

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

TAGLIAVERDURA / *VEGETABLE CHOPPER* / COUPE LEGUMES / *GEMUESESCHNEIDEMACHINEN* / CORTADOR DE VERDURA



Modelli / *Models* / Modèles / *Modele* / Modelos  
**C/E TV**



 **la Minerva**<sup>®</sup>  
food service equipment

S/N

--	--

E

--	--	--	--

# COMPLIMENTI! / CONGRATULATIONS! / FELICITATIONS! / KOMPLIMENT ! / FELICITACIONES!

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / YOU HAVE CHOSEN A / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE / IHRE WAHL FIEL AUF EINE MASCHINE VON / HAN ELEGIDO UNA MAQUINA



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.

*SEIT 1945 BIETET DAS UNTERNEHMEN HÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARD, BESTE MATERIALIEN, SORGFÄLTIGSTE AUSARBEITUNG, ZUVERLÄSSIGSTE GERÄTE UND MAXIMALE ERGIEBIGKEIT DER VERARBEITETEN LEBENSMITTEL.*

DESDE 1945 LA EMPRESA OFRECE LOS MAS ELEVADOS ESTANDARES DE CALIDAD, LOS MEJORES MATERIALES, LAS ELABORACIONES MAS CUIDADOSAS, LOS APARATOS MAS FIABLES Y EL MAXIMO RENDIMIENTO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO TRATADO.



 **la Minerva** food service equipment PRODUCE / PRODUCES / PRODUIT / PRODUZIERT / PRODUCE :

## **-APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / EQUIPMENT FOR RESTAURANTS AND COMMUNITIES / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ / SKÜCHENGERÄTE FÜR RESTAURANTS UND GROSSBETRIEBE / APARATOS PARA RESTAURANTES Y COMUNIDADES:**

(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) / (KAFFEEMÜHLE, KÄSEREIBEN, FLEISCHWOLF-KÄSEREIBEN, KARTOFFELSCHÄLER, GEMÜSESCHNEIDER, MOZZARELLA SCHNEIDER) / (MOLINOS DE CAFE, RALLADORAS DE QUESO, PICADORAS DE CARNE/RALLADORAS DE QUESO, PELADORAS DE PATATAS, CORTADORAS DE VERDURA, CORTADORAS DE MOZZARELLA).

## **-APPARECCHI PER BAR / BAR'S APPLIANCES / APPAREILS POUR BAR ET CAFÉS / GERÄTE FÜR KNEIPEN / APARATOS PARA BARES:**

(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) / (EISZERKLEINERER, MEHRZWECK-GERÄTE, ZITRUSPRESSEN, KAFFEMÜHLE MIT PORTIONIERER, SALAMANDER, GRILLPLATTEN, MILCHSHAKEGERÄTE, RÜHRGERÄTE) / (TRITURADORAS DE HIELO, GRUPOS MULTIPLES, EXPRIMIDORES DE CITRICOS, MOLINOS DE CAFE-DOSIFICADOR, HORNOS, PLACAS GRILL, BATIDORAS).

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

(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) / (FLEISCHWÖLFE, GEKÜHLTER FLEISCHWÖLFE, WOLFAUTOMAT, KNOCHEN BANDSÄGE, WURSTFÜLLER, CUTTERS, VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN) / (PICADORAS DE CARNE, PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS, PICADORAS DE CARNE CON ALIMENTADOR, MAQUINAS AUTOMATICA PARA HAMBURGESAS, CORTADORAS DE HUESOS, EMBUTIDORAS MANUALES, CUTTERS, ENVASADORAS EN VACIO).

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

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICI A GRAVITÀ) / (MEAT SLICERS, HAM SLICERS) / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ) / (FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN, WURSTSCHNEIDEMASCHINEN) / (CORTADORAS DE CARNE, CORTADORAS DE FIAMBRES, CORTADORAS A GRAVEDAD).

Documento riservato ai termini di legge con divieto di riproduzione o di trasmissione a terzi senza esplicita autorizzazione della ditta **la Minerva**®. Le macchine possono subire aggiornamenti e quindi presentare particolari diversi da quelli raffigurati, senza per questo costituire pregiudizio per i testi contenuti in queste istruzioni. / *This is a confidential document in compliance with the law and it is FORBIDDEN to reproduce or transmit it to third parties without the explicit Authorization from la Minerva*®. The machines may be subject to updating and may therefore present details that are different from those illustrated; however, this does not necessarily cause any prejudice to the text contained in this "INSTRUCTIONS MANUAL". / Document réservé aux termes de la loi. Toute reproduction ou transmission est interdite sans autorisation expresse de la Société **la Minerva**®. Les machines peuvent faire l'objet de mises à jour et présenter par conséquent des détails différents des détails décrits, sans que cette NOTICE D'UTILISATION cesse pour autant d'être valable. / *Vertrauliches Dokument im Sinne des Gesetzes, wobei der Nachdruck oder die Übergabe an Dritte ohne ausdrückliche Einwilligung der Firma la Minerva*®. Die Maschinen können Änderungen erfahren und mit anderen Teilen ausgerüstet sein als hier dargestellt, ohne dass dadurch der Inhalt dieser "BETRIEBSANLEITUNG" beeinträchtigt wird. / Documento reservado de conformidad con la ley, estando prohibida su reproducción o transmisión a terceros sin autorización previa de la Firma **la Minerva**®. Las máquinas pueden actualizarse y por lo tanto presentar piezas distintas respecto a las indicadas, sin perjudicar por lo anterior los textos contenidos en estas instrucciones.



Indice	<i>Index</i>	Sommaire	<i>Inhalt</i>	Indice
Dichiarazione di conformità .....	<i>Machine certificate</i> .....	Declaration de conformité .....	<i>Konformitätserklärung</i> .....	Declaración de conformidad ..... 4
<b>Certificato di Garanzia</b> .....	<b><i>Warranty Certificate</i></b> .....	<b>Certificat de Garantie</b> .....	<b><i>Garantieschein</i></b> .....	<b>Certificado de garantía</b> ..... 5-8
Copia da spedire .....	<i>To be mailed copy</i> .....	Copie à Renvoyer .....	<i>Kopie zum Senden</i> .....	Copia a enviar ..... 5-6
Copia per l'utente .....	<i>User's copy</i> .....	Copie pour l'Utilis .....	<i>Kopie für den Kunden</i> .....	Copia para el usuario ..... 7-8
<b>Avvertenze Generali</b> .....	<b><i>General Directions</i></b> .....	<b>Avertissements Généraux</b> .....	<b><i>Allgemeine Hinweise</i></b> .....	<b>Advertencias Generales</b> ..... 9
Sicurezza dell'operatore .....	<i>Operator Safety</i> .....	Sécurité de l'opérateur .....	<i>Sicherheit des Bedieners</i> .....	Seguridad del operador ..... 10
Inconvenienti meccanici elettrici ..	<i>Mechanical and electrical troubles</i>	Inconvénients mécaniques-électriques	<i>Mechanische und elektrische Störungen</i> .....	Inconvenientes mecánicos y eléctricos .. 10
Rischi residui .....	<i>Residual Risks</i> .....	Risques Résiduels .....	<i>Maschine Restrisiken</i> .....	Riesgos Residuales.....11
Segnali di Attenzione .....	<i>Warning Signals</i> .....	Signaux d'attention .....	<i>Hinweiszeichen</i> .....	Señales de Atención ..... 11
Dispositivi di sicurezza e protezioni antinfortunistiche .....	<i>Safety devices and protections</i> .....	Dispositifs de sécurité et protections contro les accidents .....	<i>Sicherheitsvorrichtungen und unfallschutz</i> .....	Dispositivos de seguridad y protección contro accidentas . 12
<b>Caratteristiche tecniche</b> .....	<b><i>Technical Features</i></b> .....	<b>Caractéristiques Techniques</b> .....	<b><i>Technische Merkmale</i></b> .....	<b>Características Técnicas</b> ..... 13
Uso previsto .....	<i>Recommended use</i> .....	Utilisation prévue .....	<i>Einsatzbereich</i> .....	Utilización prevista ..... 13
Valori ambientali .....	<i>Operating ranges</i> .....	Utilisation prévue .....	<i>Raumtemperaturen</i> .....	Valores ambientales ..... 14
Assistenza tecnica .....	<i>After-sales service</i> .....	Température et humidité ambiantes	<i>Kundendienst</i> .....	Servicio posventa ..... 14
<b>Trasporto/Installazione/Demolizione</b>	<b><i>Transport/Installation/Demolition</i></b>	<b>Transport Installation Démolition</b>	<b><i>Transport Installation Abbruch</i></b> ...	<b>Transporte, Instalación, Demolición</b> 15
Imballaggio e trasporto .....	<i>Packaging and Transport</i> .....	Emballage et transport .....	<i>Verpackung und Transport</i> .....	Embalaje y transporte ..... 15
Immagazzinamento .....	<i>Storage</i> .....	Stockage .....	<i>Lagerung</i> .....	Almacenamiento ..... 15
Ricevimento .....	<i>Reception</i> .....	Réception .....	<i>Empfang</i> .....	Recepción ..... 15
Movimentazione .....	<i>Handling</i> .....	Manutention .....	<i>Innerbetrieblicher Transport</i> .....	Movimentación ..... 16
Collegamento .....	<i>Connection</i> .....	Barnchement .....	<i>Anscluß</i> .....	Conexión ..... 17
Posizionamento della macchina ..	<i>Machine installation</i> .....	Mise en place de la machine .....	<i>Positionieren dermaschine</i> .....	Emplazamiento de la máquina ..... 17
Demolizione .....	<i>Demolition</i> .....	Démolition .....	<i>Abbruch</i> .....	Demolición ..... 18
<b>Accessori dischi e griglie</b> .....	<b><i>Accessories disk and grills</i></b> .....	<b>Accessoires disques et grilles</b> .....	<b><i>Zubehor aufschnittscheiben und gitter</i></b> ..	<b>Accesorios discos y rejillas</b> ...19-20
<b>Uso della macchina</b> .....	<b><i>Use of the machine</i></b> .....	<b>Utilisation de la Machine</b> .....	<b><i>Betrieb der Maschine</i></b> .....	<b>Uso de la Máquina</b> ..... 21-23
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b><i>Cleaning and maintenance</i></b> .....	<b>Nettoyage et Entretien</b> .....	<b><i>Reinigung und Wartung</i></b> .....	<b>Limpieza y Mantenimiento</b> ..... 24
<b>Scheda tecnica</b> .....	<b><i>Technical Card</i></b> .....	<b>Fiche Technique</b> .....	<b><i>Datenblatt</i></b> .....	<b>Fichas Técnicas</b> ..... 25-26
<b>Schemi elettrici</b> .....	<b><i>Wiring diagrams</i></b> .....	<b>Schémas Electriques</b> .....	<b><i>Schaltpläne</i></b> .....	<b>Esquemas Eléctricos</b> ..... 27-29
<b>Catalogo ricambi</b> .....	<b><i>Spare parts catalogue</i></b> .....	<b>Catalogue pièces détachées</b> .....	<b><i>Ersatzteilkatalog</i></b> .....	<b>Catalogue recambios</b> ..... 30



CE

4

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER LE MACCHINE / MACHINE CERTIFICATE OF COMPLIANCE / DECLARATION DE CONFORMITE POUR LES MACHINES / KONFORMITÄTSERLÄRUNG FÜR DIE MASCHINEN / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**



**DESCRIZIONE DELLA MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE / MASCHINENBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA:**

MARCA / MAKE / MARQUE / MARKE / MARCA :

**la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.**

TIPO / MODEL / TYPE / TYPE / TIPO :

**C/E TV**

ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY / ALIMENTATION ELECTRIQUE / VERSORGUNG / ALIMENTACION ELECTRICA :     V -   Hz

NUMERO DI SERIE / SERIAL NUMBER / NUMERO DE SERIE / SERIENNUMMER / NÚMERO DE SERIE (S/N) :   E

ANNO DI FABBRICAZIONE / YEAR OF PRODUCTION / ANNEE DE PRODUCTION / BAUJAHR / AÑO DE FABRICACIÓN :

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE / UTILISATION / EINSATZBEREICH / USO AL QUE EST Á DESTINADA : **COME DA CAP. USO PREVISTO - AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI / SEE CHAPTER ON INTENDED USE - GENERAL SAFETY / VOIR CHAP. UTILISATION PREVUE - AVERTISSEMENT GÉNÉRAUX DE SECURITE / SIHE KAPITEL VORGESEHENER GEBRAUCH / ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE / SEGÚN INDICACIONES DEL CAP. USO PREVISTO ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD**

VALORI AMBIENTALI / OPERATING RANGES / CONDITIONS AMBIENTES / UMGEBUNGSWERTE / VALORES AMBIENTALES : **COME DA CAP. VALORI AMBIENTALI - AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI. / SEE CHAPTER ON OPERATING RANGES - GENERAL SAFETY WARNINGS / VOIR CHAP. CONDITIONS AMBIENTES - AVERTISSEMENT GÉNÉRAUX DE SECURITE / SIHE KAPITEL UMGEBUNGSWERTE - ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE / SEGÚN INDICACIONES DEL CAP. VALORES AMBIENTALES ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD**

**DIRETTIVE DI RIFERIMENTO E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI / REFERENCE DIRECTIVES AND SUBSEQUENT UPDATES / DIRECTIVES DE REFERENCES ET MODIFICATIONS ULTERIEURES / GELTENDE RICHTLINIEN UND SPÄTERE ÄNDERUNGEN / DIRECTIVAS DE REFERENCIA Y SUCESIVAS ACTUALIZACIONES:**

- MACCHINE 98/37/CE (89/392/CE E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI) / MACHINERY 98/37/EEC / MACHINES 98/37/CE / MASCHINENRICHTLINIE 98/37/CE / MÁQUINAS 98/37/CE
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA 89/336/CEE / ELECTROMAGNETIC COMPABILITY 89/336/EEC / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE 89/336/CEE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT 89/336/CEE / COMPATIBILIDAD AD ELECTROMAGNÉTICA CEE 89/336.
- BASSA TENSIONE 73/23/CEE / LOW TENSION 73/23/EEC / BASSE TENSION 73/23/CEE / NIEDERSPANNUNG 73/23/CEE / BAJA TENSIÓN 73/23 CEE.
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI 89/109/CEE / MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS 89/109/EEC / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES 89/109/CEE / MIT LEBENSMITTEL IN BERÜHRUNG GELANGENDE MATERIALEN 89/109/CEE / MATERIALES EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS CEE 89/109.
- 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) / VERBESSERUNG DER SICHERHEIT UND SCHUTZ DER UND GESUNDHEIT DER ANGESTELLTEN AM ARBEITSPLATZ (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE) / MEJORA DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD Y DE SALUD DE LOS TRABAJADORES EN LOS LUGARES DE TRABAJO (CEE 89/391 - CEE 89/654 - CEE 89/655 - CEE 89/656 - CEE 90/269 - CEE 90/270 - CEE 90/394 - CEE 90/679).

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 SOPRAELENCAATE / 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 / AUFGRUND DER IN DER BETRIEBSANLEITUNG ENTHALTENEN ANGABEN ERKLÄRE ICH AUF EIGENE VERANTWORTUNG, DAß DIE VORGENANNTTE MASCHINE ALS GEGENSTAND DER VORLIEGENDEN KONFORMITÄTSERLÄRUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN IN DEN AUFGEFÜHRTEN RICHTLINIEN KONFORM IST / CONSIDERANDO LO EXPUESTO EN LAS "INSTRUCCIONES PARA EL USO", DECLARO BAJO MI EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD QUE LA MÁQUINA ANTES IDENTIFICADA COMO OBJETO DE LA PRESENTE DECLARACIÓN SE AJUSTA A LO DISPUESTO POR LAS NORMAS DE LA DIRECTIVAS PRECEDENTEMENTE SEÑALADAS.

**la Minerva®**  
di Chiodini Mario s.r.l.  
L'AMMINISTRATORE UNICO  
FRANCA CHIODINI

## 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

Timbro e Firma

ACQUIRENTE

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.14).
- 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

stamp and signature

THE PURCHASER

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 14).
- 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

Cachet et signature

L'ACQUIREUR

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.14).
- 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.



## GARANTIESCHEIN

(In einem Briefumschlag an **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** senden)

Maschine Mod. \_\_\_\_\_ Seriennummer \_\_\_\_\_  
 Käufer \_\_\_\_\_  
 Wohnsitz \_\_\_\_\_  
 PLZ \_\_\_\_\_ ORT \_\_\_\_\_  
 Strasse \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
 Verkaufsbeleg:  
 Rechnung Nr. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_  
 Kassenzettel Nr. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_  
 Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen.  
 Datum \_\_\_\_\_  
 HÄNDLER \_\_\_\_\_ KÄUFER \_\_\_\_\_  
 Stempel und Unterschrift Stempel und Unterschrift des Bevollmächtigten

**GARANTIEBEDINGUNGEN**

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

A - Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** durchgeführt werden.  
 B - Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.  
 C - Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.

Die Garantie verwirkt :

- Bei Nichteinhaltung der Punkte A-B.
- Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).
- Wenn die Maschine :  
 - mit Wasserstrahl, Dampf oder Wasserebel gereinigt wird,  
 - in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen auf Seite 14).
- Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.
- Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.
- Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** montiert werden.

**GARANTIEUMFANG**

A - Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.  
 B - Die Garantie hängt davon ab, dass **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.  
 C - Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.  
 D - Von der Garantie sind die Verschleissteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.  
 E - Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

(poner en un sobre y enviar a **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**)

Máquina Mod. \_\_\_\_\_ Matr. n. \_\_\_\_\_  
 Comprador \_\_\_\_\_  
 Sede \_\_\_\_\_  
 Calle \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
 Documento de compra:  
 Factura N° \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
 Resguardo Fiscal N° \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
 El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.  
 Fecha \_\_\_\_\_  
 VENDEDOR \_\_\_\_\_ COMPRADOR \_\_\_\_\_  
 Sello y firma Sello y firma del representante legal

**CONDICIONES DE GARANTÍA**

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones :

A - La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**  
 B - El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.  
 C - Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual.

La Garantía decae :

- Por incumplimiento de los puntos A - B.
- Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- Si la máquina se :  
 - somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada  
 - coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales Pág. 14).
- Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
- Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
- Si no se montan Recambios originales **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

**AMPLIACIÓN DE GARANTÍA**

A - La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.  
 B - La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificado de Garantía relleno en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula.  
 C - La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.  
 D - Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.  
 E - Las reparaciones realizadas en el período de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.



## 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 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® 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.14).  
**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® 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 :  
**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 14).  
**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® 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 \_\_\_\_\_ 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'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 :  
**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.14).  
**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® 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.

## GARANTIESCHEIN

Maschine Mod. \_\_\_\_\_ Seriennummer \_\_\_\_\_

Käufer \_\_\_\_\_

Wohnsitz \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_ PLZ \_\_\_\_\_ ORT \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Verkaufsbeleg:

Rechnung Nr. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_

Kassenzettel Nr. \_\_\_\_\_ vom \_\_\_\_\_

**Käufer erklärt hiermit, von den Garantiebedingungen Kenntnis genommen zu haben und diese vorbehaltlos anzuerkennen.**

Datum \_\_\_\_\_

HAÄNDLER

Stempel und Unterschrift

KÄUFER

Stempel und Unterschrift des Bevollmächtigten

### GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie ist nur gültig, wenn die nachfolgenden Bedingungen erfüllt werden :

- A - Installation und Inbetriebnahme müssen vom Kundendienst des autorisierten Händlers von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** durchgeführt werden.
- B - Die Maschine darf nur für die von der BETRIEBSANLEITUNG vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden.
- C - Für eventuellen "auftretenden Schaden und entgangenen Gewinn" kann keine Entschädigung verlangt werden.

Die Garantie verwirkt :

- 1 - Bei Nichteinhaltung der Punkte A-B.
- 2 - Wenn die Maschine mit grösseren Spannungsschwankungen als die zwischen 95% und 105% des Nennwertes liegenden betrieben wird (CEI-Norm 2-3 Juli 1988 gemäss CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Wenn die Maschine :  
- mit Wasserstrahl, Dampf oder Wasserdampf gereinigt wird,  
- in gekühlten Räumen installiert wird (Kühlzellen, Auslagen u.ä.) - (Siehe Raumtemperaturen auf Seite 14).
- 4 - Wenn die Maschine durch äussere Umstände (Herunterfallen, Schläge usw.) beschädigt wird.
- 5 - Wenn von nicht zuständigem Personal an der Maschine herumgebastelt wird.
- 6 - Wenn in der Maschine nicht Originalersatzteile von **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** montiert werden.

### GARANTIEUMFANG

- A - Die Garantie hat eine Dauer von 12 (zwölf) Monaten ab dem Datum des VERKAUFSBELEGES.
- B - Die Garantie hängt davon ab, dass **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, den in allen seinen Teilen, insbesondere in bezug auf das Modell und die Seriennummer, ausgefüllten Garantieschein erhält.
- C - Die Garantie gibt das Anrecht auf den kostenlosen Ersatz von mechanischen Bestandteilen, die nach einer Prüfung durch **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; als fehlerhaft beurteilt werden. Die Transportkosten hin und zurück gehen zu Lasten des Kunden.
- D - Von der Garantie sind die Verschleissteile sowie die elektrischen Komponenten ausgeschlossen.
- E - Während der Garantiezeit ausgeführte Instandstellungen bewirken keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

Máquina Mod. \_\_\_\_\_ Matr. n. \_\_\_\_\_

Comprador \_\_\_\_\_

Sede \_\_\_\_\_

Calle \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Documento de compra:

Factura N° \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Resguardo Fiscal N° \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

**El Comprador arriba citado declara tener conocimiento de las condiciones de Garantía y aceptarlo sin reservas.**

Fecha \_\_\_\_\_

VENDEDOR

Sello y firma

COMPRADOR

Sello y firma del representante legal

### CONDICIONES DE GARANTÍA

La Garantía tiene validez sólo si se respetan las siguientes condiciones :

- A - La instalación y el arranque deben llevarse a cabo por el Servicio de Posventa del Vendedor Autorizado por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
- B - El uso de la máquina debe estar dentro de los previstos en las INSTRUCCIONES DE USO.
- C - Ninguna indemnización puede ser pedida por "causa perjudicial que impida el trabajo" eventual.

La Garantía decae :

- 1 - Por incumplimiento de los puntos A - B.
- 2 - Si la máquina se somete a un funcionamiento con variaciones de Tensión no incluidas entre 95% y 105% del valor Nominal (Norma CEI 2-3 de Julio de 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Si la máquina se :  
- somete a limpieza con chorros de agua, vapor o agua nebulizada  
- coloca en locales refrigerados (celdas, vitrinas y parecidos) - (Ver valores ambientales Pág. 14).
- 4 - Si la máquina sufre daños procedentes de causas externas (caídas, choques etc.).
- 5 - Si personal no Autorizado maneja abusivamente la máquina.
- 6 - Si no se montan Recambios originales **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

### AMPLIACIÓN DE GARANTÍA

- A - La Garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha del DOCUMENTO DE COMPRA.
- B - La Garantía está subordinada a la recepción por parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificado de Garantía relleno en todas sus partes, con especial atención a las informaciones relativas al modelo de la máquina y número de matrícula.
- C - La Garantía otorga el derecho a la sustitución gratuita de los componentes mecánicos reconocidos como defectuosos durante la prueba realizada por **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; los gastos de transporte para la entrega y el nuevo suministro corren a cargo del Cliente.
- D - Están excluidos de la Garantía los componentes de desgaste normal y los componentes eléctricos.
- E - Las reparaciones realizadas en el periodo de Garantía no determinan ni prolongación ni renovación del mismo.





## 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 98/37 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 conoscano le prescrizioni contenute nelle Istruzioni.

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 98/37 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.*

*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 98/37 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.

Remettez 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.

## Allgemeine Hinweise



*Die Arbeiten, die eine mögliche Gefahrensituation für den Bediener darstellen, sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.*

*Alle ordentlichen und ausserordentlichen Wartungsarbeiten an der Maschine dürfen ausschliesslich von Fachleuten auf diesem Gebiet durchgeführt werden, die von uns dazu ermächtigt sind.*

*Gemäss Richtlinie 98/37 CE und spätere Änderungen wird festgehalten, dass: unter "BEDIENER" die Person zu verstehen ist, die die Maschine installiert, betreibt, einstellt, wartet, reinigt, instandsetzt und transportiert.*

*Die Betriebsanleitung ist ein Bestandteil der Maschine und soll diese während der ganzen Lebensdauer bis zum Abbruch begleiten.*

*Bevor Sie die Maschine installieren, betreiben oder warten, lesen Sie bitte die ganze Betriebsanleitung aufmerksam durch.*

*Verhindern Sie, dass die Maschine von Personen betrieben wird, die die Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung nicht kennen.*

*Geben Sie die Betriebsanleitung einem anderen Anwender oder neuen Besitzer weiter.*

*La Minerva s.r.l. haftet nicht für Schäden an Personen, Sachen oder an der Maschine selbst, die wegen oberflächlichem oder Nichteinhalten der in der Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften entstanden sind. Das gleiche gilt für Abänderungen und/oder den Einsatz von nicht bewilligtem Zubehör.*

## Advertencias Generales



Las operaciones que dan lugar a una situación de peligro potencial para los operadores son puestas en evidencia mediante el símbolo antes ilustrado.

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario de la máquina han de efectuarse exclusivamente por parte de Operadores especializados y competentes autorizados por nosotros.

Con arreglo a la directiva 98/37 CE y posteriores actualizaciones se especifica que por "OPERADOR" se entiende la o las personas encargadas de instalar, hacer funcionar, regular, realizar el mantenimiento limpiar, reparar y transportar la máquina.

Las Instrucciones para el Uso forman parte integrante de la máquina y deben acompañarla por toda su vida útil hasta la demolición. **Antes de llevar a cabo cualquier operación de Instalación / Uso / Mantenimiento les recomendamos que lean cuidadosamente estas Instrucciones.** Impedir la utilización de la máquina a los operadores que no conozcan las prescripciones contenidas en las Instrucciones.

Entregar el manual a cualquier otro usuario o propietario de la máquina.

**La Minerva s.r.l.** no tendrá responsabilidad alguna por inconvenientes, roturas, accidentes etc. por falta de conocimiento o de no aplicación de las normas contenidas en las presentes Instrucciones.

Lo mismo es válido para la ejecución de modificaciones, variantes y/o para la instalación de accesorios no autorizados.



## ⚠ 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.

La posizione di lavoro è prospiciente i pulsanti di avviamento e di stop.

**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

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.**

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

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

## ⚠ 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.*

*The working position is in front of the start & stop 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

*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.***

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

## ⚠ 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.

La position de travail est située devant aux boutons de mise en marche et d'arrêt.

**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

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 la société constructrice.**

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

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

## ⚠ Sicherheit des Bedieners

**Vor Arbeitsbeginn muss der Bediener die Position und die Funktionsweise aller Steuerungen sowie die in der "Betriebsanleitung" enthaltenen Merkmale der Maschine sehr gut kennen. Basteln Sie nie an den Sicherheits-vorrichtungen herum.** Die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen, insbesondere diejenigen am Einfüllstutzen, dürfen weder geändert noch entfernt werden.

*Basteln Sie nicht an der Elektrik herum.*

**Vor allen Reinigungs-, Wartungs- und Instandstellungsarbeiten den Netzstecker ausziehen. Die Maschine darf nur von einer Person betrieben werden.** Der Arbeitsplatz befindet sich mit Blick auf die Einschalt- und Stopptasten. Nähern Sie sich der Maschine nicht mit langen Haaren, Armeifen, Ketten, Kravatten, weiten Kleidern usw., da sich diese sehr leicht in den sich bewegenden Maschinenteilen verfangen können. Der Bediener muss eine dem Arbeitsplatz und der Situation angemessene Bekleidung tragen. Der Arbeitsplatz des Bedieners muss immer frei und von fetthaltigen Resten gesäubert sein.

*Der Raum, in dem die Maschine untergebracht ist, darf keine störende blendende und Schattenbereiche, keine durch die vom Käufer installierte Beleuchtung verursachte gefährliche stroboskopische Effekte aufweisen.*

**Der Raum, in dem die Maschine untergebracht ist, darf keine störende blendende und Schattenbereiche, keine durch die vom Käufer installierte Beleuchtung verursachte gefährliche stroboskopische Effekte aufweisen.**

**Der Raum, in dem die Maschine untergebracht ist, darf keine störende blendende und Schattenbereiche, keine durch die vom Käufer installierte Beleuchtung verursachte gefährliche stroboskopische Effekte aufweisen.**

## ⚠ Mechanische und elektrische Störungen

*Vesichern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Alle Änderungen an der Maschine bedürfen der Einwilligung des Herstellers. Die Maschine nie mit einem Wasserstrahl reinigen.*

**Achtung: Im Innern der Maschine beträgt die Spannung 400V. oder 230V!.**

## ⚠ Seguridad del Operador

Antes de empezar el trabajo el Operador debe conocer perfectamente la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina indicadas en las "Instrucciones de Uso".

Nunca alteren los dispositivos de seguridad.

**No eliminen o modifiquen protecciones y dispositivos de seguridad.**

No alteren la instalación eléctrica.

**Antes de cada intervención de limpieza, mantenimiento, reparación des-conectar el enchufe.**

Está prohibido el uso de la máquina en ambientes con atmósfera explosiva.

La posición de trabajo es aquella de frente a los botones de arranque y de parada.

**Para evitar tendencias peligrosas de enredo en los órganos en movimiento de la máquina, no acercarse a los mismos con el pelo, pulseras, cadenas, anillos, corbatas, vestimenta ancha, etc.** El operador, por lo tanto, debe utilizar ropa adecuada al ambiente de trabajo y situación en que se encuentra.

Las zonas de estacionamiento del Operador siempre deben estar libres y limpias, sin residuos oleosos.

**El local donde se ha colocado la máquina no debe tener zonas de sombra, luces deslumbrantes molestas, efectos estroboscópicos peligrosos debidos a la iluminación predispuesta por el comprador.**

## ⚠ Inconvenientes mecánicos y eléctricos

Asegurarse que el voltaje de la toma de corriente corresponda a lo requerido por la máquina (véase chapa).

**Cada intervención de modificación en la máquina debe ser autorizada por la nuestra sociedad.**

**No utilicen nunca chorros de agua para lavar la máquina.**

**Atención: en la máquina hay tensión 400V. o 230V!.**



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).

*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).*

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).

Verwenden Sie Originalersatzteile, die eine gute Funktionsweise und die Sicherheit der Maschine gewährleisten.

Das Zuleitungskabel muss von Zeit zu Zeit genau kontrolliert werden (ein abgenutztes oder defektes Kabel stellt eine grosse elektrische Gefährdung dar).

Utilicen siempre recambios originales que aseguren el funcionamiento perfecto y la seguridad de la máquina. El cable de alimentación debe controlarse cuidadosa y periódicamente (un cable desgastado o no íntegro supone un severo peligro de naturaleza eléctrica).

## ⚠ RISCHI RESIDUI

- Nonostante i segnali d'attenzione, i dispositivi di sicurezza, le protezioni antinfortunistiche le avvertenze e l'addestramento al quale devono essere sottoposti gli operatori la macchina presenta rischi residui, in particolare:
  - rischi di caduta degli utensili durante la fase di montaggio e smontaggio.
  - rischio di taglio alle mani durante la manipolazione dei dischi.
  - rischio dovuto alla presenza di energia elettrica nella macchina;
  - rischio conseguente ad una non corretta rotazione del motore (nel caso di alimentazione TF).

## ⚠ RESIDUAL RISKS

- Despite the warning signals, safety devices and safety guards, the precautions and the training required of operators, the machine does present some residual risks; in particular:
  - risk of utensils falling during assembly and disassembly.
  - risk of cutting the hands while handling the disks."
  - risk due to the presence of electricity in the machine;
  - risk due to incorrect rotation of the motor (in the case of TF input).

## ⚠ RISQUES RÉSIDUELS

- Malgré les signaux d'attention, les dispositifs de sécurité, les protections contre les accidents, les avertissements et la formation devant être assurée aux opérateurs, la machine présente des risques résiduels, et notamment :
  - risques de chute des outils pendant la phase de montage et de démontage ;
  - risque de coupures aux mains pendant la manipulation des disques.
  - risque dérivant de la présence d'énergie électrique dans la machine ;
  - risque dû à la rotation non correcte du moteur (en cas d'alimentation TF).

## ⚠ MASCHINE RESTRISIKEN

- Trotz den Warnsignalen, den Sicherheitsvorrichtungen, den Schutzabdeckungen, den Warnhinweisen und der Schulung, der sich die Bediener unterziehen müssen, weist die Maschine Restrisiken auf, insbesondere:
  - Gefahr des Herunterfallens des Werkzeugs beim Ein- und Ausbau desselben.
  - Gefahr von Schnittverletzungen an den Händen bei der Handhabung der Scheiben"
  - Gefahr durch die an der Maschine wirksame elektrische Energie;
  - Gefahr durch ein nicht korrektes Drehen des Motors (bei Drehstromversorgung).

## ⚠ RIESGOS RESIDUALES

- No obstante las señales de atención, los dispositivos de seguridad, las protecciones contra accidentes, las advertencias y la capacitación recibida por los operadores, la máquina presenta riesgos residuales; de manera especial:
  - riesgos de caída de utensilios durante el montaje y el desmontaje.
  - riesgo de cortes en las manos durante la manipulación de los discos."
  - riesgo debido a la presencia de energía eléctrica en la máquina;
  - riesgo derivado de una incorrecta rotación del motor (en el caso de alimentación TF).

## 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.

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).

## Hinweiszeichen

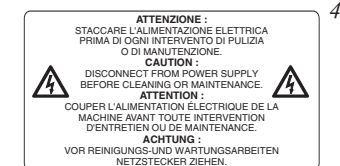
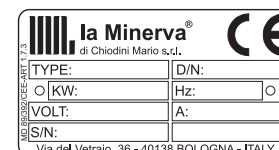
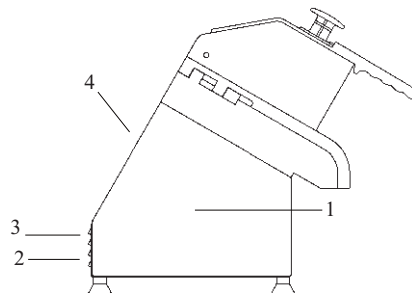
An der Maschine sind mit Ausnahme der Nummern 1 und 2 auslöschbare "Achtung"-Aufkleber angebracht.

Diese Aufkleber müssen vor dem Gebrauch konsultiert werden. (Auf der Zeichnung ist angegeben, wo sie sich befinden)

## Señales de Atención

En la máquina se han colocado pegatinas de "ATENCIÓN" no indelebles (excluidos n°1 y n°2)

Es obligatorio ver las mismas antes de cualquier utilización. (El dibujo abajo indicado muestra su posición en dos tipos de máquinas).



**Dispositivi di sicurezza e protezioni antinfortunistiche**

L'illustrazione sottostante indica tutte le protezioni e i dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina.

Sensori magnetici di sicurezza che interrompono il ciclo all'apertura del coperchio e della leva.(Fig. A -Rif.1-2)

**⚠ È ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE LE PROTEZIONI ANTI-FORTUNISTICHE MECCANICHE CON CORPI CONTUNDENTI (CACCIAVITI COLTELLI, ECC.) CON L'INTENTO DI RAGGIUNGERE PARTI IN MOVIMENTO E DISATTIVARE O MANOMETTERE IL SENSORE MAGNETICO (FIG.A-RIF.1-2).**

**Safety devices and protections**

*The picture below shows all the protections and safety devices installed on the machine.*

Safety magnetic sensors stopping the cycle when cover is opened and lever is released.(Fig. A -Rif.1-2)

**⚠ NEVER TAMPER WITH THE MECHANICAL SAFETY PROTECTIONS WITH BLUNT OBJECTS (SCREWDRIVERS, KNIVES, ETC.) TRYING TO REACH MOVING PARTS INSIDE THE MACHINE, TURN OR TAMPER THE MAGNETIC SENSOR (FIG.A-RIF.1-2).**

**Dispositifs de sécurité et protections contre les accidents**

L'illustration ci-dessous indique toutes les protections et tous les dispositifs de sécurité présents sur la machine.

Capteurs magnétiques de sécurité qui arrêtent le cycle quand le couvercle est ouvert et le levier est déclenché (Fig. A -Rif.1-2)

**⚠ IL EST ABSOLUMENT INTERDIT D'INTERVENIR SUR LES PROTECTIONS MECANQUES ( AVEC DES CORPS CONTONDANTS (P.EX. TOURNE-VIS, COUTEAUX, ETC.) DANS LE BUT D'ATTEINDRE LES ORGANES DE MOUVEMENT ET DE DESACTIVER OU D'INTERVENIR ABUSIVEMENT SUR LE CAPTEUR MAGNÉTIQUE (FIG.A-RIF.1-2).**

**Sicherheitsvorrichtungen und unfallschutz**

*In der nachstehenden Illustration sind alle Schutzabdeckungen und Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine gezeigt.*

Sicherheits-Magnetsensoren, die den Zyklus beim Öffnen des Deckels und des Hebels unterbrechen (Abb. A - Pos. 1-2).

**⚠ ES IST STRIKT VERBOTEN, MIT SPITZEN GEGENSTÄNDEN (SCHRAUBENDREHER, MESSER USW.) AN DEN MECHANISCHEN UNFALLSCHUTZABDECKUNGEN ZU HANTIEREN, UM AN BEWEGLICHE TEILE HERANZU KOMMEN, UND DEN SCHALTER AUSSER FUNKTION ZU SETZEN ODER DARAN ZU MANIPULIEREN (Abb. A - Pos. 1-2).**

**Dispositivos de seguridad y de protección contra accidentes**

En la siguiente ilustración se indican todos los dispositivos de protección y seguridad que se encuentran presentes en la máquina.

Sensores magnéticos de seguridad que interrumpen el ciclo con la apertura de la tapa y de la palanca (Fig. A -Rif.1-2)

**⚠ ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO ALTERAR LOS DISPOSITIVOS MECÁNICOS DE PROTECCIÓN CONTRA ACCIDENTES MEDIANTE ELEMENTOS CONTUNDENTES (DESTORNILLADORES, CUCHILLOS, ETC.) A FIN DE OBTENER ACCESO A PIEZAS MÓVILES, ASÍ COMO DESACTIVAR O MODIFICAR EL SENSOR MAGNÉTICO (FIG. A- REF.1-2).**



A



## Caratteristiche tecniche

## Technical Features

## Caracteristiques Techniques

## Allgemeine Hinweise

## Características Técnicas

### Uso previsto

La macchina è costruita per la lavorazione di ortaggi (escluso quelli in foglia) e formaggi freschi tramite dischi di taglio adeguati al tipo di lavorazione e pezzatura richiesta. Inoltre la macchina può grattugiare: pane, frutta secca, nocciole, cioccolato, formaggi stagionati ecc.

### Recommended use

*The machine is designed to process vegetables (with the exception of leafy vegetables) and fresh cheeses. Different cutting disks may be used according to the type of processing desired. In addition, the machine can grate: bread, nuts, chocolate, ripened cheeses etc.*

### Utilisation Prevue

L'appareil est prévu pour la préparation de légumes (à l'exception des légumes à feuilles) et fromages frais, par l'intermédiaire de disques de coupe adaptés au type de transformation et à la taille requise. Il est également en mesure de râper les fromages à pâte dure et de préparer des brisures de fruits secs, de noisettes, de chocolat, etc. ainsi que de la chapelure.

### Einsatzbereich

*Die Maschine wurde zur Verarbeitung von Gemüse (ohne Blattgemüse) und Frischkäse konstruiert und mit Schneidscheiben für die verschiedenen Verarbeitungsarten und Stückgrößen ausgerüstet. Die Maschine kann zudem Brot, Trockenfrüchte, Haselnüsse, Schokolade, Hartkäse usw. reiben.*

### Utilización prevista

La máquina está prevista para procesar hortalizas (excluidas aquellas en hojas) y quesos frescos mediante discos de corte adecuados para el tipo de preparación y pesos requeridos. Además, la máquina puede rallar: pan, fruta seca, avellanas, chocolate, quesos madurados, etc. etc.



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 è prospiciente la leva pressamerce.



*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.*



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.

Durant le travail, l'opérateur doit se trouver face à la bouche de l'appareil.



*Jeder andere Gebrauch ist als unzulässig zu betrachten und kann sowohl der Maschine wie auch dem Bediener Schaden zufügen.*

*Es sollten immer nur die mitgelieferten Zubehörteile verwendet werden.*

***Die Maschine darf jeweils nur von einer Person bedient werden.***

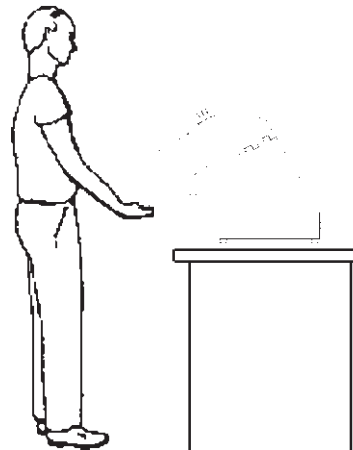
*Zum Bedienen muss die Person vor der Maschine stehen.*



Cualquier uso distinto al indicado debe considerarse como no previsto y puede ocasionar daños a la máquina y a los Operadores.

Es oportuno utilizar siempre y sólo los accesorios suministrados.

La posición de trabajo y de mando del operador tiene que ser delante de la máquina.



**Valori ambientali**

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

**Temperatura compresa tra +5°C e +45°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 +45°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 +45°C.**

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

**Raumtemperaturen**

*Die Maschine arbeitet am besten bei folgender Raumtemperatur und Feuchtigkeit:*

**Temperatur von +5°C bis +45°C.**

**Feuchtigkeit von 30% bis 90%.**

**Valores ambientales**

La máquina trabaja de manera correcta dentro de los siguientes valores ambientales:

**Temperatura incluida entre +5° y +45°C.**

**Humedad entre 30% y 90%.**

**Fabbricante / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante**

**la Minerva®**

di Chiodini Mario s.r.l.

Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2

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.

**Kundendienst**

*Für alle hier beschriebenen oder nicht beschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten, wenden Sie sich am besten immer an Ihren Fachhändler.*

**Servicio Posventa**

Les aconsejamos que tomen contacto siempre con el Concesionario donde se ha comprado la máquina, para todas aquellas operaciones de asistencia y mantenimiento no descritas o indicadas en este manual.



## 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. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo.

## 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. The goods travel at owner's risk, even if they are supplied carriage free.

## 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 parfait état. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si

## Transport Installation Abbruch



Diese Anweisungen sind allen Personen mitzuteilen, die Maschine transportieren und installieren.

### Verpackung und Transport

Für den Transport ist die Maschine in einem Karton mit den Hinweisen "ALTO" und "FRAGILE" verpackt. Die auf diese Weise verpackte Maschine kann von ein bis zwei Personen von Hand, oder maximal drei Maschinen aufeinander gestapelt auf einem Handwagen transportiert werden.

### Lagerung

Die verpackte Maschine in einem geschlossenen Raum durch Holzstücke vom Boden getrennt lagern. Raumtemperatur und-feuchtigkeit (-5°C bis +60°C ; 30% bis 90%).

### Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen. Den auf der Verpackung aufgedruckten Pfeil "ALTO" beachten.

Höchstens drei Kartons aufeinander stapeln. Die unverpackte Maschine ist stabil und mit einem Tuch bedeckt zu lagern.

### Empfang

Die Verpackung besteht aus geeignetem Material und wurde von fachkundigem Personal ausgeführt: Deshalb verlassen die Maschinen das Haus vollständig und in einwandfreiem Zustand. Die Waren reisen auf Gefahr des

## Transporte Instalación Demolición



Comunicar las presentes instrucciones a todo el personal implicado en el transporte e instalación de la máquina.

### Embalaje y Transporte

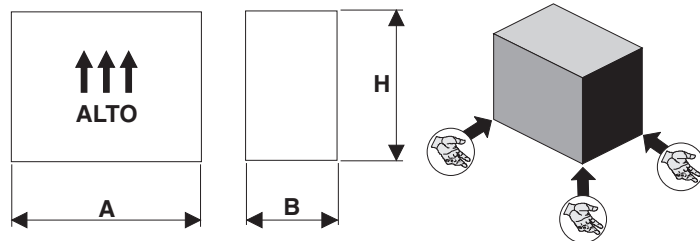
La máquina se prepara para el transporte en un embalaje de cartón en el cual se indican las instrucciones "ALTO" y "FRAGIL". La máquina embalada de esta forma puede ser transportada a mano por uno o dos operadores. Las máquinas también pueden ser apiladas en número máximo de tres utilizando una carretilla de desplazamiento manual.

### Almacenamiento

Almacenar la máquina embalada en local cerrado y cubierto, aislada del suelo por medio de travesaños de madera o material parecido. Temperatura y humedad corrientes (-5°C +60°C; entre 30% y 90%). **No volcar la envoltura.** Controlar la flecha «ALTO» impresa en el cartón. Apilar hasta máx. tres embalajes. La máquina sin embalaje debe posicionarse de manera estable y cubierta por medio de una pieza de tela.

### Recepción

El embalaje está constituido por material adecuado y realizado por personal experto: las máquinas salen completas y en condiciones perfectas. La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador, aunque entregada franco domicilio de



Scatola cartone tipo Americano / Carton box / Caisse carton type Américain / Karton amerikanischer Art / Caja de cartón tipo Americano

Modello Macchina Machine Model Modèle Machine Maschinenmodell Modelo Máquina	Dimensioni Size Dimensions Abmessungen Dimensiones	A	B	H	N° Scatole N° of Boxes Nbre° Caisses Anz. Kartons N° cajas	Peso netto imballo (Kg) Box net weight (Kg) Poids net emballage (kg) Nettogewicht Verpackung (kg) Peso neto embalaje (Kg)
C/E TV		560	380	570	1	4



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 deve essere sollevata manualmente come indicato nelle figure sottostanti o eventualmente con l'uso di un carrellino, onde evitare qualsiasi tipo di danneggiamento.

È quindi sconsigliato l'uso di dispositivi di sollevamento (muletti, ganci di carro-ponti, ecc) a contatto diretto con la macchina.

*In any case, for the qualitycontrol 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

*Always lift the machine manually as shown in the pictures below, or with the aid of lifting bands, in order to avoid any kind of damage. Do not use lifting systems (fork lift trucks, hooks of bridge cranes, etc.) in direct contact with the machine.*

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 déballage, 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) Démonter 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 doit être soulevée manuellement comme il est indiqué dans les figures ci-dessous ou bien à l'aide de bande de levage, afin d'éviter d'endommager la machine. Eviter l'emploi d'engins de manutention (p.ex. chariots à fourche, crochets de ponts roulants, etc.) au contact direct de la machine.



*Käufers, auch wenn die Lieferung frei Haus erfolgt. Zur Qualitätskontrolle des Transportes und bei versicherten Transporten halten Sie sich bitte an folgende Hinweise :*

- 1) *Beim Wareneingang die Verpackung auf Beschädigung prüfen, bevor die Maschine ausgepackt wird. Ist dies der Fall, die Waren mit Vorbehalt entgegennehmen und eventuelle offensichtliche Beschädigungen fotografieren;*
  - 2) *Auspacken und den Inhalt mit der Verpackungsliste vergleichen;*
  - 3) *Die Maschinenteile auf Transportschäden prüfen und dem Spediteur eventuelle Schäden innerhalb von 3 Tagen nach Erhalt mit Einschreibebrief mit Rückschein melden, wobei auch die Photos mitzusenden sind. Das gleiche Schreiben an la Minerva s.r.l. faxen. Nach Ablauf dieser Frist von 3 Tagen werden keine Schadenmeldungen für Transportschäden mehr angenommen.*
- Nach Ablauf von 10 Tagen nach Erhalt der Waren werden keine Reklamationen mehr angenommen. Für eventuelle Streitfälle ist ausschließlich der Gerichtsstand Bologna (Italien) zuständig.*

## Innerbetrieblicher Transport

*Um Beschädigungen jeglicher Art zu vermeiden, werden die Maschinen von Hand gehoben und getragen, wie die folgenden Abbildungen zeigen. Vom Einsatz von Hebezeugen (Gabelstapler, Haken von Hebevorrichtungen usw.) zum Transport der unverpackten Maschine wird deshalb abgeraten.*

éste último. Sin embargo, para el control de la calidad de los servicios de transporte y para el caso en que estuviera asegurada, cumplir las siguientes advertencias :

- 1) A la recepción de la máquina, antes de proceder al desembalaje, verificar en seguida si la caja resulta dañada: en caso positivo retirar la mercancía con precaución, produciendo pruebas fotográficas de eventuales daños aparentes.
- 2) Desembalar, verificando el contenido con las listas de embalaje.
- 3) Controlar que los componentes de la máquina no hayan sufrido daños durante el transporte y notificar, dentro de 3 días de la recepción, los daños eventuales al transportista por medio de carta certificada con acuse de recibo, presentando simultáneamente pruebas fotográficas documentadas. La misma información ha de transmitirse por medio de un fax a la Minerva s.r.l. Ninguna información en cuanto a los daños sufridos durante el transporte podrá considerarse después de 3 días de la entrega. Pasados 10 días de la recepción de la mercancía no se aceptarán reclamaciones. Para cualquier pleito o controversia será competente exclusivamente el Tribunal de Bolonia (Italia).

## Desplazamiento

La máquina debe ser elevada manualmente de la manera ilustrada en la siguiente figura, eventualmente mediante el uso de un carro, a fin de evitar el riesgo de que sufra daño.

Por lo tanto se desaconseja el uso en contacto directo con la máquina de equipos de elevación tales como carretillas elevadoras, ganchos de puentes grúa, etc.





## Collegamento

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.

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

## Posizionamento della macchina

La macchina giunge a destinazione interamente assemblata, quindi non necessita di interventi di tipo Meccanico particolari

Lo spazio libero previsto attorno alla macchina deve essere adeguato per rendere agevoli tutte le operazioni di lavoro e di manutenzione (1 mt. sul lato in cui l'operatore deve agire).

Il posizionamento della macchina deve essere stabile, verticale e protetto da eventuali vibrazioni di origine meccanica.

**⚠** SI RICORDA CHE È VIETATO A CHIUNQUE AVVICINARSI ALLE PARTI IN MOVIMENTO DELLA MACCHINA DURANTE IL LAVORO; OCCORRE PRIMA TOGLIERE TENSIONE TRAMITE L'APPOSITO PULSANTE D'ARRESTO PIÙ AVANTI DESCRITTO.

## Connection

*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.*

**⚠** *Verify and, if necessary, adjust the earth system of the place where the machine will be installed.*

## Machine installation

*The machine is delivered entirely assembled, so there is no need for special mechanical operations, Leave a clear area (at least 1 m on the operator side) around the machine for working, cleaning and servicing operations.*

*he machine must be installed on a stable, vertical basis, protected from possible mechanical vibrations.*

**⚠** NEVER TRY TO REACH MOVING PARTS INSIDE THE MACHINE WHILE THE MACHINE IS RUNNING. FIRST OF ALL, CUT THE CURRENT OFF BY MEANS OF THE STOP BUTTON DESCRIBED IN THE NEXT CHAPTER.

## Branchement

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.

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

## Mise en place de la machine

La machine arrive à destination entièrement assemblée, elle ne nécessite donc aucune intervention mécanique particulière, L'espace libre prévu autour de la machine doit être propre à permettre toutes les opérations de travail et d'entretien (1 m. du côté où l'opérateur doit travailler). La machine doit être mise en place de manière stable, en position verticale, sans vibrations d'origine mécaniques.

**⚠** RAPPELONS QU'IL EST INTERDIT DE S'APPROCHER DES PARTIES EN MOUVEMENT DE LA MACHINE PENDANT LE FONCTIONNEMENT. IL FAUT D'ABORD COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AU MOYEN DU BOUTON D'ARRÊT DÉCRIT PLUS LOIN.

## Anschluß

*Die Maschine ist mit einem Netzstecker ausgerüstet.*

*Die verwendeten Typen sind in der Abbildung schematisch dargestellt.*

**⚠** *Kontrollieren und die Erdung des Installationsortes der Maschine eventuell durch einen Elektriker anpassen lassen.*

## Positionieren dermaschine

*Die Maschine kommt vollständig montiert am Bestimmungsort an, daher sind keine besonderen mechanischen*

*Um die Maschine herum muss ausreichend Platz vorgesehen werden, um alle Arbeits- und Wartungsvorgänge bequem ausführen zu können (1 m auf der Bedienerseite).*

*Die Maschine muss stabil und senkrecht aufgestellt und gegen eventuelle Vibrationen mechanischen Ursprungs geschützt werden.*

**⚠** ES IST VERBOTEN, WÄHREND DER ARBEIT AN BEWEGLICHE TEILE DER MASCHINE HERANZUGEHEN; DAZU MUSS DIE MASCHINE MIT DEM WEITER VORN BESCHRIEBENEN HALTKNOPF AUSGESCHALTET WERDEN.

## Conexión

La máquina está provista de enchufe para el enlace a la toma de corriente de la red eléctrica.

Los tipos utilizados son aquéllos que se ilustran esquemáticamente en la figura.

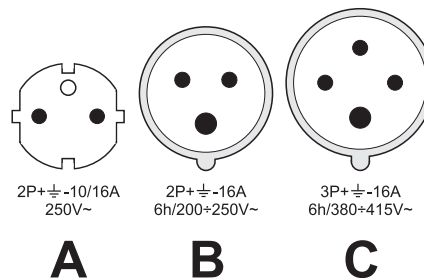
**⚠** *Controlar y eventualmente adaptar la instalación de tierra a la red eléctrica del lugar de instalación de la máquina.*

## Emplazamiento de la máquina

La máquina llega a destino enteramente ensamblada, por lo que no requiere particulares intervenciones de tipo mecánico, El espacio libre en torno a la máquina debe ser adecuado para facilitar la ejecución de todas las operaciones de trabajo y de mantenimiento (debe quedar 1 m de espacio libre en la parte en que interviene el operador).

El emplazamiento de la máquina debe ser estable, vertical y protegido contra posibles vibraciones de origen mecánico.

**⚠** SE RECUERDA QUE ESTÁ PROHIBIDO APROXIMARSE A LAS PIEZAS MÓVILES DE LA MÁQUINA DURANTE SU FUNCIONAMIENTO. PARA ELLO, ANTE TODO DEBE INTERRUMPIRSE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA MEDIANTE EL RESPECTIVO BOTÓN DE PARADA AL QUE SE HARÁ REFERENCIA MÁS ADELANTE.





Effettuato il posizionamento della macchina, procedere secondo la seguente successione:

- Allacciamenti elettrici
- Avviamento
- Verifica del senso di rotazione
- Verifica dell'efficienza dei dispositivi di Sicurezza
- Accensione.

*Once you have installed the machine, follow these procedure :*

- *Electric connection*
- *Starting*
- *Check the rotation direction*
- *Verify that safety devices are in place and effective*
- *Turn the machine on.*

La mise en place de la machine achevée, effectuer les opérations suivantes dans l'ordre :

- Branchements électriques
- Mise en service
- Contrôle du sens de rotation
- Contrôle de l'efficacité des dispositifs de sécurité
- Mise en marche.

*Wenn die Maschine aufgestellt ist, in dieser Reihenfolge vorgehen:*

- *Elektroanschlüsse*
- *Start*
- *Überprüfung der Drehrichtung*
- *Überprüfung der Wirksamkeit der Sicherheitsvorrichtungen*
- *Einschalten.*

Una vez emplazada la máquina se deberán efectuar en sucesión las siguientes operaciones:

- Enlaces eléctricos
- Arranque
- Control del sentido de rotación
- Control de eficacia de los dispositivos de seguridad
- Encendido

## 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" (pag.30)

**I diversi tipi di materiale costituenti la macchina dovranno venire portati in discariche adeguate.**

**In ogni caso informarsi 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 pages 30 for reference.*

***The different types of material must be sent to suitable dumps.***

***In any case, always comply with the governing laws of the country where the machine is installed.***

## 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" pages 30.

**Les différents types de matériau composant la machine devront être portés dans des décharges appropriées. En tout état de cause, se renseigner et se conformer à la législation en vigueur dans le lieu d'installation de la machine.**

## Abbruch

*Die Maschine besteht aus verschiedenen Materialien. Nachfolgend werden die wichtigsten Materialien nach Typen aufgelistet, damit diese richtig entsorgt werden können.*

*Die Nummern beziehen sich auf die Abbildungen im Kapitel "Ersatzteile", Seite 30.*

***Das Schmieröl im Untersetzungsgetriebe nicht im Freien vernichten. Halten Sie sich in jedem Fall an die Gesetzgebung in Ihrem Land.***

## Demolición

La máquina está construida con varios materiales. A continuación se indican los más importantes, dependiendo del tipo de máquina para su eliminación correcta. Para las referencias véanse las tablas del capítulo recambios en pág. 30.

**Los diferentes tipos de material que componen la máquina deberán llevarse a vertederos adecuados.**

**En todos los casos, informarse y cumplir con la legislación vigente en el lugar de instalación de la máquina.**

MATERIALI / MATERIALS / MATERIAUX / MATERIALIEN / MATERIALES	
LEGA AL-SI / AL-SI ALLOY / ALLIAGE AL-SI / AL-SI LEGIERUNG / ALEACION AL-SI	19-20-21-22
ACC. AISI 304 / STEEL AISI 304 / ACIER AISI 304 / ROST.STAHL AISI 304 / ACERO AISI 304	24-25-26-27-29
FERRO (Fe37B) / IRON (Fe37B) / FER (Fe37B) / EISEN (Fe37B) / HIERRO (Fe37B)	23
GOMMA / RUBBER / CAOUTCHOUC / GUMMI / CAUCHO	6-8
PLASTICA / PLASTIC / PLASTIQUE / KUNSTOFF / PLASTICO	2-3
CUSCINETTI / BEARINGS / ROULEMENTS / LAGER / COJINETES	15
CAVI ELETTRICI / ELECTRIC CABLES / CABLES ELECTR. / STROMKABEL / CABLES ELECTRICOS	18
MOTORI / MOTORS / MOTEURS / MOTOREN / MOTORES	7



## ACCESSORI DISCHI E GRIGLIE

### DISCHI PER AFFETTARE serie "E" 1 Lama falcata.

Dischi E1S e E2S per salame, funghi, verza, cicoria

Disco E5 per pompodoro, limoni, arance, mele, banane, pompelmi, ananas.

### DISCHI PER AFFETTARE serie "E" 1, 2 o 3 lame

Per patate chips, patate, rape cavoli, cetrioli, carote, carciofi, cipolle, funghi, zucchine melanzane finocchi.

Dischi E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14

### DISCHI ONDULATI serie "E/O" 1 o 2 lame

Per ottenere fette di frutta e verdura di vario spessore ondulate.

Dischi E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O

### DISCHI PER TAGLIO FIAMMIFERO serie "H"

Per sedano, zucchine, barbabietole, radici amare, carote, patate, rape.

Dischi H2,5 x 2,5 H4 X 4 H6 X 6 H8 X 8 H10 X 10

### DISCHI PER GRATTUGGIARE E SFILACCIARE serie "Z-V"

Per carote, sedano, patate, rape, barbabietole, cavolo rosso, radici, groviera,.....

Dischi Z2, Z3, Z4, Z7

Disco "V", per parmiggiano, pane secco, mandorle, cioccolato.

### DISCHI PER TAGLIO A BASTONCINO serie "B"

Per patate fritte, carote, zucchine.

Da usare in combinazione con un disco "E" (E6, E8, E10) per ottenere bastoncini 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 mm. Usando un disco della serie E/O si ottengono bastoncini con 2 lati ondulati.

Dischi B8 X 8, B10 X 10, B12 X 12 B20 X 20

### DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI serie "D"

Per minestrone, macedonie, insalate giardiniera. Da usare in combinazione con un disco "E" (E8, E10, E14) per ottenere cubetti 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14mm Usando un disco della serie E/O si ottengono cubetti con 2 lati ondulati.

Dischi D8X8, D10X10, D12X12, D20X20.

### DISCHI PER SFILACCIARE serie "P-Z" e "4PZ"

Per formaggi fusi, formaggi vari, mozzarella... Per una sfilacciatura mista: dischi 4PZ PZ7

Taglio a "spaghetti": dischi teflonati 4PZ5, 2PZ8, 4PZ8.

Per tutti i dischi, la cifra dopo la lettura indica l'altezza di taglio in mm.

## ACCESSORIES DISKS AND GRILLS

### SLICING DISKS series "E"; 1 curved blade.

Disks E1S and E2S for salami, mushrooms, Savoy cabbage, chicory.

Disks E5 or tomatoes, lemons, oranges, apples, bananas, grapefruits, pineapples

### SLICING DISKS series "E"; 1, 2 or 3 blades

For potato crisps, potatoes, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, artichokes, onions, mushrooms, courgettes, aubergines, fennel.

Disks E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14

### CORRUGATED SLICING DISKS series "E/O"; 1 OR 2 blades .To obtain ridged fruit and vegetables slices for various thicknesses

Disks E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O

### JULIENNE DISKS series "H";

For celery courgettes, beets, bitter roots, carrots, potatoes, turnips...

Disks H2,5 x 2,5 H4 X 4 H6 X 6 H8 X 8 H10 X 10

### GRATING AND SHREDDING DISKS series "Z" and "V"

For celer carrots courgettes, , potatoes, turnips beets, red cabbage, roots, Swiss cheese

Disks Z2, Z3, Z4, Z7

Disk "V" for Parmesan cheese, dry bread, almonds, chocolate.

### STICK-CUTTING DISKS series "B"

For potatoes carrots courgettes. To be used in combination with an "E" disk (E6, E8, E10) to obtain 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 mm sticks, Using disk from the E/O series will produce sticks with two ridged sides.

Disks B8 X 8, B10 X 10, B12 X 12 B20 X 20

### DICING DISKS series "D"

For minestone, fruit salads, pickles... To be used in combination with an "E" disk "E"8 (E8, E10, E14) to obtain 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14mm diced cubes. Using a disk from the "E/O" series will produce cubes with two ridged sides. Disks D8X8, D10X10, D12X12, D20X20.

### SHREDDING DISKS series "PZ" and "4PZ"

For processed cheese, various types of cheese, mozzarella. For mixed shredding disks PZ4, PZ7. "Spagetti" cut. teflon, coated disks 4PZ5, 2PZ8, 4PZ8.

For all disks, the number after the letter indicates the cutting height in mm.

## ACCESSOIRES DISQUES ET GRILLES

### DISQUES DE DECOUPE EN TRANCHES serie "E" 1 lame courbe

Disques E1S e E2S pour saucissons, champignons, choux, chicoree, etc...

Disque E5 pour tomates, citrons, oranges, pommes, bananes, pamplemousses, ananas, etc...

### DISQUES DE DECOUPE EN TRANCHES serie "E" ; 1, 2 o 3 lames

Pour pommes de terre (chips), navets choux, concombres, carottes, artichauts, oignons, champignons, courgettes, aubergines, fenouil, etc... Disques E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14

### DISQUES ONDULES DE DECOUPE EN TRANCHES serie "E/O" ; 1 ou 2 lames.

Pour obtenir des tranches de fruits et de legumes ondules de differentes epaisseurs

Disques E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O

### DISQUES E DECOUPE JULIENNE serie "H".

Pour céleri, courgettes, betteraves, céleri-rave, carottes, pomme de terre, navets, etc...

Disques H2,5 x 2,5 H4 X 4 H6 X 6 H8 X 8 H10 X 10

### DISQUES A RAPER ET EFFILOCHER serie "Z" et "V"

Pour carottes, céleri, ,pomme de terre, navets, courgettes, betteraves, choux rouge, céleri-rave, gruyere, etc. Disques Z2, Z3, Z4, Z7.

Disques "V" pour parmesan, pain rassis, amandes, chocolat, etc..

### DISQUES DE DECOUPE EN BATONNETS serie "B"

Pour pommes de terre (frites) , carottes, courgettes, etc.. A utiliser avec un disque "E" (E6, E8, E10) pour obtenir des batonnets de 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 mm.

L'utilisation d'un disque de la série E/O permet d'obtenir des batonnets a deux cotés ondulés.

Disques B8 X 8, B10 X 10, B12 X 12 B20 X 20

### DISQUES DE DECOUPE EN CUBES serie "D"

Pour les legumes de potage, les macedoinés de fruits, les salades, les jardinières de legumes, etc... A utiliser avec un disque "E" (E8, E10, E14) pour obtenir de cubes 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14 et 20x20x14mm.

L'utilisation d'un disque de la série E/O permet d'obtenir des cubés à deux côtés ondulés.

Disques D8X8, D10X10, D12X12, D20X20.

### DISQUES A EFFILOCHER serie "PZ-4PZ"

Pour fromage a pâte cuite, fromages divers et mozzarella. Pour l'effilochage mixte: 4PZ et PZ7. Pour le coupe "spagetti": disques teflonisés 4PZ5, 2PZ8, 4PZ8.

Pour tous les disques, le chiffre placé après la lettre indique le hauteur de coupe en mm.

## ZUBEHÖR AUFSCHNITTSCHNEIBEN UND GITTER

### SCHEIBENSCHNEIDER Serie "E"; 1 Sichelmesser.

Scheiben E1S und E2S für Hartwurst, Plize, Wirsing, Zichorie...

Scheibe E5 für Tomaten, Zitronen, Orangen, Apfel, Bananen, Grapefruits, Ananas..

### SCHEIBENSCHNEIDER Serie "E"; 1, 2 oder 3 Messer.

Für Kartoffelchips, Kartoffeln, Rübren, Kohl, Gurken, Karotten, Artischochen, Zwiebeln, Plize, Zucchini, Auberginen, Fenchel,...

Scheiben E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14

### GEWELLTE SCHEIBENSCHNEIDER Serie "E/O"; 1 oder 2 Messer.

Für gewellte Obst- und Gemüseschiben in verschiedener Dicke.

Scheiben E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O.

### STIFTSCHNEIDER Serie "H"

Für Sellerie, Zucchini, Rote Ruben, Rettiche Karotten, Kartoffeln, Ruben,....

Scheiben H2,5 x 2,5 H4 X 4 H6 X 6 H8 X 8 H10 X 10

### SCHEIBEN ZUM REIBEN UND ZERFASERN Serie "Z" und "V"

Für Karotten Sellerie, Kartoffeln, Ruben, Rote Ruben, Wurzeln, Greayerer,...

Scheiben Z2, Z3, Z4, Z7

Scheibe "V", für Parmesan, Trockenbrot, Mandeln, Schokolade,...

### STABCHENSCHNEIDER Serie "B"

Für Pommes frites, Karotten, Zucchini, .... In Kombination mit einer Scheibe "E" (E6, E8, E10) mm zu verwenden, um Stabchen 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie E/O bekommt man Stabchen mit zwei gewellten Seiten.

Scheiben B8 X 8, B10 X 10, B12 X 12 B20 X 20

### WURFELSCHNEIDER Serie "D"

Für Minestrone, Obstsalat, Gemüsesalat,.... In Kombination mit einer Scheibe "E" (E8, E10, E14) zu verwenden um Würfel 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14, 20x20x14mm zu bekommen. Bei Verwendung einer Scheibe der Serie E/O bekommt man Würfel mit zwei gewellten Seiten.

Scheiben D8X8, D10X10, D12X12, D20X20

### SCHEIBEN ZUM ZERFASERN Serie "PZ und 4PZ"

Für Schmelzkase, diverse, Kasesorten, Mozzarella,...

Für gemischtes Zerfasern: Scheiben PZ4, PZ7 "Spagetti-Schnitt". teflonbeschichtete Scheiben 4PZ5, 2PZ8, 4PZ8

Die Zahl hinter dem Buchstaben gibt bei allen Scheiben die Schnitthöhe in mm an.

## ACCESSORIOS DISCOS Y REJILLAS

### DISCOS PARA REBANAR serie "E"; una cucilla curva

Discos E1S y E2S para salame, hongos, col, achicoria. Discos E5 para tomates, limones naranjas, manzanas, bananas, pomelos, ananás, etc..

### DISCOS PARA REBANAR serie "E"; una, dos o tres cuchillas.

Para patatas, chips, nabos, berza, pepinillos, zanahorias, alcauciles, cebollas, hongos, calabacines, berenjenas, hinojo, etc..

Discos E1, E2, E3, E4, E6, E8, E10, E14

### DISCOS ONDULADOS PARA REBANAR serie "E/O"; una o dos cuchillas.

Para obtener rebanadas ondulado de fruta y verdura de diferentes espesores

Discos E3/O, E4/O, E6/O, E8/O, E10/O.

### DISCOS PARA CORTE CERILLA serie "H"

Para apio, calabacines, remolacha, raíces amargas, zanahorias, patatas, nabos, etc..

Discos H2,5 x 2,5 H4 X 4 H6 X 6 H8 X 8 H10 X 10.

### DISCOS PARA RALLAR Y DESHILACHAR serie "Z" y "V"

Para zanahorias, apio, patatas, nabos, remolacha, col roja, raíces, queso de gruyère, etc... Discos Z2, Z3, Z4, Z7.

Disco "V" para queso parmesano, pan seco, almendras, chocolate, etc..

### DISCOS PARA CORTE EN BASTONCITOS serie "B"

Para patatas fritas, zanahorias, calabacines, etc... A utilizar en combinación con un disco "E" (E6, E8, E10) mm para obtener bastoncitos 6 x 6, 8 x 8, 10 x 10 mm. Usando un disco de la serie E/O se obtienen bastoncitos con dos lados ondulado.

Discos B8 X 8, B10 X 10, B12 X 12 B20 X 20

### DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS serie "D"

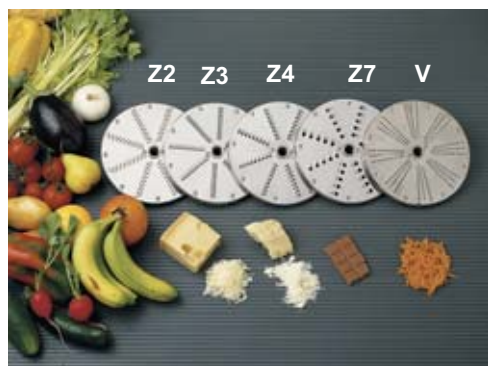
Para minestrone, macedonias, ensaladas jardineras, etc... A utilizar en combinación con un disco "E" (E8, E10, E14) para obtener cubitos 8x8x8, 10x10x10, 12x12x14 et 20x20x14mm. Usando un disco de la serie E/O se obtienen cubitos con dos lados ondulado.

Discos D8X8, D10X10, D12X12, D20X20.

### DISCOS PARA DESHILAR serie "PZ-4PZ"

Para quesos fundidos, quesos varios, mozzarella, etc... Para deshilado mixto: discos PZ4 y PZ7. Corte tipo "espaguetis": discos teflonados PZ5, 2PZ8 y 4PZ8.

Para todos los discos la cifra sucesiva a la letra indica la altura de corte en mm.



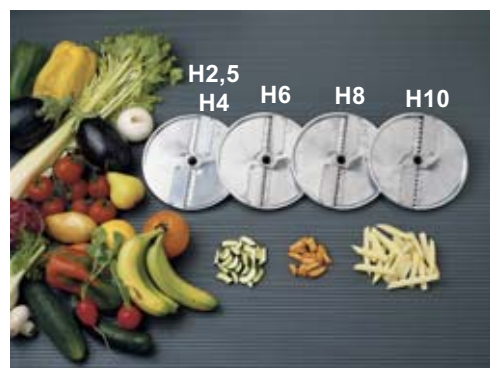
DISCHI (Z-V) PER GRATTUGGIARE E SFILACCIARE



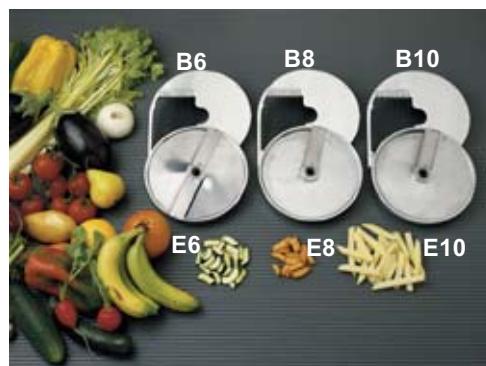
DISCHI (E) E5 CON LAMA FALCATA PER AFFETTARE



DISCHI (E) (E-S) CON LAMA FALCATA PER AFFETTARE



DISCHI (H) TAGLIO A FIAMMIFERO



DISCHI (E)+GRIGLIE (B) TAGLIO BASTONCINO



DISCHI (E)+GRIGLIE (B) TAGLIO A CUBETTI



DISCHI (E) PER AFFETTARE



DISCHI (E) PER AFFETTARE



DISCHI (E-O) TAGLIO ONDULATO



## Uso della macchina

**⚠** Prima di procedere ad una qualsiasi lavorazione di un prodotto, è necessario scegliere il tipo di accessorio per il taglio.

Per affettare, grattugiare, sfilacciare: sollevare la chiusura (Fig. B-Rif.2) pag.22 ed aprire il coperchio fino al suo punto d'appoggio.

Montare l'espulsore sul basamento dell'albero di trasmissione

Inserire il disco di taglio scelto, ruotare il disco di taglio in senso orario fino a che l'innesto a baionetta si inserisca correttamente nella spina di traino, la parte terminale del disco sarà così a contatto con l'espulsore.

Per togliere il disco di taglio, bisogna ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo utilizzando le scanalature per le dita situate lateralmente. (Se il disco resta bloccato scollegare l'apparecchio, posare il palmo della mano sull'espulsore e bloccare la rotazione, con l'altra mano prendere il disco dalla parte esterna lungo le scanalature per le dita e dare un colpo secco in senso antiorario). Richiudere il coperchio e bloccare la chiusura a scatto (Fig. B-Rif.2) pag.22. Premere l'interruttore di accensione, (Fig. B-Rif.3) pag.22 introdurre il prodotto nell'apertura e spingere mediante il pressore o la leva.

Per tagliare a listelli o a cubetti:

- montare l'espulsore come precedentemente descritto;

- posizionare la griglia scelta nel suo alloggiamento, inserire il disco di taglio e chiudere il coperchio.

Dall'apertura cilindrica è possibile introdurre prodotti di forma allungata, ad esempio carote, zucchini e sedani.

(Fig. B-Rif.1) pag.22

Lasciare la leva in posizione abbassata. Sbloccare il pressore ruotandolo in senso antiorario. (Fig. D Rif.1) pag.22

Tenere con una mano il pressore e con l'altra inserire i prodotti.

Premere i prodotti con il pressamerce Dall'apertura grande è possibile introdurre prodotti di grossa dimensione

Bloccare il pressore all'interno della leva ruotandolo in senso orario.

## Use of the machine

**⚠** Before you can begin processing, you must choose a cutting accessory. For slicing, shredding, and grating:

lift the catch and open (Fig. B-Rif.2) pag.22 the lid until it stays up on its own. Fit the base of the drive shaft in place

Insert the desired cutting disk and turn the disk clockwise until the bayonet coupling properly engages the driving tab; the terminal part of the disk will be in contact with the base of the drive shaft.

To remove the cutting disk, turn it anticlockwise and lift it out with your fingers using the grooves provided on either side as holds. (If the disk is stuck, disconnect the appliance, place the palm of one hand on the base of the shaft to prevent it from rotating and with the other hand take hold of the disk by the outer edge, using the grooves provided for your fingers, and give it a firm jerk in an anticlockwise direction). Close the lid and secure the catch. (Fig. B-Rif.2) pag.22 Switch on the machine., (Fig. B-Rif.3) pag.22 introduce the food through the opening and push it down using the press or lever.

To julienne or dice:

-fit the base of the shaft in place as described above.

-set the desired grid in place, insert the cutting disk and close the lid.

Through the cylindrical opening you can introduce long, slender items such as carrots, courgettes and celery.

(Fig. B-Rif.1) pag.22

Leave the lever in the lowered position.

Release the press by turning it anticlockwise. (Fig. D Rif.1) pag.22

Hold the press with one hand and insert the food to be processed with the other.

Press down on the food.

Through the large opening you can introduce large-sized items.

Turn the press clockwise until it engages the lever and is locked in place.

## Utilisation de la machine

**⚠** Avant d'utiliser l'appareil, pour quelque produit que ce soit, il est nécessaire de choisir l'accessoire de coupe approprié. Pour trancher, émincer, raper, effiler:

soulever la fermeture (Fig. B-Rif.2) pag.22 et ouvrir le couvercle jusqu'à son point d'appui.

Monter l'expulseur sur la base de l'arbre de transmission.

Mettre en place le disque de coupe choisi, le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la fixation à baïonnette s'engage correctement sur la languette d'entraînement; l'extrémité du disque doit ainsi se trouver en contact avec l'expulseur. Pour retirer le disque de coupe, le faire pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le soulever en le saisissant par les découpes latérales prévues pour les doigts (dans le cas où le disque de coupe serait bloqué, poser la paume de la main sur l'expulseur et en empêcher la rotation, de l'autre main, saisir le disque par la partie externe le long des découpes prévues pour les doigts et le faire pivoter d'un coup sec dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).

Refermer le couvercle et bloquer la fermeture en faisant pression jusqu'au dé clic (Fig. B-Rif.2) pag.22

.Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche. (Fig. B-Rif.3) pag.22

introduire le produit dans l'ouverture et faire pression à l'aide du presseur ou du levier.

Pour couper en bâtonnets ou en cubes:

-monter l'expulseur comme indiqué précédemment.

-mettre en place la grille choisie dans son logement, mettre en place le disque et refermer le couvercle.

A travers l'ouverture cylindrique, il est possible d'introduire des produits de forme allongée tels que carottes, courgettes et céleri. (Fig. B-Rif.1) pag.22

Maintenir le levier dans la position abaissée.

Débloquer le presseur en le faisant pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (Fig. D Rif.1) pag.22

A l'aide d'une main tenir le presseur et de l'autre main introduire les produits. (

Faire pression sur les produits à l'aide du presseur.

La grande ouverture permet l'introduction de produits de grandes dimensions.

le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Betrieb der Maschine

**⚠** Bevor mit der Verarbeitung angefangen wird, muss das entsprechende Schneidzubehörteil ausgewählt werden. Zum Scheibenschneiden, zerkleinern, reiben und schnitzeln:

Den Verschluss anheben (Abb.B- Pos. 2). pag.22 und den Deckel bis an den Anschlag öffnen. Die Ausstoßvorrichtung auf das Hauptwellengehäuse montieren.

Die gewünschte Schneidscheibe einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen bis sie richtig im Mitnehmer-Federkeil eingerastet ist, das Ende der Scheibe berührt auf diese Weise die Ausstoßvorrichtung.

Zum Wegnehmen die Schneidscheibe im Gegenuhrzeigersinn drehen und an den seitlichen Aussparungen für die Finger hochheben. (Falls die Scheibe blockiert ist, den Netzstecker ziehen, die Ausstoßvorrichtung durch Druck mit der Handfläche festhalten, mit der anderen Hand die Scheibe an den seitlichen Aussparungen für die Finger ergreifen und mit einem Ruck im Gegenuhrzeigersinn lösen). Den Deckel wieder schließen und den Schnappverschluss blockieren. (Abb.B- Pos. 2). pag.22 Den Einschalter betätigen, (Abb.B- Pos. 3). pag.20

das Produkt in die Öffnung füllen und mit dem Stopfer oder Hebel anpressen.

Schneiden von Würfeln oder Streifen:

-Die Ausstoßvorrichtung wie oben beschrieben montieren.

-Das gewünschte Gitter in seine Aufnahme und die Schneidscheibe einsetzen, Deckel schließen.

Durch die zylindrische Öffnung können lange Produkte wie z.B. Karotten, Zucchini, und Stangensellerie eingeführt werden. (Abb.B- Pos. 1). pag.22

Den Hebel in unterer Position lassen.

Den Stopfer im Uhrzeigersinn entsperren. (Abb.D- Pos. 1). pag.22

Den Stopfer mit einer Hand halten und mit der anderen die Produkte hinein geben.

Die Produkte mit dem Stopfer nach unten drücken.

Durch die große Öffnung können große Produkte eingeführt werden.

Den Stopfer durch Drehen im Uhrzeigersinn im Hebel einrasten.

## Uso de la máquina

**⚠** Antes de procesar cualquier producto, es necesario elegir el tipo de accesorio de corte. (Fig. B-Rif.2) pag.22 Para cortar, rebanar, rallar, hacer, palitos: elevar el cierre y abrir la tapa hasta situarla en su punto de apoyo.

Montar el expulsor en el basamento del eje de transmisión.

Insertar el disco de corte elegido y hacerlo girar en sentido horario hasta obtener que el acoplamiento de bayoneta se inserte correctamente en la lengüeta de tiro; de esta forma la parte terminal del disco quedará en contacto con el expulsor.

Para retirar el disco de corte, hacerlo girar en sentido antihorario y alzarlo utilizando los canales para los dedos situados lateralmente (si el disco permanece bloqueado, desconectar el aparato y colocar la palma de una mano sobre el expulsor para impedir su rotación; con la otra mano tomar el disco por la parte externa a lo largo de los canales previstos para los dedos y dar un golpe seco en sentido antihorario). Cerrar la tapa y bloquear mediante el cierre de disparo (Fig. B-Rif.2) pag.22.

Presionar el interruptor de encendido (Fig. B-Rif.3) pag.22

, introducir el producto en la abertura y empujar mediante el prensador o la palanca.

Para cortar en franjas o en cubitos:

-montar el expulsor de la manera precedentemente ilustrada.

-colocar la rejilla elegida en su alojamiento, insertar el disco de corte y cerrar la tapa.

A través de la abertura cilíndrica es posible introducir productos de forma alargada, por ejemplo, zanahorias, calabacines y apio. (Fig. B Rif.1) pag.22

Dejar la palanca bajada.

Girar el prensador en sentido antihorario para desbloquearlo. (Fig. D Rif.1) pag.22

Sujetar con una mano el prensador y con la otra introducir los productos.

Comprimir los productos mediante el prensador.

A través de la abertura grande es posible introducir productos de grandes dimensiones.

Hacer girar el prensador en sentido horario en el interior de la palanca para acoplarlo.



Alzare la leva.  
Introdurre il prodotto e premerlo con la leva dosando lo sforzo. Alzando la leva si arresta il motore, permettendo di caricare in tutta sicurezza.  
Alla discesa della leva la macchina riparte automaticamente.  
Per tagliare prodotti di differente durezza è consigliabile lavorare prima quelli teneri. Al fine di evitare tagli errati, controllare sempre il buon posizionamento del prodotto nelle aperture, eliminare le estremità più dure delle verdure per evitare intasamenti e introdurre i prodotti lunghi nell'apertura cilindrica con l'estremità più larga in alto.

**⚠️ NON MANOMETTERE LE PROTEZIONI ANTINFORTUNISTICHE MECCANICHE CON CORPI CONTUNDENTI (CACCIAVITI, COLTELLI ECC.) NELL'INTENTO DI RAGGIUNGERE PARTI IN MOVIMENTO.**

**⚠️ SI RICORDA CHE È VIETATO A CHIUNQUE ESEGUIRE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA CON LA MACCHINA IN MOVIMENTO DI LAVORO, OCCORRE TOGLIERE TENSIONE TRAMITE L'APPOSITO PULSANTE D'ARRESTO E DISINSERIRE LA SPINA.**



B

*Raise the lever  
Through the large opening you can introduce large-sized items.  
Introduce the food and lower the lever, applying a suitable amount of pressure.  
When the lever is raised the motor stops, so you can load the machine safely.  
When the lever is lowered the machine starts up automatically.  
When cutting vegetables of different hardness, it is advisable to process the tender ones first.  
To cut vegetables properly, always make sure they are in the right position, remove hard extremities to prevent jamming and introduce long vegetables through the cylindrical opening with the broader end up.*

**⚠️ NEVER TAMPER WITH THE MECHANICAL SAFETY PROTECTIONS WITH BLUNT OBJECTS (SCREWDRIVERS, KNIVES, ETC.) TRYING TO REACH MOVING PARTS INSIDE THE MACHINE.**

**⚠️ NEVER PERFORM ANY MAINTENANCE OR CLEANING OPERATIONS WITH THE MACHINE RUNNING. ALWAYS PRESS THE STOP BUTTON AND DISCONNECT FROM MAINS SUPPLY.**

*Relever le levier.  
Introduire les produits et faire pression à l'aide du levier en dosant l'effort.  
En relevant le levier le moteur s'arrête pour permettre l'introduction des produits dans des conditions de sécurité.  
En le rabaisant, l'appareil se remet en marche automatiquement.  
Pour couper des produits de duretés différentes, il est recommandé de commencer par les plus tendres.  
Avant d'éviter les mauvaises coupes, s'assurer du bon positionnement du produit dans les ouvertures, éliminer les extrémités les plus dures des légumes pour éviter les bourrages et introduire les produits de forme allongée dans l'ouverture cylindrique avec l'extrémité la plus large orientée vers le haut.*

**⚠️ IL EST ABSOLUMENT INTERDIT D'INTERVENIR SUR LES PROTECTIONS MECANQUES AVEC DES CORPS CONTONDANTS (P.EX. TOURNEVIS, COUTEAUX, ETC.) DANS LE BUT D'ATTEINDRE LES ORGANES EN MOUVEMENT.**

**⚠️ IL EST INTERDIT D'EFFECTUER TOUTE OPERATION D'ENTRE-TIEN ET DE NETTOYAGE AVEC LA MACHINE EN MOUVEMENT; COUPER LA TENSION AU MOYEN DU BOUTON D'ARRET ET DEBRANCHER LA PRISE DE COURANT.**



C

*Den Hebel hochheben.  
Das Produkt hineingeben und mit dem Hebel und mäßigem Druck andrücken.  
Wird der Hebel hochgehoben, stoppt der Motor und es kann unter sicheren Bedingungen nachgefüllt werden.  
Wenn der Hebel abgesenkt wird, startet die Maschine automatisch wieder.  
Zum Schneiden unterschiedlich harter Produkte empfiehlt es sich, zuerst die weicheren zu verarbeiten.  
Zur Vermeidung einer schlechten Schnittqualität muss immer kontrolliert werden, dass das Produkt in den Öffnungen richtig positioniert ist. Schneiden Sie harte Enden am Gemüse weg, damit die Maschine nicht verstopft wird, und führen Sie lange Produkte durch die oben weitere, zylindrischen Öffnung ein.*

**⚠️ NICHT MIT SPITZEN GEGENSTÄNDEN (SCHRAUBENDREHER, MESSER USW.) AN DEN MECHANISCHEN UNFALLSCHUTZABDECKUNGEN HANTIEREN, UM AN BEWEGLICHE TEILE HERANZUKOMMEN.**

**⚠️ ES IST VERBOTEN, IRGENDWELCHE WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN BEI LAUFENDER MASCHINE DURCHFÜHREN; DAZU MUSS DIE MASCHINE MIT DEM HALTKNOPF AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN WERDEN.**



D

*Alzar la palanca.  
Introducir el producto y presionarlo mediante la palanca dosificando la presión ejercida.  
Alzando la palanca se detiene el motor, permitiendo así efectuar la carga de manera segura.  
Bajando la palanca la máquina se reactiva automáticamente.  
Para cortar productos de diferente dureza es conveniente cortar en primer lugar aquellos más blandos.  
A fin de evitar cortes erróneos se debe controlar siempre el correcto posicionamiento del producto en las aberturas, eliminar los extremos más duros de las verduras para evitar atascos e introducir los productos largos en la abertura cilíndrica con sus extremos más anchos hacia arriba.*

**⚠️ NO ALTERAR LOS DISPOSITIVOS MECÁNICOS DE PROTECCIÓN CONTRA ACCIDENTES MEDIANTE ELEMENTOS CONTUNDENTES (DESTORNILLADORES, CUCHILLOS, ETC.) A FIN DE OBTENER ACCESO A PIEZAS MÓVILES.**

**⚠️ SE RECUERDA QUE ESTÁ PROHIBIDO EFECTUAR INTERVENCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA. PARA REALIZAR ESTAS TAREAS ANTE TODO DEBE INTERRUMPIRSE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, PRESIONANDO EL RESPECTIVO BOTÓN DE PARADA Y DESCONECTANDO EL ENCHUFE.**



**⚠** IL PULSANTE DI MARCIA È ABILITATO SOLO SE IL COPERCHIO DELLA MACCHINA RISULTA CHIUSO (CONSENSO DELL'INTERRUTTORE DI SICUREZZA).

**⚠** THE START BUTTON CAN ONLY BE ACTIVATED IF THE LID OF THE MACHINE IS CLOSED (SAFETY SWITCH ON).

**⚠** LE BOUTON DE MISE EN MARCHÉ N'EST ACTIVE QUE SI LE COUVERCLE DE LA MACHINE EST FERME (HABILITATION DE L'INTERRUPTEUR DE SECURITE).

**⚠** DER EINSCHALTKNOPF WIRKT NUR, WENN DER DECKEL DER MASCHINE GESCHLOSSEN IST (FREIGABE DURCH DEN SICHERHEITSSCHALTER).

**⚠** EL BOTÓN DE MARCHA ESTÁ HABILITADO SÓLO MIENTRAS LA TAPA DE LA MÁQUINA ESTÁ CERRADA (CONSENSO DEL INTERRUPTOR DE SEGURIDAD).

**⚠** IN SEGUITO ALL'ARRESTO MEDIANTE L'APPOSITO PULSANTE (Fig. B - Rif. 3) LE PARTI IN MOVIMENTO PROSEGUONO NEL MOTO PER QUALCHE Istante. È QUINDI OBBLIGATORIO ATTENDERE L'ARRESTO EFFETTIVO DI TUTTE LE PARTI IN MOVIMENTO (ART-1.1.2. COMMA 3 - DM 98/37/CEE).

**⚠** WHEN YOU STOP THE MACHINE BY PRESSING THE STOP BUTTON (Fig. B Ref. 3) THE PARTS WILL CONTINUE ROTATING FOR A FEW SECONDS. WAIT FOR ALL THE MOVING PARTS TO STOP COMPLETELY (ART-1.1.2.b PAR. 3 - ITALIAN DECREE 98/37/EC).

**⚠** APRES LA PRESSION DU BOUTON D'ARRET (Fig. B - Réf. 3) LES ORGANES EN MOUVEMENT CONTINUENT DE TOURNER POUR QUELQUES INSTANTS. ATTENDRE L'ARRET COMPLET DE TOUS LES ORGANES EN MOUVEMENTS (ART-1.1.2.b POINT 3 - DM 98/37/CEE).

**⚠** NACH EINEM HALT MIT DEM ENTSPRECHENDEN KNOPF (Abb. B - Pos. 3) BEWEGEN SICH DIE TEILE NOCH EIN PAAR AUGENBLICKE WEITER. DAHER MUSS UNBEDINGT DER VÖLLIGE STILLSTAND ALLER BEWEGLICHEN TEILE ABGEWARTET WERDEN (ART-1.1.2.b ABSATZ 3 MASCHINEN-RICHTLINIE 98/37/EWG).

**⚠** UNA VEZ PRESIONADO EL BOTÓN DE PARADA (fig. B - ref. 3) LAS PIEZAS MÓVILES PROSIGUEN SU MOVIMIENTO DURANTE ALGUNOS INSTANTES. POR LO TANTO, ES OBLIGATORIO ESPERAR LA PARADA EFECTIVA DE TODAS LAS PIEZAS MÓVILES (ART-1.1.2.b INCISO 2 - DM 98/37/CEE).

**⚠** SI RICORDA CHE È VIETATO A CHIUNQUE AVVICINARSI ALLE PARTI IN MOVIMENTO DELLA MACCHINA DURANTE IL LAVORO; OCCORRE PRIMA TOGLIERE TENSIONE TRAMITE L'APPOSITO PULSANTE.

**⚠** NEVER TRY TO REACH MOVING PARTS INSIDE THE MACHINE WHILE THE MACHINE IS RUNNING. FIRST OF ALL, CUT THE CURRENT OFF BY MEANS OF THE STOP BUTTON.

**⚠** RAPPELONS QU'IL EST INTERDIT DE S'APPROCHER DES PARTIES EN MOUVEMENT DE LA MACHINE PENDANT LE FONCTIONNEMENT. IL FAUT D'ABORD COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AU MOYEN DU BOUTON D'ARRÊT.

**⚠** ES IST VERBOTEN, WÄHREND DER ARBEIT AN BEWEGLICHE TEILE DER MASCHINE HERAN-ZUGEHEN; DAZU MUSS DIE MASCHINE MIT DEM WEITER VORN BESCHRIEBENEN HALTKNOPF AUSGESCHALTET WERDEN.

**⚠** SE RECUERDA QUE ESTÁ PROHIBIDO APROXIMARSE A LAS PIEZAS MÓVILES DE LA MÁQUINA DURANTE SU FUNCIONAMIENTO. PARA ELLO, ANTE TODO DEBE INTERRUMPIRSE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA MEDIANTE EL RESPECTIVO BOTÓN DE PARADA.

**⚠** NON AVVICINARSI ALLE PARTI IN MOVIMENTO DELLA MACCHINA DURANTE IL LAVORO CON INDUMENTI O MONILI PENDENTI (CRAVATTE, SCIARPE, COLLANE, ECC.) E CON CAPELLI LUNGI.

**⚠** NEVER GO NEAR THE MOVING PARTS OF THE MACHINE DURING WORK WITH LOOSE CLOTHES OR JEWELS (TIES, SCARVES, CHAINS) OR LONG HAIR.

**⚠** E JAMAIS APPROCHER DES ORGANES EN MOUVEMENT AVEC CHEVEUX LONGS OU OBJECTS PENDANTS TELS QUE CRAVATES, ÉCHARPES, COLLIERS ETC.

**⚠** WÄHREND DER ARBEIT NICHT MIT LOSE HÄNGENDEN KLEIDUNGSTÜCKEN ODER SCHMUCK (KRAWATTEN, SCHALS, HALSKETTEN USW.) UND MIT LANGEN HAAREN AN BEWEGLICHE TEILE DER MASCHINE HERANGEHEN.

**⚠** NO APROXIMARSE A LAS PIEZAS MÓVILES DE LA MÁQUINA DURANTE EL TRABAJO LLEVANDO ROPA U OBJETOS COLGANTES (CORBATAS, BUFANDAS, COLLARES, ETC.) NI CABELLOS LARGOS SUELTOS.

**Pulizia e manutenzione**

La macchina necessita di normali operazioni di pulizia conformemente alle prescrizioni della direttiva 93/43 CEE (HACCP)


Si consiglia di pulire gli elementi amovibili con acqua calda e sapone neutro.

Risciacquare e lasciare asciugare. Per le griglie premere i cubetti residui con l'aiuto di una carota.

Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie delle parti in plastica, e l'uso di detergenti abrasivi o a base di cloro.

 **EVITARE L'USO DI UTENSILI METALLICI CHE POTREBBERO DANNEGGIARE LE LAME.**

 **NON USARE MAI GETTI D'ACQUA.**

 **SI RICORDA CHE È VIETATO A CHIUNQUE ESEGUIRE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA CON LA MACCHINA IN MOVIMENTO OCCORRE TOGLIERE TENSIONE PRIMA TRAMITE L' APPOSITO PULSANTE D'ARRESTO E POI DISINSERENDO LA SPINA.**

**Cleaning and maintenance**

*The machine needs some common cleaning operations In conformity with directive 93/43 EEC (HACCP).*

*It is recommended to clean the removable parts with neutral soap and hot water.*


*Rinse them off and allow them to dry.*

*Remove any food trapped in the grids with the aid of a carrot.*

*It is not recommended to wash plastic parts in a dishwasher; avoid abrasive or chlorine-containing detergents.*

 **DO NOT USE METAL TOOLS MAY DAMAGE THE BLADES.**

 **NEVER USE A DIRECT SPRAY OF WATER.**

 **NEVER PERFORM ANY MAINTENANCE OR CLEANING OPERATIONS WITH THE MACHINE RUNNING. ALWAYS PRESS THE STOP BUTTON AND DISCONNECT FROM MAINS SUPPLY.**

**Nettoyage et entretien**

La machine exige un nettoyage normal Conformément aux prescriptions de la directive 93/43 CEE (HACCP) .

On déconseille de nettoyer les parties amovibles à l'aide d'eau chaude et de savon neutre.


Rincer et laisser sécher.

Dans le cas des grilles, expulser les cubes restants à l'aide d'une carotte.

Il est déconseillé de laver les parties en plastique au lave-vaisselles ainsi que d'utiliser des détergents abrasifs ou à base de chlore.

 **NE PAS UTILISER D'OUTILS METALLIQUES POURRAIENT ENDOMMAGER LES LAMES.**

 **NE JAMAIS UTILISER DR JETS D'EAU DIRECTS.**

 **IL EST INTERDIT D'EFFECTUER TOUTE OPERATION D'ENTRE-TIEN ET DE NETTOYAGE AVEC LA MACHINE EN MOUVEMENT. COUPER LA TENSION AU MOYEN DU BOUTON D'ARRET ET DEBRANCHER LA PRISE DE COURANT.**

**Reinigung und wartung**


*Die Maschine braucht eine normale Reinigung Mit den Vorschriften der Richtlinie 93/43 CEE (HACCP).*

*Es ware besser ,die wegnehmbaren Teile mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel reinigen.*


*Spülen und trocknen lassen.*

*Die restlichen Würfel mit einer Karotte herauspressen.*

*Die Kunststoffteile sollten nicht im Geschirrspüler gewaschen und es sollten keine reibenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.*

 **KEINE METALLWERKZEUGE VERWENDEN, DIE DIE SÄGEBLÄTTER BESCHÄDIGEN KONNTEN.**

 **NIE EINEN DIREKTEN WASSERSTRAHL BENUTZEN.**

 **A C H T U N G : E S ISTVERBOTEN,IRGENDWELCHE W A R T U N G S U N D REINIGUNGSARBEITEN BEI LAUFENDER MASCHINE DURCHZUFÜHREN; DAZU MUSS DIE MASCHINE MIT DEM HALTKNOPF AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN WERDEN.**

**Limpieza y mantenimiento**

La máquina requiere normales operaciones de limpieza de conformidad con lo establecido por la directiva 93/43 CEE (HACCP).

Se aconseja limpiar los componentes desmontables utilizando agua caliente y jabón neutro.


Enjuagar y dejar secar.

Ayudarse con una zanahoria para presionar los cubitos residuales que quedan en las rejillas.

No lavar las piezas de plástico en lavavajillas ni utilizar detergentes abrasivos o a base de cloro.

 **EVITASE EL USO DE HERRAMIENTAS METALICAS YA QUE PODRIAN DANAR LAS HOIAS.**

 **NO UTILICEN CHORROS DE AGUAS.**

 **SE RECUERDA QUE ESTÁ PROHIBIDO APROXIMARSE A LAS PIEZAS MÓVILES DE LA MÁQUINA DURANTE SU FUNCIONAMIENTO. PARA ELLO, ANTE TODO DEBE INTERRUMPIRSE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA MEDIANTE EL RESPECTIVO BOTÓN DE PARADA.**





**Costruttore / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante** **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**  
 Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle / Modelo / Modelo :

Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication / Baujahr / Año de Fabricación:

Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série / Seriennummer / Número de Matrícula:

**C/E TV**  
**200**   
  E

**Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques / Technische Merkmale / Características Técnicas**

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien / Geräuschtenwicklung der Maschine / Ruido aéreo:

-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A / Max. kontinuierlicher gleichwertiger gewogener Schalldruckpegel A / Nivel de presión acústica continuo equivalente ponderada A: dB (A) **73,8**

-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C/Max. augenblicklicher gewogener Schalldruckwert C / Valor máximo de presión acústica instantánea ponderada C: dB (A) -

-Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore / Schalleistungspegel der Maschine / Nivel de potencia acústica : dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.17) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 17) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 17) à **Fiche**: **A B C**  
 aux soins du Client / Anschlussart (siehe S.17) mit **Stecker**: Durch den Kunder / Tipo de conexión (ref. pág.17) por **Enchufe** : por el Cliente

Peso netto / Net weight / Poids net / Nettogewicht / Peso neto :

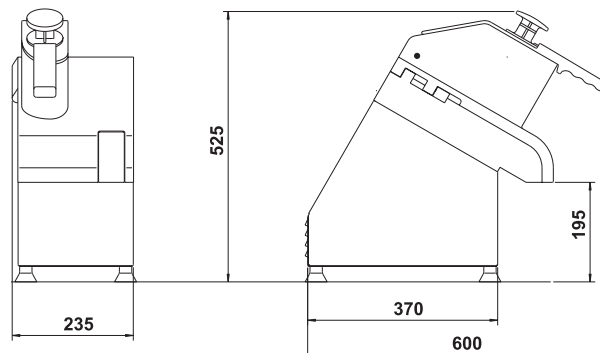
Trifase / Three-phase / Triphasé / Dreiphasig / Trifasica.....kg 22

Monofase / Single-phase / Monophasé / Einphasig / Monofasica.....kg 24

**Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur / Anschlussdaten für Strom und Motor / Datos Técnicos Alimentación Eléctrica y Motor**

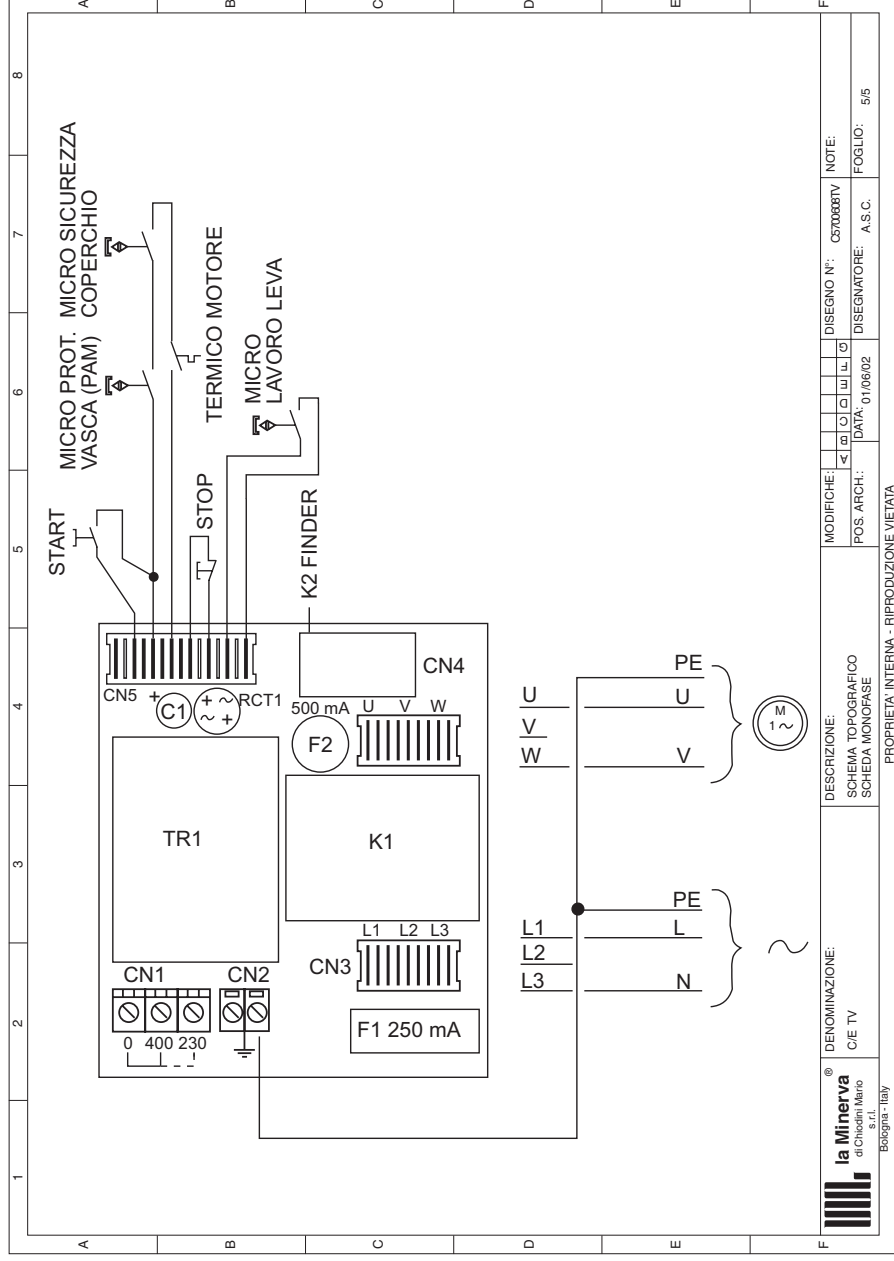
Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Nennspannung Tensión nominal volt	N° fasi No of phases Nbre phases Anz. phasen N° fases	Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. Nenn-Freq. Frec. nom. HZ	Potenza nominale Rated Output Puissance nominale Nennleistung Potencia nominal kW HP		Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale Nenn-geschwindigkeit Velocidad nominal g/mn / rpm / t/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	0,74	1	1350	1,8	3,6	-	S1	F	0,86
230	1	50	0,52	0,7	1340	4,2	8,8	16	S3 30%	F	0,88

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure) / Abmessungen (Siehe Abbildung) / Espacio requerido (véase figura)

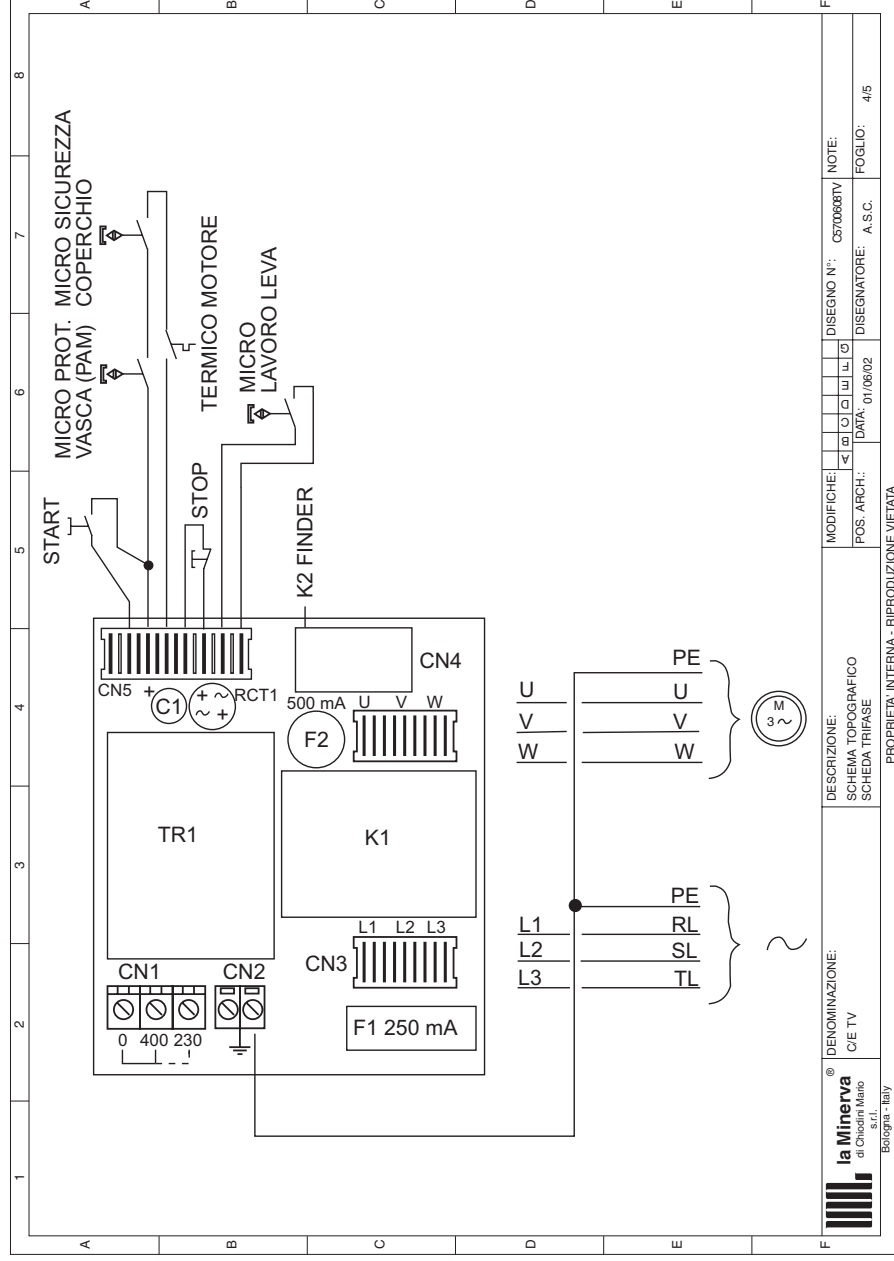




Schema Topografico Monofase della Scheda C1600601TV / Single-phase layout of the card / Schéma Topographique Monophasée de la carte / Anschlussplan der Platine / Esquema Topográfico Monofásico de la Ficha C1600601TV



Schema Topografico Trifase della Scheda C1600600TV / Three-phase layout of the card / Schéma Topographique Trifasée de la carte / Anschlussplan der Platine / Esquema Topográfico Trifásico de la Ficha C1600600TV

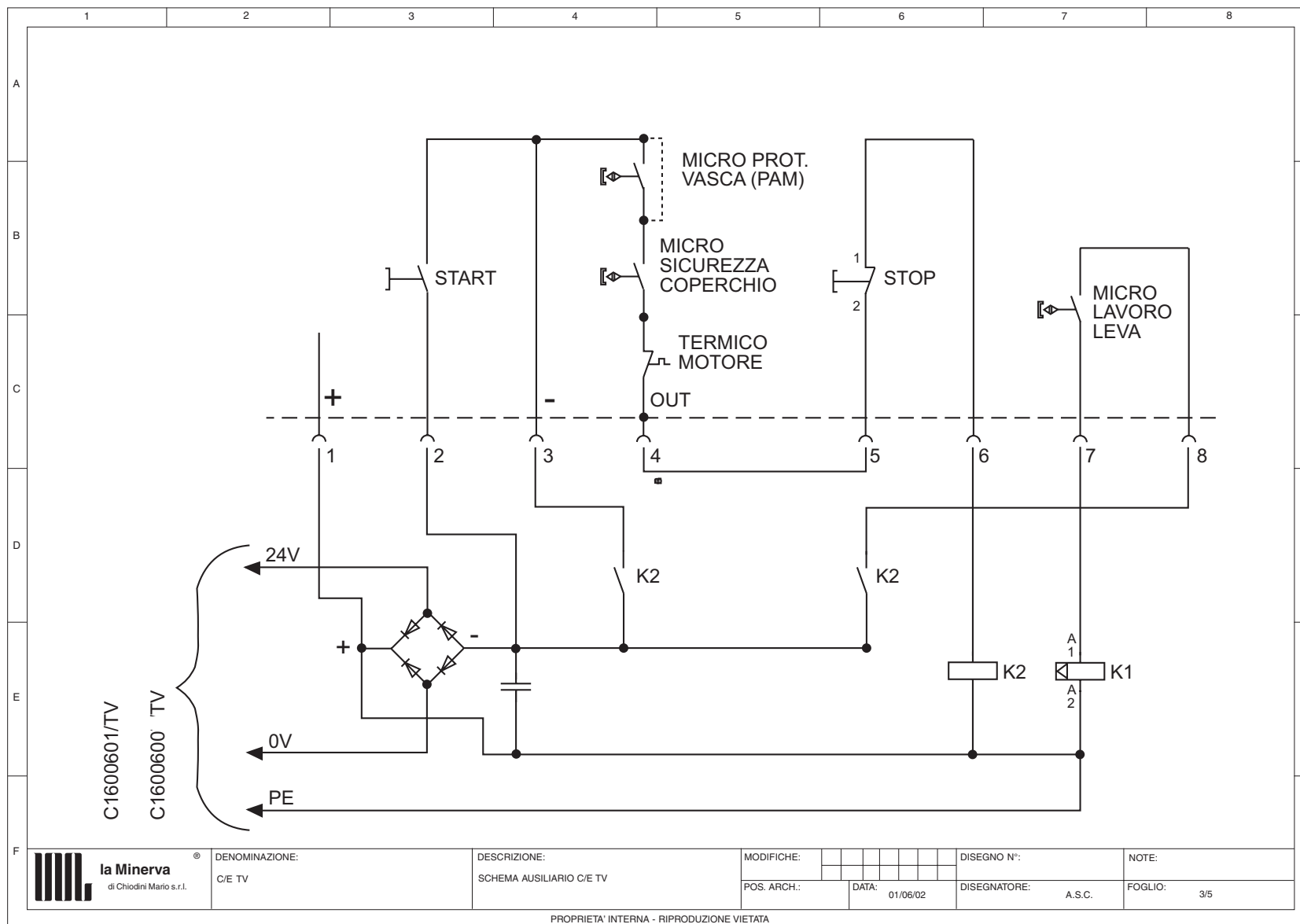




# Schema Ausiliario / Auxiliary Diagram / Schéma Auxiliaire

## Hilfsschaltplane ohne Anschlüsse / Esquema Auxiliar

C1600602TV



DENOMINAZIONE:  
C/E TV

DESCRIZIONE:  
SCHEMA AUSILIARIO C/E TV

MODIFICHE:  
POS. ARCH.: DATA: 01/06/02

DISEGNO N°:  
DISEGNATORE: A.S.C.

NOTE:  
FOGLIO: 3/5



## Ricambi

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

## Spare parts

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

## Pièces Détachées

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

## Ersatzteile

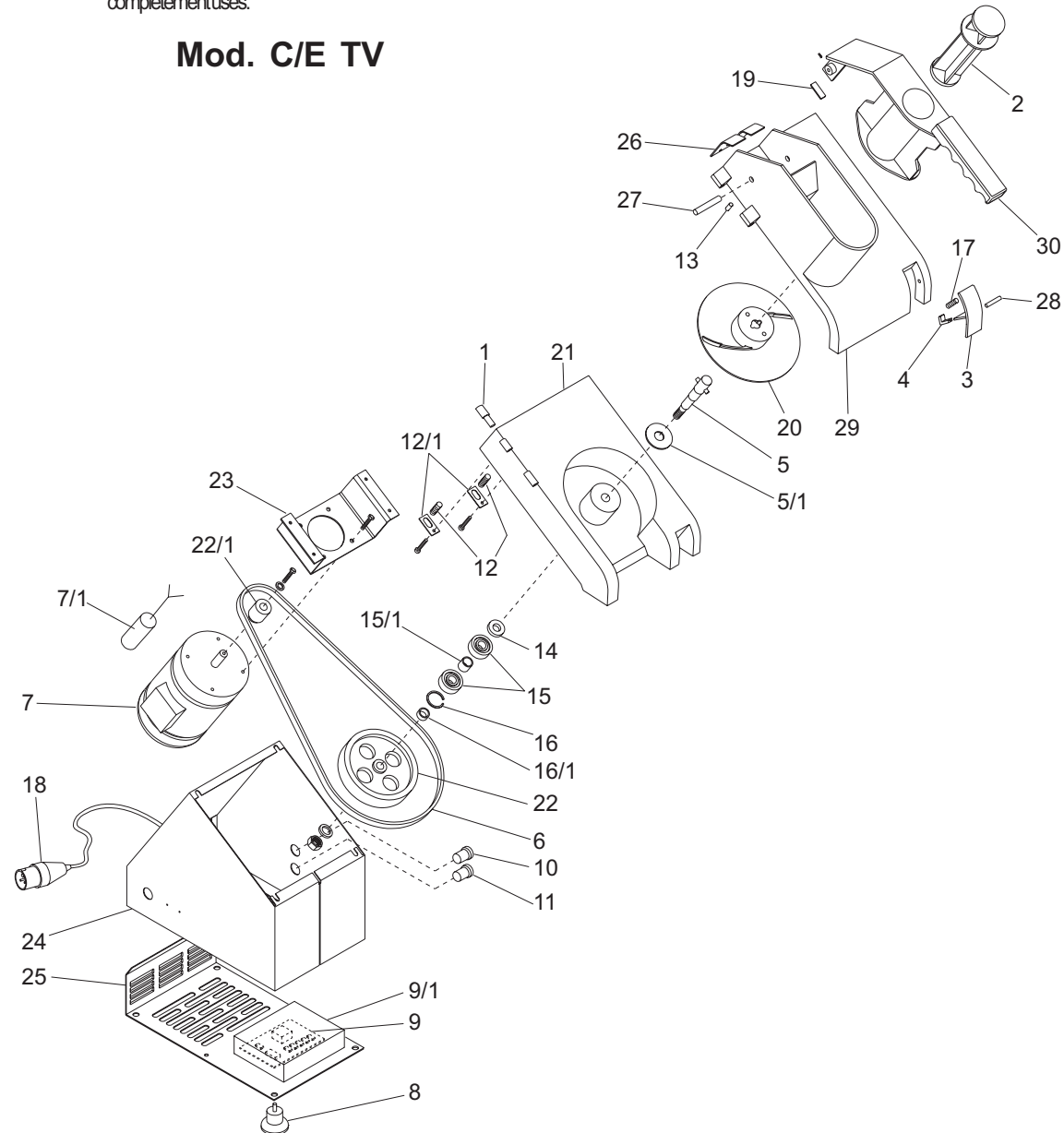
**⚠** Nur Originalersatzteile verwenden. Warten Sie nicht, bis die Teile vollständig abgenutzt sind.

## Recambios

**⚠** Para las sustituciones, utilicen sólo Recambios originales. No esperen que los componentes estén completamente desgastados.

### Mod. C/E TV

Nr	Codice	Descrizione
1	80TV0022	PERNO INOX
2	80TV0008	PRESSAMERCE
3	80TV0009	LEVA CHIUSURA
4	80TV0010	BLOCCHETTO LEVA
5	80TV0015	ALBERO TRASCINATORE
5/1	80TV0015-2	DISCHETTO ALBERO TRASC.
6	220TV001	CINGHIA
7	2157RD14	MOTORE MF
7	2157Q314S	MOTORE TF
7/1	20902545	CONDENSATORE 25µF 450V
8	23000202	PIEDINO GOMMA
9	20900065/1	SCHEDA ELETTRONICA
9/1	21015528	QUADRO ELETTRICO CE TV
9/1	21015529	QUADRO ELETTRICO USA CE TV
10	20803384	PULSANTE STOP
11	20803385	PULSANTE START
12	20963000	SENSORE
12/1	80TV0024	PIASTRINO FISS.MICRO
13	20961015	MAGNETE
14	20711730	PARAOLIO
15	20706221	CUSCINETTO RADIALE
15/1	80TV0020	DISTANZIALE ALBERO TRASC.
16	20481035	ANELLO SEEGER
16/1	80TV0030	DISTANZIALE PULEGGIA
17	80TV0028	MOLLA PRESSORE
18	21005365S	CAVO COMPLETO MF
18	21005465	CAVO COMPLETO TF
18	21013100	CAVO COMPLETO (USA)
19	20961017	MAGNETE PLASTICA 45X15X3
20	816075013	DISCO ESPULSORE
21	80TV0042	CORPO TV
22	80TV0011	PULEGGIA GRANDE
22/1	80TV0012	PULEGGIAALL. POLY
23	80TV0005	STAFFA MOTORE
24	80TV0006	CARTER MOTORE
25	80TV0007	TELAINO CHIUS.BASE
26	80TV0034	PIASTR.INOX CHIUS.LEVA
27	80TV0017	PERNO INOX FULCRO LEVA
28	80TV0026	PERNO INOX FULCRO CHIUSURA
29	80TV0040	COPERCHIO TV
30	80TV0041	LEVA TV





Via del Vetraio 36 Z.i.Roveri 2 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)