getrennte Entsorgung und die anschließende Abgabe der wegzuworfenden Maschine zum umweltgerechten Recycling, Behandeln und Entsorgen werden mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vermieden und fördern die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die Maschine besteht. Im Fall einer illegalen Entsorgung des Produkts durch den Besitzer kommen die in den geltenden Vorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen zur Anwendung.



8 - STÖRUNGEN UND ABHILFEMASSNAHMEN

8.1 - STÖRUNGEN: URSACHEN UND ABHILFEMASSNAHMEN

STÖRUNGEN	URSACHEN	ABHILFEMASSNAHMEN
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Netzstecker nicht richtig in die Steckdose eingesteckt	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose bzw. im Maschinenanschluss eingesteckt sind.
	Der Stecker des Pedals ist nicht richtig im entsprechenden Maschinenanschluss eingesteckt	Stellen Sie sicher, dass der Stecker des Pedals richtig im entsprechenden Maschinenanschluss eingesteckt ist.
	Pedal defekt	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Maschine stoppt während des Betriebs	Überlastung der Maschine	Eine elektrische Sicherung ist vorhanden, die gegen Schäden durch Überlastung schützt. Verwenden Sie ein weniger festes Gemisch, um Schäden am Untersetzungsgetriebe zu vermeiden.
	Überlastung durch Temperatur	Ein Wärmeschutz ist vorhanden, der gegen hohe Temperaturen schützt. Zur Wiederherstellung geeigneter Arbeitsbedingungen reicht es aus, einige Minuten abzuwarten.
	Unterbrechung der Netzspannung	Befolgen Sie die Anweisungen in Kapitel 6.3 „Vorgehensweise im Fall eines Stromausfalls (Blackout)“.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Consultate le condizioni generali di garanzia dei prodotti Tre Spade su **www.trespade.it**
Sul nostro sito avete inoltre la possibilità di registrare on line i dati del vostro prodotto e del vostro acquisto: visitate **www.trespade.it** e scoprite tutti i vantaggi.

GUARANTEE CONDITIONS

Please check the guarantee terms and conditions of Tre Spade items on **www.trespade.it**
On our website you may also proceed to the online registration of your product data and purchase references: visit **www.trespade.it** and discover all its advantages.

CONDITIONS DE GARANTIE

Consultez les conditions générales de garantie des produits Tre Spade sur
notre site **www.trespade.it**
Sur le site vous pouvez également saisir en ligne les données de votre produit et achat:
visitez vous **www.trespade.it** et découvrez tous ses avantages.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Siehe die allgemeine Garantie der Produkten TRE SPADE **www.trespade.it**
Auf unserer Website können Sie Produktdaten und Referenzkauf registrieren.
Besuchen Sie **www.trespade.it** und entdecken Sie die Vorteile.



I **ATTENZIONE:** la presente apparecchiatura non può essere smaltita come normale rifiuto urbano misto. Pertanto, alla fine del suo ciclo di vita, dopo aver eseguito le operazioni necessarie a un corretto smaltimento, l'apparecchiatura deve essere depositata presso uno dei centri di raccolta differenziata per i rifiuti. Fare riferimento ai centri di raccolta del comune di appartenenza, il quale assicura la funzionalità, l'accessibilità e l'adeguatezza dei sistemi di raccolta differenziata.

Chiunque smaltisca abusivamente (o come rifiuto urbano misto) la presente apparecchiatura sarà soggetto alle sanzioni previste dalle normative nazionali vigenti.

EN **WARNING:** this appliance may not be disposed of as a mixed urban waste. Therefore, at the end of its life cycle, after carrying out the operations required for correct disposal, the appliance must be taken to a separate collection center for waste. Please refer to the collection centers of your municipality, which ensure the functionality, accessibility and adequacy of the separate collection systems.

Anyone who disposes of this appliance abusively (or as a mixed urban waste) will be subject to the penalties provided for by national regulations in force.

F **ATTENTION:** cet appareil ne peut pas être mis au rebut parmi les ordures ménagères. Par conséquent, à la fin de son cycle de vie, après avoir effectué les opérations nécessaires pour une mise au rebut correcte, l'appareil doit être déposé auprès d'un centre de collecte sélective. S'adresser aux centres de collecte de la municipalité qui assurera la disponibilité, l'état de fonctionnement et la propriété des moyens de collecte différenciée.

Quiconque élimine abusivement (ou en tant que déchet ménager) cet équipement sera soumis aux sanctions prévues par les réglementations nationales en vigueur.

D **ACHTUNG:** Dieses Gerät darf nicht als normaler gemischter Siedlungsabfall entsorgt werden. Daher ist diese Appliance am Ende ihres Lebenszyklus nach Durchführung der für eine ordnungsgemäße Entsorgung erforderlichen Maßnahmen in einer der Abfallsammelstellen zu lagern. Beziehen Sie sich auf die Sammelstellen der jeweiligen Gemeinde, die die Funktionalität, Zugänglichkeit und Angemessenheit der getrennten Sammelsysteme gewährleisten.

Wer dieses Gerät ordnungswidrig oder als kommunalen Abfall entsorgt, wird mit den von den geltenden Landesgesetzen vorgesehenen Sanktionen belegt.



FEVIN/PRO REV/01 GENNAIO 2024

FACEM SpA via Bricherasio, 7 - 10128 Torino - Italy
tel. +39 011337119 / +A39 0124707711 / fax. +39 011334889
e-mail: facem@facem.com - www.trespade.it