

Macchine per la lavorazione di carni animali / *Meat processing machinery* / Machines pour le traitement des viandes animales

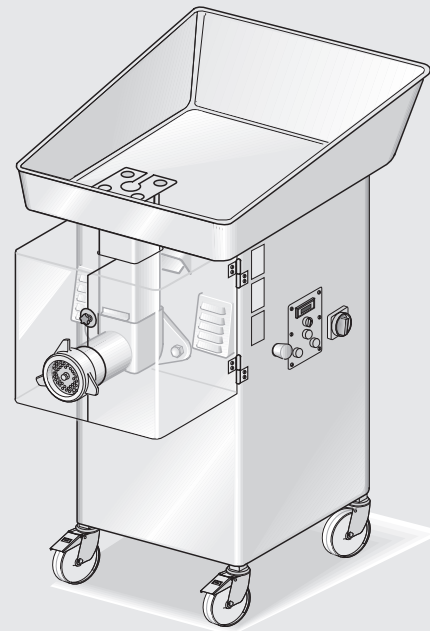
# Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation

TRITACARNE / *MINCERS* / HACHOIR



modelli / *models* / modèles

**C/E 660R - C/E 660RH**



# COMPLIMENTI! / CONGRATULATIONS! / FELICITATIONS!

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / YOU HAVE CHOSEN A / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE



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

*SINCE 1945 THE MANUFACTURERS HAVE BEEN OFFERING THE HIGHEST QUALITY STANDARDS, THE BEST MATERIALS, THE MOST ACCURATE MACHINING, THE MOST TRUSTWORTHY APPARATUSES AND MAXIMUM YIELD FOR THE FOOD PRODUCT BEING PROCESSED.*

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



**la Minerva** PRODUCE / PRODUCES / PRODUIT:

## **-APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / EQUIPMENT FOR RESTAURANTS AND COMMUNITIES / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ :**

(MACINACAFFÈ, GRATTUGIAFORMA, TRITACARNE-GRATTUGIAFORMA, PELAPATATE, TAGLIAVERDURE, TAGLIAMOZZARELLA) / (COFFEE-GRINDERS, CHEESE GRATERS, MEAT MINCER-CHEESE GRATERS, POTATO PEELERS, VEGETABLE CUTTERS, MOZZARELLA CUTTERS) / (MOULINS À CAFÉ, RÂPES À FROMAGE, HACHOIR-RÂPES À FROMAGES, ÉPLUCHEURS, COUPE-LEGUMES, COUPE-MOZZARELLA).

## **-APPARECCHI PER BAR / BAR'S APPLIANCES / APPAREILS POUR BAR ET CAFÉS:**

(TRITAGHIACCIO, GRUPPI MULTIPLI BAR, SPREMIAGRUMI, MACINACAFFÈ DOSATORI, FORNETTI, PIASTRE GRILL, FRAPPÉ E FRULLATI MULTIPLI) / ICE GRINDERS, BAR MULTI-PURPOSE UNITS, CITRUS PRESSES, DOSING-COFFEE GRINDERS, TOASTERS, GRIDDLES, BLENDERS, MIXERS) / (BROYEURS À GLACE, GROUPES MULTIPLES, PRESSE-AGRUMES, MOULINS À CAFÉ-DOSEURS, FOURS, PLAQUES GRILL, MIXEURS ET FRAPPÉ MULTIPLES).

## **- APPARECCHI PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE / MEAT PROCESSING EQUIPMENT / APPAREILS POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE:**

(TRITACARNE, TRITACARNE REFRIGERATI, TRITACARNE CON ALIMENTATORE, HAMBURGATRICI AUTOMATICHE, SEGAOSSI, INSACCATRICI, CUTTER, MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO) / (MEAT MINCERS, REFRIGERATED MEAT MINCERS, SELF-FEEDING MINCING MACHINES, AUTOMATIC HAMBURGER SHAPERS, BONE SAWS, MANUAL SAUSAGE FILLERS, CUTTERS, VACUUM PACKING MACHINES) / (HACHOIRS, HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS, HACHOIRS AVEC ALIMENTATEUR, RECONSTITUEURS AUTOMATIQUES, SCIE À OS, POUSSOIRS, CUTTERS, MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE).

## **- AFFETTATRICI / SLICERS / TRANCHEURS:**

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICI A GRAVITÀ) / (MEAT SLICERS, HAM SLICERS) / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ).



## Indice

Dichiarazione di conformità .....	<b>Dichiarazione di conformità .....</b>
<b>Certificato di Garanzia .....</b>	<b>Certificato di Garanzia .....</b>
Copia da spedire .....	Copia da spedire .....
Copia per l'utente .....	Copia per l'utente .....
<b>Avvertenze Generali .....</b>	<b>Avvertenze Generali .....</b>
Sicurezza dell'operatore .....	Sicurezza dell'operatore .....
Inconvenienti meccanici elettrici ...	Inconvenienti meccanici elettrici ...
Segnali di Attenzione .....	Segnali di Attenzione .....
<b>Caratteristiche tecniche .....</b>	<b>Caratteristiche tecniche .....</b>
Descrizione della macchina .....	Descrizione della macchina .....
Uso previsto .....	Uso previsto .....
Accessori .....	Accessori .....
Valori ambientali .....	Valori ambientali .....
Assistenza tecnica .....	Assistenza tecnica .....
<b>Trasporto/Installazione/Demolizione .</b>	<b>Trasporto/Installazione/Demolizione .</b>
Imballaggio e trasporto .....	Imballaggio e trasporto .....
Immagazzinamento .....	Immagazzinamento .....
Ricevimento .....	Ricevimento .....
Movimentazione .....	Movimentazione .....
Installazione .....	Installazione .....
Pulizia iniziale .....	Pulizia iniziale .....
Messa a terra .....	Messa a terra .....
Avviamento .....	Avviamento .....
Contrlli preliminari .....	Contrlli preliminari .....
Demolizione .....	Demolizione .....
Avvertenza .....	Avvertenza .....
<b>Uso della macchina .....</b>	<b>Uso della macchina .....</b>
Programmazione della temperatura .....	Programmazione della temperatura .....
Produzione .....	Produzione .....
Macinazione normale .....	Macinazione normale .....
Hamburgatrice semiautomatica ...	Hamburgatrice semiautomatica ...
Montaggio .....	Montaggio .....
Regolazione della dimensione degli hamburger ...	Regolazione della dimensione degli hamburger ...
Sblocco della macchina in caso di bloccaggio .	Sblocco della macchina in caso di bloccaggio .
<b>Pulizia e manutenzione .....</b>	<b>Pulizia e manutenzione .....</b>
Pulizia .....	Pulizia .....
Controlli periodici .....	Controlli periodici .....
<b>Scheda tecnica .....</b>	<b>Scheda tecnica .....</b>
<b>Schemi elettrici .....</b>	<b>Schemi elettrici .....</b>
<b>Ricambi .....</b>	<b>Ricambi .....</b>

## Index

<b>Machine certificate .....</b>	<b>Machine certificate .....</b>
<b>Warranty Certificate .....</b>	<b>Warranty Certificate .....</b>
To be mailed copy .....	To be mailed copy .....
User's copy .....	User's copy .....
<b>General Directions .....</b>	<b>General Directions .....</b>
Operator Safety .....	Operator Safety .....
Mechanical and electrical troubles ..	Mechanical and electrical troubles ..
Warning Signals .....	Warning Signals .....
<b>Technical Features .....</b>	<b>Technical Features .....</b>
Description of the machine .....	Description of the machine .....
Recommended use .....	Recommended use .....
Attachments .....	Attachments .....
Operating ranges .....	Operating ranges .....
After-sales service .....	After-sales service .....
<b>Transport/Installation/Demolition ...</b>	<b>Transport/Installation/Demolition ...</b>
Packaging and Transport .....	Packaging and Transport .....
Storage .....	Storage .....
Reception .....	Reception .....
Handling .....	Handling .....
Installation .....	Installation .....
First cleaning .....	First cleaning .....
Grounding .....	Grounding .....
Starting .....	Starting .....
Preliminary controls .....	Preliminary controls .....
Demolition .....	Demolition .....
Caution .....	Caution .....
<b>Use of the machine .....</b>	<b>Use of the machine .....</b>
Temperature programming .....	Temperature programming .....
Production .....	Production .....
Normal mincing .....	Normal mincing .....
Semi-automatic Hamburger moulding ...	Semi-automatic Hamburger moulding ...
Assembly .....	Assembly .....
Adjusting hamburger size .....	Adjusting hamburger size .....
Releasing of the machine in case of blockage ..	Releasing of the machine in case of blockage ..
<b>Cleaning and maintenance .....</b>	<b>Cleaning and maintenance .....</b>
Cleaning .....	Cleaning .....
Regular controls .....	Regular controls .....
<b>Technical Card .....</b>	<b>Technical Card .....</b>
<b>Wiring diagrams .....</b>	<b>Wiring diagrams .....</b>
<b>Spare parts .....</b>	<b>Spare parts .....</b>

## Sommaire

<b>Declaration de conformité .....</b>	<b>Declaration de conformité .....</b>
<b>Certificat de Garantie .....</b>	<b>Certificat de Garantie .....</b>
Copie à Renvoyer .....	Copie à Renvoyer .....
Copie pour l'Utilis .....	Copie pour l'Utilis .....
<b>Avertissements Généraux .....</b>	<b>Avertissements Généraux .....</b>
Sécurité de l'opérateur .....	Sécurité de l'opérateur .....
Inconvénients mécaniques-électriques .....	Inconvénients mécaniques-électriques .....
Signaux d'attention .....	Signaux d'attention .....
<b>Caractéristiques Techniques .....</b>	<b>Caractéristiques Techniques .....</b>
Description de la machine .....	Description de la machine .....
Utilisation prévue .....	Utilisation prévue .....
Accessoires .....	Accessoires .....
Utilisation prévue .....	Utilisation prévue .....
Température et humidité ambiantes .....	Température et humidité ambiantes .....
<b>Transport Installation Démolition .....</b>	<b>Transport Installation Démolition .....</b>
Emballage et transport .....	Emballage et transport .....
Stockage .....	Stockage .....
Réception .....	Réception .....
Manutention .....	Manutention .....
Installation .....	Installation .....
Nettoyage Initial .....	Nettoyage Initial .....
Mise à la terre .....	Mise à la terre .....
Mise en service .....	Mise en service .....
Contrôles Préalables .....	Contrôles Préalables .....
Démolition .....	Démolition .....
Attention .....	Attention .....
<b>Utilisation de la Machine .....</b>	<b>Utilisation de la Machine .....</b>
Affichage de la Température .....	Affichage de la Température .....
Production .....	Production .....
Hachage normal .....	Hachage normal .....
Kit reconstitueur semi-automatique .....	Kit reconstitueur semi-automatique .....
Montage .....	Montage .....
Réglage du Calibre des Hamburgers .....	Réglage du Calibre des Hamburgers .....
Déblocage de la machine en cas de coincement ...	Déblocage de la machine en cas de coincement ...
<b>Nettoyage et Entretien .....</b>	<b>Nettoyage et Entretien .....</b>
Nettoyage .....	Nettoyage .....
Contrôles périodiques .....	Contrôles périodiques .....
<b>Fiche Technique .....</b>	<b>Fiche Technique .....</b>
<b>Schémas Electriques .....</b>	<b>Schémas Electriques .....</b>
<b>Pièces Détachées .....</b>	<b>Pièces Détachées .....</b>

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER LE MACCHINE / MACHINE CERTIFICATE OF COMPLIANCE / DECLARATION DE CONFORMITE POUR LES MACHINES****DESCRIZIONE DELLA MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE:**

MARCA / MAKE / MARQUE:

la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.

TIPO / MODEL / TYPE:

C/E660R - C/E660RH

NUMERO DI SERIE / SERIAL NUMBER / NUMERO DE SERIE:

 E 

ANNO DI FABBRICAZIONE / YEAR OF PRODUCTION / ANNEE DE PRODUCTION:

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE / UTILISATION:

COME DA CAP. USO PREVISTO - AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI / SEE CHAPTER ON INTENDED USE - GENERAL SAFETY / VOIR CHAP. UTILISATION PREVUE - AVERTISSEMENT GENEVAUX DE SECURITE

VALORI AMBIENTALI / OPERATING RANGES / CONDITIONS AMBIENTES:

COME DA CAP. VALORI AMBIENTALI - AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI. / SEE CHAPTER ON OPERATING RANGES - GENERAL SAFETY WARNINGS / VOIR CHAP. CONDITIONS AMBIENTES - AVERTISSEMENT GENEVAUX DE SECURITE

**DIRETTIVE DI RIFERIMENTO E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI / REFERENCE DIRECTIVES AND SUBSEQUENT UPDATES / DIRECTIVES DE REFERENCES ET MODIFICATIONS ULTERIEURES:**

- MACCHINE 89/392/CEE / MACHINERY 89/392/EEC / MACHINES 89/392/CEE.
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA 89/336/CEE / ELECTROMAGNETIC COMPABILITY 89/336/EEC / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE 89/336/CEE.
- BASSA TENSIONE 73/23/CEE / LOW TENSION 73/23/EEC / BASSE TENSION 73/23/CEE / NIEDERSpannung 73/23/CEE / BAJA TENSION 73/23 CEE.
- MATERIALIA CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI 89/109/CEE / MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS 89/109/EEC / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES 89/109/CEE.
- MIGLIORAMENTO DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE DEI LAVORATORI SUL LUOGO DI LAVORO (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE) / IMPROVING WORKERS SAFETY AND HYGIENE IN THE WORK PLACE (89/391/EEC - 89/654/EEC - 89/655/EEC - 89/656/EEC - 90/269/EEC - 90/270/EEC - 90/394/EEC - 90/679/EEC) / AMELIORATION DE LA SECURITE ET DE LA SANTE DU PERSONNEL SUR LE LIEU DE TRAVAIL (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE).
- HACCP (93/43/CEE e 96/3/CEE) / HACCP (93/43/EEC and 96/3/EEC) / HACCP (93/43/CEE et 96/3/CEE).

TENUTO CONTO DI QUANTO ESPOSTO NELLE "ISTRUZIONI PER L'USO", DICHIARO SOTTO LA MIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ CHE LA MACCHINA SOPRA IDENTIFICATA COME OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE È CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DELLE DIRETTIVE CE SOPRAELENATE / IN CONSIDERATION OF THE CONTENTS OF THE "INSTRUCTIONS FOR USE", I DECLARE UNDER MY OWN SOLE RESPONSABILITY THAT THE MACHINE IDENTIFIED ABOVE AS THE OBJECT OF THE CERTIFICATE COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF THE ABOVE QUOTED CE DIRECTIVES / SUR LA BASE DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION, JE SOUSSIGNE "NOTICE D'UTILISATION". DECLARE SOUS MON ENTIERE RESPONSABILITE QUE LA MACHINE SPECIFIEE CI-DESSUS FALSANT L'OBJET DE LA PRESENTE DECLARATION EST CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DES DIRECTIVES SUSMENTIONNEES,

## CERTIFICATO DI GARANZIA

(Da imbustare e spedire a **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**)

Macchina Mod. \_\_\_\_\_ Matr. n. \_\_\_\_\_  
 Acquirente \_\_\_\_\_  
 Sede \_\_\_\_\_  
 Via CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_  
 Tel. \_\_\_\_\_  
 Documento d' Acquisto :  
 Fattura N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 Scontrino Fiscale N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.  
 Data \_\_\_\_\_  
 RIVENDITORE ACQUIRENTE  
 Timbro e Firma Timbro e Firma del Legale Rappresentante

### CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

- A - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**
- B - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.
- C - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

- 1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.
- 2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Se la macchina viene :  
 - sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata  
 - sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.13).
- 4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
- 5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
- 6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**

### ESTENSIONE DI GARANZIA

- A - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.
- B - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.
- C - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**; le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.
- D - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.
- E - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

## CERTIFICATE OF WARRANTY

(To be mailed to **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**)

Machine Mod. \_\_\_\_\_ Serial no. \_\_\_\_\_  
 Purchaser \_\_\_\_\_  
 Registered office \_\_\_\_\_  
 Street \_\_\_\_\_  
 Postal Code \_\_\_\_\_ TOWN/CITY \_\_\_\_\_  
 Tel. no. \_\_\_\_\_  
 Purchase Document:  
 Invoice no. \_\_\_\_\_ dated \_\_\_\_\_  
 Cash voucher no. \_\_\_\_\_ dated \_\_\_\_\_  
 The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.  
 Date \_\_\_\_\_  
 THE SELLER THE PURCHASER  
 stamp and signature stamp and signature of the legal representative

### CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

- A - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**'s Assistance Service.
- B - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.
- C - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".

The Warranty shall cease to be valid if :

- 1 - Points A - B are not complied with
- 2 - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - The machine is :  
 - submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;  
 - placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 13).
- 4 - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).
- 5 - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.
- 6 - Original **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.

### EXTENSION OF WARRANTY

- A - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.
- B - The Warranty is subject to the receipt on the part of **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.
- C - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.
- D - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.
- E - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.

## CERTIFICAT DE GARANTIE

(à renvoyer sous enveloppe à **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**)

Modèle machine \_\_\_\_\_ N° de série \_\_\_\_\_  
 Acquéreur \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_  
 Rue \_\_\_\_\_ CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_ DTP. \_\_\_\_\_  
 Té. \_\_\_\_\_  
 Document d'achat:  
 Facture N° \_\_\_\_\_ du \_\_\_\_\_  
 Ticket de caisse N° \_\_\_\_\_ du \_\_\_\_\_  
 Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.  
 Date \_\_\_\_\_  
 LE REVENDEUR L'ACQUEREUR  
 Cachet et signature Cachet et signature du représentant légal

### CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

- A - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**
- B - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.
- C - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

- 1 - En cas de non respect des conditions A et B.
- 2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Si la machine est :  
 - soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;  
 - installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.13).
- 4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
- 5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
- 6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**

### EXTENSION DE LA GARANTIE

- A - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
- B - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
- C - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **la Minerva<sup>®</sup> di Chiodini Mario s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
- D - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
- E - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.



CE

6

Pagina lasciata bianca intenzionalmente  
*Intentionally left blank*  
Page laissée expressément en blanc

## CERTIFICATO DI GARANZIA

Macchina Mod. \_\_\_\_\_ Matr. n. \_\_\_\_\_  
 Acquirente \_\_\_\_\_  
 Sede \_\_\_\_\_  
 Via CAP CITTÀ PROVINCIA  
 Tel. \_\_\_\_\_  
 Documento d' Acquisto :  
 Fattura N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 Scontrino Fiscale N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

*Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza delle condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.*

Data \_\_\_\_\_

RIVENDITORE ACQUIRENTE  
 Timbro e Firma Timbro e Firma del Legale Rappresentante

**CONDIZIONI DI GARANZIA**

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

**A** - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

**B** - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.

**C** - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

- Per mancato rispetto dei punti A - B.
- Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- Se la macchina viene :  
 - sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata  
 - sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.13).
- Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
- Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
- Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

**ESTENSIONE DI GARANZIA**

**A** - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.

**B** - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.

**C** - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.

**D** - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.

**E** - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

## CERTIFICATE OF WARRANTY

Machine Mod. \_\_\_\_\_ Serial no. \_\_\_\_\_  
 Purchaser \_\_\_\_\_  
 Registered office \_\_\_\_\_  
 Street POSTAL CODE TOWN/CITY  
 Tel. no. \_\_\_\_\_  
 Purchase Document:  
 Invoice no. \_\_\_\_\_ dated \_\_\_\_\_  
 Cash voucher no. \_\_\_\_\_ dated \_\_\_\_\_

*The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.*

Date \_\_\_\_\_

THE SELLER THE PURCHASER  
 stamp and signature stamp and signature of the legal representative

**CONDITIONS OF WARRANTY**

The Warranty is valid subject to the following conditions :

**A** - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**'s Assistance Service.

**B** - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.

**C** - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".

The Warranty shall cease to be valid if :

- Points A - B are not complied with
- The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).
- The machine is :  
 - submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;  
 - placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 13).
- The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).
- The machine is tampered with by non-Authorized personnel.
- Original **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.

**EXTENSION OF WARRANTY**

**A** - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.

**B** - The Warranty is subject to the receipt on the part of **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.

**C** - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.

**D** - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.

**E** - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.

## CERTIFICAT DE GARANTIE

Modèle machine \_\_\_\_\_ N° de série \_\_\_\_\_  
 Acquéreur \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_  
 Rue CODE POSTAL VILLE Té. DTP. \_\_\_\_\_  
 Document d'achat:  
 Facture N° \_\_\_\_\_ du \_\_\_\_\_  
 Ticket de caisse N° \_\_\_\_\_ du \_\_\_\_\_

*Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.*

Date \_\_\_\_\_

LE REVENDEUR L'ACQUIREUR  
 Cachet et signature Cachet et signature du représentant légal

**CONDITIONS DE GARANTIE**

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

**A** - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

**B** - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.

**C** - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

- En cas de non respect des conditions A et B.
- Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
- Si la machine est :  
 - soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;  
 - installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.13).
- Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
- Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
- Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

**EXTENSION DE LA GARANTIE**

**A** - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.

**B** - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.

**C** - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.

**D** - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.

**E** - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.





## Avvertenze Generali



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

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

Ai sensi della direttiva 89/392 CE e successivi aggiornamenti si specifica che per "OPERATORE" si intende la o le persone incaricate di installare, far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione, pulire, riparare e trasportare la macchina.

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

**La Minerva s.r.l.** non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti ecc. dovuti alla non conoscenza o alla non applicazione delle norme contenute nelle presenti Istruzioni. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o per l'installazione di accessori non autorizzati.

## General Directions



*Operations that may be dangerous for operators are pointed out by the symbol above.*

*All routine and extraordinary maintenance operations of the machine must only be carried out by specialised and expert Operators authorised by us.*

*In accordance to the CE 89/392 directive and revisions thereof it is specified that "OPERATOR" is the person(s) charged with installing, running, adjusting, servicing, cleaning, repairing and transporting the machine.*

*The Operating Instructions form an integral part of the machine and must accompany the mincer for its whole lifetime until demolition.*

*We recommend you read these Instructions carefully before performing any Installation/Use/Maintenance operation. All operators attending the machine must know the directions contained in the instruction manual.*

*The operator must be adequately trained before starting to use the machine (in accordance with paragraph 7.2 of prEN 12331).*

*Hand over this manual to any other user or successive owner of the machine.*

*La Minerva s.r.l. cannot be held responsible for drawbacks, breakdowns, accidents, etc. as a result of the lack of knowledge or non application of the rules contained in these Instructions Manual. The same is true for any change, modification and/or for the installation of non-authorised parts.*

## Avertissements Generaux



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

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

Aux termes de la directive 89/392 CE modifiée, rappelons que par "OPERATEUR" il faut entendre la ou les personnes chargées d'installer, de faire fonctionner, d'effectuer l'entretien, de nettoyer, de réparer et de transporter la machine.

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

**Lire attentivement cette Notice d'Utilisation avant toute opération d'Installation/Utilisation/Entretien.**

L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite.

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

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

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



## Sicurezza dell'Operatore

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

Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.

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

Non manomettere l'impianto elettrico.

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

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

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

La posizione di lavoro è prospiciente i pulsanti.

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

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

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

## Inconvenienti meccanici ed elettrici

All'interno della macchina non ci sono parti su cui l'utilizzatore debba in qualche modo intervenire: la macchina deve essere aperta solamente da tecnici qualificati.

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

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

## Operator Safety

*Before starting working with the machine the operator must be perfectly aware of the position and the working of all the controls and of the characteristics of the machine described in the "Operating instructions".*

*Never tamper with the safety devices.*

***Never remove, nor change the protections and safety devices, especially those installed at the meat inlet.***

*Never tamper with the electric system.*

***Always disconnect from power supply before performing any cleaning, servicing or maintenance operation.***

*The use of the machine in environments with explosive atmosphere is forbidden.*

***Do not touch either the plates or the knives if the machine is not completely stopped.***

*The working position is in front of the push buttons.*

***Never go near the machine with loose hair, clothes, bracelets, chains, rings, ties, etc. to avoid the chance that they become tangled in the moving parts of the machine.***

*As a consequence, the operator shall wear suitable clothes for the working environment and the situation he is in.*

*Always keep the working place clear and free from oil residues.*

***The room where the machine is installed must not have dark areas, dazzling lights, nor stroboscopic effects due to the lighting system.***

## Mechanical and electrical troubles

*The machine does not contain user-serviceable parts: the machine can only be opened by qualified personnel.*

*Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage required by the machine (see the label).*

***Any modification to the machine must be authorised by the manufacturer.***

*Never use a spray of water to clean the machine.*

## Sécurité de l'Opérateur

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

Ne pas altérer l'installation électrique.

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

**Ne toucher les plaques et les couteaux que à machine arrêtée.** La position de travail est située devant aux boutons.

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

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

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

## Inconvénients mécaniques-électriques

A l'intérieur de la machine il n'y a pas de parties pouvant être réparées par l'utilisateur. La machine ne doit être ouverte que par des techniciens qualifiés. S'assurer que la tension de la prise de courant correspond bien à la tension requise pour la machine (voir plaque signalétique).

**Toute intervention de modification de la machine doit être autorisée par**

Non usare mai un getto d'acqua per lavare la macchina.

Attenzione : all'interno della macchina c'è tensione a 400V. o 230V.!

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

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

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

*guarantee the perfect working and the safety of the machine.*

*The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).*

*Warning: the voltage inside the machine is 400V or 230V.!*

*Always use original spare parts that guarantee the perfect working and the safety of the machine.*

*The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).*

notre société.

Ne jamais utiliser de jet d'eau pour laver la machine.

Attention : à l'intérieur de la machine il y a tension à une tension de 400V. ou 230V.!

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

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

## ⚠ Segnali di Attenzione

Sulla macchina sono apposti degli adesivi di "ATTENZIONE" non indelebili (esclusi n°1 e n°2).

È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo.

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

## ⚠ Warning Signals

"WARNING" non indelible (except for n.1 and n.2) adhesive labels are placed on the machine.

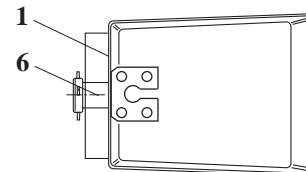
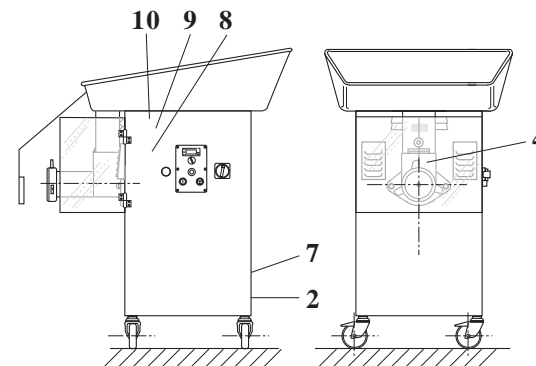
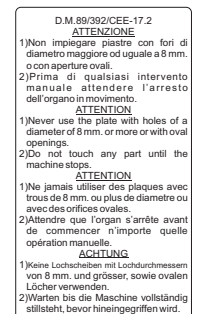
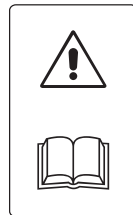
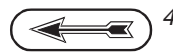
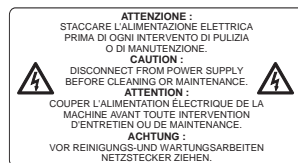
They must be replaced with the labels supplied when it becomes difficult to read them. Read these labels before operating the machine.

(The following picture describes their position on the machine)

## ⚠ Signaux d'Attention

Sur la machine sont apposés des autocollants de "ATTENTION" non indélébiles (sauf le n°1 et le n°2).

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



## Caratteristiche tecniche

### Descrizione della macchina

È un Tritacarne la cui caratteristica principale è la presenza di un impianto di refrigerazione che mantiene a idonea bassa temperatura (+1°, +2°C) tutte le parti a contatto con la carne.

Si presenta corredata di una tramoggia di alimentazione refrigerata sui cinque lati chiusi anche di una vetrinetta che protegge la parte anteriore della macchina.

Esiste la possibilità di inserire un dispositivo per la produzione di hamburger.

### Uso previsto

Il Tritacarne è stato progettato e costruito: - per la sola lavorazione (tritatura) di carne animale di qualsiasi specie in idonea pezzatura priva di parti ossee e di temperatura in ingresso non inferiore a +1°C; - per la produzione di Hamburger (se dotata dell'apposito accessorio).

Eventuali carni surgelate devono avere sezione massima di 20x40 millimetri.



**Qualsiasi uso differente da quello indicato è da ritenersi non previsto e può recare danno alla macchina ed agli Operatori. Risulta opportuno usare sempre e soltanto gli accessori in dotazione. La macchina deve funzionare sempre con un unico operatore.**

La posizione di lavoro e di comando dell'operatore è prospiciente i comandi.

## Technical Features

### Description of the machine

*Main feature's mincer is its refrigerating equipment that maintains all parts in contact with meat at a suitable low temperature (+1°+2°C).*

*The machine is equipped with a feeding pan refrigerated on the five closed sides, with a small window that protects the front part of the machine.*

*The machine is suitable for mounting the hamburger attachment.*

### Recommended use

*The Mincer was designed and built for: - the sole processing (mincing) of all kinds of meat, in suitable pieces and without bone parts, the minimum temperature of the meat to be processed must be +1°C.*

*- for the production of hamburgers (if the relative attachment is provided).*

*Should you need to mince frozen, the maximum size of meat chunks is 20x40 millimetres.*



**Any use different from the recommended one is not allowed and may be dangerous for the machine and the Operators. Always and only use the attachments supplied. The machine must always be operated by only one operator.**

*The working and control position of the operator is in front of the machine.*

## Caratteristiche Tecniche

### Description de la machine

La particolarità di ce hachoir est la présence d'une installation de réfrigération qui pourvoit à maintenir toutes les parties en contact avec la viande à une température convenablement basse (+1° à +2°C). La température de la viande à hacher à l'entrée ne doit pas être inférieure à +1°C. Cette machine est équipée d'une trémie d'alimentation réfrigérée sur cinq côtés fermés, la machine est également équipée d'un plexiglas de protection de la partie antérieure de la machine. La machine est prévue pour l'installation d'un dispositif adapté à la production de hamburgers.

### Utilisation Prevue

Le hachoir a été conçu et réalisé exclusivement pour les opérations suivantes: - hachage de viandes animales de toute espèce, découpées aux dimensions appropriées, ne présentant pas de parties osseuses et pour une température de la viande à l'entrée non inférieure à +1°C; - fabrication de hamburger (avec accessoire approprié).

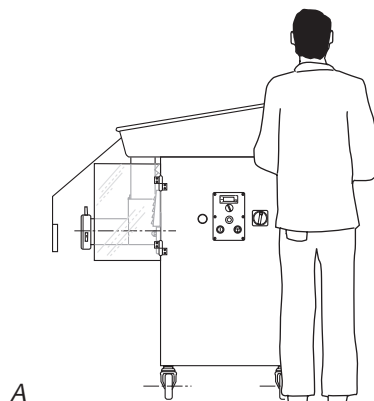
Si la viande est surgelée, elles devra être découpée en morceaux d'une section max. de 20x40 millimètres.



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

**Il convient de n'utiliser que les accessoires fournis avec la machine.**

La position de travail et de commande de l'opérateur se trouve devant la machine.





## Accessori

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

- Pressacarne
- Gancio di estrazione Elica
- Piastra
- Volantino
- Coltello a 4 lame (Enterprise)
- Convogliatore 3 lame (Unger)
- Elica



Attenersi alle Istruzioni per il loro uso corretto.

## Attachments

*The machine is supplied with the attachments and parts listed below. They are suitable for all working, cleaning and servicing operations :*

- *Meat pusher*
- *Hook for removing the worm*
- *Plate*
- *Clampwheel*
- *Four-blade knife (Enterprise)*
- *Barrel three bladknife (Unger)*
- *Worm*



*Always follow the Instructions for the correct use of the parts.*

## Accessoires

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

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



Se conformer aux instructions fournies pour leur utilisation.

## Valori ambientali

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali :

**Temperatura compresa tra +5°C e +35°C**

**Umidità compresa tra 30% e 90%.**

## Operating ranges

*The correct working of the machine is guaranteed within the following environmental ranges:*

***Temperature range between +5°C and +35°C.***

***Humidity range between 30% and 90%.***

## Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:

**Température comprise entre +5°C et +35°C.**

**Humidité comprise entre 30% et 90%.**

## Fabbricante / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante

**la Minerva®**

di Chiodini Mario s.r.l.  
Via Massarenti, 221/5  
40138 Bologna - Italy

## Assistenza tecnica

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

## After-sales service

*We recommend you contact the Dealer where you bought the machine for all the servicing and maintenance operations that are not described in these Operating Instructions.*

## Service Après-Vente

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



## Trasporto Installazione Demolizione



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

### Imballaggio e Trasporto

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

### Immagazzinamento

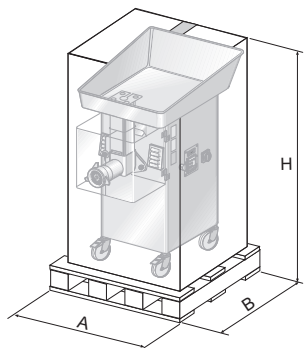
Immagazzinare la macchina imballata in ambiente chiuso e coperto, isolata dal suolo tramite traversine di legno o simile. Temperatura e umidità correnti (fra -5°C e +60°C; fra 30% e 90%).

#### Non capovolgere l'involucro.

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

### Ricevimento

L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni.



## Transport Installation Demolition



Inform all personnel involved in the transport and installation of the machine of these Instructions.

### Packing and Transport

The machine is packed for transport in a carton box carrying the instructions "ALTO" ("TOP") and "FRAGILE".

The packed machine can be transported by hand by one or two Operators or, stacked in a maximum number of three, by a hand-towed cart.

### Storage

Store the machine in its box in a closed place. The machine must be isolated from the ground by means of wood crosspieces or similar. Temperature and humidity ranges (between -5°C and +60°C; between 30% and 90%).

#### Never turn the box upside down.

Always check the "TOP" arrow printed on the box. Never stack more than three boxes. When removed from the box the machine must be placed on a solid base covered with a tarpaulin.

### Reception

Packing is made with suitable material by expert personnel: therefore, the machines leave our factory in complete and perfect conditions.

## Transport Installation Demolition



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

### Emballage et Transport

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

### Stockage

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

#### Ne pas retourner l'emballage.

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

### Réception

L'emballage est constitué d'un matériau approprié et effectué par du personnel spécialisé : les machines quittent donc nos établissements complètes et en

Scatola cartone tipo Americano / Carton box / Caisse carton type Américain

Modello Macchina Machine Model Modèle Machine	Dimensioni Size Dimensions	A	B	H	N° Scatole N° of Boxes Nbre° Caisses	Peso netto imballo (Kg) Box net weight (Kg) Poids net emballage (kg)
C/E 660R - C/E 660RH		700	1100	1200	1	22



La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo. Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e per il caso essa fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:

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

### Movimentazione

La macchina, una volta tolta dall'imballo, viene sempre trasportata mediante il carrello.

**!** Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare

*The goods travel at owner's risk, even if they are supplied carriage free. In any case, for the quality control of transport services and when it is assured, follow these directions:*

- 1) upon receipt of the goods, before taking the machine out of the box, verify immediately if the box is damaged: in this case accept the goods with prejudice, supplying photographic evidence of the damages;
- 2) remove the machine from the box, checking the content against the packing list;
- 3) verify that machine components were not damaged during transport and notify, within 3 (three) days of receipt, the damages to the forwarding agent, with registered mail, supplying at the same time full photographic evidence of the damages.

*Also fax this documentation to la Minerva s.r.l. No information about damages occurred during transport shall be accepted after 3 (three) days from delivery date.*

*No complaint shall be accepted after 10 days from delivery date.*

*Any dispute shall fall exclusively within the cognizance of the Bologna Law-Court (Italy).*

### Handling

*The machine, once unpacked, is always transported by trolley.*

**!** Special attention must be paid to non-coordinated movements that

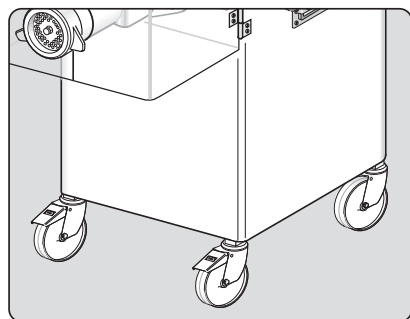
parfait état. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si elle est livrée franco domicile de ce dernier. Toutefois, pour le contrôle de la qualité des services de transport, et au cas où elle serait assurée, suivre la procédure suivante:

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

### Manutention

La machine, une fois enlevée de l'emballage est toujours transportée par chariot.

**!** Faire attention aux faux mouvements qui pourraient





sbilanciamenti o perdite di presa con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose e persone. Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione!

*may cause loss of balance or of hold with the possible fall of the machine and damages to things and people. Because of the weight of the machine always handle very carefully!*

provoquer des déséquilibres ou des pertes de prise, susceptibles d'entraîner la chute de la machine et des dommages aux choses et aux personnes. Etant dolo poids de la machine, la manutention doit toujours se faire avec précaution.

## Installazione

La macchina è fornita con il tavolo di acciaio inossidabile dotato di quattro ruote, delle quali le due anteriori sono provviste di freno; assicurarsi che la superficie di appoggio sia orizzontale e in piano, non sdrucciolevole e sconnessa. Per spostare la macchina assicurarsi che le ruote anteriori (dis. A) non siano frenate (leve in posizione orizzontale). Dopo averla posizionata dove desiderato, frenare entrambe le ruote premendo con un piede le apposite leve.

## Installation

*The machine is supplied with stainless steel working table with wheels. The two front wheels are provided with brakes. Make sure that the machine is placed on a flat and level surface, and that such surface is neither slippery nor bumpy.*

## Installation

La machine est livrée avec table en acier inoxydable dotée de quatre roues. Les deux roues avant sont munies de frein. Vérifier que la surface d'appui est horizontale et plane, non glissante et non déformée.

Lasciare tutto intorno alla macchina uno spazio di almeno 30 centimetri per le operazioni di pulizia e manutenzione.

*To move the machine make sure that the front wheels (drwg. A) are not blocked (lever in horizontal position). After positioning the machine in the desired area, block the wheels with the brake levers.*

Pour le déplacement de la machine que les roues avant (des. A) ne sont pas freinées (levier en position horizontale). Après avoir placé la machine dans l'endroit prévu, freiner les deux roulettes en appuyant avec un pied sur les leviers.

 **Posizionare la macchina in modo stabile.**

*Leave a clear area of at least 30 centimetres around the machine for cleaning and servicing operations.*

Laisser tout autour de la machine un espace d'au moins 30 centimètres pour les opérations de nettoyage et d'entretien.

 **Place the machine on a solid and stable base.**

 **Mettre en place la machine dans une position stable.**

## Pulizia iniziale

La macchina necessita di pulizia iniziale.

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

## First cleaning

*The machine must be cleaned before use.*

*Clean the outer surfaces and the inner parts that will come into contact with the product only with a sponge wet with lukewarm water and neutral cleansing agent.*

## Nettoyage Initial

**La machine nécessite un nettoyage initial.**

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

## Messa a terra


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


## Grounding


*The machine is a class I component (CEI Rule 64-8 that complies with the CENELEC HD 384 harmonisation documents). The machine is fitted with a main insulation and a device for connecting its earth to a safety conductor supplied by the customer.*

## Mise à la Terre

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

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

 **Verify and, if necessary, adjust the grounding system of the electric supply in the place where the machine is installed.**

 **Contrôler et, le cas échéant, faire adapter la terre du réseau électrique du local d'installation de la machine.**

## Avviamento

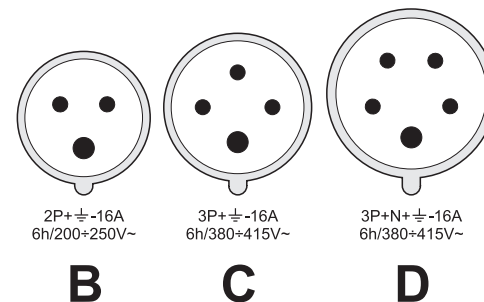
La macchina è dotata di spina per il collegamento alla presa di corrente della rete elettrica. I tipi usati sono quelli rappresentati schematicamente in figura.

## Starting

*The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet. The types of plugs used are shown in the picture below.*

## Mise en Service

La machine est dotée d'une fiche pour le branchement à la prise de courant du secteur. Les types utilisés sont représentés schématiquement dans la figure ci-dessous.





### Contrlll preliminari

Accertarsi che la bocca di macinazione sia correttamente montata di tutti i suoi componenti.

Ruotare l'interruttore-sezionatore (n° 7 dis. B), nella posizione "I".

Ruotare in posizione I il selettore 6 dis. B: si accendono il termostato e l'impianto refrigerante.

Avviare la macchina tramite il pulsante di inserzione n°2 dis. B.

Appena avviata la macchina assicurarsi che i coltelli ruotino nel senso indicato dalla freccia (n°8 dis. B).

I coltelli sono visibili attraverso i fori della trafila (n°3 dis. B).

In caso contrario, per motore trifase cambiare il filo nero con quello marrone nella spina di corrente, lasciando inalterata la posizione del filo giallo-verde di collegamento a terra e il filo blu di neutro.

Premere il pulsante n°4 dis. B per far funzionare la macchina in senso contrario ad impuls.

**⚠ Attenzione: non far funzionare la macchina a vuoto.**

**⚠ Per fermare la macchina premere il pulsante (n°3 dis. B).**

**⚠ In caso di pericolo o funzionamento anomalo premere il tasto rosso di emergenza (n°6 dis. B).**

Eliminata la causa di pericolo o di funzionamento anomalo, ruotare questo stesso tasto rosso nel senso della freccia per riabilitare il funzionamento della macchina.

### Preliminary controls

*Check that the mincing head is fitted correctly with all pertinent components (see Chapt. "Production" page 31)*

*Turn the switch-isolator (No. 7 drwg B) to position "I".*

*Turn the switch (No. 6 drwg B) to position "I".*

*the thermostat and the refrigerating system are activated.*

*Start the machine by pressing the connection button No.2 drwg B.*

*As soon as you start the machine, verify that the knives are turning in the direction of the arrow (No. 8 drwg B).*

*Knives are visible through the holes in the plate (No. 3 drwg B).*

*If that is not the case - for a three-phase motor- swap the black wire with the brown one in the electric plug, without changing the position of the yellow-green grounding wire and neutral blue wire.*

*To make the machine working on contrary sense keep pushed the botton n°4 picture B.*

**⚠ Attention: Do not let the machine operate when it is empty.**

**⚠ To stop the machine push the button (No. 3 drwg B).**

**⚠ The same button can also be used as an Emergency button: press it in case of danger or faulty working (No. 6 drwg B).**

*After the causes of danger or faulty working have been eliminated, turn the same red button in the direction of the arrow to reset the machine*

### Contrôles Préalables

Vérifier que le corps de hachage est correctement monté avec tous ses composants (voir chapitre "Production" page 31)

Tourner l'interrupteur-sectionneur (N° 7 Des. B) sur la position "I".

Tourner l'interrupteur (N° 6 Des. B) sur la position "I":

s'allumeront le thermostat et l'installation réfrigérante.

Mettre en marche la machine au moyen du bouton n°2 des. B.

Une fois la machine mise en marche, s'assurer que les couteaux tournent bien dans le sens indiqué par la flèche (n°8 des. B).

Les couteaux sont visibles à travers les orifices de la plaque (n°3 des. B).

Dans le cas contraire - moteur triphasé - intervertir le fil noir et le fil marron dans la prise de courant, en laissant inchangée la position du fil jaune-vert de mise à la terre et fil bleu neutral.

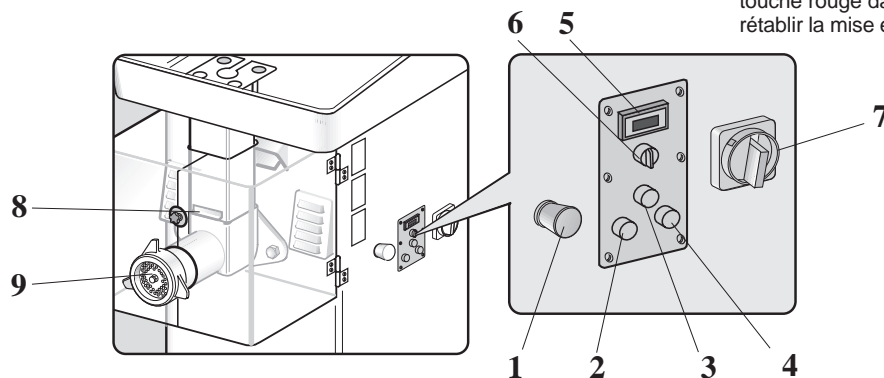
A fin de faire fonctionner la machine en sense contraire, tenir le bouton n°4 dessin B, appuie.

**⚠ Attention: Ne pas faire tourner la machine à vide.**

**⚠ Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton (n°3 des. B).**

**⚠ En cas de danger ou de fonctionnement anormal appuyer sur le bouton rouge prévu pour l'arrêt d'urgence (n°6 des. B).**

La cause de danger ou de fonctionnement défectueux étant éliminée, tourner la touche rouge dans le sens de la flèche et rétablir la mise en fonction de la machine.



**Demolizione**

La macchina è costruita con differenti materiali. Vengono di seguito elencati i principali, in relazione al tipo di macchina, ai fini di un loro corretto smaltimento. Per i riferimenti, visionare le Tavole del capitolo "Ricambi" a pag.29. **I diversi tipi di materiale costituenti la macchina dovranno venire portati in discariche adeguate. Non disperdere nell'ambiente l'olio lubrificante contenuto nel riduttore di velocità. In ogni caso informarsi e attenersi sempre alla legislazione in vigore nel luogo di installazione della macchina.**

**Avvertenza**

Nei particolari 94-91-124-42-123 circola il nuovo fluido ecologico R134a, innocuo per l'ozono. **In ogni caso, prima di un'eventuale smaltimento dei suddetti particolari, farli prima svuotare dal gas da un esperto frigorista, e attenersi sempre alla legislazione in vigore nel luogo di installazione della macchina.**

**Demolition**

*The machine is built with different materials. The table below lists the main materials used, subdivided according to the type of machine, for a correct disposal. See the "Spare parts" table on page 29 for reference. **The different types of material must be sent to suitable dumps. Never spill the lubricating oil contained in the reduction gear in the environment. In any case, always comply with the governing laws of the country where the machine is installed.***

**Caution**

*In parts 94-91-124-42-123 there is circulation of the new ecological fluid R134a harmless for ozone. **In case of demolition of the above parts, have the gas discharged by a qualified refrigerator technician, always comply with the laws in force in the site of installation of the machine.***

**Démolition**

La machine est fabriquée avec différents matériaux. On trouvera ci-dessous la liste des principaux matériaux, selon le type de machine, en vue de leur élimination correcte. Pour les références, on se reportera au chapitre "Pièces Détachées" page 29. **Les différents types de matériau composant la machine devront être portés dans des décharges appropriées. L'huile lubrifiante contenue dans le réducteur de vitesse ne devra pas être abandonnée dans la nature. En tout état de cause, se renseigner et se conformer à la législation en vigueur dans le lieu d'installation de la machine.**

**Attention**

A l'intérieur des groupes 94-91-124-42-123 circule le nouveau fluide écologique R134a, qui n'est pas dangereux pour l'ozone. **Dans le cas d'élimination de ces groupes, demander l'intervention d'un spécialiste en installations frigorifiques pour procéder à leur vidage, veiller à respecter la réglementation en vigueur sur le lieu d'installation de la machine.**

MATERIALI / MATERIALS / MATERIAUX	C/E660R-C/E660RH
LEGA AL-SI / AL-SI ALLOY / ALLIAGE AL-SI	17 / 28 / 31
GHISA G25 / CAST IRON / FONTE G25	1 / 3 / 8
ACC. AISI 304 / STEEL AISI 304 / ACIER AISI 304	1 / 3 / 8 / 10 / 35 / 46 / 47 / 50
ACCIAI LEGATI / STEEL ALLOY / ALLIAGES ACIER	19
ACCIAI ALTA VEL. / SUPER CUT STEEL / ACIERS GDE VIT.	
ACCIAI DA BONIF. / STEEL TO HARDEN / ACIERS trem.et rec.	2 / 26 / 32
FERRO (Fe37B) / IRON (Fe37B) / FER (Fe37B)	14
GOMMA / RUBBER / CAOUTCHOUC	
PLASTICA / PLASTIC / PLASTIQUE	54 / 69
BACHELITE / BAKELITE / BAKELITE	
CUSCINETTI / BEARINGS / ROULEMENTS	20
BRONZINE (B14) / BUSHINGS (B14) / COUSSINETS (B14)	25
CAVI ELETTRICI / ELECTRIC CABLE / CABLES ELECTR.	70
MOTORI / MOTORS / MOTEURS	42
OLIO LUBRIF. / LUBRICATING OIL / HUILE LUBRIF.	

## Usò della macchina



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

### Programmazione della Temperatura

La programmazione è prerogolata nella nostra officina per un funzionamento ottimale.

Tuttavia ci possono essere dei rari casi in cui una regolazione fatta dall'utilizzatore dia un risultato migliore, tenuto conto della temperatura e dell'umidità specifica di ogni stagione e di ogni ambiente, e anche delle differenti caratteristiche della carne da tritare.

In ogni caso in corrispondenza del collo di alimentazione e della bocca di macinazione la temperatura deve risultare inferiore a 7°C.

Temperature troppo basse fanno ghiacciare la carne che, scivolando meno, rallenta il lavoro.

Si fa notare inoltre che sotto 0°C la carne tende ad attaccarsi al metallo :

si sconsiglia quindi una regolazione al di sotto di +1°C.

La temperatura programmata è quella minima raggiunta dal tritacarne durante il suo ciclo di raffreddamento.

Per conoscere la temperatura programmata premere una volta il tasto "set" del termostato : il valore della temperatura programmata apparirà sul visore.

Trascorsi alcuni minuti le parti refrigerate (tramoggia e bocca del tritacarne) raggiungeranno la temperatura programmata e l'apparecchio sarà così pronto per il funzionamento.

## Use of the machine



*In order to safely operate the machine the Operator must stand at the working and control position described on page 12.*

### Temperature programming

*The machine is factory set for optimal functioning.*

*However in a few cases user settings could give better results, in view of the temperature or specific humidity of the different seasons and environments and the different characteristics of the meat to be processed.*

*In any case, the feeding channel and the mincing head must be kept at a temperature lower than 7°C.*

*When temperatures are too low the meat tends to freeze, this reduces sliding and slows down mincing.*

*With temperatures below 0°C the meat tends to stick to the metal parts: it is recommended to set the machine at a temperature not lower than +1°C.*

*The set temperature is the lowest temperature reached by the mincer during the cooling cycle.*

*To read the set temperature, press the thermostat "set" key once. The temperature set value will appear on the display.*

*After a few minutes, the refrigerated parts (feed pan and head) will reach the set temperature and the machine will be ready for operation.*

## Utilisation de la machine



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

### Affichage de la Température

L'affichage de la température est réglé dans notre usine sur une valeur de fonctionnement optimal.

Il peut parfois arriver que le réglage effectué par l'utilisateur donne de meilleurs résultats, en raison de la température et de l'humidité spécifiques de chaque saison et de chaque milieu, et aussi des différentes caractéristiques de la viande à hacher.

En tout état de cause, la conduite d'alimentation et le corps de hachage doivent être maintenus à une température inférieure à 7°C.

Une température trop basse fait geler la viande, qui alors glisse moins, provoquant un ralentissement du travail.

Une température au-dessous de 0°C fait coller la viande aux parties métalliques. On recommande de ne pas descendre en dessous de +1°C.

La température programmée est la température minimale atteinte par le hachoir pendant le cycle de réfrigération. Pour connaître la température affichée, appuyer une seule fois sur la touche "set" du thermostat : la température sera alors visible sur le viseur.

En quelques minutes les parties réfrigérées (trémie et corps de hachage) atteindront la température affichée et l'appareil sera prêt au fonctionnement.

**Produzione**

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

⚠ **Togliere collane, braccialetti, cravatte e sciarpe eccessivamente pendenti.**

⚠ **Avvolgere o legare i capelli lunghi.**

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

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

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

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

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

**Produzione**

*The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet.*

⚠ **Remove chains, bracelets, ties and loose scarves.**

⚠ **Wind or tie long hair.**

*The head and its components must be disassembled and cleaned after use.*

*Reassemble them only when you start working again.*

*The pictures on this page describe the possible combinations for the head suitable*

*for the different characteristics of the minced product you want to obtain.*

**- Enterprise****- Unger S3****- Unger S5****- Unger S5** (in S3 version)

*As the mincing head is moved every day, it might be useful to know the weight of*

*the various models available:*

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

**Production**

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

⚠ **Enlever colliers, bracelets, cravates et écharpes excessivement pendantes.**

⚠ **Couvrir ou attacher les cheveux longs.**

Le corps de hachage et ses composants doivent être démontés et nettoyés après chaque utilisation.

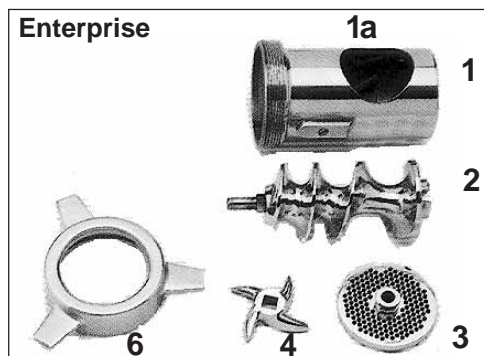
Ne les remonter que lors de l'utilisation suivante.

Les photos ci-contre présentent les compositions possibles du corps de hachage, appropriées aux différentes caractéristiques du produit haché que l'on souhaite obtenir.

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

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

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



F

**Composizioni Bocche**

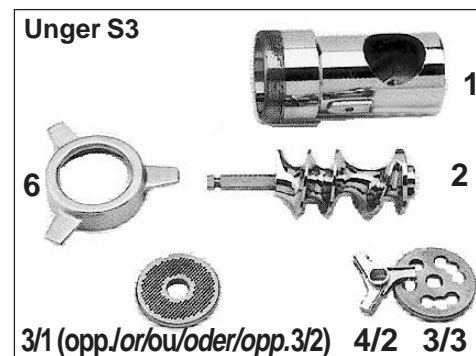
1 Convogliatore	5 Anello di spessore per S3
2 Elica	6 Volantino
3 Piastre	
4 Coltelli	

**Composition of the Heads**

1 Barrel	5 Spacer ring for series 3
2 Worm	6 Clampwheel
3 Plates	
4 Knives	

**Composition corps de hachage**

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



F

Il convogliatore è mantenuto nella sua posizione mediante due bulloni (n°1 dis. D).

Per il montaggio inserire il convogliatore nella sua sede ed avvitare i dadi mediante la chiave a semplice forchetta (n° 2 dis. D) fornita in dotazione, fino ad ottenere il serraggio voluto.

Controllare che il convogliatore e la sua sede siano perfettamente puliti.

I residui impediscono l'inserimento completo del convogliatore causando l'usura di elica e convogliatore, nonché contaminazione della carne con batteri.

Inserire l'Elica (n°2 foto A) assicurandosi che il suo terminale posteriore femmina incastri correttamente il terminale maschio dell'Albero portaelica sporgente dal fondo del convogliatore (n°1 foto A).

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

Inserire Piastra/e e coltello/i delle rispettive versioni Enterprise, Unger serie 3, Unger serie 5, facendo attenzione che le lame taglienti siano rivolte verso l'esterno (dis. E) e la piastra

(n°3 dis. D) con l'intaglio in corrispondenza del pernetto (n°6 dis. E).

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

*The barrel is kept in position by two bolts (No. 1 drwg D).*

*Assemble the machine by inserting the barrel into its seat and worm the nuts down using the fork spanner*

*(No. 2 drwg D) supplied with the machine until you reach the desired tightening.*

*Check that the conveyor and its seat are perfectly clean.*

*Residues prevent the proper insertion of the conveyor thus causing the screw and the conveyor to wear out, and causing bacteria contamination of the meat.*

*Insert the worm screw (No. 2 photo A) checking that its female end fits perfectly into the male end of the worm screw shaft projecting from the bottom of the conveyor (No. 1photo A).*

*Look for the correct position by turning the worm screw and keeping it by the pin.*

*Insert the Plate(s) and the knife(ves) of the different versions (Enterprise, Unger series 3, Unger series 5) verifying that the cutting blades are turned outwards (drwg E) and the plate (No. 3 drwg D) with the nick connected with the small pin (No. 6 drwg E).*

*The set Unger series 5 version S3 is different from the Unger series 5 for the lack of plate 3/1 (or 3/2), the lack of knife 4/1 and for the replacement of ring 5 with the thicker ring 5/1.*

Le convoyeur est maintenu en place par deux boulon (n°1 des. D).

Pour le montage, introduire le convoyeur dans son siège. Serrer les écrous au moyen de la clé à tête simple (n° 2 des. D) fournie avec la machine, jusqu'au point de serrage voulu.

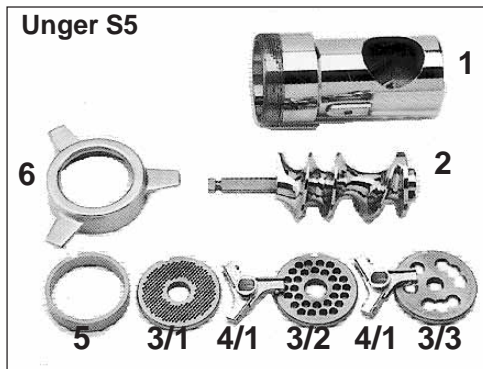
Ensuite, s'assurer que le corps d'amenée et son logement sont parfaitement propres. Les résidus empêchent l'introduction complète du corps d'amenée, ce qui entraîne l'usure de l'hélice et du Corps d'amenée, et la contamination de la viande par des bactéries.

Mettre en place l'hélice (n°2 photo A) en s'assurant que son extrémité femelle arrière s'enclenche correctement avec l'extrémité mâle de l'arbre de support de l'hélice qui dépasse du fond du corps d'amenée (n°1 photo A).

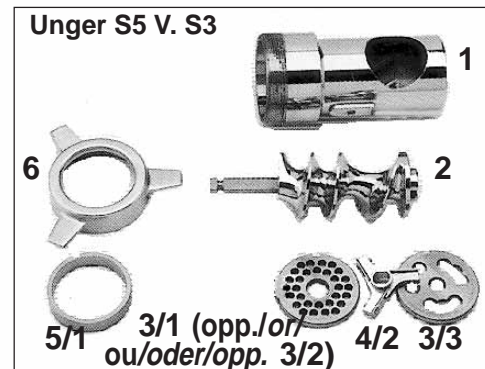
Chercher la position en tournant l'hélice, tout en la tenant par le pivot

Mettre en place la (les) Plaque(s) et le(s) Couteau(x) correspondant aux différentes versions Enterprise, Unger série 3, Unger série 5, en veillant à ce que les lames de coupe soient tournées vers l'extérieur (des. E) et la plaque (n°3 des. D) présente l'encoche à la hauteur du pivot (n°6 des. E).

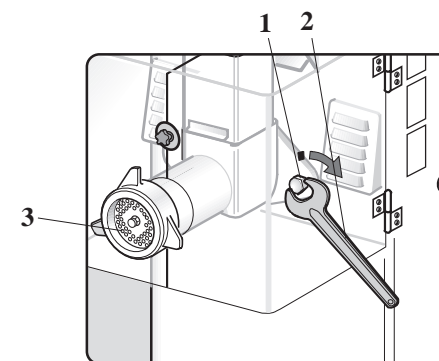
La composition Unger série 5 version S3 se distingue de la composition Unger série 5 en ce qu'elle ne prévoit pas le montage de la plaque 3/1 (ou bien 3/2), du couteau 4/1 et en ce que la bague 5 est remplacée par la bague 5/1, d'épaisseur supérieure.



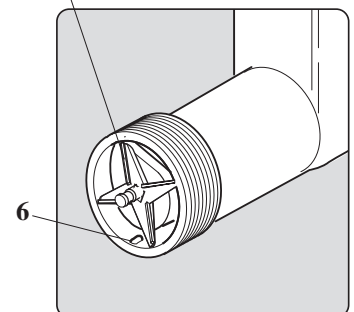
G



G



COLTELLO





Avvitare il Volantino (n°6 foto A) a fine corsa con la semplice pressione di un dito in modo da non serrarlo troppo. Procedere in senso inverso (dopo aver tolto elica e volantino) per attuare lo smontaggio.

*Tighten the Clampwheel (No. 6 photo A) by pressing with just one finger to avoid tightening it too much.*

*Disassemble the machine in the reverse order (after having removed the worm and the locking ring).*

*The knife must graze the die without jamming.*

**⚠ Always handle these objects with care to prevent them from falling on the Operator's feet.**

**⚠ Attention: Do not let the machine operate when it is empty, to avoid plates and knives overheating.**

**⚠ Attention: do not use the hook to transport the various components of the mincing head.**

*Insert a receiving container under the processed meat outlet and the meat pusher into the meat feeding chute.*

*Place the Meat presser (No. 1 drwg G) in the input hole.*

*Connect the electric plug to the power outlet.*

*Release the red mushroom-head button (C drwg F) by turning it counterclockwise.*

*Start the machine motor by pressing the Connection button I (B drwg F).*

Tourner le Collier de serrage (n°6 photo A) de façon à l'amener en fin de course, avec la simple pression d'un doigt, de façon à ne pas trop le serrer.

Pour le démontage, retirer l'hélice et le volant, et répéter les opérations ci-dessus en sens invers.

**Le Couteau doit fonctionner au contact de la plaque à trous sans se bloquer.**

**⚠ Manier ces objets avec précaution, pour éviter qu'ils ne tombent sur les pieds.**

**⚠ Attention: La machine ne doit pas tourner à vide, évitant ainsi de surchauffer les plaques et les couteaux.**

**⚠ Attention: ne pas utiliser le crochet d'extraction pour le transport des différents composants du corps de hachage.**

Mettre en place le bac de récupération, sous le corps de sortie du produit et le Pilon (n°1 des. G) dans la goulotte d'alimentation.

Brancher la fiche électrique dans la prise de courant.

Débloquer le bouton coup-de-poing rouge (C des. F) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Mettre le moteur de la machine sous tension au moyen de la touche prévue à cet effet I (B des. F).

**Il Coltello deve lavorare strisciando sulla trafila senza bloccarsi.**

**⚠ Maneggiare questi oggetti con precauzione per evitare la loro caduta sui piedi.**

**⚠ Attenzione: la macchina non deve funzionare a vuoto, per evitare surriscaldamenti delle piastre e coltelli.**

**⚠ Attenzione: non utilizzare il gancio di estrazione per il trasporto dei diversi componenti della bocca di macinazione**

Posizionare il recipiente di raccolta sotto la bocca di uscita del prodotto.

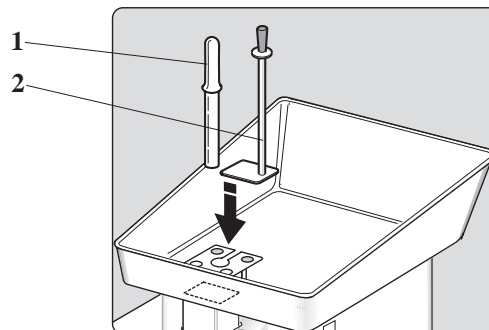
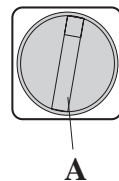
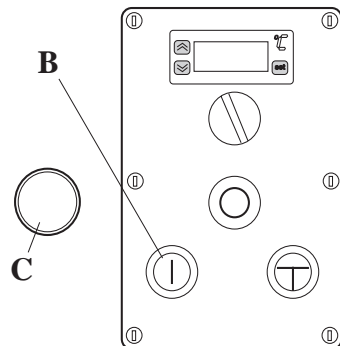
Inserire il Pressacarne (n°1 dis. G) nel foro di entrata .

Inserire la spina elettrica nella presa di corrente.

Sbloccare il tasto a fungo rosso (C dis. F) ruotandolo in senso orario.

Accendere il motore della macchina premendo il tasto di marcia I (B dis. F).

Iniziare la lavorazione inserendo i pezzi di carne all'interno della tramoggia.





Iniziare la lavorazione inserendo i pezzi di carne all'interno della tramoggia.

Con una mano si conducono verso il foro di entrata e con l'altra, munita di Pressacarne (n° 1 dis. G), si comprimono verso il basso.

La carne macinata uscirà dalla bocca anteriore cadendo nella vasca di raccolta.

Nel caso si volesse lavorare carne macinata o di piccola pezzatura usare il pressacarne a base quadrata (n°2 dis. G).

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

Il pulsante di retromarcia ad azionamento mantenuto (n° 8 dis. H pag. 35) ha la funzione di far ruotare il motore, e quindi il Coltello, in senso opposto a quello consueto di lavorazione. Viene usato se la lavorazione dei pezzi di carne non è continua per la presenza di corpi estranei quali ossi o altro che ne ostruiscono l'avanzamento.

**Tenere premuto il pulsante alcuni secondi e rilasciare.**

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

Agire come per la pulizia. (Vedere a pagina 40).

**Spegnere il motore a fine lavorazione premendo il tasto rosso a fungo (C dis. F).**

**⚠ Ricordiamo che il tasto rosso funge anche da Pulsante di Emergenza. Premere senza indugio in presenza di situazioni di pericolo o funzionamento anomalo.**

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

**⚠ Per qualsiasi operazione di pulizia attenersi alle istruzioni indicate nel capitolo "Pulizia e Manutenzione" a pag. 39**

*Start working by putting pieces of meat inside the feedpan.*

*With one hand guide them towards the input hole and with the other press them downwards using the meat pusher (No. 1 drwg G).*

*Minced meat will come out of the front head and fall on the receiving pan..*

*If you need to mince small pieces of meat or meat that has already been minced, use the square meat presser (No. 2 drwg G).*

**⚠ Only use the Meat pusher supplied with the machine.**

*The unstable button, that you have to keep pressed, (No. 8 drwg H page 35) will make the motor, and thus the knife, rotate in a direction opposite the one of normal working. This feature is used if meat pieces are not flowing smoothly because of the presence of foreign bodies, such as bones or similar, that prevent meat from advancing.*

**Keep the button pressed for a few seconds, then release it.**

*If the mincer does not work correctly, turn the machine off and remove the product inside completely. Proceed as with cleaning (See page 40).*

**After use, turn the motor off by pressing the red mushroom-head button (C drwg F).**

**⚠ Press this button promptly in case of dangerous situations or anomalous running of the machine.**

**⚠ For safety reasons never use outer plates with holes of a diameter  $\geq 8$  mm. or with oval holes..**

**⚠ For all cleaning operations follow instructions of chapter "Cleaning and Maintenance" page 39.**

Commencer la production en introduisant des morceaux de viande à l'intérieur de la trémie.

Les accompagner à l'aide d'une main vers la goulotte d'alimentation et, de l'autre main, munie du Pilon (n° 1 des. G), les presser vers le bas.

La viande hachée sortira du corps antérieur et tombera dans le bac de récupération. Pour le hachage de petits morceaux de viande, utiliser le pilon a base carrée (n°2 des. G).

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

Le bouton instable (n° 8 des. H page 35) a pour fonction de faire tourner le moteur et, par conséquent, le couteau, dans le sens opposé au sens habituel de fonctionnement.

**Maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes puis le relâcher.**

Si le fonctionnement continue de façon incorrecte, éteindre la machine et enlever complètement le produit présent à l'intérieur. Suivre la procédure indiquée pour le nettoyage (Voir page 40).

**Eteindre le moteur en fin d'utilisation au moyen du bouton coup-de-poing rouge (C des. F).**

**⚠ Appuyer sans tarder en présence de situations de danger ou de fonctionnement anormal.**

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

**⚠ Pour toutes les opérations de nettoyage, suivre les instructions du chapitre «Nettoyage et entretien» page 39.**

**Macinazione normale (senza applicare hamburgatrice)**

Premendo il tasto (A dis. H) funziona la marcia avanti. La marcia indietro funziona solamente quando si preme il tasto (B dis.H). Per arrestare il tritacarne premere il tasto (C dis. H).

Controllare che il tasto a fungo rosso (D dis. H) sia sbloccato ruotandolo in senso orario.

Operativamente procedere come segue: Accendere il motore della macchina premendo il tasto di marcia (A dis. H). Iniziare la lavorazione inserendo i pezzi di carne all'interno. Con una mano si conducono verso il foro di entrata e con l'altra, munita di pressacarne, si comprimono verso il basso (dis. G pag.33).

La carne macinata uscirà dalla bocca anteriore cadendo nella vasca di raccolta.

**⚠ Usare unicamente i pressacarni in dotazione.**  
A fine lavorazione premere il tasto C "STOP" (dis. H).

**Normal mincing (without hamburger attachment)**

*Press key (A drwg H) for forward running. Reverse operation is activated only by pressing key (B drwg H). To stop the mincer press key (C drwg H).*

*Release the red mushroom-head button (D drwg H) by turning it anticlockwise.*

*To start working proceed as follows: Start the machine motor by pressing the connection button (A drwg H). Start working by putting pieces of meat inside. With one hand guide them towards the feeding chute and with the other press them downwards using the meat pusher (drwg G page 33).*

*Minced meat will come out of the front head and fall on the receiving pan .*

**⚠ Only use the Meat Pusher supplied with the machine.**  
*At the end of work press button C "STOP" (drwg H).*

**Hachage normal (sans le reconstitueur)**

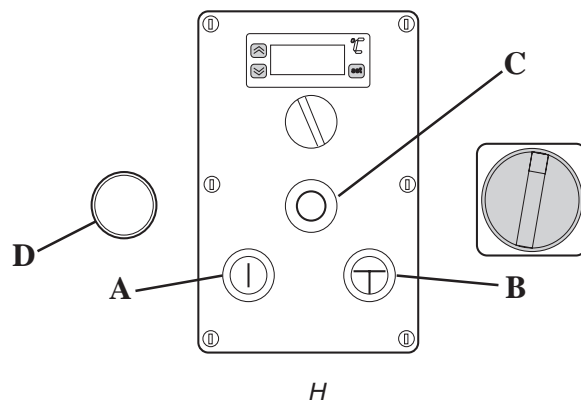
Appuyer sur la touche (A des. H) pour le fonctionnement en marche avant. La marche arrière ne fonctionne que lorsque l'on appuie sur la touche (B des.H). Pour arrêter le hachoir, appuyer sur la touche (C des. H).

Vérifier que le bouton rouge d'arrêt d'urgence (D des. H) soit déverrouillé en le tournant dans le sens des aiguilles d'un montre.

Procéder de la manière suivante : Appuyer sur la touche de mise en service (A des. H) pour allumer le moteur de l'appareil. Introduire les morceaux de viande à hacher. D'une main les faire entrer dans la goulotte d'alimentation et de l'autre, munie de Pilon, les comprimer vers le bas (des. G page 33).

La viande hachée sortira alors de la goulotte de sortie pour tomber dans le bac de récupération.

**⚠ N'utiliser que le Pilon fourni avec la machine**  
À la fin du travail, appuyer sur la touche C STOP (des. H).





### Hamburgatrice semiautomatica (OPTIONAL)

L'applicazione del kit Hamburgatrice semiautomatica è possibile essendo la macchina dotata del connettore CF (dis. I).

#### Montaggio

Prima di svolgere qualsiasi operazione, spegnere la macchina e togliere l'alimentazione elettrica staccando la spina dalla rete principale;

- smontare il volantino (n°1) quindi rimontarlo avendo inserito l'anello (n°2) al suo interno;
- montare il supporto (n°3) portandolo a battuta contro il volantino (n°1) e bloccare il gruppo con i due pomelli (n°4);
- ruotare l'arresto (n°5) sulla piastra scorrevole in plastica rossa (n°6);
- inserire la piastra scorrevole (n°6) nel supporto (n°3) e ruotare l'arresto (n°5);
- Sulla presa CF (dis. I) staccare il connettore di mancata presenza hamburgatrice presente sulla macchina e inserire al suo posto il connettore (n°7);
- inserire la presa di corrente nella rete principale;
- accendere la macchina e procedere con la lavorazione.

Al riempimento dello stampo avviene il distacco della piastra (n°6) dal supporto (n°3) e il sensore (n°9) arresta la macchina; far scorrere la piastra (n°6) fino a battuta ed estrarre l'hamburger. Per preparare l'hamburger successivo riportare a fine corsa la piastra (n°6); il suo corretto posizionamento viene rilevato dal sensore (n°9) che comanda il riavvio della macchina.

### Semi-automatic Hamburger moulding attachment (OPTIONAL)

*The semi-automatic hamburger moulding kit can only be fitted to machines that are equipped with a CF connector (drwg I).*

#### Assembly

*Before proceeding with assembly, switch the machine off and disconnect from mains.*

- *remove the clampwheel (No.1), insert the ring (No.2) and replace the clampwheel.*
- *install the support (No. 3), and push it against the clampwheel (No.1), then lock the set by means of the two knobs (No.4).*
- *turn the stop lever (No. 5) on the red plastic sliding plate (No. 6);*
- *insert the sliding plate (No. 6) in the support (No. 3) and turn up the stop lever (No. 5);*
- *from socket CF (drwg I) remove the protector (in place when the hamburger kit is disconnected) and replace it with connector (drwg 7);*
- *plug into the mains supply;*
- *switch the machine on and start the work cycle*

*When the mould is full, plate (No. 6) detaches itself from support (No. 3) and sensor (No. 9) causes the machine to stop. Allow plate (No. 6) to slide until it clicks and draw the hamburger. In order to prepare another hamburger, take the plate (No. 6); back to end of stroke; its presence is detected by sensor (No. 9) that restarts the machine.*

### Kit reconstitueur semi-automatique (OPTION)

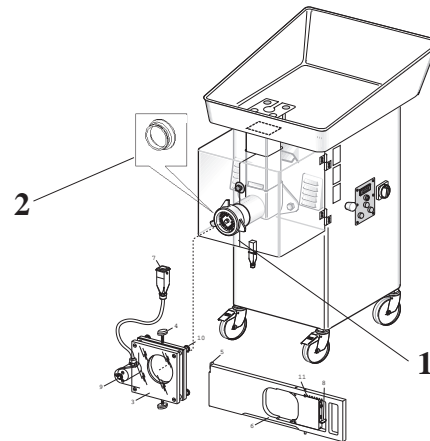
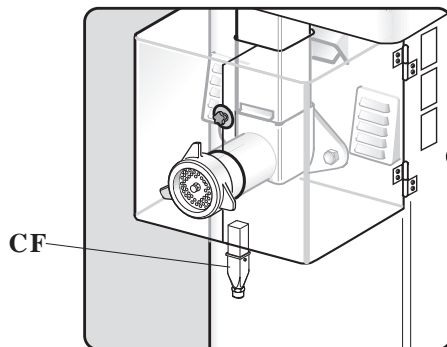
L'application du Kit reconstitueur semi-automatique est possible seulement si le hachoir est muni de la prise de raccordement CF (des. I).

#### Montage

Avant d'effectuer toute opération, éteindre la machine et couper l'alimentation électrique en débranchant la prise reliée au secteur.

- démonter le volant (n°1), introduire le collier (n°2) et remonter le volant;
- monter le support (n°3), le porter en butée sur le volant (n°1) et bloquer le groupe à l'aide des deux pommeaux (n°4);
- tourner le levier d'arrêt (n°5) sur la plaque coulissante rouge en plastique (n°6);
- introduire la plaque coulissante (n°6) dans le support (n°3) et tourner le levier d'arrêt (n°5);
- sur la prise CF (des. I) enlever le cache de protection (présent lorsque le kit reconstitueur n'est pas monté) et raccorder la prise mâle (n°7);
- raccorder la machine au secteur d'alimentation électrique.
- allumer la machine et l'utiliser.

Une fois que le moule est rempli, la plaque (n°6) se décroche du support (n°3) et le capteur (n°9) arrête la machine; amener la plaque (6) en butée et sortir le hamburger. Pour préparer le hamburger suivant ramener la plaque (n°6); il suo corretto posizionamento viene rilevato dal sensore (n°9) commandant la remise en marche de la machine.



**Regolazione della dimensione degli Hamburger****Adjusting hamburger size****Réglage du Calibre des Hamburgers**

La dimensione degli hamburger può essere variata sia in spessore che in grandezza.

*The size of hamburgers can be changed in thickness and size.*

Aussi bien l'épaisseur que la largeur des hamburgers sont réglables.

Per variare la grandezza alla dimensione desiderata, occorre abbassare la levetta (n°8a foto P) per sbloccare il settore mobile (n°8b foto P) e farlo scorrere a destra o a sinistra permettendo di allargare o restringere la sede (n°8c foto P) nella quale entra la carne macinata, quindi ruotare il pomello dalla parte opposta per bloccare nuovamente il settore mobile.

*To change the size, lower the lever (n°8a photo P) to unblock the mobile section (n° 8b photo P) and slide it to the right or left to widen or reduce the opening (n°8c photo P) through which the minced meat is fed. Then, turn the knob to the opposite side to block the sliding rule once more.*

Pour modifier le calibre, il est nécessaire abaisser le levier (n°8 photo - P) pour débloquer le secteur mobile (n°8b - photo P) et de déplacer ensuite celui-ci vers la droite ou vers la gauche pour élargir ou rétrécir le logement (n°8c photo P) d'entrée de la viande hachée; tourner le bouton dans l'autre sens pour bloquer à nouveau la réglette.

Per variare lo spessore occorre invece cambiare Hamburgatrice che può essere fornita da la Minerva, a scelta, nei seguenti spessori: 11 mm, 14 mm, 17 mm.

*To change hamburger thickness, the hamburger attachment must be replaced. This is available in the following thicknesses: 11mm, 14 mm and 17 mm and can be supplied by la Minerva.*

Pour modifier l'épaisseur, il faut remplacer le reconstitueur, que la Minerva pourra mettre à votre disposition dans les épaisseurs suivantes: 11 mm, 14 mm et 17 mm.

La Tabella seguente indica il peso medio (espresso in grammi) di un Hamburger ottenuto con spessori (mm) e posizioni differenti (tacche di riferimento).

*The following table shows the average weight (in grams) of a Hamburger obtained with different thicknesses (mm) and positions (reference notches).*

Le tableau suivant indique le poids moyen (en grammes) d'un hamburger obtenu dans les différentes épaisseurs (mm), pour les différentes positions (encoches de référence).

Posizione / Position / Position

Spessore / Thickness / Epaisseur	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>11</b>	125	105	95	85	80	75	65	60
<b>14</b>	160	140	125	115	105	95	85	75
<b>17</b>	195	170	155	140	130	120	105	95

### Sblocco della macchina in caso di bloccaggio

Nel caso dovesse essere introdotto nel condotto di alimentazione del tritacarne un coltello od un oggetto duro (ossa, tendini, ecc.) e questo bloccasse la macchina, bisogna procedere come segue :

Fermare la macchina premendo il tasto "6" STOP (dis. L).

Premere il tasto "8" (dis. L) per fare girare l'Elica del tritacarne al contrario e tenerlo premuto fino a quando la condizione di blocco non viene a cessare, quindi rilasciarlo.

Se la lavorazione continua a non avvenire in modo corretto, smontare la bocca del tritacarne, rimuovere la causa del blocco, rimontare il tutto e ricominciare a lavorare.

Agire come per la pulizia. (Vedere a pagina 40).

**⚠ In caso di pericolo o funzionamento anomalo premere senza indugio il pulsante di emergenza.**

### Releasing of the machine in case of blockage

*If a knife or a particularly hard object (bones, tendons etc.) is introduced in the mincer feeding chute and blocks the machine, proceed as follows:*

*Press the key "6" STOP (drwg L) and stop the machine.*

*Press the key "8" (drwg L) to turn the mincer in the opposite direction and keep it pressed until the block condition is finished, then release it.*

*If the machine is still working incorrectly, remove the mincer head, extract the object that has caused the blockage, replace the head and resume work.*

*Proceed as described for the cleaning (see page 40)..*

**⚠ In case of dangerous situations or abnormal operation of the machine press the emergency button promptly.**

### Débloccage de la machine en cas de coincement

Si un couteau ou un objet dur (os, tendons, etc.) entre par accident dans la goulotte d'alimentation du hachoir et bloque l'appareil, procéder de la façon suivante :

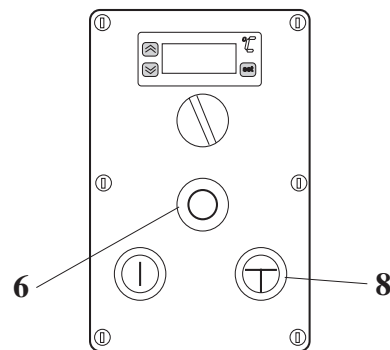
Arrêter l'appareil en appuyant sur la touche "6" STOP (des. L).

Appuyer sur la touche "8" (des. L) pour faire tourner l'hélice du hachoir en sens inverse, et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que la machine se débloque. Le relacher ensuite.

Si le fonctionnement continue d'être non correct, démonter le corps de hachage, éliminer la cause qui a provoqué le coincement, remonter le tout et reprendre le travail.

Procéder comme pour le nettoyage (Voir page 40).

**⚠ En cas de danger ou de fonctionnement anormal, appuyer sans hésitation sur le bouton d'urgence.**



## Pulizia e Manutenzione

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

**⚠** Qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione deve essere effettuata con la presa di corrente elettrica disinserita. Si consiglia di smontare e pulire accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro sia la bocca che la sede in cui è introdotta. Non pulire la macchina con getto d'acqua, ma solo con straccio umido. Non lasciare le parti a bagno nell'acqua.

### Pulizia

Per un corretto funzionamento della macchina e al fine di mantenerla sempre in perfetta efficienza, BISOGNA ASSOLUTAMENTE PULIRLA GIORNALMENTE, lavando i particolari in acciaio inox (della bocca di macinazione e di introduzione della carne) e quelli in plastica ed in alluminio (della hamburgatrice) con uno straccio umido o in acqua tiepida con detergente neutro, senza lasciarli a bagno.

**⚠** A fine produzione non conservare la carne nella tramoggia.

I particolari in plastica trasparente possono essere lavati con prodotti neutri o acqua, senza usare alcool denaturato, diluente, acetone, etc.

**⚠** Disinserire la presa di corrente elettrica. Fare attenzione al coltello (n°4 foto R) che può causare tagli alle mani.

Per agevolare la pulizia dei fori della Piastra

## Cleaning and Maintenance

Please follow the recommendations of Directive 93/43/EEC and 96/3/EEC (HACCP)

**⚠** Always disconnect from power supply before performing any cleaning and servicing operation. It is recommended to remove the head and to clean it and its seat every day with lukewarm water and neutral detergent. Do not clean with water spray. Use a damp cloth only. Do not soak the parts.

### Cleaning

In order to maintain correct operation and perfect efficiency, the machine MUST BE CLEANED EVERY DAY. The parts in stainless steel (mincer head and meat feeding chute) plastic and aluminium (of the hamburger unit) must be cleaned with a damp cloth or washed in lukewarm water with neutral detergent without soaking.

**⚠** Do not keep meat in the feed pan at the end of the production shift.

The parts in transparent plastic can be washed with neutral products or water. Do not use products containing alcohol, solvent, acetone, etc.

**⚠** Pay attention to the knife (n°4 photo R) that can cause cuts to fingers. To clean the Plate holes easily, we recommend you beat the plate, in a horizontal position, on a thick sponge

## Nettoyage et Entretien

Respecter les dispositions de la Directive 93/43/CEE et 96/3/CEE (HACCP)

**⚠** Débrancher la machine avant toute opération de nettoyage ou d'entretien. Démontez et nettoyez soigneusement, tous les jours, le corps de hachage et son siège avec de l'eau tiède et détergent neutre. Ne pas utiliser de jet d'eau, mais uniquement un chiffon humide. Ne pas laisser les pièces immergées dans l'eau.

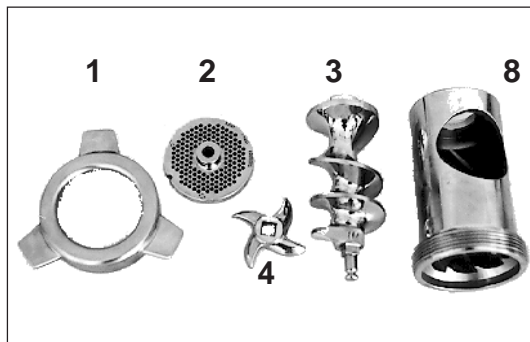
### Nettoyage

Afin d'assurer un fonctionnement correct de la machine et de maintenir en permanence ses performances dans un état parfait, LE NETTOYAGE DOIT IMPERATIVEMENT ETRE EFFECTUE CHAQUE JOUR. Nettoyer les pièces en acier inox (corps de hachage et goulotte d'alimentation de la viande) et les pièces en plastique et en aluminium (reconstituteur) à l'aide d'un chiffon humide ou avec de l'eau tiède et détergent neutre, sans toutefois les immerger.

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

Les pièces en plastique transparent peuvent être nettoyées avec des produits neutres ou de l'eau. NE PAS utiliser d'alcool dénaturé, de diluant, d'acétone, etc.

**⚠** Débrancher la prise de courant. Faire attention au couteau (n°4 photo R) qui pourrait provoquer des



si consiglia di sbattere quest'ultima, in posizione piatta, sopra una spessa spugna imbevuta d'acqua. L'elasticità della spugna e la pressione dell'acqua agevoleranno l'uscita dei residui dall'alto della Piastra. Con uno straccio umido detergere l'interno della Bocca e la sede del Convogliatore curando particolarmente le zone più nascoste aiutandosi eventualmente con un utensile sottile. Sempre con uno straccio umido detergere con cura il coperchio sulla tramoggia. Per il corpo della macchina usare solamente acqua tiepida e detergente neutro, con straccio umido. Non usare mai prodotti a base di idrocarburi, alcool, solventi (in particolar modo per gli elementi in plastica come ad es. la vetrina e il coperchio tramoggia). Onde evitare guasti alle parti elettriche ed elettroniche, evitare di bagnare il termostato e i pulsanti di comando.

### Non usare mai getti d'acqua.

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

## Controlli periodici

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

La sostituzione della Piastra e del Coltello deve venire effettuata quando la somma dei loro due spessori si è ridotta di ca. 3 mm rispetto al valore iniziale ammontante a (per la versione Enterprise):  
Piastra + Coltello del 22 - mm 20  
Piastra + Coltello del 32 - mm 23  
Sostituire entrambi i componenti.

**Coltello e Piastra devono sempre lavorare abbinati.**

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

*soaked with water. The elasticity of the sponge and the pressure of the water facilitate the elimination of the residuals from the top of the plate.*

*Clean the inner part of the Head and the seat of the Barrel with a wet rag paying special attention to out-of-reach areas, with the aid of a thin tool. Use a damp cloth to thoroughly clean the cover on the feed pan.*

*Clean the machine body only with lukewarm water, a mild detergent and a damp cloth. Never use products containing hydrocarbons, alcohol, solvents (in particular for plastic elements like the feed pan, window and cover).*

*To prevent damages to the electric and electronic parts, avoid wetting the thermostat and the control buttons.*

### Never use a direct spray of water.

*Use the utmost care (when cleaning) with the areas in contact with the product. Meat residues, dust or similar may accumulate under the machine.*

*Clean carefully with a wet sponge. If necessary use a long and thin tool or slightly lift the machine.*

*Reassemble the washed parts only when you start working with the machine again (see page 18).*

## Regular controls

*Check for tear and wear of the Plate (n.2 photo R) and of the Knife (n.4 photo R).*

*The Plate and the Knife must be replaced when the sum of the thickness of each part is reduced by 3mm as compared to the initial values (for the Enterprise version):*

*22 Plate + Knife - 20 mm*

*32 Plate + Knife - 23 mm*

*Replace both parts.*

***The Knife and the Plate must always work together.***

*For Unger series, also replace all the remaining plates and knives.*

## coupures aux mains.

Pour faciliter le nettoyage des orifices de la plaque, nous vous conseillons de la battre, en position plate, sur une éponge épaisse imprégnée d'eau.

L'élasticité de l'éponge et la pression de l'eau faciliteront la sortie des résidus par le haut de la Plaque. Au moyen d'un chiffon humide, nettoyer l'intérieur du Corps de hachage et le logement du corps d'amenée, en veillant particulièrement aux recoins, au moyen d'un instrument pointu. A l'aide d'un chiffon humide exclusivement, nettoyer soigneusement le couvercle de la trémie. Pour le nettoyage du corps de la machine, utiliser uniquement un chiffon avec eau tiède et détergent neutre. Ne jamais utiliser de produits à base d'hydrocarbures, d'alcool, de solvants (en particulier sur les parties en plastique, telles que le plexiglas de protection et le couvercle de la trémie). Afin d'éviter tout risque de panne de nature électrique ou électronique, ne mouiller ni le thermostat ni les boutons de commande.

### Ne jamais utiliser de jets d'eau directs.

Nettoyer soigneusement les parties en contact avec la viande. Il est possible que s'accumulent sous la machine des déchets de viande, poussière et autres. Nettoyer soigneusement, toujours avec une éponge humide, en se servant au besoin d'un outil long et pointu ou en soulevant légèrement la machine.

Ne remonter les accessoires lavés que lors de l'utilisation suivante (voir page 18).

## Contrôles périodiques

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

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

Plaque + couteau pour 22 - mm 20

Plaque + couteau pour 23 - mm 23

Remplacer les deux éléments.

**Le Couteau et la Plaque doivent toujours fonctionner ensemble.**

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



## Scheda Tecnica

## Technical Card

## Fiches Techniques

### Impianto di refrigerazione

E' costituito da un circuito chiuso comprendente un compressore ermetico, una batteria condensatrice, una batteria evaporatrice, un filtro, un capillare, una serpentina e una ventola.

I diversi elementi di questo impianto non necessitano di nessuna particolare manutenzione: solo in caso di ribaltamento della macchina è necessario attendere 4 ore prima di riavviare la refrigerazione.

Il fluido utilizzato nel ciclo frigorifero è il gas "KLEA 134a" (HCF 134a).

Dalla scheda tecnica e di sicurezza dello stesso gas si ricavano le seguenti indicazioni ed avvertenze:

- KLEA 134a non è classificato pericoloso dalla direttiva CEE 67/548.
- Il prodotto nebulizzato o sotto forma di schizzi può provocare ustioni da gelo agli occhi o alla pelle.
- Non provoca la rarefazione dell'ozono.
- Considerazioni sullo smaltimento: la soluzione migliore consiste nel recuperare e riciclare il prodotto. Se questo non è possibile, la distruzione deve avvenire in un impianto autorizzato attrezzato per assorbire e neutralizzare i gas acidi e gli altri prodotti tossici di lavorazione.

### Refrigerating system

*It is formed by a closed circuit that comprises a sealed compressor, a condenser, an evaporation unit, a filter, a capillary element, a coil and a fan.*

*The individual elements of this system do not require specific maintenance operations. The refrigerating system must be restarted after 4 hours only if the machine is tilted.*

*The fluid employed in the refrigerating cycle is "KLEA 134a" (HCF 134a) gas.*

*The following data and warnings are indicated in technical and safety chart of the gas:*

- *KLEA 134a is not classified as dangerous gas by Directive EEC 67/548.*
- *When atomised or sprayed, the product can cause frost burns to the eyes and skin.*
- *It doesn't rarefy ozone.*
- *Considerations on waste disposal: the best solution consists in collecting and recycling the product. If this is not possible, the product must be disposed of in an authorised plant equipped to absorb and neutralise acid gases and other toxic products resulting from the process.*

### Système de réfrigération

Il est constitué d'un circuit fermé comprenant un compresseur hermétique, une batterie condensatrice, une batterie évaporatrice, un filtre, un capillaire, un serpentin et un ventilateur.

Les différents éléments du système de réfrigération ne nécessitent aucun entretien particulier; seule précaution: en cas de chute de la machine, attendre 4 heures avant de remettre en marche la réfrigération.

Le fluide utilisé pour le cycle frigorifère est le gaz "KLEA 134a" (HCF 134a).

La fiche technique et de sécurité de ce même gaz fournit les indications et les recommandations suivantes:

- Le gaz KLEA 134a ne rentre pas dans la catégorie des gaz dangereux définie par la Directive CEE 67/548.
- Nébulisé ou projeté, le gaz peut provoquer sur les yeux et la peau des brûlures par effet du gel.
- Inoffensif pour la couche d'ozone.
- Recommandations pour l'élimination: Si possible, récupérer et recycler le gaz; dans le cas où cela ne serait pas possible, la destruction doit s'effectuer dans une installation agréée et dotée des équipements permettant d'assurer l'absorption et la neutralisation des gaz acides et autres produits toxiques industriels.



**Costruttore / Manufacturer / Fabricant**  **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**  
 Via Massarenti, 221/5 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle  
 Bocca / Head / Corps de hachage:  
 Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication:  
 Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série:

C/E 660 R  H     
 22  
  E

**Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques**

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien:

-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A: dB (A) **78,8**  
 -Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C: dB (A) -  
 -Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore: dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.16) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 16) with **Plug**: by the Customer /  
 Type de branchement (réf. p. 16) à **Fiche**: aux soins du Client

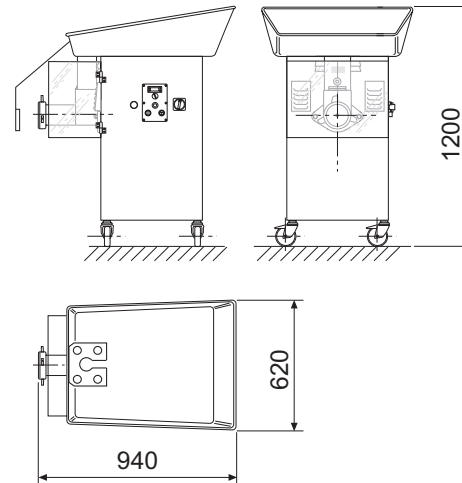
C  D

Peso netto / Net weight / Poids net: Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 117

**Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur**

Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. phasen N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP		Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindigkeit Velocidad nominal g/mn / rpm / U/min / U/min / rpm	Corrente Current Courant Strom Corriente		Capacità condens. Capacitor Capacité cond. Leistung Kondens. Capacidad condens. µF	Tipo servizio Service Type Type service Betriebsart klasse Tipo servizio	Classe isolamento Insulation Class Classe isol. Isolations-faktor Clase aislamiento	Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance Leistungs-volt Factor de potencia cosφ
			nominale / rated / nominale nominal / nominal A	spunto / peak / démarrage Anlauf / de aceleración A							
400	3	50	4,1	5,5	1436	9,13	44,3	-	S1	F	0,843

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure)





# Schemi elettrici

# Wiring diagram

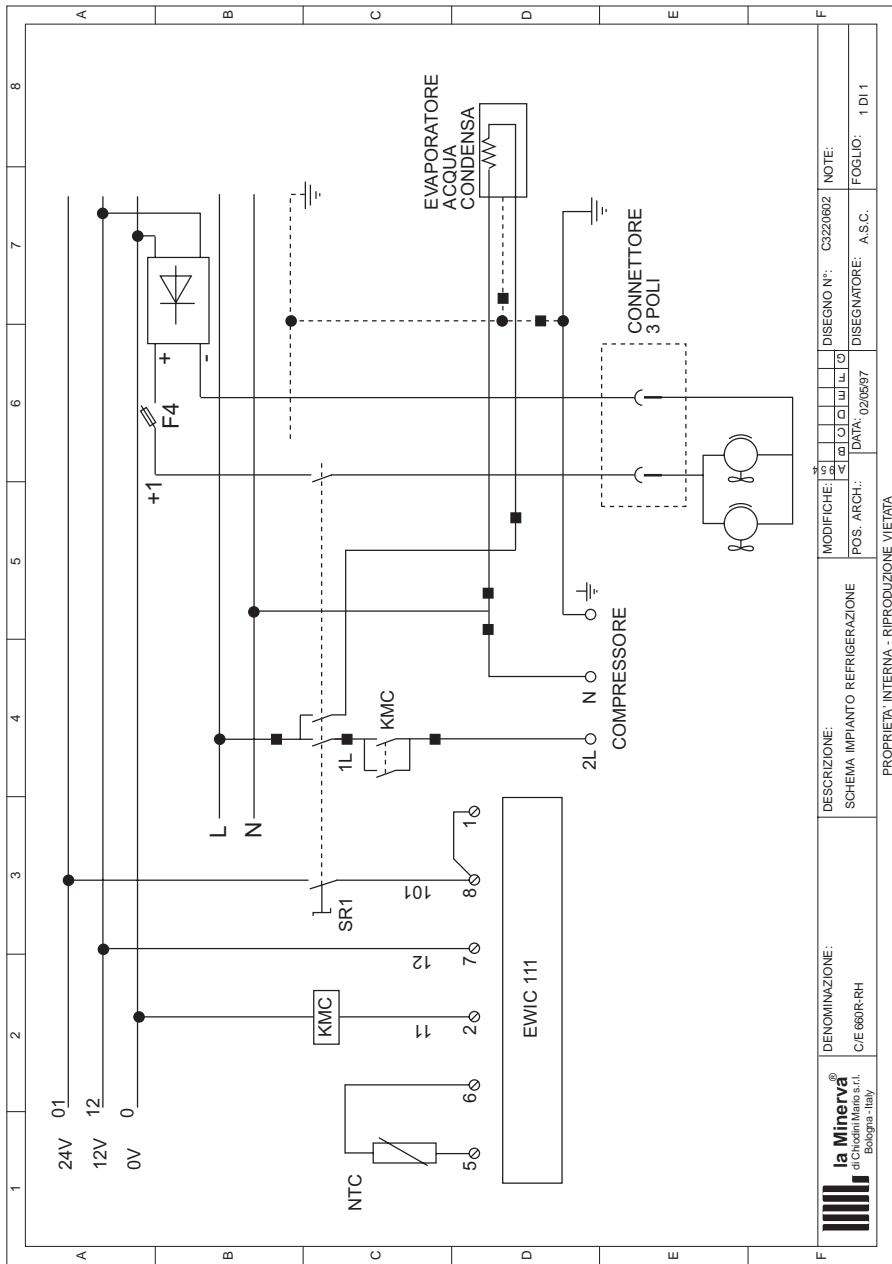
# Schémas Electriques

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

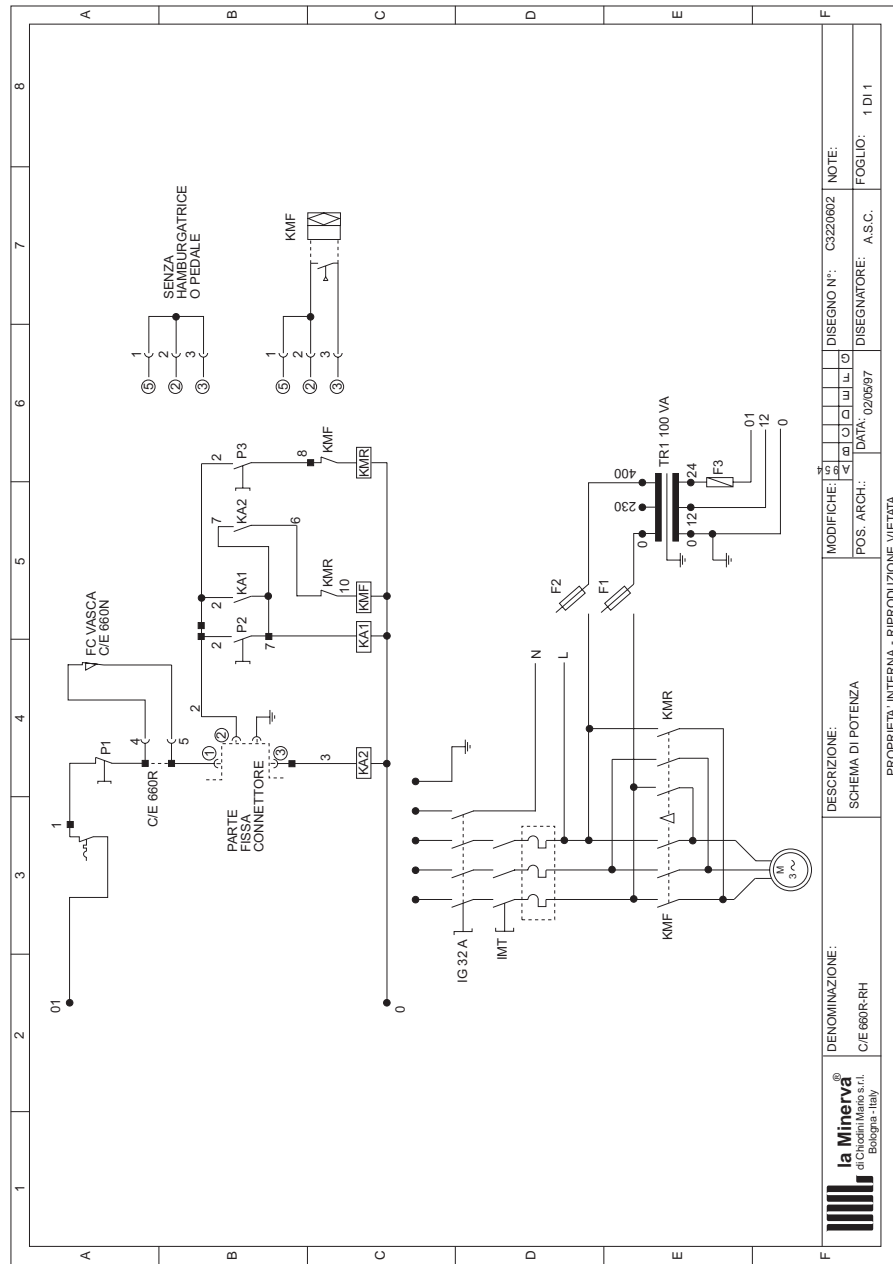
The following wiring diagrams are valid for all the types of machines described in these Operating Instructions.

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

Schema di Potenza Monofase/Single-phase Power Diagram / Schéma de Puissance Monophasée

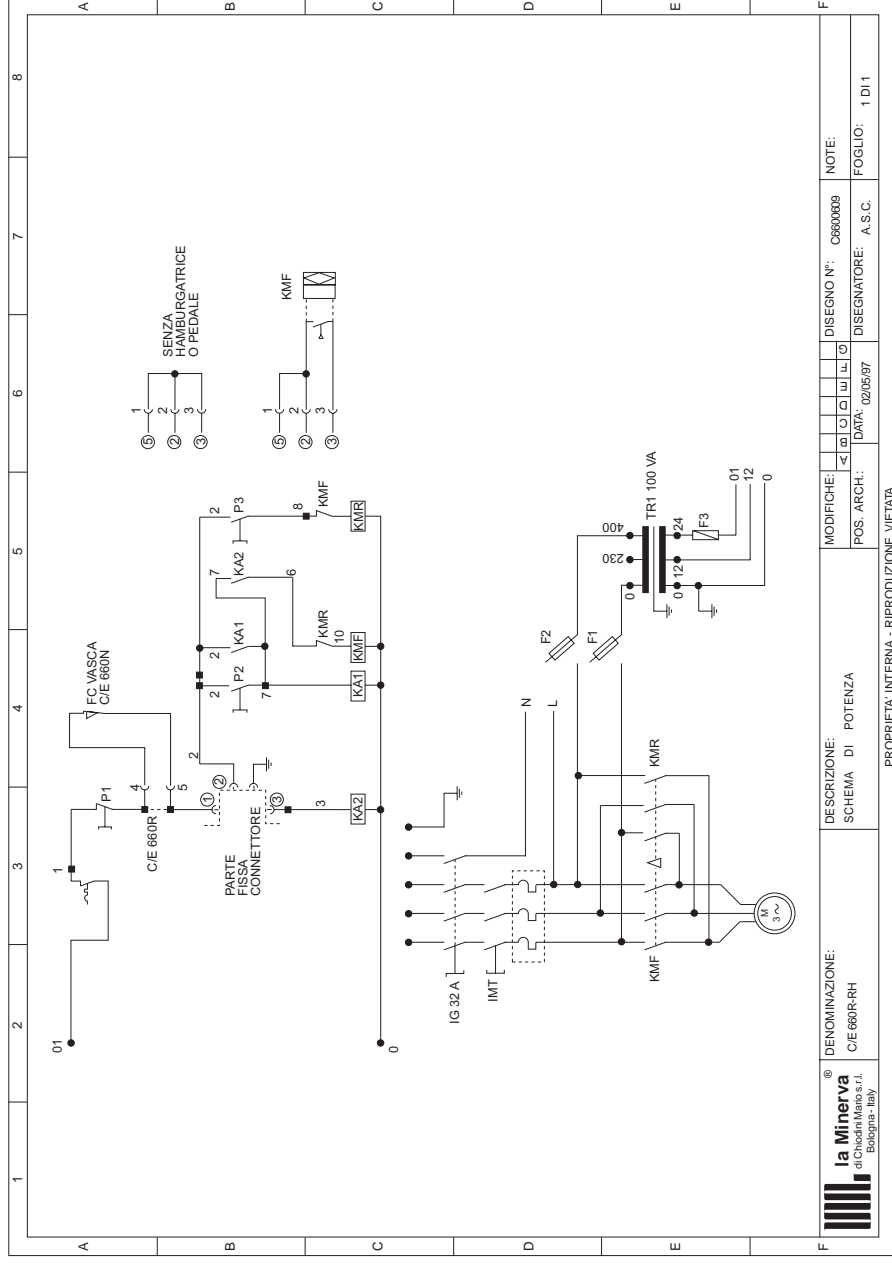


Schema di Potenza Monofase/Single-phase Power Diagram / Schéma de Puissance Monophasée





Schema di Potenza e di Comando/Power Control Diagram/  
Schéma de puissance et de commande C/E 660R-RH



 <b>Minerwa</b> di Chiodini Meoni s.r.l. Bologna - Italy	DENOMINAZIONE: C/E 660R-RH		DESCRIZIONE: SCHEMA DI POTENZA		MODIFICHE:	DISEGNO N°: C660069	NOTE:
	POS. ARCH.:		DATA: 02/05/97		DISEGNATORE: A. S. C.	FOGLIO: 1 DI 1	PROPRIETÀ INTERNA - RIPRODUZIONE VIETATA





## Ricambi

## Spare parts

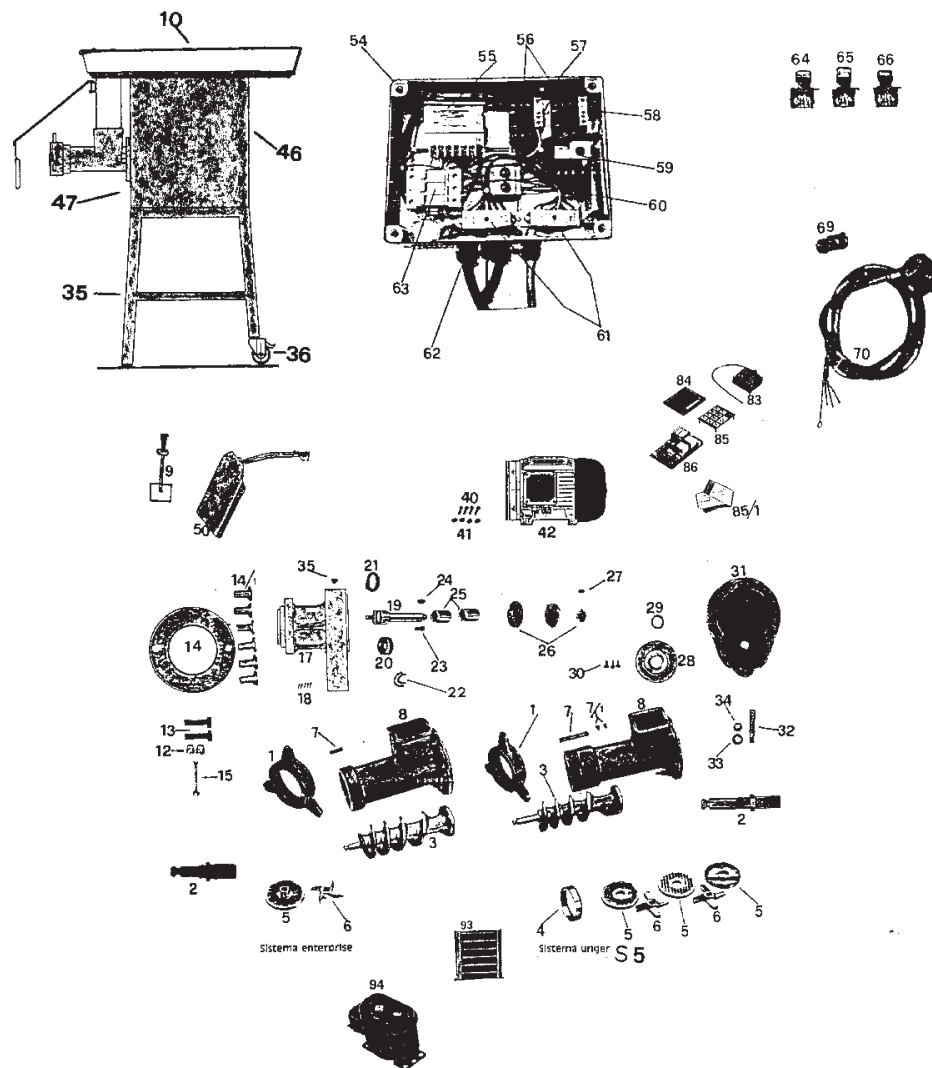
## Pièces Détachées

**⚠ Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali.**  
Non attendere che i componenti siano completamente logorati.

**⚠ Only use Original Spare parts.**  
Do not wait for the parts to be completely worn out before replacing them

**⚠ Pour les remplacements, utiliser exclusivement des Pièces Détachées Originales.**  
Ne pas attendre que les composants soient complètement usés.

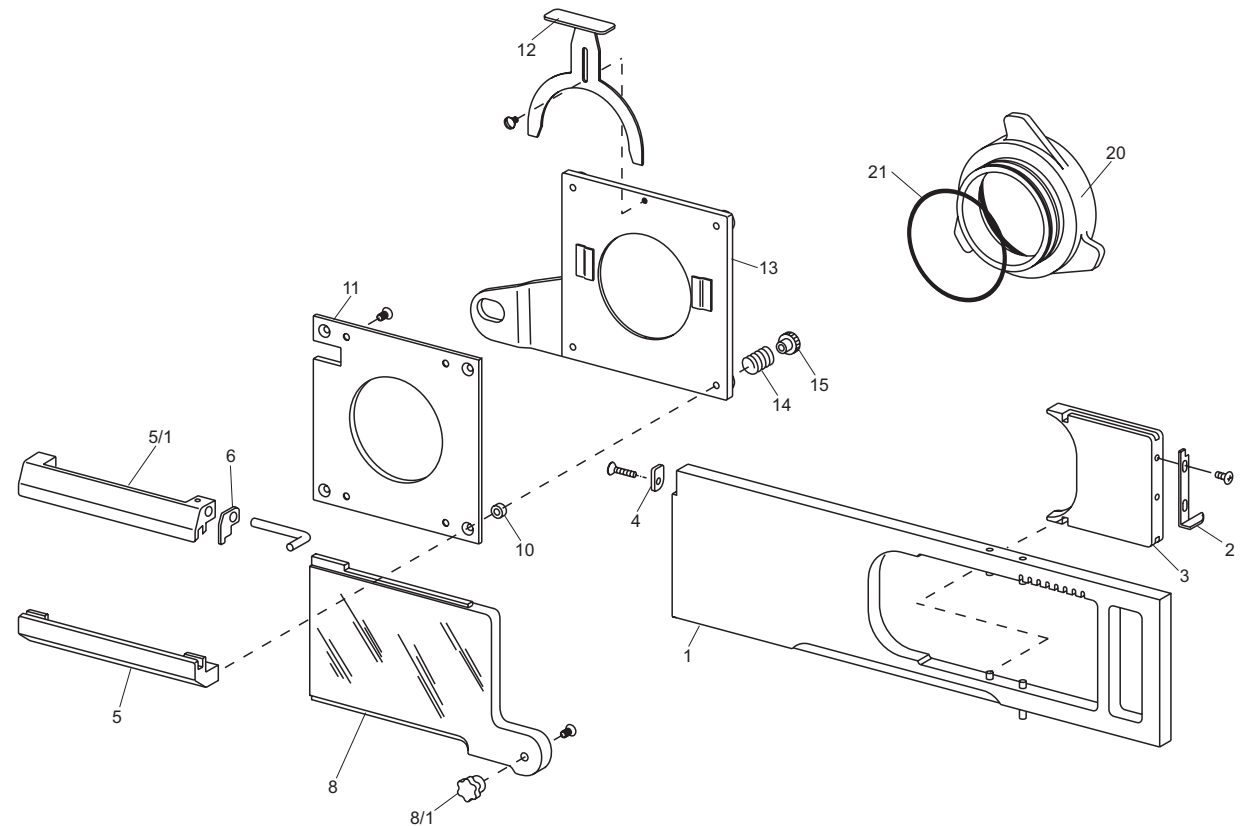
RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	86600120	VOLANTINO INOX 32 ENTER
1	86600121	VOLANTINO INOX 32 UNGER S5
2	82000321	PERNO ELICA ENTERPRISE
2	82000325	PERNO ELICA UNGER S5
3	86600035	ELICA INOX COMPLETA ENTER
3	86600036	ELICA INOX COMPLETA UNGER S5
7	22800095	PERNINO FERMAPIASTRA ENTER
7	80210088	LINGUETTA FERMAPIASTRA UNGER
8	86600085	CONVOGLIATORE INOX ENTER
8	86600087	CONVOGLIATORE INOX UNGER S5
9	22564630	PRESSACARNE COMPLETO INOX
9	23000293	PRESSACARNE PLASTICAALIMENTARE 32/42
19	81603323	ALBERO PORTAELICA C0660023
20	20705127	REGGISPINTA
21	20715065	PARAOLIO
26	85042465	SERIE COMPLETA INGRANAGGI
29	20712843	PARAOLIO ROTORE
32	22101420	PERNO PORTA INGRANAGGI
83	2080R100	TELETERMOSTATO
84+85	8322R815	TASTIERA CON CORNICE
85/1	21006050	FLAT CABLE PER TASTIERA C332R
86	20900050	SCHEDA ELETTRONICA PER REFRIGERATO
91	2091R115	VENT. BRUM. 230V50/60
94	2091R011	COMPRESSORE PER C/660R





## Hamburgatrice / Hamburger machine /Hamburger machine (optional)

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE
1	8660H014	PIASTRA FISSA FORMATRICE HAMB. SP.14 COMPL.
1	8660H017	PIASTRA FISSA FORMATRICE HAMB. SP.17 COMPL.
2	8022H031	LEVETTA REGOLAZIONE HAMBURGER
3	8660H024	PIASTRA MOBILE FORMATRICE HAMB. SP.14 COMPL.
3	8660H027	PIASTRA MOBILE FORMATRICE HAMB. SP.17 COMPL.
4	8660H046	PIASTRINO FINECORSIA HAMB. MAN. MOD. 99
5	22565174	GUIDA ALLUMINIO INFERIORE SP.17
5	22565173	GUIDA ALLUMINIO INFERIORE SP.14
5/1	22565171	GUIDA ALLUMINIO SUPERIORE SP.17
5/1	22565170	GUIDA ALLUMINIO SUPERIORE SP.14
6	8022H060	LEVAARRESTO PIASTRA
8	8322H120	PIASTRA PLEXIGLAS HAMBURGATRICE
8/1	23001080	POMELLO B25/5G
10	22801820	DISTANZIALE FILETTATO INOX
11	8322H009	PIASTRA INOX FISSAGGIO HAMB.
12	8322H012	FORCELLA INOX FISSAGGIO HAMB.
13	8322H016	PIASTRA INOX FUSA HAMB.
14	20602510	MOLLA COMPR. INOX HAMB.
15	22801800	VITE INOX FE MM 16X5
20	80200016	VOLANTINO 22 INOX CON COLLARINO
21	20710080	ANELLO OR





Via Massarenti, 221/5 - 40138 Bologna (Italia) - Tel. +39 051 53.01.74 - Fax + 39 051 53.53.27  
<http://www.laminerva.it> - e-mail: [laminerva@laminerva.it](mailto:laminerva@laminerva.it)