

**INSTALLAZIONE-USO-MANUTENZIONE
INSTALLATION-USE-MAINTENANCE
INSTALACIÓN-USO-MANTENIMIENTO**

**TRITACARNE - MEAT MINCER
PICADORA DE CARNE**

MEM 12 C €

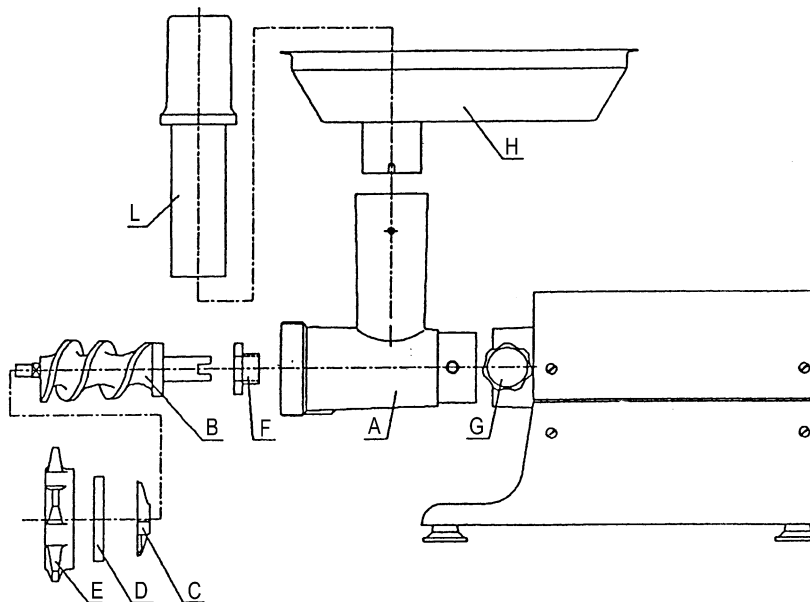


C.EL.ME S.r.l. – Viale Montenero, 1 Truccazzano (MI)
Tel. 029583157 - www.celme.com

USO MANUTENZIONE - USE MAINTENANCE

USO Y MANTENIMIENTO

1. PRIMA DELL'USO DEL TRITACARNE VERIFICARE CHE LA TENSIONE DELLA RETE SIA LA MEDESIMA DI QUELLA RIPORTATA SULLA TARGHETTA DATI MOTORE.
BEFORE USING THE MEAT MINCER PAY ATTENTION THAT THE VOLTAGE INDICATED ON THE MOTOR LABEL IS THE SAME OF THE VOLTAGE OF YOUR BUILDING.
ANTES DE UTILIZAR LA PICADORA DE CARNE, COMPROBAR QUE LA TENSIÓN DE LA RED COINCIDA CON EL VALOR INDICADO EN LA PLACA DE DATOS DEL MOTOR.
2. INSERIRE LA PRESA DI CORRENTE SOLO QUANDO L'INTERRUTTORE E' NELLA POSIZIONE "0" SPENTO
THE ELECTRIC CABLE MUST BE CONNECTED INTO THE MAIN SWITCH ONLY WHEN THE SWITCH IS IN "0" POSITION (OFF).
CONECTAR LA TOMA DE CORRIENTE SÓLO CUANDO EL INTERRUPTOR ESTÉ EN POSICIÓN "0" APAGADO.
3. IL BLOCCO DI MACINAZIONE (A) DEVE ESSERE INSERITO SENZA LE PARTI INTERNE (B-C-D-E-F) ALLENTANDO LA MANOPOLA (G) NELL'APPOSITA SEDE.
THE MINCER GROUP (A) MUST BE FIXED WITHOUT THE INSIDE PARTS (B-C-D-E-F) TURNING OFF THE HANDLE (G)
EL BLOQUE DE PICADO (A) DEBE INTRODUCIRSE EN EL CORRESPONDIENTE ALOJAMIENTO, SIN LAS PARTES INTERNAS (B-C-D-E-F) Y AFLOJANDO LA MANIVELA (G).
4. UNA VOLTA INSERITO IL BLOCCO E STRETTA LA MANOPOLA (G), BISOGNA INSERIRE LA VITE ELICOIDALE (B) RUOTANDOLA LEGGERMENTE FINO A QUANDO NON SI AGGANCIA; QUINDI INSERIRE IL COLTELLO (C), IL DISCO FORATO (D) E CHIUDERE IL TUTTO CON LA RUOTA (E) RUOTANDO IN SENSO ORARIO FINO A CHIUSURA COMPLETA QUINDI RUOTANDO IN SENSO ANTIORARIO PER 1/4 DI GIRO.
WHEN THE GROUP IS FIXED AND THE HANDLE TURNED ON STRONGLY (G), IT IS NECESSARY TO FIX THE COCHLEA (B) INSIDE THE MEAT MINCER TURNING UP TO THE COMPLETE FIXING; FIX THE BLADE (C), THE HOLE DISC (D) AND CLOSE ALL WITH THE RING (E) TURN IN HOUR SENSE UP TO THE COMPLETE CLOSE AND AFTER IN NOT HOUR SENSE FOR A 1/4 OF TOUR
DESPUÉS DE INTRODUCIR EL BLOQUE Y APRETAR LA MANIVELA (G), COLOCAR EL TORNILLO HELICOIDAL (B) GIRÁNDOLO LEVEMENTE HASTA QUE SE ENGANCHE; LUEGO, INTRODUCIR EL CUCHILLO (C) Y EL DISCO PERFORADO (D) Y CERRAR EL CONJUNTO CON LA RUEDA (E) GIRANDO EN EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ HASTA EL CIERRE COMPLETO Y, DESPUÉS, GIRANDO EN EL SENTIDO CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ 1/4 DE VUELTA
5. POSIZIONARE IL RECIPIENTE IN ALTO (H).
FIX THE STAINLESS STEEL CONTAINER IN THE TOP (H) OF THE MACHINE
COLOCAR EL RECIPIENTE EN LA PARTE SUPERIOR (H)
6. AZIONARE L'INTERRUTTORE.
TAKE THE SWICH IN ON POSITION FOR THE START
ACCIONAR EL INTERRUPTOR
7. INSERIRE NELL'APERTURA IN ALTO LA CARNE A PEZZI E SPINGERLA ALL'INTERNO UNICAMENTE PER MEZZO DELL'APPOSITO PRESSORE(L). IL RIEMPIMENTO E LA PRESSIONE ECCESSIVA NON ACCELERANO L'USCITA DEL PRODOTTO MA DANNEGGIANO UNICAMENTE LA MACCHINA.
IL TRITACARNE E' DOTATO DI UN INTERRUTTORE CON PROTEZIONE DI RIACCENSIONE IN CASO DI INTERRUZIONE TEMPORANEA DELL' ALIMENTAZIONE CHE RICHIEDE L'OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO PER IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.
PUT INSIDE THE MOUTH THE MEAT PARTS AND PUSH ONLY WITH THE PLASTIC PUSHER (L). THE HIGHT QUANTITY OF MEAT INSIDE AND THE BIG PRESSURE MUST NOT IMPROVE THE PRODUCTION BUT DAMAGE THE MACHINE. TAKE OFF THE ELECTRIC CABLE BEFORE ALL MAINTENANCE OR CLEANING OPERATION. ALL OUR MEAT MINCERS INCLUDE A SWITCH WHITH RESTART PROTECTION FOR RESTARTING THE MACHINE WHENEVER A FORTUITOUS LACK OF CURRENT OCCURS.
INTRODUCIR LA CARNE TROCEADA EN LA APERTURA SUPERIOR Y EMPUJARLA HACIA EL INTERIOR ÚNICAMENTE A TRAVÉS DEL COMPRESOR (L). EL LLENADO Y LA PRESIÓN EXCESIVA DAÑAN LA MÁQUINA EN VEZ DE ACELERAR LA SALIDA DEL PRODUCTO.
LA PICADORA DE CARNE ESTÁ DOTADA DE UN INTERRUPTOR CON PROTECCIÓN CONTRA REENCENDIDO EN CASO DE INTERRUPCIÓN TEMPORAL DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA. PARA LA QUE SE REQUIERE LA OPERACIÓN VOLUNTARIA DE PUESTA EN MARCHA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.
8. TOGLIERE LA SPINA PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE DI SMONTAGGIO O DI MANUTENZIONE
THE MOTOR GROUP MUST BE CLEANED WITH HUMID CLOTH AND NOT WITH DIRECT WATER.
DESCONECTAR LA CLAVIJA ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DE DESMONTAJE O DE MANTENIMIENTO.
9. IL BLOCCO MOTORE DEVE ESSERE PULITO CON PANNO UMIDO E NON DEVE VENIRE A CONTATTO CON GOCCE D'ACQUA. IL BLOCCO TAGLIANTE, LE PARTI INTERNE E LE VASCHETTE POSSONO ESSERE LAVATE IN ACQUA. DEVONO ESSERE BEN ASCIUTTE PRIMA DI ESSERE RIMONTATE.
ALL THE INSIDE PARTS AND THE BLADES MUST BE WASHED IN WARM WATER. IT IS IMPORTANT TO ASSEMBLE ALL PARTS WHEN THEY ARE PERFECTLY DRY.
EL BLOQUE MOTOR DEBE LIMPIARSE CON UN PAÑO HÚMEDO Y NO DEBE ENTRAR EN CONTACTO CON GOTAS DE AGUA.
EL BLOQUE CORTANTE, LAS PARTES INTERNAS Y LAS BANDEJAS PUEDEN LAVARSE CON AGUA. DEBEN SECARSE BIEN ANTES DE VOLVER A MONTARLOS



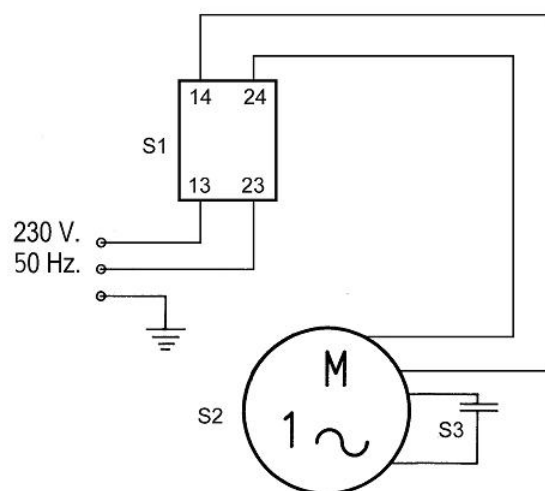
SCHEMA ELETTRICO **ELECTRIC DIAGRAM** **ESQUEMA ELÉCTRICO**

Rev. 2 05/10/2001 Da Matr. 01100273

S1: INTERRUTTORE CON PROTEZIONE DI RIACCENSIONE
 SWITCH WITH RESTART PROTECTION
 INTERRUPTOR CON PROTECCIÓN CONTRA REENCENDIDO

S2: MOTORE - MOTOR - MOTOR

S3: CONDENSATORE - CAPACITOR - CONDENSATOR



MEM 12

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – CE CONFORMITY
DECLARATION - DECLARATION DE CONFORMITE CE - CE
KONFORMITAETSERKLAERUNG-DECLARATION DE CONFORMIDAD CE**



Il sottoscritto legale rappresentante della Ditta dichiara che i TRITACARNE elencati:

The undersigned authorized officer of the firm, declares that the MEAT MINCER listed hereunder:

Je sусsigné, représentant légal, déclare que les HACHE VIANDE énumérés ci -après:

Der Unterzeichner, gesetzlicher Vertreter der Firma,erkläert, dass die naechstenden beschriebenen FLEISCHWOLF:

El suscrito, representante legal de la Sociedad, declara que los PICADORA DE CARNE indicados a continuacion:

MEM 12

**USO PROFESSIONALE - PROFESSIONAL USE
USAGE PROFESSIONNEL - BERUFLICHE VERWENDUNG - USO PROFESIONAL**

N°

Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:

Are in compliance with the following directives:

Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:

Mit don Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:

Respetan las prescripciones contenida en las siguientes:

2014/35/EU - 2014/30/UE

2006/42/CE - 2002/96/CE - 2011/65/CE - 2015/863/CE

2006/1907/CE REACH - 2004/1934/CE - 2020/1245/CE



celme srl

via Montenero, 1
20060 Truccazzano (MI)

Luisa Airoidi
Amministratore unico