

K80v • K120v

Kutters • Choppers • Cutters

CE



Image: K120v + unloader

OPERATING INSTRUCTIONS AND EC-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 EG-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

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

GEBRUIKSAANWIJZING EN CE 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

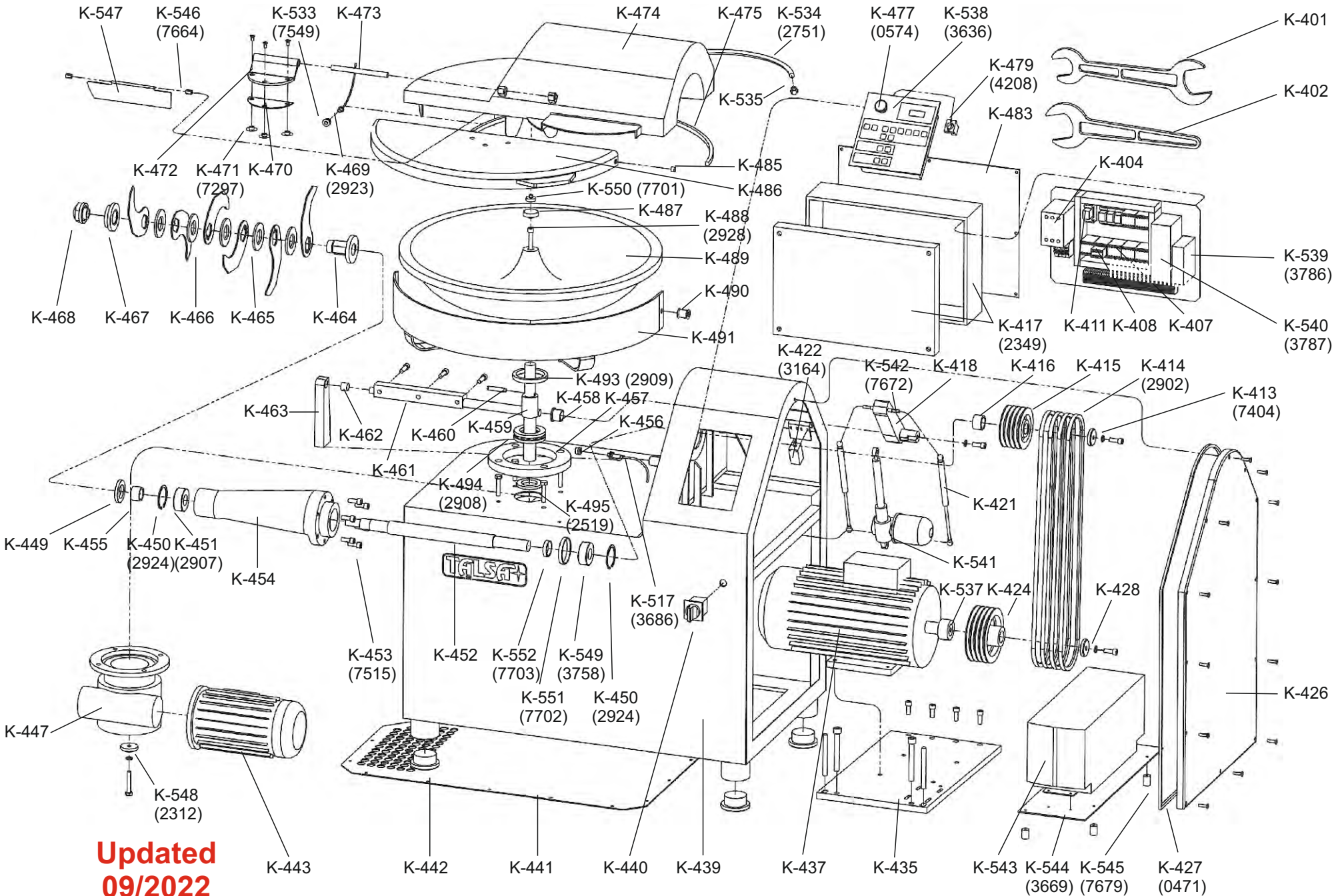
ITALIANO

ESPAÑOL

DIE 3 STELLIGEN NUMMERN IN DER ZEICHNUNG GELTEN NICHT FÜR BESTELLUNGEN.

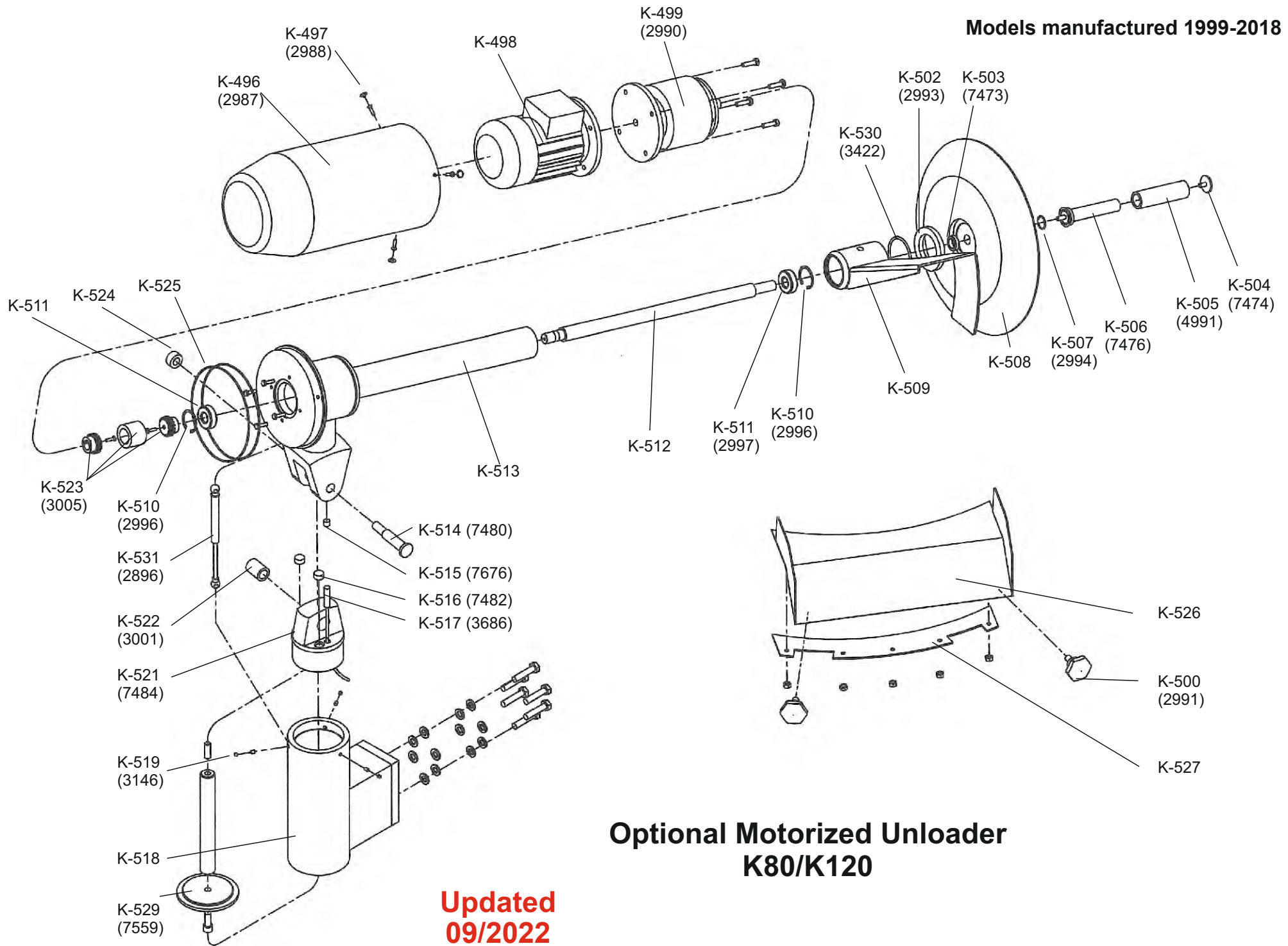
THE 3-DIGIT NUMBERS SHOWN ARE NOT VALID FOR ORDERS, PLEASE USE 4-DIGIT PART # ONES.

LES NUMÉROS DE 3 CHIFFRES INDIQUÉS NE SONT PAS VALIDES POUR COMMANDER DES PIÈCES, SVP UTILISER CEUX DE 4 CHIFFRES.



Updated 09/2022

Models manufactured 1999-2018



Optional Motorized Unloader K80/K120

**Updated
09/2022**

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.

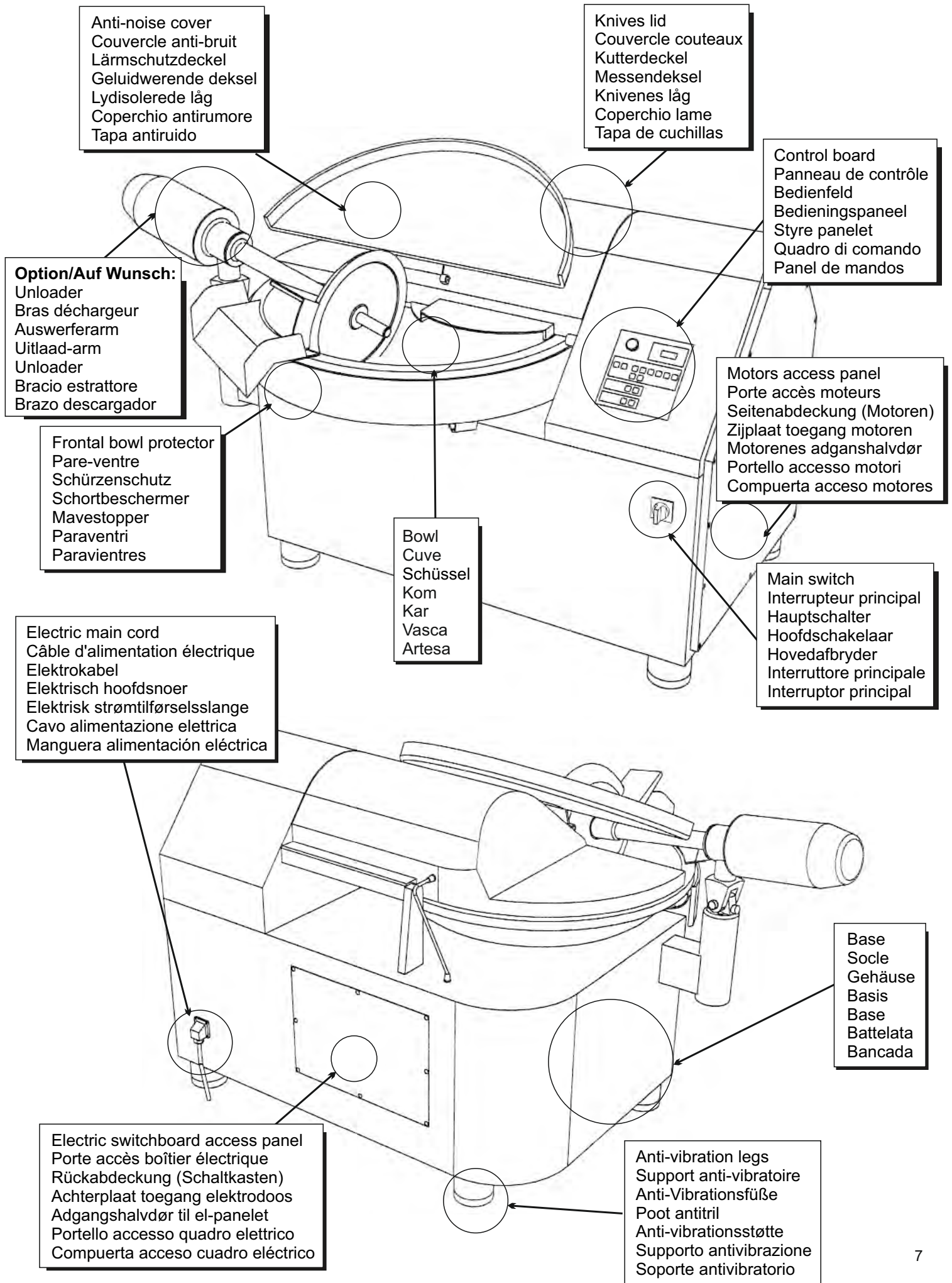
	K80v	K120v	PARTS LIST	LISTE PIÈCES	ERSATZTEILLISTE	LISTA PIEZAS
K-401	7621	7633	Double wrench for knife disassembling	Clé double démontage couteaux	Doppelpmaulschlüssel zur Demontage Messerkopf	Llave doble desmontaje cuchillas
K-402	7622	7632	Single wrench for knife disassembling	Clé simple démontage couteaux	Maulschlüssel zur Demontage Messerkopf	Llave sencilla desmontaje cuchillas
K-404	misc.	misc.	Knives motor contactor ... A	Contacteur moteur principal couteaux ... A	Schütz ... A für Messermotor	Contactor motor principal cuchillas ... A
K-407	misc.	misc.	Bowl motor contactor ... A	Contacteur moteur cuve ... A	Schütz ... A für Schüsselmotor	Contactor motor artesana ... A
K-408	misc.	misc.	Auxiliary contact block	Bloc contacts auxiliaires	Hilfskontaktblock	Bloque contactos auxiliares
K-411	misc.	misc.	Auxiliary relay	Relais auxiliaire	Hilfsrelais	Relé maniobras enchufable
K-413	7404	7404	Washer, knives shaft pulley	Rondelle poulie axe couteaux	Unterlegscheibe für Riemenscheibe / Messerwelle	Arandela polea eje cuchillas
K-414	2902	2902	Belt, knives shaft	Courroie axe couteaux	Treibriemen Messermotor-Messerwelle	Correa eje cuchillas
K-415	7688	7654	Pulley, knives shaft	Poulie axe couteaux	Treibriemenscheibe / Messerwelle	Polea eje cuchillas
K-416	7400	7650	Socket for pulley, knives shaft	Douille axe couteaux	Hülse für Treibriemenscheibe, Messerwelle	Casquillo polea, eje cuchillas
K-417	2349	2349	Isolating electric box	Boîtier électrique isolant	Isolierter Schaltkasten	Caja eléctrica aislante
K-418	7401	7659	Lid lever for micro switch activation	Tige couvercle activation micro-interrupteur	Anschlagnocken Kutterdeckel	Leva tapa accionamiento micro
K-421	2914	2914	Lid gas piston	Amortisseur pneumatique couvercle	Gasdruckfeder / Kutterdeckel	Puntal neumático tapa
K-422	3164	3164	Safety micro-switch, lid position	Micro-interrupteur sécurité couvercle	Sicherheits-Mikroschalter/ Kutterdeckelstellung	Micro-interruptor seguridad tapa
K-424	2906	7655	Pulley knives motor	Poulie axe moteur	Treibriemenscheibe/ Messermotor	Polea eje motor
K-426	-	-	Motor access panel	Panneau accès moteur	Seitenabdeckung/ Zugang Motor	Compuerta acceso motor
K-427	0471	0471	Motor access panel seal	Joint étanchéité panneau accès moteur	Dichtung für Seitenabdeckung	Junta estanqueidad compuerta
K-428	7405	7649	Washer, knives motor pulley	Rondelle poulie moteur couteaux	Unterlegscheibe Riemenscheibe / Messermotor	Arandela polea motor cuchillas
K-435	7547	7631	Motor(s) platform	Plate-forme moteur(s)	Motorhalterung	Plataforma motor(es)
K-437	misc.	misc.	Knives motor (Volt, Hz)	Moteur principal couteaux (Volt, Hz)	Messermotor (Volt, Hz)	Motor principal cuchillas (Volt, Hz)
K-439	-	-	Machine frame	Socle machine	Maschinengehäuse	Bancada máquina

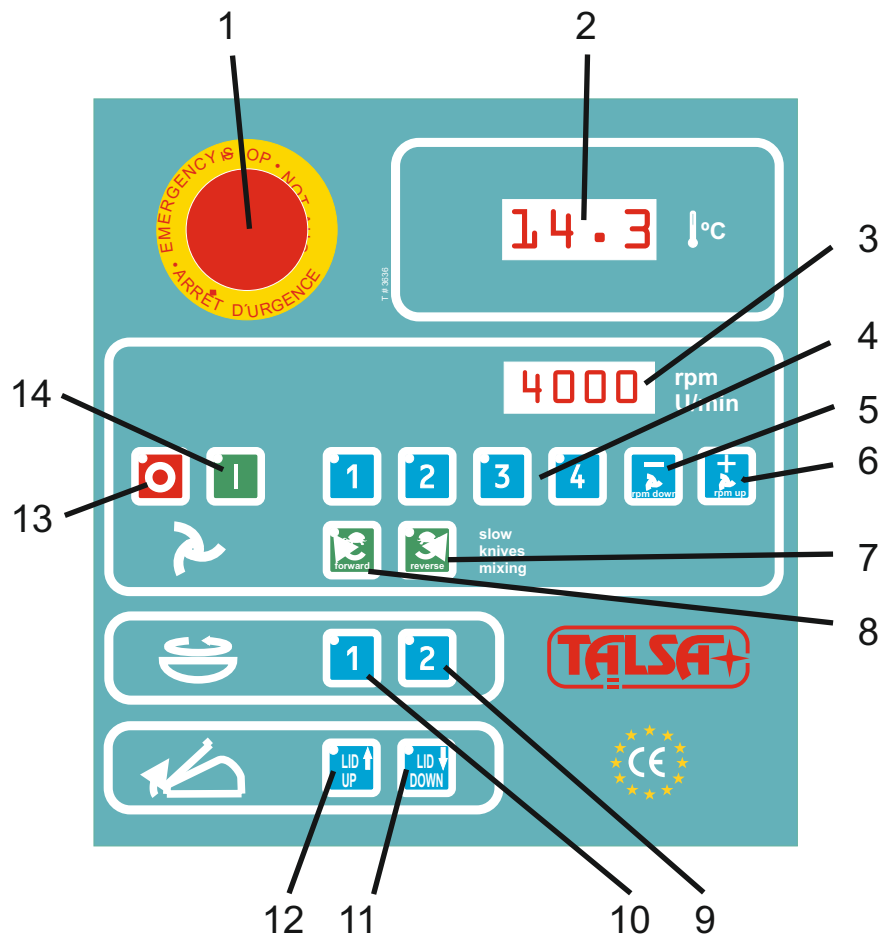
	K80v	K120v	PARTS LIST	LISTE PIÈCES	ERSATZTEILLISTE	LISTA PIEZAS
K-440	3520	4197	Main switch machines 380/400V	Interrupteur principal machines 380/400V	Hauptschalter Maschine 380/400V	Interruptor principal máquina 380/400V
	4197	4197	Main switch machines 200/230V	Interrupteur principal machines 200/230V	Hauptschalter Maschine 200/230V	Interruptor principal máquina 200/230V
K-441	-	-	Lower cover	Couvercle inférieur	Bodenplatte	Tapa inferior
K-442	2808	3578	Green anti vibrating foot	Pied anti vibratoire vert	Antivibrationsfuß grün	Pata antivibratoria verde
K-443	misc.	misc.	Bowl motor (Volt, Hz)	Moteur cuve (Volt, Hz)	Schüsselmotor (Volt, Hz)	Motor artesa (Volt, Hz)
K-447	2509	3770	Bowl gearbox	Réducteur cuve	Schüsselgetriebe	Reductor artesa
K-449	2912	3592	Knives front bushing gasket	Joint avant couteaux	Wellendichtring / Messerwelle Messerseite	Retén delantero cuchillas
K-450	2924	2924	Knives shaft locking ring - Circlip	Anneau de sécurité axe couteaux	Sicherungsring Messerwelle	Anillo seguridad eje cuchillas
K-451	2907	2907	Knives shaft bearing (knives side)	Roulement couteaux (coté couteaux)	Messerwellenlager (Messerseite)	Rodamiento eje cuchillas (parte cuchillas)
K-452	7224	7639	Knives shaft	Axe couteaux	Messerwelle	Eje cuchillas
K-453	7515	7515	Screw with hole	Vis Allen (avec trou)	Inbusschraube mit Loch	Tornillo perforado
K-454	7301	7638	Knives shaft holder	Bras support axe couteaux	Messerwellenhalterung	Torpedo soporte eje cuchillas
K-455	7406	7653	Knives shaft limiting socket	Douille butoir couteaux	Abstands-Hülse/ Messerwelle	Casquillo tope cuchillas
K-456	7408	7656	Sensor protector, green plastic	Protecteur détecteur, plastique vert	Sensorschutzabdeckung / grüner Kunststoff	Protector detector, plástico verde
K-457	7585	7634	Hoop inferior, bowl-bench, white plastic	Anneau inférieur cuve-socle, plastique blanc	Ring Auflage Schüssel-Chassis, weißer Kunststoff	Aro inferior, artesa-bancada, plástico blanco
K-458	2920	3597	Brass bushing	Coussinet bronze	Lagerhülse mit Rand, Bronze	Cojinete bronce con valona
K-459	7284	7704	Gearbox shaft, bowl	Axe réducteur cuve	Getriebewelle Kutterschüssel	Eje reductor artesa
K-460	7411	7657	Gearbox shaft pin	Goupille axe réducteur cuve	Splint für Getriebewelle Kutterschüssel	Pasador eje reductor artesa
K-461	7222	7642	Squared shaft lid folding	Axe carré basculement couvercle	Vierkantwelle Deckelöffner	Eje cuadrado giro tapa
K-462	3426	2922	Bushing, brass	Coussinet bronze	Lager, Bronze (Deckelhalterung)	Cojinete bronce
K-463	7413	7652	Lid column holder	Colonne support couvercle	Kutterdeckelhalterung	Columna soporte tapa
K-464	7414	7640	Holder hexagonal knives, counter-clockwise thread	Support hexagonal couteaux, filetage gauche	Messerhalterung hexagonal, Linksgewinde	Soporte hexagonal cuchillas, rosca izquierdas
	7415	7636	Knives spacer ring 6 mm	Anneau séparateur couteaux 6 mm	Messer-Distanzring 6 mm	Anillo separador cuchillas 6 mm
K-465	7416	7637	Knives spacer ring 11 mm	Anneau séparateur couteaux 11 mm	Messer-Distanzring 11 mm	Anillo separador cuchillas 11 mm
K-466	2369	3577	4 cuts knife	Couteau 4 coupes	Vierschnitt- Stufenmesser	Cuchilla 4 cortes
K-467	7545	7644	Locking knives nut	Écrou verrouillage couteaux	Messerbefestigungsmutter	Tuerca fijación cuchillas
K-468	7312	7643	Nut blocked final shaft knives counter-clockwise thread	Écrou final (bogue) axe couteaux filetage gauche	Linksgewindemutter zur Befestigung des Messerkopfes auf der Messerwelle	Tuerca ciega final eje cuchillas rosca izquierdas
K-469	2923	2923	Thermometer probe	Sonde thermomètre	Temperatur-Meßsonde	Sonda termómetro
K-470	3126	3582	Lower hinge plate	Plaque support inférieure charnière	Untere Scharnierplatte	Placa inferior bisagra
K-471	7297	7297	Lower hinge nut	Écrou inférieur charnière	Untere Scharniernutter (Blindmutter)	Tuerca inferior bisagra
K-472	7419	7645	Hinge body, plastic lid	Corps charnière couvercle plastique	Lärmschutzdeckelscharnier	Cuerpo bisagra tapa plástico
K-473	7420	7646	Hinge shaft, plastic lid	Axe charnière couvercle plastique	Achse für Lärmschutzdeckelscharnier	Eje bisagra tapa plástico
K-474	3718	3602	Main lid, s/s	Couvercle principal acier inox	Edelstahl-Kutterdeckel	Tapa principal acero inox
K-475	7421	7421	Lid-bowl friction bar, white plastic	Bande de friction couvercle-cuve, plastique blanc	Deckel/Schüssel-Auflageleisten, weißer Kunststoff	Banda de fricción tapa-artesa plástico blanco
K-477	0574	0574	Mushroom emergency stop red head	Tête bouton «coup de poing» arrêt rouge	Roter Pilztaster für „NOT- AUS“	Cabeza seta roja emergencia
K-479	4208	4208	Mushroom stop body Sirius>11/2015	Corps bouton arrêt Sirius>11/2015	Schaltergehäuse Pilztaster Sirius>11/2015	Cuerpo seta parada Sirius>11/2015

	K80v	K120v	PARTS LIST	LISTE PIÈCES	ERSATZTEILLISTE	LISTA PIEZAS
	0234	0234	Old mushroom emergency stop body<11/2015	Ancien corps bouton «coup de poing» arrêt NO+NF<11/2015	Alter Schaltergehäuse für Pilztaster „NOT-AUS“ <11/2015	Antiguo cuerpo seta parada emergencia NA+NC<11/2015
K-483	-	-	Electric switchboard access panel	Panneau accès boîtier électrique	Abdeckplatte für Elektroschaltkasten	Compuerta acceso cuadro eléctrico
K-485	7674	7675	Metal fixed on anti-noise lid for detector	Métal pour détecteur inductif (couvercle)	Metallknopf für Induktivsensor Lärmschutzdeckel	Metal para detector (tapa antisonora)
K-486	2534	3600	Transparent anti-noise lid	Couvercle anti-bruit transparent	Durchsichtiger Lärmschutzdeckel	Tapa transparente
K-487	7423	7648	Bowl screw cap	Bouchon vis cuve	Kutterschüssel-Schraubenkappe	Tapón tornillo artesa
K-488	2928	2928	Central bowl screw	Vis centre cuve	Kutterschüssel-Befestigungsschraube	Tornillo centro artesa
K-489	6247	6249	Bowl	Cuve	Kutterschüssel	Artesa
K-490	7425	7647	Front bowl guard spacer	Séparateur pare-ventre	Abstandhalter für Schürzenschutz	Separador paravientres
K-491	2463	3610	Front bowl guard	Pare-ventre cuve	Schürzenschutz	Paravientres artesa
K-493	2909	2909	Gasket top bowl shaft	Joint supérieur axe cuve	Wellendichtring für Schüsselachse oben	Retén superior eje artesa
K-494	2908	2908	Bowl shaft bearing	Roulement support cuve	Kugellager Schüsselachse	Rodamiento soporte artesa
K-495	2519	2519	Gasket, lower bowl shaft	Joint inférieur axe cuve	Wellendichtring für Schüsselachse unten	Retén inferior eje artesa
K-517	3686	3686	Unloader arm and anti-noise plastic lid inductive sensor	Détecteur inductif bras déchargeur et couvercle plastique anti-bruit	Induktionsdetektor / Auswerferarm und Lärmschutzdeckel	Detector inductivo brazo descargador y tapa de plástico antisonora
K-533	7549	7549	Socket, thermometer probe	Douille sonde thermomètre	Hülse für Temperatur-Meßsonde	Casquillo sonda termómetro
K-534	2751	2751	Protection tube thermometer probe	Tube sonde thermomètre	Schutzschlauch für Temperatur-Meßsonde	Tubo sonda termómetro
K-535	2754	2754	Cable gland free folding	Presse-étoupe basculement libre PG9	Zugentlastung, freie Drehung	Racord giro libre PG9
K-537	7630	7681	Socket, separator pulley / motor	Séparateur poulie moteur	Distanzring für Treibriemenscheibe / Messermotor	Casquillo separador polea/motor
K-538	3636	3636	Electronic control panel	Panneau électronique de commande	Elektronische Bedientafel	Panel electrónico de mando
K-539	3786	3786	Power source control panel	Source d'alimentation panneau de commande	Stromversorgung Bedientafel	Fuente alimentación panel de mando
K-540	3787	3787	Power source switchboard	Source d'alimentation cadre électrique	Stromversorgung Elektro-Schaltkasten	Fuente alimentación cuadro eléctrico
K-541	3645	3645	Lid lifter	Élévateur couvercle	Elektrischer Deckelöffner	Elevador tapa
K-542	7672	7672	Shaft for lid lifter	Axe lève couvercle	Achse für Deckelöffner	Eje leva tope tapa
K-543	3703	3624	Electronic drive 380V/480V	Variateur de vitesse 380V/480V	Geschwindigkeitsregler 380/480V	Variador velocidad 380/480V
	3704	3673	Electronic drive 208V/240V	Variateur de vitesse 208V/240V	Geschwindigkeitsregler 208/240V	Variador velocidad 208/240V
K-544	3669	3669	Electronic drive mounting	Support variateur	Geschwindigkeitsreglerhalterung	Soporte variador
K-545	7679	7679	Supplement electronic drive mounting	Supplément support variateur	Zubehör Geschwindigkeitsreglerhalterung	Suplemento soporte variador
K-546	7664	7664	Knives lid hatch holder	Support trappe de couvercle	Halterung Messerabdeckklappe	Soporte trampilla tapa
K-547	7685	7680	Knives lid hatch	Trappe couvercle couteaux	Messerabdeckklappe	Trampilla tapa cuchillas
K-548	2312	2312	Washer, bowl shaft	Rondelle axe de cuve	Unterlegscheibe Schüsselachse	Arandela eje artesa
K-549	3758	3758	Knives shaft bearing (pulley side)	Roulement axe couteaux (coté poulie)	Messerwellenlager (Treibriemenscheibenseite)	Rodamiento eje cuchillos (parte polea)
K-550	7701	7701	Bowl-lid stopper	Butoir cuve-couvercle	Anschlag Deckel-Schüssel	Tope tapa-artesa
K-551	7702	7702	Ring, exterior compensation of bearing	Anneau extérieur compensation roulement	Hülse Außenseite Messerwellenlagerausgleich	Casquillo exterior compensación rodamiento
K-552	7703	7703	Ring, interior compensation of bearing	Anneau intérieur compensation roulement	Hülse Innenseite Messerwellenlagerausgleich	Casquillo interior compensación rodamiento

UNLOADER ARM • BRAS DÉCHARGEUR • AUSWERFERARM • BRAZO DESCARGADOR

	K80v	K120v	PARTS LIST	LISTE PIÈCES	ERSATZTEILLISTE	LISTA PIEZAS
K-496	2987	2987	Unloader arm motor cover	Couvre-moteur bras déchargeur	Gehäuse für Auswerferarm-Motor	Carenado motor brazo descargador
K-497	2988	2988	Protection for screw motor cover	Chape pour vis couvre-moteur	Abdeckung für Motorgehäuseschraube	Cubierta para tornillo carenado motor
K-498	misc.	misc.	Unloader arm motor (Volt, Hz)	Moteur bras déchargeur (Volt, Hz)	Auswerferarm-Motor (Volt, Hz)	Motor brazo descargador (Volt, Hz)
K-499	2990	2990	Unloader arm gearbox	Réducteur bras déchargeur	Auswerferarm-Getriebe	Reductor brazo descargador
K-500	2991	2991	Tightening knob extracting pan	Poignée de serrage plateau	Befestigungsknauf für Auswurfschale	Pomo aprieto bandeja
K-502	2993	2993	Unloader disk gasket	Joint disque extracteur	Wellendichtring Auswurfscheibe	Retén disco descargador
K-503	7473	7473	Unloader disk distance bearing	Bague de séparation disque extracteur	Distanzring für Auswurfscheibe	Casquillo separador disco descargador
K-504	7474	7474	Unloader arm screw handle	Vis poignée bras déchargeur	Schraube für Handgriff Auswerferarm	Tornillo asa brazo descargador
K-505	4991	4991	Unloader arm bearing handle	Douille poignée bras déchargeur	Hülse für Handgriff Auswerferarm	Casquillo asa brazo descargador
K-506	7476	7476	Unloader arm handle	Levier bras déchargeur	Handgriff Auswerferarm	Asa brazo descargador
K-507	2994	2994	Unloader arm O-ring for handle	Joint torique levier bras déchargeur	O-Ring für Handgriff Auswerferarm	Junta tórica asa brazo descargador
K-508	7477	7635	Unloader disk	Disque extracteur	Auswurfscheibe	Disco descargador
K-509	2995	3618	Scraper Unloader disk	Racleur disque extracteur	Auswurfscheibe-Abstreifer	Rascador disco descargador
K-510	2996	2996	Unloader arm safety ring transm. shaft	Anneau sécurité axe transmission bras déch.	Sicherungsring Auswerferarmwelle	Anillo seguridad eje transmisión brazo desc.
K-511	2997	2997	Unloader arm bearing transmission shaft	Roulement axe transmission bras déchargeur	Lager für Auswerferarmwelle	Rodamiento eje transmisión brazo desc.
K-512	7478	7661	Unloader arm transmission shaft	Axe transmission bras déchargeur	Übertragungswelle Auswerferarm	Eje transmisión brazo descargador
K-513	7479	7660	Unloader arm body	Corps bras déchargeur	Gehäuse Auswerferarm	Cuerpo brazo descargador
K-514	7480	7480	Unloader arm articulation shaft	Axe articulation bras déchargeur	Achse für Auswerferarmgelenk	Eje articulación brazo descargador
K-515	7676	7676	Unloader arm metal inductive sensor	Métal détecteur inductif bras déchargeur	Metallstück Induktionsdetektor / Auswerferarm	Metal detector inductivo brazo descargador
K-516	7482	7482	Unloader arm stopper	Butoir bras déchargeur	Anschlag für Auswerferarm	Tope brazo descargador
K-517	3686	3686	Unloader arm and anti-noise plastic lid inductive sensor	Détecteur inductif bras déchargeur et couvercle plastique anti-bruit	Induktionsdetektor / Auswerferarm und Lärmschutzdeckel	Detector inductivo brazo descargador y tapa de plástico antisonora
K-518	2999	3616	Unloader arm holder	Support bras déchargeur	Halterung Auswerfer	Soporte brazo descargador
K-519	3146	3146	Unloader arm cover screw protection	Chape pour vis support bras déchargeur	Abdeckung für Auswerferarmhalterschraube	Cubierta para tornillo soporte brazo desc.
K-521	7484	7484	Unloader arm articulation holder	Support articulation bras déchargeur	Gelenkhalterung für Auswerferarm	Soporte articulación brazo descargador
K-522	3001	3001	Unloader arm articulation bushing	Coussinet bronze articulation bras déchargeur	Lager für Auswerferarmgelenk	Cojinete articulación brazo descargador
K-523	3005	3005	Unloader arm elastic coupling	Accouplement élastique bras déchargeur	Elastische Zahnkupplung für Auswerferarm	Acoplamiento elástico brazo descargador
K-524	7485	7485	Unloader arm articulation nut	Écrou articulation bras déchargeur	Mutter für Auswerferarmgelenk	Tuerca articulación brazo descargador
K-525	3002	3002	Unloader arm motor cover O-ring	Joint torique isolant moteur bras déchargeur	O-Ring für Auswerfermotor	Junta tórica carenado motor brazo desc.
K-526	3003	3617	Unloader extracting pan	Plateau d'extraction	Auswurfschale	Bandeja extracción
K-527	3004	3596	Extracting pan friction band	Bande de frottement plateau d'extraction	Plastikschiene für Auswurfschale	Banda fricción bandeja extracción
K-528	7558	7662	Tension bar unloader arm	Barre de tension bras déchargeur	Spannstange für Auswerferarm	Barra tensión brazo descargador
K-529	7559	7559	Tension cover unloader arm	Couvercle de tension bras déchargeur	Deckel für Auswerferarmspanner	Tapa tensión brazo descargador
K-530	3422	3422	O-Ring scraper unloader arm	Torique racleur bras déchargeur	O-Ring für Auswurfscheibe-Abstreifer	Junta tórica rascador brazo descargador
K-531	2896	2896	Air piston	Amortisseur air	Luftdruckfeder	Puntal aire





	Pushbuttons panel K80v/K120v	Tablier poussoirs K80v/K120v	Bedientastatur K80v/K120v	Panel pulsadores K80v/K120v
1	Emergency stop pushbutton mushroom	Coup de poing arrêt urgence	Pilsförmiger Notausschalter	Seta parada emergencia
2	Mixture temperature display °C	Voyant température chaire °C	Temperaturanzeige Masse in °C	Visor temperatura masa °C
3	Knives rpm display	Voyant tpm axe couteaux	Umdrehungsanzeige Messer in U/min	Visor rpm eje cuchillas
4	Speed selection pushbuttons (1000-2000-3000-4000 rpm)	Boutons poussoirs sélection vitesse couteaux (1000-2000-3000-4000 tpm)	Schalter Drehungsgeschwindigkeit Messer in 1000er Schritten	Pulsadores selección velocidad cuchillas (1000-2000-3000-4000 rpm)
5	Knives rpm speed reduction pushbutton. In steps of 100 rpm	Bouton poussoir réduction tpm couteaux. En sauts de 100 tpm	Schalter Reduzierung Messer-Geschwindigkeit in 100er Schritten	Pulsador disminución rpm cuchillas. En saltos de 100 rpm
6	Knives rpm speed increase pushbutton. In steps of 100 rpm	Bouton poussoir augment tpm couteaux. En sauts de 100 tpm	Schalter Erhöhung Messer-Geschwindigkeit in 100er Schritten	Pulsador aumento rpm cuchillas. En saltos de 100 rpm
7	Clockwise mixing speed pushbutton	Bouton poussoir marche mélange tours à gauche	Schalter Messerumdrehung im Uhrzeigersinn	Pulsador marcha amasado giro a derechas
8	Counterclockwise mixing speed pushbutton	Bouton poussoir marche mélange tours à droite	Schalter Messerumdrehung gegen den Uhrzeigersinn	Pulsador marcha amasado giro a izquierdas
9	Fast bowl speed pushbutton	Bouton poussoir marche vitesse rapide couteaux	Schalter schnelle Umdrehungs-Geschwindigkeit der Schüssel	Pulsador marcha velocidad rápida artesa
10	Slow bowl speed pushbutton	Bouton poussoir marche vitesse lente couteaux	Schalter langsame Umdrehungs-Geschwindigkeit der Schüssel	Pulsador marcha velocidad lenta artesa
11	S/s lid lowering pushbutton	Bouton poussoir descendre couvercle acier inox	Schalter Schließen des Edelstahldeckels	Pulsador bajar tapa acero inox
12	S/s lid raise pushbutton	Bouton poussoir monter couvercle acier inox	Schalter Öffnen des Edelstahldeckels	Pulsador subir tapa acero inox
13	Stop pushbutton	Bouton poussoir arrêt	Stopp-Schalter	Pulsador paro
14	Start pushbutton	Bouton poussoir mise en marche	Start-Schalter	Pulsador puesta en marcha

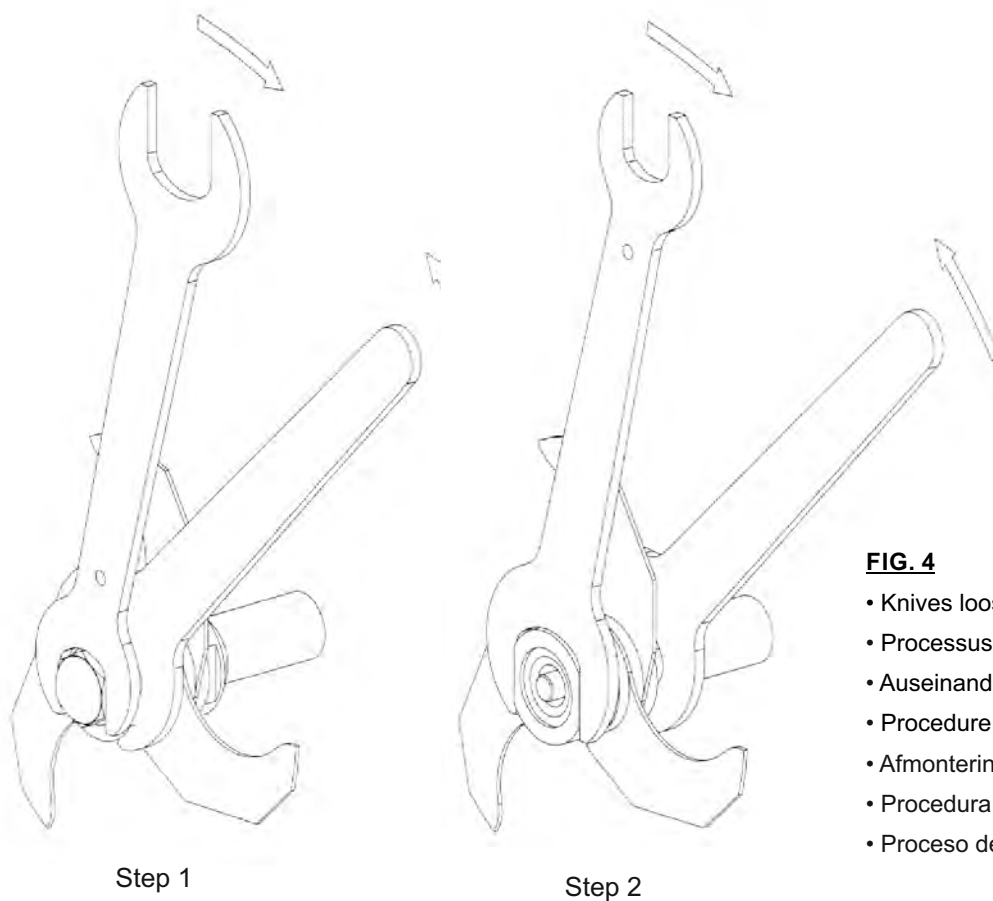


FIG. 4

- Knives loosening procedure.
- Processus de démontage des couteaux.
- Auseinandernehmen des Messerkopfes.
- Procedure voor messendemontage.
- Afmontering af knive.
- Procedura smontaggio delle lame.
- Proceso de desmontaje de cuchillas.

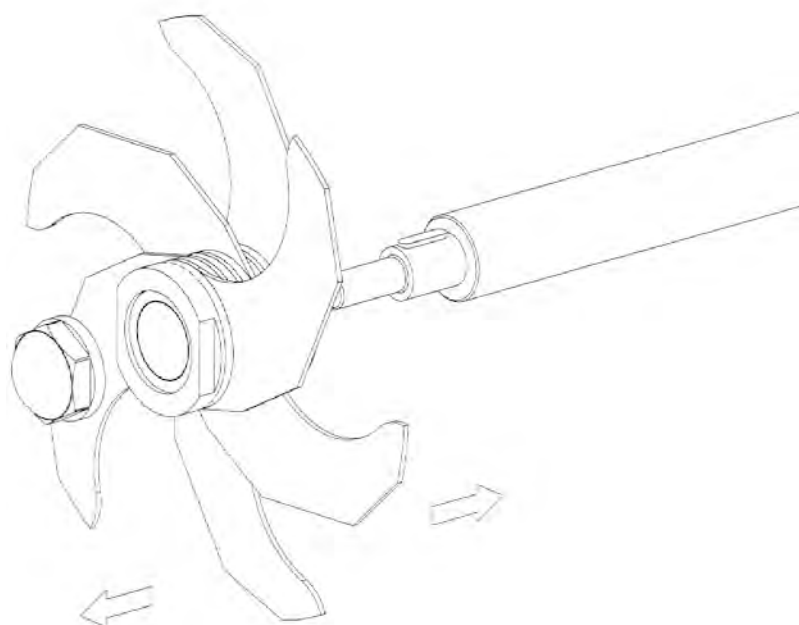


FIG. 5

- Knives head disassembly or assembly.
- Montage ou démontage tête couteaux.
- Auseinandernehmen des Messerkopfes.
- Procedure voor messendemontage.
- Montering og afmontering af knive.
- Smontaggio-montaggio gruppo lame.
- Desmontaje-montaje cabezal cuchillas.

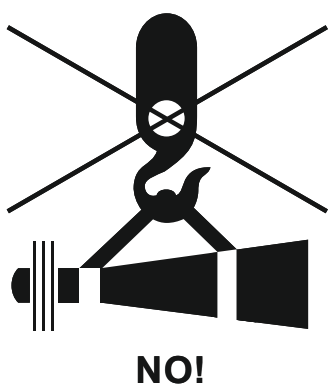


FIG. 6

- How to move the machine.
- Comment déplacer la machine.
- Wie die Maschine transportiert soll werden.
- Hoe de machine transporteert moet worden.
- Sâdan transporteres maskinen.
- Come trasportare la macchina.
- Como desplazar la máquina.

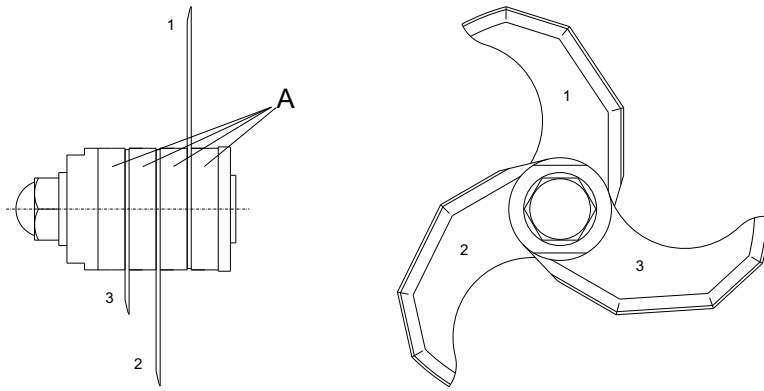
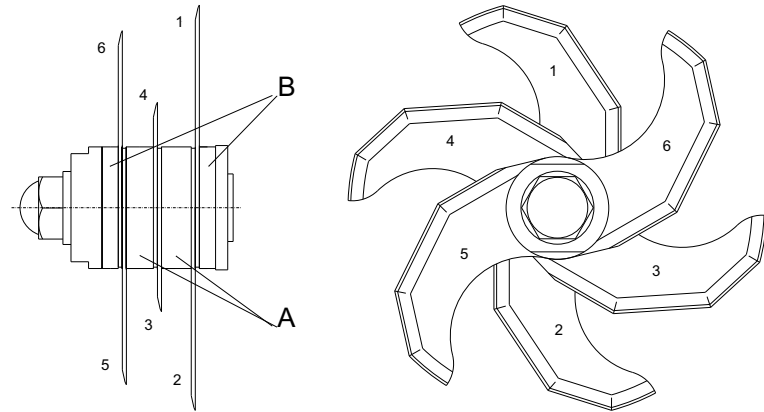


FIG. 2

- Different knives assembly systems.
- Différents systèmes d'assemblage des couteaux.
- Verschiedene Messerzusammensetzungen.
- Verschillende messenmontages.
- Forskellige monteringer af knive.
- Differenti montaggi delle lame.
- Diferentes montajes de cuchillas.



KNIVES SPACER RINGS

	Cutter K80v	Cutter K120v
A:	11 mm	11 mm
B:	6 mm	6 mm

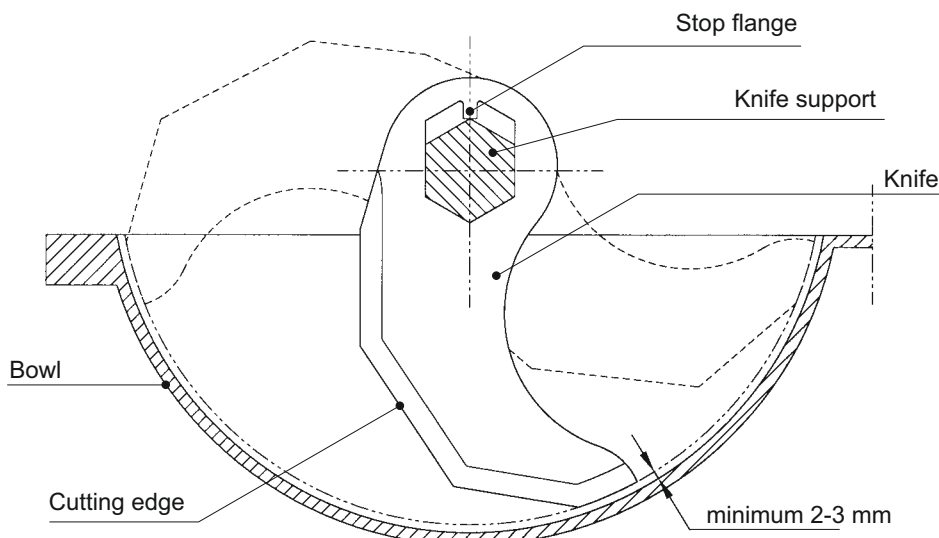
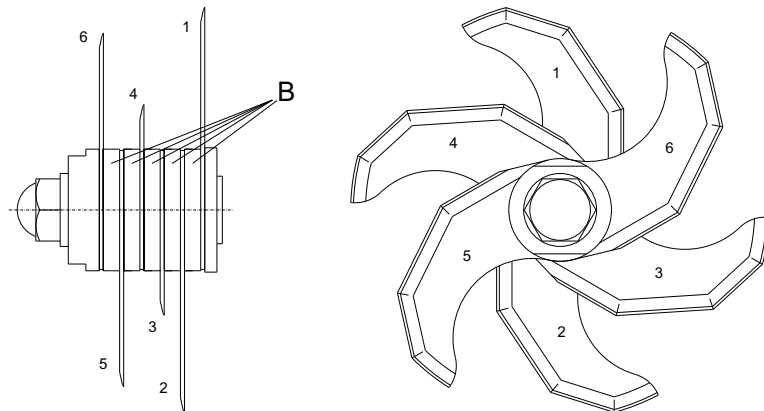
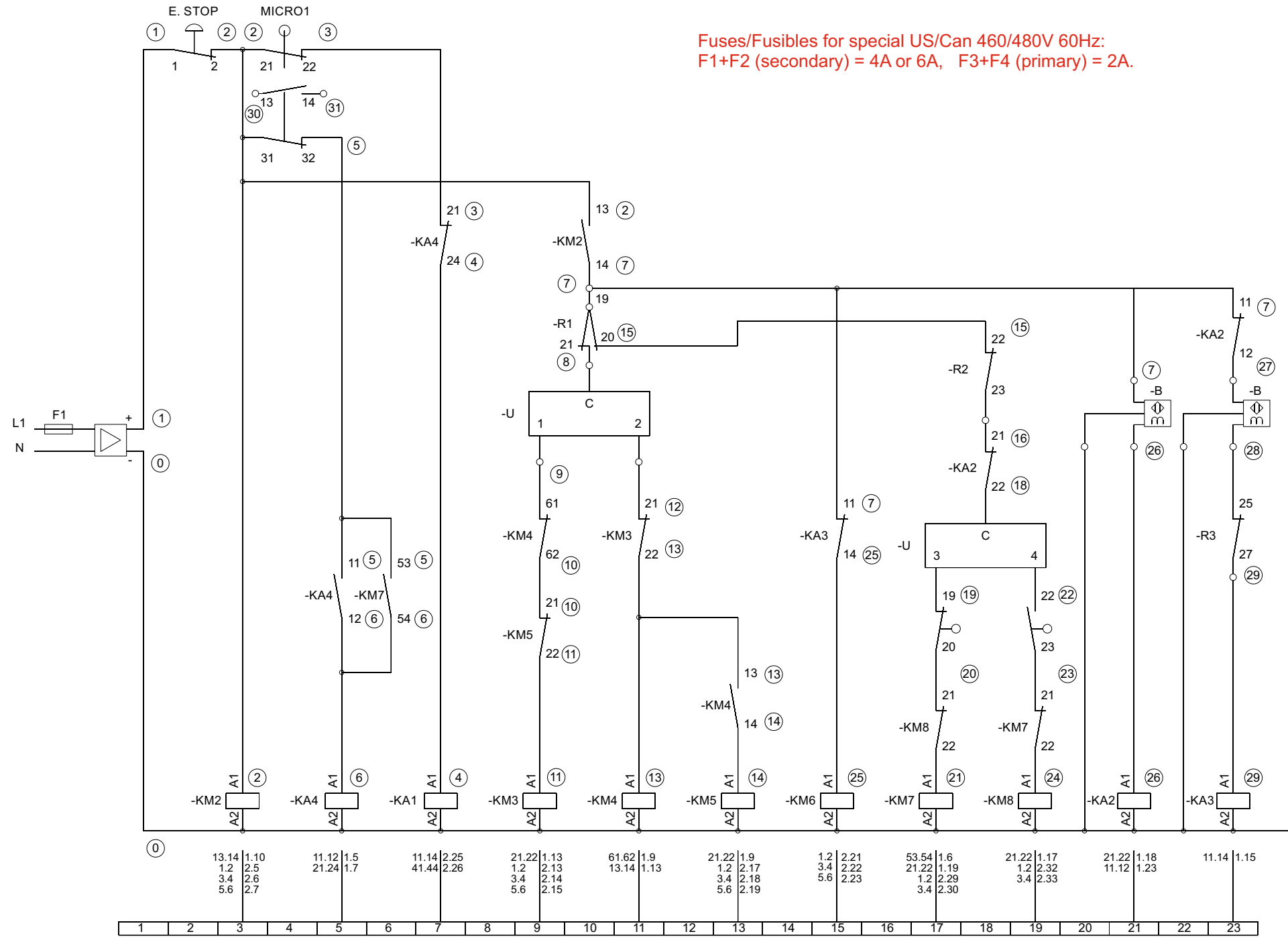


FIG. 3

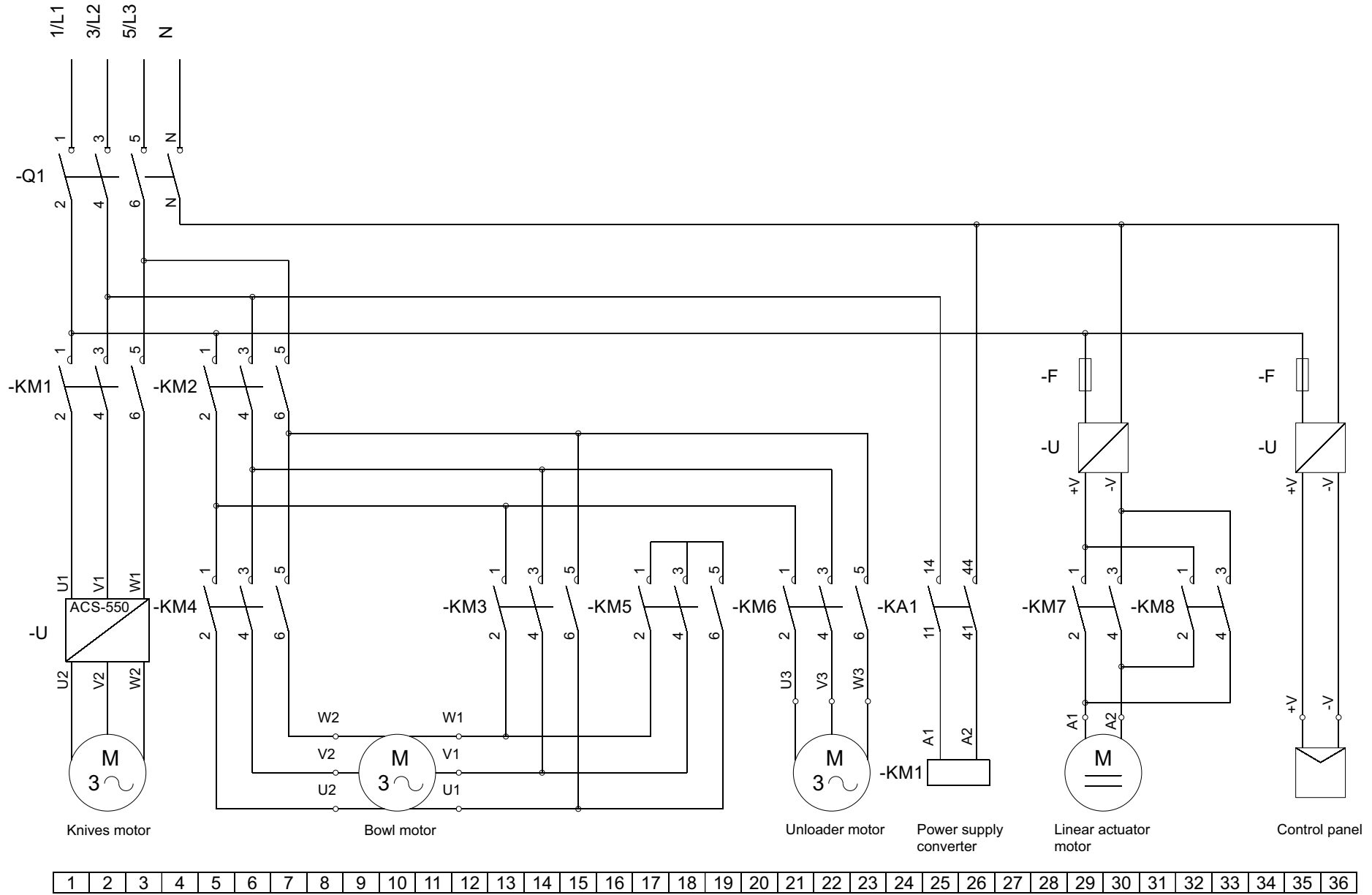
- Knives adjustment.
- Ajustage des couteaux.
- Messereinstellung.
- Aanpassen van de messen.
- Justering af knive.
- Regolazione delle lame.
- Ajuste de las cuchillas.

Fuses/Fusibles for special US/Can 460/480V 60Hz:
 F1+F2 (secondary) = 4A or 6A, F3+F4 (primary) = 2A.



①	13.14	1.10	11.12	1.5	11.14	2.25	21.22	1.13	61.62	1.9	21.22	1.9	1.2	2.21	53.54	1.6	21.22	1.17	21.22	1.18	11.14	1.15
②	1.2	2.5	21.24	1.7	41.44	2.26	1.2	2.13	13.14	1.13	1.2	2.17	3.4	2.22	21.22	1.19	1.2	2.32	11.12	1.23		
③	3.4	2.6					3.4	2.14			3.4	2.18	5.6	2.23	1.2	2.29	3.4	2.33				
④	5.6	2.7					5.6	2.15				5.6	2.19		3.4	2.30						

MANEUVER DIAGRAM CUTTERS K80V/K120V ALL VOLTAGES



POWER DIAGRAM CUTTERS K80V/K120V ALL VOLTAGES



EC-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: Cutter	Function: meat cutting machine with rotating bowl
Type/Model: K15, K30, K50, K80, K120	Serial number: please refer to specification plate on the machine

Applicable Directives of the European Union:

- Machine Directive 2006/42/EC.
- Low Voltage Directive 2006/95/EC.
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC.

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 indust environments.
- EN 12855:2003+A1:2010: Food processing machinery - Rotating bowl cutters - 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, 1st October 2016

Joseph Belloch
Director Health & Safety



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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 : Cutter	Fonction : machine de découpe de viande à cuve tournante
Type/modèle : K15, K30, K50, K80, K120	Numéro de série : voir plaque de caractéristiques sur l'appareil

Directives Communautaires applicables :

- Directive de Machine 2006/42/CE.
- Directive de Basse Tension 2006/95/CE.
- Directive de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE.

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 12855:2003+A1:2010: Machines pour les produits alimentaires - Cutters à cuve tournante - Prescriptions relat 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, 1er octobre 2016

Joseph Belloch
Responsable Sécurité Talsa



EG-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: Kutter	Funktion: Kutter mit umlaufender Schüssel für Fleischerzeugnisse
Typ/Modell: K15, K30, K50, K80, K120	Seriennummer: siehe Typenschild auf der Maschine

Angewandte Richtlinien/Bestimmungen der Europäischen Union:

- Maschinen Richtlinie 2006/42/EG.
- Niederspannungsrichtlinie Richtlinie 2006/95/EG.
- EMV Richtlinie 2004/108/EG.

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 12855:2003+A1:2010: Nahrungsmittelmaschinen - Kutter mit umlaufender Schüssel - 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. Oktober 2016

Josef Belloch
Bereichsleiter Sicherheit



EG-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: Elektrische Cutter	Functie: cutter machine voor vlees
Type/Model: K15, K30, K50, K80, K120	Serienummer: zie het kentekenplaatje op de machine

Toegepaste richtlijnen van de Europese Unie:

- Richtlijn van de machines van de Europese Unie 2006/42/EC.
- Richtlijn over laagspanning van de Europese Unie 2006/95/EC.
- Richtlijn over elektromagnetische compatibiliteit van de Europese Unie 2004/108/EC.

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 ontwerpbeginsselen – Risicoboordeeling en risicoreductie.
- EN 61000-6-2:2005: Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 6-2: Algemene normen - Immunitieit voor industriële omgevingen.
- EN 61000-6-4:2007+A1:2011: Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 6-4: Algemene normen–Emissienorm voor industr omgevingen.
- EN 12855:2003+A1:2010: Machines voor de voedselbereiding - Kneders met omlopende mengbak — Veiligheids- en hygiëne-eisen.

Geautoriseerd persoon voor de technische documentatie:

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

Valencia, 1 oktober 2016
Jose Belloch
Directeur Veiligheid



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Il Fabbricante:

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: Macchina cutter	Funzione: cutter a piatto rotante per lavorazione carni
Tipo/modello: K15, K30, K50, K80, K120	Numero di serie: vedi targhetta delle specifiche nella sezione

Direttive Comunitarie applicabili:

- Direttiva Macchine 2006/42/CE.
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE.
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE.

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 12855:2003+A1:2010: **Macchine per l'industria alimentare. Macchine cutter a piatto rotante. 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 ottobre 2016

Jose Belloch
Responsabile Talsa per la Sicurezza



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

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 genérica: Cutter	Función: cortadora de plato giratorio para carne
Tipo/modelo: K15, K30, K50, K80, K120	Número de serie: véase placa de características en el aparato

Directivas Comunitarias aplicables:

- Directiva de Máquinas 2006/42/CE.
- Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE
- Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE

Normas Armonizadas aplicadas:

- EN 1672-2:2005+A1:2009: Maquinaria para procesamiento 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 en entornos industr.
- EN 12855:2003+A1:2010: Maquinaria para procesamiento de alimentos. Cortadoras de plato giratorio (cutters). 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 octubre de 2016

José Belloch
Responsable de Seguridad Talsa

ENGLISH



Talsabell S.A.U.

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 USER MANUAL FOR BOWL CUTTERS K80v / K120v

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. Operating Instructions
 - 6.1 Slow Speed Mixing
 - 6.2 Motorized Unloader Arm Option
7. Cleaning
 - 7.1 General Recommendations For Manual Cleaning
 - 7.2 Recommended Intervals For Manual Cleaning
 - 7.3 Stainless Steel Care
8. Maintenance
9. Dismantling the Cutting Head
 - 9.1 Removing The Entire Cutting Head Assembly
 - 9.2 Dismantling The Knives Separately
10. Sharpening the Knives
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!

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 insert hands or other objects under the knives lid while the machine is in operation as there are sharp rotating knives under the lid.

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 products. You **won't be** disappointed. The cutter **that you've acquired is the culmination of Talsa's decades of experience** manufacturing food processing machinery. **The cutter's** design incorporates advanced technologies; it is constructed of top quality materials and components; and **we've** assembled it with meticulous attention to detail. Your Talsa cutter will provide years of reliable service, highly versatile use and excellent results no matter the application.

Talsa cutters:

- ✓ Meet the strictest European safety and hygiene standards.
- ✓ Have several features which make it suitable for use not only as an all-purpose cutter for a wide variety of food products, but also as an emulsifier to produce fine, delicate dough.
- ✓ Can chop and mix (bi-directionally) to perfection any type of meat mixture (for cold-cuts, sausages, frankfurters, pâtés, etc.) or other food products such as onions, potatoes, carrots, lettuce, etc. The appearance of the final product is enhanced since the dough is never crushed, bruised, or drained.
- ✓ Incorporate a digital thermometer that constantly monitors the temperature of the knives rotation area (IMG. 1).
- ✓ Are equipped with two high-powered, ventilated motors that guarantee years of trouble-free operation – regardless of the temperature or consistency of the mixture.
- ✓ Use an electronic frequency converter that allows a wide range of cutting speeds between 1,000 and 4,000 rpm. Moreover, the frequency converter protects the cutting head motor from overloads.
- ✓ Have four preprogrammed cutting speeds (1,000, 2,000, 3,000 and 4,000 rpm) for simpler operation. The standard mixing speed of 100 rpm (in both directions) allows for more homogeneous blending.
- ✓ Can adapt the cutting/chopping process to specific needs since the cutting head and bowl operate separately (speed).
- ✓ Use thermal **relays to protect the bowl's** motor from overheating.
- ✓ Have a sealed chassis bottom to prevent the entry of water, dust or debris.
- ✓ Feature a removable, one piece cutting head for easy replacement and cleaning (IMG. 2). The six-knife grouping is capable of up to 24,000 cuts per minute, allowing for perfectly homogeneous blending. The consistency of the dough will vary depending on how long it is processed.
- ✓ Include a watertight control panel with membrane push buttons (IMG. 3) and a sealed electric box (IMG. 4) for easier cleaning. Its modern, functional design also greatly facilitates cleaning by eliminating hard-to-reach corners.
- ✓ Are constructed of stainless steel. The bowl, also made of solid cast all-stainless steel, is protected by a front safety guard.
- ✓ Are supported by four anti-vibration legs that facilitate both cleaning and transportation.
- ✓ Feature a system that effortlessly raises or lowers the stainless steel knives lid at the touch of a button. As a safety measure, the knives lid cannot be raised until the cutting head comes to a complete stop.
- ✓ Incorporate an anti-noise bowl lid (IMG. 5) made from a single piece of transparent plastic, that permits a clear view of the product being processed. This lid is equipped with a mechanism that automatically reduces the knife speed to 1,000 rpm when the lid is opened in order to protect the user from potentially harmful noise. The user programmed knife speed automatically resumes when the bowl lid is closed.
- Can be equipped with an optional motorized unloading arm (IMG. 8) to permit easy and fast emptying of the bowl.



IMG. 1: Digital thermometer



IMG. 2: Cutting head



IMG. 3: Control panel



IMG. 4: Sealed electric box



IMG. 5: Anti-noise bowl lid

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS		K80v	K120v
Bowl capacity		80 liters	120 liters
Approximate meat capacity of bowl		± 15 to 60 kg	± 20 to 90 kg
Total machine power		24.5 kW (34 HP)	32.5 kW (44 HP)
Knife-motor power	380 / 400 volts	22 kW	30 kW
	208 / 230 volts		
Bowl-motor power		1.5 / 2.5 kW (2 / 3.4 HP)	
Optional unloading disk-motor power		0.55 kW (0.75 HP)	
Total consumption	380 / 400 volts	44 Amp	59 Amp
	460 / 480 volts	39 Amp	52 Amp
	208 / 220 / 230 volts	78 Amp	100 Amp
Rotational knife speed		1,000 to 4,000 rpm	
Linear knife speed, 50 Hz / 60 Hz machines	1000 rpm	22 m/sec.	25 m/sec.
	2000 rpm	44 m/sec.	50 m/sec.
	3000 rpm	66 m/sec.	75 m/sec.
	4000 rpm	87 m/sec.	100 m/sec.
Rotational bowl speed	50 Hz	9 or 18 rpm	
	60 Hz	11 or 21 rpm	
Rotational knife speed in standard mixing		100 rpm forward and reverse	
Rotational speed of optional motorized unloading disc	50 Hz	130 rpm	
	60 Hz	155 rpm	
Machine dimensions (width x depth x height)		154x118x128 cm	174x134x133 cm
Packaging dimensions (width x depth x height)		164x134x155 cm	196x154x158 cm
Approximate net weight		1,087 kg	1,500 kg
Maximum noise level in dB(A) LEO at 1 m		Up to 75 dB	
Environmental functioning temperature		+5 to +40°C	
Acceptable level of environmental relative humidity		20 to 90 %	

4. STORAGE, TRANSPORT AND DELIVERY

The machine is delivered in a protective wooden crate. We ask that you please recycle the packing materials. Since the machines and crating are bulky, make sure there is enough free space available for proper storage and/or transport, especially if storing or shipping more than one unit.

Uncrate and carefully inspect the machine upon delivery. Should you note any damage to the machine, retain all packing materials and promptly notify the carrier. The transport company is solely responsible for any damage to the machine during transit.

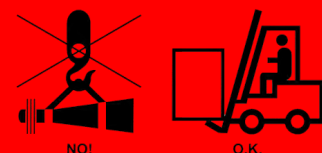
If the machine is found to be in satisfactory condition, convey it to a suitable work area with a flat, level floor. Because of its weight (see the above Technical Specifications table), the machine must always be moved with a pallet mover or forklift. Use care **when sliding the forklift's blades underneath the machine.**

The following items are enclosed in the crate with the Talsa cutter:

- 6-knife cutting head (already installed).
- 2 wrenches for assembling and dismantling the knives (one double-ended and one single-ended).
- 4 supplementary rings to allow use of the machine with just 3 knives.
- Instruction manual.
- CE-conformity for units sent to countries within the EU or belonging to the CEN.

Warning!

- ALWAYS keep the machine upright, even while it is still crated.
- NEVER stack machines. DO NOT rest heavy objects on the machine or its crate.
- NEVER lift the cutter by the cutting head shaft support since this could result in serious damage to both the support and the shaft.



5. INSTALLATION

(Estimated time: 60 minutes.)

1. Set the machine on a level, flat surface. The work area should be uncluttered, well-lit and have adequate ventilation. Leave space of at least one meter all around the machine to permit safe use, cleaning and maintenance. Position the machine so that the power cord plug is easily accessible.

2. **Confirm that the electrical requirements listed on the machine's specifications plate (voltage, frequency, etc.) are compatible with your electrical service.** There is a tolerance of $\pm 10\%$ for voltage and of $\pm 2\%$ for frequency. The K80v/K120v cutter is a single voltage three-phase machine; **it is not possible to change the motor's voltage.**

The electrical power cord/plug typically has 5 wires (although some machine configurations may require only 4 wires):

- 1 ground (bi-colored yellow and green).
- 3 phases (either 3 black wires or 1 black wire, 1 brown wire and 1 gray wire).
- 1 neutral (blue wire) for machines 380/400V, not for 208/220V ones.

The color-coding of the wires may vary depending on your country's electrical standards.

REMEMBER: The plug connected to the machine's power cord must be suitable for use with this machine and conform to local electrical standards.

3. Before plugging the machine to the electrical outlet, use the provided wrenches to ensure that the knife grouping is properly tightened (fig. 4 in the DRAWINGS section at the beginning of this manual). Use extreme caution and wear protective gear (metal mesh gloves) when tightening the knife grouping; avoid injury against the cutting head or knives.
4. Plug the machine to the electrical outlet and turn on the MAIN POWER SWITCH; the **control panel's TEMPERATURE and RPM indicators should light up.** (IMG. 6)
5. Do the following to make sure the knives DO NOT make contact with either the bowl or knives lid as the cutting head turns:
 - a) With the knives lid open, press the red mushroom-shaped EMERGENCY STOP button.
 - b) Turn the knives using a plastic bar that is long enough to reach the knives while keeping you safely away from the blades. There must be a clearance of at least 2 to 3 mm between the knives edges and the bowl.
 - c) Close the knives lid and again turn the cutting head with the plastic bar to verify that the knives DO NOT make contact with the knives lid.
6. **VERY IMPORTANT!** Follow these steps in order to verify that the knives and bowl turn in the correct direction:
 - a) Disengage the red mushroom-shaped emergency stop button by turning it slightly to the right.
 - b) Push the START button (no. 14 on the control panel graphic in the DRAWINGS section at the beginning of this manual). The machine will power on and the bowl should begin turning counterclockwise.

If the bowl turns in a clockwise direction, stop the machine immediately, unplug it from the electrical outlet and have a qualified electrician exchange two of the three phase wires at the power source/plug.
7. The machine is now ready to use.

Warning!

- The machine should only be installed by a qualified technician and in compliance with all applicable national, regional and local electrical and safety codes.
- The electrical installation of the workplace should be equipped with power surge full protection (magneto thermic circuit breaker) and leakage (differential), which must be adjusted to the technical specifications of your particular machine (see section 3 Technical Specifications).
- Since Talsa K80v/K120v cutters can potentially draw a great deal of electrical current during heavy use, it is necessary to install an auxiliary fuse board equipped with magneto thermic and differential residual current circuit breakers. We recommend checking the differential residual current circuit breaker every month to ensure that it is functioning properly; this can be done by pressing **the circuit breaker's test button.**
- **IF 5 WIRES ARE PRESENT, ALWAYS CONNECT THE BLUE ONE AS NEUTRAL, NEVER AS PHASE!** An incorrect connection could seriously damage the **machine's electronic frequency converter** and other components.

Tip:

A lock may be installed on the main power switch to prevent the machine from being turned on accidentally.



IMG. 6: Main power switch

6. OPERATING INSTRUCTIONS



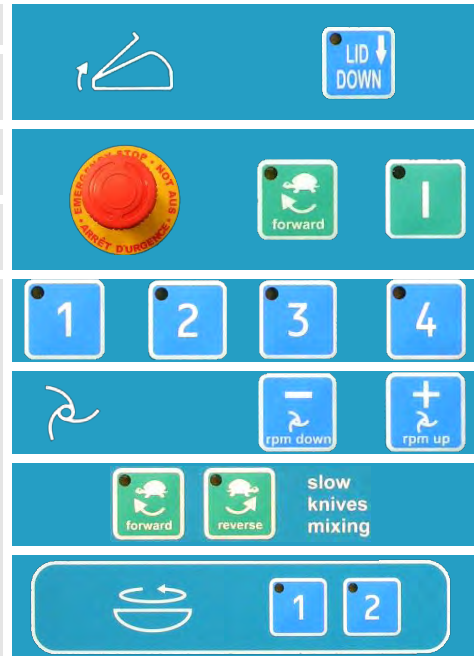
Warning! THIS UNIT IS DESIGNED EXCLUSIVELY FOR FOOD PROCESSING; ANY USE OTHER THAN FOOD PROCESSING IS NOT IN ACCORDANCE WITH THE MACHINE'S INTENDED APPLICATION, IS STRICTLY PROHIBITED AND SHALL VOID OUR WARRANTY. Talsa assumes no responsibility for any damage or injury resulting from improper use of this machine.



Important!

- It is not recommended to start processing with big frozen meat blocks. **Indeed, you could damage the knives' edges or overcharge the knives shaft bearing.** Cut the meat previously to reduce it to a reasonable size.
- **To avoid damaging the control panel's plastic surface, use only the pads of your fingertips to press the buttons;** never use your fingernails or any sharp-edged/pointed object.

1. Before first use, clean the cutter carefully as outlined in section 7 (CLEANING).
2. Close the steel knives lid by pressing the LID DOWN button and then the plastic bowl cover, being careful not to crush your hands under either.
3. Disengage the red mushroom-shaped EMERGENCY STOP (No. 1 on the control panel graphic) by turning it slightly to the right.
4. Select the FORWARD (clockwise) MIXING button (No. 8) on the control panel and then press the START button. The knives and bowl will begin to turn.
5. Once the machine is running, select the desired knife and bowl speeds.
 The knife speed can be set from a low of 100 rpm (intended for mixing) to a maximum of 4,000 rpm. For convenience, the control panel features four buttons (No. 4) numbered 1 through 4 with preprogrammed speeds of 1,000 to 4,000 rpm, respectively.
 The speed can be easily increased or reduced in 100 rpm increments within this wide range using the RPM UP and DOWN buttons (No. 5 & 6).
 There are 2 buttons (No. 7 & 8) with which you can select the turning direction of the knives at mixing speed of 100 rpm (see instructions in section 6.1.).
 The control panel also permits easy selection of either slow or fast bowl speeds (No. 9 & 10).
6. Introduce the pre-cut food product into the bowl. When filling the bowl, do not **rest the food container on the bowl's edge or on the safety guard since this may cause mechanical damage or result in an accident. DO NOT overfill the bowl;** the mixture should **not rise above the bowl's rim.** Be cautious when filling or emptying the bowl; NEVER put your hands near the knives or reach with your hand into the bowl.
 If necessary, use ice chips to reduce the mixture's temperature. DO NOT use big cubes, chunks of ice as **these can damage the knives' edges.**
 When the anti-noise bowl cover is raised while cutting at high speeds the knife speed automatically decreases to 1,000 rpm in order to reduce noise levels which might otherwise be harmful to the user. When the bowl cover is closed, the machine resumes the user-programmed speed. (IMG. 7)
 The knives and bowl turn simultaneously when the machine is powered on; it is impossible for one to function without the other.
7. Press the red STOP button (No. 13) to halt the machine completely; the knives and bowl will stop rotating. A safeguard prevents the knife lid from opening until the bowl and knives have stopped completely. IMPORTANT! The red mushroom-shaped button should ONLY be used to stop the machine in emergencies; it should NEVER be used to stop the machine under normal circumstances.
8. In order to open the knives lid, wait until the bowl and knives have stopped completely, then maintain pressed the LID UP button, the lid will be lifted automatically. When finished using the machine, shut it off completely by turning the main power switch to the OFF position.



Tips:

- The meat should be boned and pre-cut before being introduced into the bowl for chopping. Use only prime ingredients suitable for the intended application.
- Previously cut and reduce big frozen meat blocks to a reasonable size.
- When cutting or chopping, always start the machine at the lowest knife speed (1,000 rpm).
- When the bowl is heavily loaded, or the cutting process is just beginning (the meat pieces are still relatively large, ice chips have been introduced, etc.), we recommend a minimum knife speed of 3,000 rpm and the fast bowl speed.





IMG. 7: Anti-noise bowl cover sensor



IMG. 8: Motorized unloader arm



Important Warnings!

- NEVER REACH INTO THE BOWL WHILE THE CUTTER IS RUNNING. NEVER PUT YOUR HANDS UNDER THE STAINLESS STEEL KNIVES LID. AVOID ANY POSSIBILITY THAT YOUR HANDS, CLOTHING, JEWELRY OR OTHER ACCOUTREMENT MAY BECOME CAUGHT ON A MOVING PART OR DRAGGED UNDER THE BOWL COVER AND KNIVES LID.
- THIS MACHINE IS NOT DESIGNED FOR CONSTANT, UNINTERRUPTED USE, BUT RATHER TO RUN INTERMITTENTLY TO ALLOW FOR DISSIPATION OF THE HEAT GENERATED DURING USE; THE AMOUNT OF HEAT PRODUCED WILL DEPEND ON THE CONSISTENCY OF THE MIXTURE.



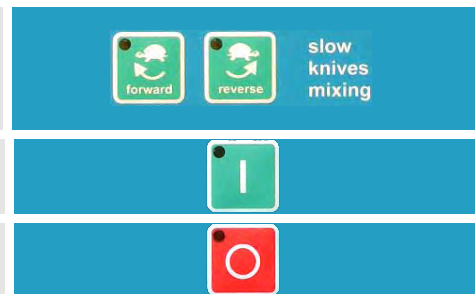
Important

The temperature display measures only the critical knives rotation area to control that with the high rubbing from the same the fat does not turn into oil. Temperature may vary a few degrees with the average temperature of the mixture. Meat machinery does not require permanent monitoring of temperature since the professional user controls temperature processes. However, if desired, a second bowl thermometer can be installed/used.

6.1 Slow Speed Mixing

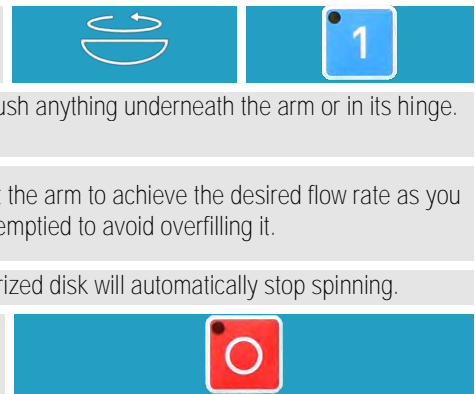
To use the slow mixing function proceed as follows:

1. While the machine is completely stopped, press either the FORWARD or REVERSE MIXING buttons located in the middle of the control panel depending on which direction (clockwise or counterclockwise) you want the cutting head to rotate. Each mixing button changes the turning direction of the knives.
2. Press the START button; the knives will start rotating slowly (approximately 100 rpm).
3. To stop the mixing function, press the red STOP button.



6.2 Motorized Unloader Arm Option

1. Before using the motorized unloader arm (IMG. 8) to empty the bowl, open the plastic anti-noise cover and have ready a suitable receptacle in which to catch the dough from the extracting pan outlet.
2. Set the desired knife mixing speed as per the instructions above and select the slow bowl speed, button No. 10.
3. Lower the unloader arm by pulling down on its front handle, taking care not to crush anything underneath the arm or in its hinge. The motorized disk will automatically start spinning.
4. Grasp the arm firmly as you lower the spinning disk slowly into the dough. Adjust the arm to achieve the desired flow rate as you empty the bowl. Periodically check the receptacle into which the dough is being emptied to avoid overfilling it.
5. Raise the unloader arm to its vertical position to stop extracting dough; the motorized disk will automatically stop spinning.
6. Press the STOP button to turn off the machine.



7. CLEANING

The machine should be cleaned daily, both before and after use. Since all its components are easily accessible, the TALSA cutter is easy to clean with warm water and a mild detergent. Never use bleach or any abrasive cleaners which might damage the stainless steel or other materials.

After every operating session, clean carefully the knife-head assembly, the knife shaft and bushing gasket, the bowl, the safety guard, the interior part of the knife cover and the plastic lid, the hinge of the lid and if necessary the lid holding screws with a brush.

The extracting pan can be dismantled for easier cleaning by loosening the two knobs fastening it to the bowl protector and pulling the pan up (IMG. 9).

ALWAYS use appropriate protection (latex gloves, plastic apron, etc.) when manually cleaning the machine.



IMG. 9 : Extracting pan

Important Warnings!

- ALWAYS disconnect the cutter from the power source before cleaning. To **do this, turn off the machine's main power switch** and deactivate the auxiliary fuse-board switch; we strongly recommend that you also disconnect the machine from the electrical outlet if possible.
- USE EXTREME CARE when handling the knife assembly. Be careful that you do not cut yourself or drop it on your feet or on the floor.
- DO NOT place your hands near the cutting edges of the knives without wearing adequate protection such as gloves made of metal mesh or other cut-resistant material.
- NEVER use streams of pressurized water to clean the cutter; avoid getting water into the machine's interior, especially through or around any electrical components.



Very Important!

- THE CUTTING HEAD ASSEMBLY MUST BE REMOVED IN ONE PIECE (fig. 5) AND SHOULD BE CLEANED THOROUGHLY UNDER RUNNING WATER AFTER EVERY OPERATING SESSION. THE KNIFE BUSHING GASKET AND SURROUNDING AREA MUST ALSO BE THOROUGHLY CLEANED AND GREASED.
- It is extremely important to keep clean the surfaces supporting the knives and separating rings. A buildup of food residue on these surfaces creates stress points that may result in micro fissures that can damage or break knives.
- DO NOT wash the knives in water hotter than 60°C or colder than 10°C. DO NOT wash the knives immediately after using the machine since abrupt temperature changes could result in internal micro fissures or deformations.

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 combined with a disinfectant	TOPAX 68	Contains corrosion inhibitors. Use appropriate precautions and safety gear. Rinse thoroughly.
Disinfectant based on quaternary ammonium salts	TOPAX 91	Use appropriate precautions and safety gear. Rinse thoroughly.

ALWAYS **follow the manufacturer's** instructions carefully when using these or any other products.

7.1 General Recommendations for Manual Cleaning

Steps	Products	Tools	Observations
Superficial cleaning		Spatula	Remove large pieces of residue, dismantling smaller parts if necessary.
Extensive cleaning	Mild detergent	Brush, soaking tub	Let the product work approximately 15 minutes
Rinsing	Warm water	Sponge, tub	Warm water 40/50°C (100/120° F).
Inspection			Visually examine all accessible parts, especially vital components and those subject to stress and wear.
Disinfecting	Disinfectants	Sponge, cloth	Perform after completing all other cleaning operations.
Rinsing	Drinking water	Sponge, tub	ALWAYS rinse the machine thoroughly after using any kind of detergent or disinfectant.
Drying		Cloth	Be sure to thoroughly dry all cleaned components.
Maintenance	Lubricating oil	Cloth	External machine parts.

7.2 Recommended Intervals for Manual Cleaning

Interval	Cleaning area	Product	Tools	Observations
Daily	Bowl, safety guard, knife shaft, underside of knives lid, plastic bowl cover, knives and cutting head.	Mild detergent, warm water	Sponge, cloth	IMPORTANT: Remove the cutting head to facilitate cleaning. Clean lid hinge completely and, if necessary, clean lid holding screws with a brush
Every two weeks	Bowl support and surrounding area	Mild detergent, warm water	Sponge, cloth	

7.3 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 that remains 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.

8. MAINTENANCE



IMG. 10: Transmission belts

Apart from daily cleaning, the only maintenance the K80v/K120v cutters require is the changing of the transmission belts (IMG. 10) as follows:

Model	Belt Type	Number of Belts	Replacement Interval
K80v	BX-73	3 units	every 2,500 hours of operation
K120v		4 units	

If the electric cord becomes damaged, have it replaced immediately with a cord of identical specifications; your local distributor can supply you with one.

All electrical and mechanical repairs must be carried out by a qualified specialist with proper training for the work required. Before the qualified technician begins **any maintenance or repair work in the machine's interior**, be sure to have the technician open the knife lid to release the pressure on the pneumatic springs.

It is very important to monitor the blades for proper sharpness. Worn or damaged blades should be sharpened or replaced per the instructions in section 10, SHARPENING THE KNIVES.

9. DISMANTLING THE CUTTING HEAD



Important Warning! NEVER TOUCH THE KNIVES' EDGES WITHOUT HAND PROTECTION. ALWAYS USE GLOVES MADE OF METAL MESH OR OTHER CUT RESISTANT MATERIAL.



Please Note: The cutting head dismantling instructions refer to illustrations that may be found in the DRAWINGS section at the beginning of this manual.

9.1 Removing The Entire Cutting Head Assembly

To remove the cutting head in one piece for replacement or cleaning while keeping the current adjustment of the knives, proceed as follows:

1. Turn the MAIN POWER SWITCH to the OFF position; for added safety, we strongly recommend that you turn off the isolating switch in the main fuse board or unplug the machine from the electrical outlet.
2. With the wrenches provided, unscrew the cap nut at the end of the knife shaft in a CLOCKWISE direction (Fig. 4 - Step 1).
3. Slide the entire assembly away from the shaft until it separates completely from the shaft (Fig. 5). If necessary, tap the base of the knife support several times with a plastic mallet to loosen it; NEVER hit the knives directly with any instrument or tool.
4. To reassemble the cutting head, repeat the dismantling operations in reverse order, taking into account the assembly recommendations listed below.

9.2 Dismantling The Knives Separately

In order to remove the knives while the cutting head assembly remains attached to the shaft, proceed as follows:

1. Turn the MAIN POWER SWITCH to the OFF position; for added safety, we strongly recommend that you turn off the isolating switch in the main fuse board or unplug the machine from the electrical outlet.
2. With the wrenches provided, unscrew the cap nut at the end of the knife shaft in a CLOCKWISE direction (Fig. 4).
3. With the same wrenches, but using the two ends of the same width, unscrew (also in a CLOCKWISE direction) and remove the knife fixing nut ring.
4. Remove the knives and the compensating rings separately, remembering to make a note of their proper order and position (Fig. 2).
5. To reassemble the cutting head, repeat the dismantling operations in reverse order, taking into account the assembly recommendations listed below.

Assembly Recommendations:

- The knives are equipped with a flange which functions as a knife stop. During installation, this flange should stay in contact with the knife support.
- Adjust each knife so that there is a 2 to 3 mm clearance between its edge and the bowl (Fig. 3). To adjust a knife, carefully file the stop flange (located in the hexagonal hole at the knife's shaft) and use a gauge made of plastic, or some other pliant material, to verify that the gap between knife edge and bowl is as specified.
- Do not completely tighten the fixing nut for the knife grouping until you've confirmed that the knives do not make contact with either the bowl or lid. To check this, turn the cutting head using bar made of pliant plastic material.

Important Warning!

For safety reasons, do not adjust the clearance between the knives edges and bowl to less than 2 mm since under certain operating conditions strong vibrations could cause one or more knives to make contact with the bowl.

10. SHARPENING THE KNIVES



Warning!

FOR BEST PERFORMANCE AND TO AVOID DAMAGING THE CUTTER, YOU MUST KEEP THE EDGES OF THE BLADES IN EXCELLENT CONDITION. USE OF THE CUTTER WITH BLADES THAT ARE IN POOR CONDITION COULD RESULT IN UNWANTED VIBRATIONS, HARM THE MACHINE AND MAY VOID THE WARRANTY.

The knives should be sharpened by a qualified professional when the cutting/chopping quality has noticeably diminished; the length and weight of each knife in a given group or head must be kept identical after sharpening.

Before sharpening the knives, consider whether the ensuing reduction of the cutting edge will be substantial enough to warrant the installation of completely new knives. Ideally the knife-edge should not be reduced by more than 1 cm from its original size.

Before reinstalling knives after they've been sharpened, it may be necessary to carefully file their stop flanges (located in the hexagonal hole of the knife's shaft (Fig. 3), to compensate for any reduction of their edges.

We recommend that you thoroughly clean and dry each knife after sharpening. Use only products with anti-corrosive properties to clean the knife surfaces.

ALWAYS use adequate safety precautions and protective gear when adjusting or moving the knives. We strongly recommend that you always store and transport the knives in their packaging; not only will this protect you from potential injury, but it will protect the knives from accidental knocks and scrapes that could impair the cutting edge.

There is an aluminum disk with a counterweight on the blade shaft pulley. This disk serves to balance the cutting head. It is important to always check that the machine is balanced after sharpening the knives. If it is not balanced, adjust the counterweight using washers. (IMG. 11)

Important:

- The knives should only be sharpened by an expert skilled in the sharpening of tempered knives.
- To keep the cutting head as balanced as possible, the blades must be installed in pairs of the same weight positioned at 180 ° to each other.



IMG. 11: Balancing disc

11. TROUBLESHOOTING GUIDE

Talsa cutters 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
Machine does not power on.	Machine is not connected to the power source.	Plug the machine to the electrical outlet.
	The MAIN POWER SWITCH is in the 0-Off position.	Turn the MAIN POWER SWITCH to the I-On position.
	There is no voltage in one or more phases.	Have a qualified electrician check the fuses, plugs and switches.
Machine is connected to power source but knives do not turn.	The stainless steel knives lid is not closed.	Close the stainless steel knives lid.
	The red mushroom-shaped EMERGENCY STOP button is engaged (pressed down).	Disengage the EMERGENCY STOP button by turning it slightly to the right.
	One of the thermal relays has tripped.	Let the machine cool down for a few minutes, then switch it back on.
Bowl turns in wrong direction.	The phases are reversed.	Switch two of the three phases in the power cord plug.
Knives speed does not exceed 1,000 rpm.	The plastic anti-noise lid is open.	Close the plastic lid and press the second knife speed (fast) button.
The knives lid will not open.	The plastic lid is closed.	Open the plastic lid and press the LID UP button on the control panel.



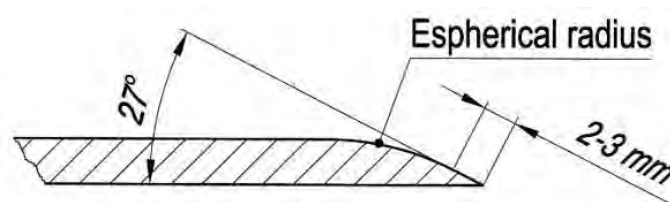
CUTTER KNIVES VERY IMPORTANT



REGROUNDING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR ALL GWST BRAND CUTTER KNIVES

The cutter knife is a precision tool and the essence of every cutter, its maintenance and correct treatment is essential in order to obtain the desired result with regard to the processed food, better machine operation, longer bearing life, noise and vibration reduction, etc. Therefore, please pay attention to the following points:

1. Have cutter knives reground by skilled personnel only.
2. Re-grind cutter knives only from the cambered side with a water-cooled whetstone so that original angle of normal 27 degree is maintained (see sketch).
3. During the re-grinding check that weight and shape of cutter knife's sets is identical. The deviation in the weight of the cutter knives should be not more than 5 grams.
4. Following the re-grind, the ground surfaces should be finally ground lengthwise with endless sanding belts of at least 3 to 3,5 m length to avoid hairline cracks: First with a grain size of 150 then with a grain size of 240.
5. Polish the cutting edges to high-gloss with a polishing brush (sisal cord brush) and the aid of polishing paste until they are free of grooves.
6. During all re-grinding work the cutter knives should at no point be heated too much, otherwise you could get too much stress in material or cracks, which will give later on a breaking of knives. Too much heat you can see by a yellow-brown to blue temperature colour. This colour, for example the yellow-brown one, is showing that the cutting edge was heated to about 200°C so that at the grinding point at the time of grinding must have been a much higher temperature.
7. Deburr and clean cutter knives with a whetstone. Then make a crack examination.
8. Also important is the cleaning of the tightening area, otherwise you will get here pitting corrosions, which could give later on in the area of vibration a breaking. Also it is possible that there is coming a chloride-pitting by salt- or water-residues out. Further, also compressive influences based on sausage's out can give micro-cracks. When re-grinding knives the cleaning of the whole knife should be self-evident.
9. The wearing-limit of a cutter knife depends on the kind of working at the cutter and the condition of the digested material.
10. We recommend working with 2 sets of knives; one set installed on the machine and another perfectly sharpened set for changeover when regrounding the first set.



TALSA recommends to use professional grinding machines from Knecht (Germany): www.knecht.eu

FRANÇAIS



Talsabell S.A.U.

www.talsanet.com

EORI : ESA46428025

Les produits Talsa sont conçus et fabriqués selon les plus hauts standards européens. Une installation, un entretien et une utilisation corrects 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

CUTTERS K80v/K120v

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. Mode D'Emploi
 - 6.1 Vitesse Lente Mélange
 - 6.2 Bras Motorisé Extraction Chair, Optionnel
7. Nettoyage
 - 7.1 Conseils Généraux de Nettoyage
 - 7.2 Plan De Nettoyage Recommandé
 - 7.3 **Soin De L'Acier Inoxydable**
8. Entretien
9. Démontage De La Tête Des Couteaux
 - 9.1 Démontage En Bloc De La Tête Des Couteaux
 - 9.2 Démontage Des Couteaux Séparément
10. Affûtage 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 !

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. AVANT LA MISE EN MARCHÉ, IL EST INDISPENSABLE DE LIRE ATTENTIVEMENT ET DE BIEN COMPRENDRE CETTE NOTICE **D'INSTALLATION ET D'UTILISATION. CETTE NOTICE DOIT ÊTRE CONSERVÉE POUR DE FUTURES CONSULTATIONS ET DOIT ÊTRE REMISE À CHAQUE NOUVEL UTILISATEUR DE LA MACHINE ET À CHAQUE MEMBRE DU PERSONNEL D'ENTRETIEN.**

CETTE MACHINE A ÉTÉ CONÇUE POUR LA TRANSFORMATION DES 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.

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 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.

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.

NE JAMAIS MODIFIER OU MANIPULER LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES ET/OU ÉLECTRIQUES INSTALLÉS SUR LA MACHINE.

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 essayer 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.**

Utilisez TOUJOURS 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 rendrait nulle la garantie Talsa, de plus cela pourrait entraîner des blessures personnelles et/ou des dommages à la machine.**

1.2 Risques d'Utilisation !

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

NE JAMAIS METTRE VOS MAINS OU D'AUTRES OBJETS SOUS LE COUVERCLE DES COUTEAUX PENDANT QUE LA MACHINE EST EN MARCHÉ ; IL Y A DES COUTEAUX TRANCHANTS QUI TOURNENT SOUS CE COUVERCLE.

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 allumée.

Maintenez TOUJOURS les mains éloignées des pièces en mouvement.

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.

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

Si la machine ne fonctionne pas correctement, arrêtez-la IMMÉDIATEMENT et prévenez le superviseur.

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

Maintenez les enfants et les personnes non-autorisées à une distance de sécurité suffisante.

1.3 Risques Électriques !



L'INSTALLATION NE PEUT ÊTRE RÉALISÉE QUE 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 MAGNÉTOHERMIQUES, UNE NÉGLIGENCE A CE NIVEAU PEUT PROVOQUER UNE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

NE PAS manipuler les câbles électriques de la machine ou de ses composants **après qu'elle ait été installée.**

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

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 d'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 que vous avez placée en nous par l'acquisition d'un cutter TALSA. La machine que vous avez choisie offre d'excellents services et possibilités, résultat d'une technologie avancée appliquée à son design et à sa fabrication.

Cutters Talsa :

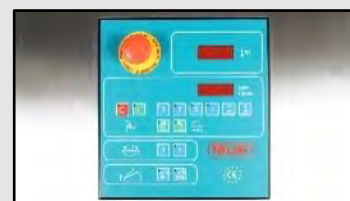
- ✓ Sont conformes aux normes européennes les plus exigeantes en matière de sécurité et d'hygiène.
- ✓ Possèdent de nombreuses caractéristiques qui démontrent ses grandes possibilités d'utilisation, aussi bien comme trancheuse universelle que comme machine à émulsionner pour produire des chairs fines et délicates.
- ✓ Peuvent hacher et pétrir (mélange dans les deux sens) à la perfection n'importe quel type de viande pour la charcuterie / boucherie (saucisses, francfort, pâtés, etc.) ou de cuisine industrielle (oignons, pommes de terre, carottes, laitues, etc.). La présentation du produit est parfaite **car la chair n'est ni pressée, ni écrasée, ni égouttée.**
- ✓ Incorporent un thermomètre digital qui contrôle en permanence la zone critique de rotation des couteaux (IMG. 1).
- ✓ Sont équipés de 2 moteurs auto-ventilés de haute puissance qui garantissent un travail parfait pendant des années **d'utilisation sans aucun problème**, quelle que soient la température ou la consistance des produits à traiter.
- ✓ Le variateur électronique permet une large gamme de vitesses de coupe comprise entre 1000 tpm et 4000 tpm.
- ✓ La machine dispose de 4 vitesses de coupe préprogrammées de 1000, 2000, 3000 et 4000 tpm pour un usage plus rapide et facile. La vitesse de mélange standard, de 100 tpm dans les deux sens, permet **d'obtenir un mélange encore plus homogène.**
- ✓ Le variateur électronique offre la protection idéale pour le moteur des couteaux en cas de surcharge, tandis que le moteur de la cuve est protégé par les relais thermiques garde-moteur.
- ✓ Offrent la possibilité changer indépendamment la vitesse des deux moteurs (cuve et couteaux), ce qui rationalise le processus indiqué pour chaque usager.
- ✓ La tête des couteaux (IMG. 2) peut être démontée en bloc pour son remplacement ou nettoyage. Avec le groupe de 6 couteaux, on peut obtenir des émulsions parfaites et homogènes et jusqu'à 24000 tranchages par minute. La consistance du produit varie en fonction du temps de travail.



IMG. 1 : Thermomètre digital



IMG. 2 : Tête des couteaux



IMG. 3 : Panneau de commande

- ✓ Ont un panneau de commande plan facile à nettoyer, avec boutons à membrane (IMG. 3) **ainsi qu'un** panneau électrique hermétique (IMG. 4).
- ✓ Sa fabrication en acier inoxydable et son design moderne et fonctionnel sans recoins facilitent énormément le travail de nettoyage. La cuve, aussi, est fabriquée entièrement en acier inoxydable fonte massif et est protégée par un pare-ventre frontal.
- ✓ La partie inférieure de la machine est **fermée afin d'éviter** l'entrée d'eau ou de saleté et repose sur 4 pieds anti-vibrations qui facilitent le nettoyage et le transport.
- ✓ Le couvercle des couteaux en acier inoxydable monte et descend de manière automatique, évitant tout effort, grâce à un dispositif électromécanique. En tant que mesure de sécurité, ledit couvercle ne peut **s'ouvrir avant l'arrêt complet de la rotation** des couteaux.
- ✓ Le couvercle antibruit de la cuve (IMG. 5), entièrement construit en une seule pièce de plastique transparent, permet le contact visuel avec le produit. Le couvercle est **pourvu d'un dispositif qui diminue** automatiquement la vitesse des couteaux à 1000 tpm lors de son ouverture afin d'éviter des bruits préjudiciables pour l'utilisateur. La machine reprend sa vitesse initiale une fois le couvercle refermé.
- Peuvent être livrés en option avec un bras déchargeur (IMG. 8), facilitant la vidange de la cuve.



IMG. 4 : Panneau électrique hermétique



IMG. 5 : Couvercle anti-bruit

3. DONNÉES TECHNIQUES		K80v	K120v
Capacité cuve		80 litres	120 litres
Capacité en viande approximative de la cuve		± 15 à 60 kg	± 20 à 90 kg
Puissance totale machine		24,5 kW (34 CV)	32,5 kW (44 CV)
Puissance moteur couteaux	380 / 400 volts	22 kW	30 kW
	208 / 230 volts		
Puissance moteur cuve		1,5 / 2,5 kW (2 / 3,4 CV)	
Puissance moteur bras déchargeur optionnel		0,55 kW (0,75 CV)	
Consommation totale	380 / 400 volts	44 Amp	59 Amp
	208 / 220 / 230 volts	78 Amp	100 Amp
Révolutions rotation couteaux, tpm		1000 à 4000 tpm	
Vitesse linéaire des couteaux, machines à 50 Hz / 60 Hz machines	1000 tpm	22 m/sec.	25 m/sec.
	2000 tpm	44 m/sec.	50 m/sec.
	3000 tpm	66 m/sec.	75 m/sec.
	4000 tpm	87 m/sec.	100 m/sec.
Révolution de la cuve	50 Hz	9 ou 18 tpm	
	60 Hz	11 ou 21 tpm	
Révolutions couteaux en mélange standard		100 tpm avant/arrière	
Révolutions bras déchargeur optionnel	50 Hz	130 tpm	
	60 Hz	155 tpm	
Dimensions de la machine (largeur x profondeur x hauteur)		154x118x128 cm	174x134x133 cm
Dimensions de l'emballage (largeur x profondeur x hauteur)		164x134x155 cm	196x154x158 cm
Poids net approximatif		1087 kg	1500 kg
Niveau maximum d'émission sonore, db (A) LEO à 1m		Jusqu'à 75 dB	
Température d'utilisation tolérable		+5 à +40°C	
Niveau d'humidité relative tolérable		20 à 90 %	

4. STOCKAGE, TRANSPORT ET LIVRAISON

La machine est livrée dans un cageot en bois. **Veillez recycler l'emballage.** Comme la machine et son emballage sont imposants, assurez-vous qu'il y ait assez de place permettant le stockage proprement dit et/ou le transport, surtout si vous allez stocker ou transporter plusieurs unités.

Retirez la machine de son emballage et inspectez-la soigneusement. 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.

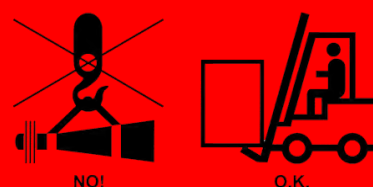
Si, une fois les contrôles effectués, **l'état de la machine est satisfaisant**, procédez à son placement dans un lieu de travail préalablement choisi avec le sol plan et nivelé. Compte tenu du poids considérable de la machine (voir les données techniques dans la table précédente), elle doit toujours être déplacée à l'aide d'un transpalette ou d'un chariot élévateur. Faites très attention quand vous faites glisser la fourche dans la partie inférieure de la machine.

Le contenu total de l'emballage est le suivant :

- Cutter Talsa avec tête complète de 6 couteaux déjà installée.
- 2 clés pour le montage/démontage des couteaux (une double et une simple).
- 4 anneaux de compensation pour pouvoir monter également une tête de 3 couteaux.
- Notice d'installation et utilisation.**
- Pour les pays de l'UE et adhérents au CEN : déclaration de conformité CE.

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 utiliser le support de l'axe des couteaux pour lever la machine car vous pourriez sérieusement l'endommager.



5. INSTALLATION

(Durée approximative : 60 minutes.)

1. Placez la machine sur une surface horizontale bien nivelée, en respectant autour d'elle une zone de passage d'au moins d'un mètre pour pouvoir procéder à son utilisation, nettoyage et entretien en toute sécurité. La machine doit être placée de telle sorte que sa fiche de connexion soit accessible. Le lieu de travail doit être libéré de tout obstacle, doit être suffisamment aéré et doit être pourvu d'un bon éclairage.
2. Vérifiez que les données électriques de la plaque de caractéristiques de la machine (voltage, fréquence, etc.) coïncident avec celles de votre réseau électrique. (Une tolérance de +/-10% en voltage et +/-2% en fréquence est acceptée). Le cutter K80v/K120v est une machine exclusivement triphasée à tension unique, sans possibilité de changement de voltage de ses moteurs.

Le câble d'alimentation aura normalement 5 fils (exceptionnellement 4) :

- 1 prise de terre (fil bicolore jaune-vert),
- phases (3 fils noirs ou 1 fil noir, 1 marron et 1 gris),
- 1 neutre (fil bleu) pour les machines 400/380V, pas pour les 220/208V.

Cette codification de couleurs peut varier en fonction des normes en vigueur dans le pays d'installation.

RAPPEL : Il est obligatoire d'utiliser une fiche électrique normalisée pour la connexion de la machine.

3. Avant de brancher la machine, à l'aide des clés fournies, assurez-vous que l'ensemble des couteaux soit correctement serré (fig. 4 dans la section Dessin au début de cette notice). Réalisez cette opération avec soin, car vous pourriez vous blesser en vous cognant accidentellement contre le support des couteaux ou contre les couteaux.
4. Branchez la machine au réseau électrique et actionnez l'interrupteur principal. Vérifiez que les indicateurs du panneau s'allument (thermomètre et compteur TPM) (IMG. 6). **Il est obligatoire d'utiliser une fiche électrique normalisée pour la connexion de la machine.**
5. Avec le couvercle principal ouvert, enfoncez le bouton-poussoir "coup de poing" d'arrêt d'urgence et faites tourner les couteaux à l'aide d'une tige en plastique

Avertissement !

- **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 électriques (garde moteur), qui devra s'ajuster aux spécifications techniques de la machine, indiquées au point 3 (DONNÉES TECHNIQUES).
- Les cutters Talsa K80v/K120v sont des machines de forte consommation électrique, rendant nécessaire l'installation d'un panneau électrique **auxiliaire équipé d'une protection magnétothermique et d'un différentiel.** Vérifiez chaque mois que le différentiel fonctionne correctement. Ceci peut être réalisé en appuyant le bouton de test court-circuit.
- **DANS LE CAS OU IL Y AURAIT 5 FILS, TOUJOURS BRANCHER LE FIL DE COULEUR BLEU EN TANT QUE NEUTRE, JAMAIS COMME PHASE.** Une connexion incorrecte pourrait provoquer de sérieux dommages au variateur électrique ainsi **qu'aux autres composants de la machine**

(suffisamment longue pour y arriver depuis une distance prudente) et assurez-vous que celles-ci ne frottent pas contre la cuve.

Vérifiez aussi que les couteaux ne touchent pas le couvercle en répétant les démarches antérieures mais avec le couvercle principal fermé.

6. TRÈS IMPORTANT !

Vérifiez le sens correct de rotation des couteaux et de la cuve :

- Débloquez le bouton-poussoir **coup de poing d'arrêt d'urgence en le tournant** doucement de quelques degrés sur la droite.
- Actionnez le bouton Marche (n° 14 sur le schéma du panneau de contrôle dans la section Dessins au début de cette notice). La machine commencera à fonctionner et la cuve commencera à tourner vers la gauche (le sens contraire des aiguilles d'une montre).

Si la cuve tourne vers la droite (sens des aiguilles d'une montre), arrêtez la machine immédiatement, débranchez-la et faites appel à un électricien qualifié pour permuter entre elles 2 des 3 phases de la fiche électrique.

- La machine est prête pour être utilisée.

Conseils :

Pour éviter des mises en marche accidentelles ou non programmées de la machine, il est possible de placer un cadenas sur l'interrupteur principal.



IMG. 6 : Interrupteur principal

6. MODE D'EMPLOI



Avertissement ! CETTE MACHINE A ÉTÉ CONÇUE EXCLUSIVEMENT POUR LA TRANSFORMATION DES VIANDES, TOUT USAGE QUI NE CORRESPONDRAIT PAS À CETTE FINALITÉ EST STRICTEMENT INTERDIT ET ANNULERAIT LA GARANTIE. TALSA DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES OCCASIONÉS PAR UN USAGE INAPPROPRIÉ DE LA MACHINE.



Important !

- Il n'est pas** recommandé de commencer à travailler avec de grands blocs de viande congelés. En effet, vous pourriez endommager le **fil des couteaux** ou **encore forcer les roulements de l'axe des couteaux**. Réduisez préalablement la taille de ces blocs en morceaux de taille raisonnable.
- Afin de ne pas endommager les membranes du panneau de commande, appuyez sur les boutons avec le bout des doigts, **JAMAIS** avec les ongles ou **avec d'autres objets pointus**.

- Avant sa première utilisation, procédez à un nettoyage soigneux de la machine en suivant les instructions décrites dans la section 7 de cette notice (Nettoyage).

- Fermez successivement les deux couvercles (en acier en appuyant sur le bouton LID DOWN et en plastique). Faites attention à ne pas vous coincer la main lors de la fermeture.

- Débloquez le bouton-poussoir "**coup de poing**" d'ARRÊT d'URGENCE (n° 1 sur le schéma du panneau de contrôle) en le tournant doucement de quelques degrés vers la droite.

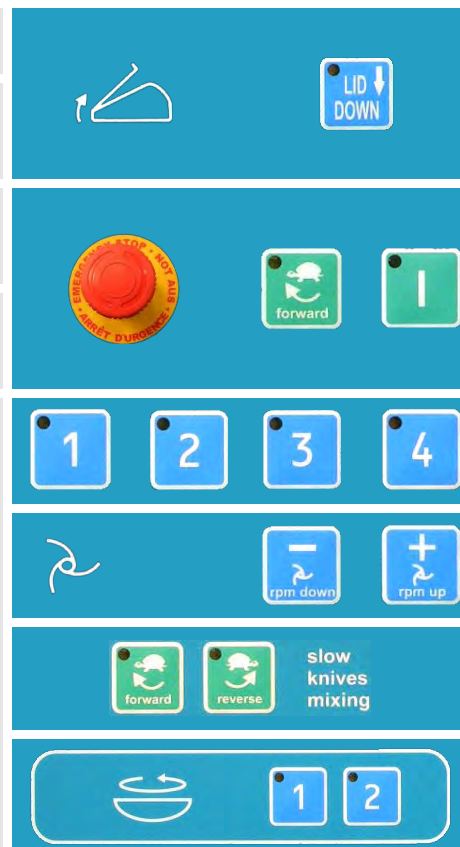
- Sélectionnez le bouton de mélange dans le **sens des aiguilles d'une montre** (n° 8 sur le schéma du panneau de contrôle) et ensuite appuyez sur le bouton de mise en marche (n° 14). Les couteaux et la cuve commenceront à tourner.

- Une fois la machine en marche, vous pouvez sélectionner la vitesse désirée pour les couteaux et pour la cuve.

Les couteaux disposent d'une large gamme de vitesses comprise entre 100 tpm (vitesse prévue pour le mélange) et 4000 tpm, Pour un usage plus aisé et rapide, le panneau de commande dispose de 4 boutons (n° 4) numérotés de 1 à 4 avec des vitesses de coupe préprogrammées de 1000, 2000, 3000 et 4000 tpm, respectivement. La vitesse peut être facilement augmentée ou diminuée de 100 en 100 tpm en utilisant les boutons RPM UP et RPM DOWN (n° 5 et n° 6).

Il existe deux boutons-poussoirs (n° 7 et n° 8) qui servent à sélectionner la vitesse de mélange de 100 tpm dans les deux sens (selon les instructions décrites à la section 6.1).

Le panneau de commande permet également de sélectionner la vitesse de rotation rapide ou lente de la cuve (n° 9 et n° 10).



6. Introduisez le produit pré-coupé dans la cuve. Ne surchargez pas la cuve, la viande ne doit pas dépasser son bord. Ne placez pas les récipients sur la cuve ou sur le pare-ventre car cela pourrait provoquer des accidents et/ou des dommages mécaniques. Faites très attention quand vous remplissez ou videz la cuve ; **n'approchez** jamais les mains des couteaux et **n'introduisez** jamais votre bras sous le couvercle.

Si nécessaire, utilisez de la glace pilée pour réduire la température de la chair. N'utilisez pas des blocs de glace qui pourraient endommager le tranchant des couteaux.

Le couvercle antibruit est pourvu d'un dispositif (IMG. 7) qui diminue automatiquement la vitesse des couteaux à 1000 tpm (sauf avec le mélangeur) lorsqu'il est ouvert afin d'éviter des bruits préjudiciables pour l'utilisateur. A la fermeture du couvercle, la vitesse initiale est reprise automatiquement.

Il n'est pas possible que les couteaux et la cuve tournent de façon indépendante (rotation synchronisée).

7. Pour arrêter complètement la machine, appuyez sur le bouton-poussoir rouge d'arrêt (n° 13) et les couteaux et la cuve arrêteront de tourner. Le couvercle des couteaux dispose d'un système de sécurité qui empêche son ouverture jusqu'à l'arrêt total des couteaux. **IMPORTANT !** Le bouton-poussoir rouge "**coup de poing**" d'arrêt d'urgence doit uniquement être utilisé comme arrêt d'urgence, **JAMAIS en tant que commande d'arrêt normale de la machine.**

8. Pour ouvrir le couvercle des couteaux, attendre que la cuve et les couteaux s'arrêtent complètement, alors enfoncer le bouton-poussoir LID UP et le couvercle commencera à s'ouvrir automatiquement. Quand vous avez fini d'utiliser la machine, déconnectez-la complètement en mettant l'INTERRUPTEUR PRINCIPAL dans la position 0-stop.

Conseils :

- La viande doit être désossée et pré-coupée avant d'être introduite dans la cuve pour être hachée. Utilisez seulement des matières premières destinées à cet effet.
- Réduire les grands blocs de viande congelés à des morceaux de taille raisonnable.
- Quand vous commencez à hacher, il est recommandé de démarrer la machine en première vitesse (1000 tpm, bouton 1 des boutons-poussoirs n° 4).
- Lorsque la cuve est très pleine, ou lorsque le processus de coupe commence (gros morceaux de viande, glace pilée introduite, etc.), nous recommandons **d'utiliser au** minimum la vitesse de coupe de 3000 tpm ainsi que la vitesse rapide de la cuve.



IMG. 7 : Senseur couvercle anti-bruit



IMG. 8 : Bras déchargeur motorisé



Avertissements Importants !

- **NE JAMAIS ACCÉDER À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE PENDANT QUE LE CUTTER EST EN MARCHÉ. NE JAMAIS METTRE LES MAINS SOUS LE COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE DES COUTEAUX. ASSUREZ-VOUS À CE QUE TOUT CE QUI EST SUSCEPTIBLE D'ÊTRE ENTRAÎNÉ PAR LES PIÈCES EN MOUVEMENT (MAINS, VÊTEMENTS, COLLIERS,...) SOIT HORS D'ATTEINTE DE LA MACHINE.**
- 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.



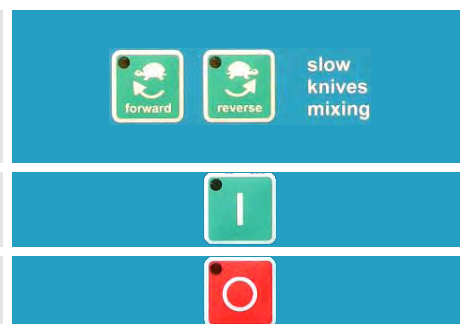
Important

L'écran température indique seulement la température de la zone critique de rotation des couteaux pour contrôler que suite à l'intense frottement de ceux-ci la graisse ne se convertisse pas en huile. Cette mesure peut varier de quelques degrés avec la température moyenne de la chair. Les machines de boucherie n'ont pas besoin de surveillance permanente de la température vu que l'utilisateur professionnel contrôle les températures des processus. Néanmoins, s'il le désire, l'utilisateur peut installer/utiliser un deuxième thermomètre pour la cuve.

6.1 Vitesse Lente Mélange

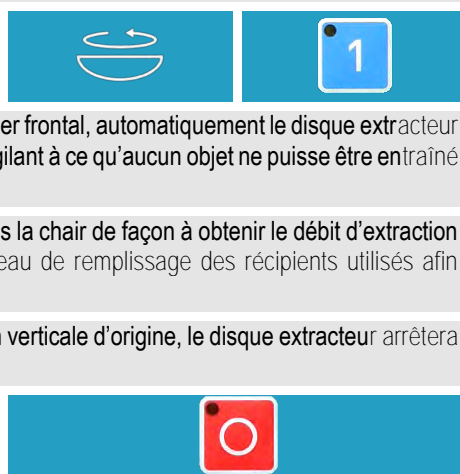
Pour utiliser de la vitesse lente de mélange, veuillez procéder comme suit :

1. Avec la machine entièrement à l'arrêt, appuyez sur l'un des deux boutons de mélange FORWARD ou REVERSE situés dans la partie centrale du panneau de commande. Vous appuierez sur l'un ou sur l'autre en fonction du sens de mélange désiré. Chacun de ces deux boutons change le sens de rotation des couteaux
2. Appuyer sur le bouton de mise en marche et les couteaux commenceront à tourner lentement (approximativement à 100 tpm).
3. Pour arrêter la fonction de mélange, poussez le bouton-poussoir rouge d'arrêt.



6.2 Option Bras Déchargeur Motorisé

1. Pour procéder à l'extraction de la chair à l'aide du bras extracteur motorisé (IMG. 8), ouvrez tout d'abord le couvercle en plastique anti-bruit et préparez les récipients appropriés dans lesquels vous verserez le produit à la sortie du plateau d'extraction.
2. Ayez le cutter en marche sur la vitesse de mélange des couteaux désirée et sélectionnez la vitesse lente de la cuve, bouton-poussoir n°10.
3. Faites descendre le bras déchargeur en le poussant vers le bas à l'aide de son levier frontal, automatiquement le disque extracteur commencera à tourner. En abaissant le bras extracteur, soyez particulièrement vigilant à ce qu'aucun objet ne puisse être entraîné par le disque ou encore être pincé par sa charnière.
4. En tenant bien le bras déchargeur, enfoncez alors progressivement le disque dans la chair de façon à obtenir le débit d'extraction le plus approprié. En extrayant la chair, veuillez contrôler constamment le niveau de remplissage des récipients utilisés afin d'éviter tout possible débordement.
5. Pour arrêter le processus, il suffit de remonter le bras déchargeur dans sa position verticale d'origine, le disque extracteur arrêtera d'extraire la chair et s'immobilisera immédiatement.
6. Appuyez le bouton STOP pour éteindre la machine.



7. 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 cutter TALSA est facile à nettoyer avec de l'eau tiède et un produit détergent doux. Ne jamais utiliser de l'eau de javel ou des produits abrasifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable ou d'autres matériaux.

Après chaque session de travail, il faut nettoyer soigneusement la tête des couteaux, l'axe des couteaux et ses joints, la cuve, le pare-ventre, la partie intérieure du couvercle des couteaux et du couvercle en plastique, la charnière du couvercle et si c'est nécessaire ses vis de fixation à l'aide d'une brosse.

Pour un nettoyage optimal, le plateau d'extraction peut être démonté facilement en dévissant les 2 poignées situées dans sa partie inférieure et en le tirant vers le haut (IMG. 9).

Pour procéder au nettoyage manuel, utilisez TOUJOURS les protections adéquates (gants en latex, tablier en plastique, etc.).



IMG. 9 : Plateau d'extraction

Avertissements Importants !

- Déconnectez TOUJOURS la machine du réseau électrique avant de procéder à son nettoyage. Déconnectez-la non seulement à l'aide de l'interrupteur principal mais également en désactivant l'interrupteur du panneau électrique auxiliaire, de plus, débranchez la fiche électrique.
- SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT lors de la manipulation de la tête des couteaux, ne vous coupez pas et ne la laissez pas tomber sur vos pieds ou sur le sol.
- N'approchez PAS les mains du fil des couteaux sans utiliser les protections adéquates (gants de maille métallique renforcée).
- N'utilisez JAMAIS de jet d'eau à pression pour nettoyer le cutter, évitez également que de l'eau pénètre à l'intérieur de la machine, en particulier au travers de ses composants électriques et du panneau de commande.



Très important !

- LA TÊTE DES COUTEAUX DOIT ÊTRE DÉMONTÉE EN UNE PIÈCE (fig.5), APRÈS CHAQUE SESSION DE TRAVAIL, mettez-la sous un robinet pour un meilleur nettoyage. VOUS DEVREZ ÉGALEMENT NETTOYER ET ENGRAISSER AVEC BEAUCOUP DE SOIN LA ZONE DU JOINT.
- Il est très important de maintenir propre les surfaces de support des couteaux et/ou des anneaux séparateurs afin d'éviter que des restes de chair puissent s'accumuler et ainsi provoquer des microfissures qui pourraient entraîner la rupture du couteau.
- NE lavez PAS les couteaux avec de l'eau à plus de 60°C ni à moins de 10°C, évitez également de les nettoyer immédiatement après avoir utilisé la machine, car une différence importante de température pourrait entraîner des microfissures internes et/ou des déformations.

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.

7.1 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	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.

7.2 Plan De Nettoyage Recommandé

Périodicité	Zone	Produits	Ustensiles	Observations
Quotidienne	Cuve, pare-ventre, axe des couteaux, intérieur du couvercle des couteaux, couvercle en plastique et couteaux	Détergent doux, eau chaude	Éponge, chiffon	TRÈS IMPORTANT : démonter la tête des couteaux pour son nettoyage. Nettoyer à fond la charnière du couvercle et ses vis de fixation, si nécessaire avec une brosse.
Bimensuelle	Support de la cuve et alentour	Détergent doux, eau chaude	Éponge, chiffon	

7.3 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 adhérents 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.

8. ENTRETIEN



IMG. 10 : Courroies de transmission

Exception faite du nettoyage routinier, le seul entretien dont a besoin le cutter K80v/K120v est le changement de ses courroies de transmission (IMG. 10).

Modèle	Type courroie	Nombre de Courroies	Périodicité changement
K80v	BX-73	3 unités	chaque 2500 h de fonctionnement
K120v		4 unités	

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 local.

Toutes les réparations mécaniques ou électriques doivent être effectuées par un installateur autorisé et suffisamment qualifié pour le travail à effectuer.

Avant de réaliser n'importe quelle opération d'entretien à l'intérieur de la machine, il faudra faire attention lors de l'ouverture du couvercle des couteaux, afin d'éviter que les ressorts pneumatiques qui se trouvent sous pression ne soient à l'origine d'un accident.

Il est très important de vérifier l'état correct du fil des couteaux. S'ils sont usés ou abîmés, ils devront être affûtés ou changés, selon les instructions de la section 10 (affûtage des couteaux) de cette notice.

9. DÉMONTAGE DE LA TÊTE DES COUTEAUX



Avertissements Importants ! NE JAMAIS TOUCHER LE FIL DES COUTEAUX SANS UTILISER DES PROTECTIONS ADÉQUATES POUR LES MAINS. TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE MAILLE MÉTALLIQUE RENFORCÉE OU TOUT AUTRE PROTECTION FAITE D'UN MATÉRIEL RÉSISTANT AUX COUPURES.



Rappelez-vous : Les instructions pour démonter la tête des couteaux sont complétées par des illustrations qui se trouvent dans la section DESSIN au début de cette notice.

9.1 Démontage En Bloc De La Tête Des Couteaux

Pour procéder à son nettoyage ou à son remplacement, la tête de coupe peut être démontée en bloc en conservant ainsi l'ajustement de chaque couteau. Pour cela, suivez les démarches suivantes :

1. **Déconnectez la machine à l'aide de l'interrupteur principal, pour une plus grande sécurité**, mettez également l'interrupteur du panneau électrique auxiliaire sur OFF et débranchez la fiche électrique.
2. Avec les clés fournies, dévissez **DANS LE SENS HORLOGIQUE** l'écrou de l'extrémité de l'axe des couteaux. (Fig. 4 - Step 1).
3. **Faites glisser l'ensemble de la tête de coupe jusqu'à l'extraire de son axe** (Fig. 5). **Si c'est nécessaire, afin de la desserrer**, donnez quelques coups sur sa base, jamais sur les couteaux, avec une massette en plastique.
4. Pour remonter la tête des couteaux, répétez les opérations de démontage dans l'ordre inverse, en tenant compte des conseils de la section 9.2 ci-dessous.

9.2 Démontage Des Couteux Séparément

Pour démonter les couteaux séparément un à un avec la tête installée sur l'axe des couteaux, suivez les démarches suivantes :

1. **Déconnectez la machine à l'aide de l'interrupteur principal, pour une plus grande sécurité, mettez également l'interrupteur du panneau électrique auxiliaire sur OFF et débranchez la fiche électrique.**
2. Avec les clés fournies, dévissez **DANS LE SENS HORLOGIQUE** l'écrou de l'extrémité de l'axe des couteaux. (Fig. 4).
3. Avec les mêmes clés, mais en utilisant les deux faces de largeur identique, dévissez et enlevez, également dans le **SENS HORLOGIQUE** l'écrou-anneau de fixation des couteaux.
4. Retirez séparément les couteaux et les anneaux de compensation, en prenant note au préalable de leur ordre et position (Fig. 2).
5. Pour remonter à nouveau la tête des couteaux, répétez les opérations de démontage dans l'ordre inverse, en tenant en compte les recommandations suivantes.

Recommandations de montage :

- Les couteaux sont pourvus d'une nervure qui remplit la fonction de butoir, au moment du montage de la tête de coupe, cette pièce doit toujours être en contact avec le support des couteaux.
- Prévoir pour chaque couteau une séparation de 2 à 3 mm de la cuve (Fig. 3). Pour obtenir cette séparation, vous devrez limer la nervure située dans la zone **hexagonale au niveau de l'axe des couteaux**. Utilisez un témoin de matériel flexible, comme par exemple de matériel plastique, afin de vérifier que la distance entre le fil du couteau et la cuve est bien la distance souhaitée.
- **Ne serrez pas complètement l'écrou de fixation de l'ensemble des couteaux avant d'avoir vérifié que ceux-ci ne frottent pas contre la cuve ni contre le couvercle. Pour ce faire, veuillez faire tourner la tête des couteaux à l'aide d'une baguette flexible en plastique.**

Avertissement Important !

Pour des raisons de sécurité, ne jamais laisser une séparation de moins de 2 mm entre le fil des couteaux et la cuve. Vu que les hautes vibrations de certaines conditions de travail pourraient produire que les couteaux frottent contre la cuve.

10. AFFÛTAGE DES COUTEAUX



Avertissement !

IL EST INDISPENSABLE DE MAINTENIR LE FIL DES COUTEAUX EN PARFAIT ÉTAT, IL EN DÉPEND LE BON FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE ET PREVIENT LES PANNES. **L'UTILISATION DE LA MACHINE AVEC DES COUTEAUX EN MAUVAIS ÉTAT POURRAIT OCCASIONNER DES VIBRATIONS INDÉSIRABLES ET ENDOMMAGER LA MACHINE ; CE SERAIT UNE CAUSE D'ANNULATION DE LA GARANTIE.**

Si vous remarquez une baisse dans la qualité du hachage, il convient de procéder à **l'affûtage des couteaux par un bon professionnel**. Dans ce cas, il est impératif de maintenir identique la longueur et le poids de chacun des couteaux d'une même tête de coupe.

Avant de procéder à l'affûtage des couteaux, observez si la réduction de leurs dimensions est devenue si grande qu'il convient mieux d'en installer des nouveaux. En principe, le fil extérieur des couteaux ne doit pas être réduit de plus de 1 cm de sa taille d'origine.

Une fois les couteaux affûtés et avant de les installer sur le support de l'axe des couteaux, il sera nécessaire de limer la nervure-butoir située dans la zone hexagonale (fig. 3), afin de compenser la perte possible de longueur du couteau.

Nous vous recommandons de nettoyer et de sécher minutieusement les couteaux après de les avoir affûtés. Il est conseillé de nettoyer les surfaces des couteaux avec un produit anticorrosion.

Utilisez toujours des protections adéquates et des gants de protection lorsque vous ajustez ou manipulez les couteaux. Conservez et transportez toujours les couteaux dans leur emballage, non seulement pour vous **protéger d'éventuelles blessures**, mais aussi, pour préserver leur fil et pour les protéger de coups ou tout autre frottement accidentel.

Il y a un disque en aluminium avec un contrepoids sur la poulie de l'axe des couteaux. Ce disque permet d'équilibrer la tête des couteaux. Il est très important de vérifier, à chaque fois que l'on affûte les couteaux, que la machine soit équilibrée. Si ce n'est pas le cas, il faudra faire varier le contre poids en utilisant des rondelles (IMG. 11).

Important :

- **L'affûtage** des couteaux doit être effectué uniquement par un spécialiste en affûtage de couteaux en acier trempé.
- Pour maintenir la tête des couteaux la plus équilibrée possible, les paires de couteaux de même poids doivent être installés et positionnés à 180 ° **l'un de l'autre.**



IMG. 11 : Disque et contrepoids

11. DIAGNOSTIQUE ET SOLUTIONS DE PROBLÈMES

Les cutters 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	Solutions
La machine ne fonctionne pas.	La machine est débranchée.	Branchez-la.
	L'interrupteur principal est en position O-STOP.	Actionnez-le dans la position I-On.
	Manque de tension dans une ou plusieurs phases.	Vérifiez les fusibles, la fiche électrique et les interrupteurs.
La machine est branchée mais les couteaux ne tournent pas.	Le couvercle principal en acier est ouvert.	Fermez-le.
	Le bouton-poussoir " coup de poing " d'arrêt d'urgence est enfoncé.	Débloquez-le.
	Un des relais thermiques a sauté.	Laissez la machine se refroidir pendant quelques minutes et connectez-la de nouveau.
La cuve tourne dans le sens contraire au sens correct.	Phases à l'envers.	Permutez entre elles 2 des 3 phases de la fiche.
La vitesse des couteaux ne dépasse pas 1000 tpm.	Le couvercle antibruit est ouvert.	Fermez-le et augmentez la vitesse à l'aide des boutons-poussoirs.
Le couvercle principal ne monte pas.	Le couvercle anti-bruit en plastique est fermé.	Ouvrez le couvercle anti-bruit et appuyez sur le bouton LID UP du panneau de commande (ouverture du couvercle principal).



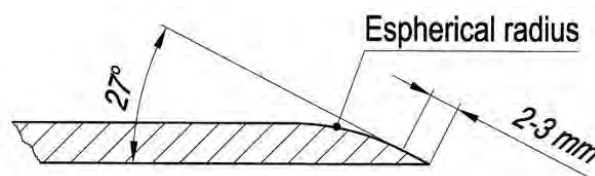
COUTEAUX CUTTER
TRÈS IMPORTANT



INSTRUCTIONS D’AFFÛTAGE ET D’ENTRETIEN POUR TOUS LES COUTEAUX CUTTER MARQUE GWST

Le couteau du cutter est l’âme de tout cutter et est devenu un instrument de coupe de précision qui exige un entretien et un affûtage adéquat afin d’obtenir de bons résultats quant à la chair travaillée, au fonctionnement de la machine, à la longévité des roulements mais également moins de nuisances sonores, moins de vibrations, etc. Pour cette raison veuillez respecter les points suivants :

1. L’affûtage des couteaux ne doit être réalisé que par un professionnel qualifié.
2. Affûter les couteaux de coupe seulement du côté bombé et faites-le avec une pierre à aiguiser refroidie à l’eau. Veuillez maintenir l’angle initial de 27 degrés (voir schéma).
3. Contrôler que le poids et la forme des couteaux d’une même tête de coupe soient identiques. La déviation en poids des couteaux d’un cutter ne doit pas être supérieure à 5 gr.
4. Ensuite, afin d’éviter les fissures, poncer les surfaces rectifiées dans le sens de la longueur sur des bandes de polissage de 3 à 3,5 m de longueur en utilisant d’abord une granulation de 150 ensuite de 240.
5. Polir le tranchant à l’aide d’une brosse de polissage (brosse en corde de sisal) et d’une pâte à polir jusqu’à ce que le couteau soit brillant et exempt de rayures.
6. Pendant l’affûtage, veillez à ce que les couteaux ne chauffent pas de trop, autrement il pourrait y avoir trop de tension dans les matériaux, des déformations ou encore des fissures ; ce qui provoquerait la rupture des couteaux. Un sur-échauffement se reconnaît à la couleur des couteaux. Cette couleur peut aller de jaune-brunâtre jusqu’à bleu. La couleur jaune-brunâtre indique que cette zone a été chauffée à 200°C.
7. Ébarber et nettoyer les couteaux à l’aide d’une pierre à aiguiser. Ensuite, il faut les examiner minutieusement et s’assurer qu’ils ne présentent aucune fissure.
8. Tout aussi important est le nettoyage et le séchage de la zone de serrage, dans le cas contraire il pourrait apparaître des points de corrosion et provoquer, sur les zones affectées par les vibrations, la rupture du couteau. Également, il est très important de bien nettoyer les restes de sel, eau ou tout autre résidu afin d’éviter la formation de trous dus aux chlorures. De plus, la pression exercée par la chair sur les couteaux peut provoquer des microfissures, donc il impératif de les vérifier périodiquement. À chaque utilisation, les couteaux doivent être parfaitement propres.
9. Les limites d’usure du couteau dépendent du type de travail à réaliser et de la consistance de la matière à travailler.
10. Nous vous recommandons d’avoir deux jeux de couteaux, un jeu installé sur la machine et l’autre en parfait état de coupe qui vous permettra d’alterner les couteaux entre deux affûtages.



TALSA vous recommande d’utiliser des machines d’affûtage professionnelles Knecht (Allemagne) : www.knecht.eu

DEUTSCH



Talsabell S.A.U.

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.

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG KUTTER K80v / K120v

Inhaltsverzeichnis

Abbildungen

- Explosionszeichnung
- Ersatzteilliste
- Wichtige 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. Gebrauchsanleitung
 - 6.1 Langsamer Mischgang
 - 6.2 Motorisierter Auswerferarm (Option)
7. Reinigung
 - 7.1 Allgemeine Reinigungsempfehlungen
 - 7.2 Empfohlene Reinigungsintervalle
 - 7.3 Edelstahlpflege
8. Wartung
9. Demontage des Messerkopfs
 - 9.1 Kompletter Messerkopf
 - 9.2 Demontage einzelner Messer aus dem Messerkopf
10. Schleifen 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

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 Fachhändler 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.

Niemals Hände oder Gegenstände unter den Kutterdeckel stecken während die Maschine in Betrieb ist, da sich die Messer mit hoher Geschwindigkeit drehen.

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, dass 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-Kutters entgegengebracht haben. Die von Ihnen gewählte Maschine bietet dank ihrer fortschrittlichen Technologie eine ausgezeichnete Leistung und umfangreiche Möglichkeiten.

TALSA Kutter:

- ✓ Entsprechen den anspruchsvollen europäischen Normen für Sicherheit und Hygiene.
- ✓ Besitzen viele Merkmale, die ihre umfassenden Einsatzmöglichkeiten sowohl als Universalschneider als auch als Emulgiermaschine für Feinkostpasteten unter Beweis stellen.
- ✓ Sie können jede Art von Fleischmasse (Wurstwaren, Würstchen, Bockwürstchen, Patés, etc.) oder Industrieküchenprodukte (Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren, Salate, etc.) perfekt zerkleinern und mischen (Mischgänge im und gegen den Uhrzeigersinn). Das Produkt präsentiert sich optimal, da die Masse nicht zerdrückt, gequetscht oder ausgewrungen wird.
- ✓ Die Temperatur der kritischen Bereich der Drehung der Messer wird ständig durch ein Digitalthermometer angezeigt. (Bild 1)
- ✓ Die zwei luftgekühlten Hochleistungsmotoren gewährleisten ein perfektes Arbeiten, unabhängig von der Temperatur oder der Konsistenz der Mischung.
- ✓ Die elektronische Regelung ermöglicht eine Einstellung der Schneidegeschwindigkeit von 1000 bis 4000 U/min.
- ✓ Es gibt 4 voreinstellbare Programme in 1000er Schritten zur schnellen und einfachen Bedienung. Der Standardmischgang, 100 U/min in beide Richtungen, ermöglicht ein sehr homogenes Mischergebnis.
- ✓ Der Messerkopf kann zum Auswechseln oder zur Reinigung komplett abgenommen werden (Bild 2). Mit dem 6er-Messerkopf kann man perfekte, homogene Emulsionen bei bis zu 24.000 Schnitte pro Minute erreichen. Die Konsistenz des Endproduktes hängt von der Dauer des Arbeitsvorganges ab.
- ✓ Der Kutter ist mit einer wasserdichten Bedientafel mit Membran-Drucktasten (Bild 3) und einem wasserdichten Schaltkasten (Bild 4) ausgerüstet. Dies vereinfacht die Reinigung.
- ✓ Die funktionale, moderne Edelstahlkonstruktion ohne Schmutzecken erleichtert in hohem Maße die Reinigung des Kutters. Die Kutterschüssel die vollständig aus massivem, rostfreiem Edelstahl hergestellt ist, wird an der Bedienerseite von einem Schürzenschutz umgeben.
- ✓ Der Kutter steht auf vier Antivibrationsfüßen, die sowohl die Reinigung, als auch den Transport vereinfachen.
- ✓ Der Kutterdeckel verfügt über eine Kraftunterstützung, sodass Öffnen und Schließen desselben ohne übermäßige Anstrengung möglich ist. Mittels einer elektromechanischen Vorrichtung kann die rostfreie Messerabdeckung automatisch und ohne Kraftanstrengung gehoben und gesenkt werden. Aus Sicherheitsgründen kann diese Messerabdeckung nicht geöffnet werden, solange die Messer nicht vollständig zum Stillstand gekommen sind.



Bild 1: Digitalthermometer



Bild 2: Messerkopf



Bild 3: Bedientafel



Bild 4: wasserdichter Schaltkasten

- ✓ Die Maschine ist mit einem Thermorelais zum Schutz des Kutterschüsselmotors ausgerüstet. Außerdem bietet der elektronische Geschwindigkeitsregler einen Schutz des Messermotors im Fall der Überladung.
- ✓ Die Möglichkeit beide Motoren unabhängig voneinander zu schalten, vereinfacht den Gebrauch für verschiedene Anwendungen.
- ✓ Der untere Teil der Maschine ist geschlossen, um das Eindringen von Wasser und Schmutz zu vermeiden.
- ✓ Der in einem Stück aus transparentem Kunststoff gefertigte Lärmschutzdeckel (Bild 5), ermöglicht die Beobachtung des Kuttervorgangs. Dieser Deckel ist mit einer Vorrichtung versehen, die automatisch die Messergeschwindigkeit auf 1000 U/min verringert, wenn er geöffnet wird, um hohe, möglicherweise für den Benutzer der Maschine gesundheitsgefährdende Geräuschpegel zu vermeiden. Nach dem Schließen erhöht die Maschine automatisch wieder auf die Ausgangsgeschwindigkeit.
- Die Modelle K80v und K120v können auf Wunsch auch mit einem Auswerferarm (Bild 8) geliefert werden, um das Entleeren der Schüssel zu erleichtern.



Bild 5: Lärmschutzdeckel

3. TECHNISCHE DATEN		K80v	K120v
Schüsselinhalt		80 Liter	120 Liter
Ungefäher Schüsselinhalt Fleisch, min./max.		± 15 - 60 kg	± 20 - 90 kg
Gesamtleistung der Maschine		24,5 kW (34 PS)	32,5 kW (44 PS)
Motorleistung Messer	380 / 400 Volt	22 kW (30 PS)	30 kW (41 PS)
	208 / 230 Volt		
Motorleistung Schüssel		1,5 / 2,5 kW (2 / 3,4 PS)	
Motorleistung optionaler Auswerferarm		0,55 kW (0,75 PS)	
Stromverbrauch	380 / 400 Volt	44 A	59 A
	208 / 220 / 230 Volt	78 A	100 A
Messerumdrehungen		1000 - 4000 U/min.	
Lineare Messergeschwindigkeit, m/sek. Maschinen mit 50 Hz / 60 Hz	1000 U/min.	22 m/sek.	25 m/sek.
	2000 U/min.	44 m/sek.	50 m/sek.
	3000 U/min.	66 m/sek.	75 m/sek.
	4000 U/min.	87 m/sek.	100 m/sek.
Schüsseldrehzahl	50 Hz	9 oder 18 U/min.	
	60 Hz	11 oder 21 U/min.	
Messerdrehzahl U/min. im Mischgang		100 U/min. links/rechts	
Drehzahl U/min der Auswerferscheibe des optionalen Auswerferarms	50 Hz	130 U/min.	
	60 Hz	155 U/min.	
Maschinenabmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)		154x118x128 cm	174x134x133 cm
Verpackungsmaße (Breite x Tiefe x Höhe)		164x134x155 cm	196x154x158 cm
Gewicht, ca.		1087 kg	1500 kg
Geräuschpegel dB(A) LEQ, Abstand 1m		bis zu 75 dB	
Betriebsumgebungstemperatur		+5 bis +40°C	
Betriebsumgebungsluftfeuchte		20 bis 90 %	

4. LAGERUNG, TRANSPORT UND LIEFERUNG

Die Maschine wird mit einer schützenden Holzverpackung geliefert, verwerten Sie diese bitte wieder. Wenn Sie mehr als eine Maschine lagern oder transportieren möchten, überprüfen Sie vorher, dass genügend freier Platz für ihre Lagerung vorhanden ist, da es sich um große Einheiten handelt.

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.

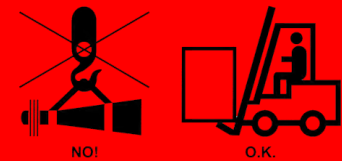
Wenn diese Kontrolle sachgemäß durchgeführt wurde und der Zustand der Maschine zufriedenstellend ist, können Sie mit der Aufstellung derselben, an einem der Arbeit entsprechenden, ebenen Ort beginnen. Aufgrund des Gewichtes der Maschine (siehe Technische Daten) muss sie entweder mit einem Hubwagen oder mit einem Gabelstapler transportiert werden, indem die Gabeln in den unteren Teil der Maschine eingeführt werden. Benutzen Sie nie die Messerwellenaufhängung zum Anheben der Maschine. Sie könnte dabei ernsthaft beschädigt werden.

Die Transportverpackung enthält folgende Elemente:

- TALSA-Kutter mit installiertem 6er-Messerkopf.
- 2 Schlüssel für die Montage/Demontage der Messer (ein doppelter und ein einfacher).
- Vier zusätzliche Ringe für den Betrieb mit 3 Messern.
- Betriebsanleitung
- CE-Konformitätserklärung bei Maschinen, die in EU- und CEN-Länder geliefert werden.

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.
- Benutzen Sie nie die Messerwellenaufhängung zum Anheben der Maschine. Sie könnte dabei ernsthaft beschädigt werden.



5. AUFSTELLUNG

(geschätzte Aufstellzeit: 60 min)

1. Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen, waagrechten Fläche auf. Halten Sie um die Maschine einen Abstand von einem Meter ein, damit die sichere, einwandfreie Bedienung, Reinigung und Wartung gewährleistet ist. Die Maschine muss so aufgestellt werden, dass der Stromstecker leicht zugänglich ist. Der Arbeitsplatz muss ausreichend belüftet und gut beleuchtet sein.
2. Überprüfen Sie, ob die elektrischen Daten auf dem Typenschild der Maschine (Spannung, Frequenz, etc.) mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen. Die Toleranzwerte liegen bei $\pm 10\%$ bezüglich Spannung und ± 2 bezüglich Frequenz. Der Kutter K80v/K120v ist eine ausschließlich dreiphasige Maschine mit einfacher Spannung. Die Motorspannung kann nicht geändert werden.
Das Hauptkabel der Maschine besteht aus 5 Adern (in Ausnahmefällen 4):
 - 1 Erdung (zweifarbige Ader, gelb-grün)
 - 3 Phasen (3 schwarze Adern bzw. jeweils eine schwarze, braune und graue)
 - 1 Neutral (blaue Ader) für Maschinen 400/380V, nicht für 220/208V.
 Dieser Farbkode kann in Einklang mit den geltenden Bestimmungen des Ziellandes variieren.
Die Verwendung eines für den Anschluss der Maschine genormten Stromsteckers ist vorgeschrieben.
3. Bevor die Maschine angeschlossen wird, vergewissern Sie sich mit Hilfe der mitgelieferten Schlüssel, dass der Messerkopf richtig angezogen ist (Abb. 4 der Zeichnungen zu Beginn dieser Anleitung). Gehen Sie mit größter Vorsicht vor, um Verletzungen durch den Messerkopf oder die Messer zu vermeiden.
4. Nachdem sichergestellt ist, dass der Elektroanschluß der Maschine mit Ihrer bauseitigen Stromzuleitung übereinstimmt, stecken Sie bitte den Stecker in die Steckdose, betätigen Sie den Hauptschalter (Bild 6) und vergewissern Sie sich, dass die Anzeigen im Bedienfeld (Thermometer und Umdrehungszähler) aufleuchten.

Warnung!

- Die Aufstellung sollte durch einen autorisierten Installateur gemäß den nationalen Bestimmungen bezüglich Elektroinstallationen erfolgen.
- Die Elektroinstallation des Aufstellungsorts sollte über eine Schutzvorrichtung gegen Überströme (Motorschutz) verfügen, die den technischen Daten (siehe Punkt 3) der jeweiligen Maschine entspricht.
- TALSA Kutter K80v/K120v sind Maschinen mit relativ hohem Stromverbrauch. Daher ist es notwendig, einen zusätzlichen Sicherungskasten installieren zu lassen, mit einem magnetothermischen bzw. einem Differenzialschalter. Überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit des Differenzialschalters einmal im Monat, indem Sie seinen Testknopf betätigen.
- Bei der Ausstattung mit 5 Adern, bitte die **blaue Ader IMMER als „Neutral“** und NIEMALS als Phase verwenden. Eine falsche Verwendung kann zu schwerwiegenden Schäden am elektronischen Regler und anderen Komponenten der Maschine führen.

5. Um sicherzustellen, dass die Messer weder die Schüssel noch den Deckel berühren, führen Sie bitte folgende Kontrollschritte aus:
 - a) Drücken Sie bei geöffnetem Deckel den roten Pilztaster „NOT AUS“.
 - b) Drehen Sie dann die Messer mit Hilfe eines ausreichend langen Plastikstabes (in sicherem Abstand zu den Klingen) und vergewissern Sie sich, dass die Messer nicht die Kutterschüssel berühren.
 - c) Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Messer mit Hilfe des Plastikstabes um zu kontrollieren, dass sie den Deckel nicht berühren.
6. **SEHR WICHTIG: überprüfen Sie die richtige Drehrichtung der Messer und der Kutterschüssel!**
 - a) Stellen Sie den Kontakt wieder her, indem Sie den roten Pilztaster leicht nach rechts drehen.
 - b) Drücken Sie den grünen „I“-Startknopf (Nr. 14 auf der Bedienfeld-Abbildung zu Beginn diese Anleitung).

Sollte sich die Kutterschüssel nach rechts drehen (im Uhrzeigersinn), schalten Sie die Maschine sofort ab und lassen durch einen qualifizierten Elektriker zwei der drei Phasen im Stecker untereinander austauschen.
7. Die Maschine ist nun betriebsbereit.

Tipp:

Der Hauptschalter kann mittels eines Schlosses abgeschlossen werden, um ein zufälliges oder unbefugtes Einschalten der Maschine zu verhindern. (Bild 6)



Bild 6: Hauptschalter

6. GEBRAUCHSANLEITUNG

**Warnung!**

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

**Wichtig!**

- Verarbeiten Sie keine großen, tiefgefrorenen Lebensmittelblöcke. Messer und Messerwellenlager der Maschine könnten beschädigt werden. Zerkleinern Sie bitte tiefgefrorene Blöcke zunächst in angemessene Stücke.
- Bitte benutzen Sie zum Betätigen der Drucktasten nur die Finger und niemals spitze oder scharfkantige Objekte, welche die Schutzfolie verletzen könnten!

1. Bevor Sie mit dem Kutter arbeiten, reinigen Sie ihn unbedingt gründlich wie im Abschnitt 7 (Reinigung) dieser Betriebsanleitung beschrieben.
2. **Schließen Sie nacheinander zunächst den Kutterdeckel, indem Sie die „LID DOWN“ Taste betätigen und dann den Lärmschutzdeckel.**
3. **Entriegeln Sie den roten Pilztaster („NOT AUS“)** (Nr. 1 auf der Bedienfeld-Abbildung), indem Sie ihn leicht nach rechts drehen.
4. **Betätigen Sie die „FORWARD“ Taste, die sich rechts auf der Schalttafel befindet** (Nr. 8) zum Starten des Mengens. Drücken Sie anschließend die grüne „I“-Start-Taste (Nr. 14). Die Messer sowie die Kutterschüssel beginnen sich zu drehen.
5. Einmal eingeschaltet, können Sie bei der Maschine sowohl die Messer- als auch die Kutterschüsselgeschwindigkeit nach Belieben wählen. Der Messermotor verfügt über einen Leistungsbereich von 100 bis 4000 U/min. Mit Hilfe der Tasten 1-4 (Nr. 4) können Sie die Messergeschwindigkeit in 100er Schritten von 1000 bis 4000 einstellen und mit **den Tasten „RPM UP“ und „RPM DOWN“** (Nr. 5 & 6) die Geschwindigkeit in 100er Schritten erhöhen bzw. senken. Desweiteren gibt es zwei Tasten (Nr. 7 & 8), mit deren Hilfe Sie die Drehrichtung der Messer im Mengprogramm bei 100 U/min. wählen können. (siehe auch Abschnitt 6.1) Mit Hilfe der Tasten Schüsselumdrehungstasten 1 & 2 (Nr. 9 & 10) lässt sich die Umdrehungsgeschwindigkeit der Kutterschüssel in 2 voreingestellten Geschwindigkeiten wählen.



1

2

3

4



slow knives mixing



6. Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Kutterschüssel. Überladen Sie die Schüssel dabei nicht: die Mischung darf höchstens bis zum Rand reichen. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kutterschüssel oder auf den Schürzenschutz, da sonst Unfälle oder mechanische Schäden auftreten können. Seien Sie beim Füllen oder Entleeren der Kutterschüssel äußerst vorsichtig. Bringen Sie nie die Finger in den Messerbereich und greifen Sie nie mit dem Arm in die Kutterschüssel.

Falls notwendig, benutzen Sie Flocken- oder Scherbeneis zur Reduzierung der Mischungstemperatur. Benutzen Sie niemals große Eisblöcke, da diese die Messer beschädigen könnten.

Die Lärmschutzabdeckung ist mit einer Vorrichtung (Bild 7) versehen, welche die Messergeschwindigkeit beim Öffnen der Abdeckung automatisch auf ein Maximum von 1000 U/min begrenzt, um die Lärmbelastung für den Anwender zu reduzieren. Nach dem Schließen geht die Maschine automatisch auf die vorher gewählte Geschwindigkeit zurück.

Die Messer und die Kutterschüssel können sich nicht unabhängig voneinander drehen (synchrone Drehung).

7. Zum Ausschalten der Maschine bitte die rote Stopp-Taste drücken: Messer und Kutterschüssel bleiben stehen. Die Messerabdeckung verfügt über eine Sicherung, welche das Öffnen bei noch laufenden Messern verhindert. Der rote **Pilztaster („NOT AUS“)** darf nur in Notfällen oder zur Freigabe der Messerwellenbremse benutzt werden – jedoch nicht für normales Ausschalten.

8. Um die Messerabdeckung zu öffnen, warten Sie bitte den vollständigen Stillstand **der Messer ab. Betätigen Sie dann die Taste „LID UP“ und die Abdeckung wird sich automatisch öffnen.** Nach dem Gebrauch schalten Sie den Kutter bitte am Hauptschalter **vollständig aus, indem Sie ihn auf die Position „0“ drehen.**

Tipp:

- Nach Entfernen der Knochen wird das entsprechend vorzerkleinerte Fleisch in die Kutterschüssel gegeben. Benutzen Sie nur Rohmaterialien, die zur Herstellung von Nahrungsmitteln bestimmt sind, jegliche sachfremde Nutzung unterliegt der Haftung des Benutzers.
- Zerkleinern Sie GEFRORENE Lebensmittel vor dem Kuttern in angemessene Stücke.
- Starten Sie die Maschine immer mit der niedrigen Geschwindigkeit.
- Wenn die Kutterschüssel sehr beladen ist oder die Maschine einen schwierigen Schneideprozess durchführen soll (Zugabe von Eis, große Fleischstücke), empfehlen wir Messergeschwindigkeiten bis max. 3000 U/min und die hohe Geschwindigkeitsstufe für die Kutterschüssel zu wählen.



Bild 7: Lärmschutzdeckel - Sensor



Bild 8: Motorisierter Auswerferarm



Wichtige Warnung!

- Greifen Sie niemals mit Händen oder Armen in die Kutterschüssel, solange der Kutter arbeitet. Greifen Sie niemals unter den Edelstahldeckel. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände, Kleidung oder irgendwelche Gegenstände nicht hängenbleiben, durch den Kutterdeckel eingeklemmt werden oder in die Kutterschüssel gezogen werden.
- Diese Maschine ist nicht für ununterbrochenen Dauerbetrieb entworfen. Sie soll vielmehr mit angemessenen Pausen arbeiten, damit Wärme, die sich je nach Konsistenz der Mischung im Gerät entwickelt, abgebaut werden kann.



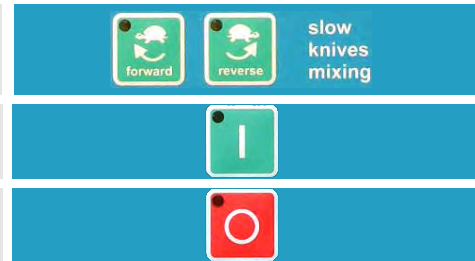
Wichtig!

Die Temperaturanzeige misst nur der kritischen Bereich der Drehung der Messer zur Prüfung ob mit der intensiven Reibung das Fett sich nicht in Öl ändert. Es könnte einige Grad mit der mittleren Temperatur der Masse variieren. Die Fleischereimaschinen erfordern keine permanente Temperaturüberwachung da der professioneller Anwender die Prozesstemperaturen steuert. Falls gewünscht, könnte ein zweites Thermometer an der Schüssel nachgerüstet werden.

6.1 Langsamer Mischgang

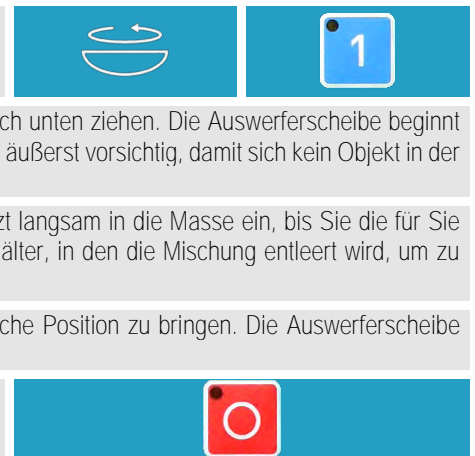
Um das Mengprogramm des Kutters zu nutzen, verfahren Sie bitte wie folgt:

1. Drücken Sie eine der zwei Tasten „FORWARD“ oder „REVERSE“ auf der Bedientafel um den Mischgang zu starten. Mit Hilfe der Tasten können Sie die Richtung des Mischganges (Drehrichtung der Messer) ändern.
2. Anschließend betätigen Sie die grüne Start-Taste „I“. Die Messer drehen sich langsam mit 100 U/min.
3. Zum Beenden des Mischvorgangs drücken Sie die rote Stopp-Taste „O“.



6.2 Motorisierter Auswerferarm (Option)

1. Um die Mischung mittels des motorisierten Auswerferarms (Bild 8) entnehmen zu können, muss zunächst der Lärmschutzdeckel geöffnet und der Behälter zur Aufnahme der Masse unterhalb des Leitblechs in Position gebracht werden.
2. Lassen Sie die Maschine mit Mischgeschwindigkeit laufen. Wählen Sie auch die erste/langsame Schlüsselgeschwindigkeit. (Taste Nr. 10 auf der Bedienfeld-Abbildung)
3. Bewegen Sie den Auswerferarm nach unten, indem Sie an seinem Handgriff nach unten ziehen. Die Auswerferscheibe beginnt dann automatisch zu drehen. Beim Herunterziehen des Auswerferarms seien Sie äußerst vorsichtig, damit sich kein Objekt in der Auswerferscheibe verfängt.
4. Halten Sie den Auswerferarm gut fest und führen Sie die Auswerferscheibe jetzt langsam in die Masse ein, bis Sie die für Sie optimale Entladegeschwindigkeit des Bräts erreichen. Beobachten Sie den Behälter, in den die Mischung entleert wird, um zu verhindern, dass er überläuft.
5. Zum Ausschalten genügt es, den Auswerferarm nach oben in seine ursprüngliche Position zu bringen. Die Auswerferscheibe hört dann automatisch auf zu drehen.
6. Zum Beenden die rote Stopp-Taste „O“ drücken.



7. REINIGUNG

Die Maschine muss täglich vor und nach ihrem Gebrauch gereinigt werden. Da TALSA-Kutter einen leichten Zugriff auf all ihre Bestandteile bieten, sind sie einfach mit lauwarmem Wasser und einem milden Waschmittel zu reinigen. Benutzen Sie nie aggressive, scharfe Reinigungsmittel oder grobe Scheuermittel, die den rostfreien Stahl und andere Materialien schädigen könnten.

Nach jeder Arbeitseinheit muss der Messerkopf, die Messerwelle und Messerwellendichtung, die Kutterschüssel, der Schürzenschutz, die Innenseite der Messerkopfabdeckung, ebenso wie der Lärmschutzdeckel aus Plastik, sowie dessen Scharniere und Befestigungsschrauben mit einer Bürste gereinigt werden.

Um das Reinigen zu erleichtern, kann das Leitblech abmontiert werden, indem man die zwei unten befindlichen Befestigungsknöpfe lockert und das Blech nach oben zieht (Bild 9).

Bei Reinigung von Hand ist die Benutzung einer angemessenen Schutzausrüstung notwendig (Latexhandschuhe, Plastikschrürze, etc.).



Bild. 9 : Leitblech

Wichtige Warnung!

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, trennen Sie die Maschine immer vom elektrischen Netz. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ab; schalten Sie zu Ihrer höheren Sicherheit gegebenenfalls auch den Schalter an Ihrem Sicherungskasten aus oder ziehen Sie, falls vorhanden, den Netzstecker.
- Passen Sie auf, dass Sie sich nicht schneiden und Ihnen der Messerkopf nicht auf die Füße fällt.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu den Messern, wenn sie keine geeignete Schutzkleidung wie z.B. Handschuhe aus Stahlgeflecht tragen.
- Verwenden Sie für die Reinigung keinen Hochdruckreiniger und vermeiden Sie, dass Wasser in das Innere der Maschine dringt. Schützen Sie insbesondere alle Elektroteile.



Wichtig!

- Der Messerkopf muss nach jeder Arbeitseinheit in einem Stück abgenommen (Abb. 5) und gründlich gereinigt werden. Der Bereich der Messerwellendichtung muss ebenfalls gewissenhaft gereinigt und anschließend eingefettet werden.
- Es ist äußerst wichtig, die Befestigungsoberflächen der Messer und der Distanzringe sauber zu halten, um zu verhindern, dass sich dort Reste der Mischung ansammeln. Durch derartige Ansammlungen kann es an verschiedenen Stellen der Messer zu einem ungleichmäßig verteilten, hohen Druck kommen, was zu feinen Rissen und sonstigen Beschädigungen, sowie zum Bruch der Messer führen kann.
- Reinigen Sie die Messer mit Wasser zwischen 10° und 60°C. Reinigen Sie sie nicht unmittelbar nach Benutzung der Maschine, da ein plötzlicher, hoher Temperaturunterschied die Messer beschädigen und innere Risse oder Deformationen verursachen kann.

Wir empfehlen, die nachstehend beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsprodukte der Marke HENKEL zu verwenden:

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

Befolgen Sie beim Gebrauch dieser Produkte immer genau die Anweisungen des Herstellers.

7.1 Allgemeine Reinigungsempfehlungen

Zu befolgende Schritte	Produkte	Werkzeuge	Anmerkungen
Oberflächliche Reinigung		Spachtel	Beseitigen Sie grobe Rückstände, nachdem Sie, falls erforderlich, kleine Teile abmontiert haben.
Gründliche Reinigung	Mildes Putzmittel	Bürste, Eimer	Anwendungszeit des Produktes ± 15 Min.
Ausspülung	Warmwasser	Schwamm, Eimer	Warmwasser 40/50°C
Kontrolle			Wichtig: Überprüfen Sie alle kritischen Punkte und problematische Zonen.
Desinfektion	Desinfektionsmittel	Schwamm, Tuch	Am Ende aller Reinigungsarbeiten.
Nachspülen	Trinkwasser	Schwamm, Eimer	Gründliches Nachspülen mit klarem Wasser nach der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.
Trocknen		Tuch	Alle sauberen Teile mit einem Tuch gut trocken reiben.
Wartung	Pflegeöl	Tuch	Außenflächen der Maschine.

7.2 Empfohlene Reinigungsintervalle

Häufigkeit	Reinigungsbereich	Produkte	Werkzeug	Anmerkung
Täglich	Kutterschüssel, Schürzenschutz, Messerkopf, Messerwelle, Kutterdeckel, Lärmschutzdeckel	Mildes Putzmittel, Warmwasser	Schwamm, Tuch	Sehr wichtig: zum Reinigen Messerkopf demontieren. Deckelscharnier und Befestigungsschrauben gründlich mit einer Bürste reinigen.
Alle 2 Wochen	Schüsselaufhängung und Umgebung	Mildes Putzmittel, Warmwasser	Schwamm, Tuch	

7.3 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 geringe Spuren von Rost oder Oxydation auf dem Edelstahl auftreten.

Dies kann auf Folgendes zurückzuführen sein:

- Verunreinigungen beim Schweißen oder mechanischer Bearbeitung (kleinste Eisenpartikel).
- An der Oberfläche anhaftende Lebensmittel-Reste oder Gewürze.
- Feine Poren, die durch die Verwendung von ätzenden, stark alkalischen Reinigungsmittel entstehen können.
- Permanente Feuchtigkeit nach der Reinigung mit Wasser. Alle Komponenten nach der Reinigung immer trocken wischen.

Lassen Sie die Maschine nie nass, sondern wischen Sie sie immer trocken. Um Rost zu entfernen, Flecken einfach mit einem Tuch und professioneller Schweißnaht-Reinigungsflüssigkeit reinigen oder mit Scotch Brite/Schleifpapier.

8. WARTUNG



Bild 10: Treibriemen

Abgesehen von der täglichen Reinigung benötigt die Maschine keine besondere Wartung. Alle 2500 Betriebsstunden müssen bei dem Kutter K80v/K120v die Treibriemen gewechselt werden. (Bild. 10) Diese haben folgende Daten:

Modell	Treibriemen-Typ	Zahl der Treibriemen	Austauschintervall
K80v	BX-73	3 Stück	alle 2500 Betriebsstunden
K120v		4 Stück	

Sollten Sie Schäden am Stromkabel entdecken, muss dieses unverzüglich durch ein Neues, mit denselben Eigenschaften, ersetzt werden.

Alle mechanischen oder elektrischen Reparaturen müssen durch einen autorisierten und für die von ihm zu erledigenden Arbeiten qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

Vor jeder Wartungsarbeit im Innern der Maschine sollte vorsichtshalber der Messerdeckel geöffnet werden, damit die unter Druck stehenden, pneumatischen Federn keinen Unfall verursachen.

Es ist äußerst wichtig, regelmäßig die Schärfe der Messer zu kontrollieren. Stumpfe oder beschädigte Messer müssen sofort, wie in Abschnitt 10 beschrieben, geschärft oder ausgetauscht werden.

9. DEMONTAGE DES MESSERKOPFES



Wichtige Warnung! Berühren sie die Messer nicht mit bloßen Händen. Benutzen Sie immer Handschuhe aus Stahlgeflecht.



Wichtig! Die folgende Beschreibung zur Demontage des Messerkopfes bezieht sich auf Abbildungen im Abschnitt „Zeichnungen“ zu Beginn dieser Betriebsanleitung.

9.1 Kompletter Messerkopf

Zum Wechseln und täglichen Reinigen kann der komplette Messerkopf in einem Stück abgenommen werden, ohne dass sich dabei die Einstellung der einzelnen Messer verändert. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ab; schalten Sie zu Ihrer höheren Sicherheit gegebenenfalls auch den Schalter an Ihrem Sicherungskasten aus und ziehen Sie, falls vorhanden, den Netzstecker.
2. Mit den beigegefügt Schlüsseln drehen Sie die Verschlussmutter, die sich am Ende der Messerwelle befindet, NACH RECHTS. (Abb. 4 - Schritt 1).
3. Nehmen Sie die Verschlussmutter ab und ziehen Sie den kompletten Messerkopf nach links (Abb. 5), bis Sie ihn von der Messerwelle abziehen können. Zur einfacheren Entnahme klopfen Sie notfalls einige Male vorsichtig mit einem Gummihammer auf die Messerhalterung des Messerkopfes, jedoch nie auf die Messer selbst.
4. Zum Wiedereinbau des Messerkopfes gehen Sie wie beim Ausbau vor, jedoch in umgekehrter Reihenfolge. Beachten Sie in diesem Zusammenhang die nachstehenden Ratschläge.

9.2 Demontage einzelner Messer aus dem Messerkopf

Zum Wechseln der einzelnen Messer, während der Messerkopf auf der Messerwelle bleibt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ab; schalten Sie zu Ihrer erhöhten Sicherheit gegebenenfalls auch den Schalter an Ihrem Sicherungskasten aus und ziehen Sie, falls vorhanden, den Netzstecker.
2. Drehen Sie mit den dafür vorgesehenen Schraubenschlüsseln die Verschlussmutter, die sich am Ende der Messerwelle befindet, NACH RECHTS (Abb. 4).
3. Mit denselben Schraubenschlüsseln, jedoch unter Benutzung der beiden Seiten mit gleicher Größe müssen Sie dann den Verschraubungsring des Messerkopfs ebenfalls NACH RECHTS drehen und abnehmen.
4. Merken Sie sich mittels einer schriftlichen Skizze genau, wie die Messer eingesetzt waren, bevor Sie den Messerkopf auseinandernehmen. Nehmen Sie erst dann einzeln die Messer und die Distanzringe ab. (Abb. 2).
5. Um den Messerkopf wieder zusammenzubauen, wiederholen Sie in entgegengesetzter Reihenfolge die einzelnen Schritte des Auseinanderbaus, und beachten Sie dabei folgendes.

Hinweise für die Montage:

- Die Messer sind mit einer Lasche versehen, die als Anschlag dient und beim Zusammenbau des Messerkopfes immer die Messerhalterung berühren muss.
- Stellen Sie die Messer auf einen Abstand von 2 - 3 mm zur Kutterschüssel ein (Abb. 3). Zur Einstellung dieses Abstands empfehlen wir Ihnen die Anfertigung einer Abstandsschablone aus weichem Material (Karton, Kork, o. ä.), damit Sie genau den Weg eines jeden Messers nachvollziehen können. Nehmen Sie nun die Einstellung der Kuttermesser unter Zuhilfenahme eines Gummihammers vor.
- Ziehen Sie die Mutter, die den Messerkopf zusammenhält, zunächst noch nicht ganz fest an. Drehen Sie sicherheitshalber per Hand mit einem Plastikstab den Messerkopf vorsichtig auf der Messerwelle, um sorgfältig zu prüfen, ob die Messer nicht die Kutterschüssel oder den Kutterdeckel berühren.

Wichtige Warnung!

Versuchen Sie nicht, die Messer auf einen Abstand von 0 mm zur Kutterschüssel einzustellen. Eine derartige Einstellung ist aus Sicherheitsgründen unzulässig, da hohe Vibrationen bei gewissen Arbeitsbedingungen dazu führen könnten, dass die Messer bei zu knapper Einstellung die Schüssel verkratzen.

10. SCHLEIFEN DER MESSER



Warnung! Für beste Schneidergebnisse und um Schäden zu vermeiden, müssen sich die Klingen der Messer stets in einwandfreiem Zustand befinden. Verschlissene Messer führen zu Vibrationen, können Schäden an der Maschine verursachen und Einfluss auf Garantieansprüche haben.

Wenn Sie bei Ihrem Kutter eine Verschlechterung der Schneidleistung feststellen, sollten Ihre Kuttermesser durch einen erfahrenen Fachmann geschliffen werden. Dieser muss genau auf die einzelnen Längen und Gewichte der Messer eines Messerkopfes achten. Die Kuttermesser dürfen nur von einem Fachmann für das Schleifen von gehärtetem Stahl geschliffen werden.

Bevor Ihre Messer geschliffen werden, prüfen Sie bitte, ob sie nicht schon so weit abgenutzt sind, dass es, statt sie erneut zu schleifen, sinnvoller wäre, einen Satz neuer Messer zu kaufen. Prinzipiell darf von der Klinge eines Kuttermessers, verglichen mit seinem ursprünglichen Zustand, nicht mehr als 1 cm abgeschliffen werden.

Wenn die Messer geschliffen sind und dann wieder im Messerkopf eingestellt werden sollen, muss ein wenig der sich im Sechskantbereich befindlichen Anschlaglasche weggefeilt werden (Abb. 3), um eine eventuelle, durch das Schleifen des jeweiligen Messers verursachte Kürzungen der Messerlänge auszugleichen.

Wir empfehlen, die Messer nach jedem Schleifen gründlich zu reinigen und zu trocknen. Benutzen Sie hierfür nur Produkte mit anti-korrosiven Eigenschaften. Es ist ratsam, die Messeroberflächen nach einer Reinigung gut zu trocknen. Damit Ihre Kuttermesser lange scharf bleiben, bewahren Sie sie bitte immer in ihrer Verpackung auf und schützen Sie sie vor Stößen, Schlägen oder derartigen Einwirkungen.

Tragen Sie **IMMER** geeignete Schutzkleidung, wenn Sie Veränderungen an den Messern vornehmen.

Auf der Keilriemenscheibe der Messerwelle ist eine Aluminiumscheibe mit Gegengewicht angebracht. Diese dient als Ausgleich zum Messerkopf. Es ist wichtig, immer zu prüfen, dass die Maschine nach dem Schärfen die Messer ausgewogen ist. Sollte dies nicht der Fall sein, passen Sie das Ausgleichsgewicht mit Hilfe von Unterlegscheiben an. (Bild 11)

WICHTIG!

- Die Kuttermesser dürfen nur von einem Fachmann für das im Schleifen von gehärtetem Stahl geschliffen werden.
- Um den Messerkopf so weit wie möglich auszubalancieren, müssen Messerpaare gleichen Gewichts in einem Winkel von 180° zu einander installiert werden.



Bild 11: Ausgleichsscheibe

11. FEHLERDIAGNOSE UND –BEHEBUNG

TALSA-Kutter sind aus besten Materialien gefertigt und unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Trotzdem können in Ausnahmefällen folgende Probleme auftreten:

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Maschine funktioniert nicht.	Maschine ist nicht angeschlossen.	Anschließen.
	Hauptschalter ist auf Position „0“-Stopp.	Hauptschalter auf „I“-EIN schalten.
	Keine Spannung auf einer oder mehreren Phasen.	Überprüfen Sie Sicherungen, Stecker und Schalter.
Maschine ist eingeschaltet, aber die Messer drehen sich nicht.	Kutterdeckel ist offen.	Schließen.
	Roter Pilztaster „NOT AUS“ ist gedrückt. Eines der thermischen Relais ist herausgesprungen.	Entriegeln Sie ihn. Lassen Sie die Maschine einige Minuten abkühlen und schalten Sie sie dann wieder ein.
Die Kutterschüssel dreht sich in verkehrter Richtung.	Phasen vertauscht.	Wechseln Sie 2 der 3 Phasen im Stecker bzw. im Anschlusskabel untereinander aus.
Die Messergeschwindigkeit erhöht sich nicht auf über 1000 U/min.	Der Lärmschutzdeckel aus Plastik ist offen.	Schließen Sie ihn und betätigen sie evtl. die Schalter für die schnelleren Messergeschwindigkeiten.
Der Kutterverschlussdeckel fährt nicht nach oben.	Der Lärmschutzdeckel aus Plastik ist verschlossen.	Öffnen Sie ihn und drücken Sie auf „Deckel nach oben fahren“ .



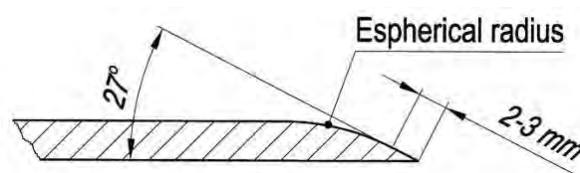
KUTTERMESSE
BITTE BEACHTEN!



NACHSCHLEIF- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR ALLE KUTTERMESSE DER MARKE GWST

Das Kuttermesser ist die Seele jeden Kutters und zu einem Präzisionswerkzeug geworden, welches eine entsprechende Wartung und regelmäßiges Schärfen voraussetzt. Nur so lassen sich ein optimales Schneidergebnis und einwandfreie Funktion, lange Lebensdauer der Lager, ruhiger Lauf der Maschine, etc. gewährleisten. Beachten Sie bitte daher die folgenden Punkte genau:

1. Nachschleifen von Kuttermessern nur von Fachkräften ausführen lassen.
2. Kuttermesser nur von der balligen Seite mit einem wassergekühlten Schleifstein so nachschleifen, dass der ursprüngliche Anschliffwinkel von normalerweise 27° erhalten bleibt. (siehe Skizze).
3. Beim Nachschleifen von Kuttermessersätzen ist auf gleiche Form und auf gleiches Gewicht zu achten. Die Kuttermesser dürfen im Gewicht nur maximal 5 gr tolerieren.
4. Nachgeschliffene Oberfläche anschließend mit Schleifbändern von mindestens 3 bis 3,5 m Länge in Längsrichtung feinschleifen, um Haarrisse zu vermeiden. Zuerst sollte mit Korngröße 150, dann mit Korn 240 gearbeitet werden.
5. Messerschneide mit Hilfe einer Polierbürste (Sisalkordelbürste) und Polierpaste hochglanzpolieren.
6. Bei allen Nachschleifarbeiten dürfen die Kuttermesser an der Schleifstelle nicht überhitzt werden, da sonst Materialspannungen und Risse entstehen, die zum Messerbruch führen. Eine Überhitzung ist oftmals an einer gelbbraunen bis blauen Anlaufverfärbung zu erkennen. Diese Farben, z.B. die gelbbraune Farbe, deuten darauf hin, dass die Schneide auf ca. 200°C erwärmt wurde, wobei an der Schleifstelle im Moment des Schleifens weitaus höhere Temperaturen vorgelegen haben müssen.
7. Kuttermesser mit einem Abziehstein entgraten, anschließend durch ein Rissprüfverfahren kontrollieren und säubern.
8. Ebenso wichtig ist die Reinigung der Spannflächen, da sonst leicht Lochkorrosion auftritt, die im schwingungsgefährdeten Bereich zu Brüchen führen kann. Auch ist es möglich, dass durch Salz- und Wasserrückstände etc. Chlorid-Lochfraß entsteht. Weiterhin können auch Druckeinwirkungen von Brätrückständen oder dergleichen zu Mikrorissen führen. Beim Nachschleifen sollte die Reinigung des gesamten Messers selbstverständlich sein.
9. Die Verschleißgrenze de Kuttermesser ist von der Arbeitsweise am Kutter und der Beschaffenheit des zu verarbeitenden Materials abhängig.
10. Wir empfehlen zwei Kuttermessersätze vorzuhalten: so können Sie die Wartung der Messer in Ruhe vornehmen, während der zweite Satz in der Maschine verbleibt. Wechseln Sie die Kuttermessersätze in den angegebenen Wartungsintervallen.



TALSA empfiehlt den Einsatz von professionellen Schleifmaschinen der Marke Knecht: www.knecht.eu

NEDERLANDS



Talsabell S.A.U.

www.talsanet.com

EORI: ESA46428025

De Talsa 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 CUTTERS K80v/K120v

Inhoudsopgave

Illustraties

Onderdelentekening

Onderdelenlijst

Belangrijkste punten

Tekeningen

Elektrische **schema's**

1. Veiligheidsinstructies
 - 1.1 Belangrijke waarschuwingen!
 - 1.2 Gebruikers**risico's**!
 - 1.3 Elektrische **risico's**!
 - 1.4 Belangrijke tips & nuttige informatie
2. Toepassing, Eigenschappen en Beschrijving
3. Technische Gegevens
4. Opslaan, Transport En Levering
5. Installatie
6. Bediening
 - 6.1 Mengoptie met messen op lage snelheid
 - 6.2 Optionele gemotoriseerde uitlaadarm
7. Reiniging
 - 7.1 Algemene aanbevelingen voor handmatige reiniging
 - 7.2 Aanbevolen regelmaat voor handmatige reiniging
 - 7.3 Onderhoud roestvrij staal
8. Onderhoud
9. Demontage van de Messenkop
 - 9.1 Complete kop
 - 9.2 Het apart demonteren van de messen
10. Het Slijpen Van De Messen
11. Diagnose En Oplossing Van Problemen

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De hieronder volgende instructies begrenzen de verantwoordelijkheid van de fabrikant 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!



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. 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 CUTTER IS ONTWERPEN VOOR HET VERWERKEN VAN VLEESPRODUCTEN. IEDER ANDER GEBRUIK GAAT IN TEGENSTELLING MET HAAR ORIGINELE BESTEMMING. DE FABRIKANT IS DAAROM NIET VERANTWOORDELIJK VOOR EVENTUELE SCHADE DIE DOOR INCORRECT GEBRUIK VEROORZAAKT WORDT.

DE INSTALLATIE VAN DE MACHINE MOET UITGEVOERD WORDEN VOLGENS DE INSTRUCTIES IN DEZE GEBRUIKSAANWIJZING EN ALLE VIGERENDE PLAATSELIJKE HYGIËNE- EN VEILIGHEIDSNORMEN. HET NIET NAKOMEN VAN DEZE NORMEN IS UITSLUITEND VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE KOPER EN DE PERSOON DIE DE MACHINE INSTALLEERT.

MANIPULEER NIETS AAN HET ORIGINELE DESIGN VAN DE MACHINE. ONTREGELING OF WIJZIGING VAN DE MACHINE ANNULEERT **TALSA'S** GARANTIE EN KAN PERSOONLIJK LETSEL OF SCHADE AAN DE MACHINE VEROORZAKEN.

GEBRUIK DE MACHINE NIET VOORDAT U UITGEBREIDE INSTRUCTIES HEBT ONTVANGEN OVER HAAR VEILIGHEID, GEBRUIK EN REINIGING DOOR GEKWALIFICEERD TECHNISCH PERSONEEL.

Verander NOOIT iets aan de machine en verwijder geen enkel mechanisch of elektrisch veiligheidsmechanisme.

Kom NIET aan het binnenwerk van de machine, er zijn daar geen onderdelen die door de gebruiker bijgesteld hoeven te worden.

Tracht NOOIT de machine zelf te repareren. Is een eventuele reparatie noodzakelijk, dient U dit over te laten aan de leverancier die U de machine verkocht heeft.

Gebruik ALTIJD originele Talsa toebehoren en onderdelen, die alleen door een gekwalificeerd monteur geïnstalleerd moeten worden. Het gebruik van niet goedgekeurde toebehoren en onderdelen annuleert Talsa's garantie en kan persoonlijk letsel en schade aan de machine veroorzaken.

1.2 Gebruikersrisico's!



LEES EN BEGRIJP VOOR HET IN GEBRUIK NEMEN VAN DE MACHINE DEZE COMPLETE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR.

STEEK NOOIT HANDEN OF OBJECTEN ONDER HET MESSENDEKSEL TERWIJL DE MACHINE IN GEBRUIK IS, OMDAT ZICH ONDER HET DEKSEL SCHERP DRAAIENDE MESSEN BEVINDEN.

Gebruik de machine NOOIT zonder de veiligheidskleding voorgeschreven door de wet.

Laat de cutter NOOIT zonder toezicht als deze in gebruik is of aan staat.

Houdt uw handen op afstand van draaiende elementen van de machine.

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

HOUDT ALTIJD uw werkplaats goed verlicht en vrij van obstakels.

Functioneert de machine niet goed, schakel deze dan onmiddellijk uit en raadpleeg de verantwoordelijke.

Schakel de machine ALTIJD uit als U deze niet gebruikt.

Houdt kinderen en onbevoegden ALTIJD op een veilige afstand.

1.3 Elektrische Risico's!



VERANDER NIETS AAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE VAN DE MACHINE, DIT MOET ENKEL AAN EEN VAKKUNDIG GEKWALIFICEERD ELEKTRICIEN OVERGELATEN WORDEN, NAKOMENDE ALLE VIGERENDE NATIONALE NORMEN VOOR ELEKTRISCHE INSTALLATIES.

Controleer vóór het in werking stellen van de machine de aansluiting van alle elektrische fasen en de bijbehorende aarde- en aardlekschakelaar en/of thermomagnetische overbelastingsschakelaar.

Knoei NOOIT aan de elektrische bedrading of onderdelen van de machine nadat deze geïnstalleerd is.

Schakel de machine ALTIJD uit alvorens tot reiniging, onderhoudswerkzaamheden en of reparaties over te gaan.

Verbreek de aansluiting van de machine door aan de stekker te trekken, trek NOOIT aan het snoer. Laat niet toe dat het elektrische snoer van de machine in een zone ligt waar er op getrapt kan worden, dit kan tot beschadiging leiden en gevaarlijk zijn.

1.4 Belangrijke Tips En Nuttige Informatie



Controleer altijd of de veiligheidstekens en stickers 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 gebruiksaanwijzingen zijn bij uw dealer verkrijgbaar. Voor aanvullende informatie kunt U terecht bij de dealer 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 cutter. De machine die U hebt uitgekozen biedt uitstekende prestaties en mogelijkheden, voortkomend uit een geavanceerde technologie toegepast aan haar design en fabricatie.

Talsa cutters:

- ✓ Voldoen aan de meest veeleisende Europese normen voor veiligheid en hygiëne.
- ✓ Hebben vele eigenschappen die hun talrijke gebruiksmogelijkheden tonen zoals de gewone snijmachine als ook de emulsiemachine om fijne pasta's mee te bereiden.
- ✓ Kunnen hakken en mengen (mengen in 2 richtingen optioneel) naar perfectie ieder type vleeswarenmengsel (alle soorten worsten, metworst, knakworst, patés, etc.) of industriële keuken (ui, aardappel, wortel, sla, etc.). De presentatie van het product is optimaal, daar het mengsel niet uitgeperst, gekneusd of uitgedropen is.
- ✓ Hebben een digitale thermometer die de temperatuur van de kritieke zone van de rotatie van de messen continue weergeeft. (FOTO 1).
- ✓ Zijn voorzien van twee auto-ventilerende motoren van hoog vermogen die jarenlange perfecte werking garanderen, onafhankelijk van de temperatuur of dikte van het mengsel.
- ✓ Zijn uitgerust met een elektronische frequentieregelaar die een brede optie van snelheden tussen 1000 en 4000 omw/min biedt.
- ✓ Geven de mogelijkheid de messenkop als één geheel van de machine te demonteren voor vervanging of reiniging (FOTO 2). Met de set van 6 messen kunnen perfecte en homogene emulsies verkregen worden en dit tot 24000 sneden per minuut. De duur van het snijden hangt af van de grootte van het product en van de gewenste fijnheidsgraad.
- ✓ Zijn uitgerust met een vlak, eenvoudig te reinigen bedieningspaneel met toets sheet (FOTO 3). En een hermetisch gesloten elektrokast (FOTO 4).
- ✓ Zijn gebouwd in roestvrij staal en haar moderne en functionele design zonder hoeken maken het reinigen eenvoudig. De solide schotel, compleet gemaakt uit cast roestvrij staal, is beveiligd door een schortbeschermer.
- ✓ Hebben een gesloten onderkant om doorgang van water en vuil te vermijden. De machine staat op 4 anti-tril poten wat de reiniging en het transport vergemakkelijkt.
- ✓ Het roestvrij stalen messendeckel opent en sluit zich automatisch om inspanning te vermijden d.m.v. een elektromechanische inrichting. Uit veiligheidsredenen kan het deksel niet geopend worden totdat de messen geheel tot stilstand zijn gezet.



FOTO 1: Digitale thermometer



FOTO 2: Messenkop

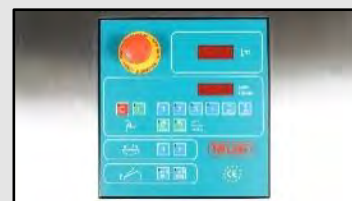


FOTO 3: Bedieningspaneel

- ✓ Hebben bovendien 4 voorgeprogrammeerde snelheden van 1000, 2000, 3000 en 4000 omw/min voor een snellere en eenvoudigere bediening. De standaard mengsnelheid van 100 omw/min in beide richtingen, maakt het mogelijk een nog gelijkmatiger mengsel te verkrijgen.
- ✓ De elektronische frequentieregelaar biedt de passende bescherming voor de messenmotor in geval van overbelasting, terwijl de motor van de schotel beschermd blijft door een thermisch relais.
- ✓ Bieden de mogelijkheid om de motoren van de messen en de schotel onafhankelijk in werking te zetten, rationaliseert het proces geschikt voor iedere gebruiker.
- ✓ Zijn voorzien van een geluidwerende transparante plastic deksel (FOTO 5) op de schotel, gemaakt uit één stuk die de mogelijkheid geeft tot een ruim visueel contact met het product. Deze deksel heeft een installatie die automatisch de snelheid van de messen verlaagd tot 1000 omw/min wanneer deze geopend wordt, om hoge geluiden te vermijden die schade kunnen veroorzaken aan het gehoor van de gebruiker, en terugschakelt naar de ingestelde snelheid bij het sluiten.
- Beschikken optioneel over een gemotoriseerde uitlaadarm (FOTO 8), om de schotel op een snelle en eenvoudige manier te legen.



FOTO 4: hermetisch gesloten elektrokast



FOTO 5: Geluidwerende plastic deksel

3. TECHNISCHE GEGEVENS		K80v	K120v
Inhoud van de schotel		80 liter	120 liter
Laadvermogen +/- van schotel, kg vlees (max/min)		± 15 tot 60 kg	± 20 tot 90 kg
Totaal vermogen machine		24.5 kW (34 HP)	32.5 kW (44 HP)
Vermogen messenmotor	380 / 400 volts	22 kW	30 kW
	208 / 230 volts		
Vermogen schotelmotor		1.5 / 2.5 kW (2 / 3.4 HP)	
Vermogen motor schijf uitlaadarm		0.55 kW (0.75 HP)	
Verbruik Amp totaal	380 / 400 volts	44 Amp	59 Amp
	208 / 220 / 230 volts	78 Amp	100 Amp
Toeren messen		1,000 tot 4,000 rpm	
Lineaire snelheid messen, machines 50Hz/60Hz	1000 rpm	22 m/sec.	25 m/sec.
	2000 rpm	44 m/sec.	50 m/sec.
	3000 rpm	66 m/sec.	75 m/sec.
	4000 rpm	87 m/sec.	100 m/sec.
Toeren schotel	50 Hz	9 of 18 rpm	
	60 Hz	11 of 21 rpm	
Toeren messen bij mengen standaard 50/60Hz		100 rpm rechts/links	
Toeren schijf uitlaadarm optioneel	50 Hz	130 rpm	
	60 Hz	155 rpm	
Afmetingen machine (breedte x lengte x hoogte),		154x118x128 cm	174x134x133 cm
Afmetingen verpakking (breedte x lengte x hoogte),		164x134x155 cm	196x154x158 cm
Netto gewicht kg ca.		1,087 kg	1,500 kg
Niveau geluidsdruk dB(A) LEO op 1 m		Tot 75 dB	
Temperatuur in werking, min / max		+5 tot +40°C	
Aanbevolen vochtigheidsgraad , min / max		20 tot 90 %	

4. OPSLAAN, TRANSPORT EN LEVERING

De machine wordt geleverd in een houten kist; graag recyclen a.u.b. Daar het om volumineuze colli gaat, is het goed eerst na te gaan of u voldoende magazijn heeft, indien u meer dan één machine wilt opslaan of verzenden.

Pak de machine uit en controleer deze zorgvuldig bij aanlevering. Indien u een beschadiging ontdekt, bewaar dan alle verpakkingsmateriaal en contacteer onmiddellijk de transportmaatschappij. Deze is de enige verantwoordelijke voor schade toegebracht tijdens het transport.

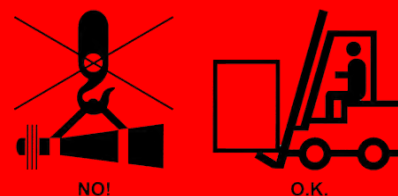
Als de machine op schade is gecontroleerd en in goede staat is, zet deze dan op de uitgekozen werkplek. In verband met het gewicht van de machine (zie hiervoor de bovenvermelde tabel) moet deze altijd met een transpallet of met een heftruck verplaatst worden, door de vork via de onderkant van de machine te steken.

De totale inhoud van de verpakking is de volgende:

- Talsa Cutter geïnstalleerd met 6-messenkop.
- 2 sleutels voor montage/demontage van de messen (een dubbele en een enkele).
- 4 extra ringen voor installatie met 3 messen.
- Gebruiksaanwijzing.
- Conformiteitsverklaring CE bij machines verzonden aan landen in de EU en aangesloten bij CEN.

Waarschuwing!

- Houd de machine en de verpakking **ALTIJD** in verticale positie.
- Stapel de machines **NOOIT** op elkaar en leg **NOOIT** gewicht op de machines of op de verpakking.
- Gebruik **NOOIT** de houder van de messenas om de machine te tillen, daar deze hierdoor ernstig beschadigd kan worden.



5.

INSTALLATIE

(Geschatte tijd: 60 minuten)

1. Stel de machine op een horizontaal oppervlak, met 1 meter vrije ruimte aan alle kanten om goed te kunnen werken, reinigen en onderhoudswerkzaamheden te kunnen uitvoeren. Plaats de machine op die manier dat de hoofdstekker goed toegankelijk is. De werkplek moet voldoende geventileerd en goed verlicht zijn.
2. Controleer of alle elektrische gegevens van de machine (voltage, frequentie, etc.) overeenkomen met die van het net (een tolerantie van $\pm 10\%$ voor voltage en $\pm 2\%$ voor frequentie wordt geaccepteerd). De Cutter K80v/K120v is alleen een 3-fasige machine met één enkele spanning, zonder mogelijkheid om de voltage van de motoren te veranderen.
Het elektrische snoer heeft normaalgesproken 5 draden (uitzonderlijk 4):
 - 1 aarde (tweekleurig geel-groen).
 - 3 fasen (3 zwarte draden of wel 1 zwarte, 1 bruine en 1 grijze draad).
 - neutraal (blauwe draad) voor machines 400/380V, niet voor 230/220V.
 Deze kleurcodes kunnen variëren per geldende normen in het bestemmende land.
ONTHOUD: het gebruik van een geregulariseerde stekker is verplicht voor de aansluiting van de machine.
3. Controleer, vóór het aansluiten van de machine, met behulp van de bijgeleverde sleutels, of de messen goed vastgedraaid zijn (fig. 4 onder het hoofdstuk ILLUSTRATIES aan het begin van deze gebruiksaanwijzing). Doe heel voorzichtig en draag veiligheidskleding (metalen handschoenen) tijdens het vastdraaien, wat persoonlijk letsel kan voorkomen door het stoten tegen de kop en de messen.
4. Als alle elektrische eigenschappen gecontroleerd zijn, sluit dan de machine aan het net, activeer de HOOFDSCHAKELAAR en controleer of de aanwijzingen van het bedieningspaneel aan springen (thermometer en toerenteller). (FOTO 6). Het is verplicht een geregulariseerde stekker te gebruiken voor de aansluiting van deze machine.

Waarschuwing!

- Laat de installatie van uw nieuwe machine aan een vakkundig elektricien over, nakomende alle vigerende nationale normen voor elektrische installaties.
- Het elektrische net moet voorzien zijn van bescherming tegen overbelasting (motorbeschermingsschakelaar), die aangepast moet worden aan de technische specificaties van iedere machine (zie punt 3: Technische gegevens).
- De Cutters Talsa K80v/K120v zijn machines met een hoog elektrisch verbruik, waardoor een installatie nodig is van een extra algemene protectie elektrokast geïnstalleerd met thermische schakelaar en differentiaal. Controleer iedere maand of de differentiaal goed functioneert door op de testknop te drukken.
- **IN HET GEVAL VAN 5 DRADEN, ALTIJD DE BLAUWE DRAAD ALS NEUTRAAL AANSLUITEN, NOOIT ALS FASE!** Incorrecte aansluiting kan serieuze beschadiging in de elektronische frequentieregelaar en andere componenten van de machine veroorzaken.

5. Doe het volgende om zeker te zijn dat de messen NIET tegen de schotel en/of de messendeksel aankomen terwijl de messenkop draait:
 - a) druk, met het messendeksel open, op de rode noodknop.
 - b) draai de messen met behulp van een plastic staaf (lang genoeg om de messen op een veilige afstand te bereiken) en verzekert U zich ervan dat ze de schotel raken. Er moet een afstand zijn van minstens 2 tot 3 mm tussen de messenkanten en de schotel.
 - c) Controleer ook of de messen het deksel niet raken door de hiervoor genoemde stappen te herhalen, maar met het deksel gesloten.
6. **HEEL BELANGRIJK:** Controleer de correcte draairichting van de messen en de schotel, door:
 - a) de rode noodknop uit te trekken door er enkele graden naar rechts aan te draaien
 - b) en vervolgens de **"I-Start" knop ("Aan") in te drukken** (nr. 14 op de grafiek van het bedieningspaneel onder het hoofdstuk ILLUSTRATIES aan het begin van deze gebruiksaanwijzing). waardoor de machine begint te werken en de schotel naar links begint te draaien (tegen de klok in).

Als de schotel naar rechts draait (met de klok mee) stop dan onmiddellijk de machine en verwissel 2 van de 3 fases in de stekker uit te voeren door een gekwalificeerd elektricien.
7. De machine is nu gereed om gebruikt te worden.

Tip:

Er bestaat een mogelijkheid om een slot op de hoofdschakelaar te plaatsen om een eventueel ongewenste of niet geprogrammeerde inwerkingstelling van de machine te vermijden.



FOTO 6: Hoofdschakelaar

6. BEDIENING

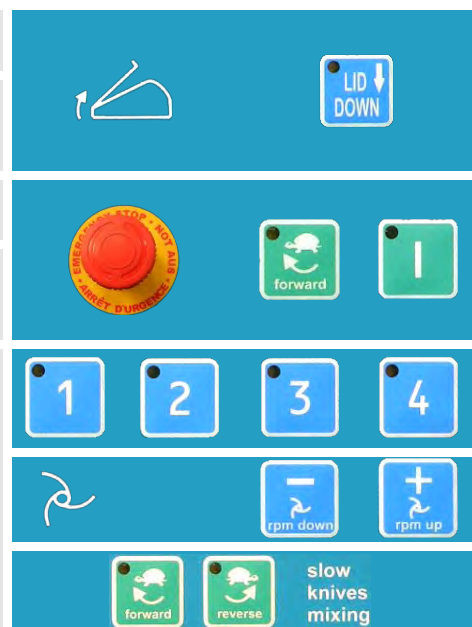


Waarschuwing! GEBUIK DEZE MACHINE UITSLUITEND VOOR HET VERWERKEN VAN VLEES. ELK ANDER GEBUIK VAN DE MACHINE GAAT IN TEGENSTELLING MET HAAR ORIGINELE BESTEMMING EN ANNULEERT ONZE GARANTIE. TALSJA IS NIET VERANTWOORDELIJK VOOR EVENTUELE SCHADE OF LETSEL DIE DOOR INCORRECT GEBUIK VEROORZAAKT WORDT.

**Belangrijk!**

- Het is niet aan te raden het proces te beginnen met grote blokken bevroren vlees, daar deze de snijkant van de messen kunnen beschadigen of de kogellagers van de messenas zouden kunnen overbelasten. Snij deze eerst in kleinere stukken van redelijk formaat.
- Om beschadiging van de toets sheet te voorkomen, gebruik altijd alleen de vingertoppen om de drukknoppen te bedienen, doe dit nooit met de nagels of met puntige of scherpe voorwerpen.

1. Maak de cutter, vóór de eerste ingebruikname, grondig schoon volgens de instructies beschreven in het hoofdstuk 7 (REINIGING).
2. Doe de roestvrij stalen messendeksel dicht door op LID DOWN te drukken en daarna het plastic deksel. Wees voorzichtig, zodat Uw hand er tijdens het sluiten niet tussenkomt.
3. Trek de rode nood STOPKNOP (nr. 1 op de grafiek van het bedieningspaneel) uit door deze enkele graden naar rechts te draaien.
4. Selecteer de FORWARD start drukknop voor het mengen (nr. 8 op de grafiek van het bedieningspaneel) en druk dan op de START toets (nr. 14) waarna de messen en de schotel beginnen te draaien.
5. Eenmaal gestart kan de gewenste snelheid van de messen en de schotel gekozen worden.
De messen kunnen geprogrammeerd worden vanaf een lage snelheid van 100 omw/min. (bedoelt voor mengen) tot een maximum van 4000 omw/min., De machine heeft 4 toetsen (nr. 4) voor snijdsnelheden van 1000, 2000, 3000 en 4000 omw/min. De snelheid kan eenvoudig verhoogd of verlaagd worden met 100 omw/min. door de 2 toetsen RPM UP en RPM DOWN (nr. 5 en nr. 6) te gebruiken.



De mengsnelheid van 100 omw/min in de 2 richtingen kan geselecteerd worden door het drukken op een knop (nr. 7 of nr. 8) (volgens de instructies in hoofdstuk 6.1.).

Op het bedieningspaneel kan de langzame en snelle snelheid van de schotel eenvoudig geselecteerd worden (nr. 9 of nr. 10).

6. Laad het vlees in de schotel. Laat hierbij geen bakken met mengsel op de schotel of de schortbeschermer steunen; dit kan mechanische schade of ongelukken veroorzaken. Laad de schotel NOOIT te vol, het mengsel moet niet over de rand komen. Wees héél voorzichtig bij laden of ontladen van de schotel. Kom met de handen NOOIT dicht bij de zone van de messen of steek nooit een hand in de schotel.

Indien nodig, gebruik dan schilfers ijs om de temperatuur van het mengsel te verlagen. Gebruik GEEN ijsblokjes of ijsklonten, daar dit de scherpte van de messen kan aantasten.

Als het geluidwerende deksel wordt geopend terwijl de messen in hoge snelheid draaien, wordt de snelheid van de messen automatisch tot 1000 omw/min verlaagt, in welke snelheid de machine ook stond ingesteld (behalve met het mengen), om hoge geluiden die gehoorschade kunnen veroorzaken van de gebruiker, te vermijden. Zodra het deksel weer gesloten is, zal de snelheid weer automatisch terugschakelen naar de ingestelde snelheid. (FOTO 7)

De messen en de schotel draaien tegelijk. Het is niet mogelijk de messen en de schotel onafhankelijk van elkaar te laten draaien.

7. Om de machine compleet te stoppen, druk dan op de rode toets STOP (nr. 13) en de messen en de schotel zullen dan tot stilstand komen. Een veiligheidssysteem zorgt ervoor dat het deksel niet geopend wordt totdat de messen geheel tot stilstand zijn gekomen. BELANGRIJK: De rode noodknop moet ALLEEN gebruikt worden bij noodsituaties, NOOIT om de machine normaal tot stilstand te laten komen.

8. Als de schotel en de messen geheel tot stilstand zijn gekomen houd dan de toets LID UP ingedrukt, zodat het deksel automatisch geopend wordt. Wanneer U klaar bent met het gebruik van de machine, doe deze dan uit door de hoofdschakelaar naar de O-positie te draaien.



Tips:

- Het vlees moet uitgebeend en voorgesneden zijn voordat het in de schotel gaat voor het snijden. Gebruik alleen grondstoffen die voor dit doeleind bestemd zijn.
- Snij grote blokken bevroren vlees van te voren in kleinere stukken van redelijk formaat.
- Start de machine altijd vanaf de eerste snelheid van de messen, toets 1 Nr. 4. (1,000 omw/min.).
- Als de schotel heel vol geladen is of wanneer er begonnen wordt met het snijdproces (de stukken vlees zijn nog relatief groot, grote ijsschilfers zijn toegevoegd, enz.) is het aan te raden een minimum messensnelheid van 3000 omw/min en de tweede snelheid van de schotel te gebruiken.



FOTO 7: Sensor van de geluidwerende deksel



FOTO 8: Gemotoriseerde uitlaadarm



Belangrijke waarschuwingen!

- STEEK UW HANDEN TIJDENS HET IN WERKING ZIJN VAN DE CUTTER NOOIT IN DE SCHOTEL. KOM ONDER GEEN VOORWAARDE MET UW HANDEN ONDER HET ROESTVRIJ STALEN DEKSEL. VOORKOM ALLE MOGELIJKE KANSSEN DAT UW HANDEN, KLEREN, SIERADEN OF ANDERE ACCESSOIRES DOOR DE BEWEGENDE DELEN ONDER HET ROESTVRIJ STALEN OF PLASTIC DEKSEL GEGREPEN KUNNEN WORDEN.
- DEZE MACHINE IS NIET ONTWERPEN OM ONONDERBROKEN TE WERKEN, MAAR MEER MET PAUZES, WAARDOOR DE ONTSTANE WARMTE AFGEVOERD KAN WORDEN, DIE ZAL AFHANGEN VAN DE SAMENSTELLING VAN IEDER MENGSEL.



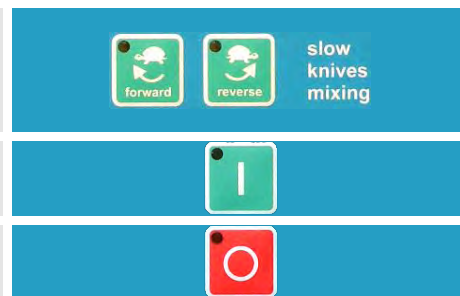
Belangrijk!

- Het vlees moet uitgebeend en voorgesneden zijn voordat het in de schotel gaat voor het snijden. Gebruik alleen grondstoffen die voor dit doeleind bestemd zijn
- Het is niet aan te raden het proces te beginnen met grote blokken bevroren vlees, daar deze de snijkant van de messen kunnen beschadigen of de kogellagers van de messenas zouden kunnen overbelasten. Snij deze eerst in kleinere stukken van redelijk formaat.

6.1 Mengoptie Met Messen Op Lage Snelheid

Om de mengoptie op lage snelheid te gebruiken, doe als volgt:

1. Zet de machine helemaal uit, in de positie Stop, druk op één van de mengtoetsen FORWARD of REVERSE, op het midden van het bedieningspaneel waar we de mengoptie van de messen in de gewenste richting selecteren. Beide mengtoetsen veranderen de draairichting van de messen.
2. Hierna drukken we op de START toets, waardoor de messen langzaam beginnen te draaien (ong. 100 omw/min).
3. Om de mengfunctie te stoppen, druk dan op de rode STOP toets.



6.2 Optionele Gemotoriseerde Uitlaadarm

1. Open, alvorens de gemotoriseerde uitlaadarm (FOTO 8) te gebruiken om de schotel te ontladen, het plastic deksel en plaats een bak onder de schotel om het mengsel in op te vangen vanaf de uitlaatschaal.
2. Kies de gewenste mengsnelheid zoals boven aangegeven en selecteer de langzame schotelsnelheid, toets nr. 10.
3. Breng de uitlaadarm naar beneden door op de hendel te drukken, let daarbij op dat niets tussen de arm of het scharnier beklemd raakt. De schijf zal automatisch beginnen te draaien.
4. Pak de arm stevig vast en laat langzaam de draaiende schijf in de massa zakken. Regel dan de arm om een meest geschikte variabele uitlaadstroom te verkrijgen. Controleer regelmatig het vulniveau van de bak die u aan het vullen bent, om overstromen te vermijden.
5. Om te stoppen, beweeg de uitlaadarm tot de verticale beginpositie. De schijf zal automatisch stoppen met draaien.
6. Druk op de STOP toets om de machine uit te zetten.



7. REINIGING

De machine moet dagelijks schoongemaakt worden, vóór en na gebruik. Dankzij de toegankelijkheid van al haar onderdelen, is de TALSA cutter gemakkelijk schoon te maken met lauw water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik nooit bleekwater, noch schuurmiddelen die het roestvrij staal en andere materialen zouden kunnen beschadigen.

De messenas, afdichtingsring, schotel, schortbeschermer, onderkant van het roestvrij stalen én het plastic deksel en het scharnier van het deksel moeten ook na ieder gebruik grondig gereinigd worden met lauw water en een mild schoonmaakmiddel. Indien nodig moeten de schroeven van het scharnier met een borstel schoongemaakt worden.

De uitlaatschaal kan gedemonteerd worden voor eenvoudigere reiniging door de 2 knoppen die zich aan de onderkant bevinden los te schroeven en dan de schaal naar boven te trekken (FOTO 9).

Gebruik **ALTIJD** geschikte bescherming (latex handschoenen, plastic schort, enz.) voor handmatige reiniging.



FOTO 9 : Uitlaatschaal

Belangrijke waarschuwingen!

- Schakel de machine **ALTIJD** van het elektrische net uit vóórdat U met de reiniging begint, door de hoofdschakelaar van de machine uit te zetten en het inactiveren van de hulpschakelaar. Het is uitermate aangeraden de stekker uit het stopcontact te halen.
- **WEES HEEL VOORZICHTIG** bij het demonteren van de messenkop, zodat U zich niet snijdt en zodat de messenkop niet op de voeten of grond valt.
- Kom met de handen **NOOIT** dichtbij de geslepen kant van de messen zonder de nodige bescherming zoals metalen slagershandschoenen of ander snijbestendig materiaal te dragen.
- Gebruik voor het schoonmaken **NOOIT** hogedrukspuit of stromend water, om te voorkomen dat water in de machine binnendringt, vooral bij de elektrische componenten.

**Heel belangrijk:**

- DE MESSENAS MOET NA IEDER GEBRUIK IN ZIJN GEHEEL GEDEMONTEERD WORDEN (FOTO 5) VOOR EEN BETERE REINIGING ONDER DE KRAAN. DE ZONE VAN DE AFDICHTINGSRING MOET VOORAL GOED GEREINIGD EN INGEVET WORDEN.
- Het is heel belangrijk het oppervlak van de messen en scheidingsringen schoon te houden, om te voorkomen dat door mengselresten spanningszones ontstaan, waar microscheurtjes uit voort kunnen komen die breuk van de messen tot gevolg kan hebben.
- Reinig de messen NIET met water warmer dan 60°C en niet kouder dan 10°C en reinig ze ook NIET direct na het gebruik van de machine, daar een groot temperatuurverschil interne microscheurtjes of vervormingen kan veroorzaken.

Wij raden de schoonmaak- en desinfectiemiddelen HENKEL aan die hieronder beschreven staan :

Product	Naam	Opmerkingen
Ontvetter neutraal pH 7	TOPAX 10	Door pH neutraal is protectie niet nodig. Grondig spoelen
Ontvetter voor handmatig reinigen	RIK	Met geschikte bescherming gebruiken. Grondig spoelen
Ontvetter alkaline met desinfectie	TOPAX 68	Met componenten ter voorkoming van corrosie. Met protectie gebruiken. Grondig spoelen
Ontvetter op basis van quartaire ammonia.	TOPAX 91	Met protectie gebruiken. Grondig spoelen

Volg bij ieder gebruik van bovengenoemde of andere producten, de instructies van de fabrikant na.

7.1 Algemene Adviezen Voor Handmatig Reinigen

Stappen	Product	Materiaal	Opmerkingen
Oppervlakkige reiniging		Sdoughl, 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 visueel de kritische en problematische punten van de machine
Desinfectie	Desinfectiemiddel	Spons, doek	Na het beëindigen van alle reiniging
Afspoelen	Drinkwater	Spons, emmer	Spoel de machine ALTIJD grondig af na gebruik van ieder schoonmaak- of desinfectiemiddel.
Drogen		Doek	Droog grondig alle componenten.
Onderhoud	Smeerolie	Doek	Buitenkant van de machine

7.2 Aanbevolen Regelmaat Voor Handmatig Reinigen

Periode	Schoonmaakpunten	Product	Materiaal	Opmerkingen
Dagelijks	Schotel, schortbeschermer, messenas, onderkant roestvrij stalen deksel, plastic deksel en messenkop	Mild schoonmaakmiddel, warm water	Spons, doek	Verwijder de messenkop voor betere reiniging. Reinig het gehele scharnier van het deksel en indien nodig de schroeven met een borstel
Iedere 2 weken	Houder van de schotel en er omheen	Mild schoonmaakmiddel, warm water	Spons, doek	

7.3 Onderhoud Van Roestvrij Staal



Belangrijk:

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

Het is ongewoon, maar mogelijk, dat kleine sporen van roest- of oxidatiepunten kunnen worden waargenomen op de machine.

Dit kan te wijten zijn aan:

- Onzuiverheden (kleine ijzerdeeltjes) door lassen of mechanisering.
- Voedselfragmenten of specerijen geplakt aan het oppervlak.
- Poriën veroorzaakt door het gebruik van een agressief reinigingsmiddel zoals bleekmiddel of andere middelen die chloor bevatten.
- Permanent vocht na reiniging met water. Wrijf **ALTIJD** alle componenten die gereinigd zijn droog.

Voor het verwijderen van deze roestvlekken gebruik simpelweg een las reinigende vloeistof met een doek of met Scotch Brite.

8. ONDERHOUD



FOTO 10: Transmissieriem

Het enige onderhoud dat de Cutter K80v/K120v naast de normale reiniging nodig heeft, is het verwisselen van de transmissieriem (FOTO 10) en wel als volgt:

Model	Type riem	Aantal riemen	Regelmaat vervanging
K80v	BX-73	3 stuks	iedere 2500 werkuren
K120v		4 stuks	

Als het elektrische snoer is beschadigd, laat deze dan onmiddellijk vervangen door een snoer met exact dezelfde specificaties; uw lokale dealer kan U deze verschaffen.

Alle mechanische of elektrische reparaties moeten uitgevoerd worden door een gekwalificeerd specialist met voldoende opleiding om dat werk te verrichten. Alvorens de gekwalificeerd technicus welk onderhoud of reparatie binnenin de machine ook begint, laat U hem eerst de roestvrij stalen deksel openen om de druk van de gasveren te verwijderen.

Het is heel belangrijk om de correcte scherppte van de messen te examineren. Botte of beschadigde messen zullen moeten geslepen of vervangen zoals beschreven in het hoofdstuk 10 HET SLIJPEN VAN DE MESSEN.

9. DEMONTAGE VAN DE MESSENKOP



Belangrijke waarschuwing! KOM NIET AAN DE GESLEPEN KANT VAN DE MESSEN ZONDER HANDBESCHERMING. GEBUIK ALTIJD METALEN SLAGERSHANDSCHOENEN OF ANDER SNIJBESTENDIG MATERIAAL.



LET OP: In de instructies voor het demonteren van de messenkop wordt gerefereerd aan illustraties die te vinden zijn onder het hoofdstuk ILLUSTRATIES aan het begin van de gebruiksaanwijzing.

9.1 Demontage Van De Complete Messenkop

Om de kop als één geheel van de messenas te demonteren voor reiniging of vervanging en hierbij de huidige samenstelling van de messen niet te veranderen, doe als volgt:

1. Schakel de machine uit met de HOOFDSCHAKELAAR en, voor een hogere veiligheid ook van de verdeler van de elektrische toevoer of haal de stekker uit het stopcontact.
2. Draai met de geleverde sleutels de blinde moer aan het eind van de messenas NAAR RECHTS los (Fig. 4 - Stap 1).
3. Schuif de gehele samenstelling van de as tot deze geheel van de as gescheiden is (Fig. 5). Geef, indien nodig, met een plastic staaf voorzichtig enkele tikken op de basis van de messenhouder, NOOIT op de messen, om deze los te krijgen.
4. Om de messenkop weer terug te plaatsen, zal hetzelfde herhaald moeten worden, maar dan andersom, hier lettend op de raadgevingen beschreven in de volgende alinea.

9.2 Demontage Van De Messen

Volg, om de messen één voor één te demonteren met de kop op de messenas gemonteerd, de volgende stappen:

1. Schakel de machine uit met de HOOFDSCHAKELAAR en, voor hogere veiligheid ook van de verdeler van de elektrische toevoer of haal de stekker uit het stopcontact.
2. Draai met de geleverde sleutels de blinde moer aan het eind van de messenas NAAR RECHTS los (Fig. 4).
3. Draai met dezelfde sleutels, maar met de twee kanten met dezelfde grootte, ook NAAR RECHTS de moering van de messensamenstelling om en trek het eruit.
4. Haal de messen en de afstandsringen er één voor één af, alvorens de volgorde en positie op te hebben geschreven (Fig. 2).
5. Om de messenkop opnieuw te monteren, zal hetzelfde herhaald moeten worden, maar dan andersom, lettende op de volgende punten.

Aanbevelingen voor montage:

- De messen zijn voorzien van een "lipje" die de functie heeft van een stootblok. Dit deel moet bij ieder mes, tijdens de montage van de messenkop, altijd de messenhouder aanraken.
- Houd voor ieder mes een afstand van 2 tot 3 mm tot de schotel (Fig. 3). Slijp, om een mes te verstellen, voorzichtig het stootbloklipje gelegen in het hexagonale gat van het mes (Fig. 3) en gebruik een stuk karton of kurk om te controleren dat de afstand van ieder mes is zoals aangegeven.
- Draai de blinde moer van het hele messenpakket niet definitief aan voordat U eerst met een plastic staaf een draai aan de messen gegeven heeft, om U zich ervan te verzekeren dat deze de schotel en deksel niet raken.

Belangrijke waarschuwing!

I.v.m. veiligheidsredenen zal de afstand van de messen tot de schotel niet minder zijn dan 2 mm, daar onder bepaalde hevige werkcondities hoge vibraties kunnen ontstaan en één of meerdere messen de schotel zouden kunnen raken.

10. HET SLIJPEN VAN DE MESSEN



Waarschuwing!

VOOR DE HOOGSTE PRESTATIE EN OM BESCHADIGING VAN DE CUTTER TE VOORKOMEN, MOETEN DE MESKANTEN IN PERFECTE STAAT BLIJVEN. HET GEBRUIK VAN DE CUTTER MET MESSEN IN SLECHTE STAAT KAN ONGEWENSTE VIBRATIES VEROORZAKEN, DE MACHINE BESCHADIGEN EN DIT KAN EVENWEL DE GARANTIE ANNULEREN.

Indien U een vermindering merkt in de kwaliteit van het snijden, is het nodig de messen door een vakman te laten slijpen, lettend op het behouden van de lengte en het gewicht van ieder mes van één en dezelfde messenkop.

Kijk, vóór het slijpen van de messen, of de verlaging van de afmetingen zo groot is, dat het beter is een compleet nieuwe set messen te installeren. In feite moet de geslepen kant van de messen niet meer dan 1 cm van zijn oorspronkelijke maat geslepen worden.

Als de messen geslepen zijn en op de machine geïnstalleerd worden, zal het stootblok-lipje, gelegen in de hexagonale zone, een klein beetje gevild moeten worden (fig. 3) om de mogelijke verloren lengte van de messen te compenseren.

Wij raden U aan ieder mes na het slijpen grondig te reinigen en te drogen. Gebruik alleen een anti-corrosieproduct om de oppervlakken van de messen te reinigen.

Gebruik **ALTIJD** geschikte veiligheidsvoorzorgsmaatregelen en beschermingskleding wanneer U de messen verstelt of vervoert. Wij raden u sterk aan om de messen altijd in de originele verpakking te bewaren of te transporteren; dit beschermt niet alleen U voor mogelijk letsel, maar ook de messen voor accidenteel stoten of krassen wat de snijkanten zou kunnen beschadigen.

Er zit een aluminium schijf met een ballastblok op de katrol van de messenas. Deze schijf zorgt voor het evenwicht van de messenas. Het is belangrijk te controleren dat de machine in evenwicht is na het slijpen van de messen. Als deze niet in evenwicht is, verstel dan het ballastblok met sluitringen (FOTO 11).

Important:

- Het slijpen van de messen moet uitsluitend gedaan worden door een vakman gespecialiseerd in het slijpen van getemperde messen.
- Om de messenkop zo evenwichtig mogelijk te houden moeten de messen in paren geïnstalleerd worden met hetzelfde gewicht, 180° tot elkaar.



FOTO 11: Evenwichtsschijf

11. DIAGNOSE EN OPLOSSING VAN PROBLEMEN

De Talsa cutters zijn gefabriceerd met de beste componenten en onderricht aan strikte kwaliteitscontroles. Desalniettemin, in uitzonderlijke gevallen kunnen de volgende problemen ontstaan:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De machine functioneert niet.	De machine is niet aansloten aan het net.	Steek de stekker in het stopcontact.
	De hoofdschakelaar staat in de positie O-Stop.	Zet de schakelaar in de positie I On.
	Zonder spanning in één of meer fases.	Laat een gekwalificeerd vakman de zekeringen, stekkers en schakelaars controleren.
De machine staat aan, maar de messen draaien niet.	Het stalen deksel is niet gesloten.	Doe het stalen deksel dicht.
	De rode NOOD STOP knop is ingedrukt.	Trek de rode NOOD STOP knop uit door deze een beetje naar rechts te draaien.
	Eén van het thermische relais is gesprongen.	Laat de machine gedurende enkele minuten afkoelen en zet deze weer aan.
De schotel draait in de tegengestelde richting als de correcte.	De fases zijn omgekeerd.	Verwissel 2 van de 3 fases in de stekker (hoofdsnoer).
De snelheid van de messen gaat niet hoger dan 1000 omw/min.	Het geluidwerende plastic deksel staat open.	Doe de plastic deksel dicht en druk op de tweede snelheid messen.
Het messendeksel gaat niet open.	Het geluidswerende plastic deksel staat dicht.	Open deze en druk op LID UP openen deksel op het bedieningspaneel.



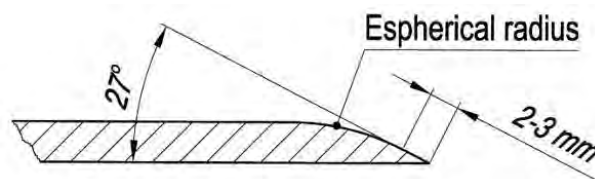
CUTTERMESSEN LET OP!



SLIJPEN EN ONDERHOUD VOOR ALLE CUTTERMESSEN VAN HET MERK GWST

Het mes is de ziel van elke cutter en is tot een precisie-instrument geworden dat een adequaat onderhoud en regelmatige slijpen vereist. Alleen dan kan een optimaal snijresultaat en perfecte functie, een lange levensduur van de lagers, goede werking van de machine, enz. gegarandeerd worden. Neem daarom nauwkeurig de volgende punten in acht:

1. Het slijpen van cuttermessen alleen door specialisten laten uitvoeren.
2. Cuttermessen alleen aan de convexe kant met een watergekoelde slijpsteen slijpen, zodat de oorspronkelijke slijphoek wordt behouden van normaliter 27 °. (zie schets).
3. Bij het slijpen van cuttermessensets moet op gelijke vorm en hetzelfde gewicht gelet worden. De messen kunnen in gewicht enkel maximaal in 5 gr tolereren.
4. Geslepen oppervlakten zullen vervolgens met slijpbanden van minstens 3 tot 3,5 meter lengte in de longitudinale richting fijn slijpen om haarscheurtjes te voorkomen. Allereerst zal met korrelgrootte 150 en dan met korrel 240 gewerkt worden.
5. De snijvlakken met behulp van een sisal polijstborstel en polijstpasta hoogglans polijsten.
6. Bij alle slijpingen mogen de messen aan het snijvlak niet oververhit raken, daar anders materiaalspanningen en scheurtjes kunnen ontstaan die tot messenbreuk komen kunnen. Oververhitting is vaak herkenbaar aan een geel-bruin tot blauwe verkleuring. Deze kleuren, bijvoorbeeld de gele-bruine kleur, geven aan dat het vlak tot ongeveer 200°C verhit is, waarbij op het slijpvlak tijdens het slijpen verreweg hogere temperaturen moeten zijn geweest.
7. Cuttermessen met een slijpsteen ontbramen en vervolgens controleren op scheurtjes en daarna reinigen.
8. Even belangrijk is de reiniging van de klemvlakken, daar anders gemakkelijk putcorrosie optreedt, wat kan leiden tot breuken in trilling gevoelig gebied. Het is ook mogelijk dat door zout water en residuen kleine putjes ontstaan. Verder kunnen drukeffecten van vleesresten of dergelijke leiden microscheurtjes. Bij het slijpen zal het reinigen van het gehele mes vanzelfsprekend zijn.
9. De slijtagegrens van het cuttermes is afhankelijk van de werkwijze en de aard van het te verwerken materiaal.
10. Wij raden aan twee sets cuttermessen voor handen te hebben: zo kunt u het onderhoud van messen in rust uitvoeren, terwijl de tweede set in de machine blijft. Vervang de set messen in de aangegeven onderhoudsintervallen.



TALSA adviseert het gebruik van professionele slijpmachines van het merk Knecht: www.knecht.eu

ITALIANO



Talsabell S.A.U.

www.talsanet.com

EORI: ESA46428025

I 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 si sospettano danni occulti, segnalarli nella ricevuta di consegna e notificare immediatamente al vettore.

Le informazioni contenute in questo documento sono ritenute aggiornate e accurate al momento della stampa. Talsa non è responsabile di eventuali imprecisioni contenute in questo documento attribuibili 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 CUTTER K80v / K120v

Indice dei Contenuti

Illustrazioni

- Quadro Pezzi Smontati
- Elenco Pezzi di Ricambio
- 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. **Modalità d'Uso**
 - 6.1 Impasto con Lame a Velocità Lenta
 - 6.2 Opzione Braccio di Scarico Motorizzato
7. Pulizia
 - 7.1 Raccomandazioni Generali per la Pulizia Manuale
 - 7.2 Intervalli Raccomandati per la Pulizia Manuale
 - 7.3 Manutenzione Acciaio Inossidabile
8. Manutenzione
9. Smontaggio della Testata delle Lame
 - 9.1 Smontaggio della Testata Completa
 - 9.2 Smontaggio delle Lame Separatamente
10. Affilatura delle Lame
11. Diagnostica e Risoluzione di Problemi

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Le seguenti istruzioni limitano la responsabilità di Talsa e dei suoi rappresentanti.

Poiché le AVVERTENZE, le PRECAUZIONI e le ISTRUZIONI riportate in questo manuale non possono soddisfare tutte le condizioni ed eventuali situazioni che possono sorgere, l'operatore deve SEMPRE applicare il buon senso e la cautela al momento di utilizzare la macchina!

1.1 Avvertenze Importanti!



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 LA PROPRIA VITA. PRIMA DELL'AVVIAMENTO È ASSOLUTAMENTE NECESSARIO LEGGERE SCRUPolosAMENTE QUESTE ISTRUZIONI.** QUESTO MANUALE DEVE ESSERE CONSERVATO PER FUTURE CONSULTAZIONI E CONSEGNATO AD OGNI NUOVO OPERATORE DELLA MACCHINA.

QUESTA MACCHINA È STATA PROGETTATA PER LA LAVORAZIONE 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.

L'INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ AL MANUALE DI ISTRUZIONI E A TUTTE LE NORMATIVE LOCALI DI SICUREZZA ED IGIENE. L'INADEMPIENZA DELLE NORME LOCALI SOPRA CITATE SARÀ RESPONSABILITÀ DELL'ACQUIRENTE E DELL'INSTALLATORE.

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

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

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

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

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

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

1.2 Rischi Operativi!



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

NON INTRODURRE MAI LE MANI O ALTRI OGGETTI SOTTO IL COPERCHIO DELLE LAME MENTRE LA MACCHINA È IN USO POICHÈ CI SONO LAME TAGLIANTI CHE RUOTANO SOTTO IL COPERCHIO.

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

NON lasciare incustodita la macchina se è in funzionamento o connessa alla corrente elettrica.

Mantenere le mani lontano dalle parti in movimento.

NON indossare indumenti troppo grandi o bigiotteria ciondolante che possano intrappolarsi nelle parti mobili della macchina.

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

Se la macchina funziona scorrettamente, fermarsi immediatamente e avvisare il supervisore.

Staccare SEMPRE la macchina quando non la si sta utilizzando.

Mantenere SEMPRE bambini o eventuali spettatori ad una distanza di sicurezza.

1.3 Pericoli Elettrici!



NON MANOMETTERE L'IMPIANTO 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 provocare una scarica elettrica.**

NON manomettere i cablaggi o i componenti elettrici della macchina dopo che è stata installata.

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

NON tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla presa di corrente. Staccare SEMPRE dalla spina.

Evitare assolutamente che il cavo di alimentazione elettrica della macchina si trovi in una zona di passaggio o che venga calpestato, perché questo ne comporterebbe il deterioramento e potrebbe essere pericoloso.

1.4 Consigli e Informazioni Utili



Fare attenzione 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, procedere alla richiesta presso il proprio distributore e a rimetterle al loro posto.

Qualora aveste bisogno di ulteriori manuali di istruzioni, se ne faccia richiesta al proprio distributore. Per qualsiasi ulteriore informazione contattare il rivenditore della macchina.

2.

APPLICAZIONE, CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE

Vi ringraziamo per la fiducia che ci avete dimostrato acquistando una macchina cutter Talsa. La macchina da Voi scelta offre eccellenti prestazioni e possibilità che sono il risultato di un'avanzata tecnologia applicata alla sua progettazione e fabbricazione.

Macchine cutter fabbricate da Talsa:

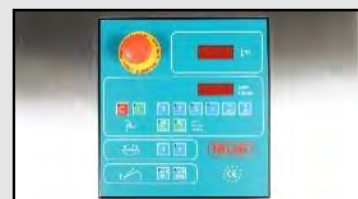
- ✓ Soddisfano le più esigenti norme europee per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- ✓ Presentano numerose caratteristiche che dimostrano le loro più ampie e differenti possibilità di uso, sia come tranciatrice universale, sia come emulsionatrice per produrre impasti fini e delicati.
- ✓ Possono macinare e impastare (impasto nei due sensi optional) alla perfezione qualsiasi tipo di impasto per salumeria (insaccati, salicce, würstel, paté, ecc.) o per cucina industriale (cipolle, patate, carote, lattuga, ecc.). La presentazione del prodotto è ottima, in quanto l'impasto non viene strizzato, ammaccato o colato.
- ✓ Un termometro digitale monitorizza permanentemente la temperatura l'area critica di rotazione delle coltelli (rif. 1).
- ✓ I suoi due motori ad alta potenza ed autoventilati garantiscono un lavoro perfetto a qualsiasi temperatura o consistenza dell'impasto.
- ✓ Il convertitore elettronico della frequenza permette una vasta gamma di velocità di taglio tra i 1000 e i 4000 rpm.
- ✓ La macchina dispone di 4 velocità preprogrammate di 1000, 2000, 3000 e 4000 rpm per un uso rapido e semplice. La velocità di impasto standard, di 100 rpm in entrambi i sensi, consente di realizzare un impasto ancora più omogeneo.
- ✓ Il convertitore elettronico offre la protezione adeguata sopra il motore delle lame in caso di sovraccarico, mentre il motore della vasca viene protetto da un relè termico salvamotore.
- ✓ Offrono la possibilità di variare indipendentemente la velocità delle lame e della vasca, il che razionalizza il processo indicato da ciascun operatore.
- ✓ Per la sostituzione o per la pulizia, la testata delle lame può essere smontata dalla macchina in un blocco unico (rif. 2). Con il gruppo di 6 lame si possono raggiungere fino a 24000 tagli al minuto, ottenendo così emulsioni perfette e omogenee. Le dimensioni finali del prodotto variano in base al tempo di lavoro.
- ✓ Includono un quadro di comando piano (rif. 3) facile da pulire, con pulsanti a membrana e quadro elettrico ermetico (rif. 4).
- ✓ La fabbricazione in acciaio inossidabile ed il modello moderno e funzionale, senza spigoli, facilitano enormemente il lavoro di pulizia. La vasca, fabbricata totalmente in fusione di acciaio inossidabile, è protetta da un paraventre frontale.
- ✓ La parte inferiore della macchina è chiusa per evitare entrate di acqua o sporcizia. Si appoggia su 4 supporti antivibrazioni che facilitano il lavoro di pulizia e trasporto.
- ✓ Il coperchio delle lame in acciaio inossidabile si solleva e si abbassa automaticamente mediante un dispositivo elettromeccanico, evitando sforzi manuali. Un meccanismo di sicurezza fa in modo che il coperchio non possa essere sollevato fino a quando le lame non sono completamente ferme.



Rif. 1: Termometro digitale



Rif. 2: Testata delle lame



Rif. 3: Quadro comandi



Rif. 4: Quadro elettrico

✓ Il coperchio antirumore della vasca (rif. 5) costruito in un unico pezzo di plastica trasparente, permette un vasto controllo visivo del prodotto. Per evitare rumori che possano nuocere l'operatore, questo coperchio è provvisto di un dispositivo che diminuisce automaticamente fino a 1000 rpm la velocità delle lame al momento dell'apertura, per poi riportarle alla velocità originale una volta nuovamente abbassato.

□ Possono essere dotati dell'opzione di un braccio motorizzato di scarico (rif. 8) che consente di svuotare la vasca in modo semplice e rapido.



Rif. 5: Coperchio antirumore

3. DATI TECNICI		K80v	K120v
Capacità vasca		80 litri	120 litri
Capacità approx. Vasca carne, in kg max / min		± 15 / 60 kg	± 20 / 90 kg
Potenza Istantanea Totale		24,5 kW (34 CV)	32,5 kW (44 CV)
Potenza motore lame	380 / 400 V	22 kW (30 CV)	30 kW (41 CV)
	208 / 230 V		
Potenza motore vasca		1,5/2,5 kW (2/3,4 CV)	
Potenza motore disco di scarico optional		0,55 kW (0,75 CV)	
Consumo Amp, totale	380 / 400 V	44 A	59 A
	208 / 220 / 230 V	78 A	100 A
Giri lame, rpm macchina		1000 - 4000 rpm	
Velocità lineare lame, m/s macchina máquinas a 50/60 Hz	1000 rpm	22 m/sec.	25 m/sec.
	2000 rpm	44 m/sec.	50 m/sec.
	3000 rpm	66 m/sec.	75 m/sec.
	4000 rpm	87 m/sec.	100 m/sec.
Giri vasca, rpm macchina	50 Hz	9/18 rpm	
	60 Hz	11/21 rpm	
Giri lame in fase impasto standard		100 rpm destra / sinistra	
Potenza giri disco di scarico optional	50 Hz	130 rpm	
	60 Hz	155 rpm	
Dimensioni macchina (larg x lung x altz)		154x118x128 cm	174x134x133 cm
Dimensioni imballaggio (larg x lung x altz)		164x134x155 cm	196x154x158 cm
Peso netto kg circa		1.087 kg	1.500 kg
Livello pressione acustica dB(A) LEO a 1m		Fino a 75 dB	
Temperatura di funzionamento min / max, °C		+5 a +40°C	
Livello di umidità raccomandato min / max, %		20 a 90 %	

4. IMMAGAZZINAGGIO, TRASPORTO E CONSEGNA

La macchina viene consegnata confezionata in un imballaggio in gabbia di legno. Si prega di riciclarlo. Si tratta di apparecchi voluminosi: nel caso si dovesse immagazzinarne o trasportarne più di uno, controllare precedentemente che lo spazio libero disponibile sia sufficiente.

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

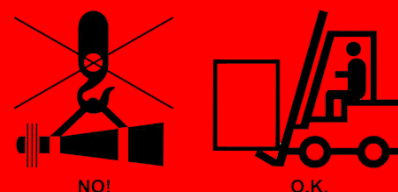
Una volta effettuati i dovuti controlli e le condizioni della macchina sono risultati soddisfacenti, procedere alla sua collocazione nel luogo di lavoro precedentemente scelto. Dovuto al peso Della macchina (vedi tabella anteriore) la cutter deve essere spostata sempre mediante un muletto o con un carrello elevatore, avendo cura di inserire le pale nella parte inferiore della macchina.

Il contenuto totale dell'imballaggio è il seguente:

- Cutter TALSA con testata a 6 lame installata.
- 2 chiavi per montaggio / smontaggio delle lame (una doppia ed una semplice).
- 4 anelli supplementari per la collocazione di 3 lame.
- Manuale di istruzioni.
- Dichiarazione CE di conformità per **le unità inviate ai Paesi dell'UE e aderenti al CEN.**

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.
- **Non utilizzare MAI l'albero delle lame** per alzare la macchina, in quanto questo potrebbe danneggiarla seriamente.



5. INSTALLAZIONE

(Tempo stimato: 60 minuti.)

1. Posizionare la macchina su una superficie orizzontale, mantenendovi intorno una **zona di passaggio di 1 metro che garantisca l'accesso durante l'utilizzo, la pulizia e** le operazioni di manutenzione. La macchina deve essere posizionata in modo che la spina di connessione alla corrente sia sempre accessibile. Il luogo di lavoro deve essere sufficientemente areato e ben illuminato.
2. Controllare che i dati elettrici elencati nella targhetta delle specifiche della macchina (voltaggio, frequenza, ecc.) coincidano con quelli della rete di alimentazione. (Si accetta una tolleranza del 10% ± nel voltaggio e del 2% ± nella frequenza). La cutter K80v/K120v è una macchina esclusivamente trifase a tensione unica, senza possibilità di cambio di voltaggio dei motori.
Il cavo di alimentazione / presa elettrica della macchina è normalmente composto di 5 fili (4 eccezionalmente), corrispondenti a:
 - 1 presa di terra (filo bicolore giallo-verde),
 - 3 fasi (3 fili neri oppure un filo nero, 1 marrone e 1 grigio).
 - 1 neutro (filo azzurro) per le macchine 400/380V, non per 230/220V.
 Questa codificazione di colori potrà variare in base alle norme in vigore nel Paese di destinazione.
RICORDARE: È obbligatorio l'utilizzo di una spina collaudata per la connessione della macchina.
3. **Prima di collegare la macchina, assicurarsi, utilizzando le chiavi fornite, che l'insieme delle lame sia correttamente inserito e ben stretto** (fig. 4 nella sezione DISEGNI all'inizio di questo manuale). **Effettuare quest'operazione con precauzione per** evitare di ferirsi al contatto accidentale con la testata o con le lame.
4. Una volta verificate le caratteristiche elettriche, connettere la macchina alla rete e **azionare l'interruttore principale** (rif. 6), controllando che si accendano gli indicatori del quadro (termometro e display rpm). **È obbligatorio l'utilizzo di una spina collaudata** per la connessione della macchina.
5. **Con la macchina disinserita e il coperchio aperto, girare le lame con l'aiuto di un'asta di plastica** (sufficientemente lunga per raggiungerle da una distanza di sicurezza) e assicurandosi che non sfreghino contro la vasca.
Quindi controllare che le lame non sfreghino contro il coperchio.

Attenzione!

- **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 (DATI TECNICI).**
- Le cutter K80v/K120v sono macchine ad un elevato consumo elettrico, e pertanto è **necessaria l'installazione di un quadro elettrico ausiliare di protezione generale equipaggiato con magnetotermico e differenziale.** Controllare ogni mese che il differenziale funzioni correttamente premendo il bottone di test.
- **NEL CASO IL CAVO FOSSE DOTATO DI 5 FILI, CONNETTERE SEMPRE IL FILO BLU COME NEUTRO, MAI COME FASE.** Connetterlo in modo sbagliato potrebbe causare danni seri al convertitore elettronico di frequenza e ad altre componenti della macchina.

SUGGERIMENTO:

C'è la possibilità di mettere un lucchetto nell'interruttore principale per evitare l'avviamento accidentale o non programmate.

6. MOLTO IMPORTANTE!

Procedere alla verifica del corretto senso di marcia delle lame e della vasca:

- Sbloccando il PULSANTE ROSSO DELLO STOP DI EMERGENZA girandolo un poco alla volta verso destra,
- Premendo il pulsante "I-Start" (Avvio, n° 14, situato nel quadro di controllo nella sezione DISEGNI al principio di questo manuale), a questo punto la macchina comincia a funzionare e la vasca inizia a girare verso sinistra (in senso antiorario).

Qualora la vasca dovesse girare verso destra (in senso orario), ARRESTARE LA MACCHINA IMMEDIATAMENTE e con un elettricista qualificato scambiare tra di loro due delle 3 fasi della presa elettrica.

7. La macchina è quindi pronta per l'avvio.



Rif. 6: Interruttore principale

6. MODALITÀ D'USO



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



Importante!

- Non è consigliabile iniziare il processo con grandi blocchi di pasta surgelata poiché potrebbero danneggiare il filo delle lame o forzare i cuscinetti dell'albero coltelli. Tagliate loro di ridurli a dimensioni ragionevoli.
- Premere le membrane dei pulsanti piatti con i polpastrelli delle dita, mai con le unghie o altri oggetti appuntiti o affilati che potrebbero danneggiarle.

1. Prima di mettere in funzione la cutter raccomandiamo un'accurata pulizia da effettuare seguendo le istruzioni descritte nella sezione PULIZIA di questo manuale.

2. Chiudere prima il coperchio in acciaio inox. utilizzando il tasto "LID DOWN" e quindi il coperchio di plastica manualmente. Fare attenzione a non schiacciarsi le mani durante l'operazione.

3. Sbloccare il pulsante rosso di STOP di EMERGENZA (n° 1) girandolo leggermente verso destra.

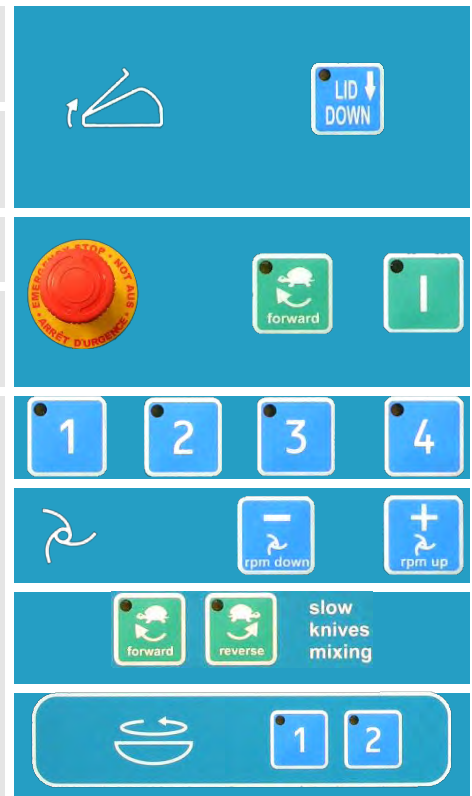
4. Premere il PULSANTE AVVIAMENTO IMPASTO verso destra (n° 8) e quindi premere il PULSANTE START (n° 14) e le lame e la vasca cominceranno a girare.

5. Una volta avviata la macchina, si può selezionare qualunque velocità si desideri sia delle lame che della vasca.

La macchina è dotata di 4 pulsanti (n° 4), di velocità di taglio preprogrammate da 1000, 2000, 3000 e 4000 rpm e due pulsanti RPM UP e RPM DOWN (n° 5 y 6) tramite cui possiamo aumentare o diminuire la velocità di 100 in 100 rpm alla volta. Le lame dispongono di una vasta gamma di velocità fra i 100 e i 4000 rpm suddivise in velocità di taglio e velocità di impasto.

Sono presenti due pulsanti (n° 7 e n° 8) che servono per selezionare la velocità di impasto di 100 rpm nei due sensi (vedi le istruzioni descritte nella sezione 6.1.).

Il pannello di controllo consente anche una facile selezione di entrambe le velocità della vasca, lente o veloci (n° 9 e n° 10)



6. Introdurre il prodotto alimentare tagliato nella vasca. Non sovraccaricare la vasca poiché l'impasto non deve oltrepassare il bordo. Non appoggiare i recipienti dell'impasto sulla vasca in quanto potrebbero provocare incidenti e danni meccanici. Agire con la massima precauzione nel realizzare le operazioni di carico e scarico dell'impasto e non introdurre il braccio né avvicinare le mani nella zona delle lame.

Se fosse necessario, utilizzare ghiaccio tritato per ridurre la temperatura dell'impasto. NON utilizzare blocchi di ghiaccio poiché potrebbero danneggiare il filo delle lame.

Per evitare rumori che possano nuocere l'operatore, il coperchio antirumore è provvisto di un dispositivo che all'apertura diminuisce automaticamente la velocità delle lame (qualunque essa sia) fino a 1000 rpm (eccetto con l'impasto). Una volta richiuso il coperchio, viene recuperata la velocità originale. (rif. 7)

Non è possibile che le lame e la vasca girino in modo indipendente (giro sincronizzato).

7. Per portare la macchina ad un arresto completo, premere il PULSANTE ROSSO DI STOP (n° 13) e in questo modo le lame e la vasca si arresteranno. Il coperchio delle lame dispone di un sistema di sicurezza che impedisce l'apertura fino a quando le lame non si saranno fermate completamente. IMPORTANTE! Il pulsante a fungo deve essere utilizzato soltanto in caso di stop di emergenza o per sbloccare il freno delle lame, mai come modo normale per arrestare la macchina.

8. Attendere qualche secondo affinché la vasca e le lame siano completamente ferme prima di aprire il coperchio delle lame, quindi tenere premuto il pulsante LID UP e il coperchio comincerà a sollevarsi automaticamente. Quando si finisce di utilizzare la macchina disattivarla totalmente posizionando l'INTERRUTTORE GENERALE sullo "0".

CONSIGLI:

- La carne deve essere disossata e tagliata prima di introdurla nella vasca per la macinazione. Utilizzare soltanto materia prima destinata a tale scopo
- Ridurre i grandi blocchi di carne congelata in pezzi di dimensioni ragionevoli.
- È consigliabile avviare la macchina dalla prima velocità delle lame, (pulsante 1 dei pulsanti n° 4).
- Quando la vasca è molto piena oppure quando sta cominciando il processo di taglio (pezzi di carne grandi, ghiaccio, ecc.), si raccomanda l'utilizzo della velocità nominale del motore di 3000 rpm, tasto 3 dei pulsanti n° 4, e la velocità rapida della vasca. (n° 9).



Rif. 7: Sensore coperchio antirumore



Rif. 8: Braccio di Scarico Motorizzato



Avvertenze Importanti!

- NON INTRODURRE MAI LE MANI NELLA VASCA DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELLA CUTTER. IN NESSUN CASO INTRODURRE LE MANI SOTTO IL COPERCHIO DI ACCIAIO INOX. PRESTARE ESTREMA ATTENZIONE A NON FARSI TRASCINARE O FARSI IMPIGLIARE LE MANI, GLI ABITI O GLI EFFETTI PERSONALI.
- QUESTA MACCHINA NON È STATA PROGETTATA PER LAVORARE IN MODO PERMANENTE SENZA INTERRUZIONI, MA PIUTTOSTO PER LAVORARE A REGIME INTERMITTENTE CON PAUSE CHE FAVORISCANO LA DISPERSIONE DEL CALORE GENERATO; QUEST'ULTIMO VARIA IN FUNZIONE DELLA CONSISTENZA DEL PRODOTTO.



Importante

Le misure di display della temperatura solo misura l'area critica di rotazione delle coltelli per controllare ad alta intensità attrito con lo stesso il grasso non si trasforma in olio. Essa può variare di alcuni gradi con la temperatura media della massa. Il macchinario carne non richiede monitoraggio permanente della temperatura per il professionista controlla le temperature di processi. Ma se lo si desidera, può essere montato successivamente un secondo termometro di vasca.

6.1 Impasto con Lame a Velocità Lenta

Partendo dalla posizione di Stop (macchina totalmente ferma) procedere come segue:

1. Premere uno qualsiasi dei due PULSANTI PER L'IMPASTO (FORWARD e REVERSE) situati nella parte inferiore del quadro di comando con cui selezioniamo la velocità di impasto in un senso o nell'altro. Ciascuno dei pulsanti di avviamento per l'impasto cambia il senso di rotazione delle lame.



slow
knives
mixing

2. Quindi premere il PULSANTE DI AVVIAMENTO e le lame cominceranno a girare lentamente (approx. 100 rpm).



3. Per interrompere la funzione di impasto, premere il PULSANTE ROSSO DI ARRESTO STOP.



6.2 Opzione Braccio di Scarico Motorizzato

1. Per procedere all'estrazione dell'impasto utilizzando il braccio motorizzato (rif. 8) prima di tutto bisogna tenere aperto il coperchio antirumore di plastica e aver posto i recipienti di raccolta dell'impasto all'uscita del vassoio di estrazione.

2. Mantenere la cutter in funzione con una qualunque delle velocità di impasto. Selezionare la velocità lenta della vasca, pulsante n° 10.



3. Abbassare il braccio di scarico spingendo verso il basso il suo manico anteriore; così operando il disco di estrazione comincia a girare automaticamente. Prestare attenzione a non schiacciare o intrappolare nulla col braccio o con la cerniera del braccio mentre lo si abbassa.

4. Afferrare con forza, introdurre a poco a poco il disco nell'impasto di carne per poter così quantificare l'estrazione nella maniera più conveniente. Controllare il livello di riempimento del recipiente nel quale si sta svuotando l'impasto per evitare che possa trascinare.

5. Per terminare l'operazione, alzare il braccio di scarico fino a farlo tornare alla posizione iniziale; in questo modo il disco di estrazione smetterà di estrarre l'impasto fermandosi.

6. Per arrestare la macchina il PULSANTE ROSSO DI ARRESTO STOP.



7. PULIZIA

La macchina deve essere pulita giornalmente, prima e dopo il suo utilizzo. Data la facile accessibilità di tutte le sue componenti, la cutter TALSA è semplice da pulire con acqua tiepida e un prodotto detergente delicato. Non utilizzare mai candeggina né prodotti abrasivi che possano danneggiare l'acciaio inossidabile o altri materiali.

Dopo ogni ciclo di lavoro pulire accuratamente la testata delle lame, la vasca, il paraventre, l'albero e la guarnizione delle lame, la zona interna del coperchio delle lame, il coperchio di plastica, la cerniera del coperchio e, se fosse necessario, anche le viti di fissaggio mediante uno spazzolino.

Per facilitare la pulizia, il vassoio d'estrazione può essere facilmente smontato allentando i due pomelli situati sulla sua parte inferiore e tirandolo verso l'alto (rif.9).

Per procedere alla pulizia a mano è necessario munirsi delle protezioni adeguate (guanti di lattice, grembiule di plastica, ecc.).



Rif. 9: Vassoio di estrazione

Avvertenze Importanti!

- Staccare sempre la macchina dalla rete elettrica prima di procedere alla sua pulizia. A tal fine, disattivare l'interruttore del quadro elettrico ausiliario e l'interruttore generale della macchina, e, se fosse presente, staccare la spina.
- Fare molta attenzione a non lasciare cadere la testata sui piedi o a terra.
- Non avvicinare le mani al filo delle lame senza utilizzare le adeguate protezioni (guanti di fibra metallica rinforzati).
- Per la pulizia, non utilizzare getti d'acqua a pressione o a vapore; evitare che l'acqua penetri all'interno della macchina, specialmente attraverso le componenti elettriche.



Molto Importante!

- LA TESTATA DELLE LAME DEVE ESSERE SMONTATA IN UN PEZZO SOLO (FIG. 5) AL TERMINE DI OGNI **CICLO DI LAVORO PER POTERLA COSÌ LAVARE SOTTO L'ACQUA CORRENTE DEL RUBINETTO PULIRE E INGRASSARE CON CURA ANCHE LA ZONA DELLA GUARNIZIONE.**
- È molto importante mantenere pulite le superfici di fissaggio delle lame o degli anelli separatori, onde evitare **che i resti dell'impasto possano creare zone soggette a una pressione eccessiva e che producano microfessure** che potrebbero provocare la rottura delle lame.
- **NON** lavare le lame con acqua a una temperatura che sia superiore ai 60°C né inferiore ai 10°C. Non lavarle immediatamente dopo avere utilizzato la macchina poiché un forte sbalzo di temperatura può causare microfessure interne o deformazioni.

Per la pulizia e la disinfezione raccomandiamo l'uso dei prodotti HENKEL descritti di seguito:

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

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

7.1 Raccomandazioni Generali per la Pulizia Manuale

Modo d'impiego	Prodotti	Utensili	Note
Pulizia superficiale		Spatola	Eliminare i residui più grossi, dopo avere smontato, se fosse necessario, le parti 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			Pulizia visiva. ATTENZIONE: verificare i punti critici e le parti problematiche della macchina.
Disinfezione	Prodotti disinfettanti	Spugna, panno	Al termine di tutte le operazioni di pulizia.
Risciacquo	Acqua potabile	Spugna, secchio	Bisogna sempre risciacquare la macchina dopo aver usato detersivi e disinfettanti.
Asciugatura		Panno	Assicurarsi di asciugare bene tutti i componenti puliti.
Manutenzione	Olio lubrificante	Panno	Parte esterna della macchina.

7.2 Intervalli Raccomandati per la Pulizia Manuale

Periodicità	Parti da pulire	Prodotto	Utensili	Note
Giornaliera	Vasca, paraventre, albero lame, interno coperchio principale, coperchio di plastica e testata lame	Detergente delicato, acqua calda	Spugna, panno	Molto importante: per pulirla, smontare la testata delle lame. Pulire in profondità con uno spazzolino la cerniera del coperchio e, se necessario, quella delle viti di fissaggio.
15 giorni	Supporto della vasca e zona intorno	Detergente delicato, acqua calda	Spugna, panno	

7.3 Manutenzione Acciaio Inossidabile



Molto Importante:

Non utilizzare prodotti per la pulizia aggressivi per l'acciaio inossidabile come la candeggina o simili derivati dal cloro. Se lo avete usato, non lasciatelo agire, sciacquare immediatamente con abbondante acqua e asciugare alla perfezione.

È raro, ma possibile, che piccole tracce di ruggine o punti di ossidazione possano essere rilevate. Ciò può essere dovuto a:

- Impurità dovute alle saldature.
- Sporizia attaccata alla superficie.
- Pori prodotti con l'uso di un detergente aggressivo come ad esempio la candeggina o simili derivati dal cloro.
- Umidità permanente dopo la pulizia con acqua. Asciugare sempre tutti i componenti che sono stati puliti.

Per rimuovere queste macchie di ruggine è sufficiente utilizzare un liquido sverniciante con un panno, o pulire con ScotchBrite / carta abrasiva.

8. MANUTENZIONE



Rif. 10: Cinghie di trasmissione

Ad eccezione della normale pulizia, l'unica manutenzione di cui ha bisogno la cutter K80v/K120v è il cambio delle cinghie di trasmissione:

Modello	Tipo di cinghia	Numero di cinghie	Intervallo di sostituzione
K80v	BX-73	3 unità	Ogni 2500 ore di lavoro
K120v		4 unità	

Qualora venissero rilevati danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente con un altro dalle caratteristiche identiche da richiedere al proprio distributore.

Prima di realizzare una qualsiasi operazione di manutenzione all'interno della macchina, bisogna avere la precauzione di aprire il coperchio delle lame per evitare che le molle pneumatiche che si trovano sotto pressione possano causare incidenti.

Tutte le riparazioni meccaniche ed elettriche devono essere effettuate da un operatore autorizzato e sufficientemente qualificato per il lavoro da svolgere.

È molto importante controllare sempre le lame per una corretta nitidezza. Se usurate o danneggiate, le lame devono essere affilate o sostituite secondo le indicazioni contenute nel capitolo 10.

9. SMONTAGGIO DELLA TESTATA DELLE LAME



Attenzione! NON TOCCARE IL FILO DELLE LAME CON LE MANI. USARE SEMPRE GUANTI DI MAGLIA METALLICA.



Attenzione! Le istruzioni di smontaggio della testata di taglio sono illustrate nella sezione DISEGNI al principio di questo manuale

9.1 Smontaggio della Testata Completa

Per procedere alla pulizia o alla sostituzione della testata di taglio mantenendo la regolazione già esistente delle lame, è possibile smontare la testata in blocco unico. A tal fine, eseguire i seguenti passaggi:

1. Staccare la macchina **dall'interruttore generale e per maggiore sicurezza anche dal quadro dell'alimentazione elettrica; oppure, se presente, disinserire la spina.**
2. **Con le chiavi fornite, svitare VERSO DESTRA il dado cieco posto all'estremità dell'albero delle lame (Fig. 4 - passaggio 1).**
3. **Tirare tutto l'insieme verso sinistra (Fig. 5) fino ad estrarlo dall'albero. Se necessario, con un martello di plastica colpire la base del supporto delle lame per estrarlo, cercando di non colpire sulle lame.**
4. Per rimontare la testata delle lame, ripetere le operazioni di smontaggio in ordine inverso, tenendo presente i consigli di montaggio del paragrafo seguente.

9.2 Smontaggio delle Lame Separatamente

Per smontare le lame una ad una con la testata montata sopra l'albero delle lame nella macchina, procedere come segue:

1. Staccare la macchina dall'interruttore generale e per maggiore sicurezza anche dal quadro dell'alimentazione elettrica; oppure, se presente, disinserire la spina.
2. Con le chiavi fornite, svitare VERSO DESTRA il dado cieco posto all'estremità dell'albero delle lame (Fig. 4).
3. Con le stesse chiavi, utilizzando però i due lati di uguale larghezza, svitare - ancora verso DESTRA - e togliere il dado / anello di fissaggio delle lame.
4. Togliere separatamente le lame e gli anelli di compensazione, segnando prima il loro ordine e la loro posizione (Fig. 2).
5. Per rimontare la testata delle lame, ripetere le operazioni di smontaggio in ordine inverso, tenendo presente i consigli di montaggio del paragrafo seguente.

Consigli per il montaggio:

- Non stringere definitivamente il dado di fissaggio del gruppo di lame prima di aver girato quest'ultimo con l'aiuto di un'asticella di materiale plastico morbido per assicurarsi che non facciano attrito con la vasca o con il coperchio.
- Regolare la posizione di ogni lama separandola di 2-3 mm. dalla vasca (Fig 3). Per ottenere questa separazione, bisognerà limare la flangia di arresto che si trova nella zona esagonale. Consigliamo l'uso di un calibro di materiale morbido, ad esempio plastica, per posizionarla fra il filo della lama e la vasca, ed ottenere così la distanza voluta.
- Le lame sono fornite di un bordino che ha la funzione di fermo, pertanto durante il montaggio questo bordino deve restare in contatto con il supporto delle lame.

Attenzione!

Non tentare di lasciare le lame a meno di 1 mm. dalla vasca: si tratta di una scelta che non è sicura né accettabile in quanto le forti vibrazioni di certe condizioni di lavoro potrebbero provocare lo sfregamento di una delle lame contro la vasca.

10. AFFILATURA DELLE LAME



Attenzione!

È IMPRESCINDIBILE MANTENERE IL FILO DELLE LAME IN PERFETTO STATO POICHÉ DA QUESTE DIPENDE IL BUON FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA E LA PREVENZIONE DI GUASTI. L'USO DELLA CUTTER CON LE LAME IN CATTIVE CONDIZIONI POTREBBE PROVOCARE VIBRAZIONI INDESIDERATE, NUOCERE ALLA MACCHINA E PUÒ INVALIDARE LA GARANZIA.

Qualora si notasse un peggioramento nella qualità dell'impasto, si consiglia l'affilatura delle lame da parte di un operatore specializzato, prestando attenzione a mantenere uguali la lunghezza ed il peso di ognuna delle lame della stessa testata.

Prima di affilare le lame, controllare che la riduzione delle loro dimensioni non sia così consistente da far risultare più conveniente montarne altre completamente nuove. Per norma, il filo esteriore delle lame non deve essere ridotto più di 1 cm rispetto alla sua misura originale.

Una volta affilate le lame, al momento di installarle nella macchina, bisognerà limare un piccolo spazio sul bordino di fermo situato nella zona esagonale (fig. 3) per compensare la possibile perdita di lunghezza della lama.

Si consiglia di pulire le superfici delle lame con un prodotto anti-corrosione ed asciugarle bene dopo averle pulite.

Utilizzare SEMPRE le protezioni adeguate quando si lavora sulle lame. Conservare e trasportare le lame non utilizzate sempre all'interno dell'apposito imballaggio per salvaguardarne il filo e proteggerle da colpi o sfregamenti accidentali.

Vi è un disco di alluminio con un contrappeso sulla puleggia dell'albero portalamo. Questo disco serve a bilanciare la testa delle lame. È importante controllare sempre che la macchina sia bilanciata dopo l'affilatura delle lame. Se non fosse equilibrata, regolare il contrappeso utilizzando delle rondelle (rif. 11).

Importante:

- L'affilatura delle lame deve essere eseguita unicamente da uno specialista in affilatura di lame temperate.
- Per mantenere la testata più equilibrata possibile, le lame devono essere installate in coppie dello stesso peso e posizionate a 180° fra loro.



Rif. 11: Disco equilibrato

11. DIAGNOSTICA E RISOLUZIONE DI PROBLEMI

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

Problema	Cause possibili	Soluzione
La macchina non funziona.	La macchina è sconnessa.	Connetterla.
	L'interruttore principale è in posizione 0-Stop.	Spostarlo nella posizione I-ON.
	Non c'è corrente in una o più fasi.	Controllare i fusibili, le spine e gli interruttori.
La macchina è connessa però le lame non girano.	Il coperchio di acciaio rimane aperto.	Chiuderlo.
	Il pulsante rosso stop di emergenza è azionato.	Sbloccarlo,
	Uno dei relè termici è scattato.	Lasciare raffreddare la macchina per qualche minuto e quindi riattaccarla.
La vasca gira in senso contrario al dovuto.	Fasi rovesciate.	Cambiare tra loro 2 delle 3 fasi nella connessione alla rete.
La velocità delle lame non aumenta di 1000 rpm.	Il coperchio antirumore di plastica rimane aperto.	Chiuderlo e premere la velocità più rapida delle lame.
Il coperchio di acciaio non si eleva.	Il coperchio antirumore di plastica è chiuso.	Aprirlo e premere "elevare coperchio".
	I fine corsa dell'azionatore lineare non sono regolati.	Avvisare un tecnico qualificato per la regolazione.



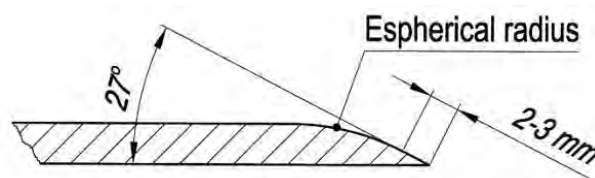
LAME DEL CUTTER MOLTO IMPORTANTE



ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE E L'AFFILATURA TUTTE LE LAME DEL CUTTER MARCA GWST

La lama è l'anima di ogni macchina cutter ed uno strumento di precisione, che richiede una adeguata manutenzione e corretta affilatura per un buon risultato dell'impasto elaborato, per lo stesso funzionamento della macchina, nonché per una maggiore durata dei cuscinetti, meno rumore e vibrazioni, ecc. Si prega quindi di fare molta attenzione ai seguenti punti:

1. L'affilatura delle lame deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato.
2. Le lame devono essere affilate solo sul lato scorrevole utilizzando una pietra da affilare raffreddata con acqua. Bisogna mantenere l'angolo originale di 27° (vedi disegno).
3. Bisogna verificare che sia la forma sia il peso di ogni lama siano identici. La deviazione di peso tra le lame non deve superare i 5 grammi.
4. Conseguentemente devono essere limate con l'uso di nastri senza fine da 3 a 3,5 metri di lunghezza, sempre in lungo per evitare fenditure. Prima sarà applicato il nastro a grana 150 e quindi nastro a grana 240.
5. Pulire i fili di taglio mediante una spazzola di corda di sisal e pasta da lucidatura finché non siano privi di segni e luminosi.
6. Durante la procedura di affilatura, le lame non devono riscaldarsi eccessivamente, altrimenti potrebbe produrre tensioni nel materiale e dare come risultato deformazioni e / o crepe, che possono causare la loro rottura. È possibile sapere se si è verificato un eccesso di temperatura dal colore che acquistano le lame. Questo colore può andare dal giallo-marrone al blu, indicando ad esempio il colore giallo-marrone che quella zona è stata riscaldata a 200° C.
7. Togliere la bavatura e pulire le lame con una pietra da affilare. Quindi esaminare se sono apparse fenditure.
8. È anche molto importante la pulizia e l'asciugatura della zona di fissaggio / serraggio, poiché potrebbero apparire punti di corrosione e, nelle zone colpite dalle vibrazioni, causare la rottura dalla lama. È importante, inoltre, pulire i resti di sale, di acqua o i detriti che potrebbero rimanere dopo l'uso, poiché questi possono causare buchi fatti dal cloruro. D'altra parte la pressione esercitata dalla massa sulle lame può produrre micro fessure, quindi queste devono essere periodicamente ispezionate. Ogni volta che si vorrà usare la cutter, le lame devono essere perfettamente pulite.
9. Il limite per l'utilizzo di una lama dipende dal tipo di lavoro e dalla materia prima da lavorare.
10. Raccomandiamo di avere sempre due set di lame a disposizione, uno nella macchina e un altro, in perfetto stato, per poterle alternare durante un'affilatura e l'altra.



TALSA consiglia di utilizzare affilatrici professionali Knecht (Germania): www.knecht.eu

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 conocido 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 CUTTERS K80v / K120v

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. Modo De Empleo
 - 6.1 Amasado Con Cuchillas A Velocidad Lenta
 - 6.2 Opción Brazo Descargador Motorizado
7. Limpieza
 - 7.1 Recomendaciones Generales Para La Limpieza Manual
 - 7.2 Intervalos Recomendados Para La Limpieza Manual
 - 7.3 Cuidado Del Acero Inoxidable
8. Mantenimiento
9. Desmontaje Del Cabezal De Cuchillas
 - 9.1 Desmontaje Del Cabezal Completo
 - 9.2 Desmontaje De Cuchillas Separadamente
10. Afilado 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!



ESTA MÁQUINA CONTIENE PIEZAS MÓVILES Y VOLTAJE POTENCIALMENTE PELIGROSOS. EL MANEJO INADECUADO PUEDE CAUSAR ACCIDENTES MUY GRAVES, LLEGANDO INCLUSO A PELIGRAR LA PROPIA VIDA. ANTES DE SU PUESTA EN MARCHA, ES IMPRESCINDIBLE LEER DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES. ESTE MANUAL DEBE SER CONSERVADO PARA FUTURAS CONSULTAS Y ENTREGADO A CADA NUEVO USUARIO DE LA MÁQUINA.

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.

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 ALTERAR NI MODIFICAR EL DISEÑO ORIGINAL DE LA MÁQUINA. CUALQUIER ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN DE LA MÁQUINA ANULA LA GARANTÍA DE TALSA Y PUEDE PROVOCAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA MÁQUINA.

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

JAMÁS modifique ni manipule los dispositivos de seguridad mecánica o eléctrica instalados en la máquina.

NO acceda al interior de la máquina donde no hay componentes que precisen regulación por parte del usuario. NUNCA intente reparar la máquina por su cuenta. De precisar una eventual reparación, confíela al distribuidor que le vendió la unidad.

Utilice siempre accesorios y repuestos originales Talsa, que deberán ser montados por un instalador autorizado. El uso de accesorios y repuestos no aprobados anula la garantía de Talsa y puede resultar en lesiones personales o daños a la máquina.

1.2 ¡Riesgos De Utilización!



LEA Y COMPRENDA LA TOTALIDAD DEL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA.

NUNCA INTRODUZCA LAS MANOS U OTROS OBJETOS BAJO LA TAPA DE CUCHILLAS MIENTRAS LA MÁQUINA ESTÁ EN OPERACIÓN, PORQUE HAY CUCHILLAS AFILADAS GIRANDO DEBAJO DE LA TAPA.

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.

Mantenga las manos alejadas de las piezas en movimiento.

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

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

Si la máquina funciona incorrectamente, pare de inmediato y avise al supervisor.

SIEMPRE desconecte la máquina si no está utilizándola.

MANTENGA SIEMPRE a los niños y espectadores a una distancia prudente.

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.

NO intente alterar los cables o componentes eléctricos de la máquina después de haber sido instalado.

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

NO tirar del cable alimentación para desconectar el equipo de la toma. SIEMPRE tire del enchufe. 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 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, pídselos 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 cutter Talsa. La máquina que usted ha seleccionado ofrece excelentes prestaciones y posibilidades, resultado de una avanzada tecnología aplicada a su diseño y fabricación.

Las cutters fabricadas por Talsa:

- ✓ Cumplen con las más exigentes normas europeas sobre seguridad e higiene.
- ✓ Cuentan con numerosas características que demuestran sus amplias posibilidades de uso, tanto de cortadora universal como emulsionadora para producir pastas finas y delicadas.
- ✓ Pueden picar y amasar (amasado en dos sentidos) a la perfección cualquier tipo de masa de charcutería (embutidos, salchichas, frankfurt, patés, etc.) o de cocina industrial (cebollas, patatas, zanahorias, lechugas, etc.). La presentación del producto es óptima, ya que la masa no es estrujada, magullada o escurrida.
- ✓ Incorporan un termómetro digital que controla constantemente la temperatura de la zona de rotación de cuchillas. (IMG. 1).
- ✓ Están equipadas con dos motores autoventilados de alta potencia que garantizan años de perfecto trabajo, sea cual sea la temperatura o consistencia de la masa.
- ✓ Utilizan un variador electrónico que permite una amplia gama de velocidades de corte entre 1000 y 4000 rpm.
- ✓ Disponen de 4 velocidades preprogramadas de 1000, 2000, 3000 y 4000 rpm para un uso más rápido y sencillo. La velocidad de amasado estándar, de 100 rpm en los dos sentidos, permite conseguir una mezcla aún más homogénea.
- ✓ El variador electrónico ofrece la protección adecuada sobre el motor de cuchillas en caso de sobrecargas, mientras que el motor de la artesa queda protegido mediante relés térmicos guardamotor.
- ✓ Ofrecen la posibilidad de variar independientemente la velocidad de las cuchillas y de la artesa lo que racionaliza el proceso indicado para cada usuario.
- ✓ Permiten desmontar en bloque el cabezal de las cuchillas para su sustitución o limpieza (IMG. 2). Con el grupo de 6 cuchillas se pueden obtener perfectas y homogéneas emulsiones y hasta 24000 cortes por minuto. El tamaño del producto varía en función del tiempo de trabajo.
- ✓ Incluyen un panel de mandos plano (IMG. 3) de fácil limpieza, con pulsadores de membrana, y cuadro eléctrico hermético (IMG. 4).
- ✓ Están construidas de acero inoxidable y su moderno y funcional diseño carente de rincones facilita enormemente la labor de limpieza. La artesa, fabricada totalmente en sólido acero inoxidable de fundición, está protegida por un paravientos frontal.
- ✓ Tienen la parte inferior cerrada para evitar entradas de agua o suciedad, esta se apoya sobre 4 soportes antivibratorios que facilitan las labores de limpieza y transporte.
- ✓ Incorporan un dispositivo electro-mecánico para elevar y descender la tapa de cuchillas de acero inoxidable de forma automática, evitando esfuerzos. Como medida de seguridad dicha tapa no puede ser abierta hasta que no han parado de girar totalmente las cuchillas.
- ✓ Incluyen una tapa antirruído de la artesa (IMG. 5), construida totalmente en una pieza de plástico transparente que permite un amplio contacto visual con el producto. Esta tapa está provista de un dispositivo que disminuye automáticamente la velocidad de las cuchillas hasta 1000 rpm al ser abierta, para evitar ruidos perjudiciales para el usuario, volviendo a su velocidad inicial cuando la tapa es cerrada.
- Pueden equiparse opcionalmente de un brazo descargador motorizado (IMG. 8), para un vaciado de la artesa rápido y sencillo.



IMG. 1: Termómetro digital



IMG. 2: Cabezal de cuchillas



IMG. 3: Panel de mandos



IMG. 4: Cuadro eléctrico



IMG. 5: Tapa antirruído

3. DATOS TÉCNICOS		K80v	K120v
Capacidad artesa		80 litros	120 litros
Capacidad aproximada carne artesa, máx / mín		± 15 / 60 kg	± 20 / 90 kg
Potencia total máquina		24,5 kW (34 CV)	32,5 kW (44 CV)
Potencia motor cuchillas	380 / 400 V	22 kW (30 CV)	30 kW (41 CV)
	208 / 230 V		
Potencia motor artesa		1,5 / 2,5 kW (2 / 3,4 CV)	
Potencia motor disco descargador opcional		0,55 kW (0,75 CV)	
Consumo Amp total	380 / 400 V	44 A	59 A
	208 / 220 / 230 V	78 A	100 A
Revoluciones giro cuchillas		1000 - 4000 rpm	
Velocidad lineal cuchillas, máquinas a 50/60 Hz	1000 rpm	22 m/sec.	25 m/sec.
	2000 rpm	44 m/sec.	50 m/sec.
	3000 rpm	66 m/sec.	75 m/sec.
	4000 rpm	87 m/sec.	100 m/sec.
Revoluciones giro artesa	50 Hz	9 / 18 rpm	
	60 Hz	11 / 21 rpm	
Revoluciones giro cuchillas en amasado standard		100 rpm derecha / izquierda	
Revoluciones giro disco descargador opcional	50 Hz	130 rpm	
	60 Hz	155 rpm	
Dimensiones máquina (ancho x profundo x alto)		154x118x128 cm	174x134x133 cm
Dimensiones embalaje (ancho x profundo x alto)		164x134x155 cm	196x154x158 cm
Peso neto aprox.		1087 kg	1500 kg
Nivel presión sonora dB(A) LEO a 1 m		Hasta 75 dB	
Temperatura de funcionamiento, min / max		+5 a +40°C	
Nivel de humedad recomendado, min / max		20 a 90 %	

4. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ENTREGA

La máquina se entrega protegida por un embalaje en jaula de madera; por favor, recíclelo. Dado que se trata de unidades voluminosas, si va a almacenar o transportar más de una compruebe antes que tiene suficiente espacio libre de almacenaje.

Desembale e inspeccione cuidadosamente la máquina después de la entrega. En caso de que se observen daños a la máquina, guarde todos los materiales de embalaje y notifique de inmediato al transportista. La empresa de transporte es el único responsable de cualquier daño a la máquina durante el transporte.

Si una vez efectuadas las pertinentes comprobaciones el estado de la máquina es satisfactorio, proceda a su colocación en el lugar de trabajo previamente seleccionado. Debido al peso de la máquina (véase la tabla anterior) debe desplazarse siempre con transpalet o con una carretilla elevadora, insertando las palas en la parte inferior de la máquina.

El contenido total del embalaje es el siguiente:

- Cutter Talsa con cabezal de 6 cuchillas instalado.
- 2 llaves para montaje/desmontaje de cuchillas (una doble y una sencilla).
- 4 anillos de suplemento para la colocación de 3 cuchillas.
- Manual de instrucciones.
- Declaración de conformidad CE en unidades enviadas a países de la UE y adheridos al CEN

¡Advertencia!

- Mantenga SIEMPRE la máquina y el embalaje en posición vertical.
- NUNCA apile las máquinas ni coloque pesos sobre estas o sobre su embalaje.
- No utilizar NUNCA el soporte del eje de cuchillas para elevar la máquina, ya que esto podría dañarla seriamente.



5. INSTALACIÓN

(Duración estimada: 60 minutos.)

1. Coloque la máquina sobre una superficie horizontal, respetando una zona de paso a su alrededor de 1 metro para poder proceder a su utilización, limpieza y operaciones de mantenimiento. La máquina debe quedar situada de forma que la clavija de conexión sea accesible. El lugar de trabajo ha de estar suficientemente aireado y contar con una buena iluminación.
2. Compruebe que los datos eléctricos de la placa de características de la máquina (voltaje, frecuencia, etc.) coinciden con los de la red. (Se acepta una tolerancia de $\pm 10\%$ en voltaje y $\pm 2\%$ en frecuencia). La cutter K80v/K120v es una máquina exclusivamente trifásica a tensión única, sin posibilidad de cambio de voltaje en sus motores.

La manguera de alimentación/toma eléctrica de la máquina tendrá normalmente 5 hilos (4 excepcionalmente), correspondiendo a:

- 1 toma de tierra (hilo bicolor amarillo-verde),
- 3 fases (3 hilos negros o bien 1 hilo negro, 1 marrón y 1 gris),
- 1 neutro (hilo de color azul) para máquinas 400/380V, no para 220/208V.

Esta codificación de colores podría variar en función de las normas en vigor en el país de destino.

RECUERDE: Es obligatorio el uso de una clavija normalizada para la conexión de la máquina.

3. Antes de conectar la máquina, y con las llaves suministradas asegúrese de que el conjunto de cuchillas esté correctamente apretado (fig. 4 en la sección de DIBUJOS al principio de este manual). Realice esta operación con cuidado, ya que podría herirse al golpear accidentalmente contra el cabezal o las cuchillas.
4. Una vez verificadas las características eléctricas, conecte la máquina a la red y accione el INTERRUPTOR PRINCIPAL (IMG. 6), comprobando que se enciendan los indicadores del panel (termómetro y visualizador de rpm). Es obligatorio el uso de una clavija normalizada para la conexión de la máquina.
5. Con la tapa abierta, pulse la seta roja de stop y gire las cuchillas con la ayuda de una varilla de plástico (lo suficientemente larga como para llegar a estas desde una distancia prudencial), asegurándose de que no rozan con la artesa.
Compruebe también que las cuchillas no rozan con la tapa.
6. ¡MUY IMPORTANTE!:
Proceda a verificar el correcto sentido de giro de las cuchillas y de la artesa:
 - c) desenclavando la seta roja de PARADA DE EMERGENCIA girándola unos pocos grados a derechas,
 - d) accionando el pulsador PUESTA EN MARCHA (nº 14 en la gráfica del panel de control en la sección de DIBUJOS al principio de este manual), con lo que la máquina empezará a funcionar y la artesa comenzará a girar a izquierdas (sentido contrario a las agujas del reloj).

Si la artesa gira a derechas (sentido de las agujas del reloj), PARE LA MÁQUINA INMEDIATAMENTE y con un electricista calificado permute entre sí 2 de las 3 fases en la toma eléctrica.
7. La máquina ya está lista para ser puesta en marcha.

¡Advertencia!

- La instalación debe efectuarse por un instalador autorizado, cumpliendo las reglas nacionales de instalaciones eléctricas.
- La instalación eléctrica del local deberá disponer de un dispositivo de protección contra sobretensiones (guardamotor), que deberá ajustarse a las especificaciones técnicas de cada máquina, indicadas en la sección 3 (DATOS TÉCNICOS).
- Las cutters Talsa K80v/K120v son máquinas de elevado consumo eléctrico, por lo que es necesaria la instalación de un cuadro eléctrico auxiliar de protección general equipado con magnetotérmico y diferencial. Proceda a comprobar cada mes que el diferencial funciona correctamente pulsando su botón de test.
- EN CASO DE LLEVAR 5 HILOS CONECTAR SIEMPRE EL HILO DE COLOR AZUL COMO NEUTRO, NUNCA COMO FASE. La conexión incorrecta podría provocar serios daños en el variador electrónico y otros componentes de la máquina.

Consejo:

Existe la posibilidad de colocar un candado en el interruptor principal, para evitar puestas en marcha accidentales o no programadas.



IMG. 6: Interruptor principal

6. MODO DE EMPLEO



¡Advertencia! ESTA MÁQUINA HA SIDO DISEÑADA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y OTROS ALIMENTOS. 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.



¡Importante!

- No se aconseja iniciar el proceso con grandes bloques de masa congelada pues podría dañar el filo de las cuchillas o forzar los rodamientos del eje de las cuchillas. Trocear previamente y reducirlos a tamaño razonable.
- Pulsar sobre las membranas del panel con la yema de los dedos, nunca con las uñas u objetos punzantes o cortantes que pudieran ocasionar daños sobre las mismas

1. Antes de poner en funcionamiento la cutter proceda a una cuidadosa limpieza siguiendo las instrucciones descritas en el apartado de limpieza de este manual.

2. Cierre **primero la tapa de acero inoxidable utilizando la tecla "LID DOWN"** y después la tapa de plástico manualmente). Tenga cuidado de no pillarse la mano en el proceso de cierre.

3. Desenclave la seta roja de PARADA DE EMERGENCIA (nº 1 en la gráfica del panel de mandos) girándola unos grados hacia la derecha.

4. Seleccione el PULSADOR MARCHA AMASADO a derechas (nº 8) y seguidamente presione el PULSADOR DE MARCHA (nº 14) y las cuchillas y artesa comenzarán a girar.

5. Una vez puesta en marcha la maquina puede seleccionarse cualquier velocidad que se desee tanto de cuchillas como de artesa.

La máquina dispone de 4 pulsadores (nº 4), de velocidad de corte preprogramada de 1000, 2000, 3000 y 4000 rpm y dos pulsadores RPM UP y RPM DOWN (nº 5 y 6) con los cuales podemos aumentar o disminuir la velocidad de 100 en 100 rpm. Las cuchillas disponen de una amplia gama de velocidades entre 100 y 4000 rpm repartidas entre velocidades de corte y de amasado.

Existen 2 pulsadores (nº 7 y 8) que sirven para seleccionar el giro en los dos sentidos de las cuchillas en velocidad de amasado de 100 rpm (ver instrucciones descritas en el apartado 6.1.)

El panel de control también permite una fácil selección de revoluciones lentas o rápidas de la artesa mediante los pulsadores 1 y 2 (nº 9 y 10).

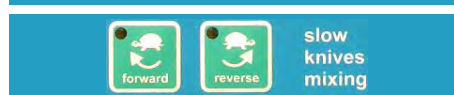
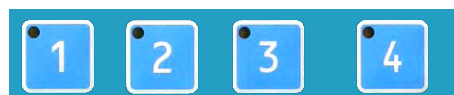
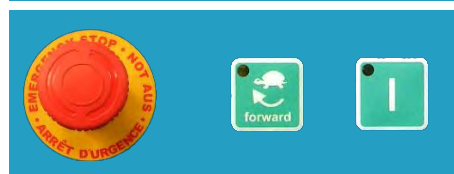
6. Introduzca el alimento precortado dentro de la artesa. No sobrecargue la artesa, la masa no debe sobrepasar su borde. No apoye los recipientes con masa en la artesa o el paravientos, puede provocar accidentes y daños mecánicos. Extreme el cuidado al realizar las operaciones de carga/descarga de masa y no acerque las manos a la zona de cuchillas ni introduzca el brazo.

De ser necesario, utilice escamas de hielo picado para reducir la temperatura de la masa. NO utilice bloques de hielo que puedan perjudicar el filo de las cuchillas.

La tapa antirruido está provista de un dispositivo (IMG. 7) que disminuye automáticamente la velocidad de las cuchillas a 1000 rpm, sea cual sea esta (excepto con el amasado), al ser abierta para evitar ruidos perjudiciales para el usuario. Al cerrar esta tapa se recuperará la velocidad anterior a la apertura.

No es posible que las cuchillas y la artesa giren de manera independiente (giro sincronizado).

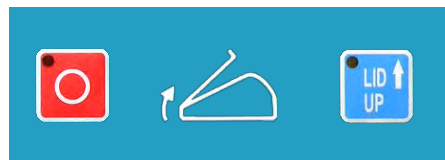
7. Para parar totalmente la máquina, presione el PULSADOR ROJO DE PARADA (nº 13) y las cuchillas y artesa pararán. La tapa de cuchillas dispone de un sistema de seguridad que impide su apertura hasta que las cuchillas no se han detenido totalmente. ¡IMPORTANTE! La seta roja sólo debe ser utilizada como parada de emergencia, nunca como parada normal.



Consejos:

- La carne debe ser deshuesada y precortada antes de ser introducida en la artesa para su picado. Use sólo materias primas destinadas a este fin.
- Trocear previamente y reducir a tamaño razonable los grandes bloques de masa congelada.
- Es recomendable arrancar la máquina desde la primera velocidad de cuchillas, (tecla 1 de los pulsadores nº 4).
- Cuando la artesa esté muy llena o se esté comenzando el proceso de corte (trozos de carne grandes, hielo, etc.) se recomienda usar la velocidad nominal del motor de 3000 rpm (tecla 3 de los pulsadores nº 4) y la velocidad rápida de la artesa (no 9).

8. Para abrir la tapa de cuchillas espere a que la artesa y las cuchillas paren completamente, entonces mantenga apretado el pulsador LID UP, con lo que la tapa comenzará a abrirse de forma automática. Cuando acabe de utilizar la máquina, desconéctela totalmente girando su INTERRUPTOR PRINCIPAL a la posición 0.



IMG. 7: Sensor tapa antiruido



IMG. 8: Brazo descargador motorizado



¡Advertencias Importantes!

- MIENTRAS LA CUTTER ESTÉ EN TRABAJO, NUNCA INTRODUZCA LAS MANOS EN LA ARTESA. BAJO NINGÚN CONCEPTO INTRODUZCA LAS MANOS BAJO LA TAPA DE ACERO INOXIDABLE. VIGILE CUALQUIER POSIBILIDAD DE ARRASTRE O ATRAPAMIENTO BIEN DE SUS MANOS BIEN DE SUS ROPAS O EFECTOS PERSONALES.
- ESTA MÁQUINA NO HA SIDO DISEÑADA PARA TRABAJAR EN SERVICIO PERMANENTE ININTERRUMPIDO, SINO PARA TRABAJAR EN RÉGIMEN INTERMITENTE CON PARADAS QUE DISIPEN EL CALOR GENERADO QUE VARÍA EN FUNCIÓN DE LA CONSISTENCIA DEL PRODUCTO.



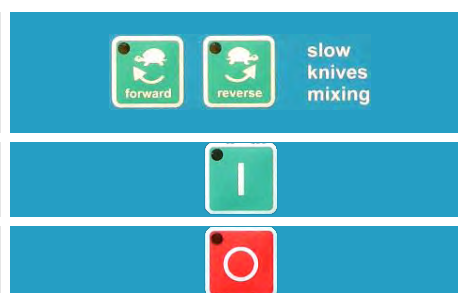
Importante

El display de temperatura mide sólo la zona crítica de rotación de cuchillas para controlar que con la muy intensa fricción de las mismas la grasa no se convierta en aceite. Puede variar en algunos pocos grados con la temperatura media de la masa. La maquinaria cárnica no precisa monitoreo permanente de temperaturas pues el usuario profesional controla las temperaturas de los procesos. Pero si se deseara, puede posteriormente instalarse/utilizarse un segundo termómetro de artesa.




6.1 Amasado Con Cuchillas A Velocidad Lenta

Partiendo de la posición de Stop, máquina totalmente parada, proceda de la manera siguiente:

1. Oprima cualquiera de los dos PULSADORES DE AMASADO (FORWARD o REVERSE) situados en la parte central del panel de mandos con lo que seleccionamos la velocidad de amasado en uno u otro sentido. Cada uno de los pulsadores de marcha de amasado cambia el sentido de giro de las cuchillas.
2. Seguidamente presione el PULSADOR DE MARCHA, con lo que las cuchillas comenzaran a girar lentamente (aprox. 100 rpm).
3. Para detener la función de amasado, presione el PULSADOR ROJO DE PARADA.



6.2 Opción Brazo Descargador Motorizado

1. Para proceder a la extracción de la masa con el brazo motorizado (IMG. 8), primeramente deberá tener abierta la tapa antirruido de plástico y haber dispuesto los recipientes de recogida de masa a la salida de la bandeja extractora.
2. Tenga la cutter en marcha en cualquiera de las velocidades de amasado. Seleccione también la velocidad lenta de artesa, pulsador nº 10.  
3. Baje el brazo descargador empujando hacia abajo su asa frontal, con lo que automáticamente el disco extractor comenzará a girar. Mientras baja el brazo tenga cuidado en no atrapar o pinzar nada con el mismo o con su bisagra.
4. Agarre fuertemente e introduzca poco a poco el disco en la masa cárnica consiguiendo así el caudal variable de extracción más conveniente. Observe el nivel de llenado del recipiente en el que esté vaciando la masa para evitar que pueda llegar a desbordarse.
5. Para parar, ascienda el brazo descargador a su posición vertical de origen, con lo que el disco extractor dejará de extraer masa y se detendrá.
6. Para detener la máquina, presione EL PULSADOR ROJO DE PARADA. 

7. LIMPIEZA

La máquina debe limpiarse diariamente, antes y después de su utilización. Dada la accesibilidad de todos sus componentes, la cutter Talsa, es sencilla de limpiar con agua tibia y un producto detergente suave. Nunca utilizar lejía ni productos abrasivos que pudieran dañar el acero inoxidable u otros materiales.

Tras cada sesión de trabajo deben limpiarse detenidamente el cabezal de cuchillas, el eje de cuchillas y retén, la artesa, el paravientos, la zona interior de la tapa de cuchillas y la tapa de plástico, la bisagra de la tapa y si fuera necesario los tornillos de sujeción con un cepillo.

Para facilitar la limpieza, la bandeja extractora puede ser desmontada fácilmente aflojando los dos pomos de su parte inferior, y tirando de ella hacia arriba (IMG.9).

Para proceder a la limpieza manual es necesaria la utilización de las protecciones adecuadas (guantes de látex, delantal plástico, etc.).



IMG. 9: Bandeja extractora

¡Advertencias Importantes!

- Desconecte siempre la máquina de la red eléctrica antes de proceder a su limpieza. Para ello, desactive el interruptor del cuadro eléctrico auxiliar y el interruptor general de la máquina y, si estuviera presente, desconecte la clavija.
- Tenga mucha precaución de no cortarse y que no le caiga el cabezal a los pies o al suelo.
- No acerque las manos al filo de las cuchillas sin utilizar las protecciones adecuadas (guantes de fibra metálica reforzada).
- Para la limpieza no utilice chorro de agua a presión, evite que el agua penetre en el interior de la máquina, especialmente a través de los componentes eléctricos y el panel de mandos.



¡Muy importante!

- EL CABEZAL DE CUCHILLAS DEBE SER DESMONTADO EN UNA PIEZA (FIG. 5) DESPUÉS DE CADA SESIÓN DE TRABAJO, PARA SU MEJOR LIMPIEZA BAJO EL GRIFO. DEBE LIMPIARSE Y ENGRASARSE CON CUIDADO LA ZONA DEL RETÉN.
- Es muy importante mantener limpias las superficies de sujeción en cuchillas o anillos separadores para evitar que los restos de masa puedan crear zonas que soporten más presiones y que originen microfisuras que podrían conllevar la rotura de la cuchilla.
- No lave las cuchillas con agua a más de 60°C ni a menos de 10°C, ni lo haga inmediatamente después de haber utilizado la máquina, pues una diferencia importante de temperatura puede causarles microfisuras internas o deformaciones.

Recomendamos el uso de los productos de limpieza y desinfección de marca HENKEL descritos a continuación:

Producto	Nombre	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.

7.1 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 en profundidad	Detergente suave	Cepillo, cubo	Tiempo de aplicación del producto: ± 15 minutos.
Enjuague	Agua caliente	Esponja, cubo	Agua caliente 40 / 50°C.
Control			Limpieza visual. ATENCIÓN: verifique los puntos críticos y las partes problemáticas de la máquina.
Desinfección	Productos desinfectantes	Esponja, paño	Al término de todas las operaciones de limpieza.
Enjuague	Agua potable	Esponja, cubo	Siempre es necesario un enjuague intenso de la máquina tras la aplicación de detergentes o desinfectantes.
Secado		Paño	Asegúrese de secar bien todos los componentes limpios.
Mantenimiento	Aceite lubricante	Paño	Parte exterior de la máquina.

7.2 Intervalos Recomendados Para La Limpieza Manual

Periodicidad	Zona de limpieza	Producto	Utensilios	Notas
Diaria	Artesa, paravientos, eje cuchillas, interior tapa principal, tapa de plástico y cabezal cuchillas	Detergente suave, agua caliente	Esponja, paño	Muy importante, desmontar para su limpieza el cabezal de cuchillas. Limpiar en profundidad la bisagra de la tapa y si fuera necesario la de los tornillos de sujeción con un cepillo
Quincenal	Soporte de la artesa y zona de alrededor	Detergente suave, agua caliente	Esponja, paño	

7.3 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 observen 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.

8. MANTENIMIENTO



IMG. 10: Correas de transmisión

Con la excepción de la limpieza rutinaria, el único mantenimiento que precisa la cutter K80v/K120v es el cambio de las correas de transmisión:

Modelo	Tipo de correa	Numero de Correas	Intervalo de Repuesto
K80v	BX-73	3 unidades	cada 2,500 horas de funcionamiento
K120v		4 unidades	

Si detecta daños en la manguera de alimentación, esta debe ser sustituida inmediatamente por otra de iguales características, suministrada por su distribuidor.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento en el interior de la máquina, se deberá tener la precaución de abrir la tapa de cuchillas, para evitar que los resortes neumáticos que se encuentran bajo presión puedan producir algún accidente.

Todas las reparaciones mecánicas o eléctricas han de ser efectuadas por un instalador autorizado y con cualificación suficiente para el trabajo a efectuar.

Es muy importante vigilar el correcto filo de las cuchillas. Si estas están desgastadas o dañadas deberán afilarse o cambiarse, según las instrucciones de la sección 10.

9. DESMONTAJE DEL CABEZAL DE CUCHILLAS



¡Advertencia Importante! NO TOQUE EL FILO DE LAS CUCHILLAS CON LAS MANOS. UTILICE SIEMPRE GANTES DE MALLA METÁLICA.



¡Atención!: Las instrucciones de desmontaje del cabezal de cuchillas están ilustradas en la sección de dibujos al principio de este manual.

9.1 Desmontaje del Cabezal Completo

Para proceder a la limpieza o sustitución del cabezal de corte preservando el ajuste de cuchillas existente, este se puede desmontar en bloque. Para ello siga los pasos siguientes:

1. Desconecte la máquina de su interruptor general y, para mayor seguridad, también del seccionador del cuadro de suministro eléctrico o desconexión de la clavija si la hubiera.
2. Con las llaves suministradas desenrosque A DERECHAS la tuerca ciega del extremo del eje de cuchillas (fig. 4 - step 1).
3. Tire hacia la izquierda de todo el conjunto (fig. 5) hasta extraerlo del eje. Si fuera necesario, dé unos golpes con una maza de plástico en la base del soporte de cuchillas para extraerlo, nunca sobre las cuchillas.
4. Para volver a montar el cabezal de cuchillas repita las operaciones de desmontaje en orden inverso, teniendo en cuenta los consejos de montaje del apartado siguiente.

9.2 Desmontaje de Cuchillas Separadamente

Para desmontar las cuchillas una a una con el cabezal montado sobre el eje de cuchillas en la máquina, siga los pasos siguientes:

1. Desconecte la máquina de su interruptor general y, para mayor seguridad, también del seccionador del cuadro de suministro eléctrico o desconexión de la clavija si la hubiera.
2. Con las llaves suministradas desenrosque A DERECHAS la tuerca ciega del extremo del eje de cuchillas (fig. 4).
3. Con las mismas llaves, pero utilizando las dos caras de idéntico ancho, desenrosque y retire, también A DERECHAS la tuerca-anillo de fijación de cuchillas.
4. Retire separadamente las cuchillas y los anillos separadores, anotando antes su orden y posición de colocación (fig. 2).
5. Para volver a montar el cabezal de cuchillas repita las operaciones de desmontaje en orden inverso, teniendo en cuenta los consejos de montaje del apartado siguiente.

Consejos De Montaje:

- Las cuchillas están provistas de una pestaña que hace la función de tope, por lo que en el montaje, esta pestaña debe quedar en contacto con el soporte de las mismas.
- Ajuste para cada cuchilla una separación de 2 a 3 mm de la artesa (fig. 3). Para conseguir esta separación, deberá limarse la pestaña tope situada en la zona hexagonal. Utilice una galga de material flexible, por ejemplo plástico para situarla entre el filo de la cuchilla y la artesa, y así conseguir la distancia deseada.
- No apriete definitivamente la tuerca de fijación del paquete de cuchillas hasta haberlas girado con la ayuda de una varilla de material plástico blando y estar seguro de que no rozan con la artesa o con la tapa.

¡Advertencia Importante!

No intente dejar las cuchillas a 0 mm de la artesa, pues ese no es un criterio aceptable ni de seguridad, ya que las altas vibraciones de algunas condiciones de trabajo podrían hacer que alguna de ellas rozara con la artesa.

10. AFILADO DE CUCHILLAS

**¡Advertencia Importante!**

ES IMPRESCINDIBLE MANTENER EL FILO DE LAS CUCHILLAS EN PERFECTO ESTADO, DE ELLO DEPENDE EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA Y LA PREVENCIÓN DE AVERÍAS. LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA CON LAS CUCHILLAS EN MAL ESTADO, PUEDE OCASIONAR VIBRACIONES INDESEADAS Y AVERÍAS, Y PODRÍA SER CAUSA DE ANULACIÓN DE LA GARANTÍA.

Si aprecia un descenso en la calidad del picado, es conveniente proceder al afilado de las cuchillas por un buen profesional, prestando atención a mantener la longitud y el peso de cada una de las cuchillas de un mismo cabezal.

Antes de afilar las cuchillas, observe si la reducción de dimensiones resulta ya tan importante que es más conveniente instalar otras completamente nuevas. En principio no se debe reducir el filo de las cuchillas más de 1 cm de su tamaño original.

Una vez afiladas las cuchillas y al instalarlas en la máquina, deberá limar un pequeño espacio de la pestaña tope situada en la zona hexagonal (fig. 3) para compensar la posible pérdida de longitud de la cuchilla.

Es aconsejable limpiar las superficies de las cuchillas con un producto anti-corrosión y secar bien la superficie de las cuchillas después de su limpieza.

Para manipularlas utilice siempre las protecciones adecuadas. Almacene las cuchillas siempre dentro de su embalaje, para preservar el filo de corte y protegerlas de golpes o roces fortuitos. Transporte las cuchillas siempre que sea posible dentro de su embalaje.

En la polea del eje de cuchillas existe un disco de aluminio con un contrapeso. Dicho disco sirve para el equilibrado del cabezal de cuchillas. Es importante cada vez que se afilen las cuchillas, comprobar que la máquina está equilibrada y si no fuera así, variar el contrapeso usando arandelas. (IMG. 11)

Importante:

- El afilado de las cuchillas debe ser llevado a cabo únicamente por un especialista en el afilado de cuchillas templadas.
- Las cuchillas deben montarse en parejas del mismo peso situadas a 180° entre sí, para de esta forma tener lo más equilibrado posible el cabezal.



IMG. 11: Disco equilibrado

11. DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las cutters 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.
	El interruptor principal está en posición O-Stop.	Conéctelo en la posición I-On.
	Sin tensión en una o más fases.	Compruebe fusibles, clavijas e interruptores.
La máquina está conectada pero las cuchillas no giran.	La tapa de acero está abierta.	Ciérrela.
	La seta roja de parada de emergencia está pulsada.	Desenclávela.
	Uno de los relés térmicos ha saltado.	Deje que la máquina se enfríe durante unos minutos y conéctela de nuevo.
La artesa gira en sentido contrario al correcto	Fases al revés.	Permute entre sí 2 de las 3 fases en la conexión a la red.
La velocidad de cuchillas no sube de 1000 rpm.	La tapa antisonora de plástico está abierta.	Ciérrela y pulse velocidad más rápida de cuchillas.
La tapa de acero no sube.	La tapa antisonora de plástico está cerrada.	Ábrala y pulse elevar tapa.
	Los finales de carrera del actuador lineal están desajustados.	Avise a un técnico cualificado para reajustarlos.



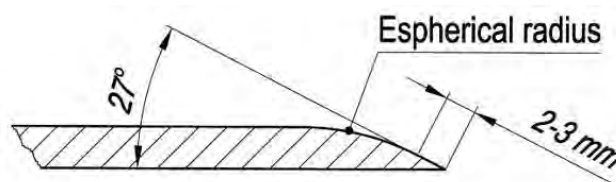
CUCHILLAS CUTTER
MUY IMPORTANTE



INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y REAFILADO DE TODAS LAS CUCHILLAS CUTTER MARCA GWST

La cuchilla es el alma de toda cutter y una herramienta de precisión, requiriendo un mantenimiento y afilado adecuado para un buen resultado de la masa procesada, funcionamiento de la máquina, mayor vida de los rodamientos, menores ruidos y vibraciones, etc. Por favor preste mucha atención a los siguientes puntos:

1. El afilado de las cuchillas debe ser realizado exclusivamente por personal especializado.
2. Las cuchillas se afilan solamente por el lado deslizante con una piedra de afilar refrigerada con agua. Debe mantenerse el ángulo original de 27° (ver dibujo).
3. Debe comprobarse que tanto la forma como el peso de cada cuchilla son idénticos. La desviación en peso entre las cuchillas no debe ser superior a 5 gramos.
4. A continuación deben ser lijadas con cintas sinfín de 3 a 3,5 metros de longitud, siempre a lo largo para evitar fisuras. Primero se aplicará cinta de grano 150 y luego cinta de grano 240.
5. Pulir los filos de corte con un cepillo de cuerda de sisal y pasta de pulir hasta que estén libres de marcas y brillantes.
6. Durante el proceso de afilado las cuchillas no deben calentarse excesivamente, de lo contrario se podrían producir tensiones en el material y derivar en deformaciones y/o grietas, pudiendo provocar la rotura de las mismas. Se puede saber si se ha producido un exceso de temperatura por el color que adquieren las cuchillas. Este color puede ir de amarillo-marrón hasta azul, indicando por ejemplo el color amarillo-marrón que esa zona se calentó a unos 200° C.
7. Desbarbar y limpiar las cuchillas con una piedra de afilar. Después examinar por si hubieran aparecido grietas.
8. Es muy importante también la limpieza y el secado de la zona de sujeción/apriete, ya que podrían aparecer puntos de corrosión y, en las zonas de afectadas por vibraciones, provocar la rotura de cuchillo. También es importante limpiar los restos de sal, agua o residuos que pudieran quedar tras su uso, ya que pueden provocar agujeros comidos por cloruro. Por otro lado la presión ejercida por la masa sobre las cuchillas puede producir micro fisuras, por lo que estas deben inspeccionarse cada cierto tiempo. Cada vez que se vaya a utilizar la cutter las cuchillas deben estar perfectamente limpias.
9. El límite para la utilización de una cuchilla depende del tipo de trabajo y la materia prima a trabajar.
10. Recomendamos tener dos juegos de cuchillas, uno en la máquina y otro en perfecto estado de corte para alternarlos entre afilados.



TALSA recomienda el uso de máquinas de afilar profesionales de Knecht (Alemania): www.knecht.eu

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 protégée par copyright -légalisation 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 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 seinem 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 productie 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.