



EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.
C.I.F. ES B-59553750

MH-100 / MH-120 / MH-130

MA-5 / MA-10 / MA-12

1	-	ESPAÑOL	2
2	-	ENGLISH	4
3	-	FRANÇAIS	6
4	-	DEUTSCH	8
5	-	DANSK	10
6	-	ITALIANO	12
7	-	PORTUGUES	14
8	-	SVENKA	16
9	-	NEDERLANDS	18
10	-	SUOMI	20
11	-	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	22
12	-	TÜRKÇE	24
13	-	РУССКИЙ	26

HAMBURGUESERA

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

ÍNDICE

- INSTALACIÓN.
- INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN.
- LIMPIEZA.
- DIBUJO DE CONJUNTO.
- LISTA DE RECAMBIOS.

INSTRUCCIONES

Antes de cualquier manipulación de la máquina, deberán observarse todas las indicaciones del Manual de Instrucciones.

El uso de la máquina con cualquier modificación de los elementos relativos a la seguridad que incorpora, puede provocar accidentes y viola la Directiva Social 89/655/CEE. Equipamientos Cárnicos S.L no se hace responsable del uso de la máquina en estas circunstancias.

INSTALACIÓN

La máquina viene desde fábrica en posición de trabajo (vertical). Conservar esta posición incluso durante el desembalaje e instalación.

- Situar la máquina sobre una superficie fija y sólida.
- Compruebe que la máquina asienta perfectamente.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN.

Esta maquina requiere de un funcionamiento con operaciones manuales concretas, que se deberán seguir correctamente para obtener el 100% de su efectividad

- 1- Situar la maneta (**A**) en el centro, es decir, frente al operario.
- 2- Levantar la palanca (**B**) y extraer el pistón (**C**) del interior del vaso (**D**). A continuación, llenar el vaso de carne con la cantidad que se requiera según las hamburguesas que se deseen fabricar.
- 3- Prestar especial atención en evitar dejar cavidades de aire en la masa de carne una vez introducida dentro del vaso.
- 4- Colocar papel de celofán (manualmente) en el agujero izquierdo del plato moldeador (**E**).
- 5- Girar la maneta (**A**) hacia la izquierda de tal forma que el agujero con el papel de celofán quede situado en la parte inferior del vaso (**D**).
- 6- Introducir el pistón (**C**) en el interior del vaso (**D**) y realizando el esfuerzo con la mano y el antebrazo, apretar la palanca (**B**) hasta que la masa haya descendido por efecto de la presión. MANTENIENDO EL ESFUERZO SOBRE LA PALANCA (**B**) y mediante la otra mano, girar la maneta (**A**) paulatinamente hacia el centro.
- 7- En el momento en que la hamburguesa empieza a ser visible, dejar de apretar la palanca (**B**) y colocar el papel de celofán en el interior del agujero dosificador que aún está vacío.
- 8- Completamos el giro del plato (**E**) hasta que la hamburguesa quede frente al operario, y levantada por la bandeja (**F**). Colocar el papel de celofán en su superficie superior y retirarla para la comprobación del peso deseado.
- 9- La corrección de dicho peso se realiza mediante el pomo (**G**), retirando previamente el fijador (**H**). Si se hace girar el pomo en el sentido de las agujas del reloj, la hamburguesa pierde peso; mientras que lo ganará si se realiza la rotación en sentido contrario.

10-Una vez se tenga el peso tarado, coloque nuevamente el fijador (**H**). A continuación se repetirán de un modo ágil los pasos descritos (1-7).

*- Cabe prestar especial atención a los pasos 5 y 6, ya que de ellos depende la obtención de las hamburguesas con la calidad deseada.

En el caso de la máquina con plato para confeccionar albórgigas o croquetas, deberán omitirse las indicaciones relativas al papel de celofan. Para la retirada del producto, es aconsejable el uso de una paleta fina.

LIMPIEZA

Para el correcto funcionamiento de la máquina, es preciso limpiarla posteriormente a su utilización. Ello es primordial para un correcto deslizamiento y movimiento entre los distintos mecanismos de la máquina.

Para limpiar la maquina hay que proceder del siguiente modo:

- 1- Levantar la palanca (**B**) y extraer el pistón (**C**) del interior del vaso (**D**). Desmontar el vaso, haciéndolo girar ligeramente en sentido antihorario y hacia arriba.
- 2- Desmontar la plataforma superior (**I**) junto con el grupo palanca. Para ello, destornillar completamente los pomos (**J**) y tirar hacia arriba todo el conjunto.
- 3- Sacar las bandejas (**F**) que van colocadas en el interior de los pistones (**K**) y tirar de todo el grupo plato moldeador (**E**) hacia arriba.
- 4- Lavar cuidadosamente todas las piezas prestando especial atención a la eliminación de restos de carne en ranuras y cantos.
- 5- Volver a montar la maquina siguiendo el proceso especificado pero de forma inversa. Procurar que los pistones (**K**) se desplacen por la ranura del pistón graduación (**L**) correctamente.

En la máquina con plato para confeccionar albórgigas o croquetas, deberán extraerse los moldes (**R**) o (**S**). Para ello deberán hacerlos girar ligeramente en sentido antihorario y tirar de ellos hacia arriba.

MANTENIMIENTO

Se deberán mantener engrasadas las zonas siguientes:

- Ranura de deslizamiento del pistón graduación (**L**).
- Leva pistones (**M**).
- Eje central (**N**) por su zona superior, zona media o roscada y zona inferior.
- Pistones (**K**) en la zona de guía del diámetro menor.

HAMBURGER MOULDING MACHINE

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

- Installation
- Instructions for use
- Cleaning
- Maintenance
- Assembly drawing
- List of spare parts.

Before any operation of the machine, the operator must observe all instructions contained within this manual. The use of this machine with any of the safety devices removed or modified, can cause serious injury and violates Social Directive 89/965 CEE. Equipamientos Carnicos does not accept responsibility for the operation of the machine under those circumstances.

Installation

The machine comes ready for use (vertical). Maintain this position during unpacking and installation. Situate the machine on a sound and fixed surface. Verify the machine is sitting square.

Instructions for use

This machine requires concrete steady movements, which must be adhered to for 100% efficiency.

- 1- Locate the knob **(A)** in the centre facing the operator.
- 2- Lift lever **(B)** and remove piston **(C)** from the interior of the clear plastic tube **(D)**.
- 3- Fill the tube with required quantity of minced meat, ensuring there are no air pockets in the mix.
- 4- Place the paper in the left hole of the plate **(E)**.
- 5- Rotate the knob **(A)** to the left so that the hole with paper is below the cylinder **(D)**.
- 6- Introduce the piston **(C)** into the cylinder **(D)** and with the hand and forearm exert pressure on the lever **(B)** to compress the mix. Maintaining pressure on the lever **(B)** and with the other hand rotate the knob **(A)** steadily towards the centre.
- 7- At the moment that the burger becomes visible stop the pressure on lever **(B)** and place the next paper in the other cavity.
- 8- Complete the movement of the plate **(E)** to it is in front of you, and lifted on the tray **(F)**, the result your first burger. Place paper on top of the burger and remove it to check for the desired weight.
- 9- The adjustment of weight is achieved by means of knob **(G)**, having previously removed part **(H)**. Turning the knob clockwise will decrease weight and conversely the opposite way.
- 10- Having the desired weight place part **(H)** . Thereon, continue with steps 1-7.

*- It pays to take particular care with steps 5 & 6 to obtain a perfect burger.

In machines with moulding plates for meat balls, forget the indications referring to the paper. To remove the meat balls, use a thin shovel.

Cleaning

To maintain the machine in perfect working order, it is essential to wash it after use.

To clean the machine proceed as follows:

- 1- Lift the lever (**B**) and extract the piston (**C**) from the interior of the cylinder (**D**). Remove the cylinder by turning lightly anticlockwise and pull upwards.
- 2- Remove the superior platform (**I**) together with lever (**B**). To do this, unscrew completely knobs (**J**) and pull upwards the whole assembly.
- 3- Remove discs (**F**) which are situated inside the pistons (**K**) and pull the assembly (**E**) upwards.
- 4- Carefully, wash all parts taking particular care to clean grooves and corners.
- 5- Assemble the machine in reverse order. Take care that pistons (**K**) are running freely on the piston groove (**L**).

In machines with moulding plates for meat balls, moulds (**R**) and (**S**) must be removed to be cleaned. To do it, turn it anticlockwise and pull upwards.

Maintenance

Grease the following areas.

- Piston adjustment groove (**L**)
- Curved piece (**M**)
- Central spindle (**N**) on the outside, middle and lower part.
- Pistons (**K**) on the smaller diameter.

RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ

MH-100 , MH-120 , MH-130

MA-5 , MA-10 , MA-12

INDEX

- INSTALLATION.
- MODE D'EMPLOI.
- NETTOYAGE.
- PLAN D'ENSEMBLE.
- LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE.

INSTRUCTIONS

Avant toute manipulation de la machine, vous devrez suivre toutes les indications données dans le Manuel d'Instructions.

L'apport de toute modification aux éléments de sécurité de la machine peut être la cause de la production d'accidents lors de son usage et viole donc la Directive Sociale 89/655/CEE.

Equipamientos Cárnicos, S.L décline toute responsabilité résultant de l'usage de la machine dans de tels cas et conditions.

INSTALLATION

La machine sort d'usine et est livrée en position de travail (en position verticale). Il convient de la laisser dans cette position, y compris lors du déballage et de l'installation.

- Placer la machine sur une surface plane et solide.
- Vérifier que la machine est parfaitement stable.

MODE D'EMPLOI.

Cette machine est conçue pour des opérations manuelles précises qui, pour que son fonctionnement soit entièrement efficace, doivent être correctement réalisées :

- 1- Placer la manette **(A)** au centre , c'est-à-dire face à l'opérateur.
- 2- Lever le levier **(B)** et extraire le piston **(C)** de l'intérieur du gobelet **(D)**. Remplir ensuite le gobelet de viande en quantité requise, en fonction des steaks hachés qui veulent être fabriqués.
- 3- Prendre soin de ne laisser aucun trou d'air dans la masse de viande après l'avoir mise dans le gobelet.
- 4- Mettre la feuille de cellophane (manuellement) dans l'orifice gauche du plateau mouleur **(E)**.
- 5- Faire tourner la manette **(A)** vers la gauche de sorte que l'orifice où la feuille de cellophane a été placée soit situé dans la partie inférieure du gobelet **(D)**.
- 6- Introduire le piston **(C)** à l'intérieur du gobelet **(D)** et en faisant pression avec la main et l'avant-bras, appuyer sur le levier **(B)** jusqu'à ce que la masse descende sous l'effet de la pression. EN CONTINUANT À FAIRE PRESSION SUR LE LEVIER **(B)** et avec l'autre main, faire tourner la manette **(A)** lentement vers le centre.
- 7- Lorsque le steak haché apparaît, lâcher le levier **(B)** et placer la feuille de cellophane dans l'orifice de dosage se trouvant encore vide.
- 8- Continuer à faire tourner le plateau **(E)** jusqu'à ce que le steak haché soit situé en face de l'opérateur et soit soulevé par le plateau **(F)**. Placer la feuille de cellophane sur la surface supérieure du steak haché et le retirer pour vérifier que son poids soit bien celui désiré.

- 9- La correction de ce poids se fait au moyen du pommeau (**G**) en retirant tout d'abord le fixateur (**H**). En faisant tourner le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre, le steak haché perd du poids. Au contraire, il gagne du poids si l'on fait tourner le pommeau dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 10- Une fois le poids réglé, replacer le fixateur (**H**). Les étapes décrites ci-dessus (1-7) seront ensuite reprises aisément.

*- Faire bien attention aux étapes 5 et 6 car c'est d'elles que dépend l'obtention de steaks hachés de la qualité désirée.

Lorsque la machine est dotée d'un plateau pour la confection de boulettes et croquettes, il doit être fait omission des indications relatives aux feuilles de cellophane. Pour retirer le produit, l'utilisation d'une palette fine est conseillée.

NETTOYAGE

Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire de la nettoyer après chaque utilisation. Cela est primordial pour que les différents mécanismes de la machine glissent et se déplacent correctement.

Pour nettoyer la machine, procéder comme suit :

- 1- Lever le levier (**B**) et extraire le piston (**C**) de l'intérieur du gobelet (**D**). Démonter le gobelet en le faisant tourner légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et vers le haut.
- 2- Démonter la plate-forme supérieure (**I**) et le groupe du levier. Pour ce faire, dévisser complètement les pommeaux (**J**) et tirer de l'ensemble vers le haut.
- 3- Extraire les plateaux (**F**) placés à l'intérieur des pistons (**K**) et tirer de tout le groupe plateau mouleur (**E**) vers le haut.
- 4- Laver soigneusement toutes les pièces en prenant un soin tout particulier à éliminer les restes de viande des rainures et des coins.
- 5- Remonter la machine en suivant le processus décrit aux points précédent, en sens inverse. Faire en sorte que les pistons (**K**) se déplacent sur la rainure de dosage (**L**) de façon correcte.

Concernant les machines dotées d'un plateau servant à confectionner ces boulettes ou des croquettes, les moules (**R**) ou (**S**) doivent être retirés. Pour ce faire, il faudra faire tourner légèrement ces plateaux dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tirer vers le haut.

ENTRETIEN

Les éléments suivants devront être régulièrement graissés :

- Rainure de glissement du piston de dosage (**L**).
- Came pistons (**M**).
- Axe central (**N**) dans sa partie supérieure, sa partie médiane ou filetée et sa partie inférieure.
- Pistons (**K**) dans la zone de guidage du plus petit diamètre.

HAMBURGERMASCHINE

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

INHALTSÜBERSICHT

- AUFSTELLUNG DER MASCHINE
- BEDIENUNG
- REINIGUNG
- ZUSAMMENBAUZEICHNUNG
- ERSATZTEIL-LISTE

WICHTIGE HINWEISE

Bevor Sie Einstellungen an der Maschine vornehmen, müssen Sie sämtliche Anweisungen des Benutzerhandbuches gelesen und verstanden haben.

Jegliche Veränderung der sicherheitsrelevanten Bestandteile der Maschine kann bei ihrem Gebrauch Unfälle hervorrufen und verletzt die Arbeitsmittel-Benutzungs-Richtlinie 89/655/EWG. Equipamientos Cárnicos, S.L übernimmt keine Haftung für den Gebrauch der Maschine unter diesen Umständen.

AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Die Maschine wird ab Fabrik in der Arbeitsposition (senkrecht) ausgeliefert. Behalten Sie diese Position auch beim Auspacken und Aufstellen der Maschine stets bei.

- Stellen Sie die Maschine auf eine feste und stabile Fläche.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät fest auf der Unterlage steht.

BEDIENUNG

Diese Maschine wird manuell bedient. Führen Sie alle Bedienschritte ordnungsgemäß aus, nur dann ist die 100%-ige Funktion des Gerätes gewährleistet.

- 1- Stellen Sie den Griff **(A)** in die Mitte, d.h. dem Bediener gegenüber.
- 2- Ziehen Sie den Hebel **(B)** hoch und ziehen Sie den Kolben **(C)** aus dem Inneren des Gefäßes **(D)**. Füllen Sie anschließend das Gefäß mit der Menge an Fleisch, die benötigt wird, um die gewünschte Art und Anzahl von Hamburgern zu erzeugen.
- 3- Achten Sie ganz besonders darauf, dass keine Lufttaschen in der Fleischmasse entstehen, die sich bereits im Gefäß befindet.
- 4- Legen Sie (händisch) ein Stück Zellophanpapier in die linke Öffnung des Formtellers **(E)**.
- 5- Drehen Sie den Griff **(A)** nach links, so dass die Öffnung mit dem Zellophanpapier an der Unterseite des Gefäßes **(D)** zu liegen kommt.
- 6- Führen Sie den Kolben **(C)** ins Innere des Gefäßes **(D)** ein, und drücken Sie den Hebel **(B)**, indem Sie mit der Hand und dem Unterarm Kraft auf diesen ausüben, bis sich die Masse durch den Druck nach unten bewegt hat. ÜBEN SIE WEITERHIN KRAFT AUF DEN HEBEL **(B)** AUS, und drehen Sie den Griff **(A)** mit der anderen Hand nach und nach in Richtung Mitte.
- 7- Sobald der Hamburger sichtbar wird, lassen Sie den Hebel **(B)** los und legen Sie das Zellophanpapier ins Innere der noch leeren Dosieröffnung.
- 8- Vervollständigen Sie die Drehung des Tellers **(E)**, bis sich der Hamburger dem Bediener gegenüber befindet und vom Tablett **(F)** hochgehoben wird. Legen Sie das Zellophanpapier auf seine obere Oberfläche und ziehen Sie daran, um zu überprüfen, ob er das gewünschte Gewicht aufweist.

- 9- Das Gewicht lässt sich mit dem Knopf **(G)** korrigieren, wobei zuerst der Fixierer **(H)** abgenommen werden muss. Wenn man den Knopf im Uhrzeigersinn dreht, verliert der Hamburger Gewicht; dagegen nimmt er an Gewicht zu, wenn die Drehung gegen den Uhrzeigersinn erfolgt.
- 10- Ist das gewünschte Gewicht erreicht, befestigen Sie wieder den Fixierer **(H)** am Gerät. Anschließend werden die oben beschriebenen Schritte (1-7) in rascher Abfolge wiederholt.

*- Achten Sie zur Erzielung der gewünschten Resultate insbesondere auf die korrekte Durchführung der Schritte 5 und 6.

Wenn Sie die Maschine mit Teller zur Herstellung von Klößen oder Kroketten verwenden, gelten die auf das Zellophanpapier bezogenen Anweisungen nicht. Zur Entnahme des Produktes empfiehlt sich die Verwendung einer feinen Schaufel.

REINIGUNG

Damit ein ordnungsgemäßes Funktionieren der Maschine sichergestellt ist, muss sie nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Nur so können die unterschiedlichen Mechanismen der Maschine perfekt ineinander greifen und optimale Arbeitsabläufe ermöglichen.

Zur Reinigung der Maschine gehen Sie wie folgt vor:

- 1- Ziehen Sie den Hebel **(B)** hoch und ziehen Sie den Kolben **(C)** aus dem Inneren des Gefäßes **(D)**. Montieren Sie das Gefäß ab, indem Sie es leicht gegen den Uhrzeigersinn und nach oben drehen.
- 2- Montieren Sie die obere Scheibe **(I)** gemeinsam mit der Hebeleinheit ab. Schrauben Sie dazu die Knöpfe **(J)** vollständig ab und ziehen Sie die gesamte Einheit nach oben.
- 3- Ziehen Sie die Tablett **(F)**, die im Inneren der Kolben **(K)** platziert sind, heraus und ziehen Sie die gesamte Tellereinheit **(E)** nach oben.
- 4- Waschen Sie alle Teile sorgfältig und achten Sie besonders darauf, Fleischreste aus allen Kanten und Rillen zu entfernen.
- 5- Bauen Sie die Maschine wieder zusammen, indem Sie die beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Stellen Sie sicher, dass die Kolben **(K)** korrekt über die Nut des Gewindekolbens **(L)** gleiten.

Bei der Maschine mit Teller zur Herstellung von Klößen oder Kroketten müssen die Formen **(R)** oder **(S)** herausgezogen werden. Drehen Sie diese dazu leicht gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie nach oben.

WARTUNG

Folgende Bereiche müssen immer geschmiert sein:

- Gleitnut des Gewindekolbens **(L)**
- Kolben/Mitnehmer-Bereich **(M)**
- Zentralachse **(N)** im oberen, mittleren/geschraubten und unteren Bereich
- Kolben **(K)** im Bereich der Führung mit dem kleineren Durchmesser

HAMBURGERPRESSER

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

INDHOLDSFOTEGNELSE

- INSTALLATION
- BRUGSVEJLEDNING
- RENGØRING
- OVERSIGTSTEGNING
- LISTE OVER RESERVEDELE

INSTRUKTIONER

FØR maskinen tages i brug, bør samtlige instruktioner i den herværende håndbog omhyggeligt gennemlæses.

En hvilken som helst forandring af komponenterne i maskinens indbyggede sikkerhedsmekanismer kan forårsage ulykker og er i strid med det sociale EU-Direktiv: 89/655/CEE. Equipamientos Carnicos S.L. frasiger sig ethvert ansvar for brugen af maskinen under sådanne betingelser.

INSTALLATION

Maskinen leveres fra fabrikken i dens arbejdsposition, (lodret). Denne position bevares også under udpakning og installation af maskinen.

- Maskinen anbringes på et fast og solidt underlag.
- Det kontrolleres, at maskinen ikke vipper, men står urokkeligt fast.

BRUGSVEJLEDNING

Denne maskine fungerer med bestemte manuelle betjeningsoperationer, som bør udføres korrekt, for at opnå en optimal ydelse af maskinen.

- 1- Håndtaget (**A**) anbringes i midten, dvs. ud for operatøren.
- 2- Stangen (**B**) hæves og stemplet (**C**) tages ud af kødbeholderens (**D**) indre. Derefter fyldes kødbeholderen op med den mængde hakket masse, der kræves for at fremstille det ønskede antal hamburgers.
- 3- Vær særligt opmærksom på, at der ikke opstår luftlommer i kødmassen, efter at denne er lagt ned i kødbeholderen.
- 4- Der anbringes cellofanpapir (manuelt) i venstre hul på formladen (**E**).
- 5- Håndtaget (**A**) drejes til venstre, således at hullet med cellofanpapiret befinder sig i den nederste del af kødbeholderen (**D**).
- 6- Stemplet (**C**) lægges ned i kødbeholderens indre (**D**) og ved at bruge hånd og underarm, trykkes på stangen (**B**), indtil kødmassen er sunket nedad takket være trykket. **SAMTIDIGT MED AT TRYKKET PÅ STANGEN (B) FORTSÆTTES** og med den anden hånd drejes håndtaget (**A**) gradvist ind imod midten.
- 7- I det øjeblik hvor hamburgeren kommer til syne, slippes stangen (**B**), og cellofanpapiret anbringes inden tilførselshullet, som endnu er tomt.
- 8- Drejningen af pladen (**E**) gennemføres helt, indtil hamburgeren befinder sig ud for operatøren og løftes op af bakken (**F**). Cellofanpapiret anbringes ovenpå hamburgerens øverste flade, hvorefter den fjernes fra bakken for at efterprøve, om dens vægt svarer til den programmerede.

- 9- Rettelse af vægtresultatet foretages ved hjælp af knoppen **(G)**, idet fastholdelsestasten **(H)** fjernes først. Hvis knoppen drejes i retningen med urets visere, formindskes hamburgerens vægt og hvis knoppen drejes i modsat retning forøges dens vægt.
- 10- Når vægten er endeligt beregnet, anbringes fastholdelsestasten atter, **(H)**. Derefter gentages den ovennævnte fremgangsmåde fra (1-7).

*- Der rettes særlig opmærksomhed på trinene 5 og 6, der er meget vigtige for at fremstille en hamburger af den ønskede kvalitet.

Såfremt maskinen med plade ønskes anvendt til fremstilling af kødboller eller kroketter, bør de trin, der omhandler cellofanpapir springes over. For at fjerne produktet fra maskinen, anbefales det at bruge en tynd paletkniv.

RENGØRING

For at maskinen kan præstere sin maksimale ydelse, er det nødvendigt at rengøre den efter brug. Rengøringen er altafgørende for en korrekt overgangsglidning og bevægelse af maskinens forskellige mekanismer.

Rengøring af maskinen udføres i overensstemmelse med nedenstående fremgangsmåde:

- 1- Stangen **(B)** hæves og stemplet **(C)** tages ud af kødbeholderens indre **(D)**. Beholderen afmonteres ved at dreje den let i retningen imod urets visere og opad.
- 2- Den øverste platform afmonteres **(I)** sammen med stangsamlingen. Dette gøres ved fuldstændigt at løsne skruerne på knopperne **(J)** og trække hele samlingen opad.
- 3- Bakkerne **(F)**, som befinder sig indeni stemplerne **(K)**, fjernes og hele formpladesamlingen **(E)** trækkes opad.
- 4- Samtlige dele vaskes omhyggeligt af, idet der rettes særlig opmærksomhed på at fjerne eventuelle kødrester i riller og på kanter.
- 5- Maskinen genmonteres, idet de ovennævnte trin følges, blot i modsat rækkefølge. Det kontrolleres, at stemplerne **(K)** bevæger sig korrekt i rillen på stempelfordeleren **(L)**.

På maskinen, der er forsynet med plade til at fremstille kødboller eller kroketter, bør formene **(R)** eller **(S)** tages ud. Dette gøres ved at dreje dem let i retningen imod urets visere og trække dem opad.

VEDLIGEHOLDELSE

De nedenstående områder bør smøres:

- Glidningsrillen på stempelfordeleren **(L)**.
- Skiftestempler **(M)**.
- Centralaksen **(N)**, øverst, i midter- eller i skruezonen og på dens nederste del.
- Stemplerne **(K)** i området med mindstediameterføringen.

HAMBURGATRICE

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

INDICE

- INSTALLAZIONE.
- ISTRUZIONI PER L'USO.
- PULIZIA.
- SCHEMA D'INSIEME.
- LISTA DEI RICAMBI.

ISTRUZIONI

Prima di eventuali manipolazioni del macchinario, si prega di osservare tutte le indicazioni del manuale di ISTRUZIONI.

L'uso del macchinario con eventuali modifiche degli elementi relativi alla sicurezza di cui dispone può provocare incidenti e viola la direttiva sociale 89/655/CEE. La ditta Equipamientos Cárnicos S.L non si assume alcuna responsabilità per danni causati dall'uso del macchinario in tali condizioni.

INSTALLAZIONE

Il macchinario è stato predisposto dalla fabbrica in posizione di lavoro (verticale) Mantenerlo in questa posizione anche durante il disassemblaggio e l'installazione.

- Sistemare il macchinario su una superficie stabile e salda.
- Verificare se il macchinario è stato sistemato perfettamente.

ISTRUZIONI PER L'USO.

Questa macchina richiede la realizzazione di determinate operazioni manuali che si devono seguire correttamente per ottenere il 100% di efficacia

- 1- Sistemare la manopola (**A**) al centro, cioè, davanti all'operatore.
- 2- Sollevare la leva (**B**) ed estrarre il pistone (**C**) dall'interno della tramoggia (**D**). Successivamente, riempire la tramoggia di carne, la quantità dipende dal tipo di hamburger che si intende realizzare.
- 3- Evitare di lasciare bolle d'aria nella pasta di carne una volta introdotta all'interno della tramoggia.
- 4- Sistemare del cellophane (manualmente) nel foro sinistro del disco formatore (**E**).
- 5- Girare la manopola (**A**) verso sinistra in maniera tale che il foro con il cellophane vada a finire nella parte inferiore della tramoggia (**D**).
- 6- Introdurre il pistone (**C**) all'interno della tramoggia (**D**) e con la mano e l'avambraccio, spingere la leva (**B**) finché la pasta scende per effetto della pressione. Facendo pressione sulla leva (**B**), con l'aiuto dell'altra mano, girare la manopola (**A**) lentamente verso il centro.
- 7- Quando l'hamburger comincia ad essere visibile, lasciare andare la leva (**B**) e sistemare il cellophane all'interno del foro dosatore che è ancora vuoto.
- 8- Far fare al disco una rotazione completa (**E**) finché l'hamburger si trova davanti all'operatore, sollevata da un vassoio (**F**). Sistemare il cellophane sulla superficie superiore e rimuoverlo per verificare il peso voluto.
- 9- Per correggere il peso utilizzare il pomello (**G**), rimuovendo dapprima il fissatore (**H**). Facendo girare il pomello in senso orario, l'hamburger perde peso; invece facendola ruotare in senso contrario aumenta di peso.

10-Dopo aver tarato il peso, riporre nuovamente il fissatore (**H**). Di seguito seguire velocemente i seguenti passi (1-7).

*- Fare attenzione ai passi 5 e 6, infatti dalla riuscita di essi dipende la qualità degli hamburger.

Qualora si tratti di una macchina dotata del disco per realizzare le polpette o le crocchette, saltare le indicazioni relative al cellophane. Per rimuovere il prodotto, è consigliabile usare la pala sottile.

PULIZIA

Perché la macchina funzioni nella maniera dovuta è necessario pulirla dopo l'uso. La pulizia della macchina è primordiale per il corretto slittamento ed il movimento dei diversi meccanismi della macchina.

Per pulire la macchina bisogna procedere nel seguente modo:

- 1- Sollevare la leva (**B**) ed estrarre il pistone (**C**) dall'interno della tramoggia (**D**). Smontare la tramoggia, facendola girare leggermente in senso antiorario e sollevandola.
- 2- Smontare il pianale superiore (**I**) assieme al gruppo leva. Per farlo, svitare completamente i pomelli (**J**) e sollevare tutto il l'insieme.
- 3- Rimuovere i vassoi (**F**) che si sistemano all'interno dei pistoni (**K**) e sollevare l'intero gruppo del disco formatore (**E**).
- 4- Lavare con cura tutti i pezzi facendo attenzione a rimuovere i residui di carne accumulati nelle scanalature e negli angoli.
- 5- Rimontare la macchina seguendo il processo inverso a quello indicato. Fare in modo che i pistoni (**K**) si muovano correttamente attraverso la scanalatura del pistone graduazione (**L**).

Nelle macchine dotate di disco per la realizzazione di polpette o crocchette, si dovranno estrarre gli stampi (**R**) o (**S**). Per farlo farli girare leggermente in senso antiorario e sollevarli.

MANUTENZIONE

È necessario lubrificare i seguenti pezzi:

- Scanalatura di slittamento del pistone graduazione (**L**).
- Leva pistoni (**M**).
- Asse centrale (**N**) nella parte superiore, parte intermedia o avvitata e parte inferiore.
- Pistoni (**K**) nella parte della guida di minor diametro.

FORMADORA DE HAMBÚRGUERES

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

ÍNDICE

- INSTALAÇÃO.
- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
- LIMPEZA.
- DESENHO DE CONJUNTO.
- LISTA DE SOBRESSELENTES.

INSTRUÇÕES

Antes de qualquer manipulação da máquina deverão ter-se em consideração todas as indicações do Manual de Instruções.

O uso da máquina com qualquer modificação dos elementos relativos à segurança que incorpora, pode provocar acidentes e viola a Directiva Social 89/655/CEE.

Equipamientos Cárnicos S.L não se responsabiliza pelo uso da máquina nestas circunstâncias.

INSTALAÇÃO

A máquina sai da fábrica em posição de trabalho (vertical). Conservar esta posição inclusive durante a desembalagem e a instalação.

- Situar a máquina sobre uma superfície sólida e estável.
- Comprovar que a máquina assente perfeitamente.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

Esta máquina requer um funcionamento com operações manuais concretas, que se deverão seguir correctamente para obter 100% da sua efectividade.

- 1- Situar a manete (**A**) no centro, isto é, em frente do operário.
- 2- Levantar a alavanca (**B**) e extrair o pistão (**C**) do interior do vaso (**D**). À continuação, encher o vaso com carne na quantidade que se deseje segundo os hambúrgueres que se desejem fabricar.
- 3- Prestar atenção especialmente em evitar deixar cavidades de ar na massa de carne depois de a ter colocado dentro do vaso.
- 4- Colocar papel de celofane (manualmente) no orifício esquerdo do prato formador (**E**).
- 5- Girar a manete (**A**) para a esquerda de tal forma que o orifício com o papel de celofane fique situado na parte inferior do vaso (**D**).
- 6- Introduzir o pistão (**C**) no interior do vaso (**D**) e fazendo força com a mão e com o antebraço, pressionar a alavanca (**B**) até que a massa tenha descido por efeito da pressão. CONTINUAR A EXERCER PRESSÃO SOBRE A ALAVANCA (**B**) e, com a outra mão, girar a manete (**A**) paulatinamente para o centro.
- 7- No momento em que o hambúrguer começar a aparecer, deixar de pressionar a alavanca (**B**) e colocar o papel de celofane no interior do orifício doseador que ainda está vazio.
- 8- Completar a rotação do prato (**E**) até que o hambúrguer fique em frente do operário e levantado pelo tabuleiro (**F**). Colocar o papel de celofane na sua superfície superior e retirar o hambúrguer para comprovar se tem o peso desejado.

- 9- A correcção do dito peso realiza-se mediante o botão **(G)**, retirando previamente o bloqueador **(H)**. Para diminuir o peso do hambúrguer girar o botão no sentido dos ponteiros dum relógio; para aumentar o peso girar o botão em sentido contrário.
- 10- Quando se tiver o peso tarado, colocar novamente o bloqueador **(H)**. À continuação repetir rapidamente os passos descritos para formar o seguinte hambúrguer (1-7).

*- Deve-se prestar atenção especialmente aos passos 5 e 6, já que deles depende a obtenção dos hambúrgueres com a qualidade desejada.

No caso da máquina com prato para confeccionar almôndegas ou croquetes, deverão omitir-se as indicações relativas ao papel de celofane. Para retirar o produto, aconselha-se a utilização de uma pá fina.

LIMPEZA

Para que a máquina possa funcionar correctamente é necessário limpá-la após a sua utilização. Isso é primordial para um correcto deslizamento e movimento entre os distintos mecanismos da máquina.

Para limpar a máquina há que proceder da seguinte maneira:

- 1- Levantar a alavanca **(B)** e extrair o pistão **(C)** do interior do vaso **(D)**. Desmontar o vaso, girando-o ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio e puxando-o para cima.
- 2- Desmontar a plataforma superior **(I)** juntamente com o grupo da alavanca. Para isso, desaparafusar completamente os botões **(J)** e puxar todo o conjunto para cima.
- 3- Tirar os tabuleiros **(F)** que estão colocados no interior dos pistões **(K)** e puxar todo o grupo do prato formador **(E)** para cima.
- 4- Lavar cuidadosamente todas as peças prestando atenção especialmente à eliminação de restos de carne das ranhuras e cantos.
- 5- Voltar a montar a máquina seguindo o processo acima indicado mas ao contrário. Procurar que os pistões **(K)** se desloquem correctamente pela ranhura do pistão de graduação **(L)**.

Na máquina com prato para confeccionar almôndegas ou croquetes, os moldes **(R)** ou **(S)** deverão ser extraídos. Para isso, girar ligeiramente os moldes no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio e puxá-los para cima.

MANUTENÇÃO

As zonas indicadas à continuação deverão manter-se lubrificadas:

- Ranhura de deslizamento do pistão de graduação **(L)**.
- Árvore de pistões **(M)**.
- Eixo central **(N)** na sua zona superior, zona intermédia ou enroscada e zona inferior.
- Pistões **(K)** na zona de guia do diâmetro menor.

HAMBURGERMASKIN

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

INNEHÅLL

- INSTALLATION.
- BRUKSANVISNINGAR.
- RENGÖRING.
- HELHETSPLAN.
- FÖRTECKNING ÖVER RESERVDELAR.

INLEDANDE INSTRUKTIONER

Innan någon som helst manipulering sker av maskinen, bör samtliga anvisningar i denna handbok studeras noggrant.

Bruk av maskin, i vilken ändringar gjorts av sådana element som hör till den inkorporerade säkerhetsanordningen, kan ge upphov till olyckor och strider mot EG-direktivet 89/655/CEE. Equipamientos Cárnicos S.L ansvarar inte för användningen av maskinen i sådana omständigheter.

INSTALLATION

Maskinen levereras emballerad i arbetsposition (vertikalt). Bibehåll alltid denna position, till och med under upppackningen och installationen.

- Placera maskinen på en jämn och solid yta.
- Kontrollera att maskinen står stadigt.

BRUKSANVISNINGAR

Funktionen av denna maskin erfordrar vissa konkreta manuella operationer, vilka bör följas korrekt för att erhålla en hundra procentig effektivitet.

- 1- Placera handtaget (**A**) i mitten, det vill säga mitt emot operatören.
- 2- Lyft upp spaken (**B**) och drag ut kolven (**C**) från insidan av glasbehållaren (**D**). Fyll därefter glaset med kött i den mängd som erfordras enligt den typ av hamburgare som ni önskar tillverka.
- 3- Var särskilt uppmärksam på att inga håligheter lämnats i köttmassan när denna förts in i glaset.
- 4- Lägg celofanpapper (manuellt) i det vänstra hålet på formfatet (**E**).
- 5- Vrid handtaget (**A**) till vänster så att hålet med celofanpapper hamnar i den nedre delen av glaset (**D**).
- 6- För in kolven (**C**) inuti glaset (**D**) och, med kraft av handen och underarmen, tryck in spaken (**B**) tills massan har gått ned på grund av tryckeffekten. **BIBEHÅLL TRYCKET ÖVER SPAKEN (**B**)** och vrid med den andra handen handtaget (**A**) långsamt mot mitten.
- 7- I det ögonblick hamburgaren börjar bli synlig, upphör med att trycka in spaken (**B**) och placera celofanpapper inuti hålet i doseringsmåtten som ännu är tomt.
- 8- Komplettera vridningen av fatet (**E**) tills hamburgaren hamnar mitt emot operatören och har lyfts upp av brickan (**F**). Placera celofanpapperet på dess övre yta och avlägsna det för att kontrollera önskad vikt.

- 9- Korrigeringen av denna vikt görs med en knopp (**G**), efter att först ha tagit bort fastsättningen (**H**). Om man gör så att knoppen roterar i riktning medsols kommer hamburgaren att minska i vikt, medan den ökar i vikt om rotationen görs motsols.
- 10-När den uppmätta vikten erhållits, placera på nytt fastsättningen (**H**). Försättningsvis görs en resumé av stegen (1-7).

*- Det är viktigt att särskilt uppmärksamma stegen 5 och 6, eftersom den önskade kvaliteten av hamburgaren beror på dessa.

I modeller med fat för konfektion av köttbullar och kroketter, ska man förbigå anvisningarna angående celofanpapper. För att hämta upp produkten är det bättre med en fin stekspade.

RENGÖRING

För att maskinen ska fungera korrekt, är det absolut nödvändigt att rengöra den efter varje användning. Detta är av största betydelse för en problemfri glidning mellan de olika mekanismerna i maskinen.

För att rengöra maskinen går man tillväga på följande sätt:

- 1- Lyft upp spaken (**B**) och drag ur kolven (**C**) från innerdelen av glaset (**D**). Montera ned glaset genom att vrida det lätt motsols och uppåt.
- 2- Nedmontera den övre plattformen (**I**) tillsammans med spakanordningen. Till detta skruvar man av knopparna (**J**) helt och hållet och drar hela enheten uppåt.
- 3- Drag ut brickorna (**F**) som är placerade inuti kolvarna (**K**) och drag hela formfatssettet (**E**) uppåt.
- 4- Tvätta noggrant samtliga komponenter och var särskilt noga med elimineringen av köttrester i skåror och under kanter.
- 5- Montera återigen upp maskinen enligt tidigare beskrivning men i omvänd ordningsföljd. Se till att kolvarna (**K**) förflyttar sig korrekt utmed glidskåran (**L**).

I maskin med fat för att tillverka köttbullar och kroketter, bör man ta ur formarna (**R**) eller (**S**), vilket görs genom att vrida dem lätt motsols och dra dem uppåt.

UNDERHÅLL

Följande delar bör hållas smorda:

- Mätningsskolvens glidskåra (**L**).
- Kolvkammen (**M**).
- Centralaxeln (**N**) i dess överdel, mittersta eller gängade del, samt underdel.
- Kolvarna (**K**) i området av gejdern i dess mindre diameter.

BURGER MACHINE

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

INDEX

- INSTALLATIE.
- GEBRUIKSINSTRUCTIES.
- REINIGING.
- ALGEMEEN SCHEMA.
- LIJST VAN ONDERDELEN.

INSTRUCTIES

Voordat men de machine manipuleert, moeten alle instructies van deze handleiding gelezen worden. Het gebruik van de machine als deze veranderd is in het bijzonder de veiligheidsonderdelen, kan een ongeluk veroorzaken en breek de norm Sociale Richtlijn 89/655/CEE. Equipamientos Cárnicos S.L is niet verantwoordelijk voor het gebruik van de machine in die condities.

INSTALLATIE

De machine komt uit de fabriek in werkposities (verticaal). Hou deze positie zelfs tijdens de installatie en uitpakken.

- Plaats de machine op een stevige en solide plek.
- Controleer dat de machine inderdaad stevig staat.

GEBRUIKSINSTRUCTIES.

Deze machine gebruikt specifieke manuele commando's, die correct gevolgd moeten worden om een effectiviteit van 100% te behalen.

- 1- Plaats de hevel (**A**) in het centrum, dus midden tegenover de werker.
- 2- Hef de hevel (**B**) en verwijder de zuiger (**C**) uit de pot (**D**). Daarna, vul de pot met vlees in de benodigde hoeveelheid voor de gewenste hamburgers.
- 3- Let op dat er geen lucht tussen in de vleesmassa komt in de pot.
- 4- Plaats een cellofaan film (met de hand) in het linker gat van de vormtafel (**E**).
- 5- Draai de hevel (**A**) naar links zodat het met cellofaan gevulde gat aan de onderkant van de pot komt. (**D**).
- 6- Plaats de zuiger (**C**) binnen in de pot (**D**) en door kracht met de voorarm uit te oefenen druk op de hevel (**B**) totdat de massa naar beneden gegaan is dankzij de deze druk. **BLIJF DRUK UITOEFENEN OP DE HEVEL (B)** en met de andere hand draai de greep (**A**) langzaam naar het midden.
- 7- Als de hamburger zichtbaar wordt stop met het drukken op de hevel (**B**) en plaats een cellofaan stuk in het dosering gat dat nog leeg is.
- 8- Draai de vormtafel (**E**) verder, tot de hamburger voor de werker komt te liggen en omhoog gaat door de bak (**F**). Doe cellofaan op de bovenkant en verwijder het voor de gewichtscontrole.
- 9- Het corrigeren van het gewicht wordt door een handvat (**G**) gedaan, nadat de bevestigiger (H) verwijderd is. Door het handvat naar rechts te draaien wordt de hamburger lichter, en door het naar links te draaien wordt het zwaarder.

10-Nadat het gewicht goed is, doe de bevestiger terug in plaats (**H**). Daarna opnieuw beginnen met de reeks stappen (1-7).

- Het is belangrijk dat de stappen 5 en 6 goed lukken daar de kwaliteit van de hamburger hierdoor lukt.

Als men de machine gebruikt met het accessoir om ballen of kroketten te maken moeten enkel de instructies voor cellofaan genegeerd worden. Om het product in dit geval te verwijderen gebruik een dunne vork.

REINIGING

Zodat de machine altijd in perfecte staat blijft is het noodzakelijk dat deze na elk gebruik schoongemaakt wordt. Dit is absoluut noodzakelijk voor een goede beweegbaarheid van de onderdelen van de mechanismes van de machine.

Om de machine te reinigen doe het volgende:

- 11-Hendel (**B**) omhoog doen en de zuiger (**C**) verwijderen uit de pot (**D**). De pot demonteren, en draaien tegen de kloksrichting en naar boven.
- 12-Demonteer het bovenste platform (**I**) samen met de hendel groep, door de grepen (**J**) volkomen los te schoreven en het geheel naar boven te trekken.
- 13-Verwijder de schalen (**F**) die binnen in de zuigers zijn (**K**) en trek aan de gehele groep van de vormplaat (**E**) naar boven.
- 14-Was voorzichtig alle onderdelen, in het bijzonder zorg dat alle resten vlees uit hoekjes en gleuven verwijderd wordt.
- 15-Monteer de machine opnieuw door het bovengenoemde proces in tegenovergestelde richting te volgen. Zorg dat de zuigers (**K**) correct door haar gleuven glijden (**L**).

Bij de machine met de platen om ballen en kroketten te maken moeten ook de vormen (**R**) en (**S**) verwijderd worden. Doe dit door ze zacht tegen de kloksrichting te draaien en naar boven te trekken.

ONDERHOUD

De volgende zones moeten ingevet worden:

- Gleuven van de instelbare zuigers (**L**).
- Nok van de zuigers (**M**).
- Centrale as (**N**) aan de bovenkant, midden en onderkant.
- Zuigers (**K**) in de zone van de rail met de kleinste diameter.

HAMPURILAISKONE

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

SISÄLTÖ

- ASENNUS
- KÄYTTÖOHJEET
- PUHDISTAMINEN
- LAITEPIIRROS
- VARAOSALISTA

OHJEET

Ennen laitteen käyttöä tulee noudattaa kaikkia tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeistuksia. Jos laitteeseen tehdään mitä tahansa sen sisältämiin turvakomponentteihin liittyviä muutoksia, laitteen käyttö tällaisissa olosuhteissa voi aiheuttaa tapaturmavaaran ja on Euroopan yhteisön direktiivin 89/655/ETA vastaista. Valmistaja Equipamientos Cárnicos S.L. ei ota vastuuta laitteen käytöstä tällaisissa olosuhteissa

ASENNUS

Laite toimitetaan tehtaalta käyttöasennossa (pystysuora). Pidä laitetta tässä asennossa myös pakkauksesta purkamisen ja asennuksen aikana.

- Sijoita laite kiinteälle ja tukevalle alustalle.
- Varmista, että laite on täysin tasapainossa.

KÄYTTÖOHJEET.

Tämän laitteen käyttämiseksi tarvitaan tiettyjä manuaalisia toimenpiteitä, joiden suorittamisessa tulee noudattaa annettuja ohjeita sataprosenttisen käyttötehokkuuden saavuttamiseksi.

- 1- Sijoita kahva (**A**) keskelle, toisin sanoen suoraan käyttäjän eteen.
- 2- Nosta vipua (**B**) ja vedä ulos mäntä (**C**) astian (**D**) sisältä. Sen jälkeen täytä astia tarvitulla määrällä lihaa valmistettavien hampurilaispihvien mukaan.
- 3- Ole erityisen varovainen ja vältä ilmataskujen jäämistä lihamassaan astiaa täytettäessä.
- 4- Sijoita (käsin) muovikeltu pihvien muotoilulevyn (**E**) vasempaan syvennykseen.
- 5- Käännä kahvaa (**A**) vasemmalle, niin että muovikelmulla vuorattu syvennys sijoittuu astian (**D**) alapuolelle.
- 6- Työnnä mäntä (**C**) astian (**D**) sisään ja kädellä ja käsivarrella painamalla purista vipua (**B**) kunnes lihamassa työntyy ulos paineen voimasta. PIDÄ EDELLEEN PURISTETTUNA VIPUA (**B**) ja käännä toisella kädellä kahvaa (**A**) asteittain keskikohtaan päin.
- 7- Sillä hetkellä kun hampurilaispihvi alkaa tulla näkyviin, päästä vipu (**B**) vapaaksi ja sijoita muovikeltu tyhjänä olevaan muotoilusyvennykseen.
- 8- Muotoilulevyn (**E**) kääntäminen viedään loppuun niin, että hampurilaispihvi on suoraan käyttäjän edessä ja nostotaso (**F**) nostaa sen ylös. Aseta muovikeltu hampurilaispihvin päälle ja poista se tasolta halutun painon tarkastamiseksi.

- 9- Hampurilaispihvien halutun painon tarkistus suoritetaan nupilla (**G**), josta ensin poistetaan salpa (**H**). Jos nuppia käännetään myötäpäivään, pihvin paino vähenee. Jos sitä käännetään vastapäivään, pihvin paino kasvaa.
- 10-Sen jälkeen kun on saavutettu haluttu paino, sijoita salpa (**H**) takaisin paikalleen. Tästä eteenpäin jatka toistamalla kuvatut vaiheet 1-7 ripeässä tahdissa.

*- Käyttäjän kannattaa kiinnittää erityistä huomiota vaiheisiin 5 ja 6, sillä niistä riippuu hampurilaispihvien halutun laadun saavuttaminen.

Mikäli käytössä on laitemalli, jossa on erityinen muotoilulevy lihapullien tai krokettien valmistamiseen, tulee edellä annetuista ohjeista sivuuttaa maininnat muovikelmusta. Valmiiksi muotoillun tuotteen poistamiseksi suositellaan ohuen paistinlastan käyttöä.

PUHDISTAMINEN

Jotta laite toimisi asianmukaisella tavalla, tulee se puhdistaa aina käytön jälkeen. Puhdistaminen on ehdottoman tärkeää laitteen eri mekanismien kunnollisen liukumisen ja liikkumisen varmistamiseksi.

Puhdista laite seuraavalla tavalla:

- 1- Nosta ylös vipu (**B**) ja poista mäntä (**C**) astian (**D**) sisältä. Irrota täyttöastia kääntämällä sitä kevyesti vastapäivään ja nostamalla se ylös.
- 2- Irrota ylätaso (**I**) vipuyksikön kanssa. Tätä varten ruuvaa kokonaan auki nupit (**J**) ja vedä koko yksiköstä ylöspäin.
- 3- Irrota tasot (**F**), jotka sijaitsevat mäntien (**K**) sisäpuolella ja vedä koko muotoilutason yksiköstä (**E**) ylöspäin.
- 4- Pese huolellisesti kaikki osat kiinnittäen erityistä huomiota lihajäännöksiin urissa ja reunoissa.
- 5- Kokoa laite uudelleen noudattaen annettuja ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista että männät (**K**) liikkuvat säädettävän männän (**L**) urassa asianmukaisesti.

Jos laitteessa on muotoilulevy lihapullien tai krokettien valmistamiseen, tulee laitteesta poistaa muotit (**R**) tai (**S**). Tätä varten käännä muotteja kevyesti vastapäivään ja vedä sitten ylöspäin.

HUOLTO

Seuraavat laitteen osat tarvitsevat voitelua:

- Männän (**L**) liuku-ura.
- Männän nostin (**M**).
- Keskusakselin (**N**) yläosa, keskiosa eli kierteinen osa, ja alaosa.
- Lämpimitaltaan pienemmät männät (**K**) ohjainalueella.

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΠΙΦΤΕΚΙΩΝ

ΜΗ-100 . ΜΗ-120 . ΜΗ-130

ΜΑ-5 . ΜΑ-10 . ΜΑ-12

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
- ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
- ΓΕΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
- ΛΙΣΤΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ

Πριν από οποιοδήποτε χειρισμό της μηχανής πρέπει να ακολουθηθούν πιστά όλες οι υποδείξεις αυτού του εγχειριδίου οδηγιών χρήσης.

Η χρήση της μηχανής με οποιαδήποτε τροποποίηση των στοιχείων ασφάλειας που διαθέτει, ενδέχεται να προκαλέσει ατυχήματα και υποπίπτει σε παράβαση της οδηγίας 89/655/CEE. Η εταιρία Equipamientos Carnicos S.L δεν ευθύνεται για τη χρήση της μηχανής σε τέτοιες συνθήκες.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η μηχανή παραδίδεται συσκευασμένη στη θέση εργασίας (κάθετη). Διατηρήστε αυτή τη θέση ακόμα και κατά την αφαίρεση της συσκευασίας και την εγκατάσταση.

- Τοποθετήστε τη μηχανή επάνω σε μια σταθερή και στερεή επιφάνεια.
- Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή είναι τέλεια τοποθετημένη.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η λειτουργία αυτής της μηχανής απαιτεί συγκεκριμένες χειροκίνητες ενέργειες οι οποίες θα πρέπει να ακολουθούνται σωστά για 100% αποτελεσματικότητα

- 1- Τοποθετήστε τη λαβή (**A**) στο κέντρο, δηλαδή μπροστά από τον χρήστη.
- 2- Σηκώστε τον μοχλό (**B**) και αφαιρέστε το έμβολο (**C**) από το εσωτερικό του δοχείου (**D**). Στη συνέχεια γεμίστε το δοχείο με κρέας στην ποσότητα που απαιτείται ανάλογα με τα μπιφτέκια που θέλετε να παρασκευάσετε.
- 3- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στην αποφυγή δημιουργίας κενών στη ζύμη κρέατος κατά την τοποθέτησή της στο δοχείο.
- 4- Τοποθετήστε σελοφάν (με το χέρι) στην αριστερή οπή του πιάτου για το πλάσιμο (**E**).
- 5- Στρίψτε τη λαβή (**A**) προς τα αριστερά ώστε η τρύπα με το σελοφάν να βρίσκεται στο κάτω μέρος του δοχείου (**D**).
- 6- Τοποθετήστε το έμβολο (**C**) στο εσωτερικό του δοχείου (**D**) και πιέστε με το χέρι και τον πήχη τον μοχλό (**B**) μέχρι να κατεβεί η ζύμη λόγω της πίεσης. ΔΙΑΤΗΡΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΠΙΕΣΗ ΣΤΟΝ ΜΟΧΛΟ (**B**) με το άλλο χέρι στρίψτε τη λαβή (**A**) σταδιακά προς το κέντρο.
- 7- Όταν αρχίσει να γίνεται ορατό το μπιφτέκι, μην πιέζετε άλλο τον μοχλό (**B**) και τοποθετήστε το σελοφάν στο εσωτερικό της οπής μέτρησης δόσης που είναι ακόμα άδεια.
- 8- Γυρίστε το πιάτο (**E**) μέχρι να έρθει το μπιφτέκι μπροστά σας και να σηκωθεί από τον δίσκο (**F**). Τοποθετήστε το σελοφάν στην επάνω επιφάνειά του και απομακρύνετε το για να ελέγξετε το βάρος του.
- 9- Η διόρθωση του βάρους γίνεται με τη βοήθεια του πόμολου (**G**), αφού βγάλετε πρώτα τον μηχανισμό στερέωσης (**H**). Αν στρίψετε το πόμολο κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού,

μειώνεται το βάρος του μπιφτεκιού. Αντιθέτως, αυξάνεται αν το στρίψετε αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

10-Αφού ρυθμίσετε το βάρος, τοποθετήστε ξανά τον μηχανισμό στερέωσης (**H**). Στη συνέχεια, επαναλάβετε τα βήματα που περιγράφονται παραπάνω (1-7).

*- Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στα βήματα 5 και 6, καθώς από αυτά εξαρτάται η ποιότητα της παρασκευής των μπιφτεκιών.

Στην περίπτωση της μηχανής με πιάτο για κεφτεδάκια ή κροκέτες, πρέπει να παραλείπονται οι οδηγίες σχετικά με την χρήση του σελοφάν. Για την απομάκρυνση του προϊόντος συνιστάται η χρήση μιας λεπτής σπάτουλας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Για τη σωστή λειτουργία της μηχανής, είναι απαραίτητος ο καθαρισμός της μετά από κάθε χρήση. Αυτό είναι βασικό για τη σωστή ολίσθηση και την κίνηση των διαφόρων μηχανισμών της μηχανής.

Για να καθαρίσετε τη μηχανή πρέπει να ακολουθήσετε τα εξής βήματα:

- 1- Σηκώστε τον μοχλό (**B**) και αφαιρέστε το έμβολο (**C**) από το εσωτερικό του δοχείου (**D**). Αποσυναρμολογήστε το δοχείο, στρίβοντάς το ελαφρά αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και προς τα επάνω.
- 2- Αποσυναρμολογήστε την επάνω πλατφόρμα (**I**) καθώς και το σύστημα του μοχλού. Ξεβιδώστε τελείως τα πόμολα (**J**) και τραβήξτε όλο το σύστημα προς τα επάνω.
- 3- Αφαιρέστε τους δίσκους (**F**) που βρίσκονται στο εσωτερικό των εμβόλων (**K**) και τραβήξτε όλο το σύστημα του πιάτου για το πλάσιμο (**E**) προς τα επάνω.
- 4- Πλύνετε προσεκτικά όλα τα μέρη δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην απαλοιφή των υπολειμμάτων κρέατος από τις γωνίες και τις εγκοπές.
- 5- Συναρμολογήστε ξανά τη μηχανή ακολουθώντας την ίδια διαδικασία αλλά με την αντίστροφη σειρά. Φροντίστε τα έμβολα (**K**) να μετακινούνται σωστά από την εγκοπή του εμβόλου διαβάθμισης (**L**).

Στην περίπτωση της μηχανής με πιάτο για κεφτεδάκια ή κροκέτες, πρέπει να βγάλετε τις φόρμες (**R**) ή (**S**). Για να γίνει αυτό, πρέπει να τις στρίψετε ελαφρά αντίστροφα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού και να τις τραβήξετε προς τα επάνω.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πρέπει να λιπαίνονται οι ακόλουθες περιοχές:

- Εγκοπή ολίσθησης του εμβόλου διαβάθμισης (**L**).
- Μηχανισμός ανύψωσης εμβόλου (**M**).
- Κεντρικός άξονας (**N**) στην επάνω, την ενδιάμεση και την κάτω περιοχή
- Έμβολα (**K**) στην περιοχή του οδηγού με τη μικρότερη διάμετρο.

HAMBURGER KALIP MAKİNESİ

***MH-100 . MH-120 . MH-130 .
MA-5 . MA-10 . MA-12 .***

- Kurulum
- Kullanım Talimatları
- Temizlik
- Bakım
- Aksam çizimi
- Yedek parça listesi.

Makineyi kullanmadan önce operatör, bu kılavuzdaki tüm talimatları incelemelidir. Kaldırılan ya da değiştirilen güvenlik cihazlarıyla birlikte bu makinenin kullanımı, ciddi yaralanmalara sebep olabilir ve Sosyal Direktif 89/965 CEE'yi ihlal eder. Equipamientos Carnicos, bu şekilde makinenin kullanımından sorumlu değildir.

Kurulum

Makine kullanıma hazır teslim edilir (dikey). Ambalajı açarken ve kurulumda bu konumu koruyun. Makineyi uygun ve sabit yüzeye yerleştirin. Makinenin tam oturduğundan emin olun.

Kullanım Talimatları

Bu makine ancak tam sabit olduğunda %100 verim elde edilebilir.

- 1- Kullanıcı karşısındaki merkeze düğmeyi (**A**) konumlandırın.
- 2- Kolu (**B**) kaldırın ve açık plastik tüpün (**D**) iç tarafındaki pistonu (**C**) sökün.
- 3- Karışımda hava parçacığı olmayacak şekilde tüpü yeterli miktarda kıyma etle doldurun.
- 4- Plakanın (**E**) sol açıklığına kağıt yerleştirin.
- 5- Düğmeyi (**A**) sola çevirerek kağıtlı açıklığın, silindirin (**D**) altında olmasını sağlayın.
- 6- Silindire (**D**) pistonu (**C**) sokun ve el ve ön kolla, manivela koluna (**B**) basınç uygulayarak karışımı bastırın. Kola (**B**) basınç uygulayın ve diğer elle düğmeyi (**A**) merkeze doğru muntazam şekilde döndürün.
- 7- Hamburger görüldüğünde kol üzerindeki (**B**) basıncı durdurun ve diğer boşluğa sonraki kağıdı yerleştirin.
- 8- Önünüze gelince plaka (**E**) hareketini tamamlayın ve tepsiye (**F**) kaldırınca ilk hamburgeriniz hazırdır. Hamburgerin üzerine kağıt yerleştirin ve istenen ağırlık için kontrol etmek üzere kaldırın.
- 9- Önceden parçayı (**H**) kaldırarak düğmeyle (**G**) ağırlık ayarlaması gerçekleştirilir. Düğmeyi saat yönünde çevirerek ağırlığı azaltır, ters yönde ise artırır.

10- İstenen ağırlıkta parçayı (**H**) yerleştirin. Ardından, 1-7 adımlarını tekrarlayın.

*- Mükemmel bir hamburger elde etmek için 5. ve 6. adımlara özel itina göstermeniz gerekir.

Köfte için kalıp plakası olan makinelerde, kağıtla ilgili talimatlara gerek yoktur. Köfteleri çıkarmak için ince kürek kullanın.

Temizlik

Makinenin mükemmel çalışması için kullanım sonrasında yıkamanız gerekir.

Makineyi yıkamak için aşağıdakileri uygulayın:

1- Kolu (**B**) kaldırın ve silindirini (**D**) iç tarafındaki pistonu (**C**) sökün. Silindiri hafifçe saatin ters istikametinde çevirerek çıkarın ve yukarı doğru çekin.

2- Üst platformu (**I**), kolla (**B**) birlikte sökün. Bunun için düğmeleri (**J**) tamamen çıkarın ve tüm aksamı yukarı doğru çekin.

3- Pistonların (**K**) içinde bulunan diskleri (**F**) sökün ve aksamı (**E**) yukarı doğru çekin.

4- Olukları ve köşeleri temizlemeye özen göstererek dikkatlice tüm parçaları yıkayın.

5- Makineyi ters sırayla monte edin. Pistonların (**K**), piston kanalında (**L**) serbest hareket etmesine dikkat edin.

Köfte için kalıp plakası olan makinelerde, (**R**) ve (**S**) kalıpları temizlik için sökülmelidir. Bunun için saatin ters istikametinde çevirin ve yukarı doğru çekin.

Bakım

Aşağıdaki alanları gresleyin.

Piston ayarlama kanalı (**L**)

Kavisli parça (**M**)

Dış, orta ve alt parça üzerindeki merkezi dingil (**N**).

Küçük çaplı pistonlar (**K**).

МАШИНА ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

MH-100 . MH-120 . MH-130

MA-5 . MA-10 . MA-12

СОДЕРЖАНИЕ

- УСТАНОВКА
- ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
- ЧИСТКА
- РИСУНОК МАШИНЫ
- СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

ИНСТРУКЦИИ

Прежде чем производить какое-либо действие с машиной, внимательно прочтите все указания Руководства по Эксплуатации.

Эксплуатация машины с любыми изменениями элементов безопасности, которые она содержит, может стать причиной несчастного случая и нарушает Социальную Директиву 89/655/СЕЕ. В этом случае, Экипаментос Карникос S.L., не несет ответственности за эксплуатацию машины.

УСТАНОВКА

Машина поставляется с фабрики в рабочем положении (вертикально). Сохранять эту позицию во время распаковки и установки.

- Установить машину на ровной и твердой поверхности.
- Удостоверьтесь, что машина устойчива.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

Машина требует точных ручных операций которые следует выполнять должным образом для 100% эффективности.

- 6- Установить ручку (**A**) в центре, т. е. перед оператором.
- 7- Поднять ручку (**B**) и вынуть поршень (**C**) из стакана (**D**). Затем заполнить стакан мясом, количество зависит от желаемого количества гамбургеров.
- 8- Особое внимание следует обратить на то, что бы не формировались пустоты с воздухом в фарше когда выкладываете его в стакан.
- 9- Выложить целофан (вручную) в отверстие слева от формующей тарелки (**E**).
- 10- Повернуть ручку (**A**) влево таким образом, что бы отверстие с целофаном оказалось снизу стакана (**D**).
- 11- Вставить поршень (**C**) в стакан (**D**) и давя рукой и предплечьем нажать на рычаг (**B**), таким образом фарш опустится под давлением. НЕ ПЕРЕСТАВАЯ НАДАВЛИВАТЬ НА РЫЧАГ (**B**) и при помощи другой руки повернуть ручку (**A**) поступательным движением к центру.
- 12- В тот момент когда гамбургер станет виден отпустить рычаг (**B**) и выложить целофан под отверстие-дозификатор, которое еще пусто.
- 13- Довершить поворот тарелки (**E**) таким образом гамбургер окажется перед оператором и будет приподнят подносом (**F**). Выложить на верхнюю часть целофан и убрать готовый гамбургер убедившись в правильности его веса.

14-Корректировка веса производится при помощи ручки (**G**), предварительно убрав фиксатор (**H**). Если двигать ручку по часовой стрелке, гамбургер потеряет в весе; если поворачивать против часовой стрелки, вес увеличится.

15-Когда вес выверен, установите фиксатор (**H**). Затем повторите описанные шаги (1-7).

*- Обратите особое внимание на шаг 5 и 6, т. к. от этого зависит желаемое качество гамбургера.

В случае модели с тарелкой для изготовления тефтель или крокетов необходимо пропустить указания относящиеся к целлофану. Для удаления готового продукта советуем пользоваться тонкой лопаткой.

ЧИСТКА

Для правильной работы машины необходимо чистить ее после каждого использования. Это основное условие корректного перемещения и движения всех механизмов машины.

Для чистки машины необходимо:

16-Поднять рычаг (**B**) и вынуть поршень (**C**) из стакана (**D**). Вынуть стакан, повернув его против часовой стрелки и потянув вверх.

17-Снять верхнюю платформу (**I**) вместе с узлом рычага. Для этого, отвинтить болты (**J**) и потянуть вверх весь узел.

18-Вынуть подносы (**F**) которые находятся внутри поршней (**K**) и потянуть всю группу тарелки (**E**) вверх.

19-Аккуратно вымыть все части обращая особое внимание на удаление остатков мяса из швов и кантов.

20-Собрать машину следуя описанному процессу начиная с последнего шага. Следить что бы поршни (**K**) правильно перемещались по прорезям поршней (**L**).

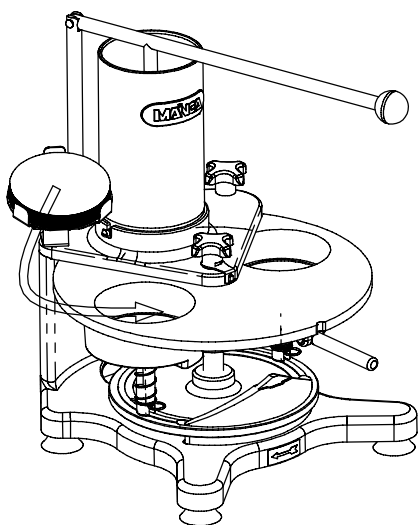
В модели с тарелками для выработки тефтель или крокетов необходимо вынуть формы (**R**) или (**S**). Для этого следует слегка повернуть их против часовой стрелки и потянуть вверх.

ПРОФИЛАКТИКА

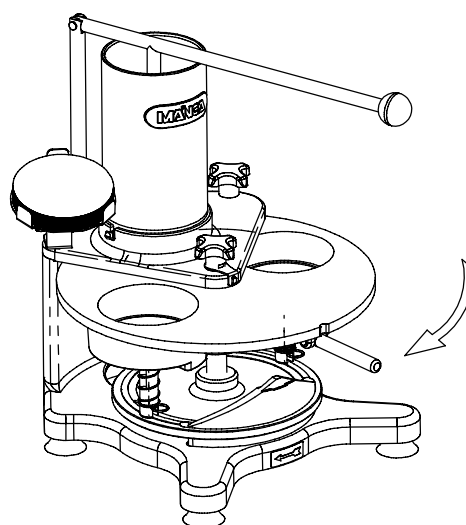
Необходимо поддерживать смазанными следующие зоны:

- Прорезь перемещения поршня (**L**).
- Носитель поршней (**M**).
- Центральную ось (**N**) в ее верхней зоне, в средней зоне или резьбе и в нижней зоне.
- Поршни (**K**) в зоне прорези меньшего диаметра.

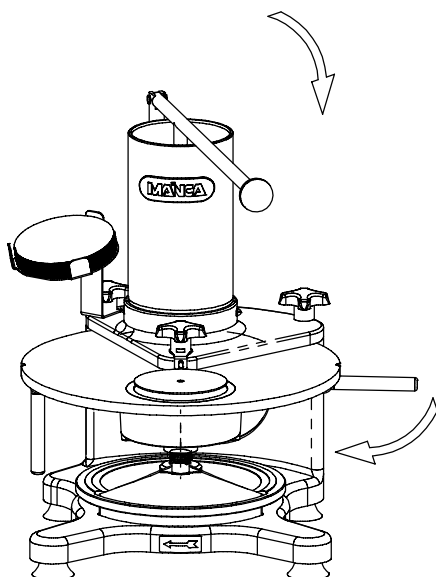
1



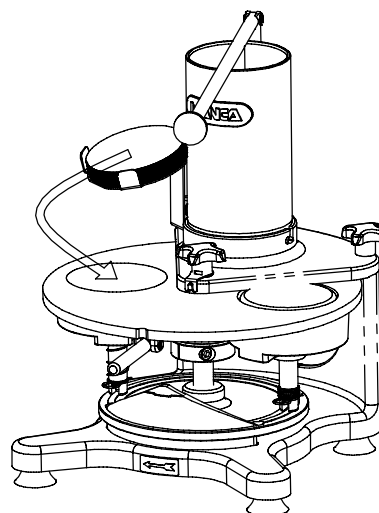
2



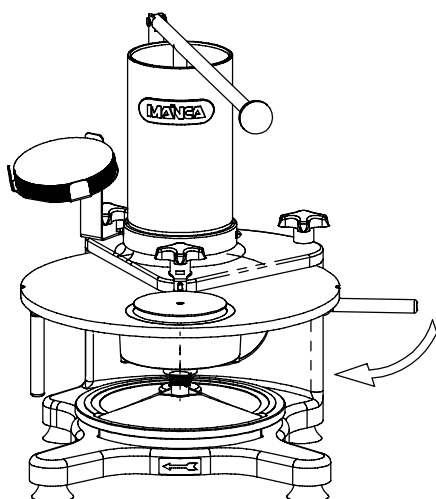
3



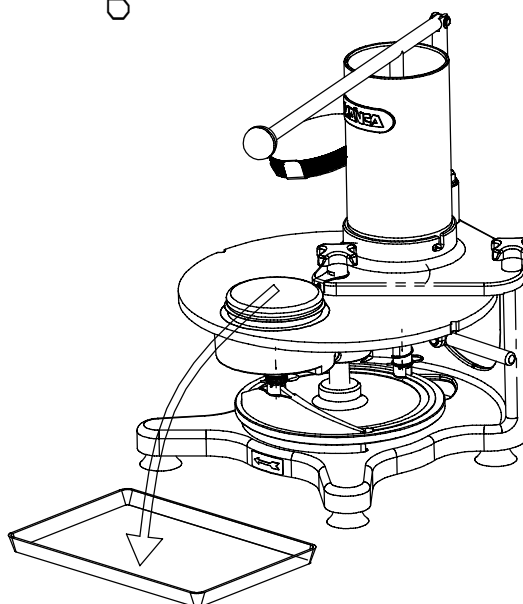
4



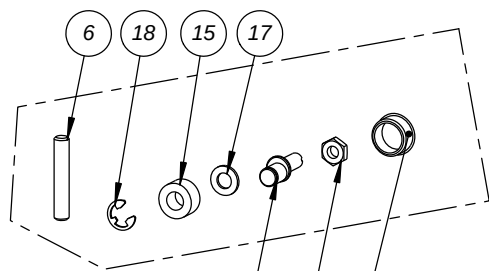
5



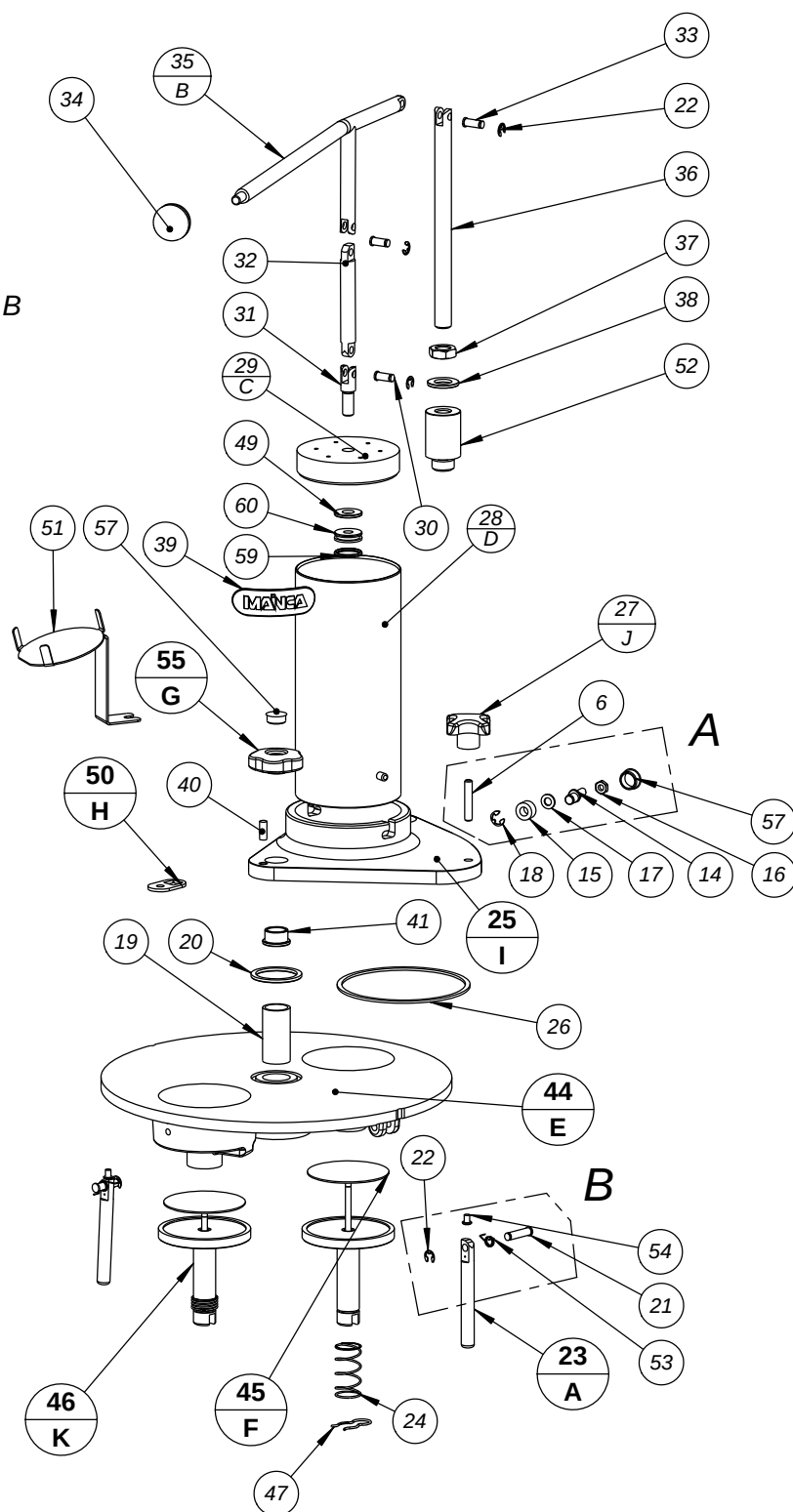
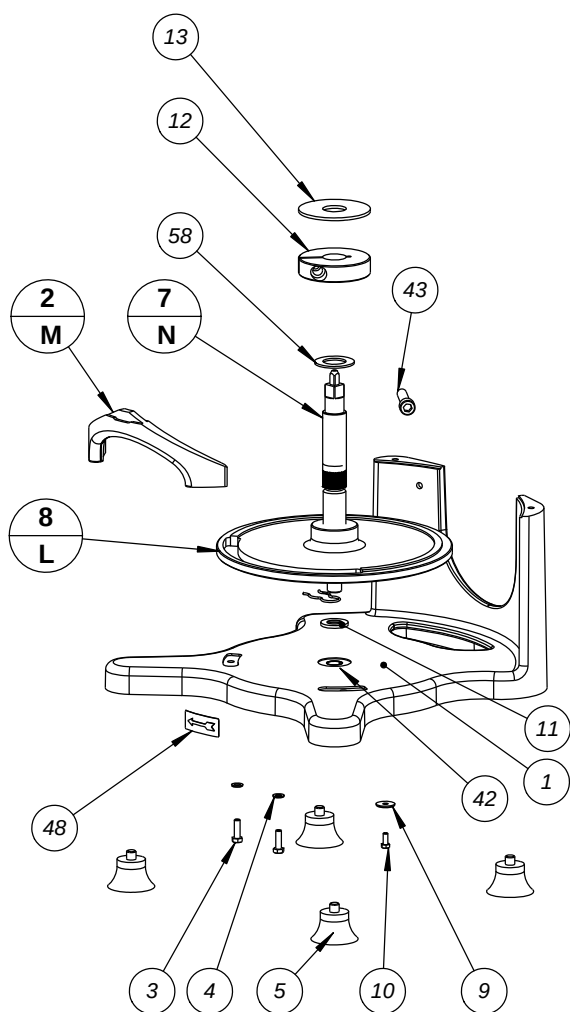
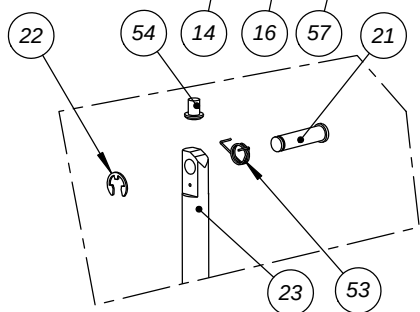
6

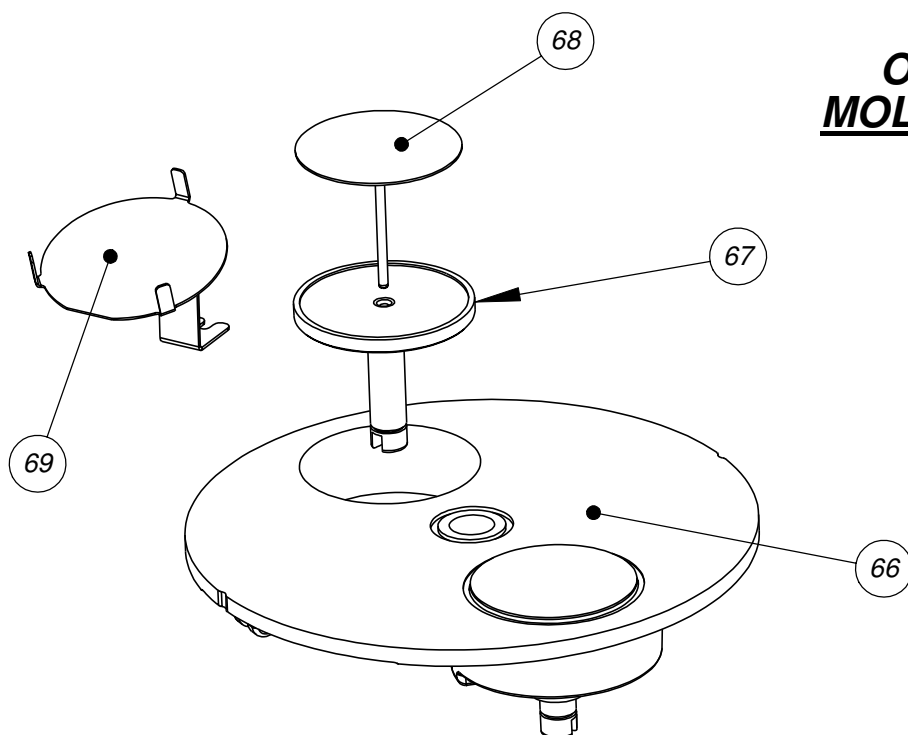


DETALLE A



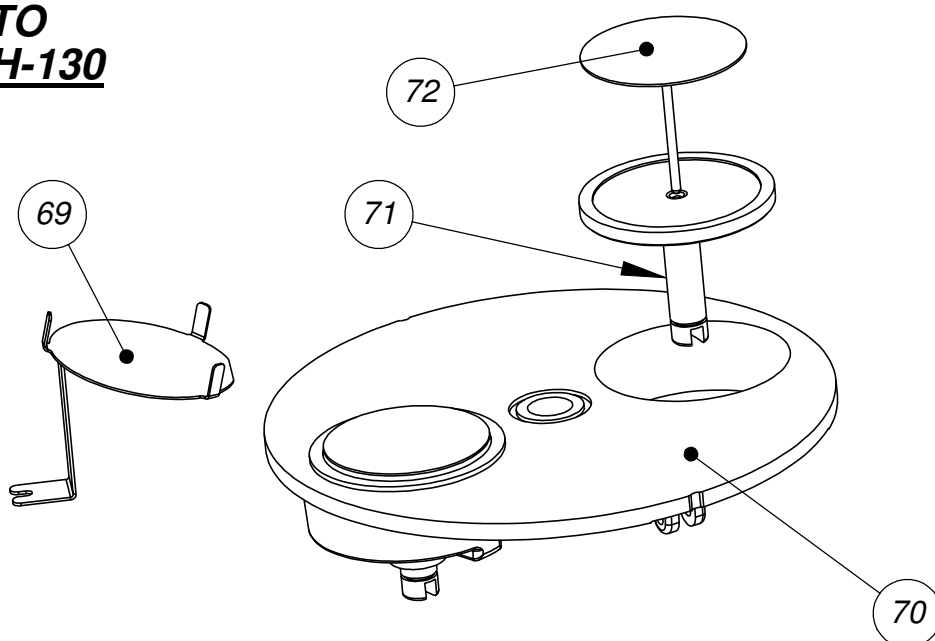
DETALLE B

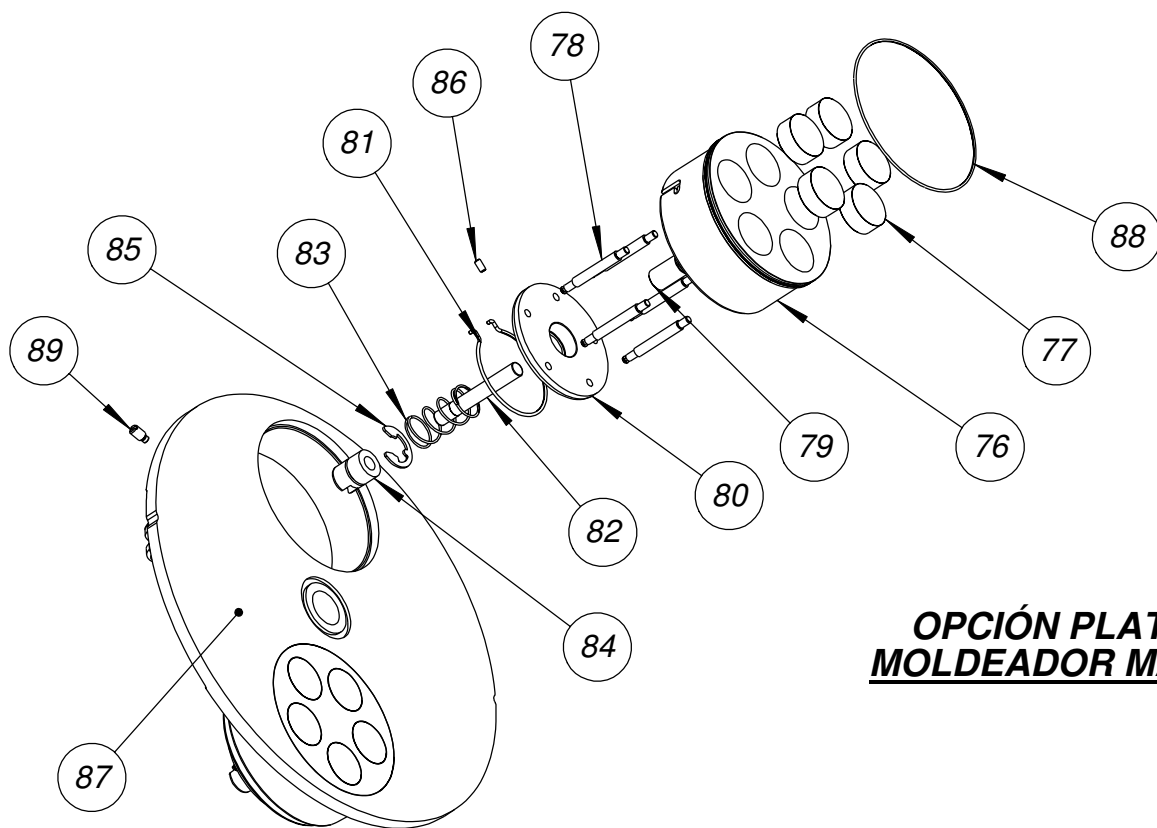




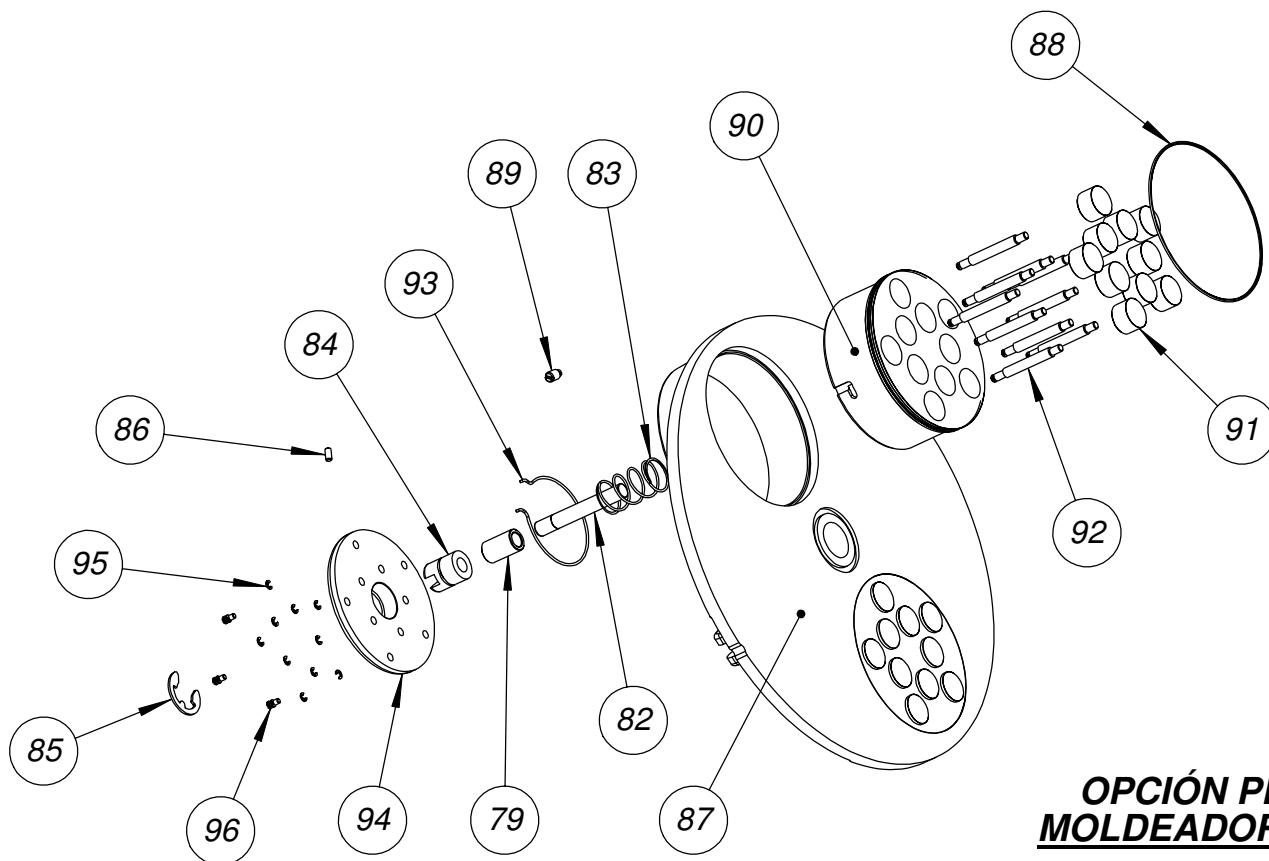
**OPCIÓN PLATO
MOLDEADOR MH-120**

**OPCIÓN PLATO
MOLDEADOR MH-130**

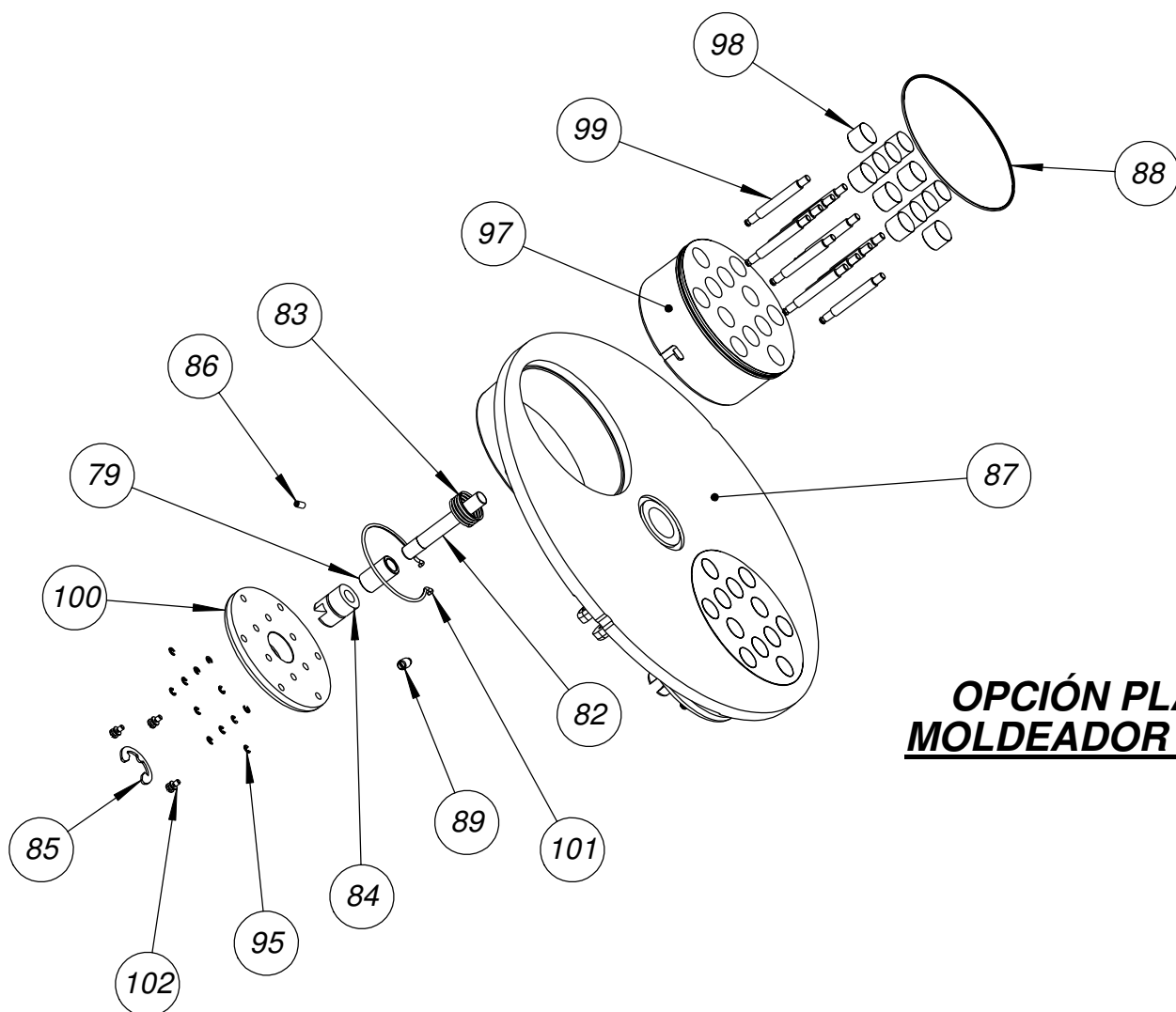




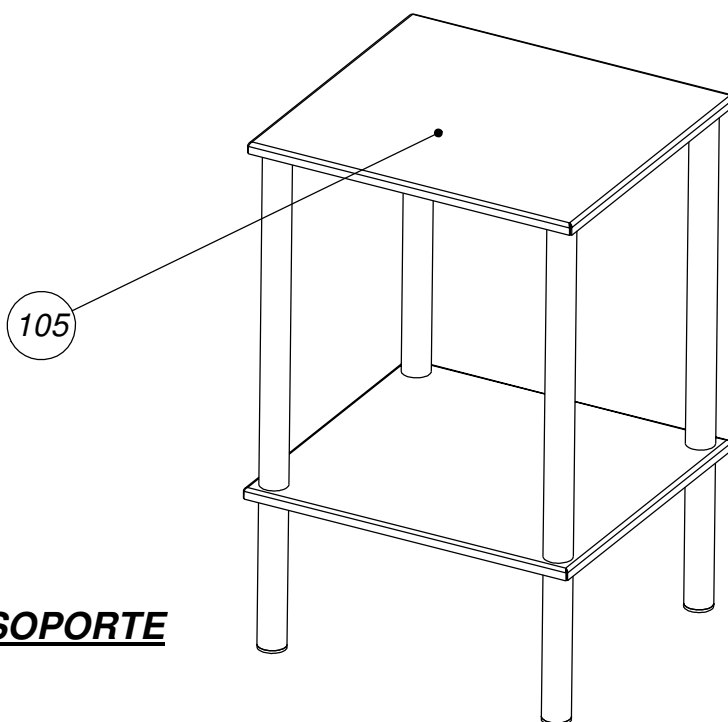
**OPCIÓN PLATO
MOLDEADOR MA-05**



**OPCIÓN PLATO
MOLDEADOR MA-10**



**OPCIÓN PLATO
MOLDEADOR MA-12**



OPCIÓN MESA SOPORTE

ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
1	5MH00055	BANCADA MH-	1
2	5MH20253	LEVA PISTON MH-	1
3	6933I0620	TLLO 6C M6x20 INOX	2
4	6125I06	ARANDELA 06 INOX	2
5	5CC40267	TACO ASIENTO MAQUINA CCH	4
6	5HM42062	VARILLA COLUMNA HM-100	2
7	5MH43453	EJE CENTRAL MH-	1
8	5MH20252	PISTON GRADUACION MH	1
9	5CH40306	ARANDELA FIJACION EJE CENTRAL	1
10	6933I0512	TLLO 6C M 5x12 INOX	1
11	5MH42728	ARANDELA DESLIZ. EJE CENTRAL MH-	1
12	5MH42957	GRILLON MH-	1
13	5MH42730	ARANDELA GRILLON MH-	1
14	5MH42964	EXCENTRICA APOYO PLATO MH-	1
15	5MH42747	RULINA APOYO PLATO MH-	1
16	6439I08	TUERCA BAJA M-8 INOX	1
17	6125I08	ARANDELA 08 INOX	1
18	66799RS08	SEEGER SEGURIDAD 08 INOX	1
19	5MH43451	CASQUILLO SUPERIOR PLATO MOLDEADOR MH-	2
20	5MH42735	JUNTA PLATO MH-	1
21	5MH42737	PASADOR MANETA PLATO MOLDEADOR MH-	2
22	66799RS07	SEEGER SEGURIDAD 07 INOX	5
23	5MH42918	MANETA PLATO MH-	2
24	5MH42946	MUELLE PISTON CARNE MH-	2
25	5MH20248	PLATAFORMA SUPERIOR MH-	1
26	5MH42740	JUNTA PLATAFORMA MH-	1
27	62262M8	EMPUÑADURA OPAC 2262 M8	2
28	4MH31122	TOLVA INOX	1
29	5MH43874	PISTON CILINDRO TOLVA INOX MH	1
30	5CH40313	PASADOR ROTULA CH-100	2
31	5MH42743	TURRION PISTON MH-	1
32	5MH43483	ROTULA BRAZO HM-100	1
33	5CH40308	PASADOR BRAZO CH-100	1
34	6ESF40N10	BOLA ESFERA MAINCA-40 M-10	1
35	5MH20249	BRAZO PISTON CILINDRO MH-	1
36	5MH42963	SOPORTE BRAZO MH	1
37	6439I18	TUERCA BAJA M-18 INOX	1
38	6125I18	ARANDELA 18 INOX	1
39	5XX41368P	PLAQUITA PEQUEÑA R-S MAINCA 3M MH	1
40	6007I0820	PASADOR CILIN 08x20 INOX	1
41	5MH42757	CASQUILLO PLATAFORMA SUPERIOR MH-	1
42	6DU1510	CASQUILLO 1510DU	2
43	6912I1050	TORNILLO ALLEN 10x50 INOX	1
44	5MH20245	PLATO MOLDEADOR MH-100	1
45	5MH30836	BANDEJA PISTON MH-100	2
46	5MH30779	PISTON CARNE MH-100	2
47	5MH42738	RESORTE PISTON MH-	2
48	6XXELCF	ETIQUETA LONGITUT CINTA CH-SM FLETXA ARTE.	1
49	5CM41836	ARANDELA PIVOTE INOX CM-22-40	1

ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
50	5MH43452	CHAPA RETENCIÓN EJE GRILLÓN	1
51	5MH30716	PORTAPAPELES MH-100	1
52	5MH42914	APOYO SOPORTE BRAZO MH-	1
53	5MH42917	MUELLE MANETA PLATO MH-	2
54	5MH44192	PIVOTE TAPA MH-130	2
55	6ULM685408	POMO LOBULADO ULM 6854-08	1
57	6ISC201022	TAP ISC 00100700047 20x10x22 NEGRE	2
58	5MH42962	ARANDELA EJE 24x44x2 MH-	1
59	6TO2530	TORICA 25x3	1
60	5MH43043	ARANDELA TURRION PISTON MH-	1
3PA120S; GRUPO PLATO MOLDEADOR MH-120			
66	5MH20244	PLATO MOLDEADOR MH-120	1
67	5MH30778	PISTON CARNE MH-120	2
68	5MH30835	BANDEJA PISTON MH-120-130	2
69	5MH30715	PORTAPAPELES MH-120-130	1
3PA130S; GRUPO PLATO MOLDEADOR MH-130			
69	5MH30715	PORTAPAPELES MH-120-130	1
70	5MH20242	PLATO MOLDEADOR MH-130	1
71	5MH30777	PISTON CARNE MH-130	2
72	5MH30835	BANDEJA PISTON MH-120-130	2
3MA00_05; GRUPO PLATO MINIALBÓNDIGAS MA-05			
76	5MA30901	MOLDE MA-5	2
77	5MA42763	PISTON ALBONDIGAS MA-5	10
78	5MA43357	EJE PISTON ALBONDIGAS MA-5	10
79	6PA121830	CASQUILLO UNION GUIA 12x18x30	2
80	5MA30782	SOPORTE PISTONES MA-5	2
81	5MA43319	RESORTE EJE PISTON 75 MA-	2
82	5MA42948	UNION GUIA PLATO MA-	2
83	5MH42946	MUELLE PISTON CARNE MH-	2
84	5MA42947	GUIA SOPORTE MA-	2
85	66799RS19	SEEGER SEGURIDAD 19 INOX	2
86	6916I0510	ESPARRAGO ALLEN M5x10 INOX	2
87	5MH20246	PLATO ALBONDIGAS MH-	1
88	6TO1102	TORICA OR 110x2	2
89	5MH42874	TETON RET MOLDES MA- 08x16 INOX	4

ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
-------	--------	--------------	----------

3MA00_10; GRUPO PLATO MINIALBÓNDIGAS MA-10

79	6PA121830	CASQUILLO UNION GUIA 12x18x30	2
82	5MA42948	UNION GUIA PLATO MA-	2
83	5MH42946	MUELLE PISTON CARNE MH-	2
84	5MA42947	GUIA SOPORTE MA-	2
85	66799RS19	SEEGER SEGURIDAD 19 INOX	2
86	6916I0510	ESPARRAGO ALLEN M5x10 INOX	2
87	5MH20246	PLATO ALBONDIGAS MH-	1
88	6TO1102	TORICA OR 110x2	2
89	5MH42874	TETON RET MOLDES MA- 08x16 INOX	4
90	5MA30783	MOLDE MA-10	2
91	5MA42834	PISTON ALBONDIGAS MA-12	20
92	5MA42751	EJE PISTON ALBONDIGAS MA-5	20
93	5MA42764	RESORTE EJE PISTON 75 MA-	2
94	5MA30784	SOPORTE PISTONES MA-10	2
95	66799RS03	SEEGER SEGURIDAD 03 INOX	20
96	5MH42756	TETON RETENCION PISTONES MA-10	6

3MA00_12; GRUPO PLATO MINIALBÓNDIGAS MA-12

79	6PA121830	CASQUILLO UNION GUIA 12x18x30	2
82	5MA42948	UNION GUIA PLATO MA-	2
83	5MH42946	MUELLE PISTON CARNE MH-	2
84	5MA42947	GUIA SOPORTE MA-	2
85	66799RS19	SEEGER SEGURIDAD 19 INOX	2
86	6916I0510	ESPARRAGO ALLEN M5x10 INOX	2
87	5MH20246	PLATO ALBONDIGAS MH-	1
88	6TO1102	TORICA OR 110x2	2
89	5MH42874	TETON RET MOLDES MA- 08x16 INOX	4
95	66799RS03	SEEGER SEGURIDAD 03 INOX	24
97	5MA30941	MOLDE MA-12 Ø20	2
98	5MA43313	PISTON ALBONDIGAS MA-12 Ø20	24
99	5MA43357	EJE PISTON ALBONDIGAS MA-5	24
100	5MA30964	SOPORTE PISTONES MA-12 Ø20	2
101	5MA43319	RESORTE EJE PISTON 75 MA-	2
102	5MH43318	TETON RETENCION PISTONES MA-12	6

105	5XX10126	MESA SOPORTE MAQUINA GRANDE	1
-----	----------	-----------------------------	---