



# W22 • W82 • W32 W98 • W114 • W130



Image: W114L

Grinders  
Mincers  
Hachoirs  
Fleischwölfe  
Vleesmolens  
Tritacarni  
Moledoras  
Molinos  
Picadoras



Image: W98K

## OPERATING INSTRUCTIONS AND EU-DECLARATION OF CONFORMITY

Before operating the unit read this manual thoroughly.  
This manual should be retained for future reference.

### MODE D'EMPLOI ET DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Avant la mise en service de cette unité, prière de lire attentivement cette notice d'utilisation que vous conserverez pour toute référence ultérieure.

### BETRIEBSANLEITUNG UND EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung gründlich durch und bewahren Sie sie für später auf.

### GEBRUIKSAANWIJZING EN EU VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Alvorens dit toestel in werking te stellen lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door.  
Bewaar deze handleiding als naslagwerk.

### MANUALE DI ISTRUZIONI E DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Prima di utilizzare la unità leggere attentamente questo manuale e conservarlo per future informazioni.

### MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Antes de utilizar la unidad lea este manual detenidamente y consérvelo para futuras consultas.



Your service distributor: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

Machine model: \_\_\_\_\_ Serial No.: \_\_\_\_\_

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL



**W22 • W82 • W32 • W98 • W114 • W130**

**- ORIGINAL -**

Labeled Diagrams .....	II
Spare Parts List .....	IV
Main Components .....	VII
Electric Schemas .....	VIII
Drawings .....	IX
EU-Declaration of Conformity (CE) .....	XII



**Installation and Operating Manual..... EN 17**

Please read and comply with this original manual prior to the initial operation of your machine and store it for later use or subsequent owners.



**Notice d'Installation et d'Utilisation ..... FR 17**

Lire cette notice originale avant la première utilisation de votre appareil, se comporter selon ce qu'elle requiert et la conserver pour une utilisation ultérieure ou pour le propriétaire futur.



**Installations- und Betriebsanleitung..... DE 17**

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes bitte diese Originalbetriebsanleitung, handeln Sie danach und bewahren sie für späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer auf.



**Handleiding voor Installatie en Gebruik..... NL 17**

Lees deze originele gebruiksaanwijzing door voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt, handel ernaar en bewaar het voor later gebruik of voor volgende eigenaars.



**Manuale di installazione e uso ..... IT 17**

Prima del primo utilizzo della macchina, leggere questo manuale originale, agire secondo le sue indicazioni e conservarlo per un uso successivo o per un altro proprietario successivo.



**Manual de Instalación y Utilización..... ES 17**

Antes del primer uso de su máquina, lea este manual original, actúe de acuerdo a sus indicaciones y guárdelo para un uso posterior o para otro propietario posterior.

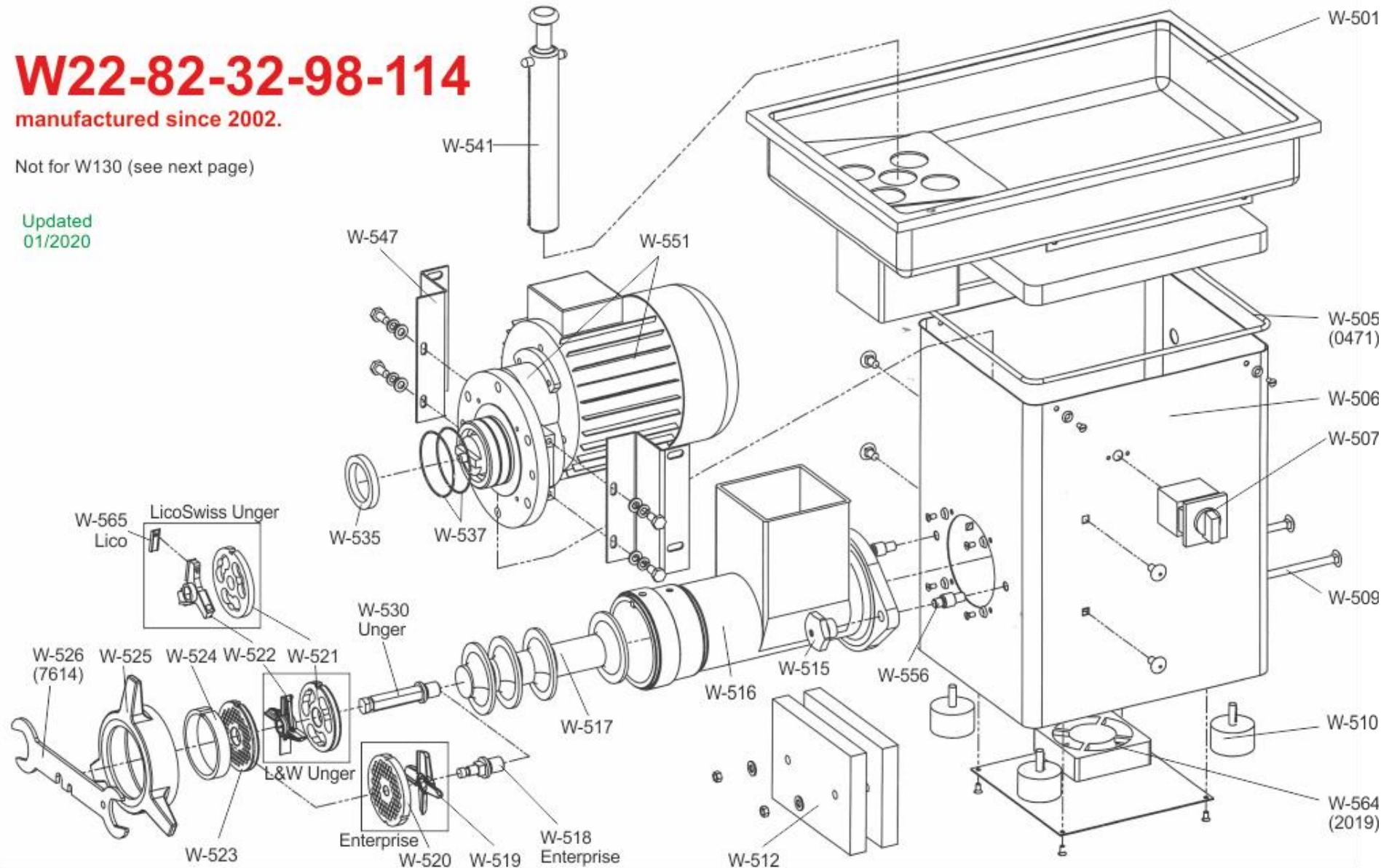
DIE 3 STELLIGEN NUMMERN IN DER ZEICHNUNG GELTEN NICHT FÜR BESTELLUNGEN. • THE 3-DIGIT NUMBERS SHOWN ARE NOT VALID FOR ORDERS.  
LES NUMÉROS DE 3 CHIFFRES INDIQUÉS NE SONT PAS VALIDES POUR COMMANDER DES PIÈCES.

# W22-82-32-98-114

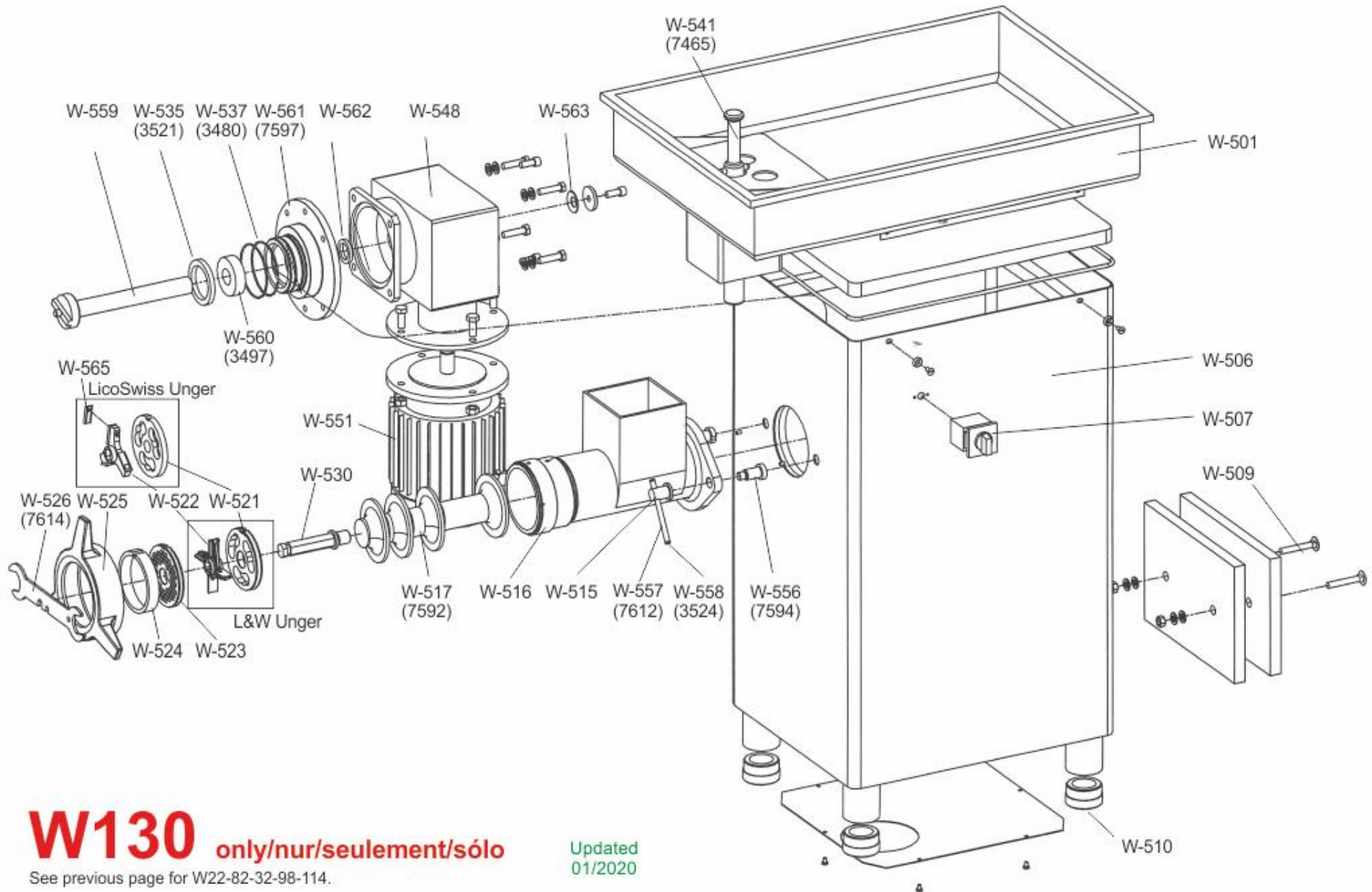
manufactured since 2002.

Not for W130 (see next page)

Updated  
01/2020



DIE 3 STELLIGEN NUMMERN IN DER ZEICHNUNG GELTEN NICHT FÜR BESTELLUNGEN. • THE 3-DIGIT NUMBERS SHOWN ARE NOT VALID FOR ORDERS, SEE TABLE.  
LES NUMÉROS DE 3 CHIFFRES INDIQUÉS NE SONT PAS VALIDES POUR COMMANDER DES PIÈCES, VOIR TABLE.



**W130** only/nur/seulement/sólo

See previous page for W22-82-32-98-114.

Updated  
01/2020

	22/82	32/98	W114	W130	PARTS LIST	LISTE PIÈCES	TEILELISTE	DELENLIJST	LISTA PIEZAS
W-501	2936	2285	2285	-	Feed pan -K (table model)	Bac à viande -K (modèle table)	Einfüllschale -K (Tischmodell)	Vulschaal -K (Tafelmodellen)	Bandeja -K (sobremesa)
W-501	-	2286	2286	3441	Feed pan -L (floor model)	Bac à viande -L (modèle socle)	Einfüllschale -L (Standmodell)	Vulschaal -L (Vloermodellen)	Bandeja -L (bancada alta)
W-502	-	2809	2809	2809	Feed pan isolating plate	Plaque isolante bac à viande	Isolierplatte Einfüllschale	Isolerende plaat vulschaal	Placa aislante bandeja
W-505	0471	0471	0471	0471	Feed pan seal	Joint d'étanchéité bac à viande	Dichtung Einfüllschale	Dichtingsring vulschaal	Junta estanqueidad bandeja
W-506	2935	2283	2283	-	Cabinet -K (table model)	Socle -K (modèle table)	Gehäuse -K (Tischmodell)	Basis -K (Tafelmodellen)	Bancada -K (sobremesa)
	-	2284	2284	3440	Cabinet -L (floor model)	Socle -L (modèle socle)	Gehäuse -L (Standmodell)	Basis -L (Vloermodellen)	Bancada -L (bancada alta)
W-507	3406	3406	3406	3516	3-phase switch with disconnecter, 400/380V 50Hz	Interrupteur sécurité triphasée avec déconnexion, 400/380V 50Hz	Sicherheitsschalter 3-phasig mit Abschaltung, 400/380V 50Hz	Schakelaar 3-fasig met uitschakeling, 400/380V 50Hz	Interruptor seguridad, trifásico con bobina desconexión, 400/380V 50Hz
	3510	3510	3510	3517	3-phase switch with disconnecter, 380V 60Hz	Interrupteur sécurité triphasée avec déconnexion 380V 60Hz	Sicherheitsschalter 3-phasig mit Abschaltung, 380V 60Hz	Schakelaar 3-fasig met uitschakeling, 380V 60Hz	Interruptor seguridad, trifásico con bobina desconexión 380V 60Hz
	3407	3407	3407	3514	3-/1-phase switch with disconnecter, 220/230V 50Hz	Interrupteur sécurité tri-/monophasé avec déconnexion, 220/230V 50Hz	Sicherheitsschalter 3/1-phasig mit Abschaltung, 220/230V 50Hz	Schakelaar 3-fasig/1-fasig met uitschakeling, 220/230V 50Hz	Interruptor seguridad trif-/monofásico con bobina desconexión, 220/230V 50Hz
	3509	3509	3509	3515	3-/1-phase switch with disconnecter, 208/220V 60Hz	Interrupteur sécurité tri-/monophasé avec déconnexion, 208/220V 60Hz	Sicherheitsschalter 3/1-phasig mit Abschaltung, 208/220V 60Hz	Schakelaar 3-fasig/1-fasig met uitschakeling, 208/220V 60Hz	Interruptor seguridad trif-/monofásico con bobina desconexión, 208/220V 60Hz
W-509	2975	2846	2846	3461	Block fixing screw	Vis bloque	Blockbefestigungsschraube	Blokkeringsschroef	Tornillo bloque
W-510	2240	2033	2033	-	Anti-vibrating support -K model	Support anti-vibratoire mod. -K	Antivibrationsfuß -K Modell	Antivibratiepoot -K modellen	Soporte antivibratorio modelo -K
	-	2528	2528	2528	Anti-vibrating support -L model	Support anti-vibratoire mod. -L	Antivibrationsfuß -L Modell	Antivibratiepoot -L modellen	Soporte antivibratorio modelo -L
W-512	7561	7561	7561	-	Counterweight -K model	Contrepoids modèle -K	Gegengewicht -K Modell	Tegenwicht -K modellen	Bloque contrapeso modelo -K
	-	7562	7562	7596	Counterweight -L model	Contrepoids modèle -L	Gegengewicht -L Modell	Tegenwicht -L modellen	Bloque contrapeso modelo -L
W-515	2977	7555	7555	7611	Throat locking knob	Poignée serrage corps	Knauf Schneckengehäuse	Bevestigingsknop wormhuis	Pomo aprieto boca
W-516	7430	7338	-	-	Mincing throat Enterprise	Corps hachage Enterprise	Schneckengehäuse Enterprise	Wormhuis Enterprise	Boca picado Enterprise
	7431	7211	7210	7586	Mincing throat Unger3+2	Corps hachage Unger3+2	Schneckengehäuse Unger3+2	Wormhuis Unger3+2	Boca picado Unger3+2
	7432	7213	7212	7588	Mincing throat Unger5+3+2	Corps hachage Unger5+3+2	Schneckengehäuse Unger5+3+2	Wormhuis Unger5+3+2	Boca picado Unger5+3+2
W-517	7433	7291	7290	7592	Worm	Vis sans fin	Wolfschnecke	Worm	Sinfin
W-518	7427	7285	-	-	Enterprise plates and knives shaft	Axe support plaques et couteaux Enterprise	Messerzapfen Enterprise	Schijven- en messenas Enterprise	Eje soporte placas y cuchillas Enterprise
W-519	2968	2773	0491	3467	Single cutting knife (Enterprise or Unger2)	Couteau simple coupe (Enterprise ou Unger2)	Einschneidige Messer (Enterprise oder Unger2)	Enkelvoudig mes (Enterprise og Unger2)	Cuchilla corte sencillo (Enterprise o Unger2)
W-520	misc.	misc.	-	-	Enterprise mincing plate	Plaque hachage Enterprise	Wolfscheibe Enterprise	Snijschijf Enterprise	Placa picado Enterprise
W-521	4019 L&W	4020 L&W	4021 L&W	4022 L&W	3 eyes kidney Unger precutting plate for L&W knife only (4 arms)	Plaque pré-hachage Unger 3 grands trous seulement pour couteaux L&W (4 branches)	Unger Vorschneider mit 3 Öffnungen, nur für L&W Messer (4 Flügel)	3-Ogen snijschijf Unger alleen voor L&W mes (4-armig)	Placa 3 ojos precorte Unger solo para cuchillas L&W (4 palas)
W-522	4023 L&W	4024 L&W	4025 L&W	4026 L&W	L&W Unger double cutting knife (4 fixed arms)	Couteau double coupe L&W Unger (4 branches fixes)	L&W Unger Doppelschnitt-Messer Robot-S4 (4 Flügel)	L&W Dubbelsnijdend mes Unger (4-armig vaste snijkant)	Cuchilla doble corte L&W Unger (4 palas fijas)
W-523	misc.	misc.	misc.	misc.	Unger mincing plate	Plaque hachage Unger	Wolfscheibe Unger	Snijschijf Unger	Placa picado Unger

	22/82	32/98	W114	W130	PARTS LIST	LISTE PIÈCES	TEILELISTE	DELENLIJST	LISTA PIEZAS
W-524	misc.	misc.	misc.	misc.	Plates compensating ring xx mm	Anneau supplément plaques xx mm	Distanzring Wolfscheiben xx mm	Afstandsring snijschijven xx mm	Anillo suplemento placas xx mm
W-525	7435	7307	-	-	Enterprise fixing plates nut	Écrou fixation plaques Enterprise	Verschluss Mutter Enterprise	Enterprise moer bevestiging snijschijven	Tuerca fijación placas Enterprise
	7434	7311	7306	7593	Unger fixing plates nut	Écrou fixation plaques Unger	Verschluss Mutter Unger	Unger Moer bevestiging snijschijven	Tuerca fijación placas Unger
W-526	7614	7614	7614	7614	Worm extracting wrench	Clé extractrice vis sans fin	Abziehvorrichtung für Wolfschnecke	Sleutel uitnemen worm	Llave extractora sinfin
W-530	7428	7236	7235	7589	Unger3 plates and knives shaft	Axe support plaques et couteaux Unger3	Messerzapfen Unger3	As houder snijschijven en messen Unger3	Eje soporte placas y cuchillas Unger3
	7429	7238	7237	7591	Unger5 plates and knives shaft	Axe support plaques et couteaux Unger5	Messerzapfen Unger5	As houder snijschijven en messen Unger5	Eje soporte placas y cuchillas Unger5
W-535	3136	2671	2671	3521	Worm shaft brushing gasket	Joint axe transmission vis sans fin	Wellendichtring Schneckenantrieb	Dichtingsring wormas	Retén eje arrastre sinfin
W-537	2979	2469	2469	3480	Mincing throat O-ring	Joint torique corps hachage	O-Ring Schneckengehäuse	O-Ring wormhuis	Junta tónica boca picado
W-541	4979	4980	4980	4980	Meat feed stomper	Pilon à viande	Einfüllstopfer	Vulstop	Maza empuje carne
W-547	2984	3135	3713	-	Gear box support bar -K	Support boîte engrenages -K	Halterung Getriebe -K	Stootstaaf transmissiekast -K	Pletina soporte caja engran. -K
	-	2850	3714	-	Gear box support bar -L	Support boîte engrenages -L	Halterung Getriebe -L	Stootstaaf transmissiekast -L	Pletina soporte caja engran. -L
W-548	-	-	-	3464	Gearbox <08/2008	Réducteur <08/2008	Getriebe <08/2008	Transmissiekast <08/2008	Reductor <08/2008
	-	-	-	3769	Gearbox >08/2008	Réducteur >08/2008	Getriebe >08/2008	Transmissiekast >08/2008	Reductor >08/2008
W-551	-	-	-	3463	Electric motor 3*390/225V 50Hz, 7.5HP/5.5kW	Moteur électrique 3*390/225V 50Hz, 7,5CV/5,5kW	Elektromotor 3*390/225V 50Hz, 7,5PS/5,5kW	Elektromotor 3*390/225V 50Hz, 7,5PK/5,5kW	Motor eléctrico 3*390/225V 50Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	-	ask	Electric motor 3*208/220V 60Hz, 7.5HP/5.5kW	Moteur électrique 3*208/220V 60Hz, 7,5CV/5,5kW	Elektromotor 3*208/220V 60Hz, 7,5PS/5,5kW	Elektromotor 3*208/220V 60Hz, 7,5PK/5,5kW	Motor eléctrico 3*208/220V 60Hz, 7,5CV/5,5kW
	-	-	3138	-	Motor-gear unit 3*390/225V 50Hz, 5HP/3.7kW	Moteur-réducteur 3*390/225V 50Hz, 5CV/3,7kW	Getriebe + Motor 3*390/225V 50Hz, 5PS/3,7kW	Transmissiekast + Motor 3*390/225V 50Hz 5PK/3,7kW	Motor-reductor 3*390/225V 50Hz, 5CV/3,7kW
	-	-	ask	-	Motor-gear unit 3*208/220V 60Hz, 5HP/3.7kW	Moteur-réducteur 3*208/220V 60Hz, 5CV/3,7kW	Getriebe + Motor 3*208/220V 60Hz, 5PS/3,7kW	Transmissiekast + Motor 3*208/220V 60Hz 5PK/3,7kW	Motor-reductor 3*208/220V 60Hz, 5CV/3,7kW
	-	3137	-	-	Motor-gear unit 3*390/225V 50Hz, 3HP/2.2kW	Moteur-réducteur 3*390/225V 50Hz, 3CV/2,2kW	Getriebe + Motor 3*390/225V 50Hz 3PS/2,2kW	Transmissiekast + Motor 3*390/225V 50Hz 3PK/2,2kW	Motor-reductor 3*390/225V 50Hz, 3CV/2,2kW
	-	ask	-	-	Motor-gear unit 3*208/220V 60Hz, 3HP/2.2kW	Moteur-réducteur 3*208/220V 60Hz, 3CV/2,2kW	Getriebe + Motor 3*208/220V 60Hz 3PS/2,2kW	Transmissiekast + Motor 3*208/220V 60Hz 3PK/2,2kW	Motor-reductor 3*208/220V 60Hz, 3CV/2,2kW
	-	3139	-	-	Motor-gear unit 1*220/230V 50Hz 2.5HP/1.8kW	Moteur-réducteur 1*220/230V 50Hz, 2,5CV/1,8kW	Getriebe + Motor 1*220/230V 50Hz, 2,5PS/1,8kW	Transmissiekast + Motor 1*220/230V 50Hz 2,5PK/1,8kW	Motor-reductor 1*220/230V 50Hz, 2,5CV/1,8kW
	-	3140	-	-	Motor-gear unit 1*220V 60Hz 2.5HP/1.8kW	Moteur-réducteur 1*220V 60Hz, 2,5CV/1,8kW	Getriebe + Motor 1*220V 60Hz, 2,5PS/1,8kW	Transmissiekast + Motor 1*220V 60Hz 2,5PK/1,8kW	Motor-reductor 1*220V 60Hz, 2,5CV/1,8kW
	2939	-	-	-	Motor-gear unit 3*390/225V 50Hz 1.5HP/1.1kW	Moteur-réducteur 3*390/225V 50Hz, 1,5CV/1,1kW	Getriebe + Motor 3*390/225V 50Hz, 1,5PS/1,1kW	Transmissiekast + Motor 3*390/225V 50Hz 1,5PK/1,1kW	Motor-reductor 3*390/225V 50Hz, 1,5CV/1,1kW
	ask	-	-	-	Motor-gear unit 3*208/220V 60Hz 1.5HP/1.1kW	Moteur-réducteur 3*208/220V 60Hz, 1,5CV/1,1kW	Getriebe + Motor 3*208/220V 60Hz, 1,5PS/1,1kW	Transmissiekast + Motor 3*208/220V 60Hz 1,5PK/1,1kW	Motor-reductor 3*208/220V 60Hz, 1,5CV/1,1kW

	22/82	32/98	W114	W130	PARTS LIST	LISTE PIÈCES	TEILELISTE	DELENLIJST	LISTA PIEZAS
	2940	-	-	-	Motor-gear unit 1*225V 50Hz 1,75HP/1,3kW	Moteur-réducteur 1*225V 50Hz, 1,75CV/1,3kW	Getriebe + Motor 1*225V 50Hz, 1,75PS/1,3kW	Transmissiekast + Motor 1*2205V 50Hz 1,75PK/1,3kW	Motor-reductor 1*225V 50Hz, 1,75CV/1,3kW
W-551	ask	-	-	-	Motor-gear unit 1*220V 60Hz 1,5HP/1,1kW	Moteur-réducteur 1*220V 60Hz, 1,5CV/1,1kW	Getriebe + Motor 1*220V 60Hz, 1,5PS/1,1kW	Transmissiekast + Motor 1*220V 60Hz, 1,5PK/1,1kW	Motor-reductor 1*220V 60Hz, 1,5CV/1,1kW
W-556	7468	7369	7369	7594	Knob locking s/s shaft	Axe filetage ac. inox poignées serrage	Gewindebolzen für Schnecken- gehäuse, Edelstahl	As geschroefd roestvrijstaal aandraaien knoppen	Eje roscado ac. inox pomos aprieto
W-557	-	-	-	7612	Blocked bar knob	Baguette poignée borgue	Verschlusshebel Schneckengehäuse	Geschroefde knop blind	Varilla pomo aprieto boca
W-558	-	-	-	3524	O-ring bar knob	Torique baguette poignée	O-ring Verschlusshebel	O-ring geschroefde knop	Junta tórica varilla pomo
W-559	-	-	-	7729	Power worm shaft <08/2008	Axe transmission vis sans fin <08/2008	Antriebsachse Wolfschnecke <08/2008	Aandrijf-as worm rvs <08/2008	Eje accionamiento sinfín <08/2008
	-	-	-	7599	Power worm shaft >08/2008	Axe transmission vis sans fin >08/2008	Antriebsachse Wolfschnecke >08/2008	Aandrijf-as worm rvs >08/2008	Eje accionamiento sinfín >08/2008
W-560	-	-	-	3497	Roller bearing <08/2008	Roulement <08/2008	Kugellager <08/2008	Lager <08/2008	Rodamiento <08/2008
	-	-	-	3764	Roller bearing >08/2008	Roulement >08/2008	Kugellager >08/2008	Lager >08/2008	Rodamiento >08/2008
W-561	-	-	-	6754	Gearbox support <08/2008	Support circulaire <08/2008	Getriebehalterung <08/2008	Houder rond <08/2008	Soporte boca picado <08/2008
	-	-	-	7597	Gearbox support >08/2008	Support circulaire >08/2008	Getriebehalterung >08/2008	Houder rond >08/2008	Soporte boca picado >08/2008
W-562	-	-	-	3522	Brushing gasket <08/2008	Joint <08/2008	Wellendichtring <08/2008	Afdichtingsring <08/2008	Retén <08/2008
	-	-	-	3768	Brushing gasket >08/2008	Joint >08/2008	Wellendichtring >08/2008	Afdichtingsring >08/2008	Retén >08/2008
W-563	-	-	-	3462	Spring washer	Rondelle élastique	Federscheibe	Sluiring springveer	Arandela muelle
W-564	2019	2019	-	-	Cabinet cooling fan 120*120*35, single phase m.	Ventilateur extraction air socle 120*120*35, monophasée	Ventilator 120*120*35, einphasige Motoren	Ventilator 120*120*35, 1-fase motoren	Ventilador extracción aire 120*120*35, monofásicas
W-565	2663	2664	0799	3547	Box of spare knife blades	Boîte lames rechange	Box Ersatzklingen	Doosje mesjes vervangbare	Caja hojas recambio cuchillas

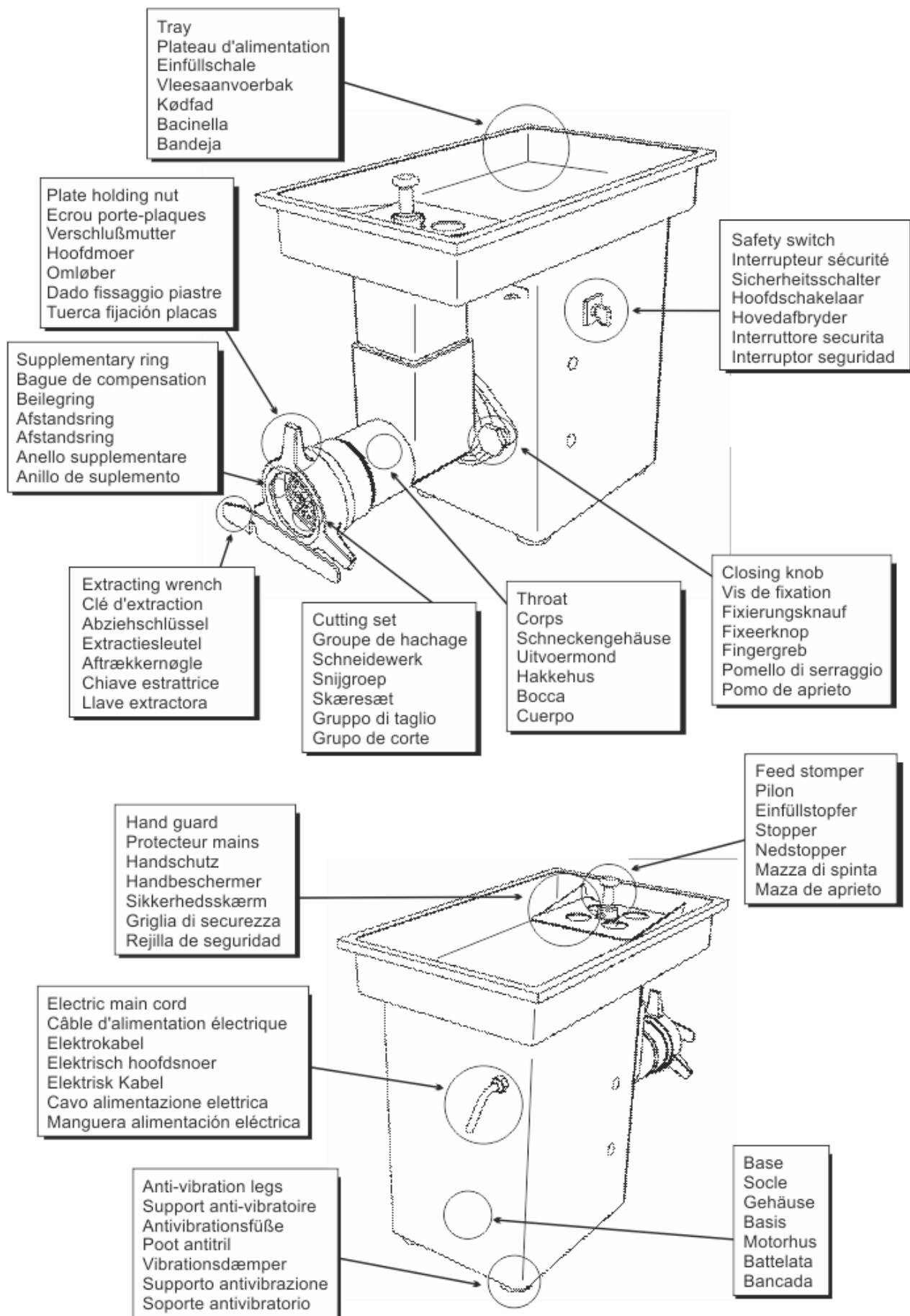
THE 3 DIGIT NUMBERS SHOWN IN THE PRINT DRAWING ARE NOT VALID FOR ORDERS. PLEASE ORDER PARTS BY USING ONLY THE 4 DIGIT CODE DETAILED IN THE ENCLOSED PARTS LIST AND ONLY THROUGH THE AUTHORIZED DEALER WHO SOLD THE MACHINE. FOR SOME PARTS ADDITIONAL TECHNICAL AND ELECTRICAL DRAWING DETAILS WILL BE NEEDED.

LES NUMÉROS DE 3 CHIFFRES INDIQUÉS DANS LA VUE ÉCLATÉE NE SONT PAS VALABLES POUR RÉALISER DES COMMANDES. POUR LES COMMANDES DE PIÈCES, UTILISEZ UNIQUEMENT LE CODE À 4 CHIFFRES INDIQUÉ DANS LA TABLE CI-DESSOUS. FAITES VOS COMMANDES EXCLUSIVEMENT À TRAVERS DU DISTRIBUTEUR QUI VOUS A VENDU LA MACHINE. POUR CERTAINES PIÈCES, DES DÉTAILS TECHNIQUES, ÉLECTRIQUES, DESSINS COMPLÉMENTAIRES SERONT NÉCESSAIRES.

DIE 3-STELLIGEN NUMMERN IN DER ZEICHNUNG GELTEN NICHT FÜR BESTELLUNGEN. BESTELLEN SIE BITTE ERSATZTEILE AUSSCHLIESSLICH MITTELS DES 4-STELLIGEN CODES, DER SICH IN DIESER TABELLE BEFINDET UND NUR ÜBER DEN FACHHÄNDLER, BEI DEM SIE DIE MASCHINE GEKAUFT HABEN. EINIGE TEILE BENÖTIGEN ZUSÄTZLICHE TECHNISCHE BZW. ELEKTRISCHE INFORMATIONEN.

DE IN DE TEKENING VERMELDE 3 CIJFERIGE CODES ZIJN NIET GELDIG VOOR BESTELLINGEN VAN ONDERDELEN. BESTELLINGEN KUNNEN ALLEEN GEDAAN WORDEN M.B.V. DE 4 CIJFERIGE CODES VERMELD OP DEZE TABEL. WENDT U ZICH HIERVOOR ALTIJD AAN DE DISTRIBUTEUR WAAR U DE MACHINE GEKOCHT HEEFT. BIJ ENKELE ONDERDELEN ZIJN COMPLETE TECHNISCHE EN/OF ELEKTRISCHE GEGEVENS MET EVENTUELE TEKENINGEN, ENZ. NODIG.

LOS NÚMEROS DE 3 DÍGITOS INDICADOS EN EL DESPIECE NO SON VÁLIDOS PARA PEDIDOS. LOS PEDIDOS DE REPUESTOS SOLO SE DEBEN HACER CON EL CÓDIGO DE 4 CIFRAS PRECISADO EN LA TABLA ADJUNTA Y EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DEL DISTRIBUIDOR QUE LE HAYA VENDIDO LA MÁQUINA. EN ALGUNAS PIEZAS SE REQUERIRÁN ADEMÁS COMPLETOS DETALLES TÉCNICOS, ELÉCTRICOS, DIBUJO, ETC.

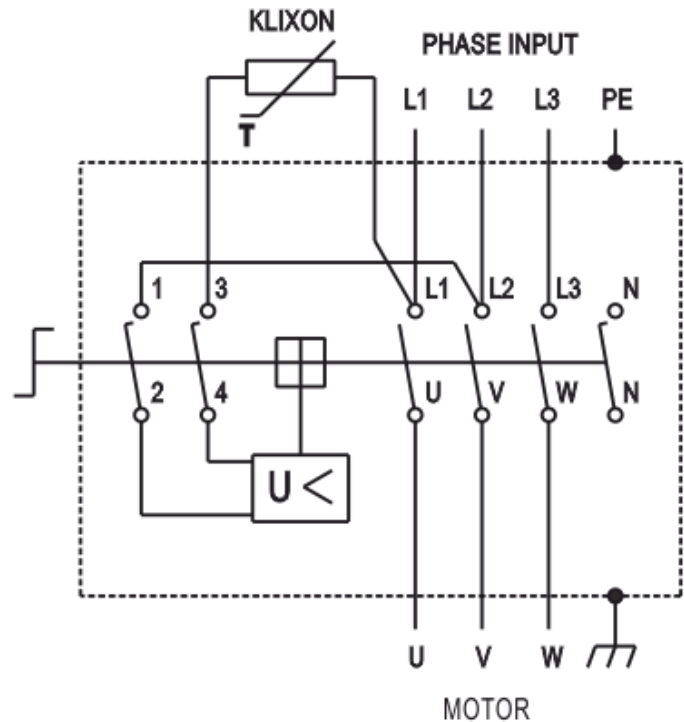




## 3-PHASE / TRI

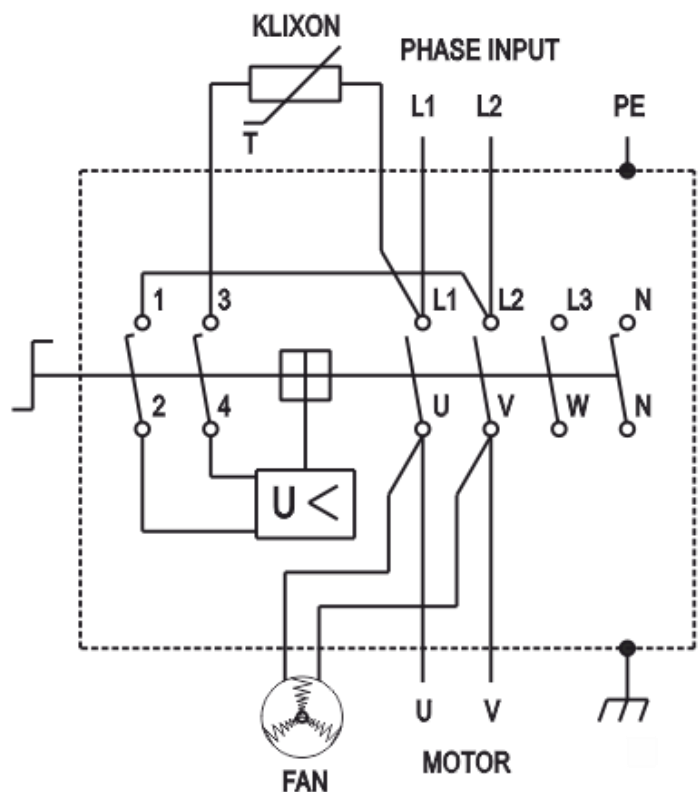
manufactured from 03/2014  
0-1 MERZ safety switch

- Switch replacement needed if 3-phase voltage is changed!
- Changement d'interrupteur nécessaire si le voltage triphasé est changé !
- Verandering van schakelaar nodig bij verandering van 3-fasige voltage!
- Austausch des Schalters notwendig bei Änderung der 3-phasigen Spannung!
- Cambio de interruptor necesario si se cambia el voltaje trifásico!



## 1-PHASE / MONO

manufactured from 03/2014  
0-1 MERZ safety switch

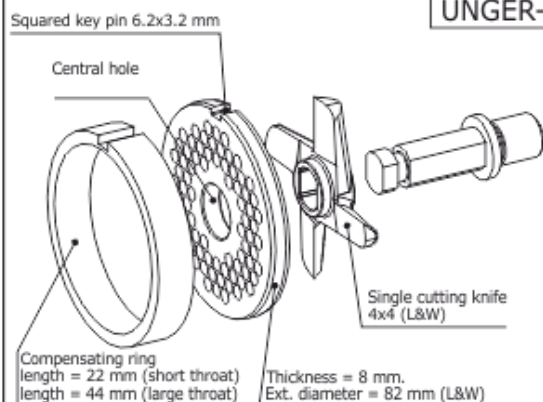


XI

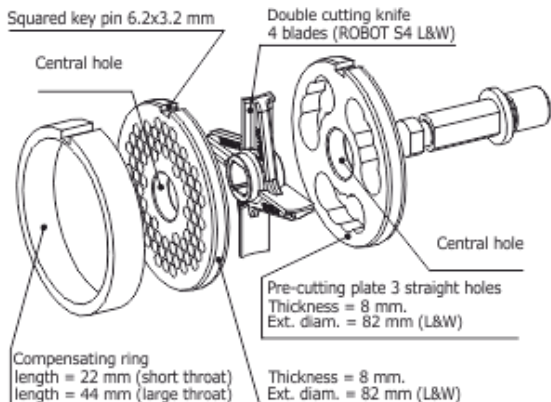
L&W UNGER system  
**H-82**

**Single cutting**

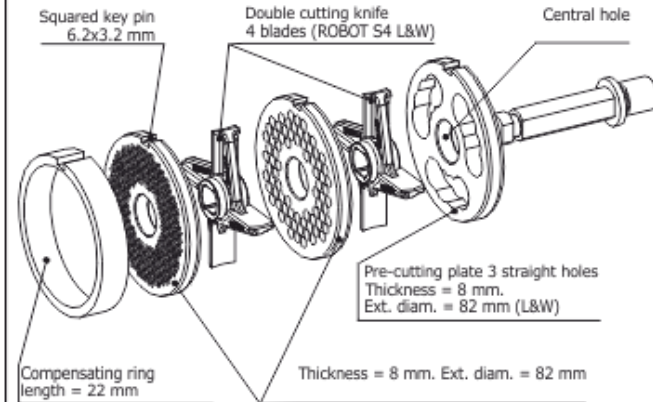
UNGER-2



**Double cutting (UNGER-3)**



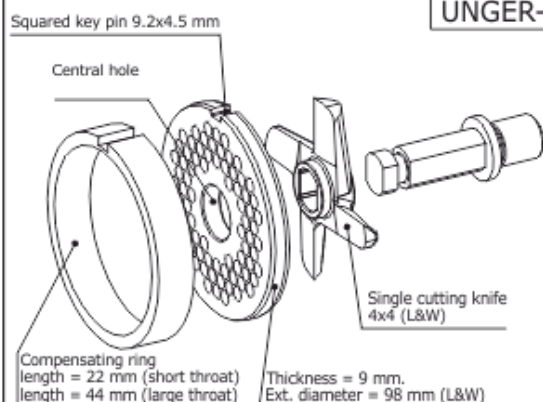
**Quadruple cutting (UNGER-5)**



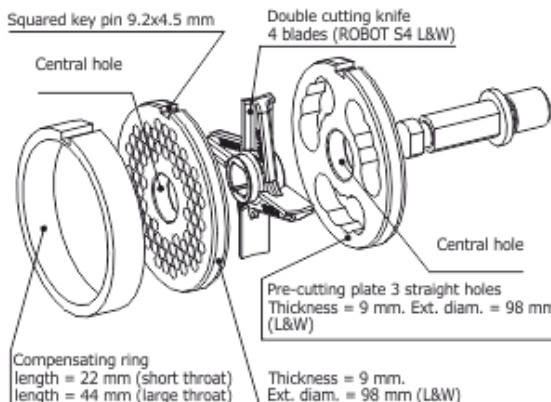
L&W UNGER system  
**B-98**

**Single cutting**

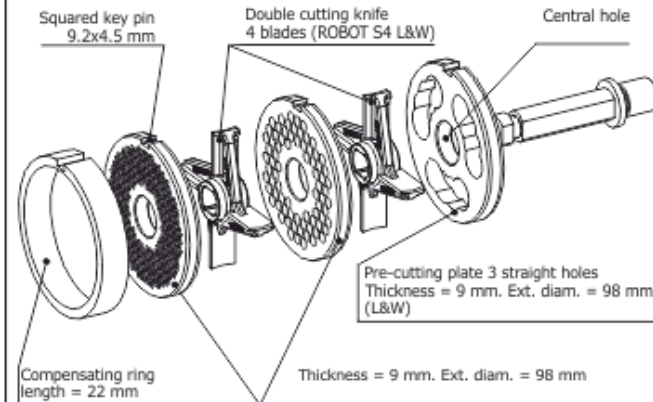
UNGER-2



**Double cutting (UNGER-3)**



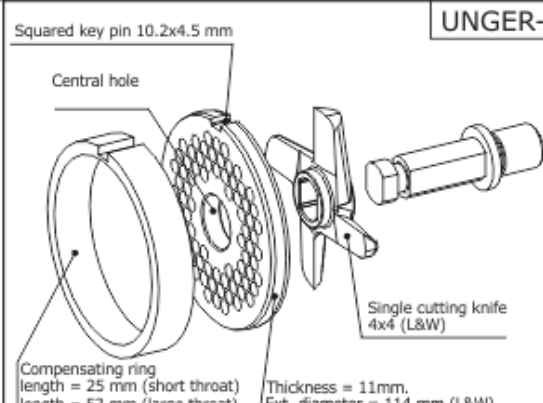
**Quadruple cutting (UNGER-5)**



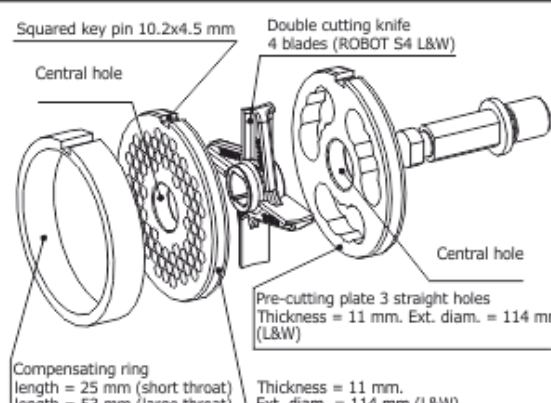
L&W UNGER system  
**D-114**

**Single cutting**

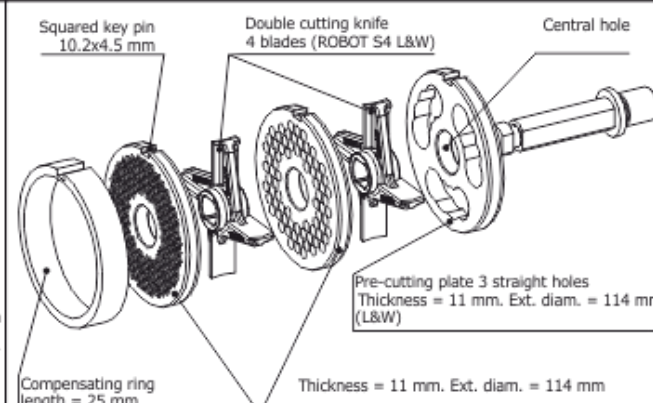
UNGER-2

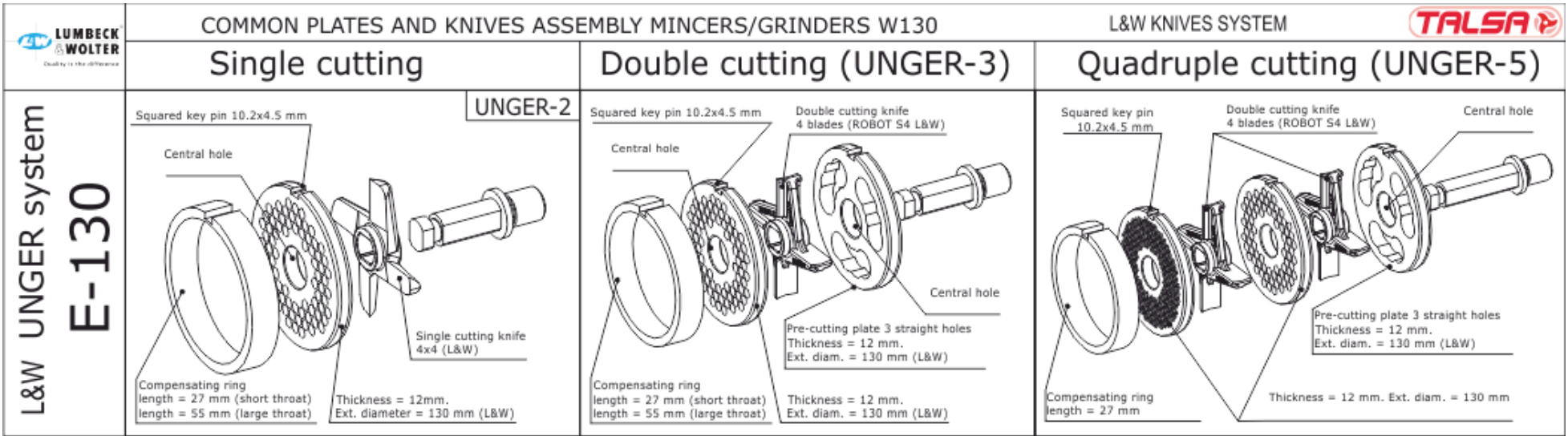


**Double cutting (UNGER-3)**

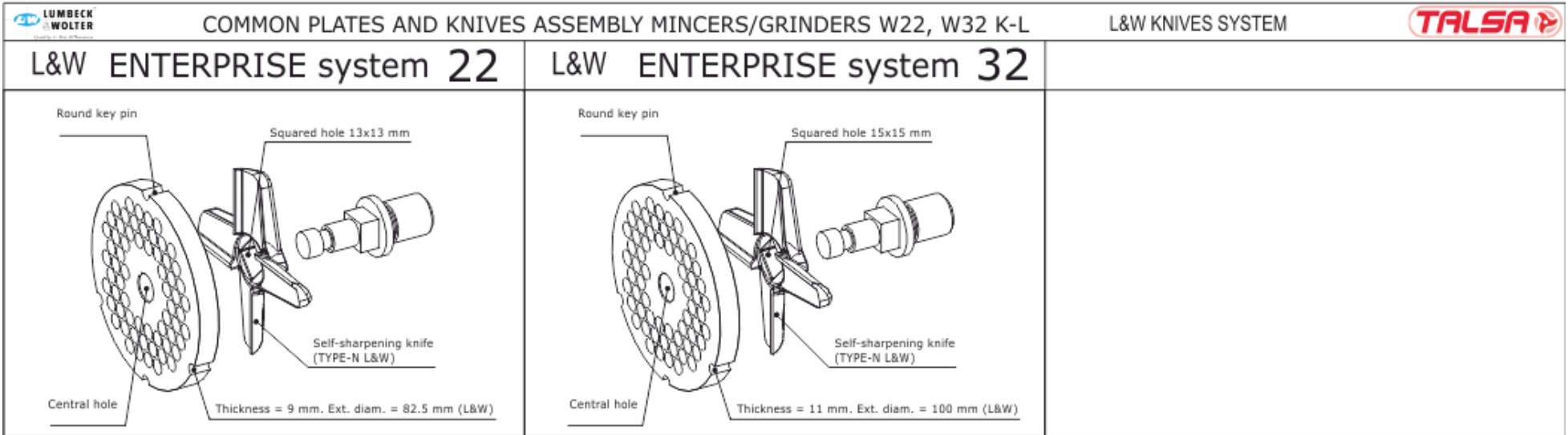


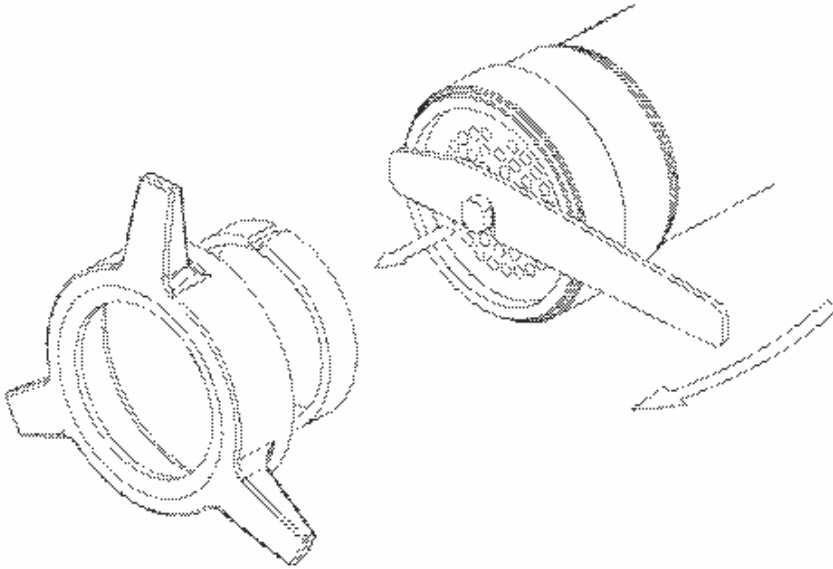
**Quadruple cutting (UNGER-5)**





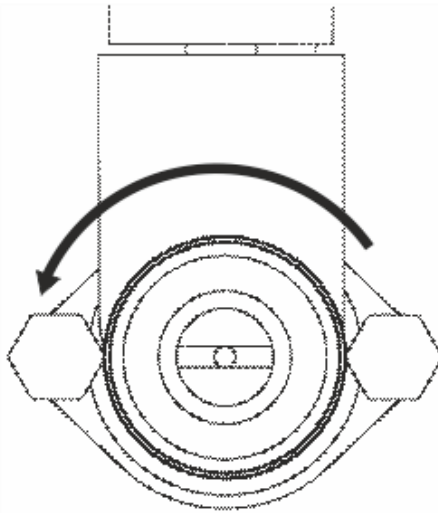
×





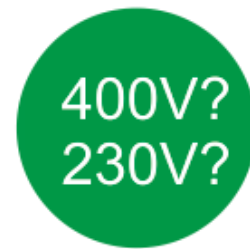
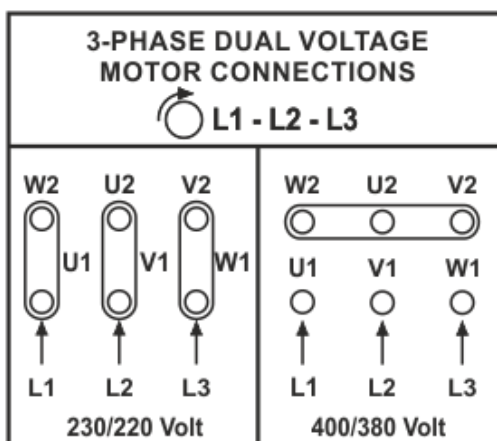
**FIG. 2**

- Cutting set extraction.
- Extraction du groupe de hachage.
- Herausziehen des Schneidwerks.
- Extractie van de snijgroep.
- Aftrækning af skæresæt.
- Estrazione del gruppo di taglio.
- Extracción del grupo de corte.



**FIG. 3**

- Correct worm turning direction.
- Sens de rotation correct de la vis sans fin.
- Korrekte Drehrichtung der Achse.
- Correcte draairichting van de as.
- Korrekt omdrejningsretning af aksel.
- Senso di giro corretto dell' albero.
- Sentido de giro correcto del sinfin.



**FIG. 4**

- Connection tree-phase dual voltage motors.
- Connexion moteurs triphasés bi-tension.
- Anschluß 3-phasige Doppelspannungsmotoren.
- Connectie tweespannige 3-fase motoren.
- Tilslutning af dobbeltspændings 3-fasemotor.
- Allacciamento motore trifase.
- Conexión motores trifásicos bitensión.

- **Switch replacement needed if 3-phase voltage is changed!**
- **Changement d'interrupteur nécessaire si le voltage triphasé est changé !**
- **Verandering van schakelaar nodig bij verandering van 3-fasige voltage!**
- **Austausch des Schalters notwendig bei Änderung der 3-phasigen Spannung!**
- **Cambio de interruptor necesario si se cambia el voltaje trifásico!**





## EU-DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer:

**TALSABELL S.A.U.**, Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spain

hereby certifies that the following described machine in its conception, construction and form put by him into circulation is in accordance with the directives of the European Community regarding health and safety requirements. This declaration is no longer valid if the machine is modified without the manufacturers consent.

Generic Denomination: <b>Electric grinder</b>	Function: meat mincing machine
Type/Model: <b>W22, W82, W32, W98, W114, W130</b>	Serial number: please refer to specification plate on the machine

Applicable Directives of the European Union:

- **Machine Directive 2006/42/EC.**
- **Regulation 1935/2004/EC on materials and articles intended to come into contact with food.**
- **Low Voltage Directive 2014/35/EU.**
- **Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.**

Applicable Harmonised Standards:

- **EN 1672-2:2005+A1:2009:** Food processing machinery - Basic concepts - Part 2: Hygiene requirements.
- **EN 60204-1:2006:** Safety of machinery - Electrical equipment of machines - Part 1: General requirements.
- **EN ISO 12100:2010:** Safety of machinery - General principles for design - Risk assessment and risk reduction.
- **EN 61000-6-2:2005:** Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 6-2: Generic standards - Immunity for industrial environments.
- **EN 61000-6-4:2007+A1:2011:** Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 6-4: Generic standards-Emission standard for industrial environments.
- **EN 12331:2015:** Food processing machinery - Mincing machines - Safety and hygiene requirements.

Authorized person for the technical documentation:

- Pablo Escribano, TALSABELL S.A.U., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spain.

Valencia, 1<sup>st</sup> July 2019

Joseph Belloch

Director Health & Safety



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

Le fabricant :

**TALSABELL S.A.U.**, Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Espagne

déclare par la présente et sous son entière responsabilité que les machines indiquées à continuation, sont conformes dans leur conception, leur type de construction et dans leur version de commercialisation, aux directives Européennes applicables en matière de sécurité et d'hygiène. Cette déclaration perdra sa validité si le produit est soumis à des modifications non-autorisées par le fabricant.

Dénomination générique : <b>Hachoir électrique</b>	Fonction : machine pour hacher la viande
Type/modèle : <b>W22, W82, W32, W98, W114, W130</b>	Numéro de série : voir plaque de caractéristiques sur l'appareil

Directives Communautaires applicables :

- **Directive de Machine 2006/42/CE.**
- **Règlement 1935/2004/CE concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.**
- **Directive de Basse Tension 2014/35/UE.**
- **Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE.**

Normes Harmonisée applicables :

- **EN 1672-2:2005+A1:2009 :** Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2: Prescriptions relatives à l'hygiène.
- **EN 60204-1:2006 :** Sécurité des machines - Équipement électrique des machines - Partie 1 : Règles générales.
- **EN ISO 12100 :2010 :** Sécurité des machines - Principes généraux de conception - Appréciation du risque et réduction du risque.
- **EN 61000-6-2:2005 :** Compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 6-2 : Normes génériques - Immunité pour les environnements industriels.
- **EN 61000-6-4:2007+A1:2011 :** Compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 6-4: Normes génériques - Norme sur l'émission pour les environnements industriels.
- **EN 12331:2015 :** Machines pour les produits alimentaires - Hachoirs - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Responsable de la documentation technique :

- Pablo Escribano, TALSABELL S.A.U., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Espagne.

Valencia, 1<sup>er</sup> juillet 2019

Joseph Belloch

Responsable Sécurité Talsa



## EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller:

**TALSABELL S.A.U.**, Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spanien

erklärt hiermit, dass die nachstehend bezeichnete Maschine in ihrer Konzeption und Bauart, sowie in der von ihm in Verkehr gebrachten Ausführung, den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der Europäischen Richtlinien entspricht. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Allgemeine Bezeichnung: <b>Elektrischer Fleischwolf</b>	Funktion: Maschine zum Zerkleinern von Fleischereierzeugnissen
Typ/Modell: <b>W22, W82, W32, W98, W114, W130</b>	Seriennummer: siehe Typenschild auf der Maschine

Angewandte Richtlinien/Bestimmungen der Europäischen Union:

- **Maschinen Richtlinie 2006/42/EG.**
- **Verordnung 1935/2004/EG über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.**
- **Niederspannungsrichtlinie Richtlinie 2014/35/EU.**
- **EMV Richtlinie 2014/30/EU.**

Angewandte harmonisierte Normen:

- **EN 1672-2:2005+A1:2009:** Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen.
- **EN 60204-1:2006:** Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen.
- **EN ISO 12100:2010:** Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze Risikobeurteilung und Risikominderung.
- **EN 61000-6-2:2006:** Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-2: Fachgrundnormen - Störfestigkeit für Industriebereiche.
- **EN 61000-6-4:2007+A1:2011:** Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-4: Fachgrundnormen - Störaussendung für Industriebereiche.
- **EN 12331:2015:** Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

Bevollmächtigter für die Technische Dokumentation:

- Pablo Escribano, TALSABELL S.A.U., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spanien.

Valencia, 1. Juli 2019

Josef Belloch

Bereichsleiter Sicherheit



## EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

De fabrikant:

**TALSABELL S.A.U.**, Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spanje

verklaart hierbij dat de hieronder beschreven machines in hun design, bouw en gecommmercialiseerde versie, voldoen aan de Europese richtlijnen betreffende veiligheid en hygiëne. Deze verklaring is niet meer geldig wanneer de machines zijn gemodificeerd zonder toestemming van de fabrikant.

Algemene benaming: <b>Elektrische Vleesmolen</b>	Functie: machine voor het mengen van vlees
Type/Model: <b>W22, W82, W32, W98, W114, W130</b>	Serienummer: zie het kentekenplaatje op de machine

Toegepaste richtlijnen van de Europese Unie:

- **Richtlijn van de machines van de Europese Unie 2006/42/EC.**
- **Verordening 1935/2004/EG van inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.**
- **Richtlijn over laagspanning van de Europese Unie 2014/35/EU.**
- **Richtlijn over elektromagnetische compatibiliteit van de Europese Unie 2014/30/EU.**

Toegepaste geharmoniseerde normen:

- **EN 1672-2:2005+A1:2009:** Machines voor voedselbereiding. Algemene Basisregels – Deel 2: Hygiëne-eisen.
- **EN 60204-1:2006:** Veiligheid van machines - Elektrische uitrusting van machines - Deel 1: algemene eisen.
- **EN ISO 12100:2010:** Veiligheid van machines – Algemene ontwerpbeginnselen – Risicobeoordeling en risicoreductie.
- **EN 61000-6-2:2006:** Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 6-2: Algemene normen - Immunitet voor industriële omgevingen.
- **EN 61000-6-4:2007+A1:2011:** Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 6-4: Algemene normen – Emissienorm industriële omgevingen.
- **EN 12331:2015:** Food processing machinery - Mincing machines - Safety and hygiene requirements.

Geautoriseerd persoon voor de technische documentatie:

- Pablo Escribano, TALSABELL S.A.U., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spanje.

Valencia, 1 juli 2019

Jose Belloch

Directeur Veiligheid



## DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITÀ

Il Fabricante:

**TALSABELL S.A.U.**, Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spagna

dichiara a titolo sotto indicato e sotto la propria responsabilità che le macchine ivi indicate adempiono, in quanto a progettazione, tipo di fabbricazione e versione commercializzata, alle Direttive Europee applicabili in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro. La presente dichiarazione perde la sua validità qualora il prodotto fosse sottoposto a modifiche non autorizzate dal fabbricante.

Denominazione generica: <b>Tritacarne elettrico</b>	Funzione: macchina tritacarne carni
Tipo/modello: <b>W22, W82, W32, W98, W114, W130</b>	Numero di serie: vedi targhetta delle specifiche nella sezione

Direttive Comunitarie applicabili:

- **Direttiva Macchine 2006/42/CE.**
- **Regolamento 1935/2004/CE riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.**
- **Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE.**
- **Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.**

Norme Armonizzate applicabili:

- **EN 1672-2:2005+A1:2009:** Macchine per l'industria alimentare. Concetti di base. Parte 2: requisiti igienico sanitari.
- **EN 60204-1:2006:** Sicurezza dei macchinari. Impianto elettrico delle macchine. Parte 1: requisiti generali.
- **EN ISO 12100:2010:** Sicurezza dei macchinari. Principi generali di progettazione. Valutazione e riduzione dei rischi generati.
- **EN 61000-6-2:2005:** Compatibilità elettromagnetica (CEM). Parte 6-2: norme generiche. Immunità per gli ambienti industriali.
- **EN 61000-6-4:2007+A1:2011:** Compatibilità elettromagnetica (CEM). Parte 6-4: norme generiche. Norma sull'emissione in ambienti industriali.
- **EN 12331:2015:** Macchine per l'industria alimentare. Tritacarne. Requisiti di sicurezza ed igiene.

Responsabile documentazione tecnica:

- Pablo Escribano, TALSABELL S.A.U., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spagna.

Valencia, 1º luglio 2019

Jose Belloch

Responsabile Talsa per la Sicurezza



## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE

Como fabricante:

**TALSABELL S.A.U.**, Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), España

declara por la presente y bajo su exclusiva responsabilidad que las máquinas indicadas a continuación, cumplen por su diseño, tipo de construcción y en la versión comercializada, con las Directivas Europeas aplicables en materia de seguridad e higiene. Esta declaración perderá su validez si el producto se somete a modificaciones no autorizadas por el fabricante.

Denominación generica: <b>Picadora de carne eléctrica</b>	Función: máquina para picar carne
Tipo/modelo: <b>W22, W82, W32, W98, W114, W130</b>	Nº de serie: véase placa de características en el aparato

Directivas Comunitarias aplicables:

- **Directiva de Máquinas 2006/42/CE.**
- **Reglamento 1935/2004/CE sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.**
- **Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE.**
- **Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.**

Normas Armonizadas aplicadas:

- **EN 1672-2:2005+A1:2009:** Maquinaria para procesado de alimentos. Conceptos básicos. Parte 2: Requisitos de higiene.
- **EN 60204-1:2006:** Seguridad de las máquinas. Equipo eléctrico de las máquinas. Parte 1: Requisitos generales.
- **EN ISO 12100:2010:** Seguridad de las máquinas. Principios generales para el diseño. Evaluación del riesgo y reducción del riesgo.
- **EN 61000-6-2:2005:** Compatibilidad electromagnética (CEM). Parte 6-2: Normas genéricas. Inmunidad en entornos industriales.
- **EN 61000-6-4:2007+A1:2011:** Compatibilidad Electromagnética (CEM). Parte 6-4: Normas genéricas. Norma de emisión entornos industriales.
- **EN 12331:2015:** Maquinaria para el procesado de alimentos. Picadoras de carne. Requisitos de seguridad e higiene.

Persona responsable para la documentación técnica:

- Pablo Escribano, TALSABELL S.A.U., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), España.

Valencia, 1 de julio de 2019

José Belloch

Responsable de Seguridad Talsa



[www.lumbeck-wolter.de](http://www.lumbeck-wolter.de)



## L&W HARD STEEL MINCING PARTS MAINTENANCE NOTICE

The L&W plates and knives installed on Talsa industrial mincers/grinders and other professional machines, are made of high strength and durability steel but are not made of stainless steel that is weaker, loose the edges and wear, slightly contaminating food with its small particles.

Therefore, it is important that at the end of using the mincer/grinder, clean plates and knives without bleach and finally **moisten lightly with food oil** to preserve them in perfect condition and without rust particles.

Anyway, stainless steel plates are also available from L&W local agents or head office Germany.

## AVIS DE MAINTENANCE DES COMPOSANTS DE COUPE L&W ACIER

Les plaques et les couteaux L&W installés sur les hachoirs industriels Talsa et autres de qualité professionnelle, sont faits d'acier haute résistance et haute durabilité ; mais ils ne sont pas d'acier inoxydable qui s'use plus vite et qui est plus fragile, de plus les petites particules d'acier inoxydable contaminent légèrement les aliments.

Par conséquent, il est important qu'après chaque utilisation du hachoir, que vous nettoyez les plaques et les couteaux sans eau de javel et que vous **les humidifiez légèrement avec de l'huile comestible** afin de les conserver dans les meilleures conditions et sans particules d'oxydation.

De toute façon, les plaques en acier inoxydable sont aussi disponibles chez les agents L&W ou usine Allemagne.

## AVISO DE MANTENIMIENTO DE COMPONENTES CORTE L&W ACERO

Las placas y cuchillas L&W que montan las picadoras/molinos industriales Talsa y otras de calidad profesional, son de acero de alta resistencia y duración, pero no de acero inoxidable que es más débil, pierde el filo y se desgasta, contaminando el alimento con sus pequeñas partículas.

Por ello, es importante que, al acabar de utilizar la picadora, limpie las placas y cuchillas sin lejía y finalmente **humedézcalas ligeramente con aceite comestible** para que se conserven en perfectas condiciones y sin partículas de oxidación.

De todas formas, placas de acero inoxidable pueden ser adquiridas directamente a los agentes L&W o a su central.





[www.lumbeck-wolter.de](http://www.lumbeck-wolter.de)



## HINWEIS WARTUNG L&W SCHNEIDTEILE SPEZIAL STAHL

Talsa Fleischwölfe werden serienmäßig mit Messern und Scheiben aus Spezialstahl von höchster Festigkeit und Haltbarkeit der Marke Lumbeck&Wolter ausgerüstet. Dieses Material zeichnet sich durch deutlich geringeren Verschleiß aus, welcher die Standzeit der Messer und Scheiben verlängert und eine Kontamination des Fleisches durch Abrieb von Metallpartikeln wie bei weicheren Edelstahllegierungen verhindert.

Daher ist es wichtig, dass Sie am Ende der Verwendung des Fleischwolfs die Scheiben und Messer ohne Bleichmittel reinigen und schließlich **leicht mit Speiseöl befeuchten**, um diese in einwandfreiem Zustand und ohne Rostpartikel zu erhalten.

Weitere Messer und Scheiben, in verschiedenen Größen und Materialien, sind bei Lumbeck&Wolter oder deren lokaler Vertretung erhältlich.

## L&W HARD STALEN ONDERDELEN ONDERHOUD LET OP MINCING

De L&W platen en messen geïnstalleerd op de Talsa vleesmolens en andere professionele machines zijn gemaakt van hoogwaardig en duurzaam staal, maar zijn niet van roestvrijstaal, dat zwakker is, de kanten verliest en aan slijtage onderhevig is en de massa licht verontreinigt.

Daarom is het van belang dat u aan het einde van het gebruik van de vleesmolen de platen en messen zonder bleekmiddel reinigt en tenslotte **licht bevochtigt met voedingsolie** zodat deze in een perfecte conditie zonder roestdeeltjes behouden blijven.

Hoe dan ook, roestvrijstalen platen kunnen direct bij lokale L&W agenten of bij het hoofdkantoor in Duitsland gekocht worden.

## L&W DELL'ACCIAIO DURO PARTI DI MANUTENZIONE AVVISO MINCING

Le piastre e coltelli L&W installati sul tritacarne industriali Talsa e altre, sono realizzati in acciaio ad alta resistenza e durezza, ma non sono fatti di acciaio inossidabile che è più debole, perde il bordo e s'usura, scarsamente contaminazione degli alimenti.

Pertanto, è importante che alla fine di utilizzare tritacarne, puliti le piastre e coltelli senza candeggina e, infine, **inumidire leggermente con olio cibo** per garantirne la conservazione in perfette condizioni e senza particelle di ruggine.

In ogni caso, piastre in acciaio inox sono disponibile da L&W agenti locali o la sede in Germania.

ENGLISH



Talsabell S.A.U.

[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)

EORI: ESA46428025

TALSA Products are designed and manufactured to the highest European standards. Proper installation, operation and maintenance are essential for best performance and years of trouble-free use.

This manual should be retained for future reference. Read, understand and follow the instructions and warnings contained in this manual.

The carrier is solely responsible for damage caused during transport. Carefully inspect the condition of the container upon arrival. If you discover damage, or suspect concealed damage, note this on the delivery receipt and immediately notify the carrier.

The information contained in this document is known to be current and accurate at the time of printing. TALSA is not responsible for inaccuracies contained herein attributable to printing or transcription errors.

In line with our policy of continually improving our products, TALSA reserves the right to change materials and specifications without notice.

# INSTALLATION AND USE MANUAL FOR MINCERS / GRINDERS

## Table of Contents

### Illustrations

Labeled Diagram  
Spare Parts List  
Main Components  
Drawings  
Electrical Diagrams

### 1. For Your Safety

1.1 Important Warnings!  
1.2 Operating Hazards!  
1.3 Electrical Hazards!  
1.4 Tips & Useful Information

### 2. Description, Features & Use

### 3. Technical Specifications

### 4. Storage, Transport & Delivery

### 5. Installation

### 6. Changing the Voltage

### 7. Operating Instructions

### 8. Mincing / Grinding Systems

8.1 Recommendations Concerning Plates and Knives  
8.2 Dismantling/Assembling the Cutting Set and Worm

### 9. Cleaning

9.1 General Cleaning Recommendations  
9.2 Recommended Cleaning Intervals  
9.3 Stainless Steel Care

### 10. Maintenance

10.1 Knife Maintenance

### 11. Troubleshooting Guide

# 1. FOR YOUR SAFETY

Failure to heed the following clauses will limit the liability of TALSA and its representatives!

Since the WARNINGS, CAUTIONS and INSTRUCTIONS in this manual cannot address all possible conditions and situations that may arise, the operator MUST ALWAYS exercise common sense and due caution when using this machine!

## 1.1 Important Warnings!



**Very Important! CE SAFETY STANDARDS PROHIBIT THE USE OF THIS MINCER/GRINDER IN ALL EUROPEAN COUNTRIES SUBJECT TO CE-EN STANDARDS IF THE MACHINE IS NOT EQUIPPED WITH A SAFETY FRONT GUARD WHEN THE LAST PLATE HAS HOLES EXCEEDING 8MM IN DIAMETER.**

BEFORE OPERATING THE UNIT, PLEASE THOROUGHLY READ AND FULLY UNDERSTAND THIS MANUAL. IT SHOULD BE KEPT FOR FUTURE REFERENCE BY ALL USERS AND MAINTENANCE PERSONNEL.

DO NOT OPERATE OR PERFORM MAINTENANCE ON THE MACHINE WITHOUT FIRST HAVING RECEIVED INSTRUCTIONS ABOUT ITS USE, MAINTENANCE AND SAFEGUARDS FROM AN EXPERIENCED OPERATOR.

THIS MACHINE HAS MOVING PARTS AND USES VOLTAGES THAT ARE POTENTIALLY HAZARDOUS. FAILURE TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE, POSSIBLY LIFE-THREATENING, PERSONAL INJURY.

THIS MACHINE HAS BEEN DESIGNED EXCLUSIVELY FOR MEAT PROCESSING; ANY USE OTHER THAN MEAT PROCESSING IS NOT IN ACCORDANCE WITH THE MACHINE'S INTENDED APPLICATION, IS STRICTLY PROHIBITED AND SHALL VOID TALSA'S WARRANTY. TALSA ASSUMES NO RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM IMPROPER USE OF THIS MACHINE.

THIS MACHINE'S INSTALLATION MUST BE IN ACCORDANCE WITH THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS AND CONFORM TO ALL APPLICABLE SAFETY AND HYGIENE STANDARDS AND CODES. COMPLIANCE WITH SAID STANDARDS AND CODES IS THE SOLE RESPONSIBILITY OF THE OWNER AND INSTALLER.

DO NOT ALTER OR MODIFY THE MACHINE'S ORIGINAL DESIGN IN ANY WAY. DOING SO WILL VOID TALSA'S WARRANTY AND MAY RESULT IN PERSONAL INJURY OR DAMAGE TO THE MACHINE.

DO NOT open the machine or tamper with its internal parts; none of the internal components requires adjustment or maintenance by the user.

DO NOT tamper with the machine's mechanical or electrical safeguards.

NEVER attempt to repair the machine on your own. Should the machine require service, contact the authorized dealer from whom you purchased the machine.

Use ONLY genuine TALSA parts and accessories and have them installed only by a qualified technician. Use of unapproved parts and accessories voids TALSA's warranty and may result in personal injury or damage to the machine.

## 1.2 Operating Hazards!



CAREFULLY READ AND FULLY UNDERSTAND THIS INSTRUCTION MANUAL BEFORE USING THE MACHINE.

DO NOT use the machine without wearing the protective gear required by law. While operating the machine, NEVER wear loose clothing or jewelry that could become caught in moving parts.

Keep your work area well lit and free of obstacles.

ALWAYS keep hands safely away from the machine's moving parts.

NEVER feed meat by hand; ALWAYS use the feed stomper. NEVER insert fingers into any machine opening.

DO NOT leave the machine unattended while it is powered on or in operation.

Keep children and bystanders safely away from the machine.

ALWAYS unplug the machine from the electrical outlet when it is not in use.

Should the machine malfunction, turn it off immediately and notify the appropriate personnel.

## 1.3 Electrical Hazards!



DO NOT TAMPER WITH THE MACHINE'S ELECTRIC SYSTEM. THIS MACHINE SHOULD ONLY BE INSTALLED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN AND IN COMPLIANCE WITH ALL APPLICABLE ELECTRICAL STANDARDS AND CODES.

Before operating the machine, make sure that all phases are connected properly and that the machine is properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker and thermal switch. Failure to do so could result in electric shock!

DO NOT tamper with the machine's electrical wiring or components after it has been installed.

ONLY a qualified electrician may perform modifications to the electrical configuration of the machine.

DO NOT pull on the power cord to disconnect the plug from the electrical outlet; always pull on the plug.

**DO NOT** operate the machine with a damaged power cord or damaged plug. To avoid damaging the power cord and possible injury, keep it away from areas where it may be stepped on or tripped over. **ALWAYS** disconnect the machine from the electrical outlet before proceeding with cleaning, maintenance, or repairs.

**1.4 Tips and Useful Information**



**MAKE SURE** the safety tags and stickers remain firmly affixed to the machine and that they are legible. Be careful that they do not become blurred or damaged while cleaning the machine. If the tags and stickers become damaged or are lost, request replacements from your authorized dealer. Should you have questions not addressed by this manual or require additional instruction manuals, please contact your dealer.

**2. DESCRIPTION, FEATURES and USE**

Thank you for the confidence you've demonstrated in TALSA by purchasing one of our mincers/grinders. You won't be disappointed. The machine you have acquired is the culmination of TALSA's decades of experience manufacturing food processing equipment. We design all our machines to include advanced technologies and features; we construct them of the best quality components and materials; we assemble them with meticulous attention to subject them to strict quality controls.

**Talsa mincers/grinders:**

- ✓ Meet the strictest European safety and hygiene standards.
- ✓ Have been designed to grind meat quickly and carefully. The meat should be boned and pre-cut before being fed into the machine; NEVER use frozen meats.
- ✓ are available with four cutting systems (see fig. 1):
  - **Enterprise System 22/32:** 1 plate + 1 single-cutting knife (square bushing).
  - **Unger-2 System:** 1 plate and 1 single-cutting knife.
  - **Unger-3 System:** 2 plates and 1 double-cutting knife.
  - **Unger-5 System:** 3 plates and 2 double-cutting knives.
- ✓ Equipped with the single-cutting Enterprise/Unger-2 systems are perfect for the elaboration of fresh ground meat.
- ✓ With the double cutting Unger-3 or quadruple cutting Unger-5 systems are ideal for the preparation of chilled (but NEVER frozen) meat products that require a finer cut or texture.
- ✓ Can be ordered either as semi-industrial table models (K models) or a free-standing cabinet models (L models).
- ✓ Are supported by four anti-vibration legs that facilitate both cleaning and transportation.

- ✓ Are constructed entirely of stainless steel.
- ✓ Feature a modern, functional design that greatly facilitates cleaning by eliminating hard-to-reach corners.
- ✓ Allow for the complete dismantling of the cutting set to ensure thorough cleaning.
- ✓ Have an external throat that is easy to dismantle.
- ✓ Are powered on and off by means of a safety switch. This prevents the machine from starting up inadvertently after a power failure.
- ✓ Have a sealed lower chassis to prevent the entry of water or debris.
- ✓ Have motors equipped with thermal protection.
- ✓ Incorporate a single stage reducer with metallic gears in oil bath.
- ✓ Feature large capacity feed pans equipped with a guard to protect hands when feeding meat into the machine.
- ✓ Feature high quality knives and plates normed to Unger (DIN 9805) or Enterprise standards, manufactured by Lumbeck & Wolter (Germany).
- ✓ Are capable of high production rates (up to 1700 kg/hour) depending on the diameter of the throat and plates, wattage, cutting system employed and the size and temperature of the meat chunks to be ground.



**Power switch.**



**Single stage reducer.**



**External throat.**



**Feed pan's protective guard.**

**Available options:**

- Single phase (except W114 and W130 models).
- Extra-large 52 liter feed pan for W32K, W98K and W114K (standard on L models).

3.		TECHNICAL SPECIFICATIONS	W82K (W22K)	W98K (W32K)	W98L (W32L)	W114K	W114L	W130L
Model type			Table top	Table top	Free standing	Table Top	Free standing	Free standing
Plate diameter			W82: H 82 mm W22: 83 mm	W98: Unger B 98 mm W32: 100 mm		Unger D 114 mm		Unger E 130 mm
Feed pan capacity			10 liters	23 liters	52 liters	23 liters	52 liters	78 liters
Three-phase motor power			1.5 HP 1.1 kW	3 HP 2.2 kW		5 HP 3.7 kW		7.5 HP 5.5 kW
Three-phase motor consumption	400/380V	3.2 Amp	5.9 Amp		8.5 Amp		13.2 Amp	
	230/220V	5.5 Amp	10.2 Amp		14.7 Amp		22.8 Amp	
Single-phase motor power			1.75 HP 1.3 kW	3 HP 2.2 kW		■	■	■
Single-phase motor consumption, 230/220 V	50 Hz	10.5 Amp	14.5 Amp		■	■	■	
	60 Hz		18 Amp					
Single-phase motor capacitor $\mu$ F, 230/220 V	50 Hz	35 $\mu$ F	50 $\mu$ F		■	■	■	
	60 Hz		100 $\mu$ F					
Approximate maximum production per hour			$\pm$ 300 – 350 kg/hr	$\pm$ 700 – 800 kg/hr		$\pm$ 900 – 1200 kg/hr		$\pm$ 1300 – 1700 kg/hr
Machine dimensions (width x depth x height) in cm			60x31x46	75x42x61	90x56x102	79x42x61	95x56x102	108x64x120
Packaging dimensions (width x depth x height) in cm			70x35x50	94x72x99	112x80x124	94x72x99	112x80x124	122x88x144
Packaging volume			0.1 m <sup>3</sup> /cbm	0.7 m <sup>3</sup> /cbm	1 m <sup>3</sup> /cbm	0.7 m <sup>3</sup> /cbm	1 m <sup>3</sup> /cbm	1.5 m <sup>3</sup> /cbm
Net weight of three-phase machine			$\pm$ 47 kg (104 lbs)	$\pm$ 77 kg (170 lbs)	$\pm$ 107 kg (236 lbs)	$\pm$ 96 kg (212 lbs)	$\pm$ 127 kg (280 lbs)	$\pm$ 256 kg (564 lbs)
Noise level of three-phase machine in dB(A) LEQ at 1 m			60 dB(A)	62 dB(A)		64 dB(A)		
Min/ max operating temperatures			+5° to +40° C					
Min/max operating relative humidity			20 to 90 %					

## 4. STORAGE, TRANSPORT and DELIVERY

The machine is delivered on a pallet protected by cardboard packaging. We use only recyclable packaging and ask that you please recycle these materials.

Unpack and carefully inspect the machine upon delivery. If the machine is damaged, note this on the delivery receipt, retain all packing materials and promptly notify the carrier. The carrier assumes sole responsibility for damage sustain during transit.

If the machine is found to be in good condition, convey it to a suitable work area with a stable, flat and level surface. Since these machines can be very heavy (see the above Technical Specifications), we always recommend the use of a pallet mover or forklift.

**The packaging contents are as follows:**

- TALSA mincer/grinder.
- Solid feed stomper.
- Extracting wrench for the worm.
- Instruction manual.
- CE declaration of conformity (for units shipped within the EU or countries belonging to the CEN).
- Enterprise / Unger-2 models:** 1 single cutting knife. 2 cutting plates with hole diameters 4,5 (5) and 7,8 mm.

**Additionally:**

- Unger-3 models:** 1 double cutting knife, 1 pre-cutting plate, 1 supplementary ring to use as Unger-2 system (1 plate and 1 knife).
- Unger-5 models:** 2 double cutting knives, 1 pre-cutting plate, 1 plate with holes diameter 3 mm, 2 supplementary rings to use as Unger-2 (1 plate and 1 knife) or Unger-3 system (2 plates and 1 double cutting knife).

**Warning!**

- Always keep the machine upright, even while in its packaging.
- NEVER stack machines on top of each other. NEVER place heavy objects on top of the machines or its packaging.
- DO NOT pull or push on the throat of the mincer/grinder when unpacking or moving the machine.



Feed stomper



Extracting wrench

## 5. INSTALLATION (Estimated time: 45 minutes)

1. Place the mincer/grinder in a clean work area that is free of obstacles and that has a level, skid-free, flat surface. If the mincer/grinder is a table model, it must be mounted on a stable surface that is sturdy enough to support its weight. The work area must be well-lit and have adequate ventilation. Leave enough space around the machine to facilitate its use, cleaning, and maintenance.

Position the machine so that the power cord's plug is easily accessible to the user. The plug must conform to local electrical standards and be suitable for use with this type of machine.

2. Inspect the feed pan's hand guard to make certain that it has not been bent or dented during transport. DO NOT use the mincer/grinder if the hand guard is damaged in any way.

3. Consult the machine's specifications plate or section 3 (TECHNICAL SPECIFICATIONS) to verify that the motor specifications (voltage, frequency, etc.) match the electrical service at the workplace. The line voltage must be up to specification. Rated voltage shall be identical with full supply voltage. **PLEASE NOTE: there is a tolerance of ±10% for voltage and of ±2% for frequency.**

- a) If the machine's voltage is not compatible with your electrical service AND the machine has a three-phase, dual-voltage motor, proceed with the instructions in section 6 (CHANGING THE VOLTAGE).
- b) If the machine's voltage is not compatible with the electrical service and it is not equipped with a dual-voltage motor, call a qualified electrician to resolve the incongruity.
- c) If the machine's voltage is compatible with your electrical service, proceed with the instructions in Section 7 (OPERATING INSTRUCTIONS).

**Electrical Hazard!**

- This machine must be installed only by a qualified technician and in compliance with applicable national, regional and local electrical, safety, hygiene and building codes.
- The workplace electrical wiring should be equipped with magneto-thermic and differential residual circuit breakers to fully protect against power surges. A qualified electrician must adjust these safety devices to the specifications of your particular machine.

**Important!**

Check the wiring before plugging the machine to the electrical outlet! The power cord's wiring is normally assigned as follows: PHASES: black, brown or gray. GROUND: bi-colored yellow/green or just green in some non-CE/CEN/UE countries.

## 6. CHANGING THE VOLTAGE (3-phase machines)

1. The machine **MUST** remain disconnected from the power supply during this procedure.
2. Remove the four screws securing the feed pan and remove the pan.
3. Lift out by its edges the polyurethane insulating plate exposed by removal of the pan. **ALWAYS** put the tray and its polyurethane insulating plate back in place before plugging in and testing the machine.
4. **Modify the MOTOR** as follows:
  - a) Unseal the motor's terminal box by removing the four screws that secure its cover.
  - b) Remove the six small holding nuts from the connection terminals.
  - c) Position the plates in the correct configuration (see fig. 4).
  - d) Replace and tighten the holding nuts.
  - e) Reseal the motor's terminal box.
5. Replace the **SAFETY SWITCH** with one that matches your electrical service.

**Warning!**

- These instructions apply only to 3-phase machines with dual-voltage 400/380V or 230/220V motors and must be carried out by a qualified electrician!
- **NEVER** turn the machine on without the tray in place.
- The tray and the insulating plate must only be removed by an authorized service technician and only in order to make adjustments or to perform maintenance.



## 7. OPERATING INSTRUCTIONS



- **READ THIS MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING THE MINCER/GRINDER!**
- This machine is not designed for constant, uninterrupted use, but rather to run intermittently to allow dissipation of the heat generated. The amount of heat produced will depend on the consistency of the meat, the hole diameters of the plates and the number of plates used.
- **DO NOT** use this mincer/grinder to dice or mince vegetables, dried fruit, or any other non-meat food. Use only meat products suitable for grinding/mincing. TALSÀ shall not be responsible for any improper use or misuse of the machine, and such use or misuse shall be at the sole risk and liability of the user.

1. Remove the worm and cutting set in order to test the machine before using it with food. Follow the steps outlined in section 8.2 (DISMANTLING/ASSEMBLING THE CUTTING SET AND WORM) to remove the worm and cutting elements. The worm and cutting set must **NEVER** be put in operation without food in the machine.
2. Power on the mincer/grinder by plugging it to an electrical outlet and turning the main switch to the I-START position. If the machine has a three-phase motor, verify that the shaft turns in a counterclockwise direction when viewed from the front (see fig.3). If this is not the case, immediately turn off the machine and have a qualified electrician swap two of the phases at the power cord's plug.
3. While the mincer/grinder is unplugged, carefully wash the tray (including the feed shaft), the throat, the worm, the cutting set and the plate-holding nut by following the instructions in section 9 (CLEANING).  
 When reassembling the mincer/grinder after cleaning, firmly secure the throat to the cabinet by tightening the throat locking knobs. Furthermore, make sure that the worm, the knives and the plates are installed correctly. **NEVER** over tighten the plate holding nut, as this will only create excessive friction which could overheat the cutting set.  
 When mounting ROBOT S4 knives de Lumbeck & Wolter, please make sure to insert them with the lettering looking to the outside, so the turn in the right direction. Otherwise the knives will not cut and could damage the machine.

**Fire Hazard!**

**NEVER** use the mincer/grinder when empty as the plates and knives can reach temperatures of up to 1800°C/1000°F in less than three minutes!

**Warning!**

- **NEVER** handle the knives without adequate protection (e.g. reinforced metal fiber gloves).
- The plates and knives must be assembled or dismantled while the throat is mounted on the mincer/grinder, one at a time in the indicated sequence (see fig. 1), and secured correctly.

PLEASE NOTE: The W130 models include a pair of centerers to prevent damaging the holder into which the cutting head is inserted during assembly.

4. Before operating the machine, lubricate the edge of both the plate and the knife with animal fat or vegetable oil.
5. Plug the machine to an electrical outlet.
6. Put the meat into the mincer/grinder using the TALSA feed stomper provided. DO NOT place or balance meat containers on the machine itself.
7. Turn the main switch to the I-START position to begin grinding. If the worm should become jammed or stuck:
  - a) Stop the machine immediately and disconnect it from the power source.
  - b) Dismantle the cutting set and worm and remove whatever is impeding the machine's proper functioning. Be careful not to force or damage the cutting throat.
  - c) Reassemble the cutting set and the worm.
8. Turn the main switch to the 0-STOP position to power off the machine and stop the worm from turning.
9. When finished using the machine, unplug it from the electrical outlet and clean it following the instructions in section 9 (CLEANING).

**i Important!**  
 Before assembling the cutting set, completely remove any accumulated meat products from the plates, knives, knife shaft, worm and throat and carefully clean these components so that they can be assembled and adjusted precisely.

## 8. MINCING / GRINDING SYSTEMS

Talsa mincers/grinders are available with four different cutting systems suitable for processing a variety of meat mixture to any desired consistency. See fig. 1 in the DRAWINGS section at the beginning of this manual for diagrams of the various system configurations.

**Available cutting systems:**

SYSTEM	CUTTING	APPLICATION	CUTTING SET
ENTERPRISE 22/32	Single cutting.	Designed for use with fresh meat.	Knife (square central hole) & cutting plate (round key pin).
UNGER-2			Knife, cutting plate (square key pin) & supplementary ring.

SYSTEM	CUTTING	APPLICATION	CUTTING SET
UNGER-3	Double cutting.	Designed for chilled meats.	Precutting plate, double-cutting knife, final plate & supplementary ring.
UNGER-5	Five elements, quadruple fine to very fine cutting.		Precutting plate, double-cutting knife, cutting plate, double-cutting knife, final plate & supplementary ring

### 8.1 Recommendations concerning plates and knives

- The cutting set **MUST** have a final plate. In European Union countries and those within the CEN, the hole diameters of the this plate must comply with CE norms (the holes must be ≤ 8mm). The thickness of the final plate is not allowed to be less than 5 mm, also after beeing regrinded.
- Make sure to mount the knives and plates in the correct order (System Unger). Wrong orientation, especially of the conical 3-hole kidney pre-cutting plate can cause breakages of the knives and / or knives shaft.
- For optimal results it is essential to keep the cutting edges of the plates and knives in perfect condition. Sharpen them when necessary and replace them when the plate holding nut no longer exerts sufficient pressure on them. Always pair off and use the cutting elements together.
- Replace the worm when it shows signs of wear or if there is too much space between cutting elements since this could cause the knives to rotate irregularly on the plates, accelerating knife wear and possibly leading to breakage. The key pin which holds the plate should also be replaced if it shows signs of wear as operating the machine with a worn pin could have similar consequences.
- ALWAYS store and transport the knives in their original packaging; this will protect you from potential injury and help guard the knives' cutting edges from accidental knocks or scratches.
- Under conditions of extreme stress the knife and plate support shaft functions like a protective "mechanical fuse." In such unintended circumstances the shaft may break in order to protect other mechanical components such as the internal gear. The following recommendations will help you avoid breaking the shaft:
  - ✗ DO NOT use plates and knives that are not approved by TALSA. OEM plates and knives may be purchased from your authorized TALSA dealer. ALWAYS assemble the plates and knives correctly and carefully.
  - ✗ DO NOT use knives with worn cutting edges.



- ✗ DO NOT process unsuitable products such as bone, skin, tendons, etc. that may become snagged.
- ✗ BE CAREFUL not to accidentally drop foreign objects (tools, metal objects, etc.) that may jam the worm into the feed shaft.

## 8.2 Dismantling/assembling the cutting set and worm



### Warning!

- ALWAYS stop the machine by turning the main switch to the 0-STOP position and unplug it from the electrical outlet before dismantling or assembling the cutting set and worm.
- ALWAYS assemble and dismantle the cutting set and worm while the throat is mounted on the mincer/grinder. ALWAYS follow the safety warnings provided in this instruction manual.

1. Remove the feed stomper from the tray's feed shaft.
2. Manually loosen and remove the plate-holding nut by turning it counterclockwise; DO NOT use hammers or other heavy tools to loosen the plate-holding nut. Be careful not to drop the plate-holding nut so as not to injure yourself or damage the piece.
3. Use the extracting wrench shipped with the machine to pull out the cutting group approximately two or three cm in order to remove the plates, knives and worm separately (see fig. 2). Once dismantled, do not drop the pieces or allow them to knock against each other as this could later prevent correct reassembly.
4. Loosen and remove the two locking knobs holding the throat in place.
5. To remove the throat, grip it with both hands and gently pull it outward.
6. To assemble the different cutting systems, refer to fig. 1 in the DRAWINGS section at the beginning of this manual. Verify that the worm-turning shaft coincides with that of the cabinet.
7. Repeat the above steps in reverse order to replace the throat; remember to firmly tighten the two throat locking knobs.
8. Once all the cutting elements have been assembled, we recommend turning the machine on **for a just a few seconds**, and then turning it off and retightening the plate-holding nut.



Plate holding nut.



Throat locking knob.



Stainless steel throat locking knob.

## 9. CLEANING

The machine should be cleaned before and after each use. Since all its components are easily accessible, your TALSA mincer/grinder is easy to clean.

### For proper cleaning, proceed as follows:

After using the machine, power it off by turning the main switch to the 0-STOP position and unplug it from the electrical outlet.

Use warm water and a mild detergent to clean the tray and its feed shaft, the throat with its locking knobs, the worm, the plates, the knives, the compensating ring (if present), the plate holding nut, and the feed stomper. To allow for proper assembly of the pieces, it is also necessary to clean the shaft which holds the knives and plates, the shaft of the worm, and the shaft of the cabinet. If necessary, the removable throat's thread and the key pin with its corresponding holding screw should be cleaned with a brush.

- AVOID getting water into the machine's interior; NEVER use a pressurized stream of water to clean the machine.
- ALWAYS use appropriate protection (latex gloves, plastic apron, etc.) when manually cleaning the machine.
- ALWAYS rinse the machine thoroughly after using any detergent or disinfectant to prevent contamination of the meat.



### Important Warnings!

- ALWAYS disconnect the machine from the power source before proceeding with its cleaning.
- Removal of the loading pan during cleaning is STRICTLY PROHIBITED in order to avoid accidents.
- NEVER use bleach or any abrasive cleaners which might damage the stainless steel. Use of abrasive cleaners will void the warranty!

We recommend the use of the following HENKEL brand cleaning and disinfecting products:

Product	Name	Observations
Neutral degreaser with pH 7	TOPAX 10	Due to its neutral pH, no special precautions are necessary. Rinse thoroughly.
Degreaser for manual cleaning	RIK	Use appropriate precautions and safety gear. Rinse thoroughly.
Alkaline degreaser with disinfectant incorporated	TOPAX 68	Contains corrosion inhibitors. Use appropriate precautions and wear protection. Rinse thoroughly.
Disinfectant based on quaternary ammonium salts	TOPAX 91	Use appropriate precautions and wear protection. Rinse thoroughly.

*Always follow the instruction provided by the manufacturer of the product!*

**9.1 General Cleaning Recommendations:**

Steps	Products	Method	Tools	Observations
Superficial cleaning		Manual	Spatula	Remove large pieces of food residue; dismantle smaller parts, if necessary.
Extensive cleaning	Mild detergent	Manual	Brush, bucket	Allow the product to work approximately 15 minutes.
Rinsing	Warm water	Manual	Sponge, bucket	The warm water should be 40 to 50° C.
Inspection		Visual		Visually examine all critical components, especially those subject to stress and wear.
Disinfecting	Disinfectants; <b>NEVER use bleach</b>	Manual	Sponge, cleaning cloth	Disinfect after completing all other cleaning operations.
Rinsing	Drinking water	Manual	Sponge, bucket	ALWAYS rinse the machine thoroughly after using detergents and disinfectants.
Drying		Manual	Cleaning cloth	Be sure to completely dry all cleaned components.
Maintenance	Lubricating oil	Manual	Cleaning cloth	Only external machine parts.

**9.2 Recommended Cleaning Intervals:**

Interval	Area to be cleaned	Method	Product	Tools	Observations
Daily	Tray, throat and cutting set, plate-holding nut, knobs, feed stomper	Manual	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth	Thoroughly clean the plate-holding key pin and its holding screw with a brush, if necessary.
Every two weeks	Machine exterior	Manual	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth	Thoroughly clean all exterior machine parts.



**Important:** Clean and dry the cutting set thoroughly after every use and protect them with edible oil to avoid corrosion. Never store humid and remove all corrosive substances. (i.e. chlorine)

**9.3 Stainless Steel Care:**



**Important:** Never use aggressive cleaners with stainless steel such as bleach or similar chlorine derivatives products. If you have used it, never leave acting, rinse immediately with plenty of water and dry thoroughly.

It is uncommon, but possible, that small traces of rust or oxidation points may be observed on the machine. This may be due to:


- Welding impurities.
- Food fragments adhering to the surface.
- Pits resulting from use of aggressive cleaners such as bleach or similar chlorine derivatives products.
- Moisture after cleaning with water. Always wipe dry all components that have been cleaned.

To remove these rust spots simply use a liquid stripper with a cloth, or clean with Scotch Brite.

# 10. MAINTENANCE

Except for cleaning before and after each use, your TALSA mincer/grinder does not require any special maintenance. The operator, however, must routinely inspect those machine components that are subject to wear, especially the plates and knives.

Under normal conditions, it is unnecessary to change the oil in the gear reducer. Should an oil change become necessary, we recommend the use of Natosbin B1600EP, manufactured by Klüber Lubrication. The capacity of the gear reducer is 1 kg (1.5 kg in W130 model).



**Warning!**

- All electrical and mechanical repairs **MUST** be carried out by a qualified electrician or licensed technician.
- If you detect that the reducer is leaking oil, promptly notify the service department of the dealer from whom you purchased the machine.
- If the power cord becomes damaged, immediately replace it with a cord of identical technical characteristics; your local distributor can supply you with one.

## 10.1 Knife Maintenance

Talsa mincers/grinders are supplied with high quality, self-sharpening knives from Lumbeck & Wolter (Germany). Anyhow, if grinding quality deteriorates appreciably, we recommend that you have a qualified professional sharpen the knives and plates. Dull or improperly sharpened knives may leave the finished meat product with an unsatisfactory texture.

The knives should be replaced once the plate holding nut does not exert sufficient pressure on them. Always pair and use the cutting elements together. We recommend that you clean the steel knives with an anticorrosive product (see section 9 [CLEANING]).



**Warning!**  
**ALWAYS** use extreme caution and wear protection (such as reinforced metal fiber gloves) when handling the knives.

# 11. TROUBLESHOOTING GUIDE

Talsa mincers/grinders are manufactured with the highest grade materials and components and subjected to rigorous quality controls. In the unlikely event of some difficulty, please refer to the following table:

Problem	Possible Causes	Solution
The machine does not power on.	The machine is not connected to a power source or the main switch is in the OFF position.	Plug the machine in; turn the main switch to the ON position.
	No voltage in one or more phases.	Check fuses, plugs, and switches.
	The machine is connected to a power source with incompatible voltage.	Make sure that the machine's voltage and number of phases match the power source.
	The clixon/thermal protector has blown.	Let the machine cool down for several minutes and then restart it.
The worm turns in the wrong direction.	The main switch is defective.	Notify your distributor's technical service department and have them replace the switch.
	The phases are reversed (applies only to three-phase machines).	Switch 2 of the 3 phases in the main plug.
Deterioration of grinding quality.	The cutting set is dull.	Sharpen or replace plates and knives.
	There is too much space in the worm and/or the throat.	Replace the worm and/or the throat.
Extreme wear noticed on the cutting set.	The knife/plate-holding shaft is worn.	Replace the shaft.
	The plate-holding key pin is worn.	Replace the key pin.
The worm turns slowly and/or without force.	The voltage of the power source is lower than that required by the machine.	Make sure that the power source voltage is adequate for the machine.

The mincer/grinder makes strange noises.	The worm is jammed by a foreign object.	Dismantle the worm/cutting set assembly following the instructions in section 8.2 of this manual and remove the foreign object that is jamming the worm.
	Possible aberrations in the gears, motor-reducer, or the reducer bearings.	Have the distributor check the condition of the gears, reducer, motor, and reducer bearings.
Oil stains present on the lower part of the machine.	The gear reducer is leaking oil.	Notify your distributor's technical service department.



**Warning!** ALWAYS power off and unplug the machine when resolving any problem. In the event your technician is unable to resolve the difficulty, DO NOT CONTINUE TO USE THE MACHINE and contact your authorized TALSA dealer for service.

FRANÇAIS

**Talsabell S.A.U.**[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)

EORI : ESA46428025

Les produits Talsa sont conçus et fabriqués selon les plus hauts standards européens. Une installation correcte, entretien et utilisation sont essentiels pour obtenir le meilleur rendement et des années de fonctionnement sans problème.

Cette notice doit être conservée pour toutes consultations ultérieures. Lisez, comprenez et suivez les instructions et les avertissements contenus dans cette notice.

Le transporteur est seul responsable des dommages causés pendant le transport. Vérifiez soigneusement la marchandise à son arrivée. Si vous constatez des dommages, ou soupçonnez des dommages cachés, notez-le sur le bon de livraison et avisez immédiatement le transporteur.

L'information contenue dans ce document est connue pour être à jour et exacte au moment de l'impression. Talsa n'est pas responsable des inexactitudes contenues dans ce document attribuables à des erreurs d'impression ou de transcription.

En ligne avec notre politique d'amélioration continue de nos produits, Talsa se réserve le droit de modifier les matériaux et les spécifications sans préavis.

# NOTICE D'INSTALLATION ET UTILISATION HACHOIRS

## Table Des Matières

### Illustrations

Vue Éclatée  
Liste Des Pièces Détachées  
Éléments Essentiels  
Dessins  
Schémas Électriques

## 1. Mesures De Sécurité

1.1 Avertissements Importants !  
1.2 Risques d'Utilisation !  
1.3 Risques Électriques !  
1.4 Conseils et Informations Utiles

## 2. Application, Caractéristiques Et Description

## 3. Données Techniques

## 4. Stockage, Transport Et Livraison

## 5. Installation

## 6. Changement De Voltage

## 7. Mode D'Emploi

## 8. Système De Hachage

8.1 Recommandations sur les Plaques et les Couteaux  
8.2 Démontage/Montage du Groupe de Coupe et de la Vis Sans Fin

## 9. Nettoyage

9.1 Conseils généraux de Nettoyage  
9.2 Plan De Nettoyage Recommandé  
9.3 Soins De L'Acier Inoxydable

## 10. Entretien

10.1 Entretien des Couteaux

## 11. Diagnostique Et Solutions De Problèmes

# 1. MESURES DE SÉCURITÉ

Ces instructions limitent la responsabilité du fabricant et de son représentant :

Vu que les AVERTISSEMENTS, PRÉCAUTIONS et INSTRUCTIONS de cette notice ne peuvent pas faire face à toutes les circonstances et situations pouvant surgir, l'utilisateur doit TOUJOURS faire preuve de bon sens et de prudence lorsqu'il utilise cette machine !

## 1.1 Avertissements Importants !



**Très Important ! CONFORMÉMENT AUX NORMES EUROPÉENES DE SÉCURITÉ, CE HACHOIR NE PEUT PAS ÊTRE UTILISÉ SANS LA PROTECTION FRONTALE DANS LES PAYS EUROPÉENS SOUMIS AUX NORMES CE-EN AVEC UNE PLAQUE FINALE AYANT DES TROUS SUPÉRIEURS À 8 MM DE DIAMÈTRE.**

CONSERVEZ CETTE NOTICE ; CONSERVEZ-LA DE TELLE SORTE QUE TOUS LES UTILISATEURS ET LE PERSONNEL D'ENTRETIEN PUISSENT LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT L'ENTRETIEN OU L'UTILISATION DE LA MACHINE.

CETTE MACHINE CONTIENT DES PIÈCES MOBILES ET UTILISE DES SOURCES D'ÉNERGIE POTENTIELLEMENT DANGEREUSES. NE PAS SUIVRE LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CETTE NOTICE PEUT ENTRAÎNER DES ACCIDENTS TRÈS GRAVES, VOIRE MÊME MORTELS.

CETTE MACHINE A ÉTÉ CONÇUE POUR LA TRANSFORMATION DE VIANDES. TOUT AUTRE USAGE IRAIT À L'ENCONTRE DE SES CARACTÉRISTIQUES ET EST STRICTEMENT INTERDIT PAR LE FABRICANT ET RENDRAIT NULLE VOTRE GARANTIE. TALSA DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE MANIPULATION INAPPROPRIÉE DE LA MACHINE.

NE PAS MODIFIER OU CHANGER LA CONCEPTION ORIGINALE DE LA MACHINE. TOUTE MODIFICATION OU CHANGEMENT DE LA MACHINE ANNULERAIT LA GARANTIE TALSA ET POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES PERSONNELLES ET/OU DES DOMMAGES À LA MACHINE.

L'installation de la machine doit être effectuée conformément à cette notice et doit être conforme aux normes nationales, régionales et locales sur les installations électriques et conforme aux normes de sécurité et d'hygiène. Ne pas suivre ces normes compromet exclusivement la responsabilité du client et de l'installateur.

NE PAS accéder à l'intérieur de la machine et NE PAS manipuler les pièces internes, aucuns composants internes ne nécessitent de réglage ou d'entretien de la part de l'utilisateur.

NE JAMAIS modifier ou manipuler les dispositifs de sécurité mécaniques et/ou électriques installés sur la machine.

TOUJOURS garder les mains éloignées des pièces en mouvement.

TOUJOURS déconnecter la machine du réseau électrique avant de procéder à son nettoyage, à son entretien ou à d'éventuelles réparations.

TOUJOURS utiliser des accessoires et pièces de rechange originaux Talsa, ceux-ci devront être installés exclusivement par un technicien qualifié. L'usage de pièces ou autres accessoires non-approuvés par TALSA rendrait nulle la garantie, de plus cela pourrait entraîner des blessures personnelles et/ou des dommages à la machine.

N'essayez JAMAIS de réparer la machine vous-même. En cas de besoin d'une éventuelle réparation, confiez-la au distributeur autorisé qui vous a vendu l'unité.

## 1.2 Risques d'Utilisation !



LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ CETTE NOTICE D'INSTALLATION ET UTILISATION AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE LA MACHINE.

N'UTILISEZ PAS LA MACHINE ET N'EFFECTUEZ PAS D'OPÉRATIONS D'ENTRETIEN SANS AVOIR AUPARAVANT REÇU DES INSTRUCTIONS PRÉCISES DES MESURES DE SÉCURITÉ, D'UTILISATION ET DE NETTOYAGE DE LA PART D'UN EXPERT.

Ayez TOUJOURS les mains et les cheveux éloignés des pièces en mouvement lorsque la machine est en marche.

Ne JAMAIS introduire la viande à la main, utilisez toujours le pilon. Ne JAMAIS introduire les doigts dans n'importe quels orifices de la machine.

Assurez-vous à ce que tout ce qui est susceptible d'être entraîné par les pièces en mouvement (vêtements, colliers,...) soit hors d'atteinte de la machine.

N'utilisez PAS la machine sans porter les vêtements et accessoires de protection nécessaires stipulés par la loi.

N'abandonnez PAS la machine pendant son fonctionnement ou lorsqu'elle est branchée.

Débranchez TOUJOURS la machine si vous ne l'utilisez pas.

Maintenez TOUJOURS la zone de travail bien éclairée et sans obstacle.

Maintenez les enfants et les personnes non-autorisées à une distance de sécurité suffisante.  
**SI LA MACHINE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT, ARRÊTEZ-LA IMMÉDIATEMENT ET PREVEZ LE SUPERVISEUR.**

### 1.3 Risques Électriques !



**NE MANIPULEZ PAS LE SYSTÈME ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE. CELLE-CI DOIT ÊTRE INSTALLÉE UNIQUEMENT PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ ET DOIT ÊTRE CONFORME AUX NORMES NATIONALES, RÉGIONALES ET LOCALES SUR LES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES.**

Avant la mise en marche, un électricien qualifié doit vérifier la connexion de toutes les phases, de la prise de terre et des interrupteurs différentiels et magnétothermiques. Une négligence à ce niveau peut provoquer une décharge électrique.

**SEULEMENT un électricien qualifié peut changer le voltage d'une machine à double voltage.**

**NE PAS manipuler les câbles électriques de la machine ou de ses composants après qu'ils aient été installés.**

Pour débrancher la machine de la source d'alimentation électrique, **NE tirez PAS sur le cordon mais sur la fiche.**

Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique de la machine ne soit pas dans une zone de passage où il pourrait être piétiné et s'abîmer, ce serait dangereux.

### 1.4 Conseils et Informations Utiles



Assurez-vous que les plaques et adhésifs de sécurité soient fermement placés sur la machine et à un endroit parfaitement visible. Assurez-vous qu'ils ne s'effacent pas pendant le nettoyage. S'ils s'abîment ou s'ils se perdent, sollicitez des nouveaux à votre distributeur et remplacez-les.

Si vous avez besoin de notices d'installation et utilisation supplémentaires, demandez-les à votre distributeur. Pour toute information complémentaire, votre distributeur sera enchanté de pouvoir vous aider.

## 2. APPLICATION, CARACTÉRISTIQUES ET DESCRIPTION

Nous vous remercions pour la confiance placée en nous par l'acquisition de l'un de nos hachoirs. Vous n'allez pas être déçu. Le hachoir que vous avez acquis est la culmination de plusieurs décennies d'expérience dans la fabrication de machine pour la transformation des viandes. Le design de votre hachoir incorpore les technologies les plus avancées, sa construction est faite avec les meilleurs composants et matériaux, le tout assemblé méticuleusement ; nous soignons les détails. Cette machine est conforme aux normes européennes les plus exigeantes en matière de sécurité et d'hygiène et possède de nombreuses caractéristiques qui démontrent ses grandes possibilités d'utilisation.

### Les hachoirs Talsa :

- ✓ Ont été conçus pour triturer la viande de façon rapide et douce. La viande doit être désossée et pré-coupée avant d'être introduite dans le plateau d'alimentation. N'utilisez jamais de la viande congelée.
- ✓ Sont disponibles avec 4 systèmes de coupe (fig.1) :
  - **Système Entreprise 22/32** : 1 plaque + 1 couteau (frette carrée) à simple face.
  - **Système Unger-2** : 1 plaque + 1 couteau à simple face.
  - **Système Unger-3** : 2 plaques + 1 couteau à double face.
  - **Système Unger-5** : 3 plaques + 2 couteaux à double face.
- ✓ Équipés d'un système de coupe simple Entreprise/Unger-2 servent essentiellement à l'élaboration de viande hachée fraîche.
- ✓ Avec système de double coupe Unger-3 et quadruple coupe Unger-5, sont appropriés pour la préparation de produits de viande semi-surgelés, qui requièrent une coupe ou un granulé fin.
- ✓ Tous les éléments du groupe de hachage peuvent être complètement démontés pour un nettoyage optimal.
- ✓ Corps extérieur facilement démontable.
- ✓ Mise en marche et arrêt de la machine au moyen d'un interrupteur de sécurité 0-1 qui évite les démarrages involontaires après une coupure de courant.
- ✓ Leur partie inférieure est fermée afin d'éviter l'entrée d'eau ou de saleté.
- ✓ Disposent d'une protection thermique du moteur.
- ✓ Incorporent un réducteur d'une seule étape avec engrenages métalliques à bain d'huile.
- ✓ Ont un plateau d'alimentation de grande capacité avec une grille de protection pour les mains à l'entrée de la viande.
- ✓ Utilisent des couteaux et des plaques de haute qualité normalisés Unger (DIN 9805)



Interrupteur.



Moteur-réducteur.



Corps extérieur.

- ✓ Disponibles en modèle de table semi-industriel (modèle K) ou modèle au sol (modèle L).
  - ✓ Reposent sur 4 pieds anti-vibrations qui facilitent le nettoyage et le transport.
  - ✓ Sont entièrement construits en acier inoxydable.
  - ✓ Leur design moderne et fonctionnel sans recoins facilite énormément le travail de nettoyage.
- ou Entreprise, fabriqués par Lumbeck & Wolter (Allemagne).
- ✓ Sont capables d'atteindre de grandes productions jusqu'à 1700 Kg/heure (en fonction du corps, puissance, diamètre des plaques, système de coupe, taille des morceaux à hacher et température de ces derniers).



Grille plateau.

**Options :**

- Machine monophasée (sauf modèles W114 et W130).
- Plateau d'alimentation géant 52 litres pour W32K/98K/114K (standard pour les modèles L).

3.	DONNÉES TECHNIQUES	W82K (W22K)	W98K (W32K)	W98L (W32L)	W114K	W114L	W130L
Type de modèle		De table	De table	Sur socle	De table	Sur socle	Sur socle
Diamètre plaques, mm		W82 : H 82 mm W22 : 83 mm	W98 : Unger B 98 mm W32 : 100 mm		Unger D 114 mm		Unger E 130 mm
Capacité plateau d'alimentation, lit		10 litres	23 litres	52 litres	23 litres	52 litres	78 litres
Puissance moteur triphasé, CV-kW		1,5 CV 1,1 kW	3 CV 2,2 kW		5 CV 3,7 kW		7,5 CV 5,5 kW
Consommation moteur triphasé	400/380V	3,2 Amp	5,9 Amp		8,5 Amp		13,2 Amp
	230/220V	5,5 Amp	10,2 Amp		14,7 Amp		22,8 Amp
Puissance moteur monophasé, CV-kW		1,75 HP 1,3 kW	3 HP 2,2 kW		■		■
Consommation moteur monophasé 230/220 V	50 Hz	10,5 Amp	14,5 Amp		■		■
	60 Hz		18 Amp		■		■
Condensateur µF moteur monophasé 230/220 V	50 Hz	35 µF	50 µF		■		■
	60 Hz		100 µF		■		■
Production approximative maximale / heure		± 300 – 350 kg/h	± 700 – 800 kg/h		± 900 – 1200 kg/h		± 1300 – 1700 kg/h
Dimensions de la machine (L x P x H), cm		60x31x46	75x42x61	90x56x102	79x42x61	95x56x102	108x64x120
Dimensions de l'emballage (L x P x H), cm		70x35x50	94x72x99	112x80x124	94x72x99	112x80x124	122x88x144
Volume de l'emballage, m <sup>3</sup>		0,1 m <sup>3</sup>	0,7 m <sup>3</sup>	1 m <sup>3</sup>	0,7 m <sup>3</sup>	1 m <sup>3</sup>	1,5 m <sup>3</sup>
Poids net machine triphasée		± 47 kg	± 77 kg	± 107 kg	± 96 kg	± 127 kg	± 258 kg
Intensité sonore machine triphasée dB(A) LEQ à 1 m		60 dB(A)	62 dB(A)		64 dB(A)		
Température d'utilisation tolérable min/max		+5° - +40° C					
Niveau d'humidité relative tolérable min/max		20 - 90 %					



## 4. STOCKAGE, TRANSPORT ET LIVRAISON

La machine est livrée sur une palette et est protégée par un emballage en carton. Nous utilisons exclusivement des emballages recyclables (s.v.p. recyclez-les).

Retirez la machine de son emballage et inspectez-la soigneusement à la livraison. Si vous observez n'importe quel dommage, gardez tous les emballages et avisez immédiatement le transporteur. Le transporteur est le seul responsable des dommages causés pendant le transport.

Si, une fois les contrôles effectués, l'état de la machine est satisfaisant, procédez à son placement dans un lieu de travail préalablement choisi.

### Le contenu total de l'emballage est le suivant :

- Hachoir Talsa.
- Un pilon.
- Une clé extractrice de vis sans fin.
- Notice d'installation et d'utilisation.
- Pour les pays de l'UE et adhérents au CEN : déclaration de conformité CE.
- Modèle Enterprise / Unger-2:** un couteau simple face. 2 plaques de coupe avec trous diamètre 4,5 (5) and 7,8 mm.

En option:

- Modèle Unger-3:** 1 couteau double face, 1 plaque de pré-hachage, **1 bague de compensation** afin de pouvoir utiliser également le système Unger-2 (1 plaque et 1 couteau).
- Modèle Unger-5:** 2 couteaux double face, 1 plaque de pré-hachage, 1 plaque avec trous diamètre 3 mm, **2 bagues de compensation** afin de pouvoir utiliser également le système Unger-2 (1 plaque et 1 couteau) ou le système Unger-3 (2 plaques et 1 couteau double face).



Pilon.



Clé extractrice.

## 5. INSTALLATION (Durée approximative : 45 minutes)

1. Placez la machine sur une surface horizontale, en respectant autour d'elle un espace permettant de procéder à son utilisation, nettoyage et entretien en toute sécurité. Le lieu de travail doit être suffisamment aéré et doit être pourvu d'un bon éclairage. Pour les hachoirs de table, assurez-vous que le support sur lequel vous allez placer la machine soit suffisamment stable et robuste pour pouvoir supporter son poids.

La machine doit être placée de telle sorte que sa fiche de connexion soit accessible. Il est obligatoire d'utiliser une fiche électrique normalisée pour la connexion de la machine.

2. Inspectez la grille de protection pour les mains : ne JAMAIS mettre en fonctionnement le hachoir si à cause d'un coup ou d'un transport incorrect, la grille de protection pour les mains est pliée.
3. Vérifiez avant de brancher la machine les données électriques de la plaque de caractéristiques de la machine (voltage, fréquence, etc.) coïncident avec celles de votre réseau électrique. **(Tenez compte que : une tolérance de  $\pm 10\%$  en voltage et de  $\pm 2\%$  en fréquence est acceptée).**
  - a) Au cas où le voltage de la machine ne coïnciderait pas avec celui du réseau, et si la machine est triphasée avec un moteur à bitension, procédez à l'adaptation du voltage de la machine, comme indiqué dans le paragraphe suivant.
  - b) Si le voltage de la machine n'est pas compatible avec votre réseau électrique et que la machine n'est pas équipée d'un moteur bitension, appelez un électricien qualifié pour résoudre cette incongruité.
  - c) Si elles coïncident avec celles du réseau, suivez les instructions indiquées au chapitre 7 (Mode d'Emploi).

### Avertissement !

- Maintenez toujours la machine et son emballage en position verticale.
- Ne jamais empiler les machines et ne jamais placer de poids sur celles-ci, ni sur l'emballage.
- Ne jamais déplacer la machine en tirant sur son corps, ni pendant le déballage ni pendant l'installation.

### Risques Électriques !

- L'installation doit seulement être réalisée par un installateur autorisé, en respectant les normes nationales, régionales et locales des installations électriques.
- L'installation électrique du local devra être pourvue d'un dispositif de protection contre les surcharges (disjoncteur magnétothermique) et contre les fuites (différentiel), qui devront s'ajuster aux spécifications techniques de chaque machine comme indiquées au point 3.

### Important !

Les couleurs des fils du câble d'alimentation électrique sont normalement les suivantes :  
**PHASE(S) : Noir, marron, gris**  
**TERRE : Bicolore jaune/vert (exceptionnellement vert dans certains pays).**

## 6. CHANGEMENT DE VOLTAGE (machines triphasées)

1. Ne branchez pas la machine au réseau électrique et si elle est branchée, débranchez-la pendant tout le processus. Ne branchez jamais la machine avant que sa tension de connexion soit identique à celle du réseau.
2. Dévissez et enlevez les 4 écrous qui maintiennent le plateau d'alimentation, retirez-le ainsi que la protection isolante de polyuréthane en la décollant par ses bords.
3. **Modifiez le MOTEUR** de la façon suivante :
  - a) Ouvrez la boîte des bornes du moteur en dévissant les 4 vis.
  - b) Défaites ensuite les 6 petits écrous de fixation des bornes.
  - c) Placez les plaquettes dans la position correcte (fig. 4).
  - d) Remettez et resserrez les écrous de fixation des bornes.
  - e) Refermez la boîte des bornes du moteur.
4. **Substituez l'INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ** par un autre du voltage correspondant à son installation électrique.

### **Avertissement !**

- **Seulement pour les machines triphasées** pourvues d'un moteur bitension 400/230V cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié !
- Le plateau d'alimentation et le couvercle doivent être démontés exclusivement par le service technique autorisé et seulement pour procéder au réglage ou à l'entretien de la machine.
- Remplacez le protecteur isolant de polyuréthane et le plateau d'alimentation, branchez et essayez la machine.
- **Ne branchez JAMAIS la machine sans avoir remis le plateau d'alimentation.**



Position  
pour  
3x400V.



Position  
pour  
3x230V.



Sens anti-  
horlogique  
monophasé.

## 7. MODE D'EMPLOI



- **AVANT DE METTRE LE HACHOIR EN FONCTIONNEMENT, LISEZ ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE !**
- Cette machine n'a pas été conçue pour travailler en service permanent et de façon ininterrompue, mais plutôt pour être utilisée suivant un régime intermittent, avec des arrêts qui permettent la dissipation de la chaleur générée qui variera en fonction de la consistance du produit, le diamètre des trous des plaques utilisées ainsi que de leur nombre.
- N'utilisez **PAS** ce hachoir pour couper ou hacher des légumes, fruits secs, etc., utilisez seulement des matières premières destinées à cette fin. Tout usage qui ne correspondrait pas au but pour lequel le hachoir a été fabriqué, mettrait en cause la responsabilité de l'utilisateur.

1. Faites un essai de mise en marche à vide avant de le faire avec de la viande, mais en retirant la vis sans fin et les éléments de coupe qui ne doivent en aucun cas travailler à sec (suivez les démarches décrites au paragraphe 8.2).
2. Branchez la fiche au réseau et actionnez l'interrupteur jusqu'à la position "I" (marche) pour que la machine se mette à fonctionner. Si la machine est triphasée, vérifiez que le sens de rotation de l'axe soit vers la gauche en le regardant de face (fig. 3) ; si ce n'est pas le cas, inversez deux phases dans la fiche.
3. **Une fois le hachoir débranché**, procédez à un nettoyage minutieux de la machine en suivant les instructions décrites à la section 9 (NETTOYAGE) de cette notice. Lavez le plateau d'alimentation et son entrée correspondante, le corps, la vis sans fin, le groupe de hachage et l'écrou porte plaques.

En réassemblant la machine, assurez-vous que le corps soit bien fixé au socle en serrant fortement les pommeaux latéraux de fixation et que la vis sans fin, les couteaux et les plaques soient installés correctement.

**IMPORTANT** : Lorsque vous utilisez des couteaux double coupe Lumbeck & Wolter ROBOT S4, ayez la précaution de les monter avec le texte gravé vers l'extérieur pour que ceux-ci soient dans le sens de rotation correct. Si

### **Risque d'Incendie !**

**N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR À VIDE**, car les plaques et les couteaux arriveraient à des températures rouge vif (1800°C/1000°F) en moins de 3 minutes !

### **Avertissement !**

- **N'approchez pas les mains des couteaux sans porter les protections adéquates** (gants de maille métallique renforcée).
- Les plaques et les couteaux doivent se monter et se démonter avec le corps fixé au hachoir, un par un, en suivant l'ordre indiqué (fig.1) et en fixant correctement chaque élément.
- **Ne serrez JAMAIS de trop l'écrou porte plaques**, car cela provoquerait une friction excessive et un échauffement des éléments de coupe.

vous ne procédez de la sorte, les couteaux ne couperaient pas et il pourrait se produire des accrochages.

Les modèles W130 possèdent une paire de centreurs à l'aide desquels on doit monter le corps, afin de ne pas endommager le support dans lequel il s'introduit.

4. Avant de commencer à travailler, lubrifiez le fil des plaques et des couteaux avec de la graisse animale ou de l'huile prévue à cet effet.
5. Branchez la machine au réseau.
6. Introduisez la viande dans le hachoir uniquement à l'aide du pilon Talsa. Ne placez ou n'appuyez jamais des récipients sur la machine.
7. La machine est dès à présent prête à être mise en marche en tournant l'interrupteur dans la position "I" (marche) et à commencer à hacher.
  - a. arrêtez immédiatement la machine et déconnectez-la du réseau électrique.
  - b. Démontez ensuite, le groupe de hachage et la vis sans fin et extrayez l'élément étranger qui empêche son fonctionnement correct. Évitez de forcer ou d'abîmer le corps de hachage.
  - c. Remontez la vis sans fin, le groupe de hachage ainsi que le corps.
8. Tournez l'interrupteur jusque la position "O" (arrêt) pour arrêter la machine, à ce moment la vis sans fin cessera de tourner.
9. Quand vous arrêtez d'utiliser la machine, débranchez-la du réseau électrique et nettoyez-la en suivant les instructions de la section 9 (NETTOYAGE).

### **i Important !**

Avant de monter l'ensemble du groupe de hachage, nettoyez minutieusement toutes les accumulations possibles de viande sur les plaques, les couteaux, l'axe porte-couteau, la vis sans fin et le corps, afin qu'ils puissent tous s'ajuster parfaitement.

## **8. | SYSTÈME DE HACHAGE**

Les hachoirs peuvent être livrés avec 4 systèmes différents de coupe, choisis en fonction du type de viande à traiter et du degré de finissage souhaité. Pour consulter les schémas des différents systèmes voir fig. 1.

### **Systèmes de Coupe Disponibles :**

SYSTÈME	COUPE	APPLICATION	GROUPE DE HACHAGE
ENTREPRISE 22/32	Simple coupe	Pour les viandes fraîches	Couteau (trou central carré) - plaque de coupe (clavette ronde).
UNGER-2			Couteau – plaque de coupe (clavette carrée) – bague de compensation.
UNGER-3	Double coupe	Pour les viandes froides	Plaque de pré-hachage – couteau double – plaque finale – bague de compensation.
UNGER-5	5 éléments, quadruple coupe, de fin à très fin		Plaque de pré-hachage – couteau double face – plaque de coupe – couteau double face - plaque finale – bague de compensation.

### **8.1 Recommandations sur les Plaques et les Couteaux**

- Il est obligatoire d'utiliser ce hachoir avec une plaque finale qui dans les pays de la zone européenne CE-EN devra respecter les dimensions maximums des trous conformément aux normes de sécurité CE ( $\leq 8$  mm). Il n'est pas permis que l'épaisseur de plaque finale, après avoir été rectifiée, soit inférieure à 5mm.
- Assurez-vous que les plaques et les couteaux soient correctement positionnés (Système Unger). Un positionnement incorrect, en particulier des plaques de pré-hachage coniques lorsque celles-ci sont installées à l'envers, peuvent causer la rupture des couteaux et/ou de l'axe.
- Pour un résultat optimum, il est impératif de maintenir en parfait état les fils de coupe des plaques et des couteaux. Affilez-les quand c'est nécessaire et changez-les quand l'écrou qui porte les plaques ne les serre plus suffisamment. Unissez et utilisez toujours ensemble les éléments de coupe.
- Remplacez la vis sans fin au cas où celle-ci présenterait des marques d'usures et/ou du jeu, autrement les couteaux tourneraient irrégulièrement sur les plaques et ceci accélérerait l'usure, pouvant ainsi provoquer leur cassure et meurtrir la viande. Si nécessaire, changez également la clavette de fixation des plaques qui pourrait donner lieu à des problèmes identiques.
- Gardez et transportez les couteaux dans leur emballage afin de préserver le fil de coupe et pour les protéger de coups ou frottements fortuits.
- L'axe de support des plaques et des couteaux, est une pièce qui fonctionne comme un "fusible" mécanique de sécurité. Il peut arriver qu'il se casse fortuitement, pour protéger les éléments mécaniques de la machine, comme par exemple le réducteur interne. Il y a différentes raisons pour lesquelles l'axe pourrait se casser, afin d'éviter toute rupture, voici quelques recommandations :
  - ✗ N'utilisez PAS des plaques ou des couteaux non-approuvés par TALSA. Les plaques et les couteaux originaux Talsa peuvent être achetés par votre distributeur autorisé Talsa.
  - ✗ Veuillez TOUJOURS assembler les plaques et les couteaux correctement et soigneusement.
  - ✗ N'utilisez PAS de couteaux dont le fil est usé ou abîmé.

- ✗ Ne travaillez PAS des produits incorrects (tels que : os, peaux, tendons, etc.) ; cela produirait des accrochages de la machine.
- ✗ SOYEZ TRÈS PRUDENT et ne faites jamais tomber accidentellement des corps étrangers (outils, objets métalliques, etc.) qui pourraient bloquer la vis sans fin.

## 8.2 Démontage/Montage du Groupe de Coupe et de la Vis Sans Fin



### Avertissements Importants !

**ARRÊTEZ TOUJOURS LA MACHINE EN METTANT L'INTERRUPTEUR EN POSITION "O" (ARRÊT). DÉBRANCHEZ LA MACHINE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AU MONTAGE OU DÉMONTAGE DU GROUPE DE HACHAGE ET DE LA VIS SANS FIN. FAITES-LE TOUJOURS AVEC LE CORPS FIXÉ SUR LE HACHOIR, TOUT EN RESPECTANT LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ DE CETTE NOTICE.**

1. Enlevez le pilon de l'entrée du plateau d'alimentation du hachoir.
2. Desserrez l'écrou porte-plaques en le tournant vers la gauche, ensuite retirez-le. N'utilisez pas de marteaux ou d'autres objets similaires, faites-le à la main. Faites attention à ce que cette pièce ne tombe pas au sol, ce qui pourrait la déformer ou vous blesser.
3. Avec la clé extractrice livrée avec la machine, sortez la vis sans fin de 2-3 cm afin de pouvoir démonter séparément les plaques, les couteaux et la vis sans fin (fig. 2). Une fois démontés, évitez que ces pièces ne reçoivent des chocs ou des coups afin de prévenir toute difficulté de remontage.
4. Pour démonter le corps, desserrez, puis enlevez les deux pommeaux de serrage.
5. Extrayez le corps de son enclave avec un mouvement doux vers l'extérieur, tout en tenant la pièce à deux mains.
6. Pour installer les différents systèmes de coupe, suivez les schémas de la fig.1, en s'assurant de faire coïncider l'axe de rotation de la vis sans fin avec celui du socle.
7. Pour monter le corps, répétez ces démarches en sens inverse ; assurez-vous de bien serrer les deux pommeaux.
8. Une fois tous les éléments de coupe montés, nous vous recommandons de mettre en marche la machine pendant **quelques secondes**, de l'arrêter et de serrer à nouveau l'écrou porte-plaques.



Écrou porte-plaques.



Pommeaux corps.



Pommeaux inox corps.

## 9. NETTOYAGE

La machine doit être nettoyée tous les jours, avant et après son utilisation. Étant donné qu'il est possible d'accéder à tous ses composants, le hachoir Talsa est facile à nettoyer avec de l'eau tiède et un produit détergent doux.

**Pour un nettoyage correct du hachoir veuillez procéder comme suit :**

Après avoir utilisé la machine, nettoyez le plateau d'alimentation et son entrée correspondante, le corps, les pommeaux de serrage, la vis sans fin, les plaques, les couteaux, les bagues de compensation (s'il y en a), l'écrou porte-plaques et le pilon. Vous devez aussi nettoyer le filet du corps démontable, la clavette et sa vis de fixation correspondante, si nécessaire avec une brosse. Pour permettre un bon montage des pièces, il est aussi très important de maintenir propre l'axe porte-couteaux/plaques, l'axe de rotation de la vis sans fin ainsi que l'axe du socle.

- N'utilisez pas de jet d'eau à pression et évitez que de l'eau pénètre à l'intérieur de la machine.
- Pour procéder au nettoyage manuel, utilisez TOUJOURS les protections adéquates (gants en latex, tablier en plastique, etc.).
- Il est TOUJOURS nécessaire d'effectuer un rinçage intensif de la machine après avoir utilisé des détergents ou désinfectants.



### Avertissement !

- **Déconnectez TOUJOURS la machine du réseau électrique avant de procéder à son nettoyage.**
- **Afin d'éviter des accidents, il est STRICTEMENT INTERDIT de démonter le plateau d'alimentation supérieur pour son nettoyage.**
- **N'utilisez JAMAIS de l'eau de javel ou des produits agressifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable !**

**Nous recommandons l'utilisation de produits de la marque Henkel pour le nettoyage et la désinfection :**

Produits	Nom	Observations
Dégraissant neutre pH 7	TOPAX 10	Ayant un pH neutre, les protections ne sont pas nécessaires pour son utilisation. Rincer abondamment.
Dégraissant pour un nettoyage manuel	RIK	Utiliser des protections. Rincer abondamment.
Dégraissant alcalin avec désinfectant incorporé	TOPAX 68	Avec des composants inhibiteurs de la corrosion. Utiliser avec protections. Rincer abondamment.
Désinfectant à base d'ammoniums quaternaires	TOPAX 91	Utiliser des protections. Rincer abondamment.

**Suivez TOUJOURS les instructions d'utilisation des fabricants du produit.**

## 9.1 Conseils Généraux de Nettoyage

Démarche à suivre	Produits	Ustensiles	Observations
Nettoyage superficiel		Spatule	Éliminez les grands restes après avoir démonté, si nécessaire, les petites pièces.
Nettoyage en profondeur	Détergent doux	Brosse, seau	Temps d'application du produit env. 15 min.
Rinçage	Eau chaude	Éponge, seau	Eau chaude 40/50°C, 100/120° F.
Contrôle			Nettoyage Visuel. Attention : vérifiez les points critiques et les parties problématiques de la machine.
Désinfection	Produit désinfectant <b>JAMAIS de l'eau de javel</b>	Éponge, chiffon	A la fin de toutes les opérations de nettoyage.
Rinçage	Eau potable	Éponge, seau	Il est toujours nécessaire un rinçage intensif de la machine après avoir utilisé des détergents ou désinfectants.
Séchage		Chiffon	Assurez-vous de bien sécher tous les composants.
Entretien	Huile lubrifiante	Chiffon	Partie extérieure de la machine.

## 9.2 Plan De Nettoyage Recommandé

Périodicité	Zone	Produits	Ustensiles	Observations
Quotidienne	Plateau d'alimentation, corps et système de coupe, écrou porte-plaques, pommeaux et pilon	Détergent doux, eau chaude	Éponge, chiffon	Nettoyage en profondeur de la clavette porte plaques et de sa vis de fixation, si nécessaire avec une brosse.
Bimensuelle	Extérieur de la machine	Détergent doux, eau chaude	Éponge, chiffon	Nettoyage en profondeur des contours de la machine.



### Important :

Veuillez nettoyer et sécher soigneusement les plaques et les couteaux après chaque utilisation, pour terminer protégez-les avec de l'huile comestible. Ne JAMAIS les laisser humide, ni avec des résidus d'eau de javel ou de chlore (corrosif).

## 9.3 Soins De L'Acier Inoxydable



### Très Important :

Ne jamais utiliser des produits de nettoyage agressifs avec l'acier inoxydable comme par exemple de l'eau de javel ou d'autres produits similaires à base de chlorures. Si vous avez utilisé de tels produits, ne jamais les laisser agir, rincez immédiatement et abondamment avec de l'eau et séchez soigneusement.

Il est rare, mais possible, que de petites traces de rouille ou des points d'oxydation soient observés sur la machine. Cela peut être dû à :

- Des impuretés de la soudure.
- Des fragments alimentaires adhérant à la surface.
- Des pores résultant de l'utilisation de produits agressifs tels que l'eau de javel ou autres produits similaires à base de chlorures.
- De l'humidité résiduelle après avoir nettoyé avec de l'eau. Il faut TOUJOURS bien sécher tous les composants qui ont été nettoyés.

Pour éliminer ces taches de rouille, il suffit d'utiliser un décapant liquide avec un chiffon ou de nettoyer avec du Scotch-Brite.

## 10. ENTRETIEN

Exception faite du nettoyage routinier, le hachoir Talsa n'a pas besoin d'entretien. Cependant, nous vous recommandons de vérifier régulièrement l'état des composants d'usure, principalement les plaques et les couteaux.

Normalement, il n'est pas nécessaire de changer la graisse du réducteur. En cas de besoin, il faudrait utiliser de la graisse selon la norme SAE90EP. Nous vous recommandons d'utiliser la graisse Natosbin B1600EP de Klüber Lubrication. La contenance de graisse du réducteur est de 1 kg (1,5 kg pour le modèle W130).

### 10.1 Entretien des Couteaux

Les hachoirs Talsa sont livrés avec des couteaux auto-aiguïsant de haute qualité fabriqués par Lumbeck & Wolter (Allemagne). Cependant, si vous notez une baisse dans la qualité du hachage, il convient de faire affûter les couteaux par un bon professionnel. En effet, une usure excessive des couteaux ou un mauvais affûtage fait que le produit présente une texture non souhaitée.

Les couteaux doivent être remplacés quand l'écrou porte-plaques ne les serre plus suffisamment. Unissez et utilisez toujours ensemble les éléments de coupe.

Il est conseillé de nettoyer la surface des couteaux en acier avec un produit anticorrosion.



### Risques Électriques et d'Incendie !

- Toutes les réparations mécaniques ou électriques doivent être effectuées par un installateur autorisé.
- Si vous observez que le réducteur perd de la graisse, contactez le service après-vente du distributeur qui vous a vendu l'unité.
- Si vous détectez des dommages sur le câble d'alimentation, celui-ci devra être remplacé immédiatement par un autre de caractéristiques identiques, fourni par votre distributeur.



### Avertissement !

Manipulez toujours les couteaux avec beaucoup de précaution, portez des gants de protection de maille métallique renforcée.

## 11. DIAGNOSTIQUE ET SOLUTIONS DE PROBLÈMES

Les hachoirs Talsa sont fabriqués avec les meilleurs composants et font l'objet de contrôles de qualité très stricts. Cependant, dans des cas exceptionnels, les problèmes suivants peuvent apparaître :

Problème	Causes possibles	Solution
La machine ne fonctionne pas.	La machine est débranchée.	Branchez-la.
	Manque de tension dans une ou plusieurs phases.	Vérifiez les fusibles, fiche électrique et interrupteur.
	La machine est branchée à un voltage différent à celui du réseau.	Vérifiez que le voltage et que le nombre de phases entre la machine et le réseau coïncident.
	Le protecteur thermique (relais/klixon) a sauté.	Laissez la machine se refroidir pendant quelques minutes et essayez de la faire démarrer à nouveau.
	L'interrupteur 0-1 est défectueux.	Contactez le service technique pour qu'il remplace l'interrupteur.
La vis sans fin tourne en sens contraire au correct.	Phases inversées (machines triphasées).	Permutez entre elles 2 des 3 phases de l'alimentation principale.
Baisse dans la qualité du hachage.	Le groupe de hachage est émoussé.	Affûtez ou remplacez plaques et couteaux.
	La vis sans fin et/ou le corps ont trop de jeu.	Remplacez la vis sans fin et/ou le corps.
Usure élevée du groupe de hachage.	L'axe porte plaques/couteaux est usé.	Changez l'axe.
	La clavette qui fixe les plaques est usée.	Changez la clavette.
La vis sans fin tourne lentement et n'a pas de force.	Voltage du réseau est inférieur à celui de la machine	Vérifiez que le voltage soit correct.
Le hachoir fait un bruit étrange.	La vis sans fin est bloquée à cause d'un corps étranger.	Débloquez la vis sans fin en la démontant selon les indications de cette notice et retirez l'élément étranger.

	Les engrenages, le moteur-réducteur ou les roulements du réducteur peuvent être endommagés.	Contactez votre distributeur pour qu'il vérifie l'état des engrenages, du réducteur, du moteur et des roulements du réducteur.
Il y a des taches d'huile sur la partie inférieure de la machine.	Le réducteur a perdu de l'huile.	Contactez le distributeur qui vous a vendu la machine.



**Attention !** Ayez **TOUJOURS** la machine éteinte et débranchée quand vous résolvez n'importe quel problème. Dans le cas où votre technicien n'est pas en mesure de résoudre le problème, **NE CONTINUEZ PAS À UTILISER LA MACHINE** et contactez votre distributeur autorisé TALSÀ.

DEUTSCH



Talsabell S.A.U.

[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)

EORI: ESA46428025

TALSA Produkte werden nach den höchsten europäischen Standards entwickelt und hergestellt. Ordnungsgemäße Installation, Betrieb und Wartung sind wesentlich für beste Leistung und viele Jahre störungsfreien Betrieb.

Diese Betriebsanleitung sollte für zukünftige Bezugnahme aufbewahrt werden. Lesen und befolgen Sie die enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam.

Der Spediteur ist allein verantwortlich für etwaige Transportschäden. Überprüfen Sie sorgfältig den Zustand der Verpackung bei der Ankunft. Wenn Sie einen Schaden entdecken oder verdeckte Schäden vermuten, vermerken Sie dies auf dem Lieferschein und informieren unverzüglich den Transporteur.

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen stellen den Wissensstand zum Zeitpunkt der Drucklegung dar. TALSA ist nicht verantwortlich für Abweichungen auf Grund von Druck- oder Übertragungsfehlern.

Gemäß unserer Bemühung einer kontinuierlichen Verbesserung unserer Produkte, behält sich TALSA das Recht vor, Materialien und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

# BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR FLEISCHWÖLFE

## Inhaltsverzeichnis

### Abbildungen

Explosionszeichnung  
Ersatzteilliste  
Wichtigste Einzelteile  
Zeichnungen  
Elektroschaltpläne

## 1. Sicherheitshinweise

1.1 Wichtige Warnungen  
1.2 Gefahren bei der Bedienung  
1.3 Elektrische Gefahren  
1.4 Wichtige Informationen

## 2. Anwendung, Merkmale und Beschreibung

## 3. Technische Daten

## 4. Lagerung, Transport und Lieferung

## 5. Aufstellen der Maschine

## 6. Spannungswechsel

## 7. Gebrauchsanleitung

## 8. Zerkleinerungssysteme

8.1 Empfehlungen zu Platten, Scheiben und Messern  
8.2 Demontage des Schnittwerks und der Schnecke

## 9. Reinigung

9.1 Allgemeine Reinigungsempfehlungen  
9.2 Empfohlene Reinigungsintervalle  
9.3 Edelstahlpflege

## 10. Wartung

10.1 Wartung der Messer

## 11. Fehlerdiagnose und -behebung



**1.****SICHERHEITSHINWEISE**

Die folgenden Bestimmungen schränken die Haftung des Herstellers ein bzw. schließen diese aus:

Die Warnungen, Sicherheits- und Bedienungshinweise in dieser Anleitung können nicht alle Umstände und Situationen im täglichen Betrieb der Maschine vorhersehen. Der Anwender sollte die Maschine daher stets mit Vorsicht und gesundem Menschenverstand benutzen.

**1.1 Wichtige Warnungen**

**Sehr wichtig!** Gemäss der europäischen CE-Sicherheitsnormen darf dieser Fleischwolf ohne Zylinderauslaufschutz nicht mit einer Endplatte, deren Löcher einen Durchmesser von über 8mm besitzen, in europäischen Ländern, in denen die CE-EN-Normen gelten, betrieben werden.

Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Betriebsanleitung. Sie sollte für zukünftige Anlässe aufgehoben und jedem Benutzer der Maschine ausgehändigt werden.

Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn Sie nicht zuvor durch eine mit ihrer Handhabung vertraute Person Anweisungen über den Gebrauch, ihre Wartung und ihre Sicherheitseinrichtungen erhalten haben.

Diese Maschine enthält mechanische Teile und arbeitet mit Stromspannungen, die möglicherweise gefährlich sein können. Schwere Personenschäden bis hin zu tödlichen Verletzungen könnten die Folge sein, wenn die Hinweise, die diese Betriebsanleitung enthält, nicht befolgt werden.

Diese Maschine wurde ausschließlich für bestimmte Anwendungen innerhalb der Fleischverarbeitung konzipiert. Jeder andere Einsatz der Maschine entspricht nicht ihrer ursprünglichen Bestimmung. Der Hersteller trägt daher keine Verantwortung für Schäden, die durch eine nicht ordnungsgemäße Benutzung hervorgerufen werden. Das Risiko trägt ausschließlich der Anwender.

Die Installation muss der Betriebsanleitung sowie den örtlichen Sicherheits- und Hygienebestimmungen entsprechen. Die Verantwortung für die Verletzung von Vorschriften tragen ausschließlich der Eigentümer bzw. Benutzer der Maschine, sowie der Installateur.

Nehmen Sie keinesfalls Änderungen an der Originalbauweise der Maschine vor. Dies führt zum Erlöschen der Garantie und kann Schäden an der Maschine und Verletzungen des Anwenders hervorrufen.

Öffnen Sie nicht das Innere der Maschine. Dort befinden sich keine, vom Benutzer zu wartenden Teile.

Unterlassen Sie es, fest angebrachte Schutzvorrichtungen, die elektrischen Sicherheitsschalter oder sonstige Sicherheitseinrichtungen zu manipulieren.

Versuchen Sie niemals die Maschine selbst zu reparieren. Bezüglich eventueller Reparaturen bitte den Einzelhändler zu Rate ziehen, der die Maschine verkauft hat.

Bitte ausschließlich TALSA Originalzubehör benutzen, das fachgerecht von einem qualifizierten Techniker eingebaut werden muss. Der Einbau von nicht autorisierten Ersatzteilen und Zubehör führt zum Erlöschen der Garantie.

**1.2 Gefahren bei der Bedienung**

Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Betriebsanleitung.

Benutzen Sie die Maschine nicht ohne die zum Schutz von Personen gesetzlich vorgeschriebene Sicherheitskleidung. Tragen Sie niemals weite Kleidung oder Schmuck, die von beweglichen Teilen der Maschine erfasst werden könnten.

Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich stets gut beleuchtet und frei von Hindernissen ist.

Halten Sie Ihre Hände immer in sicherem Abstand von sich bewegenden Teilen der Maschine.

Füllen Sie die Maschine niemals mit bloßen Händen, benutzen Sie immer den Stopfer.

Lassen Sie die Maschine während ihres Einsatzes niemals unbeaufsichtigt.

Halten Sie Kinder und Zuschauer stets in sicherem Abstand.

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.

Sollte die Maschine eine Störung aufweisen, schalten Sie sie unverzüglich aus und benachrichtigen Sie Ihren Betriebssicherheitsverantwortlichen.

**1.3 Elektrische Gefahren**

Modifizieren Sie keinesfalls die Elektroinstallation der Maschine. Überlassen Sie diese Aufgabe unbedingt einem qualifizierten Elektrofachmann, unter Einhaltung der örtlichen Normen für Elektroinstallationen.

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme, dass alle Leitungen korrekt angeschlossen, geerdet und an einem thermomagnetischem Schutzschalter und/oder Fehlerstromschutzschalter angeschlossen sind. Nichtbeachtung kann zu einem Stromschlag führen.

Nach der Installation modifizieren Sie bitte keinesfalls elektrische Leitungen oder Komponenten der Maschine. Anpassungen der Stromversorgung dürfen nur durch einen qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Ziehen Sie zum Unterbrechen des Stromanschlusses nie am Kabel, sondern nur am Stecker. Zur Vermeidung von Kabelschäden, bitte das Stromkabel von Bereichen fernhalten, wo es z.B. überfahren oder anderweitig beschädigt werden könnte. Dies kann seine Lebensdauer mindern und gefährlich sein. Ziehen sie immer den Netzstecker, bevor sie die Maschine reinigen, warten oder reparieren.

## 1.4 Wichtige Informationen



Stellen Sie sicher, dass Unfallverhütungs- und Sicherheitszeichen sowie Aufkleber fest auf der Maschine angebracht sind, diese leserlich sind und sie beim Reinigen nicht verwischt oder zerkratzt, bzw. anderweitig zerstört werden. Sollten Sie unleserlich werden oder sich ablösen, bitten Sie ihren Fachhändler um Neue und bringen Sie diese wieder an.

Sollten Sie zusätzliche Exemplare dieser Betriebsanleitung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Für weitere Informationen steht Ihnen der Fachhändler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, gerne zur Verfügung.

## 2. ANWENDUNG, MERKMALE UND BESCHREIBUNG

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Erwerb eines TALSA-Fleischwolfs entgegengebracht haben. Die von Ihnen gewählte Maschine bietet dank ihrer fortschrittlichen Technologie eine ausgezeichnete Leistung und umfangreiche Möglichkeiten.

### Talsa Fleischwölfe:

- ✓ Entsprechen den anspruchsvollen europäischen Normen für Sicherheit und Hygiene.
- ✓ Wurden für eine schnelle und schonende Fleischzerkleinerung entwickelt. Nach dem Entfernen der Knochen wird das entsprechend vorzerkleinerte Fleisch in den Behälter gegeben. Verwenden Sie bitte kein tiefgefrorenes Fleisch.
- ✓ Sind mit vier verschiedenen hochwertigen Schneidsystemen lieferbar (siehe Abb. 1):
  - **Enterprise-System 22/32:** 1 einschneidiges Messer und 1 Lochscheibe
  - **Unger-2 System:** 1 einschneidiges Messer und 1 Lochscheibe
  - **Unger-3 System:** 1 Vorschneider, 1 doppel-schneidiges Messer und eine Lochscheibe
  - **Unger-5 System:** 1 Vorschneider, 2 doppel-schneidige Messer, 2 Lochscheiben.
- ✓ Ausgestattet mit dem einfachen Schnittsystemen Enterprise/Unger-2, sind vorwiegend für die Herstellung von frischem Hackfleisch bestimmt.
- ✓ Ausgestattet mit Doppelschnittsystem Unger-3 Maschinen oder Vierfachschnittsystem Unger-5, sind für die Verarbeitung halbgefrorener Fleischprodukte, die fein geschnitten oder gemahlen werden sollen, geeignet.
- ✓ Sind als Tischmodell (K-Modelle) oder Standmodell (L-Modelle) lieferbar.
- ✓ Sind vollständig aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.
- ✓ Erleichtern durch ihr funktionales und modernes Design ohne Schmutzecken in hohem Maße die Reinigung.
- ✓ Ermöglichen die einwandfreie Reinigung des Schneidwerks, da alle Elemente komplett auseinander genommen werden können.
- ✓ Zeichnen sich durch ein außen angebrachtes und leicht abnehmbares Schneckengehäuse aus.
- ✓ Verfügen über einen Sicherheitsschalter, der das ungewollte Einschalten nach einem Stromausfall verhindert.
- ✓ Sind im unteren Teil der Maschine geschlossen, um das Eindringen von Wasser und Schmutz zu vermeiden.
- ✓ Verfügen über einen Überhitzungsschutz des Motors.
- ✓ Besitzen ein einstufiges Untersetzungsgetriebe mit Metallzahnradern im Ölbad.
- ✓ Zeichnen sich durch die große Einfüllschale mit Handschutzgitter im Fleischeinfüllbereich aus.
- ✓ Werden mit hochwertigen, nach DIN (Unger) bzw. Enterprise genormten Schneidsystemen von Lumbeck & Wolter geliefert.
- ✓ Ermöglichen eine Produktionskapazität von bis zu 1.700 kg/h (abhängig von Aufsatz, Leistung, Durchmesser der Platten /Scheiben, Schnittsystem, Größe und Temperatur der zu zerkleinernden Teile).



Sicherheitsschalter



Untersetzungsgetriebe



Externes Schneckengehäuse



Handschutzgitter Einfüllschale

### Verfügbare Optionen:

- Einphasiger Motor (nicht bei Modellen W114 und W130).
- Große 52-Liter-Einfüllschale für W32K/98K/114K (Standard bei L-Modellen).

3.	TECHNISCHE DATEN	W82K (W22K)	W98K (W32K)	W98L (W32L)	W114K	W114L	W130L
Modell		Tisch	Tisch	Stand	Tisch	Stand	Stand
Platten-/Scheibendurchmesser, mm		W82: H 82 mm W22: 83 mm	W98: Unger B 98 mm W32: 100 mm		Unger D 114 mm		Unger E 130 mm
Fassungsvermögen Einfüllschale, Liter		10 l	23 l	52 l	23 l	52 l	78 l
Leistung 3-Phasen-Motor		1.5 PS 1.1 kW	3 PS 2.2 kW		5 PS 3.7 kW		7.5 PS 5.5 kW
Verbrauch 3-Phasen-Motor	400/380V	3.2 A	5.9 A		8.5 A		13.2 A
	230/220V	5.5 A	10.2 A		14.7 A		22.8 A
Leistung 1-Phasen-Motor		1.75 PS 1.3 kW	3 PS 2.2 kW		■		■
Verbrauch 1-Phasen-Motor, 230/220 V	50 Hz	10.5 A	14.5 A		■		■
	60 Hz		18 A		■		■
1-Phasen-Motor Kondensator µF, 230/220 V	50 Hz	35 µF	50 µF		■		■
	60 Hz		100 µF		■		■
Maximale Verarbeitungsmenge pro Stunde		± 300-350 kg	± 700-800 kg		± 900-1200 kg		±1300-1700 kg
Maschinenmaße (BxTxH), cm		60x31x46	75x42x61	90x56x102	79x42x61	95x56x102	108x64x120
Verpackungsmaße (BxTxH), cm		70x35x50	94x72x99	112x80x124	94x72x99	112x80x124	122x88x144
Verpackungsvolumen		0.1 m <sup>3</sup>	0.7 m <sup>3</sup>	1 m <sup>3</sup>	0.7 m <sup>3</sup>	1 m <sup>3</sup>	1.5 m <sup>3</sup>
Nettogewicht 3-phasige Maschine		± 47 kg	± 77 kg	± 107 kg	± 96 kg	± 127 kg	± 258 kg
Geräuschpegel 3-phasige Maschine LEQ Abstand 1m		60 dB(A)	62 dB(A)		64 dB(A)		
Min./max. Umgebungstemperatur		+5° bis +40° C					
Min./max. relative Luftfeuchtigkeit %		20 bis 90 %					

## 4. LAGERUNG, TRANSPORT UND LIEFERUNG

Die Maschine wird auf einer Palette im Schutzkarton geliefert. Wir verwenden recycelbares Verpackungsmaterial. (Bitte recyceln Sie es!) Öffnen Sie die Verpackung und untersuchen Sie die Maschinen sofort nach ihrer Anlieferung. Sollten Sie Schäden feststellen, heben Sie die Verpackungsmaterialien auf und informieren Sie unverzüglich den Spediteur. Dieser ist für alle Transportschäden verantwortlich.

Wenn die Kontrolle sachgemäß durchgeführt wurde und der Zustand der Maschine zufriedenstellend ist, können Sie mit der Aufstellung an einem der Arbeit entsprechenden, ebenen Ort beginnen. Aufgrund des möglicherweise hohen Gewichtes der Maschine (siehe Technische Daten) empfehlen wir einen Hubwagen oder Gabelstapler zu benutzen. Ziehen Sie beim Auspacken und Aufstellen der Maschine bitte nicht am Schneckengehäuse des Fleischwolfs.

### Die Verpackung enthält folgende Elemente:

- Talsa-Fleischwolf
- Einfüllstopfer
- Gebrauchsanleitung
- Abziehschlüssel der Schnecke
- CE-Konformitätserklärung bei Maschinen, die in EU- und CEN- Länder geliefert wurden
- Enterprise / Unger-2 Modelle:** 1 einschneidiges Messer, 2 Lochscheiben mit Löchern 4,5 (5) und 7,8 mm Durchmesser.

### Optional:

- Modelle Unger-3:** 1 doppelschneidiges Messer, 1 Vorschneider und 1 zusätzlicher Abstandring, um das Unger-2-System benutzen zu können.
- Modelle Unger-5:** 2 doppelschneidige Messer, 1 Vorschneider, 1 Lochscheibe mit Löchern 3 mm Durchmesser + 2 zusätzliche Abstandringe, um das Unger-2- oder Unger-3-System benutzen zu können.



Einfüllstopfer



Abziehschlüssel

## 5. AUFSTELLUNG (geschätzte Aufstellzeit ca. 45 min.)

1. Stellen Sie die Maschine auf einer waagrechten Fläche auf und halten Sie genügend Abstand, damit eine sichere und einwandfreie Bedienung, Reinigung und Wartung gewährleistet sind. Der Arbeitsbereich muss gut belüftet und ausreichend beleuchtet sein. Bei Tischmodellen muss sichergestellt sein, dass der Untergrund, auf dem die Maschine platziert wird, stabil und solide genug ist, um das Gewicht der Maschine tragen zu können.
2. Sollte das Handschutz-Gitter in der Einfüllschale verbogen sein, darf der Fleischwolf nicht in Betrieb genommen werden.
3. Überprüfen Sie, ob die elektrischen Eigenschaften der Maschine (Anschlussspannung und Frequenz) mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. **Die Toleranz für die Spannung beträgt  $\pm 10\%$ , für die Frequenz liegt die Toleranz bei  $\pm 2\%$ .**
  - a. Sollten alle Anforderungen erfüllt sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts 7 „GEBRAUCHSANLEITUNG“.
  - b. Sollte die Gerätespannung NICHT mit der Netzspannung übereinstimmen UND die Maschine mit einem dreiphasigen Doppelspannungsmotor ausgerüstet sein, stellen Sie die Gerätespannung gemäß der im folgenden Abschnitt (Spannungswechsel) beschriebenen Anweisungen korrekt ein.
  - c. Sollte die Gerätespannung NICHT mit der Netzspannung übereinstimmen und die Maschine NICHT mit einem dreiphasigen Doppelspannungsmotor ausgerüstet sein, verständigen Sie bitte einen qualifizierten Elektroinstallateur um das Problem zu lösen.
4. Zum Anschließen der Maschine muss ein entsprechend genormter Stromstecker verwendet werden. Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass ein leichter Zugriff auf den Stromstecker gewährleistet ist.

### ! Warnung!

- Halten Sie die Maschine und ihre Verpackung immer in aufrechter Stellung.
- Stapeln Sie die Maschinen nicht und legen Sie keine Gewichte auf dieselbe oder ihre Verpackung.
- Ziehen Sie beim Auspacken und Aufstellen der Maschine bitte nicht am Schneckengehäuse des Fleischwolfs.

### ! Warnung!

- Die Installation sollte durch einen autorisierten Installateur gemäß den nationalen Bestimmungen bezüglich Elektroinstallationen, Sicherheit und Hygiene erfolgen.
- Die Elektroinstallation des Aufstellungsorts sollte über eine Schutzvorrichtung gegen Überströme (Motorschutz) verfügen, die den technischen Daten (siehe Punkt 3) der jeweiligen Maschine entspricht.

### WICHTIG!

- Die Farben der Kabel sind normalerweise folgende:
  - Phase(n): schwarz, braun o. grau
  - Erdung: zweifarbig gelb/grün
- Lassen Sie vor dem Anschließen durch einen qualifizierten Elektrofachmann prüfen, ob die vorstehenden Angaben mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen.

## 6. SPANNUNGSWECHSEL (3-phase Machines)

- Schließen Sie die Maschine nicht an das Stromnetz an. Sollte sie bereits angeschlossen sein, müssen Sie sie vom Stromnetz nehmen und dürfen sie während des gesamten Vorgangs nicht anschließen. Schließen Sie das Gerät erst an, wenn die Anschlußspannung mit der des Netzes übereinstimmt.
- Schrauben Sie die 4 Schrauben ab, mit der die Einfüllschale befestigt ist. Entfernen Sie die Einfüllschale und den Isolierschutz aus Polyurethan, indem Sie ihn an den Rändern anheben.
- Öffnen Sie den **Anschlußkasten des Motors**, indem Sie dessen vier Schrauben abschrauben. Lösen Sie die 6 kleinen Fixiermutter der Anschlußklemmen und bringen Sie die Plättchen in die richtige Position (siehe Abb. 4), anschließend montieren Sie die Fixiermutter. Schließen Sie den Anschlusskasten.
- Tauschen Sie den **Sicherheitsschalter** durch einen anderen aus, der der Spannung Ihres Stromnetzes entspricht.
- Setzen Sie den Isolierschutz aus Polyurethan wieder ein und montieren die Einfüllschale.
- Schließen Sie die Maschine an und testen sie.

**! Warnung!**

- Diese Anleitung ist nur für dreiphasiger Maschinen mit Doppelspannungsmotor 400/230 V vorgesehen und darf nur durch einen Fachmann ausgeführt werden!
- Die Schale und der untere Deckel dürfen nur durch einen technischen Dienst und nur zur Regulierung bzw. Wartung der Maschine demontiert werden.
- Schalten Sie die Maschine NIEMALS ein, ohne vorher die Einfüllschale eingesetzt zu haben.



## 7. GEBRAUCHSANLEITUNG



- Vor dem ersten Gebrauch bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen!
- Diese Maschine ist nicht für ununterbrochenen Dauerbetrieb entworfen. Sie soll vielmehr mit angemessenen Pausen arbeiten, damit Hitze, die sich je nach Konsistenz des Produktes bzw. Durchmesser und Anzahl der Löcher in den verwendeten Platten/Scheiben entwickelt, abgebaut werden kann.
- Diese Maschine wurde ausschließlich für bestimmte Anwendungen innerhalb der Fleischverarbeitung hergestellt. Jeder andere Einsatz der Maschine entspricht nicht ihrer ursprünglichen Bestimmung. Daher trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Schäden, die durch eine unsachgemäße Benutzung hervorgerufen werden können.

- Bevor Sie die Maschine zum Zerkleinern von Fleisch einsetzen, führen Sie einen Probelauf im Leerzustand durch. Entfernen Sie hierfür die Schnecke und die Schnittlelemente, da diese niemals „trocken“-laufen dürfen (befolgen Sie die im Abschnitt 8.2 beschriebenen Schritte).
- Schließen Sie den Stromstecker an das Netz an. Drehen Sie anschließend den Sicherheitsschalter auf die Position „I“ (EIN), um die Maschine in Gang zu setzen. Wenn die Maschine dreiphasig ist, stellen Sie sicher, dass sich die Achse von vorne gesehen nach links dreht (siehe Abb. 3). Ist dies nicht der Fall, schalten Sie die Maschine sofort ab und lassen von einem Elektroinstallateur zwei der Phasen im Stecker tauschen.
- Schalten Sie die Maschine ab und führen Sie anschließend eine gründliche Reinigung durch. Befolgen Sie hierbei die Anweisungen in Abschnitt 9 „REINIGUNG“. Waschen Sie Einfüllschale, Einfüllschacht, Einfüllstutzen, Schnecke, Schnittwerk und die Verschlussmutter der Platten-/Scheibenträgers.
- Beim erneuten Zusammenbau der Maschine ist darauf zu achten, dass das Schneckengehäuse fest mit dem Maschinengehäuse verbunden ist (hierfür die seitlichen schwarzen Fixierknöpfe festziehen) und dass die Schnecke, die Messer und die Platten/Scheiben richtig eingebaut sind.

**! Feuergefahr!**

- Lassen Sie den Fleischwolf niemals „trocken“ laufen, da sowohl Scheiben als auch Messer innerhalb von weniger als drei Minuten zu glühen beginnen und Temperaturen bis zu 1.800°C erreichen können.

**! Warnung!**

- Nähern Sie Ihre Hände den Messern nie ohne ausreichenden Schutz (verstärkte Metallfaserhandschuhe).
- Beim Ein- und Ausbau der Scheiben und Messer muss das Schneckengehäuse fest mit dem Fleischwolf verbunden sein. Sie werden einzeln in der angegebenen Reihenfolge aus- und eingebaut (siehe Abb. 1) und ordnungsgemäß befestigt.

Bitte beachten Sie beim Einbau der ROBOT S4 Messer von Lumbeck & Wolter, dass diese mit der Beschriftung nach aussen montiert werden, da sie sonst nicht schneiden und die Maschine Schaden nehmen könnte. Die Modelle W130 verfügen über zwei Zentriervorrichtungen, anhand derer das Schneckengehäuse montiert werden muss, um deren Fassung nicht zu beschädigen.

5. Vor Arbeitsbeginn sind die Schnittflächen der Platten/Scheiben und Messer mit tierischem Fett oder Speiseöl einzufetten.
6. Üben Sie niemals zu großen Druck auf die Verschlussmutter aus, da hierdurch lediglich eine übermäßige Reibung und Erhitzung erzeugt wird.
7. Schließen Sie die Maschine wieder an das Stromnetz an.

**i Wichtig**

- Um einen einwandfreien Sitz aller Teile zu gewährleisten, sind vor dem Einbau des Schnittwerks Platten/Scheiben, Messer, Messerhalterachse, Schnecke und Schneckengehäuse gründlich von allen Fleischresten zu befreien.
- ROBOT S4 Messer von Lumbeck & Wolter, immer mit der Beschriftung nach aussen montieren.

Füllen Sie das Fleisch mit Hilfe des Talsa-Einfüllstoppers in den Fleischwolf. Auf oder an der Maschine dürfen keine Behälter abgestellt werden. Sie können nun die Maschine einschalten und mit der Zerkleinerung beginnen.

Falls die Schnecke blockiert, ist die Maschine sofort abzuschalten und vom Netz zu nehmen. Nehmen Sie das Schnittwerk und die Schnecke heraus und entfernen Sie den Fremdkörper, der das einwandfreie Funktionieren verhindert. Üben Sie keinen Druck auf das Schneckengehäuse aus und vermeiden Sie Beschädigungen.

8. Drehen Sie den Sicherheitsschalter auf die Position „O“ (AUS), um die Maschine zu stoppen. Die Schnecke hält in diesem Moment an.
9. Nach Beenden des Betriebs ist das Gerät vom Netz zu nehmen. Reinigen Sie die Maschine wie im Abschnitt 9 „REINIGUNG“ beschrieben.

## 8. ZERKLEINERUNGSSYSTEME

TALSA Fleischwölfe sind mit vier verschiedenen Schnittsystemen lieferbar, die je nach der zu verarbeitenden Fleischmasse und dem gewünschten Endprodukt auszuwählen sind. Die Unterschiede der verschiedenen Systeme sind in Abb. 1 dargestellt.

**Verfügbare Schnittsysteme:**

SYSTEM	SCHNITT	ANWENDUNG	SCHNEIDSET
ENTERPRISE 22/32	Einfachschnitt	Frischfleisch	Messer (zentriertes, quadratisches Loch) Lochscheibe (Rundkeil)
UNGER-2			Messer, Lochscheibe (quadratischer Keil), zusätzlicher Ring
UNGER-3	Doppelschnitt	gekühltes Fleisch	Vorschneider, Doppelschnitt-Messer, Lochscheibe, zusätzlicher Ring
UNGER-5	5 Elemente, Vierfachschnitt: fein bis sehr fein		Vorschneider, Doppelschnitt-Messer, Lochscheibe, Doppelschnitt-Messer, Lochscheibe, zusätzlicher Ring

### 8.1 Empfehlungen zu Platten, Scheiben und Messern

- Bei Betrieb des Fleischwolfs innerhalb der Europäischen Union muss dieser immer mit einer Endplatte/-scheibe ausgestattet sein, die bezüglich ihrer Löcher den maximal zulässigen Durchmesser, entsprechend den CE-Sicherheitsvorschriften, einhält. (≤8 mm). Die Dicke der Endplatte darf auch nach dem Nachschleifen nicht weniger als 5mm betragen.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass der Satz richtig eingesetzt wird (System UNGER). Falsches Einsetzen, hauptsächlich verkehrtes Einsetzen des konischen Vorschneiders führt unter Umständen zum Bruch des Messers bzw. Messerzapfens.
- Für ein optimales Ergebnis ist es unerlässlich, die Schnittflächen der Scheiben und Messer stets in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie sind gegebenenfalls zu schleifen und dann zu ersetzen, wenn die Verschlussmutter nicht genügend Druck auf sie erzeugen kann. Verwenden Sie die Schnittlelemente immer paarweise und zusammen.
- Die Schnecke ist auszutauschen, wenn sie zu viel Spiel hat und sich Verschleißerscheinungen zeigen. Andernfalls wird der Verschleiß beschleunigt, indem es zu einer unregelmäßigen Rotation kommt und das Fleisch in zerquetschtem Zustand aus der Maschine austritt. Auch der die Scheibe fixierende Keil ist auszutauschen, da er ähnliche Störungen verursachen kann.
- Die Messer sind in ihrer Verpackung zu lagern und transportieren, um die Schnittflächen vor starken Stößen und Beschädigungen zu schützen.
- Der Zapfen für Messer und Wolfscheiben dient als mechanische Sicherung („Sollbruchstelle“) zum Schutz anderer mechanischer Elemente der Maschine (z.B. Getriebe). Im Falle einer Überlastung wird dieser als erstes brechen. Die Ursachen dafür können verschieden sein. Um Überlastungen zu vermeiden sollten Sie Folgendes beachten:
  - ✘ Verwenden Sie ausschließlich Schneidsätze von Talsa oder Lumbeck & Wolter. Andere können in den Abmessungen abweichen, die Effektivität der Maschine beeinträchtigen, die Wolfschnecke blockieren und den Messerzapfen brechen.
  - ✘ Achten Sie darauf, dass die Schnittflächen stets gut geschärft sind.

- × Vermeiden Sie, dass Knochen, Häute oder Sehnen in das Schneidwerk gelangen.
- × Achten Sie besonders darauf, dass keine anderen Objekte (z.B. Werkzeuge oder andere metallische Kleinteile) versehentlich in die Wolfschnecke gelangen.

## 8.2 Demontage des Schnittwerks und der Schnecke



### Warnung!

- Vor jedem Ein- oder Ausbau des Schnittwerks und der Schnecke, halten Sie das Gerät an, indem Sie den Sicherheitsschalter auf die Position „O“ (AUS) drehen und nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Das Schneckengehäuse muss dabei stets fest mit dem Fleischwolf verbunden sein. Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise der vorliegenden Gebrauchsanweisung.

1. Entfernen Sie den Einfüllstopfer aus dem Schacht der Fleischwolf-Einfüllschale.
2. Lockern Sie die Verschlussmutter der Schnittscheiben mit einer Linksdrehung und entfernen Sie sie per Hand. Verwenden Sie keinen Hammer oder andere Gegenstände zum Schlagen. Lassen Sie sie nicht fallen, da sie sich beim Aufschlag verziehen oder andere Schäden davontragen könnten.
3. Benutzen Sie den mit dem Gerät gelieferten Abziehschlüssel, um die Schnecke etwa 2-3 cm herauszuziehen und anschließend Scheiben, Messer und Schnecke getrennt ausbauen zu können (Abb. 2). Die ausgebauten Teile sind gegen Stöße und Schläge zu schützen, da sie sich sonst möglicherweise nicht mehr ordnungsgemäß einbauen lassen.
4. Zum Ausbau des Schneckengehäuses sind ebenfalls die beiden Fixierknöpfe zu lockern und zu entfernen.
5. Halten Sie das Schneckengehäuse mit beiden Händen gut fest und lösen Sie es aus seiner Verankerung.
6. Zum Einbau des Schneckengehäuses, wiederholen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass auch die beiden Fixierknöpfe wieder fest angezogen sind.
7. Bitte beachten Sie beim Einbau der verschiedenen Schnittsysteme die entsprechenden Abbildungen in dieser Betriebsanleitung. Stellen Sie sicher, dass die Aufnahme der Arbeitsschnecke mit der Achse im Maschinengehäuse übereinstimmt.
8. Sobald alle Schnittlelemente wieder eingebaut sind, empfehlen wir, die Maschine für **einige Sekunden** einzuschalten, wieder abzuschalten und dann die Verschlussmutter der Platten/Scheiben erneut festzuziehen.



Verschlussmutter  
der Schnittscheiben



Schneckengehäuse-  
Fixierknopf



Schneckengehäuse-  
Fixierknopf (Edelstahl)

## 9. REINIGUNG

Die Maschine ist täglich vor und nach Gebrauch zu reinigen. Da gut auf alle Komponenten zugegriffen werden kann, lässt sich der TALSA-Fleischwolf leicht mit lauwarmem Wasser und einem schonenden Reinigungsmittel säubern.

**Um eine einwandfreie Reinigung zu gewährleisten, gehen Sie bitte wie folgt vor:**

Schalten Sie die Maschine ab und trennen sie vom Stromnetz. Reinigen Sie die Einfüllschale und den Einfüllschacht, das Schneckengehäuse mit den Fixierknöpfen, die Platten/Scheiben, die Messer, den Ausgleichsring (soweit vorhanden), die Verschlussmutter sowie den Einfüllstopfer. Auch das Gewinde des abnehmbaren Schneckengehäuses, der Keil und die dazugehörige Befestigungsschraube sind, gegebenenfalls unter Verwendung einer Bürste, zu reinigen. Um einen guten Sitz aller Teile zu ermöglichen, ist es außerdem erforderlich, die Achse des Messer-/Platten-/Scheibenträgers, die Wolfschnecke, sowie die Antriebsachse im Maschinengehäuse sauber zu halten.

- Verhindern Sie, dass Wasser in das Innere der Maschine eindringt. Benutzen Sie keine Druckstrahlreiniger.
- Tragen Sie während der Reinigung angemessene Schutzkleidung (Latex-Handschuhe, Plastikschrürze, etc.).
- Nach der Verwendung von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln ist ein gründliches Abspülen der Maschine unbedingt erforderlich.



### Wichtige Warnungen!

- Vor jeder Reinigung ist die Maschine vom Stromnetz zu trennen.
- Um Unfälle zu vermeiden, ist es strengstens untersagt, die Einfüllschale zur Reinigung abzunehmen.
- Verwenden Sie keine Laugen oder Poliermittel, die dem Edelstahl schaden könnte.

TALSA empfiehlt folgende HENKEL Reinigungsmittel:

Produkt	Bezeichnung	Anmerkung
Entfetter pH neutral 7	TOPAX 10	Da es pH- neutral ist, ist kein Schutz für den Gebrauch nötig. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Entfetter für die Reinigung per Hand	RIK	Nur mit Schutzkleidung arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Alkalischer Entfetter mit Desinfektionsmittel	TOPAX 68	Mit Antirostbestandteilen. Nur mit Schutzkleidung arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.
Desinfektionsmittel auf Ammonium-Quartärbasis	TOPAX 91	Nur mit Schutzkleidung arbeiten. Reichlich mit Wasser nachspülen.

Beachten Sie bei Benutzung der Produkte stets die Herstellerangaben!

### 9.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Schritte	Produkte	Methode	Werkzeuge	Anmerkungen
Oberflächliche Reinigung		per Hand	Spachtel	Beseitigen Sie grobe Rückstände, nachdem Sie, falls erforderlich, kleine Teile abmontiert haben
Gründliche Reinigung	Mildes Putzmittel	per Hand	Bürste, Eimer	Anwendungszeit des Produktes ± 15 Min.
Ausspülung	Warmwasser	per Hand	Schwamm, Eimer	Warmwasser 40/50°C
Kontrolle		Sicht		Wichtig: Überprüfen Sie alle kritischen Punkte und problematische Zonen
Desinfektion	Desinfektionsmittel	per Hand	Schwamm, Tuch	Am Ende aller Reinigungsarbeiten
Nachspülen	Trinkwasser	per Hand	Schwamm, Eimer	Reichlich mit Wasser nachspülen
Trocknen		per Hand	Tuch	Stelle Sie sicher, dass alle Oberflächen trocken sind
Wartung	Pflegeöl	per Hand	Tuch	Außenflächen der Maschine

### 9.2 Empfohlene Reinigungsintervalle

Intervall	Reinigungsbereich	Methode	Produkt	Werkzeuge	Anmerkungen
Täglich	Einfüllschale, Schneckengehäuse und Schnittsystem, Verschlussmutter, Fixierknöpfe und Einfüllstopfer	per Hand	Schonendes Reinigungsmittel; warmes Wasser	Schwamm, Tuch, Bürste	Gründliche Reinigung des Scheibenkeils und dessen Befestigungsschraube, gegebenenfalls mit einer Bürste
Alle 14 Tage	Maschinengehäuse/ Außenflächen	per Hand	Schonendes Reinigungsmittel; warmes Wasser	Schwamm, Tuch	Gründliche Reinigung des gesamten Maschinengehäuses



**Wichtig:**

Reinigen und trocknen Sie das Schneidwerkzeug nach jedem Gebrauch sorgfältig und schützen es anschließend mit einem Speiseöl. Lagern Sie es niemals in feuchtem Zustand oder mit Rückständen von korrosiven Substanzen (z.B. Chlor).

### 9.3 Edelstahlpflege



**Wichtig:**

Bitte benutzen Sie keine scharfen oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Edelstahlteile. Sollten diese dennoch in Berührung mit solchen Reinigungsmitteln gelangen, spülen Sie bitte sofort mit reichlich Wasser nach und trocknen sorgfältig die Oberflächen.

Es ist selten, aber möglich, dass kleine Rostflecken oder Oxidation an der Maschine auftreten. Dies kann auf Folgendes zurückzuführen sein:

- Verunreinigungen während des Schweißens.
- Lebensmittel-Reste, die an der Oberfläche haften.
- Feine Poren, die durch die Verwendung von ätzenden, stark alkalischen Reinigungsmittel entstehen können.
- Feuchtigkeit nach der Reinigung mit Wasser. Alle Komponenten nach der Reinigung immer trocken wischen.

Um diesen Rost zu entfernen, Flecken einfach mit einem flüssigen Stripper und einem Tuch reinigen oder mit Scotch Brite.



# 10. WARTUNG


Der Talsa-Fleischwolf muss, mit Ausnahme der regelmäßigen Reinigung, nicht gewartet werden. Wir empfehlen jedoch eine regelmäßige Überprüfung des Zustands der Verschleißteile, insbesondere der Platten/Scheiben und Messer.

Normalerweise ist ein Austausch des im Getriebe befindlichen Schmiermittels nicht erforderlich. Sollte ein Austausch nötig sein, sind Schmiermittel nach Norm SAE90EP zu verwenden. Wir empfehlen den Einsatz von Natosbin-Fett B1600EP von Klüber Lubrication. Die Fettmenge in dem Getriebe beträgt 1kg (1,5kg bei den Modelle W130).

## 10.1 Wartung der Messer

Talsa Fleischwölfe werden mit hochwertigen, selbstschärfenden Messern von Lumbeck & Wolter ausgeliefert. Sollten Sie einen Qualitätsverlust bei der Zerkleinerung feststellen, empfehlen wir die Messer und Scheiben von einem Fachmann schleifen zu lassen, da ein übermäßiger Verschleiß oder ein schlechter Schliff zu unerwünschten Konsistenzen der verarbeiteten Produkte führt.

Die Messer müssen ausgetauscht werden, sobald die Verschlussmutter nicht mehr genügend Druck auf die Scheiben ausübt. Verwenden Sie die Schnittelelemente immer paarweise und zusammen. Es empfiehlt sich, die Oberfläche der Messer mit einem Rostschutzmittel zu reinigen.



**Warnung!**

- Sämtliche elektrischen und mechanischen Reparaturen sind von einem Fachmann auszuführen.
- Sollte im unteren Teil der Maschine kontinuierlich Schmiermittel aus dem Getriebe austreten, benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst des Händlers, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- Sollten Sie Beschädigungen am Stromkabel bemerken, wechseln Sie dieses umgehend durch ein Anderes mit denselben Eigenschaften aus, das Sie bei Ihrem Fachhändler erworben haben.



**Warnung!**  
Die Messer sind stets mit äußerster Vorsicht und unter Verwendung verstärkter Metallfaserhandschuhen zu handhaben.

# 11. FEHLERDIAGNOSE UND –BEHEBUNG

TALSA-Fleischwölfe werden unter Verwendung bester Materialien hergestellt und unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Dennoch kann es in Einzelfällen zu folgenden Störungen kommen:

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine funktioniert nicht	Die Maschine ist nicht angeschlossen	Schließen Sie sie an
	Keine Spannung auf einer oder mehreren Phasen	Überprüfen Sie Sicherungen, Stecker und Schalter
	Die Maschine ist an eine, nicht mit der im Netz übereinstimmenden Spannung angeschlossen	Überprüfen Sie, ob die Spannung und die Anzahl der Phasen zwischen Maschine und Netz übereinstimmen
	Das Thermorelais (Clixon) ist herausgesprungen	Lassen Sie die Maschine einige Minuten abkühlen und versuchen Sie anschließend, sie erneut einzuschalten
	Die Schalter ist defekt	Benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst und lassen Sie den Schalter austauschen
Die Schnecke dreht sich entgegen der vorgesehenen Richtung	Phasen sind umgekehrt (3-phasige Geräte)	Tauschen Sie 2 der 3 Phasen in der Hauptstromzufuhr gegeneinander aus
Qualitätsverlust bei der Zerkleinerung	Das Schneidwerk ist stumpf	Schleifen Sie die Platten/Scheiben und Messer bzw. tauschen Sie sie aus
	Die Schnecke und/oder das Schneckengehäuse haben zu viel Spiel	Tauschen Sie Schnecke und/oder Schneckengehäuse aus

Übermäßiger Verschleiß des Schneidwerks	Die Achse des Messer-/Platten-/Scheibenträgers ist verschlissen	Wechseln Sie die Achse aus
	Der Scheibenfixierkeil ist verschlissen	Keil auswechseln
Die Schnecke dreht sich langsam und kraftlos	Die Netzspannung ist geringer als die Maschinenspannung	Überprüfen Sie, ob die Spannung korrekt ist
Der Fleischwolf gibt seltsame Geräusche ab	Die Schnecke ist durch einen Fremdkörper blockiert	Bauen Sie die Schnecke, wie in der vorliegenden Gebrauchsanweisung beschrieben, aus und beseitigen Sie die Blockierung durch Entfernen des Fremdkörpers
	Zahnräder, Motor, Getriebe oder die Lager des Getriebes sind möglicherweise beschädigt	Benachrichtigen Sie Ihren autorisierten Fachhändler, damit er den Zustand der Zahnräder, des Getriebes, des Motors und die Lager des Getriebes überprüft
Am Boden der Maschine befinden sich Ölflecken	Aus dem Getriebe ist Öl ausgelaufen	Benachrichtigen Sie Ihren autorisierten Fachhändler



**Warnung!** Sollte ein Fehler auftreten, schalten Sie bitte unverzüglich die Maschine ab und trennen sie vom Stromnetz. Falls Sie das Problem nicht selbst lösen können, benutzen Sie die Maschine nicht, sondern verständigen Sie den Kundendienst Ihres autorisierten TALSA Fachhändlers.



Talsabell S.A.U.

[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)

EORI: ESA46428025

TALSA De producten zijn ontworpen en geproduceerd volgens de hoogste Europese normen. Correcte installatie, bediening en onderhoud zijn essentieel voor optimale prestaties en jarenlang probleemloos gebruik.

Deze handleiding moet worden bewaard voor toekomstige raadpleging. Lees, begrijp en volg de instructies en waarschuwingen in deze handleiding.

De transportmaatschappij is verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport. Inspecteer de staat van de zending bij aankomst. Indien u schade ontdekt of verborgen schade vermoedt, meldt u dit dan op het ontvangstbewijs en neem onmiddellijk contact op met de transportmaatschappij.

De informatie in dit document is bekend als huidig en nauwkeurig op het moment van drukken. TALSA kan niet aansprakelijk gesteld worden voor drukfouten en/of onjuistheden in dit document toe te schrijven aan druk- of transcriptiefouten.

In lijn met ons beleid van voortdurende verbetering van onze producten, behoudt TALSA zich het recht voor om materialen en specificaties te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

# Handleiding voor installatie en gebruik VLEESMOLENS

## Inhoudsopgave

### ILLUSTRATIES

Onderdelentekening  
Onderdelenlijst  
Belangrijkste punten  
Tekeningen  
Elektrische schema's

## 1. Veiligheidsinstructies

- 1.1. Belangrijke Waarschuwingen
- 1.2. Gebruiksrisico's
- 1.3. Elektrische Risico's
- 1.4. Belangrijke Informatie

## 2. Toepassing, eigenschappen en beschrijving

## 3. Technische gegevens

## 4. Opslaan, transport en levering

## 5. Installatie

## 6. Veranderen van voltage

## 7. Bediening

## 8. Snijsystemen

- 8.1. Raadgevingen Voor Schijven En Messen
- 8.2. Demontage/Montage Van De Snijgroep En Worm

## 9. Reiniging

- 9.1. Algemene Schoonmaakadviezen
- 9.2. Specifieke Schoonmaakadviezen
- 9.3. Onderhoud Roestvrij Staal

## 10. Onderhoud

- 10.1 Onderhoud Messen

## 11. Diagnose en oplossing van problemen

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De hieronder volgende instructies begrenzen de verantwoordelijkheid van de TALSA en zijn verkopers:

Daar alle WAARSCHUWINGEN, VOORZORGSMATREGELEN en INSTRUCTIES in deze gebruiksaanwijzing niet alle omstandigheden en situaties die zouden kunnen ontstaan kunnen trotseren, moet de gebruiker van de machine ALTIJD met gezond verstand en voorzichtigheid te werk gaan tijdens het gebruik van deze machine!

## 1.1 Belangrijke Waarschuwingen



**BELANGRIJK: IN OVEREENSTEMMING MET DE CE VEILIGHEIDSNORMEN KAN DEZE VLEESMOLEN ZONDER FRONTALE MESBESCHERMER NIET GEBRUIKT WORDEN MET EEN EINDSCHIJF MET GAATJES GROTER DAN 8 MM IN EUROPESE LANDEN GEBONDEN AAN CE-EN NORMEN.**

HET IS EEN VEREISTE DEZE HANDLEIDING VOOR HET IN GEBRUIK NEMEN VAN UW NIEUWE MACHINE AANDACHTIG DOOR TE LEZEN. DEZE HANDLEIDING ZAL VOOR TOEKOMSTIGE RAADPLEGINGEN BEWAARD EN AAN IEDERE GEBRUIKER VAN DEZE MACHINE OVERHANDIGD MOETEN WORDEN.

DEZE MACHINE BEVAT MECHANISCH DRAAIENDE ELEMENTEN EN GEBRUIKT ELEKTRISCHE SPANNINGEN DIE GEVAARLIJK KUNNEN ZIJN. FOUTIEVE BEDIENING VAN DE MACHINE KAN ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL, IN HET ERGSTE GEVAL DE DOOD TOT OORZAAK KUNNEN HEBBEN.

DEZE MACHINE IS ONTWORPEN VOOR HET VERWERKEN VAN VLEESPRODUCTEN EN HAAR BIJPRODUCTEN VOOR DE WORSTINDUSTRIE EN INDUSTRIËLE KEUKEN. HET GEBRUIK VAN ANDER SOORT PRODUCTEN OF SECTOR GAAT IN TEGENSTELLING MET HAAR ORIGINELE BESTEMMING EN VEILIGHEID EN IS DAAROM NIET TOEGESTAAN DOOR DE FABRIKANT. DE FABRIKANT IS NIET VERANTWOORDELIJK VOOR EVENTUELE SCHADE DIE DOOR INCORRECT GEBRUIK VEROORZAAKT WORDT; HET RISICO DRAAGT ALLEEN DE KOPER.

ONTREGEL OF MODIFICEER IN GEEN ENKEL GEVAL HET ORIGINELE ONTWERP VAN DE MACHINE. ONTREGELING OF MODIFICATIE VAN DE MACHINE ANNULEERT DE TALSA GARANTIE EN KAN SCHADE AAN DE MACHINE OF IN HET ERGSTE GEVAL PERSOONLIJK LETSEL VEROORZAKEN.

DE INSTALLATIE VAN DE MACHINE MOET UITGEVOERD WORDEN VOLGENS DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT EN AAN ALLE VIGERENDE NATIONALE, REGIONALE EN PLAATSELIJKE ELEKTRISCHE, HYGIËNE- EN VEILIGHEIDSNORMEN. HET NIET NAKOMEN VAN DEZE NORMEN IS UITSLUITEND TER VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE KOPER EN DE PERSOON DIE DE MACHINE INSTALLEERT.

HOUD UW HANDEN ALTIJD OP AFSTAND VAN DRAAIENDE ELEMENTEN VAN DE MACHINE.

Kom niet aan het binnenwerk van de machine, er zijn daar geen onderdelen die door de gebruiker bijgesteld hoeven te worden. Verander NIETS aan de machine en verwijder geen enkel mechanisch of elektrisch veiligheidsmechanisme.

Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact vóór REINIGING of onderhoudswerkzaamheden.

Gebruik uitsluitend originele Talsa onderdelen en accessoires en laat ze installeren door een gekwalificeerde technicus. Het gebruik van niet-goedgekeurde onderdelen en accessoires annuleert de Talsa garantie en kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan de machine.

Probeer NOOIT zelf de machine te repareren. Indien de machine onderhoud nodig heeft, neem dan contact op met de bevoegde dealer waar u de machine heeft gekocht.

## 1.2 Gebruiksrisico's



HET IS VERPLICHT DEZE HANDLEIDING VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN VAN DE MACHINE VOLLEDIG EN AANDACHTIG TE LEZEN EN TE BEGRIJPEN.

Gebruik de machine NIET voordat u uitgebreide instructies hebt gekregen over haar bediening, onderhoud en veiligheid door gekwalificeerd technisch personeel.

Houd uw handen ALTIJD op afstand van draaiende elementen van de machine.

Breng het vlees NOOIT met de hand naar binnen, gebruik dar altijd de vulstop voor. Steek uw vingers NOOIT in geen enkele opening van de machine.

Draag nooit losse kleding of sieraden die in draaiende elementen kunnen vallen.

Gebruik de machine NIET zonder geschikte door de wet voorgeschreven veiligheidskleding.

Laat de machine NIET aangesloten als u haar niet gebruikt.

Houd uw werkplaats ALTIJD vrij van obstakels.

Houd kinderen en onbevoegden ALTIJD op een veilige afstand. Laat kinderen NOOIT met de machine werken.

In geval de machine niet goed functioneert, schakel dan de machine onmiddellijk uit en raadpleeg de verantwoordelijke.

### 1.3 Elektrische Risico's



VERANDER NIETS AAN HET ELEKTRISCHE SYSTEEM VAN DE MACHINE. DEZE MACHINE MOET UITSLUITEND WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR EEN GEKWALIFICEERD VAKMAN EN VOLGENS DE NATIONALE NORMEN VAN ELEKTRISCHE INSTALLATIES.

Controleer vóór het in werking stellen van de machine de juiste aansluiting van elk van de elektrische fasen en bijbehorende aarde- en aardlekschakelaar en/of thermomagnetische overbelasting schakelaar. het niet voldoen aan deze veiligheidsinstructies kan een elektrische schok veroorzaken.

ALLEEN een erkend elektricien is toegestaan veranderingen aan te brengen aan de spanning op deze machine. Knoi NIET met de elektrische machinebedrading of componenten nadat deze is geïnstalleerd.

Verbreek de aansluiting van de machine door aan de stekker te trekken, trek NOOIT aan het snoer.

Om het beschadigen van het elektrische snoer te vermijden, plaats deze op een locatie waar er niet op getrapt kan worden.

### 1.4 Belangrijke Informatie



ZORG ERVOOR dat de veiligheidstekens en stickers altijd goed bevestigd zijn, dat ze goed leesbaar zijn en dat ze niet door het schoonmaken verwijderd worden. In geval een veiligheidsteken of sticker verwijderd of onleesbaar is, deze onmiddellijk bij uw officiële dealer aanvragen en weer op de machine bevestigen.

Extra handleidingen zijn bij uw leverancier verkrijgbaar. Voor aanvullende informatie kunt U terecht bij de leverancier die U deze machine verkocht heeft.

## 2. TOEPASSING, EIGENSCHAPPEN EN BESCHRIJVING

Wij danken U voor het vertrouwen dat U bewezen hebt door het aanschaffen van een Talsa vleesmolen. De machine die U heeft uitgekozen biedt uitstekende prestaties en mogelijkheden, voortkomend uit een geavanceerde technologie toegepast aan zijn design en fabricatie. Deze machine voldoet aan de veeleisende Europese normen voor veiligheid en hygiëne en heeft vele eigenschappen die haar talrijke gebruiksmogelijkheden tonen.

### Talsa vleesmolens:

- ✓ Zijn gefabriceerd om vlees op een snelle en milde manier te hakken. Het vlees moet uitgebeend en voorgesneden zijn vóór het in de vulschaal gedeponeerd wordt. Gebruik NOOIT bevroren vlees.
- ✓ Zijn beschikbaar met vier snijsystemen (zie fig. 1):
  - **Systeem Enterprise 22/32:** 1 schijf + 1 mes eenvoudig snijdend (vierkante plug).
  - **Systeem Unger-2:** 1 schijf + 1 eenvoudig snijdend mes.
  - **Systeem Unger-3:** 2 schijven + 1 dubbel-snijdend mes.
  - **Systeem Unger-5:** 3 schijven + 2 dubbel-snijdende messen.
- ✓ Geleverd met eenvoudig snijdend systeem Enterprise/Unger-2 dient voornamelijk voor het verwerken van vers gehakt.
- ✓ Met dubbelsnijdend systeem Unger-3 en viervoudig snijdend systeem Unger-5, zijn geschikt voor het verwerken van halfbevroren vleesproducten voor een fijner gesneden product of samenstelling.
- ✓ Kunnen besteld worden in semi-industriële tafelmodellen (modellen K) of vloermodellen (modellen L).
- ✓ Zijn geheel gebouwd in roestvrij staal.
- ✓ Hebben een functioneel ontwerp zonder hoeken wat het reinigen vereenvoudigt.
- ✓ Staan op 4 anti-vibratiepoten die het reinigen en het transporteren vereenvoudigen.
- ✓ Laat toe alle snijelementen te demonteren voor een perfecte reiniging.
- ✓ Heeft een extern wormhuis die eenvoudig te demonteren is.
- ✓ Worden aan- en uitgezet d.m.v. een veiligheidsschakelaar 0-1, die een ongewild starten na een kortsluiting vermijden.
- ✓ Hebben een gesloten onderkant om te voorkomen dat water of vuil naar binnenkomt.
- ✓ Hebben een motor voorzien van thermische beveiliging.
- ✓ Zijn voorzien van een één-tredige vertragingskast met metalen tandwiel in oliebad.
- ✓ Zijn geleverd met een vulschaal voor grote hoeveelheden met een beschermingsrooster voor de handen bij het vullen van het vlees.
- ✓ Worden met hoge kwaliteit, volgens DIN (Unger) of Enterprise gestandaardiseerde snijsystemen geleverd, gefabriceerd door Lumbeck & Wolter (Germany).
- ✓ Zijn in staat tot hoge productie tot 1700 kg/uur (afhankelijk van het wormhuis, vermogen, diameter van de schijven, snijsysteem, de grootte van de te verwerken stukken vlees en de temperatuur daarvan).



Schakelaar.



Motor-Vertragingskast.



Wormhuis.



Vulschaalrooster.

**Beschikbare opties:**

- 1-Fase machine (niet mogelijk voor modellen W114 en W130).
- Extra grote vulschaal van 52 liters voor W32K/98K/114K (standaard bij L-modellen).

3.	TECHNISCHE GEGEVENS	W82K (W22K)	W98K (W32K)	W98L (W32L)	W114K	W114L	W130L
Modellen		Tafelmodel	Tafelmodel	Vloermodel	Tafelmodel	Vloermodel	Vloermodel
Diameter schijven, mm		W82: H 82 mm W22: 83 mm	W98: Unger B 98 mm W32: 100 mm		Unger D 114 mm		Unger E 130 mm
Capaciteit vulschaal in liters		10 l	23 l	52 l	23 l	52 l	78 l
Vermogen 3-fase motor		1,5 PK 1,1 kW	3 PK 2,2 kW		5 PK 3,7 kW		7,5 PK 5,5 kW
Verbruik 3-fase motor	400/380V	3,2 Amp	5,9 Amp		8,5 Amp		13,2 Amp
	230/220V	5,5 Amp	10,2 Amp		14,7 Amp		22,8 Amp
Vermogen 1 fase motor		1,75 PK 1,3 kW	3 PK 2,2 kW		■		■
Verbruik 1-fase motor 230/220 V	50 Hz	10,5 Amp	14,5 Amp		■		■
	60 Hz		18 Amp		■		■
Condensator µF 1-fase motor 230/220 V	50 Hz	35 µF	50 µF		■		■
	60 Hz		100 µF		■		■
Productie circa, maximum per uur		± 300-350 kg	± 700-800 kg		± 900-1200 kg		±1300-1700 kg
Afmetingen van de machine (BxLxH), cm		60x31x46	75x42x61	90x56x102	79x42x61	95x56x102	108x64x120
Afmetingen kartonnen verpakking (BxLxH), cm		70x35x50	94x72x99	112x80x124	94x72x99	112x80x124	122x88x144
Volume kartonnen verpakking		0,1 m³	0,7 m³	1 m³	0,7 m³	1 m³	1,5 m³
Nettogewicht 3-fase machine		± 47 kg	± 77 kg	± 107 kg	± 96 kg	± 127 kg	± 258 kg
Geluidsniveau machine driefasig dB(A) LEQ op 1 m		60 dB(A)	62 dB(A)		64 dB(A)		
Temperatuur werkomgeving min./max.		+5° tot +40° C					
Relatieve vochtigheidsgraad min./max.		20 tot 90 %					

## 4. OPSLAAN, TRANSPORT EN LEVERING

De machine is geleverd op een pallet, beschermd door een kartonnen doos. We gebruiken recyclebare verpakking, graag recycleren a.u.b.

Pak de machine uit en controleer deze zorgvuldig bij levering. Als de machine beschadigd is, noteer dit dan op de leveringsbrief, behoud alle verpakking en informeer de transportmaatschappij. Deze is verantwoordelijk voor schade toegebracht tijdens het transport. Indien, na de noodzakelijke controle, de machine in goede staat blijkt te zijn, zet deze dan op de uitgekozen werkplek. Daar deze machines heel zwaar kunnen zijn (zie de hierboven Technische Gegevens) raden wij altijd aan een transpallet of vorkheftruck te gebruiken.

De totale inhoud van de verpakking is de volgende:

- Vleesmolen Talsa.
- 1 polyethyleen vulstop.
- 1 sleutel om de worm te verwijderen.
- Gebruiksaanwijzing.
- Conformiteitsverklaring CE bij machines verzonden aan landen in de EU en aangesloten bij CEN.
- Enterprise / Unger-2 modellen:** 1 enkelvoudig snijdend mes. 2 platen met gaatjes van diameters 4,5 (5) and 7,8 mm.

Extra:

- Unger-3 modellen:** 1 dubbelsnijdend mes, 1 voorsnijder, 1 afstandsring voor het gebruik van Unger-2 systeem (1 plaat en 1 mes).
- Unger-5 modellen:** 2 dubbel snijdende messen, 1 voorsnijder, 1 plaat met gaatjes diameter 3 mm, 2 afstandsringen voor het gebruik van Unger-2 systeem (1 plaat en 1 mes) of Unger-3 systeem (2 platen en 1 dubbel snijdend mes).



Vulstop.



Sleutel om de worm te verwijderen.

## 5. INSTALLATIE

(Geschatte tijd: 45 min.)

1. Zet de machine op een horizontaal oppervlak, met vrije ruimte rondom de machine om goed te kunnen werken, reinigen en voor onderhoudswerkzaamheden. De werkplek moet voldoende geventileerd en goed verlicht zijn. Verzekert U zich ervan, dat bij de tafelmogellen, de ondergrond waar deze op worden gezet, stabiel en robuust zijn om het gewicht van de machine te kunnen dragen.
2. Zet de machine NOOIT aan, indien, door een klap of verkeerde transport, het protectierooster voor de handen ingedeukt is.
3. Controleer of de elektrische gegevens van de machine (voltage van de aansluiting en frequentie) overeenkomen met de installatie van de werkplek. **(een tolerantie van +/- 2% in voltage en +/- 2% en frequentie is getolereerd)**
  - a. Als deze overeenkomen met het net, volg dan de instructies vermeld in de alinea 7. BEDIENING.
  - b. Als de voltage van de machine niet overeenkomt met die van het net en de machine niet voorzien is van een motor met dubbele voltage, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien om dit op te lossen.
  - c. In geval de voltage van de machine niet overeenkomt met die van het net en indien het driefasig is met een 2-spannige motor, zet deze dan op de correcte voltage, zoals beschreven in de volgende alinea.
4. De machine moet dáár geplaatst worden waar de stekker eenvoudig aangesloten kan worden. Het gebruik van een genormaliseerde stekker is verplicht voor de aansluiting van de machine.



### Elektrische risico's

- Deze machine moet uitsluitend geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus en volgens de nationale normen voor elektrische installaties.
- De elektrische installatie van de werkplaats moet voorzien zijn van een thermische bescherming (magnetothermisch) en lekbescherming (differentieel), die dan aangepast moet worden aan de technische specificaties van iedere machine.



### BELANGRIJK!

Controleer alvorens de machine aan het net aan te sluiten de bedrading. De kleuren van de draden in het snoer van de machine zijn normaal gesproken als volgt:

Fases: zwart, bruin, grijs.

Aarde: tweekleurig geel/groen of groen.

## 6. VERANDEREN VAN VOLTAGE (driefasige machines)

1. Sluit de machine niet aan het net en indien al aangesloten, uitschakelen en uitgeschakeld houden tijdens het hele proces. Sluit de machine niet aan totdat de spanning van de aansluiting gelijk is als die van het net.
2. Draai de 4 moeren die de vulschaal vasthouden los en verwijder deze en de vulschaal met de isolerende protectie van polyurethaan door de kanten los te halen. Haal ook de onderste deksel weg om betere toegang te hebben tot de elektrodoos.
3. MOTOR: open de klemschroevendoos van de motor, door de 4 schroeven los te draaien, draai de 6 kleine moeren van de bevestiging van de klemschroeven los en zet de plaatjes in de juiste positie (fig. 4).
4. SCHAKELAAR: Vervang de veiligheidsschakelaar voor een andere met de gewenste voltage voor uw elektrische installatie.

### ⚠ Waarschuwing

- Deze instructies gelden alleen voor driefasige machines met een 2-spannige motor 400/380 V of 230/220 V en moeten uitgevoerd worden door een professionele elektricien.
- Sluit de machine **NOOIT** aan zonder de vulschaal te hebben gemonteerd.
- De vulschaal en de isolatieplaat moeten gedemonteerd worden door een geautoriseerde technische dienst en alleen voor de aanpassing of onderhoud van de machine.



Positie op 3x400V.



Positie op 3x230V.



Tegen de klok in, één-fasig.

## 7. BEDIENING



- Lees, vóór het in gebruik nemen van de vleesmolen, de gebruiksaanwijzing aandachtig door!
- Deze machine is niet ontworpen om ononderbroken te werken, maar met pauzes, waardoor de ontstane warmte afgevoerd kan worden, die varieert bij elke samenstelling van het mengsel, de diameter van de gaatjes van de gebruikte schijven en het aantal schijven.
- Gebruik deze vleesmolen **NIET** voor het malen van groenten, noten enz., gebruik enkel vleesgrondstoffen die voor dit doel geëigend zijn. Ieder gebruik wat in conflict komt met het doel waarvoor de vleesmolen is ontworpen is verantwoordelijkheid van de gebruiker.

1. Maak een proef met het aanzetten van de machine, vóór dit met mengsel te doen, maar verwijder eerst de worm en haar snijelementen, die in geen geval droog in werking mogen worden gezet. (volg de stappen beschreven in de paragraaf 8.2).
2. Stop de stekker in het stopcontact. Draai de schakelaar naar positie "I" (aan) waardoor de machine start. Als de machine driefasig is, controleer dan of de draairichting van de as naar links is, er voor staand (fig. 3). Indien dit niet het geval is, verwissel dan 2 fases in de stekker.
3. Maak vervolgens de machine grondig schoon, de instructies volgend beschreven in de alinea 9.REINIGING van deze gebruiksaanwijzing. Reinig de vulschaal met haar ingang, de uitvoermund, de worm, de snijgroep en de schijvenmoer.  
Verzekert U zich bij het opnieuw monteren van de machine, dat de uitvoermund goed aangedraaid is aan de basis, dat de zijknoppen stevig vastgedraaid zijn en dat de worm, messen en schijven op correcte wijze zijn geïnstalleerd.

“BELANGRIJK: Als u dubbelsnijdende messen van Lumbeck & Wolter ROBOT S4 gebruikt, let dan op dat u deze monteert met de gegraveerde tekst naar de voorkant, zodat deze in de correcte draairichting staan. Wordt dit niet gedaan, snijden de messen niet en kan dit een blokkering veroorzaken. De modellen W130 zijn voorzien van een paar hulpleiders waarmee de mond

### ⚠ ¡Riesgo de Fuego!

Gebruik de vleesmolen nooit droog, daar de schijven en messen withete temperaturen kunnen bereiken. (1800°C in minder dan 3 minuten)

### ⚠ Waarschuwing

- Kom met de handen nooit dicht bij de messen zonder passende bescherming te gebruiken (slagerhandschoenen).
- De schijven en messen moeten gemonteerd en gedemonteerd worden met de uitvoermund bevestigd aan de vleesmolen, één voor één, in de aangegeven volgorde (fig. 1), elk stuk voor stuk correct geplaatst.
- Draai de hoofdmoer nooit té vast, omdat daar alleen buitensporige frictie en verhitting mee wordt bereikt.



gemonteerd moet worden, om de houder waar deze wordt ingeschoven niet beschadigd wordt.

4. Vet, voordat U de machine in werking stelt, de snijvlakken van de schijven en messen in met dierlijk vet of olie.
5. Steek de stekker weer in het stopcontact.
6. Stop het vlees in de Talsa vleesmolen met behulp van de vulstop. Zet geen bakken op de machine of laat deze niet op de machine steunen
7. De machine is nu in conditie om aangesloten te worden en om met het malen te beginnen.

Als de worm vastdraait:

- a) stop dan onmiddellijk de machine en sluit de machine van het elektrische net af.
  - b) demonteer de snijgroep en de worm en verwijder het obstakel, wat het goede functioneren van de machine onmogelijk maakt. Vermijd het forceren of beschadigen van de uitvoermond.
  - c) Plaats opnieuw de worm, de snijgroep en mond.
8. Draai de schakelaar naar positie "0" (uit) om de machine te stoppen, waardoor de worm stopt met draaien.
  9. Als U klaar bent met het gebruik van de machine, sluit deze dan van het elektrische net af en reinig deze volgens de instructies in punt 9 (REINIGING).

**i Belangrijk**

Alvorens het geheel in elkaar te zetten, moeten alle mogelijke opeenhopingen van vlees op de schijven, messen, messenas, worm en mond, grondig verwijderd worden, zodat alles perfect in elkaar gepast kan worden.

## 8. SNIJSYSTEMEN

De vleesmolens kunnen met 4 verschillende snijsystemen geleverd worden, uitgekozen naar het type vlees en het verwerken ervan. Om de schema's van de verschillende systemen te zien, raadpleeg fig. 1.

**Beschikbare snijsystemen:**

SYSTEEM	SNIJDEN	TOEPASSING	SNIJGROEP
ENTERPRISE 22/32	enkelvoudig snijdend	voor vers vlees	mes (vierkant gat in het midden), snijschijf (rond pinnetje)
UNGER-2			Mes, snijschijf (vierkant pinnetje), extra afstandsring
UNGER-3	dubbel snijdend	voor koud vlees	voorsnijschijf, dubbel snijdend mes, eindschijf, extra afstandsring
UNGER-5	5 elementen, viervoudig snijdend fijn tot zeer fijn		voorsnijschijf, dubbel snijdend mes, snijschijf, dubbel snijdend mes, eindschijf, extra afstandsring

### 8.1 Raadgevingen Voor Schijven En Messen

- Es Het is verplicht de vleesmolen te gebruiken met een eindschijf die in de Europese CE-EN zone moet voldoen aan gaatjes met een maximale diameter voorgeschreven door de CE veiligheidsnormen ( $\leq 8$  mm). Het is niet toegestaan dat de dikte van de laatste schijf bij de uitgang, na geslepen te zijn, minder is dan 5 mm.
- Verzekert u zich ervan dat de messen en schijven correct zijn geplaatst (Systeem Unger). Het verkeerd plaatsen, vooral bij het omgekeerd plaatsen van de conische voorsnijder, kan beschadiging van messen en/of as veroorzaken.
- Voor een optimaal resultaat is het noodzakelijk het scherp van de messen en de schijven in perfecte staat te behouden. Slijp ze indien nodig en vervang ze wanneer de hoofdmoer ze niet meer voldoende vastzet. Vorm vaste groepen en gebruik altijd de snijelementen samen.
- Vervang de worm wanneer deze slijtage en speling vertoont. Indien U dit niet doet, wordt een ongelijkmatige omwenteling van het mes tegen de schijf veroorzaakt, hetgeen de slijtage versnelt wat aanleiding kan geven tot breuk, waardoor op zijn beurt het vlees gekneusd naar buiten komt. Vervang eveneens de pin die de schijven vastzet, daar die soortgelijke problemen kan veroorzaken.
- Bewaar en vervoer de messen in de verpakking, om de scherpte te behouden en ze tegen stoten of schuren te beschermen.
- De as van de platen en de messen is een onderdeel die functioneert als een mechanische "zekering". Het kan voorkomen dat deze breekt om de mechanische onderdelen van de machine te beschermen, zoals de vertragingskast. Er zijn verschillende redenen waardoor deze as kan breken en U zult de volgende punten in acht moeten nemen om deze te voorkomen:
  - ✗ Incorrect gebruik of montage van niet originele Talsa platen en messen
  - ✗ Gebruik van botte messen die niet scherp zijn.
  - ✗ Blokkering van de machine veroorzaakt door niet passende producten (botten, huid, pezen, enz.)
  - ✗ Het vallen van een vreemd object in de draaiende worm (werktuig, metalen object, enz.).

## 8.2 Demontage/Montage Van De Snijgroep En Worm



### Belangrijke waarschuwing

**STOP DE MACHINE DOOR OP DE "0-STOP" HOOFDSCHAKELAAR TOT DE POSITIE 0. SCHAKEL DE MACHINE VAN DE ELEKTRICITEIT AF, VOORDAT U MET DE MONTAGE OF DEMONTAGE VAN DE SNIJGROEP OF WORM BEGINT. DOE DIT ALTIJD MET DE MOND AAN DE VLEESMOLEN BEVESTIGD, HIERBIJ MOETEN DE VEILIGHEIDSMEDEDELINGEN VAN DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GERESPECTEERD WORDEN.**

1. Verwijder de vulstop van de vulschaal van de vleesmolen.
2. Draai de hoofdmoer naar links los, en verwijder deze. Gebruik geen hamers of vergelijkbare objecten, doe het handmatig. Let er op, dat U het niet op de grond laat vallen; dit kan tot vervorming van de hoofdmoer leiden en/of U kunt zich bezeren.
3. Haal met de demontagesleutel die bij de machine is geleverd de worm er 2-3 cm uit om de schijven, messen en worm er één voor één uit te halen (fig. 2). Pas op dat, eenmaal gedemonteerd, de snijelementen niet gestoten worden, daar ze bij het monteren misschien niet correct teruggeplaatst kunnen worden.
4. Draai, om de uitvoermund te demonteren, de twee fixeerknoppen los en verwijder deze.
5. Haal de uitvoermund uit zijn bevestiging met een zachte beweging naar buiten, hem vasthoudend met twee handen.
6. Om de verschillende snijsystemen te monteren, volg de schema's op fig. 1 en verzekert U zich ervan, dat de draaias van de worm met die van de basis coincideert.
7. Herhaal, bij het monteren van de uitvoermund, deze stappen andersom, waarbij de 2 knoppen weer strak aangedraaid moeten worden.
8. Eenmaal alle snijelementen gemonteerd te hebben, raden wij aan de machine enkele seconden te starten, daarna te stoppen en opnieuw de hoofdmoer aan te draaien.



Hoofdmoer.



Fixeerknoppen.



Fixeerknoppen inox.

## 9. REINIGING

De machine moet dagelijks schoongemaakt worden, vóór en na het gebruik. Dankzij de toegankelijkheid van al de componenten, is de Talsa vleesmolen eenvoudig te reinigen met lauw water en een mild schoonmaakmiddel.

### Volg voor een correcte reiniging de volgende instructies:

Reinig, na het gebruik van de machine, de vulschaal en de ingang daarvan, de uitvoermund met de knoppen, de worm, de schijven, de messen, afstandsring (indien aanwezig), de hoofdmoer en de vulstop. Ook moet de schroefdraad van de afneembare uitvoermund, de pin en zijn schroef gereinigd worden. Indien nodig een borstel gebruiken. Om de elementen goed te kunnen bevestigen, is het ook belangrijk de ondersteuningsas van de schijven en de messen, de aandrijf-as van de worm en de as van de basis schoon te houden.

- Gebruik geen hogedruk spuit, voorkom dat water in de machine doordringt.
- Voor handmatig reinigen is gepaste protectie nodig (latex handschoenen, plastic schort, etc.)
- Het is altijd nodig de machine na reiniging met schoonmaak- of desinfectiemiddelen grondig te spoelen.



### Waarschuwing

- Schakel de machine altijd uit van het elektrische net voor U met de reiniging begint.
- Om ongelukken te voorkomen, is het volstrekt verboden de vulschaal voor reiniging te demonteren.
- Gebruik nooit bleekwater noch schuurmiddelen die het roestvrije staal kunnen beschadigen.

Talsa raadt aan de volgende HENKEL ® merk en ontsmettingsmiddelen te gebruiken:

PRODUCT	NAAM	OPMERKINGEN
Ontvetter neutraal pH 7	TOPAX 10	Door pH neutraal is protectie niet nodig. Grondig spoelen
Ontvetter voor handmatig reinigen	RIK	Met protectie gebruiken. Grondig spoelen
Ontvetter alkaline met desinfectie	TOPAX 68	Met componenten ter voorkoming van corrosie. Met protectie gebruiken. Grondig spoelen
Ontvetter op basis van quataire ammonia.	TOPAX 91	Met protectie gebruiken. Grondig spoelen

*Bij ieder gebruik van bovengenoemde producten, de instructies van de fabrikant navolgen!*

## 9.1 Algemene Schoonmaakadviezen

TE DOEN	SCHOONMAAKPRODUCTEN	WERKMATERIAAL	OPMERKINGEN
Oppervlakkige reiniging		Spatel, krabber	Verwijder de grote resten na, indien nodig, de kleine onderdelen te hebben gedemonteerd
Grondige reiniging	Mild schoonmaakmiddel	Borstel, emmer	Inwerktijd schoonmaakmiddel: ± 15 minuten
Afspoelen	Warm water	Spons, emmer	Warm water 40/50°C
Controle			Attentie: controleer kritische en problematische punten van de machine
Desinfectie	Desinfecteermiddel	Spons, doek	Na het beëindigen van alle reiniging
Afspoelen	Drinkwater	Spons, emmer	De machine ALTIJD grondig naspoelen na gebruik van reinigungs- of desinfecteermiddelen.
Drogen		Doek	Verzekert u zich ervan dat alle gereinigde onderdelen goed zijn drooggemaakt.
Onderhoud	Smeerolie	Doek	Buitenkant van de machine

## 9.2 Specifieke Schoonmaakadviezen:

PERIODE	SCHOONMAAKPUNTEN	PRODUCT	MATERIAAL	OPMERKINGEN
Dagelijks	Onderste deel van het deksel, dekseldichtingsring, binnenkant van de cilinder en zuigerbout	Mild schoonmaakmiddel, warm water	Spons, doek	Reinig de zuigerbout grondig om een accumulatie van resten te vermijden; gebruik een tandenborstel indien noodzakelijk
Iedere 2 weken	Zuiger, zuigerdichtingsringen en dichtings-ring van zuigerbout	Mild schoonmaakmiddel, warm water	Spons, doek	Wanneer u de zuiger afneemt, respecteer altijd de genoemde instructies



### Belangrijk:

De platen en messen moeten na ieder gebruik gereinigd en gedroogd en nadien met voedingsolie beschermd worden. Nooit vochtig of met resten bleekmiddel/chloor (bijtend) opbergen.

## 9.3 Onderhoud Roestvrij Staal



### Belangrijk:

Gebruik voor het reinigen van roestvrijstaal nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals bijvoorbeeld bleekmiddel of andere middelen die chloor bevatten. Indien dit al gebruikt is, nooit laten inwerken maar onmiddellijk met ruim water afspoelen en grondig drogen.

Het is ongewoon, maar mogelijk, dat kleine sporen van roest of oxidatiepuntjes op de machine kunnen worden waargenomen. Dit kan te wijten zijn aan

- Lasonzuiverheden.
- Voedselfragmenten die zijn gehecht aan het oppervlak.
- Poriën veroorzaakt door gebruik van een zuur zoals bleekmiddel of ander reinigingsmiddel.
- Vocht na reiniging met water. Laat nooit vocht achter op de schaal, veeg deze altijd grondig droog.

Voor het verwijderen van deze roestvlekken kunt U eenvoudigweg gebruik maken van een afstrijkvlouestof met een doek of Scotch Brite.

## 10. ONDERHOUD

Afgezien van de routine reiniging, heeft de Talsa vleesmolen geen onderhoud nodig. Desalniettemin raden wij U aan regelmatig de staat van de aan verslijting onderhevige onderdelen te controleren, hoofdzakelijk de schijven en messen.

Normaalgesproken is het niet nodig het vet in de vertragingskast te verversen. Gebruik, indien nodig, een vet volgens de norm SAE90EP. We raden aan Natosbin B1600EP van Klüber Lubrication te gebruiken. De inhoud vet van de vertragingskast is 1 kg (1,5 kg bij modelle W130).

### 10.1 Onderhoud Van De Messen

Talsa vleesmolens worden geleverd met hoge kwaliteit zelf slijpende messen van Lumbeck & Wolter. Desalniettemin, indien U een vermindering opmerkt in de kwaliteit van het malen, is het nodig de messen door een vakman te laten slijpen, daar een te groot verslijten of een slecht slijpen een ongewenste textuur van het vlees veroorzaakt.

De messen moeten worden vervangen, wanneer de hoofdmoer deze niet meer voldoende aan kan draaien. Vorm vaste groepen en gebruik altijd de snijelementen samen.

Het is aan te raden de oppervlaktes van de stalen messen te reinigen met een anti-uitbijtmiddel.

**Elektrische en brand risico's!**

- Alle elektrische en mechanische reparaties moeten gedaan worden door een specialist.
- Als u een continuerend lek van vet vanaf de vertragingskast vanuit de onderkant van de machine ontdekt, raadpleeg dan de servicedienst van de verkoper die U de machine heeft verkocht.
- Indien U beschadigingen ontdekt in het electrisch snoer, zal deze onmiddellijkdoor uw verkoper vervangen moeten worden door een snoer met dezelfde eigenschappen.



### Waarschuwing!

Ga altijd met uiterste voorzichtigheid om met de messen en gebruik altijd als bescherming slagershandschoenen.

## 11. DIAGNOSE EN OPLOSSING VAN PROBLEMEN

De vleesmolens Talsa zijn gefabriceerd met de beste componenten en staan onder strikte kwaliteitscontroles. Desalniettemin kunnen in uitzonderlijke gevallen de volgende problemen ontstaan:

PROBLEMEN	VERMOEDELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De machine functioneert niet	De machine staat uit	Zet de machine aan
	Zonder spanning in één of meer fases	Controleer de zekeringen, stekkers en schakelaars
	De machine is aangesloten aan een voltage verschillend aan die van het net	Controleer of de voltage en het aantal fases tussen de machine en het net overeenkomen
	De clixon/thermische relais is gesprongen	Laat de machine gedurende enkele minuten afkoelen en zet deze weer aan
	De drukknop I-On is defect	Waarschuw de technische dienst, om de drukknop te vervangen
De worm draait in de verkeerde richting	Fases omgekeerd (machines 3-fasig)	Verwissel 2 van de 3 fases in de stekker
Vermindering in kwaliteit van het malen	De snijgroep is versleten	Slijp of vervang schijven en messen
	De worm en/of uitvoermond hebben teveel speling	Vervang de worm en/of uitvoermond
Verhoogde verslijting van de snijgroep	De ondersteuningsas van de messen/schijven is versleten	Vervang de as
	De pin bevestiging schijven is versleten	Vervang de pin
De worm draait langzaam, heeft geen kracht	Voltage van het net is lager dan die van de machine	Controleer of de voltage de correcte is.
De vleesmolen maakt een vreemd geluid	De worm is geblokkeerd door een obstakel	Deblokkeer de worm, door deze te demonteren, zoals uitgelegd in deze gebruiksaanwijzing en haal het obstakel weg

	De tandwielassen, de motor-vertragsingskast en de kogellagers van de vertragsingskast kunnen defect zijn	Neem contact op met uw verkoper om de staat van de tandwielassen, de vertragsingskast, motor en kogellagers van de vertragsingskast na te kijken
Er zijn olievlekken aan de onderkant van de machine en op de grond te zien	De vertragsingskast verliest olie	Neem contact op met uw verkoper



**Waarschuwing:** Ontstaat er een storing, zet dan onmiddellijk de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Gebruik, indien u het probleem niet zelf kunt oplossen, de machine niet, maar neem contact op met de technische afdeling van uw geautoriseerde Talsa-distributeur.

ITALIANO

**Talsabell S.A.U.**[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)

EORI: ESA46428025

Prodotti Talsa sono progettati e realizzati secondo i più alti standard europei. Una corretta installazione, il funzionamento e la manutenzione sono essenziali per ottimizzare le prestazioni e gli anni di funzionamento senza problemi.

Questo manuale deve essere conservato per riferimento futuro. Leggere, comprendere e seguire le istruzioni e le avvertenze contenute in questo manuale.

Il vettore è il solo responsabile per i danni causati durante il trasporto. Ispezionare con cura la condizione del contenitore al momento dell'arrivo. Qualora si rilevino danni o se lo sospettano danni occulti, segnalare nel ricevuta di consegna e notificare immediatamente al vettore.

Le informazioni contenute in questo documento è noto per essere aggiornate e accurate al momento della stampa. Talsa non è responsabile di eventuali imprecisioni contenuti in questo documento attribuibile ad errori di stampa o trascrizione.

In linea con la nostra politica di continuo miglioramento dei nostri prodotti, Talsa si riserva il diritto di modificare i materiali e le specifiche senza preavviso.

# MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE MACCHINA TRITACARNE

## Indice

### Illustrazioni

Quadro Pezzi Smontati

Lista Pezzi Di Ricambi

Elementi Essenziali

Disegni

Schemi Elettrici

## 1. Istruzioni Di Sicurezza

1.1 Avvertenze importanti!

1.2 Rischi operativi!

1.3 Pericoli elettrici!

1.4 Consigli e Informazioni utili

## 2. Applicazioni, Caratteristiche E Descrizione

## 3. Dati Tecnici

## 4. Immagazzinaggio, Trasporto E Consegna

## 5. Installazione

## 6. Cambio di Voltaggio

## 7. Funzionamento

## 8. Sistemi di Tritatura

8.1. Raccomandazioni Per Piastre/Dischi E Coltelli

8.2. Smontaggio Del Gruppo Di Taglio E Coclea

## 9. Pulizia

9.1. Raccomandazioni Generali per la Pulizia Manual

9.2. Intervalli Raccomandati per la Pulizia Manual

9.3. In Acciaio Inossidabile Cura

## 10. Manutenzione

10.1. Manutenzione dei Coltelli

## 11. Diagnostica E Risoluzioni Di Problemi

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Le seguenti istruzioni limitano la responsabilità del Talsa e dei suoi rappresentanti

Perché avvertenze, precauzioni ed istruzioni riportate in questo manuale non possono soddisfare tutte le condizioni e le situazioni che possono sorgere, l'operatore deve sempre esercitare il buon senso e cautela quando si utilizza questa macchina!

## 1.1 Avvertenze Importanti!



**! Molto Importante!** IN ACCORDO CON LE NORME EUROPEE CE DI SICUREZZA, QUESTA TRITACARNE SENZA PROTEZIONE FRONTALE NON PUÒ ESSERE UTILIZZATA NEI PAESI EUROPEI SOGGETTI ALLE NORMATIVE CE-EN CON PIASTRA FINALE CON FORI DEL DIAMETRO MAGGIORE A 8 MM.

CONSERVARE QUESTO MANUALE; QUESTO MANUALE DEVE ESSERE CONSERVATO PER FUTURE CONSULTAZIONI E CONSEGNATO AD OGNI NUOVO OPERATORE DELLA MACCHINA E MANUTENTORI MAGGIO SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI MANUTENZIONE O USO DELLA MACCHINA.

QUESTA MACCHINA CONTIENE PEZZI MOBILI E FUNZIONA AD UN VOLTAGGIO POTENZIALMENTE PERICOLOSO. MANOVRARE INADEGUATAMENTE LA MACCHINA PUÒ ESSERE CAUSA DI INCIDENTI MOLTO GRAVI, E POTENZIALMENTE METTERE IN PERICOLO DI VITA.

QUESTA MACCHINA È STATA PROGETTATA PER L'ELABORAZIONE DI PRODOTTI DELL'INDUSTRIA DELLA CARNE. QUALSIASI ALTRO USO ENTRETEREBBE IN CONFLITTO CON LE SUE CARATTERISTICHE, PERTANTO IL FABBRICANTE NON È RESPONSABILE DEI POSSIBILI DANNI CONSEGUENTI AD UN USO INADEGUATO.

NON ALTERARE NÉ MODIFICARE IN NESSUN MODO IL MODELLO ORIGINALE DELLA MACCHINA ALTERAZIONE O MODIFICA ANNULLA LA GARANZIA TALSA E PUÒ PROVOCARE LESIONI PERSONALI O DANNI ALLA MACCHINA.

L'installazione della macchina deve essere effettuata in conformità al manuale di istruzioni e a tutte le normative nazionali, regionali e locali elettrico, di sicurezza ed igiene. L'inadempienza delle norme locali sopra citate è responsabilità del compratore e dell'installatore.

NON accedere all'interno della macchina dove non sono presenti componenti che necessitano la regolazione da parte dell'operatore.

MAI modificare né manipolare i dispositivi di sicurezza meccanica o elettrica installati sulla macchina.

Mantenere SEMPRE le mani lontano dalle parti in movimento.

Disinserire SEMPRE la spina prima di procedere alle operazioni di pulizia, manutenzione o riparazione.

Utilizzare SEMPRE accessori e ricambi originali Talsa, che dovranno essere installati da un tecnico qualificato. L'uso di parti non approvate ed accessori annulla la garanzia del Talsa e può causare lesioni personali o danni alla macchina.

MAI tentare di riparare la macchina da soli. Nel caso si renda necessaria un'eventuale riparazione, farla effettuare al distributore presso cui è stata acquistata la macchina.

## 1.2 Rischi Operativi!



LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPRENDERE LA TOTALITÀ DEL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA.

NON UTILIZZARE LA MACCHINA SENZA AVER RICEVUTO PRIMA LE ADEGUATE ISTRUZIONI DI SICUREZZA, USO E PULIZIA DA UN OPERATORE ESPERTO.

Mantenere SEMPRE mani e capelli lontano dalle parti in movimento quando la macchina è in uso.

MAI mettere la carne a mano, utilizzare sempre mazza spinta. NON inserire mai il dito su ogni voce nella macchina.

NON indossare abiti o bigiotteria pendente che possa agganciarsi alle parti mobili della macchina.

NON utilizzare la macchina senza indossare le protezioni di sicurezza personale imposte dalla legge.

NON lasciare incustodita la macchina mentre si trova in funzione o connessa alla corrente elettrica.

Staccare la macchina quando non la si sta utilizzando.

Mantenere SEMPRE la zona di lavoro ben illuminata e libera da ostacoli.

Mantenere SEMPRE bambini o eventuali spettatori a distanza di sicurezza.

SE LA MACCHINA FUNZIONA SCORRETTAMENTE, FERMARSI IMMEDIATAMENTE E AVVISARE IL SUPERVISORE.

### 1.3 Pericoli Elettrici!



**NON MANIPOLARE IL SISTEMA ELETTRICO DELLA MACCHINA. QUESTA DEVE ESSERE INSTALLATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALE DEBITAMENTE QUALIFICATO, ADEMPIENDO ALLE REGOLE NAZIONALI IN VIGORE RIGUARDANTI LE INSTALLAZIONI ELETTRICHE.**

Prima di avviare l'apparecchio, verificare gli allacciamenti di tutte le fasi e della corrispondente presa di terra e/o interruttori, differenziale e magneto-termico. L'inadempienza di queste precauzioni può risultare in una scarica elettrica!

**SOLO un elettricista specializzato può cambiare la tensione della macchina a doppia tensione.**

**NON manomettere i cablaggi o componenti elettrici della macchina dopo che è stato installato.**

**NON tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla presa di corrente, tirare sempre la spina e non sul cavo di alimentazione.**

**Non permettere che il cavo di alimentazione elettrica della macchina si trovi in una zona di passaggio né che sia calpestato, perché questo ne comporterebbe il deterioramento e potrebbe essere pericoloso.**

### 1.4 Consigli e Informazioni Utili



Aver cura che le targhette e gli adesivi di sicurezza siano fermamente affissi alla macchina, siano facilmente leggibili e non si cancellino durante la pulizia. In caso di deterioramento o smarrimento, si proceda a solleccitarle presso il proprio distributore e a rimetterle al loro posto.

In caso si necessitino ulteriori manuali di istruzioni, se ne faccia richiesta al proprio distributore. Per qualsiasi ulteriore informazione contattare il rivenditore della macchina.

## 2. APPLICAZIONI, CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE

La ringraziamo per la fiducia che ci ha dimostrato nell'acquistare una macinatrice/tritacarne Talsa. La macchina che Lei ha scelto offre eccellenti prestazioni e possibilità che sono il risultato di un'avanzata tecnologia applicata alla sua progettazione e fabbricazione.

Questa macchina soddisfa le più esigenti norme europee per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene e possiede numerose caratteristiche che dimostrano le sue più ampie e differenti possibilità di uso.

#### Tritacarne Talsa:

- ✓ Sono state progettate per tritare carne in modo rapido e delicato. La carne deve essere disossata e precedentemente tagliata prima di essere deposta nella bacinella. Non usare mai carne congelata.
- ✓ Macchina disponibile in 4 possibili sistemi di taglio (vedere fig. 1):
  - **Sistema Enterprise 22/32:** 1 piastra/disco + 1 coltello (bronzina quadrata) da taglio semplice.
  - **Sistema Unger-2:** 1 piastra/disco + 1 coltello da taglio semplice.
  - **Sistema Unger-3:** 2 piastre/dischi + 1 coltello a doppio taglio.
  - **Sistema Unger-5:** 3 piastre/dischi + 2 coltelli a doppio taglio.
- ✓ Fornite di sistema di taglio semplice Enterprise/Unger-2 servono principalmente per l'elaborazione della carne tritata fresca.
- ✓ Con il sistema di taglio doppio Unger-3 e quadruplo Unger-5 sono invece più adatte per la preparazione di prodotti a base di carne semi-congelata, che necessitano un taglio o un granulato fine.
- ✓ Può essere ordinato nei modelli semi-industriali da tavolo (modelli K) o modello completo di base a terra (modelli L).
- ✓ Poggia su 4 sostegni antivibrazione che facilitano il lavoro di pulizia e trasporto.
- ✓ Sono costruiti in acciaio inossidabile.
- ✓ Il modello moderno e funzionale, senza spigoli, agevolano enormemente il lavoro di pulizia.
- ✓ Modelli che permettono di smontare tutti gli elementi del gruppo di taglio per ottenere una perfetta pulizia.
- ✓ Uscita esterna dell'impasto tritato, facile da smontare.
- ✓ Avvio e arresto mediante interruttore di sicurezza che evita l'avviamento involontario in seguito alla venuta meno della corrente.
- ✓ La parte inferiore della macchina è chiusa per evitare entrate di acqua o sporcizia.
- ✓ Fornita di protezione termica salvamotore mediante relè termico.
- ✓ Riduttore di una fase con ingranaggi metallici in bagno d'olio
- ✓ Capiente bacinella di carico con griglia per la protezione delle mani durante l'immissione della carne.
- ✓ Usano piastre/dischi di alta qualità tedesca, normalizzate secondo Unger (DIN 9805) o Enterprise.
- ✓ Elevata produzione fino ai 1700 kg/ora (in base alla bocca, alla potenza, al diametro delle piastre, al sistema di taglio, alle dimensioni e alla temperatura dei pezzi da tritare).



Interruttore



Motor-riduttore



Uscita



Griglia bacinella



**Opzioni:**

- Macchina monofase (non disponibile per i modelli W114 e W130).
- Bacinella gigante da 52 litri per W32K/98K/114K (standard nei modelli L)

<b>3.</b>	<b>DATI TECNICI</b>	<b>W82K (W22K)</b>	<b>W98K (W32K)</b>	<b>W98L (W32L)</b>	<b>W114K</b>	<b>W114L</b>	<b>W130L</b>
Tipo di modello		K-da tavolo	K-da tavolo	L-con base alta	K-da tavolo	L-con base alta	L-con base alta
Diametro piastre/dischi		W82: H 82 mm W22: 83 mm	W98: Unger B 98 mm W32: 100 mm		Unger D 114 mm		Unger E 130 mm
Capacità bacinella		10 litri	23 litri	52 litri	23 litri	52 litri	78 litri
Potenza motore trifasico		1,5 CV 1,1 kW	3 CV 2,2 kW		5 CV 3,7 kW		7,5 CV 5,5 kW
Consumo motore trifasico	400/380V	3,2 Amp	5,9 Amp		8,5 Amp		13,2 Amp
	230/220V	5,5 Amp	10,2 Amp		14,7 Amp		22,8 Amp
Potenza motore monofasico		1,75 HP 1,3 kW	3 HP 2,2 kW		■		■
Consumo motore monofasico 230/220 V	50 Hz	10,5 Amp	14,5 Amp		■		■
	60 Hz		18 Amp		■		■
Condensatore µF motore monofase 230/220 V	50 Hz	35 µF	50 µF		■		■
	60 Hz		100 µF		■		■
Produzione aprox. massima per ora		± 300 – 350 kg/hr	± 700 – 800 kg/hr		± 900 – 1200 kg/hr		± 1300 – 1700 kg/hr
Dimensioni della macchina, cm (larghezza x lunghezza x altezza), cm		60x31x46	75x42x61	90x56x102	79x42x61	95x56x102	108x64x120
Dimensioni dell'imballaggio, cm (larghezza x lunghezza x altezza), cm		70x35x50	94x72x99	112x80x124	94x72x99	112x80x124	122x88x144
Volume dell'imballaggio		0,1 m <sup>3</sup> /cbm	0,7 m <sup>3</sup> /cbm	1 m <sup>3</sup> /cbm	0,7 m <sup>3</sup> /cbm	1 m <sup>3</sup> /cbm	1,5 m <sup>3</sup> /cbm
Peso netto macchina trifase		± 47 kg	± 77 kg	± 107 kg	± 96 kg	± 127 kg	± 258 kg
Livello pressione acustica macchina trifase dB(A) LEQ a 1 m		60 dB(A)	62 dB(A)		64 dB(A)		
Temperatura ambiente di lavoro mass./min		+5° / +40° C					
% umidità relativa ambiente di lavoro mass./min		20 / 90 %					

## 4. IMMAGAZZINAGGIO, TRASPORTO E CONSEGNA

La macchina è consegnata sopra un pallet, confezionata in una cassa di cartone. Utilizziamo imballaggi riciclabili (per favore, riciclateli).

Si consiglia pertanto di controllare il corretto stato della macchina al suo arrivo. Nel caso si riscontrassero danni alla macchina, mantiene tutti i materiali di imballaggio e di comunicare tempestivamente al autotrasportatore. L'autotrasportatore è responsabile dei danni procurati durante il trasporto.

Una volta effettuati i dovuti controlli e le condizioni della macchina sono risultati soddisfacenti, procedere alla sua collocazione nel luogo di lavoro precedentemente scelto.

**Il contenuto totale dell'imballaggio è il seguente:**

- Macinatrice/Tritacarne Talsa.
- Uno stantuffo pressa-alimenti.
- Una chiave per estrarre la coclea.
- Manuale di istruzioni.
- Dichiarazione di conformità CE nelle unità inviate nei Paesi dell'UE ed aderenti al CEN.
- Modelli Enterprise / Unger-2:** 1 coltello da taglio semplice, 2 piastre/dischi da taglio con fori del diametro di 4,5 (5) e 7,8 mm.

Inoltre:

- Modelli Unger-3:** 1 coltello a doppio taglio, 1 piastra/disco da pre-taglio, 1 anello supplementare per utilizzare il sistema Unger-2.
- Modelli Unger-5:** 2 coltelli a doppio taglio, 1 piastra/disco da pre-taglio, 1 piastra finale con fori del diametro di 3 mm, 2 anelli supplementari per utilizzare i sistemi Unger-2 e Unger-3.



Stantuffi pressa-alimenti.



Chiave per smontare.



### Attenzione!

- **Mantenere sempre la macchina e l'imballaggio in posizione verticale.**
- **Non sovrapporre mai le macchine. Non collocarvi sopra dei pesi né collocarne sopra il loro imballaggio.**
- **Mentre la si toglie dall'imballaggio o durante l'installazione, fare attenzione a non prendere mai la tritacarne dalla parte della bocca per tirarla o muoverla.**

## 5. INSTALLAZIONE (Tempo stimato: 45 minuti.)

1. Posizionare la macchina su una superficie orizzontale, mantenendovi intorno una zona di passaggio di 1 metro che garantisce l'accesso durante l'utilizzo, la pulizia e le operazioni di manutenzione. Il luogo di lavoro deve essere sufficientemente areato e deve disporre di una buona illuminazione. Per la tritacarne da tavolo, assicurarsi che la superficie su cui viene collocata sia stabile e robusta in modo da sopportare il peso della macchina.

La macchina deve essere posizionata in modo che la spina di connessione alla corrente sia sempre accessibile.

E' obbligatorio l'uso di una spina normalizzata per la connessione della macchina.

2. Controllare la griglia di protezione. Non mettere in funzione la tritacarne qualora la griglia per la protezione delle mani risultasse piegata o ritorta in seguito a un colpo ricevuto o a uno spostamento inadeguato.

3. Controllare che le caratteristiche elettriche della macchina (voltaggio di collegamento e frequenza) coincidano con quelle della rete (**si accetta una tolleranza del  $\pm 10\%$  nel voltaggio e del  $\pm 2\%$  nella frequenza**).

a) Qualora il voltaggio della macchina non dovesse coincidere con quello della rete, e qualora la macchina fosse trifasica con motore a doppia tensione, si proceda a regolare il voltaggio dell'apparecchio seguendo le indicazioni fornite nel punto CAMBIO DI VOLTAGGIO.

b) Se la tensione della macchina non è compatibile con il servizio elettrico e non dotato di un motore a doppia tensione, chiamare un elettricista qualificato per risolvere l'incongruenza.

c) Se coincidono con quelle della rete, seguire le istruzioni indicate nel paragrafo 7. Funzionamento.



### Rischi elettrici!

- **L'installazione deve essere effettuata da un installatore autorizzato, in conformità alle norme nazionali riguardanti le installazioni elettriche.**
- **L'installazione elettrica del locale deve poter disporre di un dispositivo di protezione contro gli sbalzi di tensione (salvamotore) che dovrà essere regolato secondo le specifiche tecniche di ciascuna macchina, come riportato al punto 3.**



### !Importante!

- **I colori dati ai fili elettrici del cavo sono normalmente i seguenti: Fase (i) Nero, marrone, grigio. • Neutro: Azzurro. • Terra: Bicolore giallo/verde.**

## 6. CAMBIO di VOLTAGGIO (macchine trifase)

1. Non connettere la macchina alla tensione elettrica. Qualora già fosse connessa, staccarla completamente durante tutto il processo. Non allacciare la macchina fino a che la tensione di collegamento non sia identica a quella della rete.
2. Svitare e togliere i 4 dadi che fissano la bacinella, toglierla, e quindi togliere la protezione isolante di poliuretano staccando i bordi.
3. **Modificare il motore** come segue:
  - a) Aprire la scatola dei morsetti del motore svitando le 4 viti.
  - b) Liberare i 6 piccoli dadi di fissaggio dei morsetti.
  - c) Mettere le placchette nella corretta posizione (vedere fig. 4)
  - d) Riposizionare e serrare piccoli dadi di fissaggio dei morsetti.
  - e) Chiudere la morsetti del motore.
4. **Sostituire L'INTERRUTTORE DI SICUREZZA** con un altro dal voltaggio adeguato alla rete elettrica disponibile.



### Attenzione!

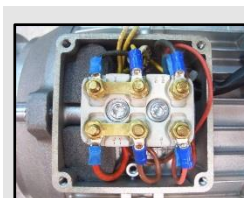
- Solo per le macchine trifase con motore a doppia tensione 400/230 V. Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato!
- La bacinella e il coperchio inferiore devono essere smontati dal servizio tecnico autorizzato e solo per procedere alla regolazione o alla manutenzione della macchina.
- Montare nuovamente la protezione isolante di poliuretano e la bacinella, avviare e provare la macchina.
- Non avviare MAI la macchina senza montare la bacinella.



Posizione  
3x400V.



Posizione  
3x230V.



Senso  
antiorario  
monofasica

## 7. FUNZIONAMENTO



- PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE LA TRITACARNE, LA PREGHIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE!
- Questa macchina non è stata progettata per lavorare senza interruzioni, ma piuttosto a regime intermittente con pause che permettano la dispersione del calore generato. Quest'ultimo varia in funzione della consistenza del prodotto, del numero di fori delle piastre utilizzate e del loro diametro.
- NON utilizzare questa tritacarne per tagliare o tritare vegetali, frutta secca, ecc ; usare solo materie prime a base di carne destinate a questo scopo. Qualsiasi altro uso che entri in conflitto con gli scopi per cui è stata progettata la macchina è sola responsabilità dell'utente.

1. Provare la macchina facendola funzionare a vuoto prima di farlo con l'impasto, avendo cura di rimuovere prima la coclea e gli elementi da taglio che in nessun caso devono lavorare a secco (seguire le modalità descritte nel paragrafo 8.2).
2. Inserire la spina alla corrente. Quindi girare l'interruttore fino alla posizione "I" (avvio) di modo che la macchina si metta in funzione. Se la macchina è trifasica, verificare che l'albero di rotazione giri nel senso corretto, verso sinistra guardandolo frontalmente (vedere fig. 3). Se così non fosse, invertire due fasi della spina.
3. **Mentre il tritacarne è scollegato**, procedere ad un'accurata pulizia seguendo le istruzioni descritte nel paragrafo 9 (PULIZIA) di questo manuale. Lavare la bacinella e la sua corrispondente entrata, la bocca, la coclea, il gruppo da taglio e il dado porta-piastre.

Nel montare di nuovo la macchina, assicurarsi che la bocca sia ben fissata alla base stringendo fortemente i pomelli neri laterali di fissaggio. Assicurarsi inoltre che la coclea, i coltelli e le piastre siano correttamente collocate.

**IMPORTANTE:** Quando si utilizzano lame a doppio taglio Lumbeck & Wolter ROBOT S4, fare attenzione a montare con il testo inciso verso l'esterno, in modo che rimangano nel corretto senso di rotazione. Non farlo le lame non taglierà e possono verificarsi strappi. Per non danneggiare il supporto dove



### Pericolo di incendio!

**NON UTILIZZARE MAI LA TRITACARNE A SECCO**, dato che le piastre e i coltelli possono raggiungere una temperatura estremamente alta (1800°C/1000°F) in meno di 3 minuti!



### Attenzione!

- NON avvicinare le mani ai coltelli se sprovvisti delle protezioni adeguate (guanti di fibra metallica rinforzata).
- Le piastre/dischi e i coltelli si montano e si smontano una alla volta lasciando la bocca fissa nella tritacarne. Vanno sistemate una ad una correttamente, nell'ordine indicato (vedere fig. 1).
- NON stringere troppo il dado porta-piastre, perché questo procura soltanto un attrito eccessivo ed un surriscaldamento.

viene introdotta la bocca di entrata dell'impasto da tritare, i modelli W130 dispongono di un paio di centratori coi quali tale bocca deve essere montata.

4. Prima di iniziare a lavorare, lubrificare il filo della piastra e del coltello con grasso animale o con olio.
5. Collegare la spina alla rete.
6. Introdurre la carne nella tritacarne utilizzando lo stantuffo pressa-alimenti Talsa. Non collocare né appoggiare recipienti sopra la macchina.
7. A questo punto la macchina è pronta per cominciare a funzionare ruotando l'interruttore in posizione "I" e iniziare a tritacarne

Qualora la coclea dovesse bloccarsi:

- a) Fermare immediatamente la macchina e sconnetterle dalla rete elettrica.
  - b) Smontare il gruppo di taglio e la coclea ed estrarre l'elemento che ne impedisce il buon funzionamento. Evitare di forzare o danneggiare la bocca di taglio.
  - c) Riposizionare la coclea, il gruppo da taglio, la bocca da taglio.
8. Girare l'interruttore fino alla posizione "O" (Stop) per arrestare la macchina. In questo modo la coclea smette di girare.
  9. Quando si finisce di utilizzare la macchina, sconnetterle dalla rete elettrica e procedere a pulizia seguendo le istruzioni descritte nel paragrafo 9 (PULIZIA).



### Importante!

Prima di montare il gruppo di taglio, pulire accuratamente tutti gli eventuali accumuli di carne nelle piastre, sui coltelli, sull'asse porta-coltelli, sulla coclea e nella bocca per far sì che la varie parti possano incastrarsi perfettamente.

## 8. SISTEMI di TRITATURA

Le macinatrici/tritacarne sono disponibili in 4 sistemi di taglio differenti, che possono essere scelti in funzione del tipo di impasto di carne da lavorare e del prodotto finale desiderato. Per vedere gli schemi dei vari sistemi vedere fig. 1.

### Sistemi de Taglio Disponibile:

SISTEMA	TAGLIO	APPLICAZIONI	GRUPPO DA TAGLIO
ENTERPRISE 22/32	Taglio semplice.	Per carni fresche.	Coltello (foro centrale quadrato) - piastra da taglio (chiavetta rotonda).
UNGER-2			Coltello - piastra da taglio (chiavetta quadrata) - anello supplementare.
UNGER-3	Doppio taglio.	Per carni fredde.	Piastra di pre-taglio - coltello a doppio taglio - piastra finale - anello supplementare.
UNGER-5	5 elementi, taglio quadruplo da fine a molto fine.		Piastra di pre-taglio - coltello a doppio taglio - piastra da taglio - coltello a doppio taglio - piastra finale - anello supplementare.

### 8.1 Raccomandazioni per Piastre/Dischi e Coltelli

- È obbligatorio che la tritacarne sia munita di una piastra finale. Nei Paesi europei CE-EN i fori di tale piastra devono rispettare le dimensioni massime previste dalle direttive di sicurezza CE ( $\leq 8$  mm). Non è consentito che lo spessore della piastra finale, dopo essere rettificato, è inferiore a 5 mm.
- Assicurarsi che le lame e le piastre siano correttamente inseriti (Unger System). Posizionamento errato, soprattutto invertire mettendo piatto pretagliati conica, può causare la rottura delle lame e/o asse.
- Per ottenere un ottimo risultato è assolutamente necessario mantenere in perfetto stato i fili di taglio delle piastre e dei coltelli. Affilare questi ultimi quando necessario e sostituirli qualora il dado porta-piastre non dovesse stringere abbastanza. Appaiare ed usare sempre gli elementi da taglio insieme.
- Sostituire immediatamente la coclea quando usurata o quando fa gioco. Qualora infatti non la si sostituisse prontamente, si potrebbe verificare una rotazione irregolare del coltello sulla piastra. Questo ne accelererebbe l'usura fino a causare una possibile rottura e causare l'uscita di carne ammaccata. Rimpiazzare anche la chiavetta che fissa la piastra, perché può causare gli stessi problemi.
- Conservare e trasportare i coltelli sempre all'interno del loro imballaggio per preservare il filo di taglio e proteggerli dall'attrito o da possibili colpi.
- L'asse delle piastre di supporto e coltelli, è una parte che funziona come un "fusibile" di sicurezza meccanico. Talvolta si rompe accidentalmente, per proteggere le parti meccaniche della macchina, come l'ingranaggio interno. Ci sono vari motivi per cui l'asse può rompere, per evitare disagi, dobbiamo evitare:
  - ✗ Utilizzo o montaggio non corretto di piastre e coltelli Talsa non originali.
  - ✗ Utilizzando i coltelli con la punta di taglio indossati.
  - ✗ Irregolare della macchina prodotti inadatti prodotti da (ossa, pelle, tendini, ecc.).
  - ✗ Caduta accidentale nelle coclea smerigliatrice oggetti estranei (utensili, oggetti metallici, ecc.).

## 8.2 Smontaggio Del Gruppo Di Taglio E Coclea



### ¡Avviso Importante!

ARRESTARE LA MACCHINA GIRANDO L'INTERRUTTORE FINO ALLA POSIZIONE "0" (STOP) E SCONNETTERE LA MACCHINA DALL'ELETTRICITÀ PRIMA DI PROCEDERE AL MONTAGGIO O AL SMONTAGGIO DEL GRUPPO DA TAGLIO E DELLA COCLEA. FARLO SEMPRE MANTENENDO LA BOCCA FISSA NELLA TRITACARNE E RISPETTANDO LE AVVERTENZE PER LA SICUREZZA DESCRITTE IN QUESTO MANUALE.

1. Togliere lo stantuffo pressa-alimenti dal tubo della bacinella della tritacarne.
2. Allentare il dado porta-piastre girandolo verso sinistra e toglierlo con le mani, senza utilizzare martelli né oggetti contundenti. Fare attenzione che non cada a terra perché potrebbe deformarsi o provocare ferimenti.
3. Con la chiave d'estrazione in dotazione con la macchina, tirare la coclea verso l'esterno di circa 2-3 cm onde poter smontare separatamente piastre, coltelli e coclea (vedere fig. 2). Una volta smontati i vari pezzi, aver cura di non sbatterli perché potrebbero non tornare a incastrarsi correttamente.
4. Per smontare la bocca, allentare e togliere anche i due pomelli di chiusura.
5. Estrarre la bocca dal suo incastro spostandolo delicatamente verso l'esterno e tenendo il pezzo con entrambe le mani.
6. Per montare i vari sistemi di taglio, seguire lo schema della fig. 1, assicurandosi di far coincidere l'albero di rotazione della coclea con quello della base.
7. Per montare la bocca, ripetere gli stessi movimenti in senso inverso, assicurandosi di stringere bene i due pomelli.
8. Una volta montati tutti gli elementi da taglio, si raccomanda di avviare la macchina per qualche secondo, fermarla e quindi stringere nuovamente il dado porta-piastre.



Dado porta piastre.



Pomeli bocca.



Pomeli inox bocca.

## 9. PULIZIA

La macchina deve essere pulita quotidianamente, prima e dopo il suo utilizzo. La tritacarne Talsa è facile da pulire con acqua tiepida e un prodotto detergente delicato grazie alla facile accessibilità di tutte le sue componenti

### Per una corretta pulizia procedere come indicato qui di seguito:

Dopo avere usato la macchina, pulire la bacinella e la sua corrispondente entrata, la bocca con i suoi pomelli di fissaggio, la coclea, le piastre, i coltelli, l'anello supplementare (se presente), il dado porta-piastre e lo stantuffo pressa-alimenti. Si deve pulire anche il filetto della bocca smontabile, la chiave e la sua corrispondente vite di fissaggio. Se necessario utilizzare uno spazzolino.

Per permettere che le varie parti siano sempre posizionate in modo corretto, è molto importante mantenere puliti l'asse porta-coltelli/piastre, l'albero di rotazione della coclea e l'asse della base.

- Non utilizzare getti d'acqua a pressione per evitare che l'acqua penetri all'interno della macchina.
- Per procedere alla pulizia manuale, è necessario munirsi delle protezioni adeguate (guanti di lattice, grembiule di plastica, ecc.).
- È SEMPRE necessario un accurato risciacquo della macchina dopo avere usato detersivi o disinfettanti.



### Attenzione!

- Staccare sempre la macchina dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.
- Onde evitare incidenti, è ASSOLUTAMENTE VIETATO smontare la bacinella superiore per effettuare la pulizia.
- Non usare mai candeggina né prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare l'acciaio inossidabile!

Raccomandiamo l'uso dei prodotti HENKEL per la pulizia e la disinfezione descritti qui di seguito:

Prodotto	Nome	Note
Sgrassante a pH7 neutro	TOPAX 10	Avendo un pH neutro non sono necessarie protezioni per il suo utilizzo. Risciacquare abbondantemente.
Sgrassante per pulizia manuale	RIK	Usare con protezioni. Risciacquare abbondantemente.
Sgrassante alcalino con disinfettante incorporato	TOPAX 68	Con componenti inibitori della corrosione. Usare con protezioni. Risciacquare abbondantemente.
Disinfettante a base d'ammonio quaternario	TOPAX 91	Usare con protezioni. Risciacquare abbondantemente.

Seguire SEMPRE le istruzioni per l'uso dei fabbricanti del prodotto.

## 9.1 Consigli Generali per la Pulizia

Modo di impiego	Prodotti	Utensili	Note
Pulizia superficiale		Spatola	Eliminare i residui più grossi, dopo avere smontato, se necessario, le parti più piccole.
Pulizia in profondità	Detergente delicato	Spazzola, secchio	Tempo di applicazione del prodotto: ± 15 minuti.
Risciacquo	Acqua calda	Spugna secchio	Acqua calda 40/50° C.
Controllo			Verificare i punti critici e le parti problematiche della macchina.
Disinfezione	Prodotti disinfettanti, <b>mai utilizzare candeggina</b>	Spugna, panno	Al termine di tutte le operazioni di pulizia.
Risciacquo	Acqua potabile	Spugna, secchio	SEMPRE intensamente macchina risciacquo dopo l'applicazione di detersivi o disinfettanti.
Asciugatura		Panno	Assicuratevi di asciugare completamente tutte le parti pulite.
Manutenzione	Olio lubrificante	Panno	Parte esterna della macchina.

## 9.2 Intervalli Raccomandati per la Pulizia Manual

Periodicità	Parti da pulire	Prodotto	Utensili	Note
Giornaliera	Bacinella, bocca e sistema di taglio, dado porta piastre, pomelli e stantuffo pressa-alimenti	Detergente delicato, acqua calda	Spugna, panno	Pulizia in profondità della chiavetta porta-piastra e la sua vite di fissaggio, con uno spazzolino se necessario.
Quindicinale	Parte esterna della macchina	Detergente delicato, acqua calda	Spugna, panno	Pulizia in profondità dei contorni della macchina.



### Importante:

Le lame e piastre dovrebbe essere puliti e asciutto dopo ogni utilizzo e infine proteggere con olio commestibile. Non conservare mai bagnato o con tracce di candeggina/cloro (corrosivo).

## 9.3 Acciaio Inossidabile Attenzione



### Molto Importante:

Non utilizzare mai detersivi aggressivo in acciaio inossidabile come candeggina o simili derivati del cloro. Se lo avete usato, mai lasciare agire, sciacquare immediatamente con abbondante acqua e asciugare perfettamente.

E' raro, ma possibile, che piccole tracce di ruggine o punti di ossidazione può essere rilevata con l'acciaio inossidabile.

Ciò può essere dovuto a:

- Saldatura impurità.
- Frammenti alimentari aderenti alla superficie.
- Pori prodotte con l'uso di un detergente aggressivo come ad esempio un detergente candeggino o simili derivati del cloro.
- Umidità permanente dopo la pulizia con acqua. Non lasciare il contenitore umido, sempre asciugarlo.

Per rimuovere queste macchie di ruggine è sufficiente utilizzare un professionista di liquido detergente per la saldatura con un panno, o pulire con ScotchBrite/carta abrasiva.

## 10. MANUTENZIONE

Ad eccezione della pulizia di routine, la tritacarne Talsa non ha bisogno di manutenzione. Ciò nonostante, si raccomanda di verificare regolarmente lo stato degli elementi soggetti ad usura, specialmente le piastre e i coltelli.

Normalmente non è necessario cambiare il grasso presente nel riduttore. Qualora però lo fosse, utilizzare grasso previsto dalla norma SAE90EP. Si raccomanda l'uso di grasso Natosbin B1600EP della Klüber Lubrication. Il contenuto di grasso del riduttore è di 1kg (1,5 kg nei modelli W130).

### 10.1 Manutenzione dei Coltelli

Il tritacarne Talsa sono dotati di alta qualità, coltelli autoaffilanti da Lumbeck & Wolter (Germania). In ogni caso si osservasse un calo nella qualità della tritatura, è conveniente che un tecnico specializzato affili i coltelli, infatti un'usura eccessiva dei coltelli o un'affilatura sbagliata possono provocare una consistenza non desiderata nel prodotto finale.

I coltelli vanno sostituiti quando il dado porta-piastre non le stringe in modo sufficiente. Appaiare ed usare sempre gli elementi da taglio insieme.

È consigliabile pulire le superfici dei coltelli in acciaio con un prodotto anticorrosivo.



### Rischi Elettriche e di Incendio!

- Tutte le riparazioni elettriche e meccaniche devono essere effettuate da un tecnico specializzato.
- Nel caso si osservasse una qualsiasi fuoriuscita persistente di grasso dal riduttore nella parte bassa della macchina, avvisare il servizio di assistenza del distributore presso cui è stata acquistata la macchina.
- Qualora si rilevassero danni al tubo di alimentazione, sostituirlo immediatamente con un altro dalle stesse caratteristiche da richiedere presso il proprio distributore.



### Attenzione!

Maneggiare sempre i coltelli con molta precauzione usando guanti di protezione in maglia metallica rinforzata.

## 11. DIAGNOSTICA e RISOLUZIONE di PROBLEMI

Le tritacarne Talsa sono fabbricate con i materiali migliori e sono soggette ad un rigoroso controllo di qualità. Ciò nonostante, in casi eccezionali potrebbero capitare i seguenti problemi:

Problema	Causa possibile	Soluzione
La macchina non funziona	La macchina è sconnessa	Connetterla
	Non c'è tensione in una o più fasi	Controllare fusibili, spine e interruttori
	La macchina è allacciata ad un voltaggio differente da quello della rete	Controllare se il voltaggio e il numero di fasi tra la macchina e la rete coincidono
	Il clixon/relè termico è scattato	Lasciare raffreddare la macchina per qualche minuto quindi tentare di avviarla di nuovo
	L'interruttore è difettoso	Avvisare il servizio tecnico per sostituire l'interruttore.
La coclea gira in senso contrario a quello corretto.	Fasi rovesciate (macchine trifasiche)	Cambiare tra di loro 2 delle 3 fasi nell'alimentazione principale
Calo nella qualità della tritatura	Il gruppo di taglio non è ben affilato	Affilarlo o sostituire piastre e coltelli
	La coclea e/o la bocca hanno troppo gioco	Sostituire la coclea e/o la bocca
Elevata usura del gruppo di taglio	L'asse porta-coltelli /piastre è usurato	Cambiare l'asse
	La chiavetta fissa piastre è usurata	Cambiare la chiavetta
La coclea gira lentamente e non ha potenza	Voltaggio della rete inferiore a quello della macchina	Controllare che il voltaggio sia adeguato
La tritacarne fa un rumore strano	La coclea è bloccata per colpa di un corpo estraneo	Sbloccare la coclea smontandola come specificato in questo manuale, ed eliminare l'elemento estraneo in questione

	Gli ingranaggi, il moto-riduttore o i cuscinetti del riduttore possono essere danneggiati	Contattare il proprio distributore per controllare lo stato degli ingranaggi, riduttore, motore e cuscinetti del riduttore
Ci sono macchie di olio nella parte inferiore della macchina	Il riduttore ha perso olio	Contattare il proprio distributore



**Pericolo!** SEMPRE spegnere e scollegare la macchina, mentre nella risoluzione di eventuali problemi. Nel caso in cui il tecnico non è in grado di risolvere il problema, non continuare a utilizzare la macchina e contattare il rivenditore TALSA.



ESPAÑOL

**Talsabell S.A.U.****www.talsanet.com**

EORI: ESA46428025

Los productos TALSA están diseñados y fabricados con los más altos estándares europeos. La correcta instalación, mantenimiento y operación son esenciales para lograr el mejor rendimiento y años de funcionamiento sin problemas.

Este manual debe guardarse para futuras consultas. Lea, entienda y siga las instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

El transportista es el responsable de los daños ocasionados durante el transporte. Compruebe el correcto estado del aparato a su llegada. Si descubre daños o sospecha que hay daños ocultos, tome nota de esto en el recibo de entrega y notificar inmediatamente al transportista.

La información contenida en este documento es conocida por ser actual y exacta en el momento de la impresión. TALSA no será responsable de las posibles inexactitudes contenidas en este documento atribuibles a errores de impresión o transcripción.

En línea con nuestra política de mejorar continuamente nuestros productos, TALSA se reserva el derecho de cambiar materiales y especificaciones sin previo aviso.

# MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN PICADORAS / MOLEDORAS

## Índice Contenido

### Ilustraciones

Despiece

Lista Piezas de Repuesto

Elementos Más Importantes

Dibujos

Esquemas Eléctricos

### 1. Para Su Seguridad

1.1. ¡Advertencias Importantes!

1.2. ¡Riesgos de Utilización!

1.3. ¡Riesgos Eléctricos!

1.4. Información Importante y Útil

### 2. Aplicación, Características y Descripción

### 3. Datos Técnicos

### 4. Almacenamiento, Transporte y Entrega

### 5. Instalación

### 6. Cambio de Voltaje

### 7. Modo de Empleo

### 8. Sistemas de Picado

8.1. Recomendaciones Sobre Placas/Discos y Cuchillas

8.2. Desmontaje del Grupo de Corte y Del Sinfín

### 9. Limpieza

9.1. Recomendaciones Generales Para la Limpieza Manual

9.2. Intervalos Recomendados Para la Limpieza Manual

9.3. Cuidado del Acero Inoxidable

### 10. Mantenimiento

10.1. Mantenimiento de Cuchillas

### 11. Diagnóstico y Solución de Problemas

# 1. Para Su Seguridad

Las siguientes instrucciones limitan la responsabilidad del fabricante y de sus representantes.

¡Debido a que las ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES e INSTRUCCIONES de este manual no pueden hacer frente a todas las condiciones y situaciones que puedan surgir, el operador debe SIEMPRE ejercer el sentido común y cuidado al usar esta máquina!

## 1.1 ¡Advertencias Importantes!



**¡Muy Importante!** DE ACUERDO CON NORMAS EUROPEAS CE DE SEGURIDAD, ESTA PICADORA SIN PROTECTOR FRONTAL NO PUEDE SER UTILIZADA EN PAÍSES EUROPEOS SUJETOS A NORMATIVAS CE-EN CON PLACA FINAL DE AGUJEROS CON DIÁMETRO MAYOR A 8 MM.

GUARDE ESTE MANUAL; CONSÉRVELO PARA QUE TODOS LOS USUARIOS Y PERSONAL DE MANTENIMIENTO PUEDAN CONSULTARLO EN EL FUTURO. POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE MANTENIMIENTO O USO DE LA MÁQUINA. ESTA MÁQUINA CONTIENE PIEZAS MÓVILES Y VOLTAJE POTENCIALMENTE PELIGROSOS. EL MANEJO INADECUADO PUEDE CAUSAR ACCIDENTES MUY GRAVES, LLEGANDO INCLUSO A PELIGRAR LA PROPIA VIDA.

ESTA MÁQUINA HA SIDO DISEÑADA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS. CUALQUIER OTRO USO ENTRARÍA EN CONFLICTO CON SUS CARACTERÍSTICAS, POR LO QUE EL FABRICANTE NO ES RESPONSABLE DE LOS POSIBLES DAÑOS QUE SE PRODUZCAN COMO RESULTADO DE UN USO INADECUADO.

NO ALTERE NI MODIFIQUE DE FORMA ALGUNA EL DISEÑO ORIGINAL DE LA MÁQUINA. ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN DE LA MÁQUINA ANULARÁ LA GARANTÍA DE TALSA Y PODRÍA DAR LUGAR LESIONES O DAÑOS A LA MÁQUINA DE PERSONAL.

La instalación de la misma debe ser efectuada conforme al manual de instrucciones y las normas locales de seguridad e higiene. El incumplimiento de las citadas normas es responsabilidad del Comprador y del Instalador.

NO acceda al interior de la máquina donde no hay componentes que precisen regulación por parte del usuario. JAMÁS modifique ni manipule los dispositivos de seguridad mecánica o eléctrica instalados en la máquina.

SIEMPRE mantenga las manos alejadas de las piezas en movimiento.

SIEMPRE desconecte la máquina de la corriente eléctrica antes de proceder a su limpieza, mantenimiento o reparaciones.

SIEMPRE utilice accesorios y repuestos originales TALSALSA, que deberán ser instalados por un instalador autorizado. El uso de piezas o accesorios no aprobados por TALSALSA anula la garantía y puede resultar en lesiones personales o daños a la máquina.

NUNCA intente reparar el aparato por su cuenta. De precisar una eventual reparación, confíela al distribuidor que le vendió la unidad.

## 1.2 ¡Riesgos de Utilización!



LEA Y COMPRENDA LA TOTALIDAD DEL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA. ES IMPRESCINDIBLE LEER DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU PUESTA EN MARCHA.

NO UTILICE LA MÁQUINA SIN HABER RECIBIDO PREVIAMENTE LAS ADECUADAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, USO Y LIMPIEZA POR UN USUARIO EXPERTO.

SIEMPRE mantenga las manos y el cabello lejos de las partes en movimiento cuando la máquina está en uso.

NUNCA introduzca la carne con la mano, utilice siempre la maza de empuje. NUNCA introduzca los dedos en cualquier entrada de la máquina.

NO lleve ropa o bisutería suelta que pueda engancharse en las partes móviles de la máquina.

NO utilice la máquina sin llevar las protecciones de seguridad personal exigidas por las leyes.

NO abandone la máquina mientras esté en funcionamiento o con tensión. Desconecte la máquina si no está utilizándola.

SIEMPRE mantenga la zona de trabajo bien iluminada y libre de obstáculos.

Mantenga siempre a los niños y espectadores a una distancia prudente.

SI LA MÁQUINA FUNCIONA INCORRECTAMENTE, PARE DE INMEDIATO Y AVISE AL SUPERVISOR.

**1.3 ¡Riesgos Eléctricos!**

**NO MANIPULE EL SISTEMA ELÉCTRICO DE LA MÁQUINA. DEBE SER INSTALADA EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL PROFESIONAL DEBIDAMENTE CUALIFICADO, CUMPLIENDO LAS REGLAS NACIONALES DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS.**

Antes de la puesta en marcha verifique la conexión de todas las fases y de la correspondiente toma de tierra y/o interruptores diferencial y magnetotérmico. ¡De no hacerlo así, el resultado puede ser una descarga eléctrica!

**SÓLO un electricista cualificado puede cambiar el voltaje de una máquina de doble voltaje.**

**NO manipule el cableado o los componentes eléctricos de la máquina después de la instalación.**

**NO tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe de la toma eléctrica.**

**NO permita que el cable de alimentación eléctrica de la máquina esté en una zona de paso ni sea pisado, ya que ello deteriora su vida útil y puede resultar peligroso.**

**1.4 Información Importante y Útil**

Cuide de que las placas/discos y adhesivos de seguridad estén firmemente fijados a la máquina, sean fácilmente legibles y no se borren durante el proceso de limpieza. Si se deterioran o extravían, pídaselos a su distribuidor y vuélvalos a colocar.

Si precisa manuales de instrucciones adicionales, solicítelos a su distribuidor. De precisar información adicional, contacte con el distribuidor que le vendió la unidad.

**2. APLICACIÓN, CARACTERÍSTICAS Y DESCRIPCIÓN**

Le agradecemos la confianza que nos ha demostrado al adquirir una picadora/moledora Talsa. La máquina que usted ha seleccionado ha demostrado tener amplias prestaciones y posibilidades, resultado de una avanzada tecnología aplicada a su diseño y fabricación. Esta máquina cumple con las más exigentes normas europeas sobre seguridad e higiene y cuenta con numerosas características que demuestran sus amplias posibilidades de uso.

**Las picadoras/moledoras Talsa:**

- ✓ Han sido diseñadas para triturar carne de forma rápida y suave. La carne debe ser deshuesada y precortada antes de ser depositada en la bandeja. No emplee carne congelada.
- ✓ Son máquinas disponible con 4 posibles sistemas de corte (fig. 1):
  - **Sistema Enterprise 22/32:** 1 placa/disco + 1 cuchilla (buje cuadrado) de corte sencillo.
  - **Sistema Unger-2:** 1 placa/disco + 1 cuchilla de corte sencillo.
  - **Sistema Unger-3:** 2 placas/discos + 1 cuchilla de doble corte.
  - **Sistema Unger-5:** 3 placas/discos + 2 cuchillas de doble corte.
- ✓ Equipadas con sistema de corte simple Enterprise/Unger-2 sirven esencialmente para la elaboración de carne picada fresca.
- ✓ Con sistema de corte doble Unger-3 y cuádruple Unger-5, son apropiadas para la preparación de productos cárnicos semi-congelados, que precisen un corte o un granulado fino.
- ✓ Pueden ser pedidas en modelos semi-industrial de sobremesa (modelos K) o bancada completa al suelo (modelos L).
- ✓ Se apoyan sobre 4 patas antivibratorias que facilitan las labores de limpieza y transporte.
- ✓ Son construidas en acero inoxidable.
- ✓ Constan de funcional diseño carente de rincones facilitan enormemente la labor de limpieza.
- ✓ Permiten desmontar todos los elementos del grupo de corte para su perfecta limpieza.
- ✓ Tienen boca de picado exterior que es fácilmente desmontable.
- ✓ Son puesta en marcha y paro mediante interruptor 0-1 de seguridad, que evita los arranques involuntarios tras un corte de tensión.
- ✓ Están construidas con la parte inferior cerrada para evitar entradas de agua o suciedad.
- ✓ Incluyen protector térmico motor.
- ✓ Incorporan reductor de una etapa con engranajes metálicos en baño de aceite.
- ✓ Tienen bandeja de carga de gran capacidad con rejilla de protección para las manos en la entrada de carne.
- ✓ Utilizan cuchillas y placas/discos de alta calidad normalizadas según Unger (DIN 9805) o Enterprise, fabricados por Lumbeck & Wolter (Alemania).
- ✓ Son capaces de elevada producción de hasta 1700 kg/hora (dependiendo de boca, potencia, diámetro de placas/discos, sistema de corte, tamaño de piezas a picar y temperatura de las mismas).

**Interruptor.****Moto-reductor.****Boca.****Rejilla bandeja.**

**Opciones:**

- Máquina monofásica (excepto modelos W114 y W130).
- Bandeja gigante de 52 litros para W32K/98K/114K (standard en modelos L).

3.	DATOS TÉCNICOS	W82K (W22K)	W98K (W32K)	W98L (W32L)	W114K	W114L	W130L
Tipo de modelo		Sobremesa	Sobremesa	Bancada alta	Sobremesa	Bancada alta	Bancada alta
Diámetro placas/discos		W82: H 82 mm W22: 83 mm	W98: Unger B 98 mm W32: 100 mm		Unger D 114 mm		Unger E 130 mm
Capacidad bandeja		10 litros	23 litros	52 litros	23 litros	52 litros	78 litros
Potencia motor trifásico		1,5 CV 1,1 kW	3 CV 2,2 kW		5 CV 3,7 kW		7,5 CV 5,5 kW
Consumo motor trifásico	400/380V	3,2 Amp	5,9 Amp		8,5 Amp		13,2 Amp
	230/220V	5,5 Amp	10,2 Amp		14,7 Amp		22,8 Amp
Potencia motor monofásico		1,75 HP 1,3 kW	3 HP 2,2 kW		■		■
Consumo motor monofásico 230/220 V	50 Hz	10,5 Amp	14,5 Amp		■		■
	60 Hz		18 Amp		■		■
Condensador µF motor monofásico 230/220 V	50 Hz	35 µF	50 µF		■		■
	60 Hz		100 µF		■		■
Producción aproximada máxima / hora		± 300 – 350 kg/hr	± 700 – 800 kg/hr		± 900 – 1200 kg/hr		± 1300 – 1700 kg/hr
Dimensiones de la máquina (A x P x H), cm		60x31x46	75x42x61	90x56x102	79x42x61	95x56x102	108x64x120
Dimensiones embalaje (A x P x H), cm		70x35x50	94x72x99	112x80x124	94x72x99	112x80x124	122x88x144
Volumen embalaje		0,1 m <sup>3</sup> /cbm	0,7 m <sup>3</sup> /cbm	1 m <sup>3</sup> /cbm	0,7 m <sup>3</sup> /cbm	1 m <sup>3</sup> /cbm	1,5 m <sup>3</sup> /cbm
Peso neto máquina trifásica		± 47 kg	± 77 kg	± 107 kg	± 96 kg	± 127 kg	± 258 kg
Nivel presión sonora máquina trifásica dB(A) LEQ a 1 m		60 dB(A)	62 dB(A)		64 dB(A)		
Temperatura ambiente trabajo máx/mín		+5° a +40° C					
% humedad relativa ambiente trabajo máx/mín		20 a 90 %					

## 4. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ENTREGA

La máquina es entregada sobre un pallet protegida por una caja de cartón. Usamos embalaje reciclable (por favor, reciclelo).

Desempaque e inspeccione cuidadosamente la máquina después de la entrega. En caso de que se observen daños a la máquina, mantener todo el material de embalaje y notificar de inmediato al transportista. El transportista es el responsable de los daños ocasionados durante el transporte.

Si una vez efectuadas las pertinentes observaciones el estado de la máquina es satisfactorio, proceda a su colocación en el lugar de trabajo previamente seleccionado.

El contenido total del embalaje es el siguiente:

- Picadora/moledora Talsa.
- Una maza de empuje.
- Una llave extractora del sinfín.
- Manual de instrucciones.
- Declaración de conformidad CE en unidades enviadas a países de la UE o adheridos al CEN.
- Modelos Enterprise y Unger-2:** 1 cuchilla de corte simple, 2 placas/discos de corte de agujeros diámetro 4,5 (5) y 7,8 mm.

Opcional:

- Modelos Unger-3:** 1 cuchilla corte doble, 1 placa/disco de precorte, 1 anillo de suplemento para utilizar sistema Unger-2.
- Modelos Unger-5:** 2 cuchillas corte doble, 1 placa/disco de precorte, 1 placa/disco final de agujeros diámetro 3 mm aproximadamente, 2 anillos de suplemento para utilizar sistema Unger-2 y Unger-3.



Maza de empuje.



Llave extractora.

## 5. INSTALACIÓN (Duración estimada: 45 minutos)

1. Coloque la máquina sobre una superficie horizontal, respetando una zona a su alrededor para poder proceder a su utilización, limpieza y operaciones de mantenimiento. El lugar de trabajo ha de estar suficientemente aireado y contar con una buena iluminación. Para las picadoras/moledoras de sobremesa, asegúrese de que el soporte sobre el que van a colocarse sea estable y robusto para aguantar el peso de la máquina.

La máquina debe quedar situada de forma que la clavija de conexión sea accesible. Es obligatorio el uso de una clavija normalizada para la conexión de la máquina.

2. Inspeccione la rejilla de protección. NUNCA ponga en funcionamiento la picadora/moledora si por causa de un golpe o transporte inadecuado tuviese doblada la rejilla de protección para las manos.
3. Compruebe antes de conectar la máquina que las características eléctricas de la misma (voltaje de conexión y frecuencia), coinciden con las de la red. **(Se acepta una tolerancia de  $\pm 10\%$  en voltaje y  $\pm 2\%$  en frecuencia).**
  - a) En caso de que el voltaje de la máquina no coincida con el de la red, y si la máquina es trifásica con motor bitensión, proceda a adecuar el voltaje de la misma, según se describe en el apartado siguiente.
  - b) Si el voltaje de la máquina no es compatible con el servicio de energía eléctrica y la máquina no está equipada con un motor de doble voltaje, llame a un electricista calificado para resolver la incongruencia.
  - c) Si coinciden con las de la red siga las instrucciones que se indican en el apartado 7 (MODO DE EMPLEO).



### ¡Advertencia!

- Mantenga siempre la máquina y el embalaje en posición vertical.
- Nunca apile las máquinas ni coloque pesos sobre estas o su embalaje.
- No utilice la boca de la picadora/moledora para tirar de ella durante el desembalaje o instalación.



### ¡Riesgos Eléctrico!

- La instalación debe efectuarse por un instalador autorizado, cumpliendo las reglas nacionales de instalaciones eléctricas.
- La instalación eléctrica del local deberá disponer de dispositivos de protección contra sobrecorrientes (disyuntor magnetotérmico) y fugas (diferencial), que deberá ajustarse a las especificaciones técnicas de cada máquina, indicadas en el punto 3.



### Importante

Los colores asignados a los cables de manguera son normalmente los siguientes.

FASE(S): Negro, marrón, gris.

TIERRA: Bicolor amarillo/verde (o excepcionalmente en algunos países verde).

## 6. CAMBIO de VOLTAJE (máquinas trifásicas)

1. No conecte la máquina a la fuerza eléctrica y de estarlo, desconéctela fehacientemente durante todo el proceso. No conecte la máquina hasta que la tensión de conexión sea idéntica a la de la red.
2. Desenrosque y quite los 4 tornillos que sujetan la bandeja, retirando la misma y el protector aislante de poliuretano despegando sus bordes.
3. **Modifique el MOTOR** de la siguiente manera:
  - a) Abra la caja de bornes del motor desenroscando los 4 tornillos de la misma.
  - b) Suelte las 6 pequeñas tuercas de fijación de los bornes.
  - c) Ponga las plaquitas en la posición correcta (fig. 4).
  - d) Vuelva a colocar y apretar las tuercas que sujetan los borneos.
  - e) Vuelva a cerrar la caja de bornes del motor.
4. **Sustituya el INTERRUPTOR DE SEGURIDAD** por otro de voltaje adecuado a su instalación eléctrica.



### ¡Advertencia!

- ¡Sólo para máquinas trifásicas con motor bitensión 400/230 V. Esta operación debe ser llevada a cabo por un técnico cualificado!
- La bandeja y la tapa inferior deben ser desmontados por el servicio técnico autorizado y sólo para proceder al ajuste o mantenimiento de la máquina.
- Monte nuevamente el protector aislante de poliuretano y la bandeja, conecte y pruebe la máquina.
- **NUNCA** conecte la máquina sin montar la bandeja.



Posición  
3x400V.



Posición  
3x230V.



Sentido anti-  
horario  
monofásicas.

## 7. MODO de EMPLEO



- ¡ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO LA PICADORA, LEA CON ATENCIÓN ESTE MANUAL!
- Esta máquina no está diseñada para trabajar en servicio permanente ininterrumpido, sino para trabajar en un régimen intermitente con paradas que dispersen el calor generado que varía en función de la consistencia del producto, el diámetro de los agujeros de las placas/discos utilizadas y su número.
- **NO** utilice esta picadora/moledora para cortar o picar vegetales, frutos secos, etc., use sólo materias primas cárnicas destinadas a este fin. Cualquier uso que entrara en conflicto con el fin para el que fue diseñada la picadora, sería responsabilidad del usuario.

1. Haga una prueba de puesta en marcha en vacío antes de hacerlo con masa, pero retirando el sinfín y los elementos de corte que en ningún caso deben trabajar en seco (siga los pasos descritos en el apartado 8.2).
2. Conecte la clavija a la red y seguidamente gire el interruptor hasta la posición "I" (marcha) para que la máquina arranque. Si la máquina es trifásica, verifique que el sentido de giro del eje es a izquierdas mirándolo de frente (fig. 3), si no fuera así, invierta dos fases en la clavija.
3. **Mientras la picadora/moledora este desconectada**, proceda a una cuidadosa limpieza, siguiendo las instrucciones descritas en el apartado 9 (LIMPIEZA) de este manual. Lave la bandeja con su correspondiente entrada, la boca, el sinfín, el grupo de corte y la tuerca porta-placas/discos. Al montar de nuevo la máquina, asegúrese de que la boca esté fijada en la bancada apretando fuertemente los pomos laterales de fijación y que el sinfín, las cuchillas y las placas/discos estén correctamente instaladas. "IMPORTANTE: Cuando utilice cuchillas de doble corte Lumbeck & Wolter ROBOT S4, tenga la precaución de montarlas con el texto grabado hacia la parte de fuera, para que estas queden en el sentido de giro correcto. De no hacerlo así las cuchillas no cortarán y podrían producirse enganchones." Los modelos W130 disponen de un par de centradores con los que debe montarse la boca de picado, para no dañar el soporte donde esta se introduce.



### ¡Riesgo de Fuego!

¡NUNCA UTILICE LA PICADORA/MOLEDORA EN SECO, pues sus placas/discos y cuchillas llegarán a alcanzar temperaturas de rojo vivo (1800°C/1000°F) en menos de tres minutos!



### ¡Advertencia!

- **NO** acerque las manos a las cuchillas sin llevar las protecciones adecuadas (guantes de fibra metálica reforzada).
- Las placas/discos y cuchillas se montarán y desmontarán con la boca fijada en la picadora, de una en una, en el orden indicado (fig. 1), fijando correctamente cada una de ellas.
- **NUNCA** apriete demasiado la tuerca porta-placas/discos, pues lo único que conseguirá es crear una fricción excesiva y calentamiento.

4. Antes de empezar a trabajar, lubrique el filo de placa/disco y cuchilla con grasa animal o aceite.
5. Conecte de nuevo la clavija a la red
6. Introduzca la carne con la maza de empuje Talsa en la picadora. No coloque ni apoye recipientes sobre la máquina.
7. La máquina ya está en condición de ponerse en marcha girando el interruptor a la posición "I" (marcha) y comenzar a picar.  
Si el sinfín se bloquease:
  - a) Pare inmediatamente la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
  - b) Desmonte el grupo de corte y el sinfín y extraiga el elemento extraño que impide su buen funcionamiento. Evite forzar o dañar la boca de corte.
  - c) Vuelva a montar el sinfín, el grupo de corte y la boca de corte.
8. Gire el interruptor hasta la posición "O" (paro) para parar la máquina, en este momento el sinfín dejará de girar.
9. Cuando acabe de utilizar la máquina desconéctela de la red eléctrica y límpiela siguiendo las instrucciones de la sección 9 (LIMPIEZA).

**¡Importante!**

Antes de montar el conjunto de corte, limpie perfectamente todas las posibles acumulaciones de carne en las placas/discos, cuchillas, eje porta-cuchillas, sinfín y boca, para que todos ellos puedan ajustar perfectamente.

## 8. SISTEMAS de PICADO

Las picadoras/moledoras pueden ser entregadas con 4 diferentes sistemas de corte, elegidos en función del tipo de masa cárnica a procesar y del acabado deseado. Para ver los esquemas de los diferentes sistemas ver fig. 1.

### Sistemas de Corte Disponibles:

SISTEMA	CORTE	APLICACIÓN	GRUPO DE CORTE
ENTERPRISE 22/32	Corte sencillo.	Para carnes frescas.	Cuchilla (agujero central cuadrado) - placa/disco de corte (chaveta redonda).
UNGER-2			Cuchilla - placa/disco de corte (chaveta cuadrada) - anillo de suplemento.

SISTEMA	CORTE	APLICACIÓN	GRUPO DE CORTE
UNGER-3	Doble corte.	Para carnes frías.	Placa/disco de precorte - cuchilla de doble corte - placa/disco final - anillo de suplemento.
UNGER-5	5 elementos, corte cuádruple fino a muy fino.		Placa/disco de precorte - cuchilla de doble corte - placa/disco de corte - cuchilla de doble corte - placa/disco final - anillo de suplemento.

### 8.1 Recomendaciones Sobre Placas/Discos y Cuchillas

- Es obligatorio que la picadora/moledora se utilice con una placa/disco final que en la zona Europea CE-EN deberá cumplir con las dimensiones máximas de agujeros exigidas por las directivas de seguridad CE (≤8 mm). No está permitido que el espesor de la última placa hacia la salida, después de rectificada, sea menor de 5 mm.
- Asegúrese de que las cuchillas y placas se han insertado correctamente (Sistema Unger). El posicionamiento incorrecto, especialmente la colocación reversa de la placa de precorte cónica, puede causar roturas de las cuchillas y/o eje.
- Para un óptimo resultado es imprescindible mantener en perfecto estado los filos de corte de placas/discos y cuchillas. Afilelas cuando sea necesario y sustitúyalas cuando no las apriete suficientemente la tuerca porta-placas/discos. Empareje y use siempre juntos los elementos de corte.
- Sustituya el sinfín cuando presente desgastes y holguras, pues de no hacerlo causará una rotación irregular de la cuchilla sobre la placa, lo cual acelerará su desgaste, posibilitará su rotura y hará que la carne salga magullada. Reemplace también la chaveta que fija la placa, pues puede causar problemas parecidos.
- Almacene y transporte las cuchillas dentro de su embalaje, para preservar el filo de corte y protegerlas de golpes o roces fortuitos.
- El eje soporte de placas y cuchillas, es una pieza que funciona como "fusible" mecánico de seguridad. Puede suceder que este se rompa fortuitamente, para proteger elementos mecánicos de la máquina, como el reductor interno. Son diferentes los motivos por los que podría romperse el eje y debemos tenerlos en cuenta para evitarlos:
  - ✗ Uso o montaje incorrecto de placas y cuchillas no originales Talsa.
  - ✗ Utilización de cuchillas con el filo de corte desgastado.
  - ✗ Enganchones de la máquina producidos por productos no adecuados (huesos, pieles, tendones, etc.).
  - ✗ Caída accidental dentro del sinfín de la picadora de algún objeto extraño (herramientas, objetos metálicos, etc.).

## 8.2 Desmontaje/Montaje del Grupo de Corte y del Sinfín



### ¡Advertencia Importante!

SIEMPRE PARE LA MÁQUINA GIRANDO EL INTERRUPTOR HASTA LA POSICIÓN "O" (PARO) Y DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA FUERZA ELÉCTRICA ANTES DE PROCEDER A MONTAR O DESMONTAR EL GRUPO DE CORTE Y EL SINFIN. HÁGALO SIEMPRE CON LA BOCA FIJA EN LA PICADORA, RESPETANDO LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DE ESTE MANUAL.

1. Quite la maza de aprieto del tubo de la bandeja de la picadora.
2. Afloje la tuerca porta-placas/discos girándola hacia la izquierda y retirela. No utilice martillos ni objetos contundentes, hágalo a mano. Preste atención a que no le caiga al suelo pues podría deformarse o herirle.
3. Con la llave extractora suministrada con la máquina, extraiga el sinfín unos 2-3 cm para poder desmontar por separado placas/discos, cuchillas y sinfín (fig. 2). Una vez desmontadas no golpee las piezas pues podrían no volver a montarse correctamente.
4. Para desmontar la boca, afloje y quite también los dos pomos de cierre.
5. Extraiga la boca de su enclavamiento con un suave movimiento hacia fuera sujetando la pieza con las dos manos.
6. Para montar los diferentes sistemas de corte, siga los esquemas de la figura 1, asegurándose de hacer coincidir el eje de giro del sinfín con el de la bancada.
7. Para montar la boca, repita estos pasos en sentido inverso, asegúrese de volver a apretar bien los dos pomos.
8. Una vez montados los elementos de corte, recomendamos arrancar la máquina **unos segundos**, parar y reapretar de nuevo la tuerca porta-placas/discos.



## 9. LIMPIEZA

La máquina debe limpiarse diariamente, antes y después de su utilización. Dada la accesibilidad de todos sus componentes, la picadora/moledora Talsa, es sencilla de limpiar con agua tibia y un producto detergente suave.

### Para una correcta limpieza proceda como se indica a continuación:

Tras usar la máquina, limpie la bandeja y su correspondiente entrada, la boca con sus pomos de fijación, el sinfín, las placas/discos, las cuchillas, anillo de compensación (si presente), la tuerca porta-placas/discos y la maza de empuje. Debe limpiar también la rosca de la boca desmontable, la chaveta y su correspondiente tornillo de sujeción, si fuera necesario utilizando un cepillo. Para permitir una buena colocación de las piezas, también es muy importante mantener limpios el eje porta-cuchillas/placas/discos, el eje de giro del sinfín y el eje de la bancada.

- NO utilice chorro a presión, evite que el agua penetre en el interior de la máquina.
- Para proceder a la limpieza manual es necesaria la utilización de las protecciones adecuadas (guantes de látex, delantal plástico, etc.).
- SIEMPRE es necesario un enjuague intensivo de la máquina tras la aplicación de detergentes o desinfectantes.

**¡Advertencias!**

- Desconecte siempre la máquina de la red eléctrica antes de proceder a su limpieza.
- Con el fin de evitar accidentes, queda **ESTRICTAMENTE PROHIBIDO** desmontar la bandeja superior para su limpieza.
- ¡Nunca utilice lejía ni productos abrasivos que pudieran dañar el acero inoxidable!

### Talsa recomienda el uso de los productos marca HENKEL de limpieza y desinfección descritas a continuación:

Producto	Denominación	Notas
Desengrasante neutro pH 7	TOPAX 10	Al tener pH neutro, no son necesarias protecciones para su utilización. Enjuagar abundantemente.
Desengrasante para limpieza manual	RIK	Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.
Desengrasante alcalino con desinfectante incorporado	TOPAX 68	Con componentes inhibidores de la corrosión. Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.
Desinfectante a base de amonios cuaternarios	TOPAX 91	Utilizar con protecciones. Enjuagar abundantemente.

¡Siga siempre las instrucciones de uso de los fabricantes del producto!



### 9.1 Recomendaciones Generales Para la Limpieza Manual

Pasos a seguir	Productos	Utensilios	Notas
Limpieza superficial		Espátula	Elimine los restos grandes tras haber desmontado, si fuera necesario, las piezas pequeñas.
Limpieza profunda	Detergente suave	Cepillo, cubo	Tiempo de aplicación del producto: ± 15 minutos.
Enjuague	Agua caliente	Esponja, cubo	Agua caliente 40/50° C.
Control			Verifique los puntos críticos y las partes problemáticas.
Desinfección	Productos desinfectantes; <b>nunca utilice lejías</b>	Esponja, paño	Al término de todas las operaciones de limpieza.
Enjuague	Agua potable	Esponja, cubo	SIEMPRE enjuague intensivamente la máquina tras la aplicación de detergentes o desinfectantes.
Secado		Paño	Asegúrese de secar completamente todos los componentes limpios.
Mantenimiento	Aceite lubricante	Paño	Parte exterior de la máquina.

### 9.2 Intervalos Recomendados Para la Limpieza Manual

Periodicidad	Zona de limpieza	Producto	Utensilios	Notas
Diariamente	Bandeja, boca y sistema de corte, tuerca porta placas/discos, pomos y maza de empuje	Detergente suave, agua caliente	Esponja, paño	Limpieza en profundidad de la chaveta porta placas/discos y su tornillo de sujeción, si fuera necesario con un cepillo.
Quincenalmente	Exterior de la máquina	Detergente suave, agua caliente	Esponja, paño	Limpieza en profundidad de los contornos de la máquina.



**Importante:**

Hay que limpiar y secar las cuchillas y placas/discos después de cada uso, protegiéndolas finalmente con aceite comestible. Nunca guardarlas húmedas ni con restos de lejía/cloro (corrosivo).

### 9.3 Cuidado del Acero Inoxidable



**Muy Importante:**

Nunca utilizar productos de limpieza agresivos con el acero inoxidable como por ejemplo la lejía o similares derivados del cloro. En caso de haberlo utilizado, nunca dejarlo actuando, enjuagar inmediatamente con abundante agua y secar perfectamente.

No es normal, pero podría ocurrir después de la utilización que se observan trazas de óxido o pequeños puntos de oxidación. Esto puede deberse a diferentes causas:

- Impurezas de la soldadura.
- Suciedad adherida a la superficie.
- Poros producidos por la utilización de algún limpiador agresivo como la lejía o similares derivados del cloro.
- Humedad después de la limpieza con agua. No se debe dejar el recipiente húmedo, hay que secarlo siempre.

Para eliminar estos puntos de óxido basta con utilizar un líquido decapante con un paño o limpiar con Scotch-Brite.

# 10. MANTENIMIENTO

Con la excepción de la limpieza rutinaria, la picadora/moledora Talsa no precisa mantenimiento, sin embargo, le recomendamos verificar regularmente el estado de los elementos sujetos a desgaste, principalmente placas/discos y cuchillas.

Normalmente no es necesario cambiar la grasa existente en el reductor. De precisar, utilice grasa según la norma SAE90EP. Le recomendamos utilizar grasa Natosbin B1600EP de Klüber Lubrication. El contenido de grasa del reductor es de 1 kg (1,5 kg en modelos W130).

## 10.1 Mantenimiento de Cuchillas

Las picadoras/moledoras de Talsa están equipadas con cuchillas autoafilantes de alta calidad fabricadas por Lumbeck & Wolter (Alemania). Sin embargo, si aprecia un descenso en la calidad del picado, es conveniente que un profesional afile las cuchillas y placas/discos, ya que un desgaste excesivo de las mismas o un mal afilado provoca que el producto presente una textura no deseada.

Las cuchillas deben sustituirse cuando no las apriete suficientemente la tuerca porta-placas/discos. Empareje y use siempre juntos los elementos de corte.

Es aconsejable limpiar las superficies de las cuchillas de acero con un producto anticorrosión.

**⚠ ⚠ ¡Riesgos Eléctrico y de Fuego!**

- Todas las reparaciones eléctricas y mecánicas han de ser efectuadas por un instalador autorizado.
- Si observara fuga de grasa continuada desde al reductor por debajo de la máquina, avise al servicio de asistencia del Distribuidor que le vendió la unidad.
- Si detecta daños en la manguera de alimentación, esta debe ser sustituida inmediatamente por otra de iguales características, suministrada por su distribuidor.

**⚠ ¡Advertencia!**  
 Maneje siempre las cuchillas con extremo cuidado y llevando guantes protectores de malla metálica reforzada.

# 11. DIAGNÓSTICO y SOLUCIÓN de PROBLEMAS

Las picadoras/moledoras Talsa, están fabricadas con los mejores componentes y están sujetas a estrictos controles de calidad. Sin embargo, en casos excepcionales podrían ocurrir los siguientes problemas:

Problema	Posibles Causas	Solución
La máquina no funciona.	La máquina está desconectada.	Conéctela.
	Sin tensión en una o más fases.	Compruebe fusibles, clavijas e interruptores.
	La máquina está conectada a un voltaje distinto del de la red.	Compruebe que el voltaje y el número de fases entre la máquina y la red coinciden.
	El clixon/relé térmico ha saltado.	Deje que la máquina se enfríe durante unos minutos y después trate de arrancarla de nuevo.
	El interruptor está defectuoso.	Avise al servicio técnico para que reemplace el interruptor.
El sinfín gira en sentido contrario al correcto.	Fases al revés (máquinas trifásicas).	Permutar entre sí 2 de las 3 fases en la alimentación principal.
Descenso de la calidad de picado.	El grupo de corte está desafilado.	Afile o sustituya placas/discos y cuchillas.
	El sinfín y/o la boca tienen demasiada holgura.	Sustituya el sinfín y/o la boca.
Desgaste elevado del grupo de corte.	El eje porta cuchillas/placas/discos está desgastado.	Cambie el eje.
	La chaveta fija placas/discos está desgastada.	Cambie la chaveta.
El sinfín gira con lentitud, no tiene fuerza.	Voltaje de la red inferior al de la máquina.	Compruebe que el voltaje es el adecuado.
La picadora/moledora hace ruido extraño.	El sinfín está bloqueado por un elemento extraño.	Desbloquee el sinfín desmontándolo según lo detallado en este manual y elimine el elemento extraño en cuestión.

	Los engranajes, el moto-reductor o los rodamientos del reductor pueden estar averiados.	Llame a su distribuidor para que verifique el estado de engranajes, reductor, motor y rodamientos del reductor.
Hay manchas de aceite en la parte inferior de la máquina.	El reductor ha perdido aceite.	Contacte con su distribuidor.



**¡Peligro!** Apagar y desconectar SIEMPRE la máquina cuando está resolviendo cualquier incidencia. En el caso en el cual se técnico no es capaz de resolver el problema, NO SEGUIR UTILIZANDO LA MAQUINA y contacte con su distribuidor autorizado TALSA.



## Machine Range • Gamme de Machines Maschinenprogramm • Gama Maquinaria

[www.talsanet.com](http://www.talsanet.com)



This manual contains proprietary information which is protected by copyright. All rights are reserved. No part of this document may be photocopied, reproduced, or translated to another language without the prior written consent of the proprietary. The proprietary makes no warranty of any kind with regard to this material, including, but not limited to, the implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose. The proprietary shall not be liable for errors contained herein or for incidental consequential damages in connection with the furnishing, performance, or use of this manual. We reserve the right to modify the product described in this manual at any time without previous notice, should there be any design alterations. The illustrations or the text may contain references or features relating to optional equipment only. Furthermore, some features available may have been omitted. The information supplied is subject to change during production. Therefore, the measurements and weights are only approximate and may vary in accordance with the model, options, etc. Also, there should be no direct comparisons between the capacities of the machines either in liters or kilograms: Data is offered for guidance only. Consult your Dealer about the specifications and prices currently in force.

Cette fiche technique contient de l'information de propriété privée qui est protégé par copyright -législation concernant la propriété intellectuelle-. Tous les droits sont réservés. Il est interdit de photocopier ou de reproduire, de traduire à une autre langue même une partie du texte sans le consentement préalable et par écrit de l'auteur. L'auteur n'offre aucune garantie pour cette fiche technique et inclue, encore que ne limite pas, toute garantie implicite du caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier. L'auteur ne sera pas responsable des erreurs contenues dans ce texte ou par les dommages accessoires produits par la machine, par son rendement ou par l'utilisation du matériel. Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou les équipements à tout moment et sans notification préalable. Il est possible que les illustrations, ou le texte, comprennent des références, ou des caractéristiques qui sont proposées comme équipement en option. De plus, il est bien possible que des caractéristiques spéciales disponibles aient été omises. De même, les informations données sont sujettes à des modifications en fonction des productions. Pour autant, les dimensions et les poids sont approximatifs et varient suivant le modèle, les options installées, etc. Il faut toujours tenir compte qu'il n'existe pas d'équivalence entre les capacités des machines en litres et en kilogrammes: elles ne sont données qu'à titre indicatif. Merci de consulter votre Distributeur agréé pour tout ce qui concerne les spécifications et les prix en vigueur.

Dieses Handbuch enthält gesetzlich geschützte Information. Alle Rechte vorbehalten. Verbreitung und Wiedergabe oder die Übersetzung in eine andere Sprache auch nur von Teilen, bedürfen der vorhergehenden Erlaubnis des Autors. Derselbe gibt keinerlei Garantien zu diesem Handbuch, einschließlich stillschweigender über die Marktfähigkeit des Produktes oder seiner Eignung für einen bestimmten Zweck. Der Autor macht sich nicht verantwortlich für eventuelle Fehler in vorliegendem Handbuch oder für Schäden oder Einbußen an der Maschine bei ihrem Gebrauch. Wir behalten uns vor, die in diesem Handbuch enthaltene Information ohne Vorankündigung zu ändern. In den Abbildungen oder im Text können Hinweise oder Merkmale auftreten, die sich auf optionale Zusatzausrüstung beziehen. Des weiteren können wesentliche verfügbare Eigenschaften ungenannt geblieben sein. Die vorliegende Information ist produktionsbedingten Änderungen unterworfen. Daher sind die Maße und Gewichte Näherungswerte, die je nach Modell, installierten Optionen usw. variieren, wobei stets zu berücksichtigen ist, daß keine Äquivalenzen zwischen dem Fassungsvermögen der Maschinen in Litern und in Kilogramm bestehen; diese Angaben sind reine Richtwerte. Ihr Vertreter wird Sie gern über Spezifikationen und die jeweils gültigen Preise informieren.

Deze handleiding bevat informatie die particulier eigendom is, beschermd door het auteursrecht. Alle rechten zijn voorbehouden. Geen enkel deel uit deze handleiding mag worden gefotokopieerd, gereproduceerd of in een ander taal vertaald worden zonder schriftelijke toestemming vooraf van de auteur. De auteur stelt zich niet garant voor deze handleiding, insluitend en zich niet beperkend tot, de impliciete garanties van commercialisering en geschiktheid voor een bepaald doel. De auteur stelt zich niet aansprakelijk voor fouten in de tekst of voor eventuele schade voortvloeiend uit de machinerie, de produktiviteit of het gebruik van deze handleiding. Wij behouden ons het recht zonder aankondiging de in deze gebruiksaanwijzing voorkomende informatie te wijzigen. Zowel in de afbeeldingen als in de tekst kunnen referenties of eigenschappen voorkomen die op opties betrekking hebben. Bovendien kunnen ter beschikking staande eigenschappen ongenoemd gebleven zijn. De gegeven informatie is aan veranderingen in de produktie onderhevig. Daardoor zijn de maten en gewichten benaderingen die naar gelang model, geïnstalleerde opties, enz. variëren, waarbij er steeds rekening mee gehouden moet worden dat er geen overeenkomsten bestaan tussen de capaciteit van de machines in liters en kilo's; deze gegevens zijn slechts ter oriëntatie. Uw distributeur zal u graag over de geldende specificaties en prijzen informeren.

Questo manuale contiene informazioni di proprietà privata protette dalla legislazione sulla proprietà intellettuale. Sono riservati tutti i diritti. Non è permesso fotocopiare, riprodurre o tradurre ad un'altra lingua nessuna parte dello stesso, senza previo consenso per iscritto dell'autore. L'autore non offre garanzia alcuna in rispetto a questo manuale, includendo, ma non limitando, le garanzie implicite di commerciabilità e idoneità per una finalità specifica. L'autore non è responsabile per gli errori contenuti in questo testo o per i danni accidentali conseguenti risultanti dalla macchina, del suo rendimento o uso di questo materiale. Ci riserviamo il diritto a modificare, senza previo avviso, l'informazione contenuta nel presente manuale è possibile che le illustrazioni o il testo includano referenze o caratteristiche che si offrano come parte opzionale. Nello stesso tempo, possono essere state omesse caratteristiche speciali disponibili. L'informazione data è soggetta a variazioni nella produzione. Per questo, le dimensioni e pesi sono approssimativi e variano secondo il modello, opzionali installati, etc, tenendo sempre presente che non esistono equivalenze tra la capacità della macchina in litri e in chilogrammi, date solo orientativamente. Consultare il suo distributore sulle specifiche e prezzi in vigore.

Este manual contiene información de propiedad privada protegida por la legislación sobre la propiedad intelectual. Quedan reservados todos los derechos. No se permite fotocopiar, reproducir o traducir a otro idioma parte alguna del mismo sin el consentimiento previo por escrito del autor. El autor no ofrece garantía alguna con respecto a este manual, incluyendo, pero no limitando, las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para una finalidad específica. El autor no se hará responsable por los errores contenidos en este texto o por los daños incidentales consecuentes resultantes de la maquinaria, de su rendimiento o uso de este material. Nos reservamos el derecho a modificar sin previo aviso la información contenida en el presente manual. Es posible que las ilustraciones o el texto incluyan referencias o características que se ofrezcan como equipo opcional. Además, bien puede omitirse características especiales disponibles. La información dada está sujeta a variaciones en la producción. Por ello, las dimensiones y pesos son aproximados y variarán de acuerdo al modelo, opciones instaladas, etc., teniendo siempre en cuenta que no existen equivalencias entre las capacidades de las máquinas en litros y en kilogramos, dadas sólo orientativamente. Consulte a su Distribuidor sobre las especificaciones y precios en vigor.