



F14s•F25s•F35s•F50s



Fillers / Stuffers

OPERATING INSTRUCTIONS AND EU DECLARATION OF CONFORMITY
Before operating the unit read this manual thoroughly.
This manual should be retained for future reference.

Poussoirs

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.

Kolbenfüllmaschinen

BETRIEBSANLEITUNG UND EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
Vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung gründlich durch und bewahren Sie sie für später auf.

Stopmachines

GEBRUIKSAANWIJZING EN EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
Alvorens dit toestel in werking te stellen lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar deze handleiding als naslagwerk.

Embutidoras

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
Antes de utilizar la unidad lea este manual detenidamente y consérvelo para futuras consultas.

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

NEDERLANDS

ESPAÑOL

Your service distributor: _____ Tel: _____

Machine model: _____ Serial No.: _____



F14s • F25s • F35s • F50s



Installation and Operating Manual EN 1

Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your machine and store them for later use or subsequent owners.



Notice d'Installation et Utilisation FR 1

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



Installations- und Betriebsanleitung..... DE 1

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



Handleiding voor Installatie en Gebruik..... NL 1

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



Manual de instalación y utilización ES 1

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



Installation and Operating Manual Hydraulic Piston Fillers / Stuffers

F14s • F25s • F35s • F50s



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 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.

This manual contains proprietary information protected by intellectual property law. All rights reserved. No part of it may be photocopied, reproduced or translated into another language without the prior written consent of the author.

Talsabell s.a.

Polígono Industrial V. Salud
Rambleta 8
46950 Xirivella (Valencia) - Spain
EORI: ESA46428025
www.talsanet.com

Table of contents

1. For your safety	2	5.4 Transport cap of the oil tank (machines sent lying)	13
1.1 Definition of warnings and signal words	2	5.5 Connecting to the power source	14
1.1.1 Safety warnings and signal words used in this manual	2	5.6 Voltage change	14
1.1.2 Safety warnings attached to the machines	2	6. Operating instructions	15
1.2 Intended use of the machine	2	6.1 Steps to follow	15
1.3 Modifications	3	6.2 Useful tips	17
1.4 Important warnings	3	7. Cleaning	18
1.5 Operating Hazards	3	7.1 Cleaning instructions	18
1.6 Electrical hazards	4	7.2 General cleaning recommendations	20
1.7 Disposal	4	7.3 Recommended cleaning intervals	20
1.8 Tips and useful information	4	7.4 Stainless steel care	20
2. Description and characteristics of the machine	5	8. Maintenance	21
2.1 Content of delivery	5	8.1 Maintenance and inspection intervals	21
2.2 Main elements	6	8.2 Maintenance and inspection tips	21
2.3 Standard and optional accessories	7	8.3 Hydraulic oil	22
3. Technical specifications	8	9. Trouble shooting	23
3.1 Capacities and weights	8	10. Declaration of conformity	24
3.2 Operating environment	8	11. Labelled diagram and spare parts list	25
3.3 Noise level	8	11.1 Labelled diagram of the machine	25
3.4 Hydraulic oil	8	11.2 Parts list	27
3.5 Power and connection values	8	12. Electric diagrams	29
3.6 Dimensions	9	12.1 Electric diagram 3-phase motors	29
4. Storage, delivery and unpacking	10	12.2 Electric diagram single-phase motors	30
5. Installation	10	12.3 Electric diagram 3-phase motor voltage change	31
5.1 Placement	10		
5.2 Installation of the lid lock nuts and knee lever	11		
5.3 Installing casters (Option)	12		

1. For your safety

The following instructions limit the liability of the manufacturer and his representatives.

1.1 Definition of warnings and signal words

1.1.1 Safety warnings and signal words used in this manual

The safety instructions serve as indications and precautionary measures that must be taken into account or adopted to avoid a dangerous situation.



This is the safety alert symbol. It is used to alert you to personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

Warnings can be classified according to the severity of the hazardous situation. The classification is based on an assumption of probability of being exposed to a dangerous situation and what could happen in such a case. There are four kinds of warnings:



indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



is used to address practices not related to personal injury.

Important information:



NOTE: provides additional information to clarify or simplify a procedure.

1.1.2 Safety warnings attached to the machines

The safety symbols warn of special hazards and are placed in the relevant places on the machine. Check warning symbols daily:

- Are all security symbols present?
- Are all safety symbols recognizable and readable?

Ensure that the safety plates / adhesives are firmly attached to the machine, are easily readable and are not erased during the cleaning process. Disconnect the machine and secure the main switch against reconnection if a warning symbol is missing or no longer recognizable. Do not reconnect the machine until they are in place and all safety symbols are recognizable. If they become damaged or lost, contact your authorized dealer.

1.2 Intended use of the machine

In general, the hydraulic piston fillers/stuffers are used to prepare sausages made of minced meat. Other applications include dough or paste of any type that can flow through a nozzle/horn of Ø 10mm. Never use hard masses or pastes that do not flow and could cause dangerous overpressure.

The temperature of the dough to be stuffed should be higher than 2°C (35°F). Do not process frozen or semi-frozen doughs.

Working environment conditions: temperature +5 to + 40°C (+40 to + 100°F), relative humidity: 20 to 90%.

The maximum operating pressure must not exceed 120 bar.

Any other use would conflict with the machine's characteristics, the manufacturer is not liable for any damages that may occur as a result of improper use.

1.3 Modifications

Disclaimer of liability

It is not allowed to modify the machine without the prior express authorization of Talsa, neither in its design nor in its security systems. Talsa will not be liable for damages caused by arbitrary changes. When a user makes essential modifications to the machine, he assumes the manufacturer status. In such a case, he shall be obliged to take all the measures incumbent on it legally as a manufacturer. The original manufacturer is therefore released from its responsibility.

Genuine parts

The machine is only allowed to be used with original Talsa accessories and spare parts. Talsa will not be liable for damages caused by using tools, accessories or spare parts from other manufacturers.

1.4 Important warnings

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!



DO NOT DISCARD THIS MANUAL; KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE BY ALL USERS AND MAINTENANCE PERSONNEL. PLEASE THOROUGHLY READ AND FULLY UNDERSTAND ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE SERVICING OR USING THE MACHINE.

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. USE OF THIS MACHINE FOR ANYTHING OTHER THAN MEAT PROCESSING DOES NOT CONFORM TO ITS INTENDED FUNCTION, 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.

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.

This machine **MUST** be installed **ONLY** by a qualified electrician in accordance with the instructions in this manual and in compliance with all applicable national, regional and local electrical, safety and hygiene standards and codes. Compliance with said standards and codes is the sole responsibility of the owner and installer.

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.

Use **ONLY** genuine Talsa parts or 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.

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

Modifications to the machine that raise noise emission levels above 85 dB(A) may result in hearing damage. **ALWAYS** wear appropriate hearing protection.

1.5 Operating Hazards



PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND FULLY UNDERSTAND ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE MACHINE.

DO NOT OPERATE THE MACHINE WITHOUT HAVING FIRST BEEN INSTRUCTED ON ITS USE, MAINTENANCE AND SAFEGUARDS FROM AN EXPERIENCED OPERATOR.

ALWAYS keep hands and hair away from moving parts when the machine is in use. There is the danger of crushing hands, fingers, etc. when closing the lid or when the piston is raised while the lid is not completely open.

NEVER wear loose clothing or jewellery that could get caught on moving parts when the machine is in use.

DO NOT use the machine without wearing the protective gear required by law.

DO NOT leave the machine unattended while it is switched on or plugged to an electrical outlet. **ALWAYS** unplug the machine when it is not in use.

ALWAYS keep your work area well-lit and free of obstacles.

ALWAYS keep children, visitors and bystanders away from the machine while it is in use or plugged to an electrical outlet. **NEVER** allow children to operate the machine.

SHOULD THE MACHINE MALFUNCTION, PROMPTLY TURN IT OFF AND NOTIFY THE APPROPRIATE PERSONNEL.

ALWAYS follow the hygiene and cleaning instructions in this manual and the local sanitary codes in order to avoid contaminating the food mixture.

ALWAYS firmly grip both the transport handle (located at the machine's base) and the lid handle when moving the machine. **DO NOT** tilt the machine too far while it is balanced on its wheels since it is heavy and there is a risk of personal injury or property damage if it tips over.

1.6 Electrical hazards



DO NOT TAMPER WITH THE MACHINE'S ELECTRIC SYSTEM. THIS MACHINE MUST BE INSTALLED ONLY BY A QUALIFIED ELECTRICIAN AND IN COMPLIANCE WITH APPLICABLE NATIONAL, REGIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.

ALWAYS USE CAUTION WHEN WORKING ON THE MACHINE'S ELECTRICAL SYSTEM SINCE THERE IS A RISK OF ELECTRIC SHOCK DUE TO:

- **DIRECT OR INDIRECT CONTACT WITH ELECTRIC CURRENT.**
- **IMPROPERLY INSTALLED DEFECTIVE OR DAMAGED ELECTRICAL PARTS.**

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 installation.

ALWAYS disconnect the machine from the electrical outlet before proceeding with cleaning, maintenance, or repairs.

To avoid damaging the power cord and possible injury, keep it away from areas where it may be stepped on or tripped over. **DO NOT** pull on the power cord to disconnect the plug from the electrical outlet; always pull on the plug.

1.7 Disposal

Risk of damage to people and environmental hazards

The machine is composed of different materials. Observe local regulations on waste disposal. Instruct an authorized waste disposal company to dispose of waste correctly.

1.8 Tips and useful information



Additional operating instruction manuals may be obtained from your dealer. Your local dealer will gladly answer any questions you may have that are not addressed in this manual.

2. Description and characteristics of the machine

Thank you for the confidence you have demonstrated in Talsa by purchasing one of our hydraulic piston fillers/stuffers. You will not be disappointed. The machine you have acquired is the culmination of Talsa's decades of experience manufacturing food processing equipment. We design all our machines to include advanced technologies and features; construct them of the best quality components and materials; assemble them with meticulous attention to detail; and submit them to rigorous quality controls. Talsa hydraulic piston fillers/stuffers provide years of trouble-free service, simple operation and easy maintenance.

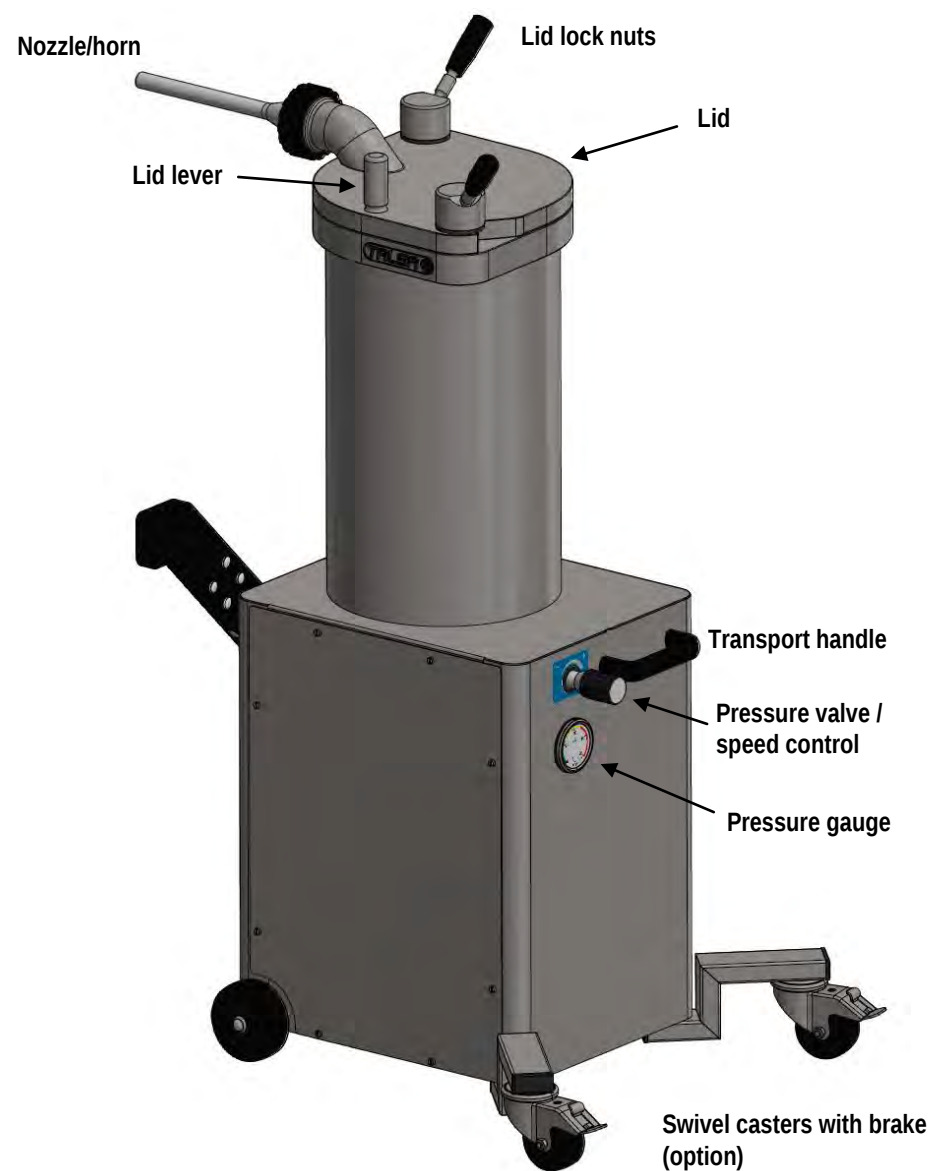
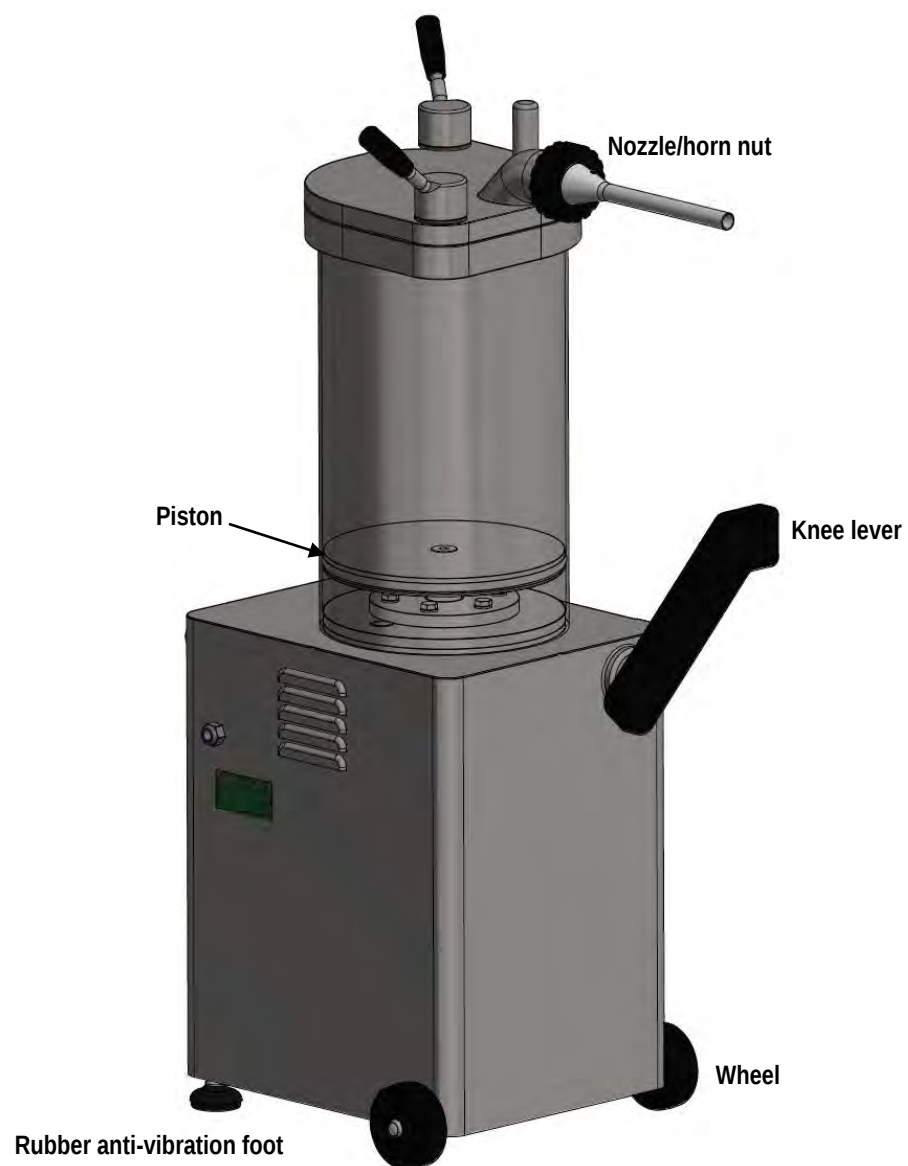
2.1 Content of delivery

The total contents of the packaging are as follows:

- Hydraulic piston filler/stuffer F.
- This instruction manual.
- EC declaration of conformity in units sent to EU countries or adhered to CEN.
- Three nozzles/horns $\varnothing 12, 20, 30$ mm.
- Piston extraction key.
- Knee lever with Allen wrench for assembly
- Hydraulic oil.

- Oil tank cap (machines sent lying).
- Swivel casters with brake (optional).

2.2 Main elements



2.3 Standard and optional accessories

- ✓ Robust construction with a strong, perfectly rectified stainless steel tank.
- ✓ Specially reinforced hydraulic system generating ample pressure for easy processing of the most compact and cold masses (but NEVER frozen!).
- ✓ The motor and pump automatically start and stop (via internal contactor and microswitch) when the knee lever is used. The benefits of not having the motor constantly running are reduced energy consumption, less wear on components, a lower operating temperature and quieter operation.
- ✓ All models are equipped with an internal waterproof low-voltage electric box.
- ✓ Working comfort with the ergonomic positioning of the knee lever, allowing the operator's hands are free. You can request a knee lever with different height. (optional)
- ✓ Possibility to reverse the working direction of the knee lever.
- ✓ Pushing the knee lever control forward or pulling it back causes the piston to rise or descend, respectively.
- ✓ Release of the knee lever causes piston decompression and instantly stops the product flow, regardless of nozzle/horn size or product density.
- ✓ The hydraulic oil reservoir is completely enclosed.
- ✓ The speed/pressure control knob is located near the operator for quick and precise adjustment. A pressure gauge is standard on all machines.
- ✓ Easy piston removal for cleaning and maintenance.
- ✓ The piston is equipped with a gasket preventing food dough from seeping between the piston and interior barrel wall.
- ✓ Thoughtfully designed for easy dismantling, allowing quick access to all components for maintenance and cleaning.
- ✓ Two fixed wheels and a handle to facilitate moving the machine.
- ✓ Two adjustable rubber anti-vibration feet that allow the machine to be easily levelled.
- ✓ All machines are made to comply with C E and USDA standards.
- ✓ All machines may be used with any kind of natural or artificial casings.

Options (available through your authorized dealer)

- ✓ 2 swivel caster wheels (instead of anti-vibration feet) for easy displacement.
- ✓ Single-phase motor.
- ✓ Portioning device PH500.
- ✓ Curved nozzle/horn valve.
- ✓ The following special diameter or length nozzles:

Model	A	B	C	D	E	F	G	H	I
External diameter, mm Ø	10	12	15	18	20	25	30	38	43
Internal diameter, mm Ø	8	10	12	15	17	22	27	35	40
Standard tube length, mm	160	160	195	195	195	195	195	220	235
Total standard nozzle/horn length, mm	210	210	245	245	233	220	220	245	260
EXTRA long nozzle/horn length, mm	280	280	280	280	280	280	280	280	280



Adjustable lock nuts with handle



Removable piston



Ergonomic knee lever



Speed control brake, E models



Easy access to all components



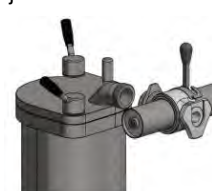
Transparent oil tank



Adjustable anti-vibration feet



Swivel caster with brake



Portioning device PH500



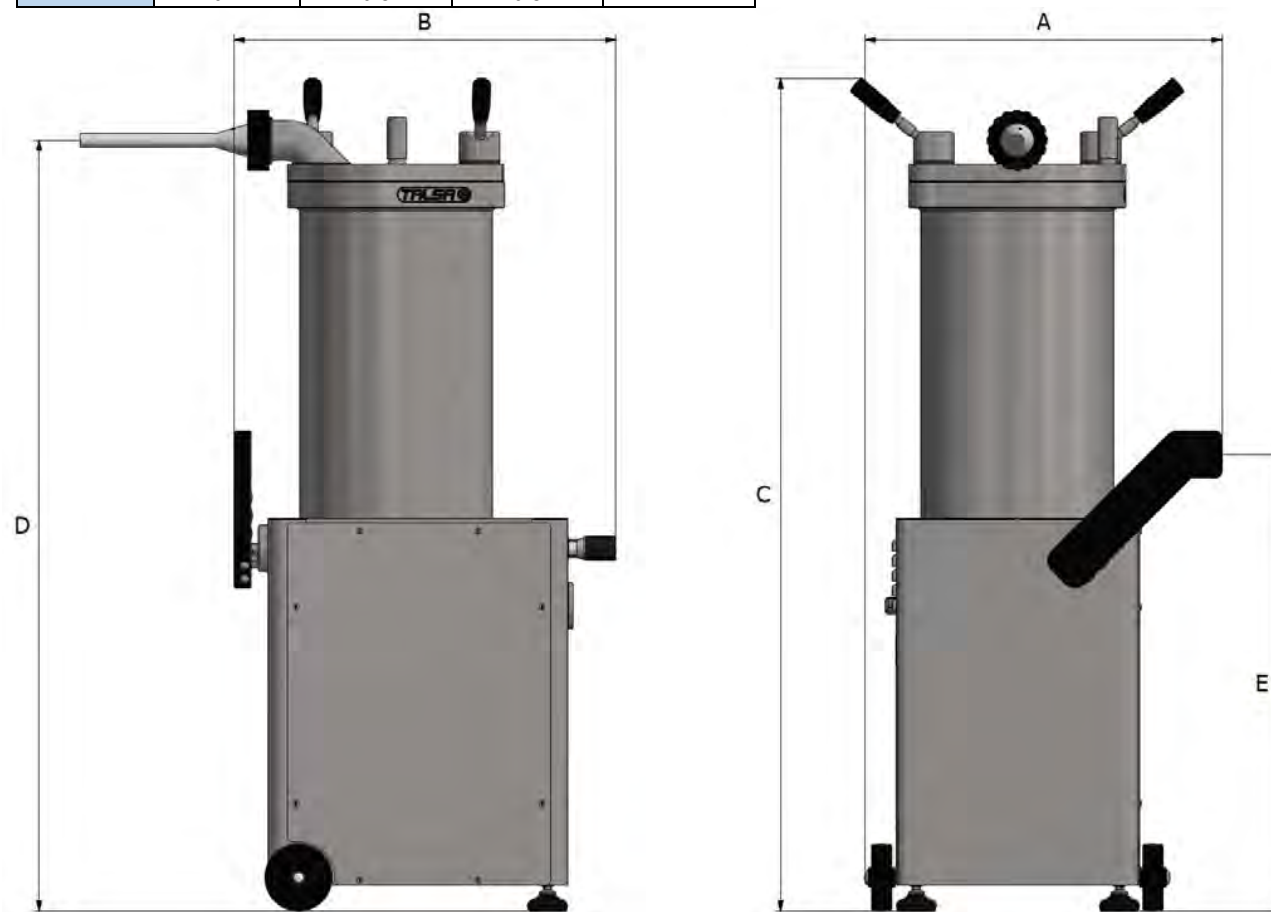
Curved nozzle dispenser

3. Technical specifications

		F14s	F25s	F35s	F50s
3.1 Capacities and weights					
Barrel capacity	Liter	14.2	25.2	35.1	51
	gal	3.7	6.6	9.2	13
Approx. meat capacity	kg	± 11	± 20	± 28	± 40
	lbs	± 26	± 48	± 65	± 95
Net weight	kg	± 120	± 140	± 160	± 260
	lbs	± 265	± 310	± 350	± 580
Weight incl. packaging	kg	± 140	± 160	± 180	± 300
	lbs	± 310	± 350	± 400	± 660
3.2 Operating invironment					
Operating temperature		+5° to +40°C (40° to 100°F)			
Operating relative humidity		20 to 90 %			
3.3 Noise level					
Noise level	3-Ph.	± 58	± 61	± 61	± 64
dB(A) LEQ at 1 m	1-Ph	± 61	± 64	± 64	± 67
3.4 Hydraulic oil					
Reservoir capacity	Liter	6.5	7.5	7.5	12
	Gal.	1.7	2.0	2.0	3.2
Recommended hydraulic oil viscosity		ISO VG 46 / ISO 6743-4:2015 HM o DIN 51524-2:2006-04 HLP			
3.5 Power and connection values					
3-Phase motors, available with 50/60Hz					
Power	HP	0.75	1.5	1.5	2.5
	kW	0.55	1.1	1.1	1.8
Consumption 380/400V, max.	A	1.9	3.1	3.1	4.2
Consumption 220/230V, max.	A	3.3	5.3	5.3	7.5
Single phase motors, available with 50/60Hz					
Power	HP	1.00	1.75	1.75	2.5
	kW	0.75	1.3	1.3	1.8
Consumption 220/230V, max.	A	9	9	9	9.8

3.6 Dimensiones

cm (inch)	F14s	F25s	F35s	F50s
A	47 (19")	53 (21")	53 (21")	64 (26")
B	54 (21")	57 (23")	57 (23")	63 (25")
C	124 (49")	124 (49")	124 (49")	136 (64")
D	115 (45")	115 (45")	115 (45")	127 (50")
E	68 (27")	68 (27")	68 (27")	69 (27")
Packaging	43x68x137	53x68x137	53x68x137	
	(17"x27"x54")	(21"x27"x54")	(21"x27"x54")	
m³	0.4	0.5	0.5	



4. Storage, delivery and unpacking

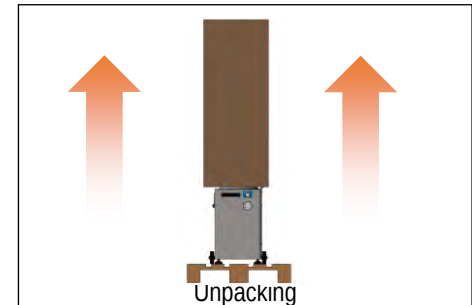


WARNING

- **ALWAYS** keep the machine upright, even while in its packaging.
- **NEVER** stack machines even if they are in their original packaging.
- **NEVER** place heavy objects on top of the machines or its packaging.

The machine is delivered on a pallet protected either by cardboard packaging (F14/25/35) or wooden crate (F50). We use only recyclable packaging and ask that you please recycle these materials.

Remove the packaging and thoroughly 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, follow the instructions in section [5.1 \(POSITIONING THE MACHINE\)](#) in order to safely convey it to a suitable work area. Your needs will determine the most appropriate location for the machine.



5. Installation (Aprox. duration: 30 minutes)

5.1 Placement



DANGER

Electrical Hazard!

- The electrical installation of the enclosure must provide a thermal protection device (MCB) and leakage (differential), conforming to the specifications of each machine. A qualified electrician must adjust these safety devices to the specifications of your particular machine. (see section [3: \(Technical Specifications\)](#))
- Do not use the machine in wet locations.

The machine should be placed in the most appropriate place, according to the demands and needs of use. For a good, prolonged operation, the machine should be placed in a sufficiently ventilated area, avoiding lack of air circulation. The workplace should be clean, free from obstacles and have a horizontal and anti-slip surface. Observe a passage area around the machine of 1 meter to proceed to use, clean and maintenance thereof.

To move the machine to the desired location:

- **ALWAYS** firmly hold the carrying handle and the lid handle to move the machine. **NEVER** use the knee lever to move the machine!
- Tilt the machine so that it is balanced on its wheels and may be rolled into place.
- **ALWAYS** place the machine on a flat, level surface. Should the machine wobble, adjust the anti-vibration legs until it is perfectly level and stable.
- The machine should be positioned so that the power plug is easily accessible to the operator.



CAUTION

- Do not lift the machine more than necessary, it could collapse.
- In order to move the F50 model, two people are required.

NOTICE

Do not store the machine in cold places (i.e. refrigerated storage house). Persistent low temperatures can cause damages in the machine.

5.2 Installation of the lid lock nuts and knee lever

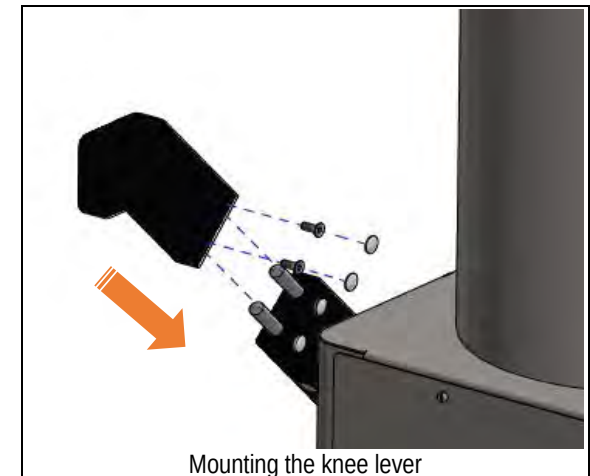
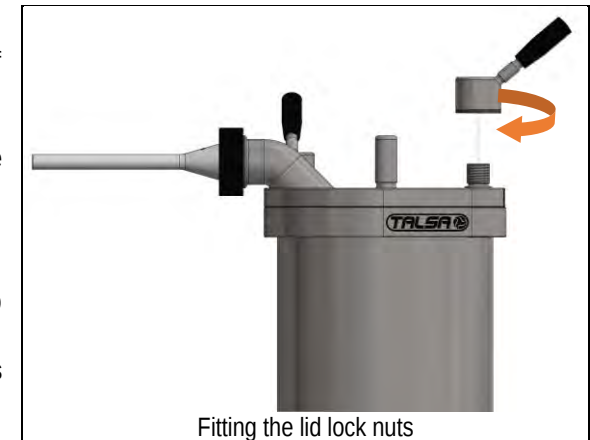
Before using the stuffer it is necessary to assemble the lid lock nuts and knee lever delivered with the machine.

- Screw the lid lock nuts on the threads projecting from the lid. Do not overtighten, as this would hinder the opening and closing of the lid.
- Place the knee lever at the anchor point.
- Attach the two screws with Allen wrench supplied with the machine. Check the operation of the knee lever. It should move with little effort and return to the center position when released (in the lifting drive the piston).
- Place the two gray caps on the heads of the screws.

Knee lever position and action of the piston:

- When you push the toggle to the left, the piston must rise. The knee lever automatically returns to the center position when no pressure is applied thereon.
- When pushing the lever rightward the piston must descend. In this position, the lever is automatically locked until the piston reaches the lower position. The piston can be stopped at any time by pushing the lever to the center position.

It is possible to reverse the direction of drive knee lever / piston. Consult your dealer where you purchased the stuffer.





CAUTION

- To lay down and lift the machine at least two people are needed.
- ALWAYS** secure the position of the machine setting the brakes on the castors (optional).

5.3 Installing casters (Option)

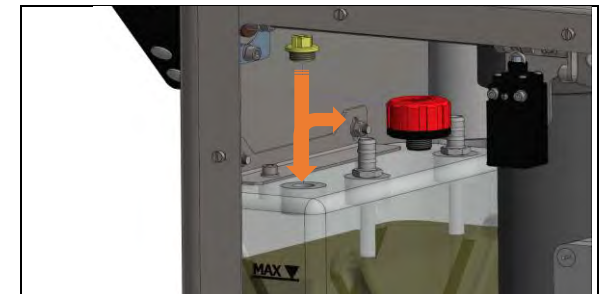
Optionally the stuffer is provided with two pivoting wheels with brakes that facilitate the movement of the stuffer.

To install these wheels follow the instructions below:

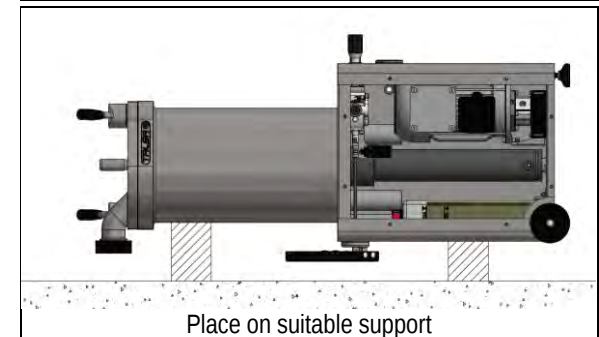
- Unscrew and remove the screws that hold the panel to the machine base, then withdraw it.
- Remove the evaporator cap (red) and replace it with the transport cap (yellow). This cap closes the oil reservoir hermetically, avoiding leakage of hydraulic oil for the following steps.
- Lay the machine to the side of the knee lever, on a suitable support to prevent damaging the lever. To lay down and lift the machine at least two people are needed.
- Remove the anti-vibratory rubber feet unscrewing them from the machine body.
- Attach the extensions and casters with the screw and washers provided.
- Lift the machine (at least two people are required).
- Very important!** Before operating the machine, replace the evaporator cap (red) in the oil tank.
- Check the operation of the machine and close machine body cover.

NOTICE

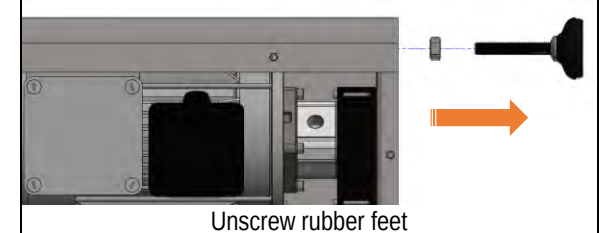
Before putting the machine into operation, make sure to replace the transport cap (yellow) with the cap of the oil tank (red). Operating the machine with the yellow transport cap will damage the hydraulic system!



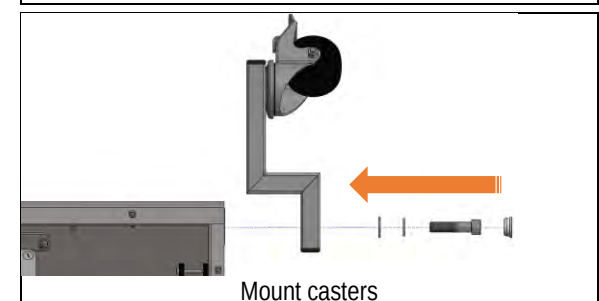
Replace oil tank cap



Place on suitable support



Unscrew rubber feet

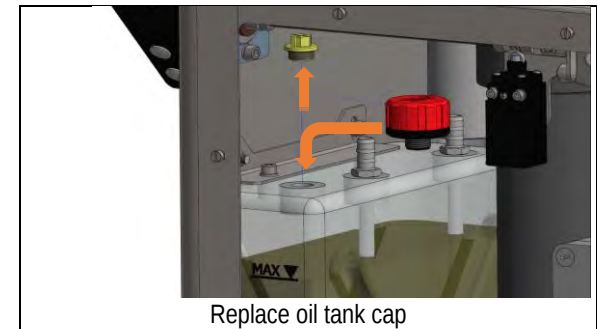


Mount casters

5.4 Transport cap of the oil tank (machines sent lying)

Machines sent lying on a pallet (air shipment), have a transport oil cap (yellow) closing the oil tank hermetically, to prevent oil leakage during transport. **Before operating the machine**, replace the transport oil cap by the depressurized oil cap (red) delivered with the machine.

- Unscrew and remove the screws that hold the panel to the machine base, then withdraw it.
- On the oil reservoir, replace the transport oil cap (yellow) by the depressurized oil cap (red).
- Check the oil level in the tank. It must be between the **MAX** and **MIN** marks on the tank. If necessary, add enough oil to bring the level up to the maximum mark. Do not fill the tank completely, as a certain volume of air for expansion of the oil is necessary. See also section [8.3 Maintenance](#) for more information on hydraulic oil.
- Replace the panel at the end of operations.



NOTICE

- Before putting the machine into operation, make sure to replace the transport cap (yellow) with the cap of the oil tank (red). Operating the machine with the yellow transport cap will damage the hydraulic system!
- The fillers are supplied from factory with the appropriate hydraulic oil level. Therefore, it is usually not necessary to refill it. In the exceptional event that the new machine is delivered with a lack of hydraulic oil, DO NOT connect it. Proceed to fill it before operation.

5.5 Connecting to the power source

DANGER

Electrical Hazard!

- This machine must be installed only by a **qualified technician** and in compliance with applicable national, regional and local electrical codes.
- The machine **MUST remain disconnected** from the power supply throughout this procedure.

CHECK THE WIRING BEFORE CONNECTING THE MACHINE! Call a qualified electrician if the electrical specifications do not correspond with your power source: the wiring in the electrical cord is normally assigned as follows: PHASE(S): Black, Brown or Gray. NEUTRAL: Blue (or White in some non CE/CEN/UE countries). GROUND: Bi-coloured Yellow / Green (or Green in some non CE/CEN/UE countries).

- Ensure that the electrical characteristics of the stuffer, detailed in the plate fixed to the machine (voltage, frequency, Hz, phases), coincide with those of the mains. A tolerance of $\pm 10\%$ in voltage and frequency $\pm 2\%$ is accepted.
- If they match those of the network, have a qualified electrician connect a plug to the power cord.
- If the voltage of the machine does not match the network, and if dual voltage three-phase motor**, it appropriate to adjust the voltage thereof, as described in paragraph [5.6 Voltage change](#) and then have a qualified electrician connect a plug to the power cord.
- It is mandatory the use of a standard plug for connecting the machine.

Once connected machine check the proper operation of the stuffer: push the brace firmly to the left (rising piston).

NOTICE

- If the phases are correctly connected**, the piston will rise and lower correctly when operating the knee lever.
- If the phases are not well connected**, the pump will operate in reverse, the motor will make noise but the piston will not move. Stop the machine immediately and switch it from the mains. Have a qualified technician permute two of the three phases in the plug; NEVER inside the machine.

5.6 Voltage change

DANGER

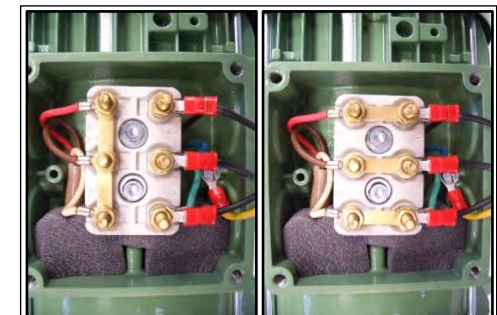
Electrical Hazard!

- This operation must **only** be carried out by a **qualified electrician!**
- The machine **MUST remain disconnected** from the power supply throughout this procedure.

Only dual voltage three-phase machines powered 380 / 220V (400 / 230V EU)

Unscrew and remove the screws that hold the panel to the machine base, then withdraw it. Make the following changes in the components:

- Open the terminal box by removing the screws 4 thereof.
- Release 6 locknuts small terminals.
- Put the plates in the correct position.
- Reseal the motor terminal box.
- Replace the panel at the end of operations.



3x400 / 3x230 380V / 220V

NOTICE

The images are provided as visual reference only.

The Qualified electrician in charge of changing the voltage of the machine should refer to the corresponding wiring diagrams in this manual.

6. Operating instructions

NOTICE

- BEFORE STARTING WORK, PLEASE READ AND UNDERSTAND THIS ENTIRE MANUAL AND SAFETY.
- DO NOT use the machine without having been instructed by an advanced user.
- Practice using the machine in vacuum before contacting mass.
- **This machine is not designed to run in continuous operation uninterrupted at high pressures, but intermittent operation stops dissipating the heat generated varies depending on the consistency of the product.**

6.1 Steps to follow

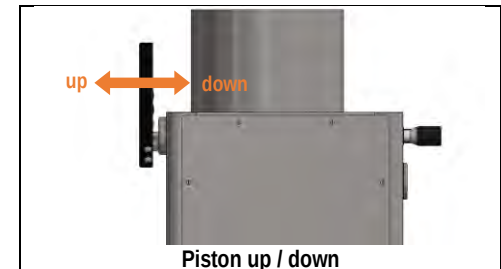
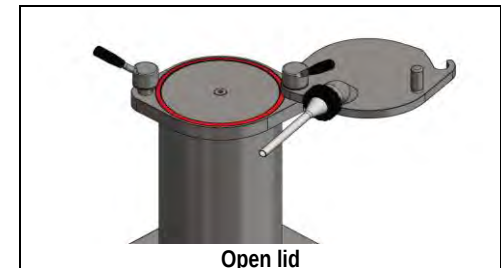


- If the phases are not well connected, power up the pump will operate in reverse, the engine make noise but will not move the piston.
In this case stop immediately and disconnect the machine from the mains.
- Have a qualified electrician permute two of the three phases in the plug.



- Observe all hygiene measures in food processing, using the necessary protection material (washing, gloves, hat, apron, etc.).

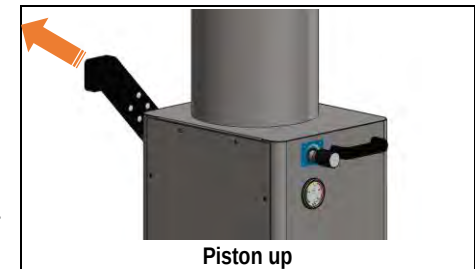
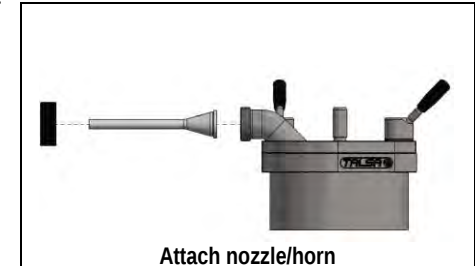
1. Fully open the lid. Reduce friction by unscrewing the lid locking nuts.
2. Before the first use, and regularly thereafter, wash the tank, lid and nozzles/horns with hot water.
3. Decrease working pressure of the machine to minimum, by turning the pressure valve knob to the left (counter-clockwise).
4. Plug the machine to the mains.
5. Lower the piston pushing the knee lever to the right up to the required volume to accommodate the desired meat mass.
6. Place meat dough in the tank while pressing each load to prevent the presence of air pockets that can break the casing in the working process.
7. Place the lid seal in its housing with the lip upwards. The lid seal has a unique position with the protruding lip upwards.
Remember: Do not close the lid without the gasket or mounted backwards, because doing so would harm the gasket or lid.
8. Raise the piston using the knee lever until the mass reaches the top of the tank.
9. Lubricate with edible fat, or other USDA approved for food, the top of the lid seal and the bottom of the lid.
10. Close the lid gently. Be careful not to pinch your hand in the closing process.
Important: Do not use the nozzle/horn to close the cover, as it could be twisted; exclusively use the lever for opening and closing lid.
Tighten the lid lock nuts close enough so the pressure cannot raise the lid.





- **DO NOT** leave the machine unattended while it is powered on or in operation.
- **ALWAYS** firmly grip both the transport handle (located at the machine's base) and the lid handle when moving the machine. **DO NOT** tilt the machine too far while it is balanced on its wheels since it is heavy and there is a risk of personal injury or property damage if it tips over).
- **ALWAYS** keep hands away from any moving parts while the machine is in operation. There is the danger of crushing hands, fingers, etc. when closing the lid or when the piston is raised while the lid is not completely open.
- To prevent mechanical hazards and personal injury, do not open or close the cover if the machine is operating.
- **Be careful when removing the lid.** Because of its weight it could fall and cause injury.

11. Attach the appropriate nozzle/horn (as wide and short as possible) to the nozzle/horn holder on the lid, securing it with the nozzle/horn nut.
12. Prepare enough casings.
13. Press the leg against the knee lever up to its limit. It is not recommended to use the knee lever only halfway as an accelerator, always push it until its limit.
14. Cautiously increase the working pressure by slowly rotating pressure valve knob clockwise (in the direction of clock). Avoid high pressure, as it may be excessive and the meat would practically spurt out of the nozzle/horn.
15. When meat mass starts to gush out of the nozzle/horn, reduce the pressure and place the casings. Adjust the pressure to the ideal speed.
Remember: The air trapped between the meat mass and the lid will be expelled first through the nozzle/horn before the mass begins to flow.
16. Once the work is finished, push the knee lever to the right. It is not necessary to keep pushing the lever, since the machine has an automatic lock until the piston reaches the lower position. To stop the hydraulic unit at any time, leave the knee lever at the center position.
17. When finished using the machine, proceed to clean it thoroughly. Always turn down the piston to the bottom of the tank, disconnect the electric plug from the base and make sure the machine's brakes are tightened, thus avoiding any involuntary displacement in your absence.
Remember: clean the filler according to the instructions on the cleaning section when finished using the machine at the end of the day.



6.2 Useful tips

NOTICE

- The minimum operating temperature for the filler is 5° C. Therefore never store the machine in cold rooms, freezers, etc.
 - This machine is not designed to operate in continuous uninterrupted service, but to work on an intermittent regime with stops to dissipate the heat generated which varies depending on product consistency.
 - Given the pressure transmitted to pump hydraulic oil, it is normal that the temperature can raise above 60° C and the machine body is hot after a prolonged operating period.
-
- For a better presentation of the sausage filling process, smoother and less effort and heating of the machine the following is recommend:
 - Select nozzle/horn with the largest diameter and shortest length possible.
 - Meat mass should be minced/chopped as fine as possible and as warm as possible.
 - During operation of the machine with dough, you cannot open the lid until lowering the piston a bit, since the compressed meat mass would prevent it.
 - Approach the filler to the worktable as much as possible to avoid meat falling to the ground or on the operator.
 - Try to work at a reasonable speed and pressure, thus avoiding constant starts and stops the hydraulic unit.

7. Cleaning

7.1 Cleaning instructions

NOTICE

- If using detergents, disinfectants or oils maintenance, observe the special instructions of the manufacturers.
- NEVER use water pressure jet to clean or rinse any part of the machine.
- NO use abrasive products, especially those erasable plates or safety adhesives.
- NO open or close the lid without the red seal, because doing so will scratch the cover and flange.
- To prevent mechanical hazards during cleaning operations and removing the piston, always open the lid completely before making up the piston.

DANGER

Electrical Hazard!

- The machine **MUST** remain disconnected from the power supply throughout the entire cleaning procedure.
- NEVER** wet or dampen the machine's electrical components (switches, cables, etc.)

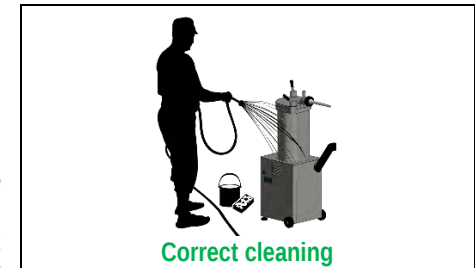
CAUTION

- To proceed with the manual cleaning using suitable protection (latex gloves, plastic apron, etc.) is required.
- ALWAYS** necessary intensive rinsing machine after application of detergents or disinfectants to prevent contamination of the mass.

Cleaning the filler is essential not only for health reasons but also for efficient operation. **NEGLIGENCE IN CLEANING MAY VOID THE WARRANTY.** Stuffer should be cleaned after and, where appropriate, before each use. To facilitate this, Talsa has designed these machines so that all components are easily accessible.

Exterior cleaning

- To clean the exterior of the machine use hot water and a mild detergent.
- After each day the bottom of the lid (mass outlet hole), the nozzle/horn holder nut and the nozzles/horns must be thoroughly cleaned, inside with a tubular round brush.
- Use plenty of hot water to clarify the axis of rotation of the lid in order to remove residual salt and spices that might crystallize and swell after a few hours / days of inactivity and prevent the lid is opened and closed easily.
- The top of the piston silicone gasket should also be cleaned daily by following these steps:
 - Fully open the lid and remove the lid gasket.
 - Press the knee lever until the piston reaches the top of its travel. A portion of the piston silicone gasket will hover at the top of the tank.
 - Clean with a soft brush and / or damp cloth.



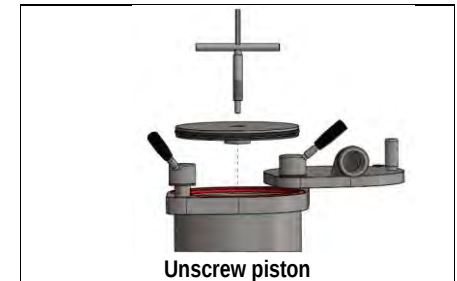
CAUTION

- The lid and piston of the filler are heavy as they are made of solid stainless steel. Be careful when removing them.
- Due to their heavy weight, it is recommended to remove the lid and piston of the F50s between two people.

Interior cleaning

It is recommended to periodically clean the inside of piston and tank. The frequency depends on the product (dough consistency), working pressure, etc. We recommend starting with a daily inspection, lengthening intervals depending on their needs.

- Fully open the lid and remove the gasket.
- Press the knee until the piston reaches the top of its travel.
- The piston being at the top and simultaneously pushing the knee lever, unscrew the screw located in the center of the piston with the aid of the extractor key supplied with the machine.
- Press the knee lever so that the piston goes down a little.
- Screw the extractor key into the thread of the piston, then press the knee lever to raise the piston.



Unscrew piston



Extract piston and silicone gasket



Thoroughly dry tank bottom

- Pull up the key to take the piston out of the machine.
- Disconnect the machine.
- Proceed to clean the tank, **perfectly drying the bottom in order to avoid the formation of water pockets and subsequent oxidation** of the top of the machine body. The hole at the bottom of the tank is a for water drainage.
- Clean the piston and silicone gasket.
- To prevent noise on the rise or lowering of the piston, lubricate the piston silicone gasket before inserting it into the reservoir, with edible fat or other authorized USDA food.
- To mount the piston:
 - Perfectly dry the bottom of the tank.
 - Place the piston in the reservoir and fully tighten the piston screw, taking care that the small seal is installed correctly.
 - Then raise and lower the piston and then tighten the screw to ensure that it is secure. Otherwise it could bend when pushed against the lid.
 - Lubricate the piston screw and thread before placing it. This will make disassembly easier.
- When the machine is not in use, keep the piston at the bottom of the tank. Being immersed in the hydraulic oil will prolong the life of the rod and seals.

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

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

ALWAYS follow the instruction provided by the manufacturer of the product.

7.2 General cleaning recommendations

Steps	Products	Tools	Observations
Superficial cleaning & residue removal		Spatula	Promptly after use.
Extensive cleaning	Mild detergent	Brush, bucket	Allow the product to work approximately 15 minutes.
Rinsing	Warm water	Sponge, bucket	The water should be 40 to 50°C (100 to 120°F)
Inspection			Visually examine all critical components, especially those subject to stress and wear.
Disinfecting	Disinfectants; NEVER use bleach	Sponge, cleaning cloth	Disinfect after completing all other cleaning operations.
Rinsing	Potable water	Sponge, bucket	ALWAYS rinse the machine thoroughly after using detergents and disinfectants.
Drying		Cleaning cloth	Be sure to completely dry all cleaned components.
Conservation	Lubricating oil	Cleaning cloth	Only external machine parts.

7.3 Recommended cleaning intervals

Interval	Area to be cleaned	Product	Tools	Observations
Daily	Lid, lid gasket, tank and piston screw	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth	Remove contamination from the piston center screw using, if necessary, a brush to prevent the accumulation of waste.
Weekly	Piston, piston seals and piston screw gasket	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth	To remove the piston follow the instructions detailed above.
Every two weeks	Machine body, bottom of the machine	Mild detergent, warm water	Sponge, cleaning cloth	

NOTE: The above cleaning intervals are suggested for companies with just one work shift. The machine should be cleaned more frequently if it is used for multiple shifts each day.

7.4 Stainless steel care

NOTICE

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



- **ALWAYS unplug the machine** before proceeding with maintenance and inspection.
- **ALWAYS follow the safety instructions** in this manual during maintenance and inspection operations.

Breakdowns resulting from infrequent or improper maintenance can lead to expensive repairs, lost productivity due to down time and could void our warranty; therefore, regular and adequate maintenance is indispensable. The safety and life of the machine depend on many factors, including proper maintenance.

Although it is difficult to give specific advice regarding inspection, maintenance or parts replacement schedules since these depend on many variables related to the machine's use, we can make some recommendations. The user, however, is solely responsible for formulating and following an inspection and maintenance schedules that reflect the machine's actual use.

Our local distributor will be delighted to provide you with further information.

8.1 Maintenance and inspection intervals

Inspection interval	Critical component	Maintenance information
Daily	Lid gasket Piston silicone seal	Check it and replace it if necessary. Check it and replace it if necessary.
Monthly	Knee lever Lid opening	Performance review and grease if necessary. Performance review and grease if necessary.
Annually	Hydraulic oil	Check the level and fill the reservoir if necessary.
Every 2,500 to 5,000 hours	Hydraulic oil	Change the hydraulic oil.

NOTICE

The above maintenance and inspection intervals are suggested for a machine under normal use.
The filler should be inspected and maintained more frequently if it is used heavily.

8.2 Maintenance and inspection tips



Electrical Hazard!

- **If the electric cord becomes damaged, immediately have a qualified electrician replace it** with a cord of identical specifications. Contact your dealer's service department to obtain the replacement cord.

- **Lid gasket:**
 - Replace in case of leakage of meat dough, in case of wear or breakage.
 - To reduce friction between the gasket and the bottom of the lid, lubricate both with animal or authorized fat.
 - It is manufactured of non-toxic material suitable for food use.
- **Piston seal:**
 - Replace if leakage or breakage.
 - To avoid noise when raising or lowering the piston, lubricate before inserting the piston into the tank with edible fat or other food authorized USDA
- **Hydraulic:** to avoid premature wear of the rod of the hydraulic reservoir, keep the piston at the bottom of the tank when finished using the machine. This way the rod will remain submerged in hydraulic oil.

- **Lid closing:** the lid can be closed more or less tightening the lid locking nuts, depending on the degree of sealing to be obtained. If you normally work with dry meat masses you can tighten the nuts with less force; for liquid masses you may close the lid more tightly and thus avoid the possibility of leakage.
- **Spare parts:** if you need a spare, contact your dealer who sold the unit, indicating all identification details (model, serial number, year of manufacture, power, voltage, frequency, etc.) you'll find on the nameplate of the machine.

8.3 Hydraulic oil

- **Hydraulic oil level:**
 - Check the oil level on the marks of the tank. Unscrew and remove the screws that hold the panel to the machine base, then withdraw it.
 - On the tank, check that the oil level is between the MAX and MIN marks.
 - Fill the tank to the maximum level (not over), since the greater amount of cooling oil will improve dissipation of heat from the hydraulic unit, increasing its useful life.
 - The lack of oil for operation can be noticed if the piston rises "leapfrog" to allow air to enter the circuit.
- **Oil temperature:** given the pressure transmitted to pump hydraulic oil, it is normal that the temperature can rise up to 60° C and the machine body becomes hot after prolonged operating period. This machine is not designed to run in continuous, uninterrupted operation at high pressures, but to work in an intermittent regime with stops to dissipate generated heat.
- **Hydraulic oil life:** Talsa cannot provide accurate data on the life of the oil, because it depends on several variable factors: temperature, operating pressure, presence of moisture or traces of water, etc. It can be estimated at 5,000 hours, depending on conditions. If the oil thins, is dirty and shows presence of impurities or after using the machine has a whitish color due to the presence of water, replace it by first emptying the oil deposit. Fill in oil following the instructions. Normally the hydraulic oil level will be maintained for years.
- **Replacing the hydraulic oil:**
 - It is recommended to remove used oil with a suction pump oil.
 - Unscrew and remove the screws that hold the panel to the machine base, then withdraw it.
 - Remove the depressurized oil cap (red) and enter the suction pipe of the pump through the same hole. Ensure that the tubing reaches the bottom of the tank to suck any impurities. Empty the tank by pumping the oil in a suitable container. Please recycle used oil.
 - Using a funnel or filling gun, enter the amount of hydraulic oil indicated in the table, through the filling hole. Do not fill the tank completely, as a certain volume of air is required for expansion of the warm oil.
 - Move the piston up and down two or three times in order to purge and remove air pockets circuit. The lack of enough oil for operation can be seen that the piston rises "leapfrog" to allow air to enter the circuit.
 - If an oil suction pump is not available, the oil reservoir can be disassembled by releasing the oil reservoir tubes and screws. Remove the tank and pour the oil through the filling hole into a suitable container.



Model	Oil reservoir capacity
F15	6.5 liters
F25 & F35	7.5 liters
F50	12 liters

Use high pressure hydraulic oil (200 bar) ISO VG 46 viscosity and quality level equivalent to ISO 6743-4: 2015 DIN 51524-2 or HM: 2006-04 HLP.

9. Trouble shooting



! WARNING

- **ALWAYS power off and unplug the machine** from the electrical outlet before proceeding with cleaning, maintenance, or repairs.
- If you are unable to resolve the difficulty, **DO NOT CONTINUE TO USE THE MACHINE** and contact your authorized Talsa dealer for service.

Talsa fillers 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:

Issue	Possible cause	Solution
The machine is not working.	The machine is switched off.	Connect the machine.
	The machine is connected to a lower voltage.	Change the voltage of the machine to the right.
	Without tension in one or more stages.	Check fuses, plugs and switches.
	The internal micro switch on / off the knee lever is defective or not properly adjusted.	Contact an electrician to replace or readjusted.
The sound of the motor rotation is heard, but the piston does not go up or down when pushing the knee lever.	The pressure valve is at the minimum.	Increase pressure by turning knob clockwise.
	The motor turns in the opposite direction to the correct.	Permute two of the three phases in the plug.
The piston moves up and down but the machine seems to lack strength.	The air passage hole located at the base of the tank is clogged.	Clean it.
	The piston and the piston seal are dirty.	Clean them.
	The mains voltage is not compatible with the selected for the engine.	Contact an electrician to change the voltage of the machine.
	The three-phase motor (if applicable) is only running two phases.	Contact an electrician to check electric grid.
	There is little hydraulic oil.	Fill the oil reservoir up to "MAX"
	There is an oil leak in the fittings or pipes.	Call your local dealer.
	The chambers of the hydraulic cylinder are communicated.	Call your local dealer.

10. Declaration of conformity



EC-DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer:

Talsabell s.a., 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: Hydraulic Piston Filler	Function: meat filling machine
Type/Model: F14s, F25s, F35s, F50s	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 industrial environments
- **EN 13570:2005+A1:2010**: Food processing machinery - Mixing machines - Safety and hygiene requirements

Authorized person for the technical documentation:

- Pablo Escribano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spain

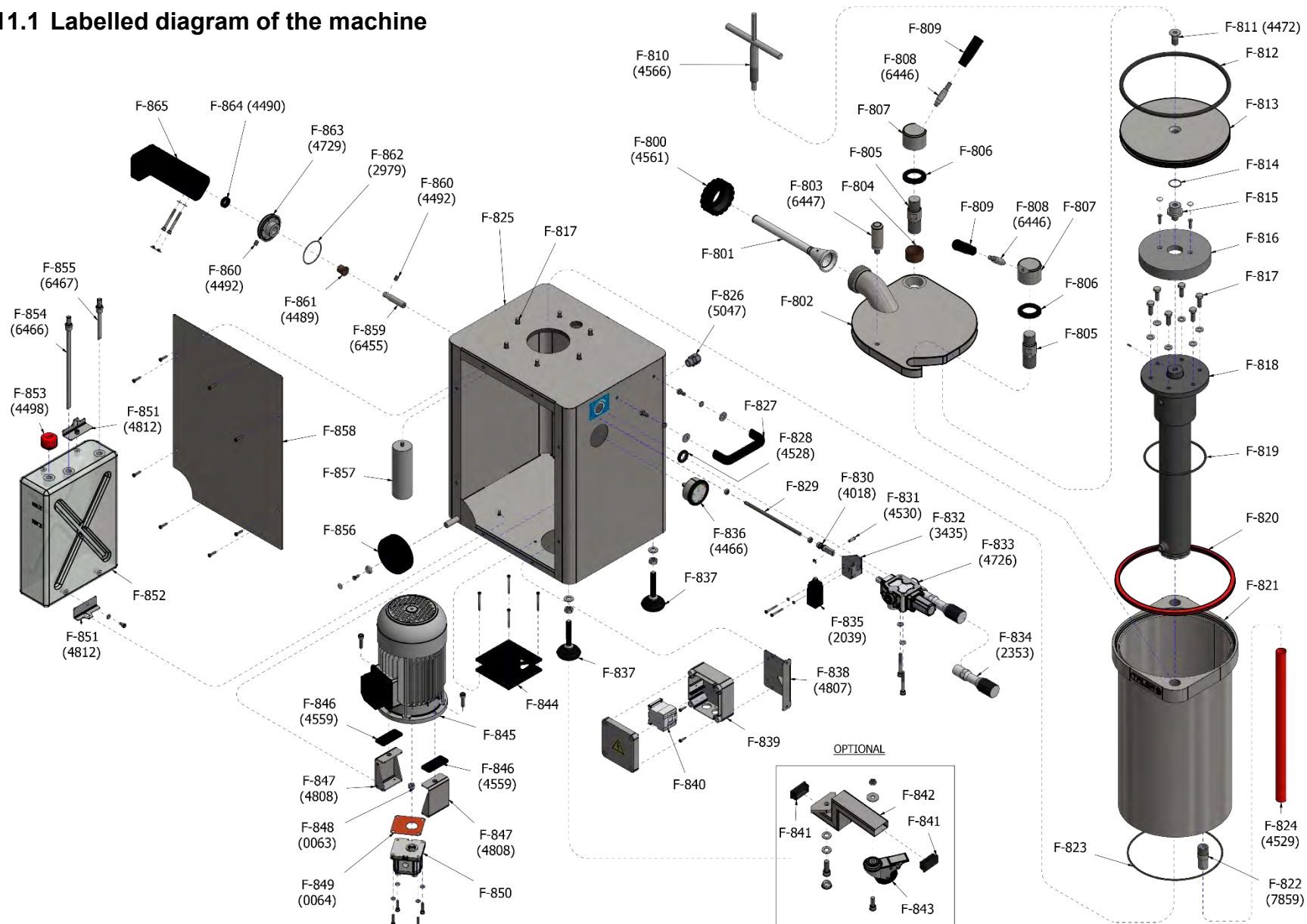
Valencia, 1st February 2018



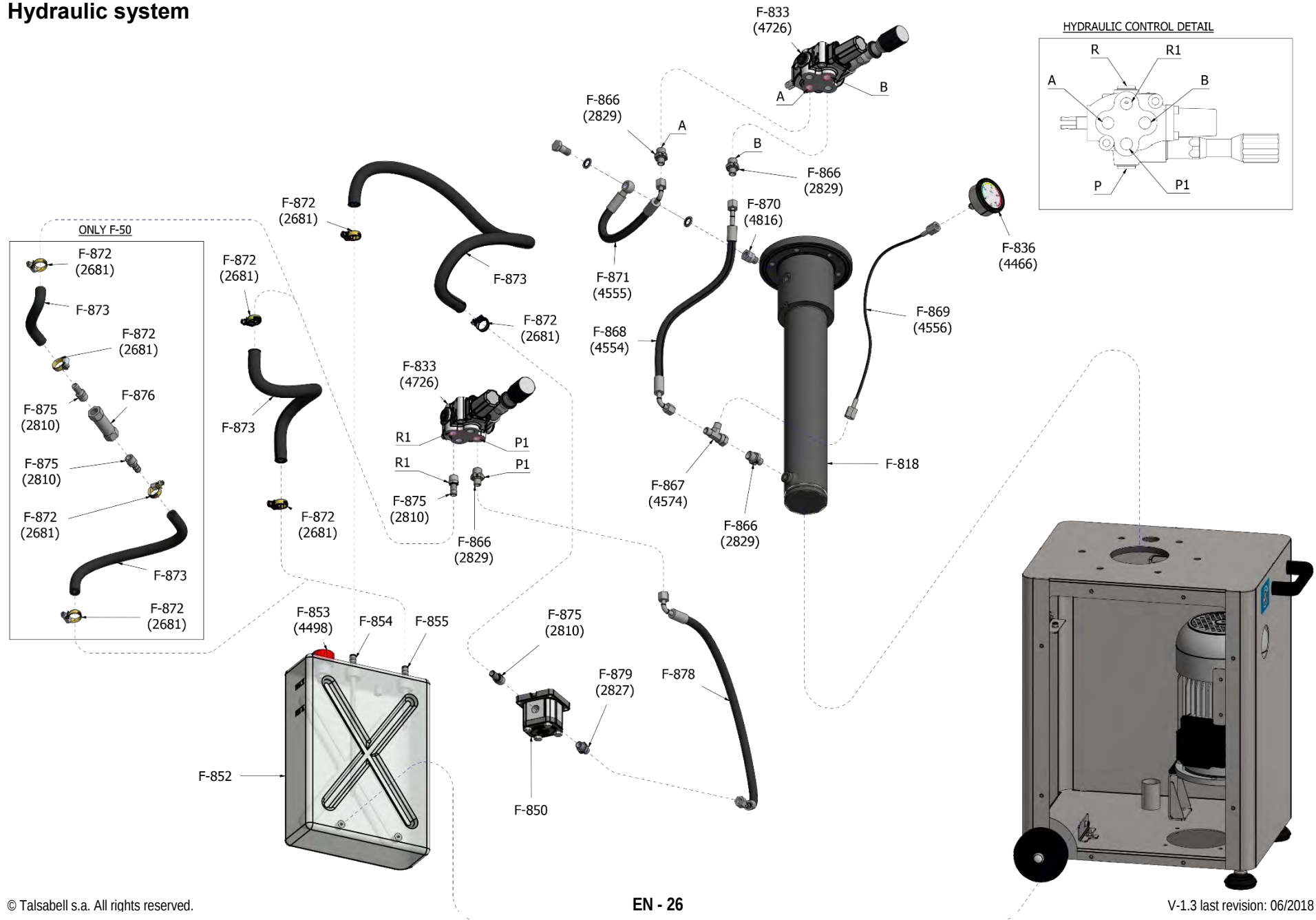
Joseph Belloch
Director Health & Safety

11. Labelled diagram and spare parts list

11.1 Labelled diagram of the machine



Hydraulic system



11.2 Parts list

NOTE:

The 3-digit ID code shown in the labelled diagram are **not** valid for orders.

Please **order parts by using only the 4-digit code detailed in this parts list** and only through the authorized dealer who sold the machine. Please provide the machine's serial number with your order.

For some parts, additional technical and electrical drawing details will be needed.

The serial number and other relevant information can be found on the nameplate on the rear side of the machine head.

Enter the data of your machine here to have them on hand in case of a breakdown:

		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU			
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC—Current		
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm ²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Description
F-800	4561	4561	4561	4561	
	4562	4562	4562	4562	
F-801	4563	4563	4563	4563	
	4564	4564	4564	4564	
F-802	6562	7861	6465	6462	
F-803	6447	6447	6447	6447	
F-804	4647	4647	4647	6456	
F-805	6450	6450	6450	6457	
F-806	4469	4469	4469	6153	
F-807	6448	6448	6448	6455	
F-808	6446	6446	6446	6446	
F-809	4229	4229	4229	4230	
F-810	4566	4566	4566	4566	
F-811	4472	4472	4472	4472	
F-812	5563	5564	5565	5566	
F-813	6559	6452	6464	6459	
F-814	4580	4497	4497	4587	
F-815	6560	6453	6453	6460	
F-816	4640	4641	4641	4642	
F-817	0240	0240	0240	4385	
F-818	4522	4523	4523	4524	
F-819	4579	4485	4485	4586	
F-820	4500	4501	4502	4503	
F-821	6558	6451	6463	6458	
F-822	7859	7859	7859	7859	
F-823	4535	4484	4694	4536	
F-824	4529	4529	4529	4529	
F-825	4581	4567	4567	4588	
F-826	5047	5047	5047	5047	
F-827	4645	4234	4234	4234	
F-828	4528	4528	4528	4528	
F-829	6561	6454	6454	6461	
F-830	4018	4018	4018	4018	
F-831	4530	4530	4530	4530	
F-832	3435	3435	3435	3435	
F-833	4726	4726	4726	4726	
F-834	2353	2353	2353	2353	
F-835	2039	2039	2039	2039	
F-836	4466	4466	4466	4466	
F-837	4113	4113	4113	4114	

ID-code F-840	Contactor table			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2727
3*208V-60Hz	2054	2054	2054	2439
1*225V-50Hz	2727	2727	2727	2725
1*220V-60Hz	2439	2439	2439	5045
1*110V-60Hz	3939	3939	3939	3939

ID-code F-844	Fan table			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	-	-	-	4550 / 2019
3*208V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*225V-50Hz	2019	2019	2019	2019
1*220V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*110V-60Hz	2020	2020	2020	2020

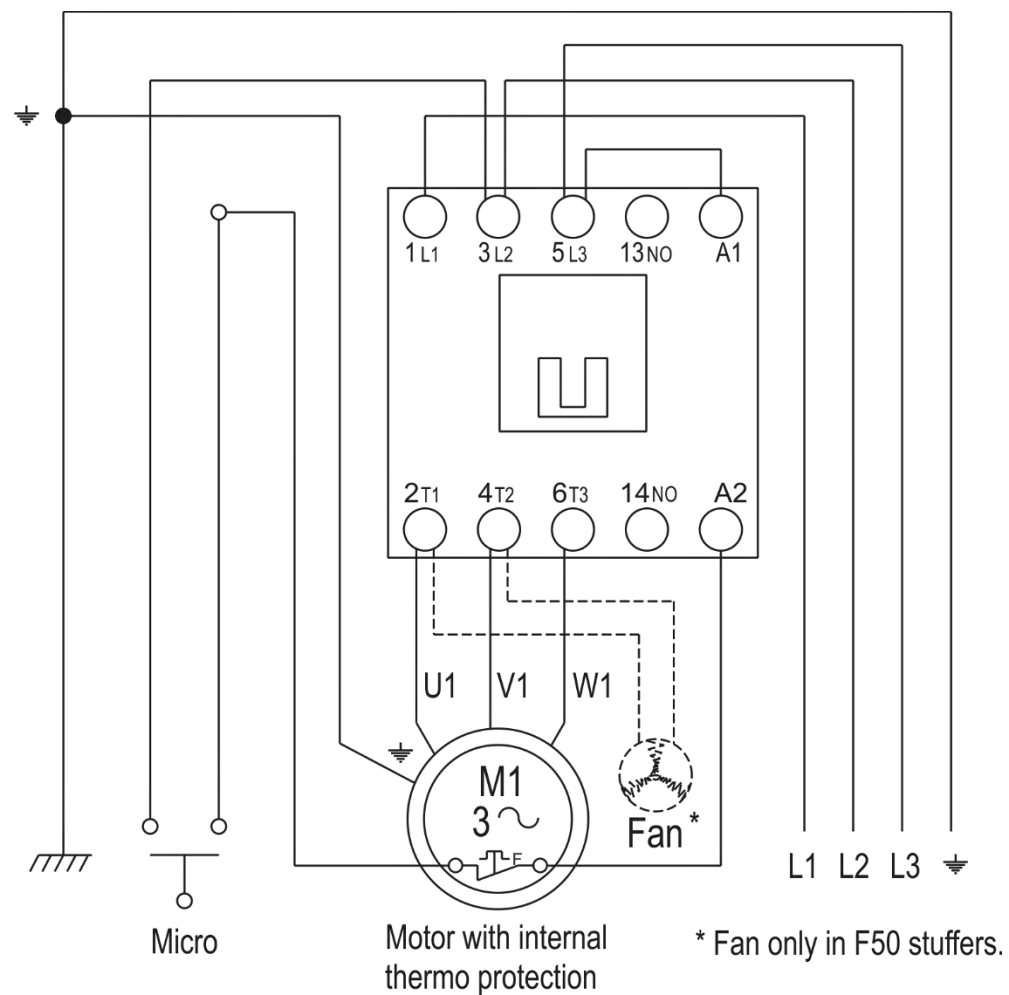
ID-code F-845	Motors table			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	0055	0030	0030	0853
3*208V-60Hz	3333	0032	0032	0857
1*225V-50Hz	0058	0035	0035	0854
1*220V-60Hz	3334	2572	2572	0856
1*110V-60Hz	4572	3937	3937	4573

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Description
F-838	4807	4807	4807	4807	
F-839	0758	0758	0758	0758	
	4057	4057	4057	4057	
<< F-840	aux. table	aux. table	aux. table	aux. table	
F-841	4525	4525	4525	4526	
F-842	4569	4569	4569	4696	
F-843	4404	4404	4404	4405	
<< F-844	aux. table	aux. table	aux. table	aux. table	
<< F-845	aux. table	aux. table	aux. table	aux. table	
F-846	4559	4559	4559	4559	
F-847	4808	4808	4808	4808	
F-848	0063	0063	0063	0063	
F-849	0064	0064	0064	0064	
F-850	4727	0037	0037	0011	
F-851	4812	4812	4812	4812	
F-852	4531	4531	4531	4532	
F-853	4498	4498	4498	4498	
F-854	6466	6466	6466	6466	
F-855	6467	6467	6467	6467	
F-856	2290	2290	2290	4474	
F-857	DIV	DIV	DIV	DIV	
F-858	4817	4818	4818	4819	
F-859	6445	6445	6445	6445	
F-860	4492	4492	4492	4492	
F-861	4489	4489	4489	4489	
F-862	2979	2979	2979	2979	
F-863	4729	4729	4729	4729	
F-864	4490	4490	4490	4490	
F-865	6555	6555	6555	6616	
F-866	2829	2829	2829	2829	
F-867	4574	4574	4574	4574	
F-868	4554	4554	4554	4554	
F-869	4556	4556	4556	4556	
F-870	4816	4816	4816	4816	
F-871	4555	4555	4555	4555	
F-872	2681	2681	2681	2681	
F-873	2048	2048	2048	2048	
F-875	2810	2810	2810	2810	
F-876	-	-	-	3651	
F-878	4553	4553	4553	4815	
F-879	2827	2827	2827	2827	

12. Electric diagrams

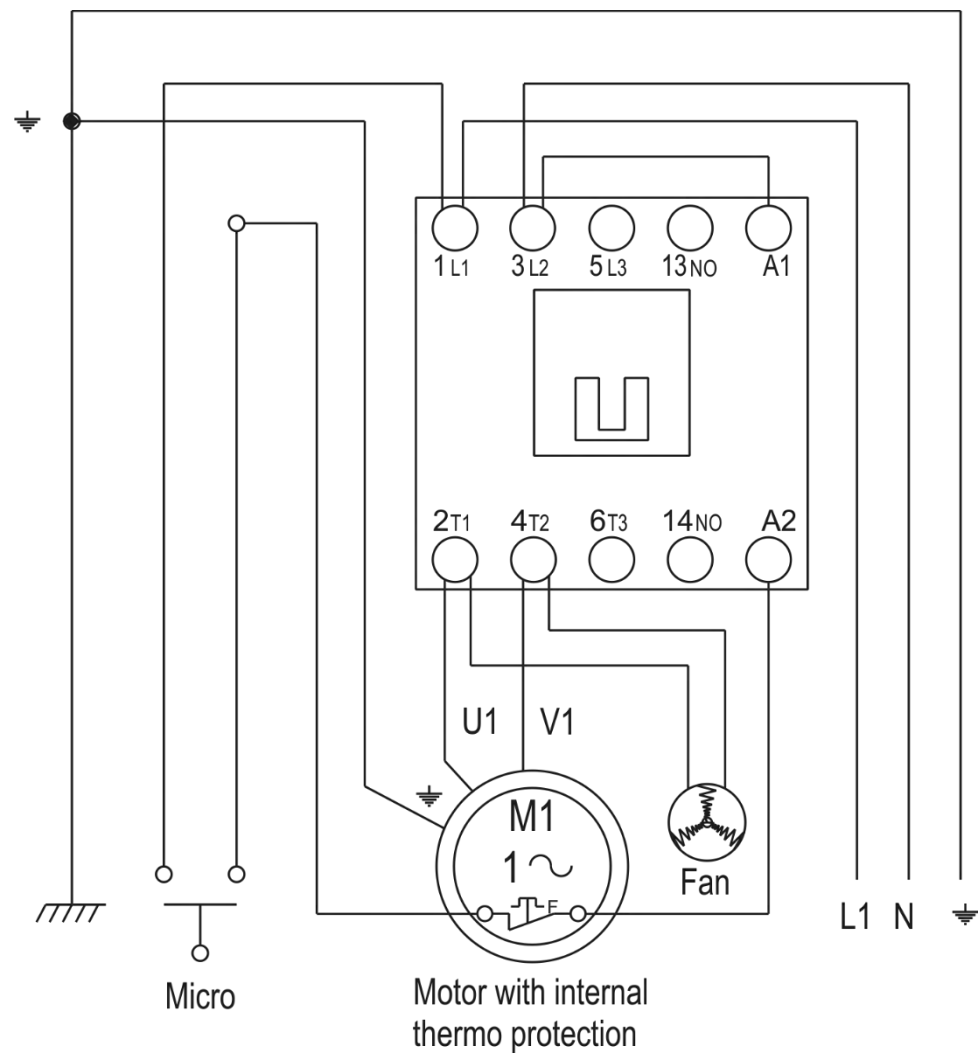
12.1 Electric diagram 3-phase motors

400/230V or 208/220V motors, 50/60Hz

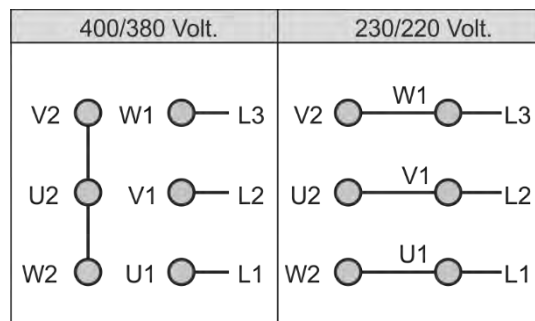


12.2 Electric diagram single-phase motors

230/220V or 220/110V motors, 50/60Hz



12.3 Electric diagram 3-phase motor voltage change



**WARNING • ATTENTION • ACHTUNG • LET OP
ADVARSSEL•FIGYELEM•ATTENZIONE•ATENCIÓN**

400/230 V dual-voltage machine factory preset to:
Machine bi-tension 400/230 V, branchée à l'usine à :
400/230 V Maschine wurde in unserer Fabrik auf folgende Spannung eingestellt:
400/230 V machine is standaard aangesloten op:
400/230 V maskine er fra fabrikken koblet til:
A gép kettős működésű 400/230 V, gyártóüzemi beállítás:
Macchina a doppio voltaggio 400/230 V, collegata alla fabbrica a:
Máquina bi-tensión 400/230 V, conectada en fábrica a:

3x400 V • 50 Hz

Machine must be properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker.



Notice d'Installation et Utilisation Poussoirs Hydrauliques

F14s • F25s • F35s • F50s



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.

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

Cette notice contient des informations à caractère privé protégées par la législation concernant la propriété intellectuelle. Tous droits réservés. Il n'est pas permis de photocopier, de reproduire ou de traduire à une autre langue cet ouvrage sans l'accord écrit de l'auteur.

Talsabell s.a.

Polígono Industrial V. Salud

Rambla 8

46950 Xirivella (Valencia) - Espagne

EORI: ESA46428025

www.talsanet.com

Table des Matières

1. Mesures de Sécurité	2	5.4	Bouchon de transport du réservoir d'huile (machines envoyées couchées)	13
1.1 Usage des symboles et indications de sécurité	2	5.5	Branchement de la machine	14
1.1.1 Indications de sécurité dans cette notice	2	5.6	Changement de tension	14
1.1.2 Symbole de sécurité sur la machine	2	6. Mode d'emploi	15	
1.2 Utilisation prévue de la machine	2	6.1	Étapes à suivre	15
1.3 Modifications	3	6.2	Conseils utiles	17
1.4 Avertissements importants	3	7. Nettoyage	18	
1.5 Risques d'utilisation	3	7.1	Instructions de nettoyage	18
1.6 Risques électriques	4	7.2	Conseils généraux de nettoyage	20
1.7 Élimination des déchets	4	7.3	Plan de nettoyage recommandé	20
1.8 Conseils et Informations Utiles	5	7.4	Soins de l'acier inoxydable	20
2. Description et caractéristiques de la machine	5	8. Entretien	21	
2.1 Contenu de l'emballage	5	8.1	Table d'entretien et d'inspection	21
2.2 Éléments principaux	6	8.2	Conseils d'entretien et d'inspection	21
2.3 Accessoires standards et optionnels	7	8.3	Huile hydraulique	22
3. Données techniques	8	9. Diagnostics et dépannage	23	
3.1 Capacités et poids	8	10. Déclaration de conformité	24	
3.2 Conditions environnementales de travail	8	11. Vue éclatée et pièces de rechange	25	
3.3 Émissions sonores	8	11.1	Vue éclatée	25
3.4 Huile hydraulique	8	11.2	Pièces de rechange	27
3.5 Valeurs de connexions, puissances	8	12. Les schémas de câblage	29	
3.6 Dimensions	9	12.1	Schéma de câblage moteurs triphasés	29
4. Stockage, livraison et déballage	10	12.2	Schéma de câblage moteurs monophasés	30
5. Installation	10	12.3	Schéma de câblage changement voltage moteur triphasé	31
5.1 Mise en place	10			
5.2 Pose des écrous de fermeture couvercle et genouillère	11			
5.3 Installation des roulettes (option)	12			

1. Mesures de Sécurité

Les instructions suivantes limitent la responsabilité du fabriquant et de ses représentants.

1.1 Usage des symboles et indications de sécurité

1.1.1 Indications de sécurité dans cette notice

Les indications de sécurité servent comme indications et comme mesures de précaution qu'il est nécessaire d'adopter ou de prendre en compte afin d'éviter une situation dangereuse.



Ceci est le symbole d'une alerte de sécurité. Il sert à vous avertir d'un danger potentiel de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité accompagnant ce symbole pour éviter toute situation potentielle de blessure ou de mort.

Les avertissements peuvent être classés selon la gravité de la situation dangereuse. Le classement repose sur l'hypothèse de probabilité d'être exposé à une situation dangereuse et de ses conséquences. Nous distinguons quatre types d'avertissements.



indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



indique une situation de danger qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



est utilisé pour commenter des pratiques sans rapport avec les blessures physiques.

Informations importantes :



REMARQUE: fournit des renseignements complémentaires pour clarifier ou simplifier une procédure.

1.1.2 Symbole de sécurité sur la machine

Les symboles de sécurité avertissent sur des risques particuliers et sont placés aux endroits pertinents de la machine. Vérifiez les symboles d'avertissements quotidiennement:

- Tous les symboles de sécurité sont-ils présents ?
- Tous les symboles de sécurité sont-ils reconnaissables ?

Assurez-vous que les plaques / adhésifs de sécurité sont fermement attachés à la machine, qu'ils sont facilement lisibles et qu'ils ne sont pas effacés pendant le processus de nettoyage. Débranchez la machine et fixez l'interrupteur principal contre la reconnexion si un symbole d'avertissement est manquant ou s'il n'est plus reconnaissable. Ne reconnectez pas la machine jusqu'à ce que tous les symboles de sécurité soient en place et soient reconnaissables. Si les symboles sont endommagés ou manquant, contactez votre revendeur agréé.

1.2 Utilisation prévue de la machine

En général, les poussoirs hydrauliques à piston servent à pousser de la viande hachée ou des masses fines produites par les cutters. Autres champs d'application : masse ou pâte de n'importe quel type qui peuvent circuler à travers d'une canule de Ø 10 mm. Ne jamais utiliser des masses dures ou des pâtes qui ne coulent et qui pourraient provoquer une surpression dangereuse.

La température de la masse à pousser doit être supérieure à 2 ° C (35 ° F). Ne jamais travailler des masses congelées ou semi-congelées.

Conditions de travail : température +5 à +40°C (40 à + 100 ° F), l'humidité relative: 20 à 90%.

La pression maximale de fonctionnement (commun) ne doit pas dépasser 120 bar.

Toute autre utilisation entrerait en conflit avec ses caractéristiques ; le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant survenir suite à une utilisation incorrecte.

1.3 Modifications

Déni de responsabilité

Il est interdit de modifier la machine sans l'autorisation expresse de Talsa, que ce soit dans sa conception ou dans ses éléments de sécurité. Talsa ne sera pas responsable des dommages causés par des modifications arbitraires. Lorsqu'un utilisateur effectue des modifications conceptuelles à la machine, il assume le statut du fabricant. Dans un tel cas, il est obligé de prendre toutes les mesures qui lui incombent légalement en tant que fabricant. Le fabricant original est donc libéré de sa responsabilité.

Les pièces d'origine

La machine ne peut utiliser que des accessoires et des pièces de rechange originaux Talsa. Talsa ne sera pas responsable des dommages causés par l'utilisation d'outils, d'accessoires ou de pièces détachées d'autres fabricants.

1.4 Avertissements importants

Étant donné que les avertissements et autres informations de sécurité dans ce manuel ne peuvent pas faire face à toutes les conditions et situations qui peuvent survenir, l'opérateur doit toujours faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'utilisation de cette machine!



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

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

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

NE PAS MODIFIER OU CHANGER LA CONCEPTION ORIGINALE DE LA MACHINE. TOUTE MODIFICATION OU CHANGEMENT DE LA MACHINE ANNULERAIT LA GARANTIE.

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

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

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

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

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

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

Risques d'assourdissement causés par une modification de la conception originale de la machine, provoquant des émissions sonores supérieures à 85 dB (A).

1.5 Risques d'utilisation



AVANT LA MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE, IL EST INDISPENSABLE DE LIRE ATTENTIVEMENT ET DE COMPRENDRE L'ENTIÈRETÉ DE CETTE NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

N'utilisez pas la machine et n'effectuez **AUCUNE OPÉRATION D'ENTRETIEN** sans avoir auparavant reçu des instructions **PRÉCISES** des mesures de **SÉCURITÉ, D'UTILISATION ET DE NETTOYAGE DE LA PART D'UN EXPERT.**

Maintenez **TOUJOURS** les mains éloignées des pièces mobiles afin d'éviter de vous prendre la main, les doigts, etc.,

- entre le cylindre et le couvercle, en refermant le couvercle
- entre le couvercle et le piston, lorsque vous faites monter le piston et que le couvercle n'est pas complètement ouvert.

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

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

N'abandonnez **PAS** la machine pendant son fonctionnement ou lorsqu'elle est branchée. Débranchez **TOUJOURS** la machine si vous ne l'utilisez pas.

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

Maintenez les enfants et les personnes non-autorisées à une distance de sécurité suffisante lorsque la machine est en marche ou lorsqu'elle est branchée. Ne **JAMAIS** laisser les enfants utiliser la machine.

En cas de dysfonctionnement de la MACHINE, arrêtez-la immédiatement et avisez SUPERVISEUR.

Un manque d'hygiène et de nettoyage provoquerait une altération de la composition naturelle de la chair et engendrerait des risques pour la santé.

TOUJOURS saisir fermement la poignée de transport et la poignée du couvercle lorsque vous déplacez la machine. **ATTENTION** : Ne soulevez **JAMAIS** la machine plus que nécessaire, celle-ci pourrait s'abattre sur vous en tombant sur le sol (ayant des roulettes, ce risque est non négligeables)

1.6 Risques électriques



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

Soyez **TOUJOURS** très prudent lorsque vous travaillez sur le système électrique de la machine, en effet il y a un risque de décharges électriques pouvant être causées par :

- **CONTACT** directe ou indirect avec le courant électrique.
- Des pièces électriques mal installées, défectueuses ou endommagées.

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

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

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

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

1.7 Élimination des déchets

Risque de dommages pour les personnes et pour l'environnement

La machine est composée de différents matériaux. Respectez les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Éliminez les déchets par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets.

1.8 Conseils et Informations Utiles



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

2. Description et caractéristiques de la machine

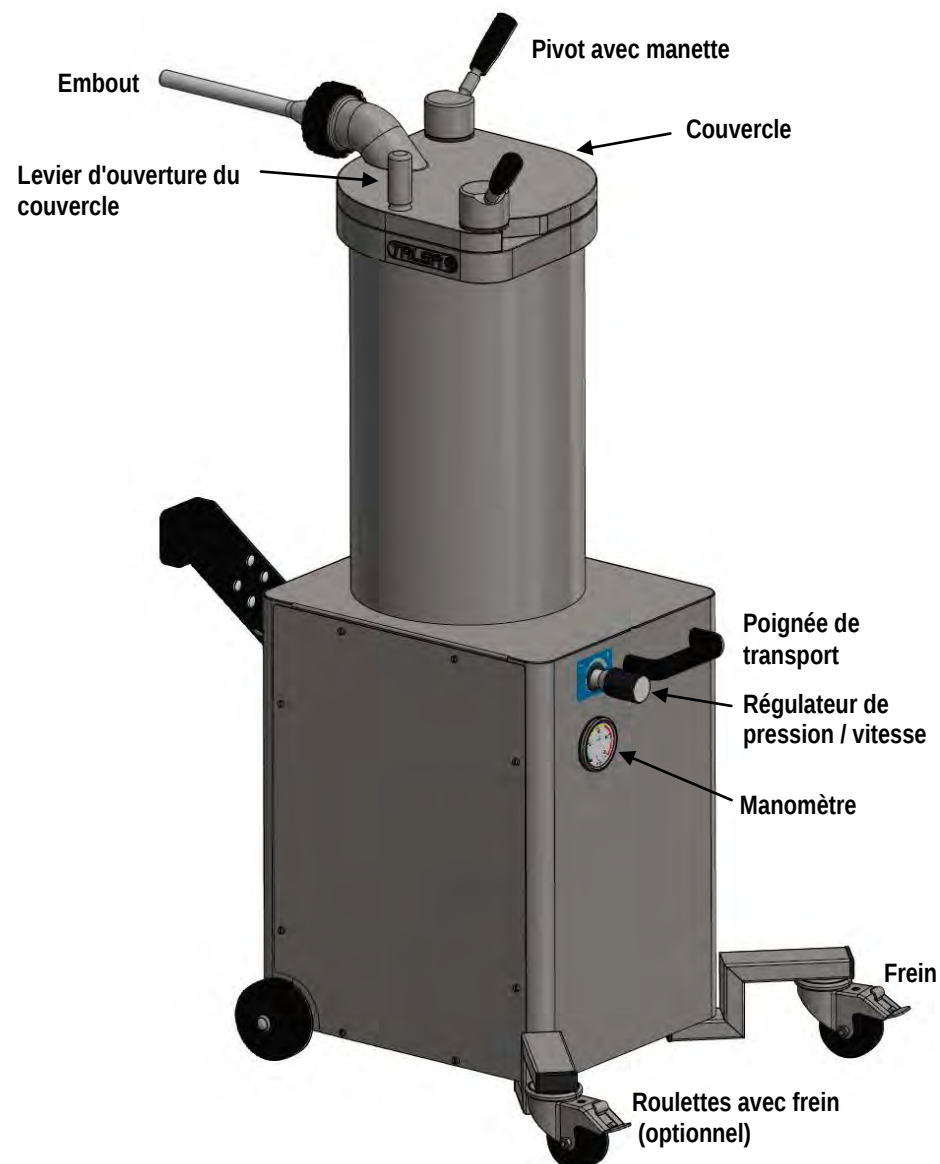
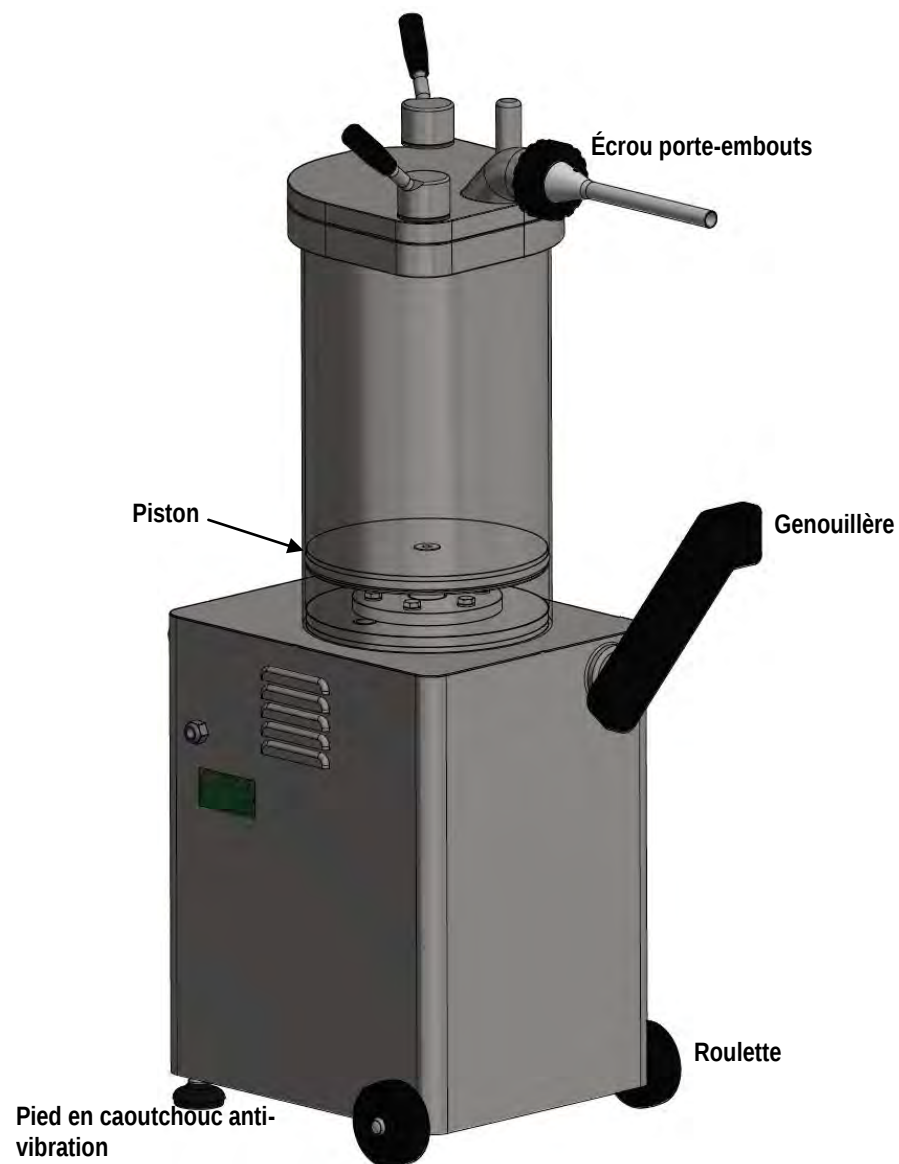
Nous vous remercions pour la confiance placée en nous par l'acquisition d'un de nos poussoirs. Vous n'allez pas être déçu. La machine que vous avez acquise est l'aboutissement de nos décennies d'expérience dans la fabrication de machine pour la transformation des aliments. Nous concevons nos machines de telle sorte que nous y incluons les dernières technologies et les fonctions les plus avancées ; pour leur construction nous utilisons seulement les meilleurs composants et matériaux ; le tout assemblé méticuleusement ; nous soignons les détails. Toutes nos machines sont soumises à de stricts contrôles de qualité. Les poussoirs hydrauliques F sont simple et rapide d'utilisation et offre un entretien facile.

2.1 Contenu de l'emballage

Le contenu total de l'emballage est la suivante:

- Poussoir hydraulique à piston.
- Cette notice d'utilisation.
- Déclaration de conformité CE envoyée aux pays de l'UE ou attaché aux unités du CEN.
- Canules Ø14, 20, 30 mm.
- Clé extracteur du piston.
- Genouillère et une clé Allen pour l'assemblage.
- Huile hydraulique nécessaire.
- Bouchon de réservoir d'huile (machines envoyées couchées)
- Roulettes avec frein (optionnel)

2.2 Éléments principaux



2.3 Accessoires standards et optionnels

- ✓ Cylindre robuste en acier inoxydable parfaitement rectifié.
- ✓ Un système de pression spécialement renforcé, ce qui permet de travailler confortablement avec les masses les plus compactes et froides.
- ✓ Contacteur de démarrage automatique. La machine ne consomme que lorsque la genouillère est actionnée, cela permet une économie d'énergie et une moindre usure des composants. De plus, étant donné que le moteur et la pompe ne sont pas constamment en fonctionnement, cela permet d'avoir une moindre température de fonctionnement ainsi qu'un fonctionnement plus silencieux.
- ✓ Commodité de travail grâce au positionnement ergonomique de la genouillère, permettant que les mains de l'opérateur restent libres. Il est possible de commander une genouillère d'hauteur spéciale (en option).
- ✓ Possibilité d'inverser le sens de fonctionnement de la genouillère.
- ✓ Verrouillage automatique de la genouillère dans la descente du piston jusqu'à ce qu'il atteigne sa position inférieure.
- ✓ Arrêt instantané de sortie du produit par décompression du piston en lâchant la genouillère et ce quelle que soit la taille de l'embout ou la densité de la masse.
- ✓ Contrôle de la vitesse de travail grâce au régulateur de pression d'huile situé à côté de l'opérateur pour un réglage rapide et précis ; machine équipée d'un manomètre.
- ✓ Couvercle étanche et démontable, avec fermeture rapide.
- ✓ Piston facilement démontable.
- ✓ Déplacement aisé grâce aux deux roues fixes et à la poignée de transport.
- ✓ Mise à niveau facile avec les deux pieds supports antivibratoires en acier/caoutchouc ajustables.
- ✓ Les machines ont été conçues pour permettre un accès facile à tous ses composants, permettant ainsi de faciliter l'entretien et le nettoyage.
- ✓ Boîtier électrique intérieur étanche.
- ✓ Réservoir d'huile translucide et hermétique, avec afficheur (MAX/MIN) gravé.
- ✓ Homologuée USDA et CE.
- ✓ Possibilité d'employer toute sorte de boyaux (naturels ou artificiels).

En option

- ✓ Machines monophasées.
- ✓ Roulettes avec freins et extensions anti-basculement pour un mouvement encore plus facile.
- ✓ Doseur / portionneur PH500.
- ✓ Embout coudé avec valve anti-goutte.
- ✓ Si vous avez besoin d'embouts de diamètres ou de longueurs spéciaux, il existe une large gamme disponible:

Modèle	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Diamètre extérieur, mm Ø	10	12	15	18	20	25	30	38	43
Diamètre intérieur mm Ø	8	10	12	15	17	22	27	35	40
Longueur du tube standard, mm	160	160	195	195	195	195	195	220	235
Longueur de l'embout standard, mm	210	210	245	245	233	220	220	245	260
Longueur de l'embout EXTRA, mm	280	280	280	280	280	280	280	280	280



Fermeture rapide



Piston démontable



Genouillère ergonomique



Régulateur de pression d'huile



Accès facile aux composants



Réservoir d'huile translucide



Pieds réglables anti-vibrations



roulettes avec frein



Doseur PH500



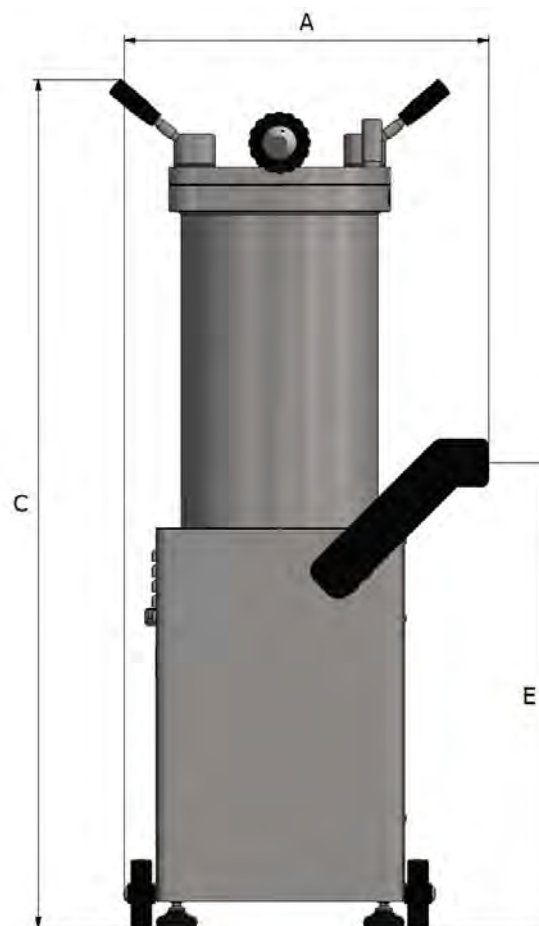
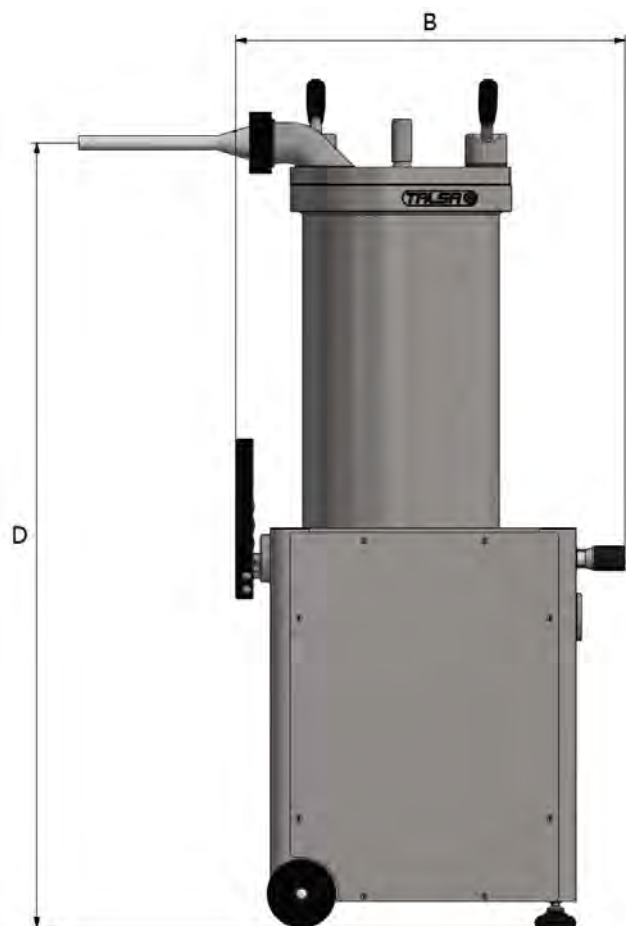
Embout coudé

3. Données techniques

		F14S	F25S	F35	F50s
3.1 Capacités et poids					
Volume du cylindre	litres	14.2	25,2	35,1	51
Capacité du cylindre	kg	± 11	± 20	± 28	± 40
Poids net	kg	± 120	± 140	± 160	± 260
Poids brut	kg	± 140	± 160	± 180	± 300
3.2 Conditions environnementales de travail					
Température d'utilisation tolérable	+5° à + 40°C				
Niveau d'humidité relative tolérable	20 à 90%				
3.3 Émissions sonores					
Niveau max. émission de bruit	3-Fas.	± 58	± 61	± 61	± 64
	1-Fas.	± 61	± 64	± 64	± 67
3.4 Huile hydraulique					
Capacité du réservoir	litres	6.5	7.5	7.5	12
Viscosité / qualité recommandée	ISO VG 46 / ISO 6743-4: 2015 DIN 51524-2 ou HM: 2006-04 HLP				
3.5 Valeurs de connexions, puissances					
moteurs triphasés, disponibles 50 / 60Hz					
Puissance	CV	0,75	1.5	1.5	2,5
	kW	0,55	1.1	1.1	1.8
Consommation maximum 380 / 400V	A	1.9	3.1	3.1	4.2
Consommation maximum 220 / 230V	A	3.3	5.3	5.3	7.5
Les moteurs monophasés, disponibles 50 / 60Hz					
Puissance	CV	1.00	1,75	1,75	2,5
	kW	0,75	1.3	1.3	1,8
Consommation maximum 220 / 230V	A	9	9	9	9.8

3.6 Dimensions

cm	F14S	F25S	F35	F50s
A	47	53	53	64
B	54	57	57	63
C	124	124	124	136
D	115	115	115	127
E	68	68	68	69
emballage	43x68x137	53x68x137	53x68x137	
m3	0,4	0,5	0,5	



4. Stockage, livraison et déballage

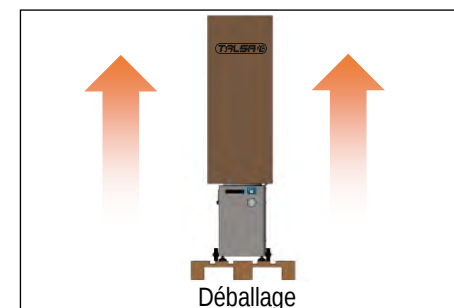


AVERTISSEMENT

- Maintenez TOUJOURS la machine et son emballage en position verticale.
- **NE JAMAIS** empiler les machines même si elles sont toujours emballées.
- **NE JAMAIS** placer de poids sur la machine, ni sur l'emballage.

La machine est livrée sur une palette, protégée par un carton (F14/25/35) ou un cageot en bois (F50). Nous utilisons des emballages recyclables, s'il vous plaît recyclez-les.

Retirez la machine de son emballage et l'inspectez-la soigneusement à sa réception. Si vous constatez des dommages, gardez tous les emballages et aviser immédiatement le transporteur. Le transporteur est seul responsable des dommages causés pendant le transport. Si la machine est en bon état, suivez les instructions de la section [5.1 \(positionnement\)](#) afin de transporter en toute sécurité le poussoir à un espace de travail approprié. Vos besoins détermineront l'emplacement le plus approprié pour la machine.



Déballage

5. Installation



DANGER

Risque électrique!

- L'installation électrique de l'enceinte doit être pourvue d'un dispositif de protection thermique (MCB) et de fuite (différentiel), conforme aux spécifications de chaque machine, indiqué dans la section 3.5 (valeurs des connexions, puissances).
- Ne pas utiliser la machine dans des endroits humides.

5.1 Mise en place

Le poussoir doit être placé à l'endroit le plus approprié, qui sera défini en fonction des exigences et des besoins d'utilisation. Pour assurer un fonctionnement prolongé de la machine, celle-ci doit être placée dans un endroit suffisamment aéré, évitez les intérieurs non ventilés ou avec une mauvaise circulation d'air. Placez le poussoir sur le lieu de travail choisi, celui-ci devra être propre, sans obstacle et sa surface horizontale et antidérapante. Respectez autour de la machine une zone de passage d'au moins un mètre pour pouvoir procéder à l'utilisation nettoyage et entretien en toute sécurité. Pour déplacer la machine à l'endroit désiré:

- **TOUJOURS** saisir fermement la poignée de transport et la poignée du couvercle lorsque vous déplacez la machine (IMG. 4). Ne **JAMAIS** utiliser la genouillère pour déplacer la machine.
- La machine a de série deux roues fixes de matière plastique à l'avant et deux pieds supports antivibratoires à l'arrière ; soulevez l'arrière avec la poignée de transport et emmener le poussoir sur votre lieu de travail.
- Placez le poussoir sur une surface horizontale. Si la machine est bancal, ajustez les deux pieds supports antivibratoires jusqu'à ce que le poussoir soit parfaitement horizontal et stable.
- La machine doit être placée de telle sorte que sa fiche de connexion soit accessible.



Déplacement facile



ATTENTION

- Ne soulevez pas la machine plus que nécessaire, celle-ci pourrait s'abattre sur vous en tombant sur le sol.
- Pour déplacer le modèle F50, deux personnes seront nécessaires.

AVIS

Ne gardez pas la machines dans un endroit froid (p. ex. chambre froide). Des températures basses en permanence endommageront la machine.

5.2 Pose des écrous de fermeture couvercle et genouillère

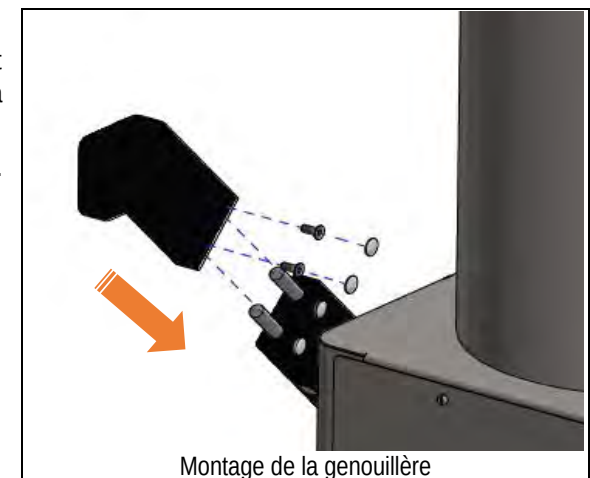
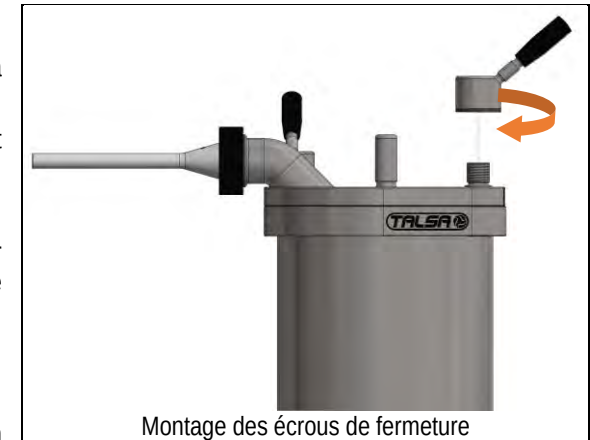
Avant d'utiliser le poussoir, il est nécessaire d'assembler les écrous de fermeture du couvercle et la genouillère qui sont livrés avec la machine.

- Vissez les écrous de fermeture du couvercle sur les filetages qui dépassent du couvercle. Ne les serez pas trop, car cela empêcherait l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Placez la genouillère à son point d'ancrage.
- Fixez les deux vis avec la clé Allen fournie avec la machine. Vérifiez le bon fonctionnement de la genouillère. Elle doit se déplacer avec peu d'effort et revenir à la position centrale lorsqu'elle est relâchée (dans la position de montée du piston), dans la position de descente du piston celle-ci restera bloquée.
- Placez les deux capuchons gris sur les têtes des vis.

Position de la genouillère et action du piston :

- Lorsque vous poussez sur la genouillère vers la gauche, le piston doit monter. La genouillère revient automatiquement à la position centrale lorsqu'elle n'est pas appuyée.
- Lorsque vous poussez la genouillère vers la droite le piston doit descendre. Dans cette position, la genouillère est automatiquement bloquée jusqu'à ce que le piston atteigne la position inférieure. La descente du piston peut être arrêtée à tout moment remettant la genouillère sur sa position centrale.

Il est possible d'inverser la direction d'entraînement de la genouillère/piston. Consultez votre revendeur où vous avez acheté le poussoir.





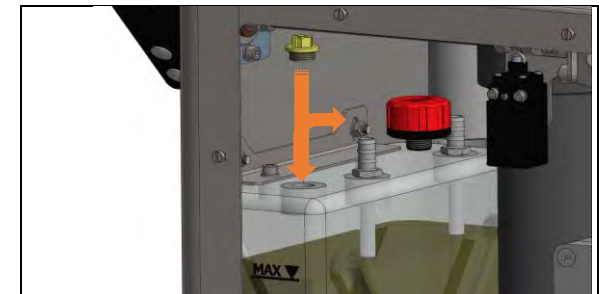
- Pour coucher et relever la machine au moins deux personnes sont nécessaires.
- **TOUJOURS** placer la machine avec les freins des roues pivotantes enclenchés (en option).

5.3 Installation des roulettes (option)

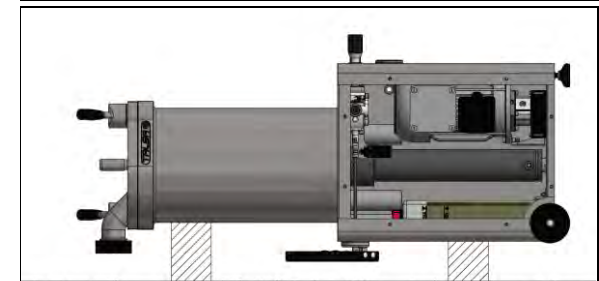
En option, vous avez la possibilité d'avoir deux roues pivotantes avec frein, ce qui facilite le déplacement du poussoir.

Pour installer ces roues suivez les instructions suivantes:

- Dévissez et retirez les vis de fixation du panneau latéral du châssis.
- Retirer le bouchon d'évaporation (rouge) et le remplacer avec le bouchon de transport (jaune). Ce bouchon ferme hermétiquement le réservoir d'huile, ce qui évite les fuites d'huile hydraulique pour les étapes suivantes.
- Couchez la machine sur le côté de la genouillère, sur un support approprié afin d'éviter d'endommager la genouillère. Pour coucher et relever la machine au moins deux personnes sont nécessaires.
- Retirez les pieds antivibratoires en caoutchouc en les dévissant.
- Fixez les extensions anti basculement et roulettes avec vis et rondelles fournies.
- Relevez la machine (au moins deux personnes seront nécessaires).
- **Très important!** Avant de mettre la machine en marche, repositionnez le bouchon d'évaporation (rouge) sur le réservoir d'huile.
- Vérifiez le bon fonctionnement de la machine et remplacez le panneau latéral du châssis.



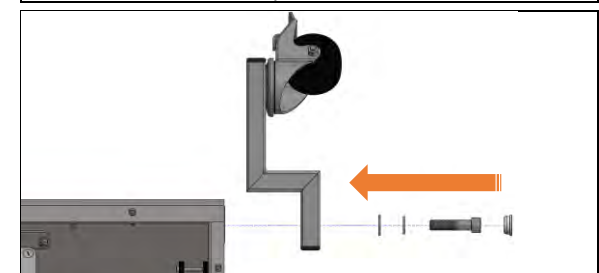
Remplacez le bouchon



Couchez la machine sur un support approprié



Dévissez les pieds en caoutchouc

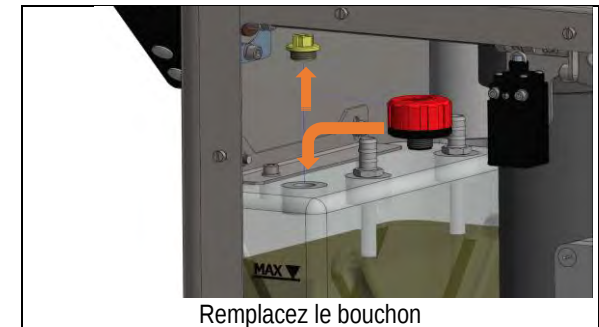


Assemblage roulettes

5.4 Bouchon de transport du réservoir d'huile (machines envoyées couchées)

Les machines envoyées couchées (pour transport aérien), sont munies d'un bouchon de transport (jaune) fermant hermétiquement le réservoir d'huile afin d'éviter toute fuite d'huile pendant le transport. Avant de mettre la machine en marche, remplacez le bouchon jaune par le bouchon d'évaporation rouge fourni avec la machine. Pour ce faire, suivez les instructions suivantes :

- Dévissez et retirez les vis de fixation du panneau latéral du châssis.
- Sur le réservoir d'huile remplacez le bouchon de transport (jaune) par le bouchon d'évaporation (rouge).
- Vérifiez le niveau d'huile dans le réservoir. Il doit être entre les marques MAX et MIN. Le cas échéant ajoutez suffisamment d'huile afin d'arriver au niveau maximum. Ne pas remplir complètement le réservoir, en effet un certain volume d'air doit exister dans le réservoir pour assurer l'expansion de l'huile. Voir également la section [8.3 entretien](#) pour plus d'informations sur le remplissage d'huile hydraulique.
- Une fois le changement réalisé, remplacez le panneau latéral du châssis.



AVIS

Le poussoir F est livré d'usine avec l'huile hydraulique nécessaire à son fonctionnement dans le réservoir. Par conséquent, il ne sera pas nécessaire de le remplir. Si exceptionnellement la machine a été livrée sans huile hydraulique, ou si le niveau d'huile est trop bas, NE la branchez PAS avant avoir procédé à son remplissage.

DANGER

Risque électrique!

- L'installation doit seulement être réalisée par un installateur autorisé, dans le respect des normes nationales, régionales et locales des installations électriques.
- L'installation électrique du local devra être pourvue de dispositifs de protection contre les surintensités (disjoncteur magnéto-thermique) et contre les fuites (différentiel), et ce conformément aux spécifications de chaque machine, indiqué dans la section 3.5 des valeurs de connexion.

5.5 Branchement de la machine

VÉRIFIEZ AVANT DE BRANCHER LA MACHINE que les données électriques correspondent avec celles de votre source d'énergie. Si ce n'est pas le cas, appelez un installateur autorisé :

Les couleurs des fils du câble d'alimentation électrique sont normalement les suivantes : PHASES : Noir, Marron, Gris. NEUTRE : Bleu (ou exceptionnellement blanc dans certains pays non CE/CEN/UE). TERRE : Bicolore jaune/vert (ou exceptionnellement vert dans certains pays non CE/CEN/UE).

- Vérifiez que les données électriques de la plaque de caractéristiques (voltage, fréquence, etc.) du poussoir coïncident avec celles de votre réseau électrique. **Une tolérance de $\pm 10\%$ en voltage et 2% en fréquence est acceptée.**
- Si elles coïncident avec celles du réseau, **faites installer par un électricien qualifié une fiche au câble d'alimentation.**
- Au cas où le voltage de la machine ne correspondrait pas avec celui du réseau, et si la machine est triphasée avec un moteur bitension, procédez à adapter le voltage de la machine, comme indiqué dans la section [5.6 Changement de tension](#) (Changement de Voltage) et ensuite faites installer par un électricien qualifié une fiche au câble d'alimentation**
- Il est obligatoire d'utiliser une fiche électrique normalisée pour la connexion de la machine.**

AVIS

Une fois que le poussoir connecté vérifiez son bon fonctionnement en poussant la genouillère fermement vers la gauche (le piston monte).

- Si les phases sont correctement connectées**, le piston montera et descendra correctement en actionnant la genouillère.
- Si les phases ne sont pas bien connectées** la pompe fonctionnera en sens inverse, le moteur fera du bruit mais le piston ne bougera pas. **ARRÊTEZ IMMÉDIATEMENT** et déconnectez la machine du réseau. Un électricien qualifié doit permuter entre elles deux des trois phases dans la fiche électrique.

5.6 Changement de tension

DANGER

Risque électrique!

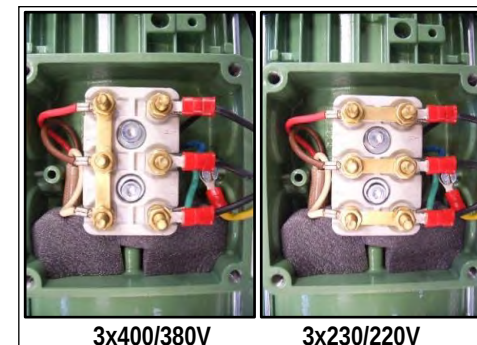
- Cette opération doit être effectuée par un installateur qualifié.
- Ne branchez pas la machine au réseau électrique et si elle est branchée, débranchez-la pendant tout le processus.

Seulement pour les machines triphasées ayant un moteur électrique bitension 380/220 V (400 / 230V dans l'UE)

Dévissez et enlevez les vis qui fixent le panneau latéral au châssis et retirez-le.

Réalisez les changements suivants sur les composants :

- Ouvrez la boîte de bornes du moteur en dévissant ses 4 vis.
- Retirez ensuite les 6 petits écrous de fixation des bornes.
- Placez les plaquettes dans la bonne position et serrez les écrous.
- Refermez la boîte de bornes du moteur.
- Remplacez le panneau latéral sur le châssis.



AVIS

Les images sont seulement fournies à titre illustratives. L'électricien qualifié chargé de modifier la tension triphasée de l'appareil doit se référer aux schémas électriques appropriés qui se trouvent au début de cette notice.

6. Mode d'emploi

AVIS

- AVANT DE COMMENCER À TRAVAILLER, LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPRENEZ LA TOTALITÉ DE CETTE NOTICE D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ.
- N'utilisez pas la machine sans avoir reçu auparavant les instructions de la part d'un expert.
- Essayez la machine à vide avant de l'utiliser avec de la chair.
- **Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner en continu de façon ininterrompue à des pressions élevées, mais pour être utilisé suivant un régime intermittent avec des arrêts qui permettent la dissipation de la chaleur générée, celle varie en fonction de la consistance du produit.**

6.1 Étapes à suivre



- Si les phases ne sont pas bien connectées la pompe fonctionnera en sens inverse, le moteur fera du bruit mais le piston ne bougera pas. **ARRÊTEZ IMMÉDIATEMENT** et déconnectez la machine du réseau.
- Un électricien qualifié doit permuter entre elles deux des trois phases dans la fiche électrique.



- Respectez toutes les normes d'hygiène que stipule la loi en matière de manipulation des aliments, en utilisant les accessoires de protection nécessaires (nettoyage, gants, bonnet, tablier, etc.).

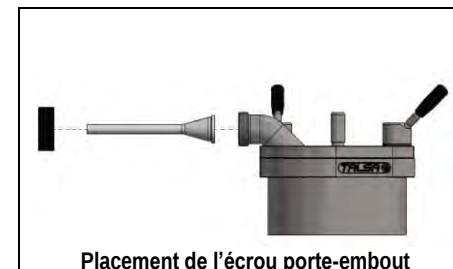
18. Ouvrez complètement le couvercle en réduisant au maximum la friction en dévissant les écrous de fermeture couvercle qui sont munis de manettes.
19. Avant la première utilisation, et régulièrement par la suite, lavez avec une éponge trempée dans de l'eau chaude le cylindre à viande, la partie inférieure du couvercle et l'embout qui sera utilisé.
20. Réduisez au minimum la pression de travail de la machine en tournant vers la gauche le régulateur de pression (sens antihoraire).
21. Branchez la machine au réseau électrique.
22. Faites descendre le piston en actionnant la genouillère vers la droite jusqu'à obtenir le volume nécessaire à l'intérieur du cylindre afin d'y mettre la quantité de chair désirée.
23. Mettez la chair à l'intérieur du cylindre tout en appuyant sur chaque charge afin d'éviter la présence de poches d'air qui pourraient casser le boyau dans le processus de pousse.
24. Placez le joint du couvercle à sa place avec la lèvre en saillie vers le haut.
Rappel : Ne fermez pas le couvercle sans joint ou avec le joint monté à l'envers, cela pourrait endommager le joint ou le couvercle ou cylindre.
25. Utilisez la genouillère pour monter le piston jusqu'à ce que la masse atteigne la partie supérieure du cylindre.
26. Lubrifiez avec de la graisse comestible, ou autres produits autorisés USDA pour l'alimentation, la zone supérieure du joint de couvercle ainsi que la partie intérieure du couvercle.
27. Fermez doucement le couvercle. Veillez à ne pas vous coincer la main dans lors de la fermeture.
Important: N'utilisez pas l'embout pour refermer le couvercle, il se détachera : utilisez exclusivement le levier d'ouverture et de fermeture du couvercle.
Serrer correctement et suffisamment les écrous de fermeture du couvercle afin que la pression ne soulève pas le couvercle.





- **Surveillez le** fonctionnement du poussoir et ne le laissez pas sans surveillance lorsque la machine est en fonctionnement.
- Etant donné le poids du poussoir, faites attention de ne pas le faire basculer.
- Faites attention de ne pas vous prendre la main, les doigts, etc. dans le cylindre lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle ou entre le couvercle et le piston lorsque celui-ci monte et que le couvercle n'est pas complètement ouvert.
- Pour éviter tout risque mécanique et de blessure, ne pas ouvrir ou fermer le couvercle lorsque la machine est en fonctionnement.
- **Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle.** En raison de son poids, il pourrait tomber et causer des blessures.

28. Placez l'embout adéquat (le plus grand diamètre et la plus petite longueur possible) sur le couvercle en le fixant avec l'écrou porte-embout.
29. Préparez une quantité suffisante de boyaux.
30. Enclenchez à fond la genouillère avec la jambe. Il n'est pas recommandé d'utiliser la genouillère à mi-parcours comme accélérateur, appuyez-la toujours à fond.
31. Augmenter avec précaution la pression de travail en tournant le régulateur de pression vers la droite (sens horaire). Ne choisissez pas une trop grande pression, car elle pourrait être excessive et pourrait faire projeter la chair à travers l'embout.
32. Au moment où la chair commence à sortir de l'embout, réduisez la pression et placez le boyau que vous allez utiliser et réglez le régulateur de pression à la vitesse désirée.
Rappelez-vous: L'air emprisonné entre la chair et le couvercle sera expulsée à travers l'embout avant que la viande ne commence à sortir.
33. Une fois le travail terminé, actionnez la genouillère vers la droite dans la position de descente du piston. Il n'est pas nécessaire de maintenir la genouillère, vu que la machine dispose d'un système de blocage automatique jusqu'à ce que le piston atteigne sa position inférieure. Pour arrêter le groupe hydraulique à n'importe quel moment, remettez la genouillère dans sa position centrale.
34. Quand vous arrêtez d'utiliser la machine, nettoyez-la, descendez toujours le piston jusqu'au fond du cylindre, débranchez la fiche électrique et assurez-vous que la machine soit bien freinée afin d'empêcher tout déplacement non désiré en votre absence.
Rappelez-vous : Nettoyez le poussoir selon les instructions de la section NETTOYAGE lorsque vous avez terminé d'utiliser la machine à la fin de la journée de travail.



6.2 Conseils utiles

AVIS

- La température d'utilisation minimale est de 5°C, donc ne jamais placer la machine dans des chambres froides, congélateurs, etc.
 - Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner en continu de façon ininterrompue à des pressions élevées, mais pour être utilisé suivant un régime intermittent avec des arrêts qui permettent la dissipation de la chaleur générée, celle varie en fonction de la consistance du produit.
 - Compte tenu de la pression que transmet la pompe d'huile hydraulique, il est normal que la température de celle-ci puisse être d'environ 60°C et que le châssis soit chaud une période prolongée de fonctionnement.
-
- Pour une meilleure présentation des saucisses, moins de frottements, plus d'uniformité dans le remplissage et moins d'efforts et d'échauffement de la machine, nous vous recommandons d'utiliser :
 - Un embout avec le plus grand diamètre possible et le plus court possible.
 - Des masses finement hachée et une température la moins basse possible.
 - Par conséquent, nous vous recommandons d'éviter les embouts de petit diamètre et/ou très long lorsque vous travaillez avec des masses grenues et/ou à des températures très basses.
 - Pendant le fonctionnement de la machine avec de la masse, vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle sans avoir descendu au préalable un peu le piston en mettant la genouillère en position descente, étant donné que la chair comprimée vous en empêchera.
 - Rapprochez le plus possible le poussoir du plan de travail : la position de l'embout et de la genouillère ont été pensées pour que l'embout soit complètement au-dessus du plan de travail de sorte qu'aucun liquide ne puisse couler par terre ou sur l'utilisateur.
 - Travaillez à une vitesse et pression moyenne raisonnable afin d'éviter l'arrêt inutile et le redémarrage du système hydraulique.

7. Nettoyage

7.1 Instructions de nettoyage

AVIS

- Si vous utilisez des détergents, désinfectants ou des huiles d'entretien, suivez les instructions du fabricant.
- **NE JAMAIS** utiliser de jet d'eau à pression pour nettoyer ou rincer quelque partie que ce soit du poussoir.
- N'utilisez pas de produits abrasifs spécialement ceux qui pourraient effacer les plaques ou adhésifs de sécurité.
- N'ouvrez pas et ne refermez pas le couvercle sans le joint de couvercle, sous le risque de rayer le couvercle et la bride.
- Pour éviter tout risque mécanique durant les opérations de nettoyage ou de démontage du piston, toujours ouvrir complètement le couvercle avant de faire monter le piston.

 **! DANGER**

Risque électrique!

- **TOUJOURS** débrancher l'appareil de la source d'alimentation avant le nettoyage.
- Ne jamais mouiller, et ce **SOUS AUCUN PRÉTEXTE**, les dispositifs électriques de la machine (interrupteurs, câble d'alimentation, etc.).

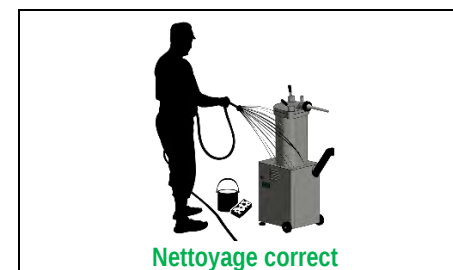
 **! ATTENCION**

- Pour procéder au nettoyage manuel, utilisez **TOUJOURS** les protections adéquates (gants en latex, tablier en plastique, etc.).
- Il est **TOUJOURS** nécessaire un rinçage intense de la machine après l'utilisation de détergents ou de désinfectants afin d'éviter tout risque de contamination de la chair.

Le nettoyage du poussoir est essentiel, non seulement pour des raisons sanitaires, mais aussi pour son bon fonctionnement. **TOUTE NÉGLIGENCE EN NETTOYAGE peut annuler la garantie. Le poussoir doit être nettoyé après et, avant chaque utilisation.** Pour faciliter le nettoyage, Talsa a conçu cette machine de telle sorte que tous ses composants soient facilement accessibles.

Nettoyage extérieur

- Pour nettoyer l'extérieur de la machine, utilisez de l'eau chaude et un détergent doux.
- Après chaque journée de travail, il faut nettoyer minutieusement la partie inférieure du couvercle (orifice de sortie de la chair), l'écrou porte-embouts et les embouts. En cas de besoin, nettoyer l'intérieur des embouts avec une brosse arrondie.
- Utilisez exclusivement de l'eau chaude en abondance pour rincer l'axe de rotation du couvercle afin d'éliminer les restes de sel et/ou d'épices qui se seraient introduits et qui pourraient, après quelques heures/jours d'inactivité, se cristalliser et en se gonflant empêcher la bonne ouverture et fermeture du couvercle.
- Il faut également nettoyer quotidiennement la partie supérieure du joint de piston, en suivant les instructions suivantes :
 - Ouvrez complètement le couvercle et retirez le joint de couvercle.
 - Appuyez sur la genouillère jusqu'à ce que le piston atteigne la partie supérieure du cylindre. Une partie du joint de piston sortira du cylindre.
 - Nettoyez-la avec une brosse souple et/ou un chiffon humide.





- Le couvercle et le piston sont en acier inoxydable massif, par conséquent ils sont très lourds. Soyez prudent lorsque vous les démontez.
- Il est recommandé de démonter le piston et le couvercle de la F50S entre deux personnes.

Nettoyage intérieur

Il est recommandé de réaliser des nettoyages périodiques du piston et de l'intérieur du cylindre. La fréquence de nettoyage dépend du produit (de consistance de la masse), de la pression de travail, etc. Nous vous recommandons de commencer par une inspection quotidienne, et adaptez les intervalles selon vos besoins.

- Ouvrez complètement le couvercle et retirez le joint de couvercle.
- Appuyez sur la genouillère jusqu'à ce que le piston atteigne la partie supérieure du cylindre.
- Le piston se trouvant tout en haut, poussez la genouillère et simultanément dévissez la vis de fixation située dans le centre du piston grâce à la clef d'extraction fournie avec la machine.
- Appuyez sur la genouillère de sorte que le piston descende un peu.
- Vissez la clef-vis d'extraction sur le piston, ensuite appuyez sur la genouillère pour monter et extraire le piston.
- Tirez la clef vers le haut pour faire sortir le piston du cylindre.
- Débranchez la fiche électrique de la machine.
- Procédez au nettoyage de l'intérieur du cylindre, en prenant soin de **bien SÉCHER le fond du cylindre afin d'éviter la formation de poches d'eau et ainsi prévenir l'oxydation de la partie supérieure du châssis**. Dans le fond du cylindre, il y a un trou pour d'évacuation d'eau.
- Nettoyez le piston et son joint de silicone.
- Pour éviter des bruits dans la montée ou dans la descente du piston, lubrifiez-le joint de piston avant de le remettre dans le cylindre, avec des graisses comestibles ou d'autres aliments USDA autorisés.
- Pour remonter le piston:
 - Séchez minutieusement le fond du cylindre.
 - Placez le piston dans le cylindre et vissez complètement la vis centre piston, en prenant soin de bien placer son petit joint.
 - Ensuite, faites monter et descendre le piston et resserrer la vis de manière à vous assurer qu'elle soit bien fixée, autrement elle pourrait se plier en butant sur le couvercle.
 - N'oubliez pas de lubrifier le filetage de la vis centre piston avant de la remettre, cela facilitera son démontage futur.
- Lorsque la machine n'est pas en service, maintenez le piston au fond du cylindre, vu qu'en étant plongé dans l'huile hydraulique, la vie utile de l'axe du cylindre et de ses joints se prolongera.

Nous vous recommandons l'utilisation de produits de nettoyage de la marque Henkel et la désinfection décrit ci-dessous:

Produit	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 le nettoyage manuel	RIK	Utiliser des protections. Rincer abondamment.
Dégraissant alcalin avec désinfectant incorporé	TOPAX 68	Avec des composants inhibiteurs de la corrosion. Utiliser avec des protections. Rincer abondamment.
Désinfectant à base d'ammonium quaternaire	TOPAX 91	Utiliser des protections. Rincer abondamment.

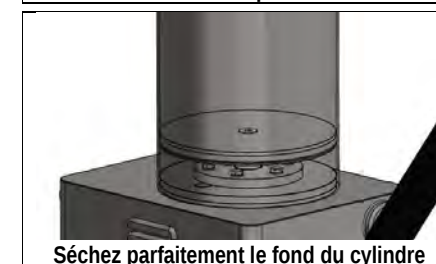
Suivez toujours les instructions d'utilisations du fabricant du produit.



Dévissez la vis centre piston



Retirez le piston



Séchez parfaitement le fond du cylindre

7.2 Conseils généraux de nettoyage

Démarche à suivre	Produits	Ustensiles	Observations
Nettoyage superficiel		spatule	Retirer 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 minutes.
Rinçage	Eau chaude	Éponge, seau	Eau chaude 40/50 °C
Contrôle			Nettoyage visuel. Attention : vérifiez les points critiques et les parties problématiques de la machine.
Désinfection	Produit désinfectant	Éponge, chiffon	À 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 des désinfectants.
Séchage		Chiffon	Assurez-vous de bien sécher tous les composants.
Entretien	Huile lubrifiante		Partie extérieure de la machine.

7.3 Plan de nettoyage recommandé

Périodicité	Zone de nettoyage	Produits	Ustensiles	Observations
Quotidienne	Couvercle intérieur, joint du couvercle, cylindre intérieur et vis de fixation centre piston.	Détergent doux, eau chaude	Chiffon, éponge	Décrassez le vis de fixation centre piston correctement, si nécessaire avec une brosse afin d'éviter l'accumulation de résidus.
Hebdomadaire	Piston, joints de piston et joint vis de piston.	Détergent doux, eau chaude	Chiffon, éponge	Pour démonter le piston, suivez les instructions détaillées ci-dessus.
Bimensuelle	Reste du lit, en bas de la machine	Détergent doux, eau chaude	Chiffon, éponge	

REMARQUE: Les instructions de nettoyage mentionnées ci-dessus ont été élaborées pour des entreprises avec un seul tour de travail. Pour les entreprises avec plusieurs tours de travail, les intervalles de nettoyage devront être moindres.

7.4 Soins de l'acier inoxydable

AVISO

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 de 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



- Retirez le bouchon de la machine avant l'entretien ou l'inspection.
- Lors de l'entretien et l'inspection, toujours observer attentivement les consignes de sécurité dans ce manuel.

Les dégâts causés par un entretien insuffisant ou incorrect peuvent entraîner des réparations coûteuses, ainsi que des interruptions prolongées de travail ; de plus il s'agit d'une raison d'annulation de votre garantie. Il est donc indispensable que l'entretien de la machine soit accompli régulièrement et correctement. Le bon fonctionnement et la durée de vie utile de la machine dépendent de beaucoup de facteurs mais aussi d'un entretien correct.

Même s'il est difficile de donner des conseils spécifiques sur la fréquence d'inspection, d'entretien ou de remplacement de pièces, vu que cela dépend d'une multitude de facteurs relatifs à l'usage de la machine, seulement nous pouvons vous faire quelques recommandations. L'utilisateur est le seul responsable de la formulation et du suivi de la routine d'inspection et d'entretien de la machine qui devra bien sûr refléter l'usage réel de la machine.

Votre distributeur est à votre disposition pour toute information complémentaire à ce sujet.

8.1 Table d'entretien et d'inspection

Périodicité	Points critiques	Information pour l'entretien
Quotidienne	Joint de couvercle Joint de piston	Vérifiez son état et le remplacer si nécessaire.
Mensuelle	Articulation de la genouillère Ouverture couvercle	Vérifiez son fonctionnement et engraissez-la si nécessaire.
Annuelle	Huile hydraulique	Vérifiez le niveau et remplir le réservoir si nécessaire.
Chaque 2500 à 5000 heure	Huile hydraulique	Changer l'huile hydraulique.

AVIS

Cette table contient des informations concernant la fréquence d'entretien et d'inspection pour un poussoir dont l'activité et l'usure sont normales.
Le poussoir devra être contrôlé et entretenu plus fréquemment s'il est sujet à un usage intensif.

8.2 Conseils d'entretien et d'inspection



Risque électrique!

- Si vous constatez des dommages au tuyau d'alimentation, il doit être remplacé immédiatement par un autre des mêmes caractéristiques fournies par votre revendeur.

- **Joint de couvercle :**
 - Remplacez-le en cas de fuite de la chair, en cas d'usure ou de rupture.
 - Pour diminuer la friction entre le joint et la partie inférieure du couvercle, lubrifiez-les avec de la graisse animale ou tout autre produit autorisé USDA pour usages alimentaires.
 - Il est fabriqué dans un matériel non-toxique, indiqué pour les usages alimentaires.
- **Joint de piston :**
 - Remplacez-le en cas de fuite de la chair ou de rupture.
- Pour éviter l'émission de bruits durant la montée ou la descente du piston, lubrifiez le joint avant d'introduire le piston dans le cylindre avec de la graisse comestible ou tout autre produit autorisé USDA pour usages alimentaires

- **Axe du cylindre** : Afin d'éviter l'usure prématurée de l'axe du cylindre hydraulique, maintenez le piston dans la partie inférieure du cylindre après chaque utilisation de la machine, ainsi l'axe demeurera plongé dans l'huile hydraulique.
- **Fermeture du couvercle** : le couvercle du cylindre peut être fermé avec plus ou moins d'aisance à l'aide des pivots munis de manette sur sa partie supérieure, selon le degré d'étanchéité que vous désirez obtenir. Si vous travaillez habituellement avec des chairs sèches, vous pouvez desserrer le couvercle, rendant ainsi sa fermeture plus douce ; pour des chairs liquides par contre, il est préférable de serrer la fermeture du couvercle pour le rendre plus hermétique et éviter les fuites.
- **Pièces de rechange** : Si vous avez besoin de pièces de rechange, adressez-vous au distributeur qui vous a vendu l'unité en précisant tous les détails qui se trouvent sur la plaque de caractéristiques de la machine (modèle, n° de série, année de fabrication, puissance, voltage, fréquence, etc.).

8.3 Huile hydraulique

- **Niveau d'huile hydraulique:**
 - Vous pouvez vérifier le niveau d'huile sur le même réservoir. Dévissez et enlevez les vis qui fixent le panneau latéral au châssis et retirez-le.
 - Vérifiez sur le réservoir que le niveau d'huile se situe entre les marques MAX et MIN.
 - Remplissez le réservoir jusqu'au niveau maximum (sans le déplacer), une plus grande quantité d'huile améliore la dissipation de la chaleur dégagée par le groupe hydraulique, augmentant ainsi sa vie durée de vie utile.
 - Quand le niveau d'huile est insuffisant, on le notera car de l'air peut s'introduire dans le circuit hydraulique et le piston montera avec des à-coups.
- **Température de l'huile:** Vu la pression élevée que transmet la pompe à l'huile hydraulique, il est absolument normal que la température atteigne dans certains cas les 60°C et que le socle soit chaud après une période prolongée de fonctionnement. Cette machine n'a pas été conçue pour travailler en service permanent et de façon ininterrompue à haute pression, mais plutôt pour être utilisée suivant un régime intermittent, avec des arrêts qui dissipent la chaleur générée qui varie en fonction de la consistance du produit.
- **Durée de vie de l'huile hydraulique** : Il est impossible de fournir des données exactes sur la durée de vie de l'huile étant donné qu'elle dépend d'un bon nombre de facteurs aléatoires : température de travail, pression de travail, présence d'humidité ou de traces d'eau, etc. On peut estimer que l'huile hydraulique dure 5.000 heures de travail selon les conditions d'utilisation. Si l'huile hydraulique perd sa viscosité, est sale par la présence d'impuretés ou si après l'utilisation de la machine elle présente une couleur blanchâtre due à la présence d'eau battue par la pompe, remplacez-la en vidant premièrement le réservoir. Remplir d'huile en suivant les instructions. Étant donné l'absence de vapeurs d'huile, le niveau d'huile hydraulique se conservera pendant plusieurs années, rendant superflue sa vérification périodique.
- **Remplacement de l'huile hydraulique:**
 - Il est recommandé de retirer l'huile usagée avec une pompe d'aspiration d'huile.
 - Dévissez et retirer les vis de fixation du lit de l'acier du couvercle, puis se retirent.
 - Retirez le bouchon d'évaporation (rouge) du réservoir huile et faites entrer le tuyau d'aspiration de la pompe à travers du même trou. Assurez-vous que le tube atteigne le fond du réservoir afin d'aspirer toutes les impuretés. Videz le réservoir en vidangeant l'huile dans un récipient approprié. S'il vous plaît recycler l'huile usagée.
 - En utilisant un entonnoir et une buse de remplissage, introduisez la quantité d'huile nécessaire indiquée dans le tableau ci-contre, à travers du trou de remplissage. Ne le remplissez jamais jusqu'en haut puisqu'il faut un certain volume d'air pour permettre l'expansion de l'huile.
 - Ensuite faites monter et descendre deux ou trois fois le piston pour purger le circuit hydraulique des poches d'air. On remarquera un manque d'huile, lorsque le piston monte avec des à-coups dû à la présence d'air dans le circuit.
 - Si vous n'avez pas de pompe d'aspiration d'huile, il est possible de démonter le réservoir d'huile en dévissant la tuyauterie et vis de fixation. Enlevez le réservoir et videz l'huile par l'origine de remplissage dans un récipient approprié en retournant le réservoir.



modèle	Capacité du réservoir d'huile
F15	6,5 litres
F25 et F35	7,5 litres
F50	12 litres

Utiliser des huiles pour la haute pression d'huile hydraulique (200 bars) de viscosité ISO VG 46 et le niveau de qualité équivalente à la norme ISO 6743-4: 2015 DIN 51524-2 ou HM: 2006-04 HLP.

9. Diagnostics et dépannage



AVERTISSEMENT

- Ayez TOUJOURS la machine éteinte et avec la fiche débranchée lorsque vous faites de travaux d'entretien, d'inspection ou de réparation.
- Au cas où votre technicien ne serait pas en mesure de réaliser la réparation, **NE CONTINUEZ PAS À UTILISER LA MACHINE** et contactez votre distributeur autorisé Talsa afin qu'il réalise le travail.

Les poussoirs 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 surgir :

Problème	Causes possibles	solution
La machine ne fonctionne pas.	La machine n'est pas branchée.	Branchez-la.
	Le voltage du réseau est inférieur à celui de la machine.	Changer le voltage de la machine.
	Il n'y a pas de courant dans une ou plusieurs phases.	Vérifiez les fusibles, fiches et interrupteurs.
	Le micro-interrupteur interne "on/off" de la genouillère est défectueux ou n'est pas correctement réglé.	Appelez un technicien pour le remplacer ou le régler.
On entend le bruit du moteur qui tourne, mais le piston ne monte pas et ne descend pas en actionnant sur la genouillère.	Le régulateur de vitesse est au minimum.	Augmentez la vitesse en tournant le régulateur dans le sens horaire.
	Le moteur tourne dans le sens contraire.	Permutez entre elles, deux des trois phases de la fiche.
Le piston monte et descend mais la machine semble manquer de puissance.	Les trous d'aération situés à la base du cylindre sont obstrués.	Nettoyez-les.
	Le piston ainsi que son joint sont sales.	Nettoyez-les.
	Le voltage du réseau n'est pas compatible avec celui sélectionné dans le moteur.	Appelez un technicien pour changer le voltage de la machine.
	Alors que la machine possède un moteur triphasé, elle ne fonctionne qu'avec deux phases.	Réparer le réseau électrique.
	La machine manque d'huile hydraulique.	Remplissez le réservoir d'huile jusqu'au niveau marqué MAX.
	Il y a une fuite d'huile dans les raccords ou dans la tuyauterie.	Appelez votre distributeur local.
	Les compartiments du vérin hydraulique communiquent entre elles.	Appelez votre distributeur local.

10. Déclaration de conformité



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le fabricant :

Talsabell s.a., 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 : Poussoir hydraulique	Fonction : machine pour pousser la viande
Type/modèle: F14, F25, F35, F50	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 12463:2004+A1:2011:** Machines pour les produits alimentaires - Machines à pousser et machines auxiliaires - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Responsable de la documentation technique :

- Pablo Escribano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Espagne.

Valence, à 1 Février, 2018

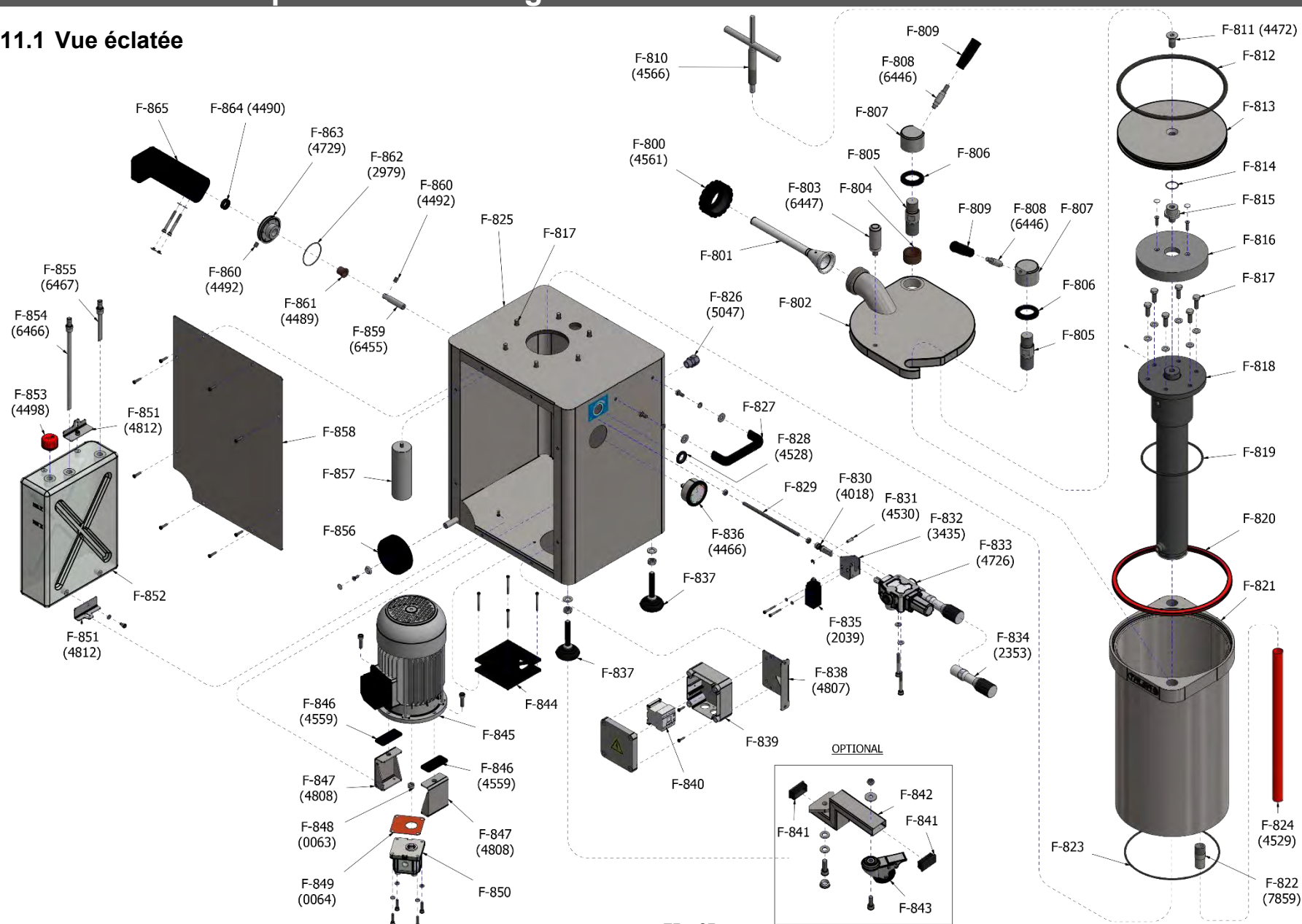


Jose Belloch

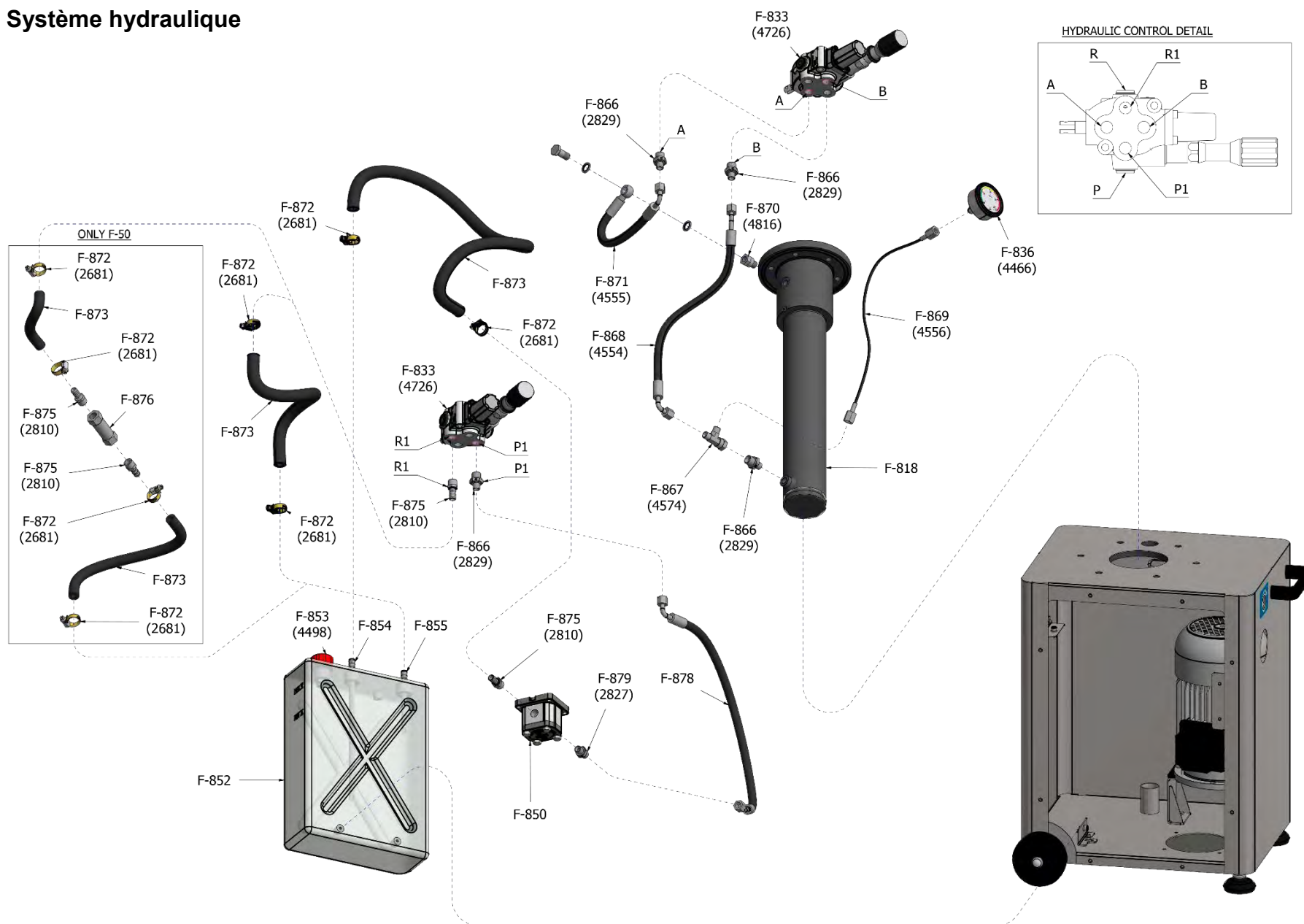
Talsa responsable de la sécurité

11. Vue éclatée et pièces de rechange

11.1 Vue éclatée



Système hydraulique



11.2 Pièces de rechange

REMARQUE:

Codes à 3 chiffres indiqués sur l'ID explosée ne sont pas valables pour les commandes.

Les commandes de pièces ne doit être fait avec le code à 4 chiffres indiqué dans le tableau ci-contre et exclusivement par le réseau spécialisé qui a vendu la machine.

S'il vous plaît fournir le numéro de série de la machine à côté de l'ordre.

Dans certaines régions, ils sont également tenus tous les détails techniques, schémas électriques, etc.

Le numéro de série et d'autres données pertinentes sont sur la plaque à l'arrière de la tête de machine.

Notez vos données de la machine ici pour garder à portée de main en cas de panne:

		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU			
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC—Current		
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm ²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Description
F-800	4561	4561	4561	4561	
	4562	4562	4562	4562	
F-801	4563	4563	4563	4563	
	4564	4564	4564	4564	
F-802	6562	7861	6465	6462	
F-803	6447	6447	6447	6447	
F-804	4647	4647	4647	6456	
F-805	6450	6450	6450	6457	
F-806	4469	4469	4469	6153	
F-807	6448	6448	6448	6455	
F-808	6446	6446	6446	6446	
F-809	4229	4229	4229	4230	
F-810	4566	4566	4566	4566	
F-811	4472	4472	4472	4472	
F-812	5563	5564	5565	5566	
F-813	6559	6452	6464	6459	
F-814	4580	4497	4497	4587	
F-815	6560	6453	6453	6460	
F-816	4640	4641	4641	4642	
F-817	0240	0240	0240	4385	
F-818	4522	4523	4523	4524	
F-819	4579	4485	4485	4586	
F-820	4500	4501	4502	4503	
F-821	6558	6451	6463	6458	
F-822	7859	7859	7859	7859	
F-823	4535	4484	4694	4536	
F-824	4529	4529	4529	4529	
F-825	4581	4567	4567	4588	
F-826	5047	5047	5047	5047	
F-827	4645	4234	4234	4234	
F-828	4528	4528	4528	4528	
F-829	6561	6454	6454	6461	
F-830	4018	4018	4018	4018	
F-831	4530	4530	4530	4530	
F-832	3435	3435	3435	3435	
F-833	4726	4726	4726	4726	
F-834	2353	2353	2353	2353	
F-835	2039	2039	2039	2039	
F-836	4466	4466	4466	4466	
F-837	4113	4113	4113	4114	

ID-code F-840	Table de contacteur			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2727
3*208V-60Hz	2054	2054	2054	2439
1*225V-50Hz	2727	2727	2727	2725
1*220V-60Hz	2439	2439	2439	5045
1*110V-60Hz	3939	3939	3939	3939

ID-code F-844	Table de ventilateur			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	-	-	-	4550 / 2019
3*208V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*225V-50Hz	2019	2019	2019	2019
1*220V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*110V-60Hz	2020	2020	2020	2020

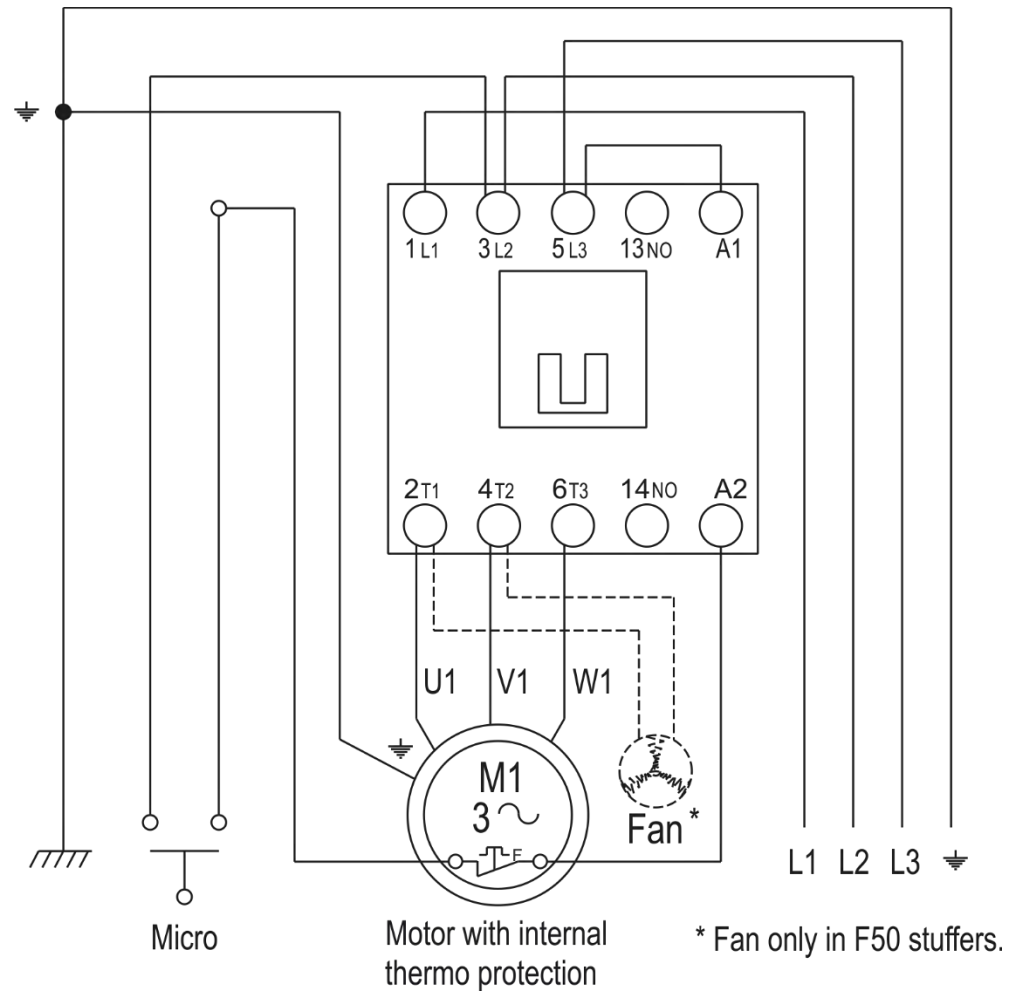
ID-code F-845	Table de moteur			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	0055	0030	0030	0853
3*208V-60Hz	3333	0032	0032	0857
1*225V-50Hz	0058	0035	0035	0854
1*220V-60Hz	3334	2572	2572	0856
1*110V-60Hz	4572	3937	3937	4573

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Description
F-838	4807	4807	4807	4807	
F-839	0758	0758	0758	0758	
	4057	4057	4057	4057	
<< F-840	Table aux.	Table aux.	Table aux.	Table aux.	
F-841	4525	4525	4525	4526	
F-842	4569	4569	4569	4696	
F-843	4404	4404	4404	4405	
<< F-844	Table aux.	Table aux.	Table aux.	Table aux.	
<< F-845	Table aux.	Table aux.	Table aux.	Table aux.	
F-846	4559	4559	4559	4559	
F-847	4808	4808	4808	4808	
F-848	0063	0063	0063	0063	
F-849	0064	0064	0064	0064	
F-850	4727	0037	0037	0011	
F-851	4812	4812	4812	4812	
F-852	4531	4531	4531	4532	
F-853	4498	4498	4498	4498	
F-854	6466	6466	6466	6466	
F-855	6467	6467	6467	6467	
F-856	2290	2290	2290	4474	
F-857	DIV	DIV	DIV	DIV	
F-858	4817	4818	4818	4819	
F-859	6445	6445	6445	6445	
F-860	4492	4492	4492	4492	
F-861	4489	4489	4489	4489	
F-862	2979	2979	2979	2979	
F-863	4729	4729	4729	4729	
F-864	4490	4490	4490	4490	
F-865	6555	6555	6555	6616	
F-866	2829	2829	2829	2829	
F-867	4574	4574	4574	4574	
F-868	4554	4554	4554	4554	
F-869	4556	4556	4556	4556	
F-870	4816	4816	4816	4816	
F-871	4555	4555	4555	4555	
F-872	2681	2681	2681	2681	
F-873	2048	2048	2048	2048	
F-875	2810	2810	2810	2810	
F-876	-	-	-	3651	
F-878	4553	4553	4553	4815	
F-879	2827	2827	2827	2827	

12. Les schémas de câblage

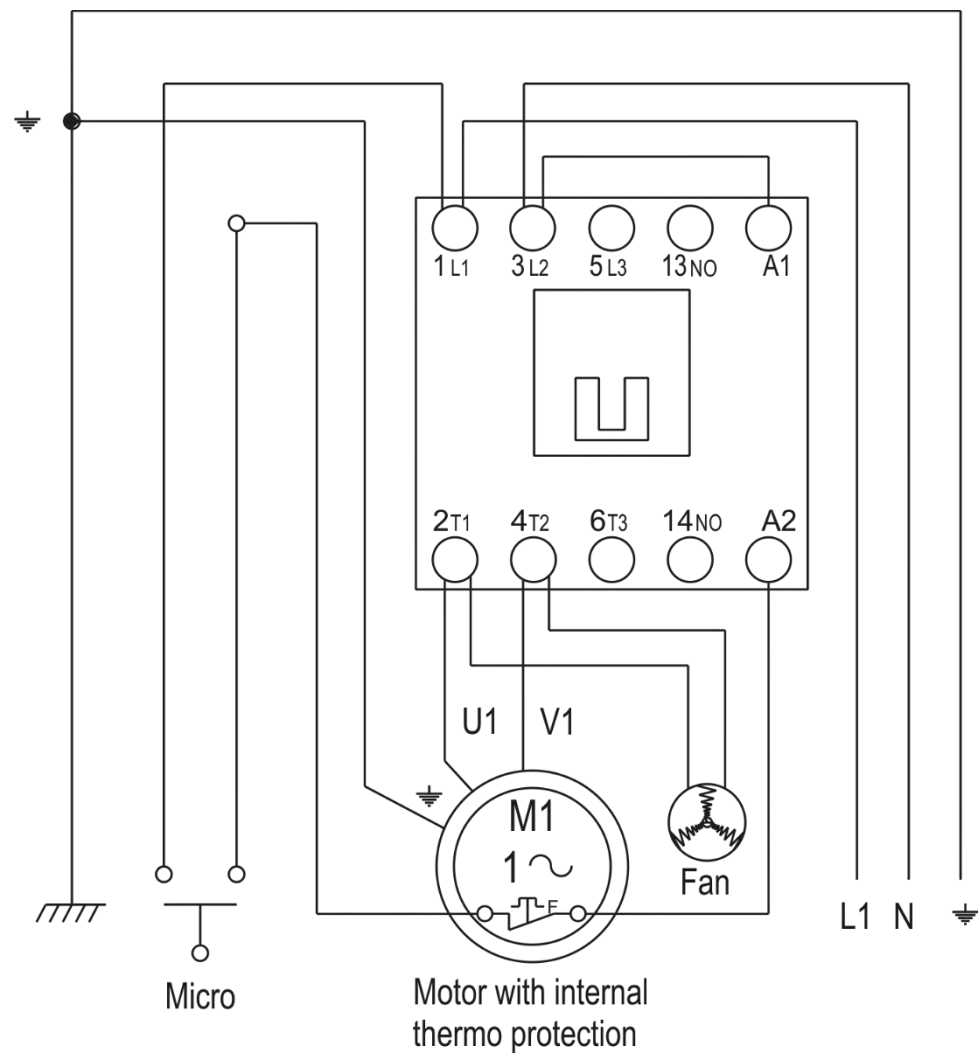
12.1 Schéma de câblage moteurs triphasés

400/230V o 208/220V moteurs, 50/60Hz

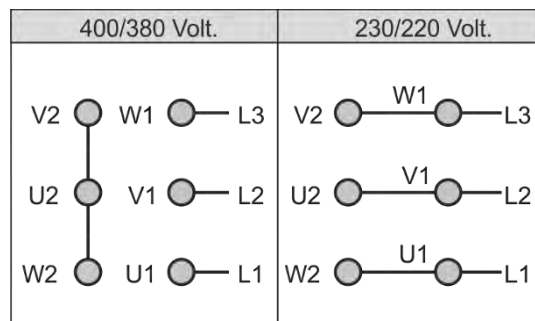


12.2 Schéma de câblage moteurs monophasés

230/220V o 220/110V moteurs, 50/60Hz



12.3 Schéma de câblage changement voltage moteur triphasé



**WARNING • ATTENTION • ACHTUNG • LET OP
ADVARSSEL•FIGYELEM•ATTENZIONE•ATENCIÓN**

400/230 V dual-voltage machine factory preset to:
Machine bi-tension 400/230 V, branchée à l'usine à :
400/230 V Maschine wurde in unserer Fabrik auf folgende Spannung eingestellt:
400/230 V machine is standaard aangesloten op:
400/230 V maskine er fra fabriikken koblet til:
A gép kettős működésű 400/230 V, gyártóüzemi beállítás:
Macchina a doppio voltaggio 400/230 V, collegata alla fabbrica a:
Máquina bi-tensión 400/230 V, conectada en fábrica a:

3x400 V • 50 Hz

Machine must be properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker.



Installations- und Bedienungsanleitung Hydraulische Kolbenfüller

F14s • F25s • F35s • F50s



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.**

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.

Dieses Handbuch enthält urheberrechtlich geschützte Informationen. Kein Teil davon darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Autors fotokopiert, reproduziert oder in eine andere Sprache übersetzt werden. Alle Rechte vorbehalten.

Talsabell s.a.

Polígono Industrial V. Salud
Rambleta 8
46950 Xirivella (Valencia) - Spanien
ESA46428025

www.talsanet.com

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	2	5.4	Verschlusskappe des Öltanks (liegend versendete Maschinen)	13
1.1 Symbol- und Hinweiserklärung	2	5.5	Elektrischer Anschluß	14
1.1.1 Sicherheitshinweise und Warnungen in dieser Bedienungsanleitung	2	5.6	Spannungswechsel	14
1.1.2 Sicherheitssymbole an der Maschine	2	6. Gebrauchsanleitung	15	
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine	2	6.1	Vorgehensweise	15
1.3 Änderungen	3	6.2	Nützliche Hinweise	17
1.4 Wichtige Warnungen	3	7. Reinigung	18	
1.5 Gefahren bei der Bedienung	4	7.1	Reinigungshinweise	18
1.6 Elektrische Gefahren	4	7.2	Allgemeine Reinigungsempfehlungen	20
1.7 Entsorgung	4	7.3	Empfohlene Reinigungsintervalle	20
1.8 Weitere Informationen	5	7.4	Edelstahlpflege	20
2. Wichtige Merkmale und Beschreibung der Maschine	5	8. Instandhaltung	21	
2.1 Lieferumfang	5	8.1	Wartungs- und Inspektionstabelle	21
2.2 Wichtige Merkmale	6	8.2	Hinweise zu Wartung und Inspektion	21
2.3 Standardausstattung und Zubehör	7	8.3	Hydrauliköl	22
3. Technische Daten	8	9. Fehlerdiagnose und -behebung	23	
3.1 Füllmengen und Gewichte	8	10. EU-Konformitätserklärung	24	
3.2 Betriebsumgebung	8	11. Explosionszeichnung und Ersatzteilliste	25	
3.3 Geräuschpegel	8	11.1	Explosionszeichnung der Maschine	25
3.4 Hydrauliköl	8	11.2	Ersatzteilliste	27
3.5 Anschlusswerte, Leistung	8	12. Elektroschaltpläne	29	
3.6 Abmessungen	9	12.1	Elektroschaltplan Drehstrommotoren	29
4. Lagerung, Transport und Lieferung	10	12.2	Elektroschaltplan Wechselstrommotoren	30
5. Aufstellen der Maschine (geschätzte Aufstellzeit ca. 45 min.)	10	12.3	Elektroschaltplan Spannungswechsel Drehstrommotoren	31
5.1 Aufstellen	10			
5.2 Installation Deckelverschlussmutter und Kniehebel	11			
5.3 Installation schwenkbare Räder (Option)	12			

1. Sicherheitshinweise

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

1.1 Symbol- und Hinweiserklärung

1.1.1 Sicherheitshinweise und Warnungen in dieser Bedienungsanleitung

Diese Sicherheitshinweise sind Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen, die berücksichtigt oder angewendet werden müssen, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.



Dies ist das Sicherheitswarnsymbol. Es macht auf Verletzungsgefahren aufmerksam.

Zur Vermeidung von Verletzungen oder Tod sollten alle mit diesem Symbol verbundenen Hinweise befolgt werden.

Warnungen können nach der Schwere der Gefährdungssituation eingestuft werden. Die Klassifizierung beruht auf einer Annahme der Wahrscheinlichkeit, einer gefährlichen Situation ausgesetzt zu sein und was in einem solchen Fall passieren könnte. Es werden vier Arten von Warnungen unterschieden:



zeigt eine gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



zeigt eine gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



zeigt eine gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.



weist auf Besonderheiten hin, die jedoch nicht mit Personenschäden zusammenhängen.

Andere wichtige Hinweise:



BITTE BEACHTEN: enthält weitere wichtige Informationen zur Verdeutlichung oder Vereinfachung eines Verfahrens.

1.1.2 Sicherheitssymbole an der Maschine

Die Sicherheitssymbole warnen vor besonderen Gefahren und sind an den entsprechenden Stellen auf der Maschine platziert. Überprüfen Sie die Sicherheitssymbole täglich:

- Sind alle Sicherheitssymbole vorhanden?
- Sind alle Sicherheitssymbole erkennbar?

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherheitssymbole fest an der Maschine angebracht und leicht lesbar sind, sowie dass sie beim Reinigen nicht verwischt oder zerkratzt, bzw. anderweitig zerstört werden. Trennen Sie die Maschine und sichern Sie den Hauptschalter gegen Wiedereinschalten, wenn ein Sicherheitssymbol fehlt oder nicht mehr erkennbar ist. Schließen Sie die Maschine erst wieder an, wenn alle Sicherheitssymbole vorhanden und erkennbar sind. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, wenn Sie neue Sicherheitssymbole benötigen sollten.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine

Im Allgemeinen werden Talsa Kolbenfüller verwendet, um Fleischteig zu Würsten zu verarbeiten. Andere Anwendungen umfassen Teig oder eine Paste eines beliebigen Typs, die durch einen Trichter von 10 mm Ø fließen kann. Verwenden Sie niemals harte Massen oder Pasten, die nicht fließen können und dadurch einen gefährlichen Überdruck verursachen.

Empfohlene Bedingungen der Arbeitsumgebung: Temperatur +5 bis + 40°C (+40 bis + 110°F), relative Luftfeuchtigkeit: 20 bis 90%.

Der maximale Betriebsdruck (Common) soll 120 bar nicht überschreiten.

Jede andere Verwendung kann mit den Eigenschaften der Maschine in Konflikt stehen, so dass der Hersteller nicht für Schäden verantwortlich ist, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen können.

1.3 Änderungen

Haftungsausschluss

Es ist nicht erlaubt, die Maschine ohne vorherige ausdrückliche Genehmigung von Talsa zu modifizieren, weder im Design noch in ihren Sicherheitssystemen. Talsa haftet nicht für Schäden, die durch willkürliche Änderungen verursacht werden. Wenn ein Benutzer wesentliche Änderungen an der Maschine vornimmt, übernimmt er den Herstellerstatus. In diesem Fall ist er verpflichtet, alle ihm als Hersteller obliegenden gesetzlichen Maßnahmen zu treffen. Der ursprüngliche Hersteller ist von seiner Verantwortung freigestellt.

Original Ersatzteile

Die Maschine darf nur mit Original Talsa Zubehör und Ersatzteilen verwenden. Talsa haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung von Werkzeugen, Zubehör oder Ersatzteilen anderer Hersteller entstehen.

1.4 Wichtige Warnungen

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.



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.

Es besteht die Gefahr von Hörschäden aufgrund einer Änderung der ursprünglichen Maschinenkonstruktion und eine sich daraus ergebende Lärmemission von mehr als 85 dB(A).

1.5 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.

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.

Gefahr von Quetschungen von Händen, Fingern, etc. zwischen:

- zwischen Zylinder und Deckel beim Schließen.
- zwischen Deckel und Kolben, wenn dieser angehoben wird und der Deckel nicht vollständig geöffnet ist.

Gefahr von Beinverletzungen beim Kippen des Kolbenfüllers.

Beeinträchtigung der ursprünglichen Fleischmischung aufgrund Nichtbeachtung von Hygiene- und Reinigungsbestimmungen.

Beim Transport der Maschine halten Sie die Maschine bitte immer an dem dafür vorgesehenen Transportgriff und Deckel. Kippen Sie die Maschine nie zu weit auf den beiden Rädern, da sie viel wiegt und das Risiko besteht, dass sie ganz umkippt, was zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

1.6 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.

Trennen Sie die Maschine vor jeder Inspektion, Wartung oder Reparatur von der Stromversorgung durch Abziehen des Netzsteckers.

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.

Gefahr eines Stromschlags durch direkte oder indirekte Berührung mit stromführenden bzw. beschädigten oder defekten Elektroteilen.

1.7 Entsorgung

Verletzungsgefahr für Personen und Umweltschäden

Die Maschine besteht aus verschiedenen Materialien. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften über die Abfallentsorgung. Beauftragen Sie eine autorisierte Entsorgungsfirma die Maschine ordnungsgemäß zu entsorgen.

1.8 Weitere Informationen



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

2. Wichtige Merkmale und Beschreibung der Maschine

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

Alle Maschinen werden aus hochwertigem Material, unter Einhaltung der gültigen EU-Normen gefertigt und vor Verlassen unseres Werkes einer umfangreichen Qualitätskontrolle unterzogen.

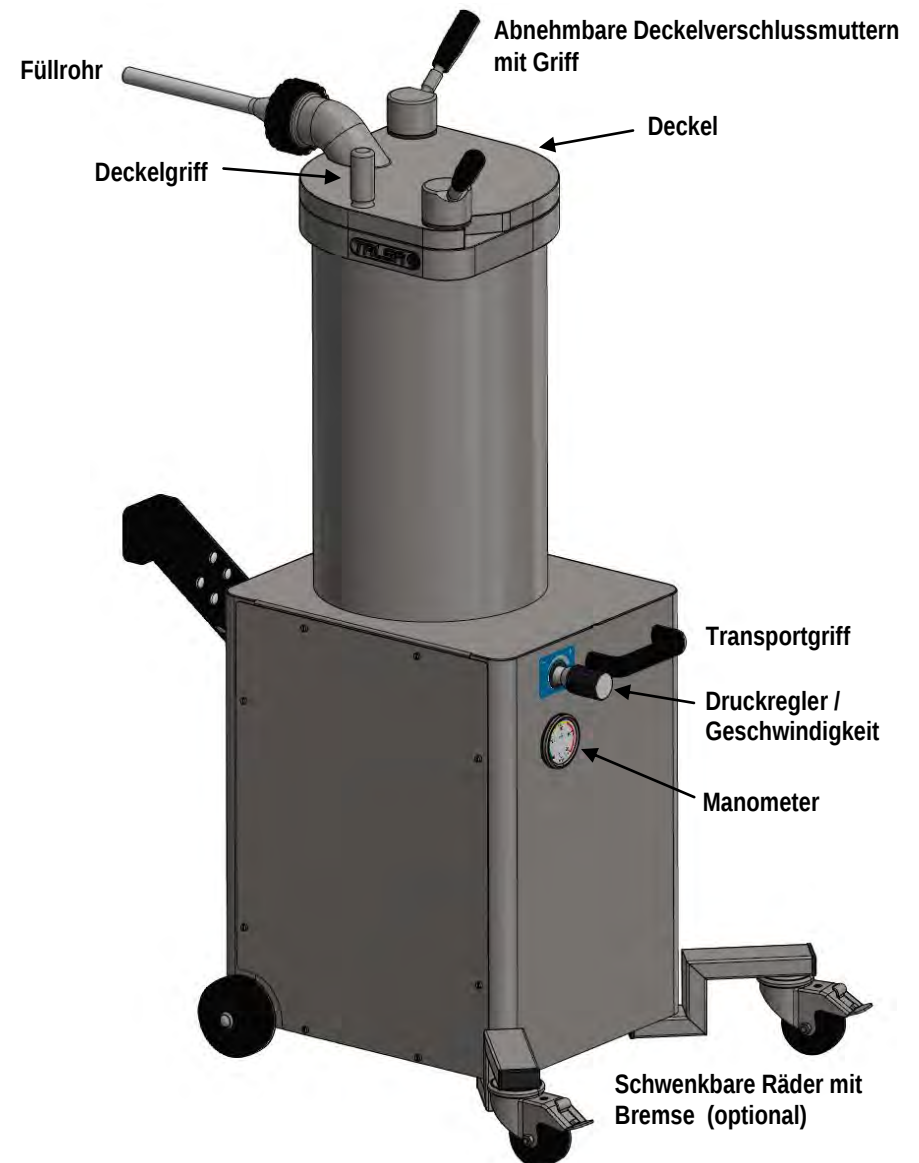
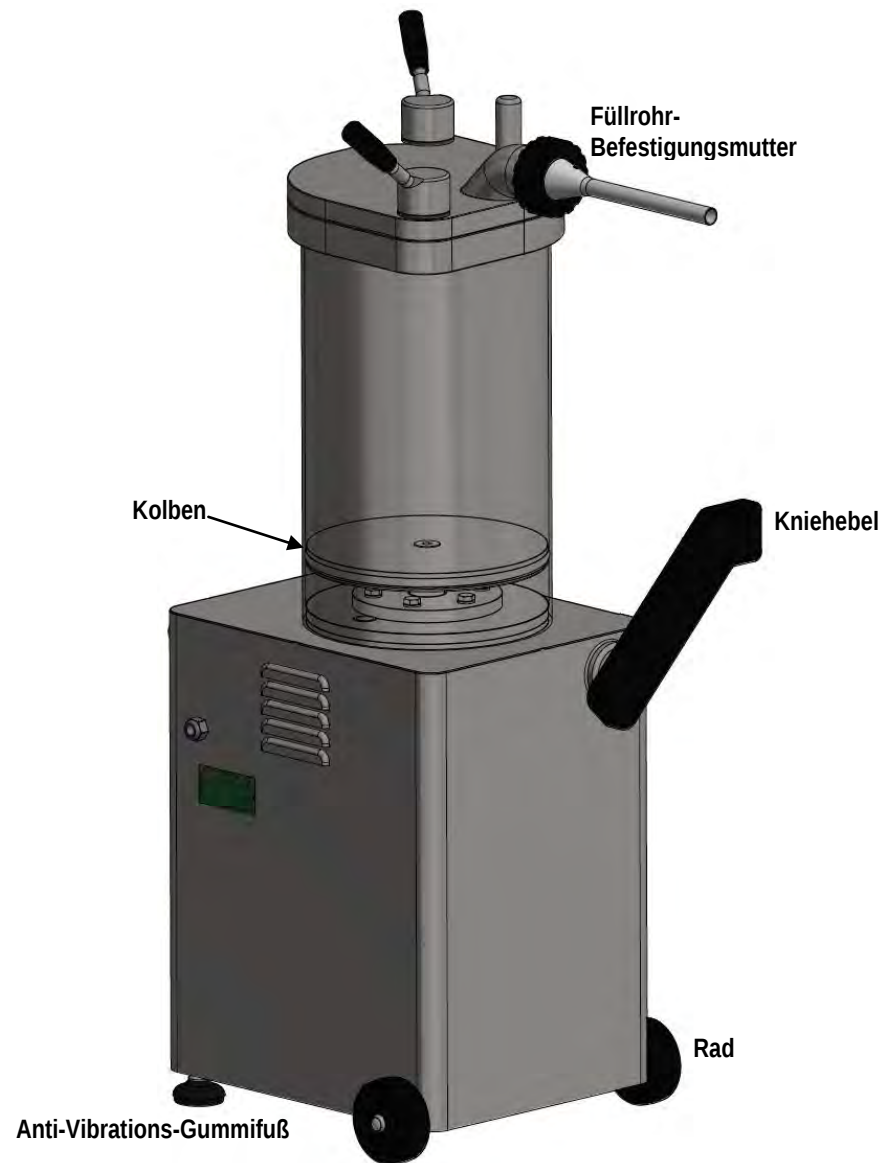
2.1 Lieferumfang

Mit der Maschine erhalten Sie folgenden Inhalt der Verpackung:

- Hydraulischer Kolbenfüller
- Diese Bedienungsanleitung
- EG-Konformitätserklärung bei Maschinen, die in EU- und CEN- Länder geliefert werden
- Set mit 3 Füllrohren: Ø 14, 20, 30 mm.
- Kolbenabziehschlüssel
- Kniehebel und Inbusschlüssel für die Montage
- Hydrauliköl

- Verschlusskappe Öltank (liegend versendete Maschinen)
- Schwenkrollen mit Kippsicherung und Bremse (optional)

2.2 Wichtige Merkmale



2.3 Standardausstattung und Zubehör

- ✓ Massive Edelstahlkonstruktion. Geschliffener Zylinder aus Edelstahl mit internem Spülwasserauslauf.
- ✓ Speziell verstärktes Drucksystem ermöglicht leichtes Arbeiten selbst bei festen und sehr kalten Massen.
- ✓ Motor und Pumpe starten und stoppen automatisch (über internen Schütz und Mikroschalter) sobald der Kniehebel gedrückt wird. Dies reduziert den Stromverbrauch und beugt vorzeitigem Verschleiß vor. Ebenso wird auf diese Art eine ruhigere Arbeitsweise gewährleistet, da Motor und Pumpe nicht ständig im Einsatz sind.
- ✓ Die Bedienung durch den ergonomisch angebrachten Kniehebel ermöglicht bequemes Arbeiten mit freien Händen. Kniehebel mit unterschiedlichen Höhen sind verfügbar. (optional)
- ✓ Es besteht die Möglichkeit, die Arbeitsrichtung des Kniehebels umzukehren.
- ✓ Verriegelung des Kniehebels beim Absenken des Kolbens: es ist nicht notwendig, den Hebel gedrückt zu halten. Automatisches Auslösen/Abschalten, wenn der Kolben den Boden erreicht.
- ✓ Kein Nachlaufen des Brätstroms durch automatische Dekompression des Kolbens.
- ✓ Die Kontrolle der Betriebsgeschwindigkeit erfolgt schnell und präzise durch einen Regler in Reichweite der bedienenden Person.
- ✓ Deckel leicht abnehmbar, einfaches Öffnen und Schließen, abnehmbare Deckelmutter mit Schnellverschlüssen.
- ✓ Kolben mit großer Silikondichtung in FDA-Lebensmittelqualität. Kolben mühelos abnehmbar mit robustem Innensechskant-Kolbenabziehschlüssel aus Edelstahl (Lieferumfang).
- ✓ Einfache Bewegung mit zwei feststehenden Rädern und einem Transportgriff.
- ✓ Einfach zu nivellieren durch verstellbare Gummifüße aus schwingungsdämpfendem Material.
- ✓ Die Maschinen wurden so entworfen, dass ein leichter Zugriff auf alle Einzelteile möglich ist und so eine einfache Reinigung und leichte Wartung gewährleistet sind.
- ✓ Wasserdichten Niederspannungsschaltkasten im Maschinenraum.
- ✓ Interner Ölbehälter, Füllstand muss nicht überprüft werden. Ölbehälter leicht austauschbar.
- ✓ Fertigung gemäß USDA und CE - Vorschriften.
- ✓ Es können alle Arten von Natur- und Kunstdärmen verwendet werden.

optional

- ✓ Wechselstrom-Motor.
- ✓ Schwenkbare Räder mit Bremse und Kippschutz für noch einfacheres Bewegen.
- ✓ Manuelles Dosiervorsatzgerät / Portionierer PH500.
- ✓ Gekrümmtes Füllrohr.
- ✓ Es steht eine große Auswahl von Füllrohren mit anderen Durchmessern oder Sonderlängen zur Verfügung:

Modell	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Außendurchmesser, mm Ø	10	12	15	18	20	25	30	38	43
Innendurchmesser, mm Ø	8	10	12	15	17	22	27	35	40
Standard Rohrlänge mm	160	160	195	195	195	195	195	220	235
Gesamtlänge Standardfüllrohr, mm	210	210	245	245	233	220	220	245	260
EXTRA lange Füllrohre, mm	280	280	280	280	280	280	280	280	280



Deckelschnellverschluss



Leicht herausnehmbarer Kolben



Ergonomischer Kniehebel



Öldruckregler



Einfacher Zugang zu den Komponenten



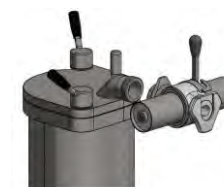
Transparenter Öltank



Einstellbare Anti-Vibrations-Füße



Schwenkbare Räder mit Bremse



Manuelles Portioniergerät PH500



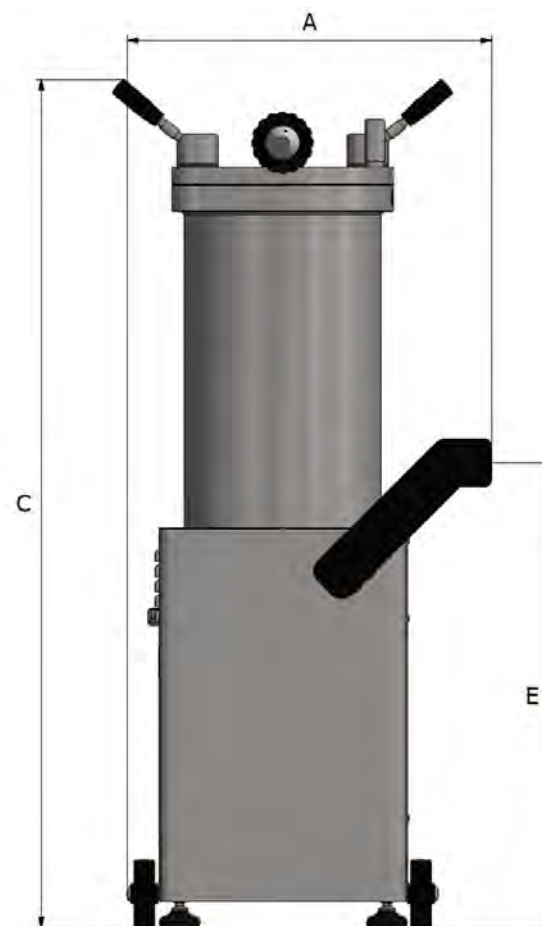
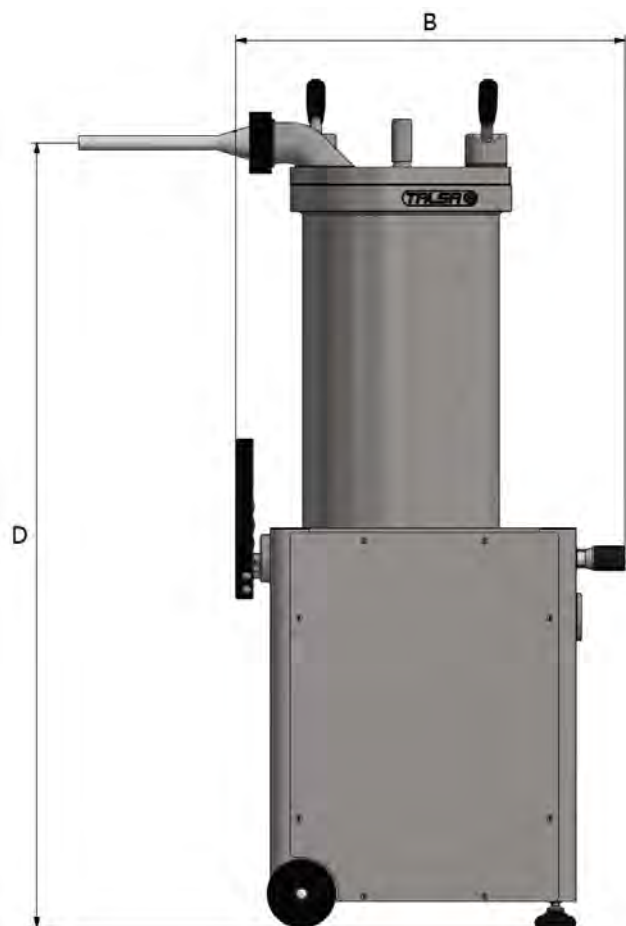
Gekrümmtes Füllrohr

3. Technische Daten

		F14s	F25S	F35s	F50s
3.1 Füllmengen und Gewichte					
Inhalt Füllzylinder	Liter	14.2	25.2	35.1	51
Kapazität (Brät)	kg	± 11	± 20	± 28	± 40
Nettogewicht	kg	± 120	± 140	± 160	± 260
Bruttogewicht	kg	± 140	± 160	± 180	± 300
3.2 Betriebsumgebung					
Temperatur Arbeitsumgebung	5° +40 °C				
Relative Luftfeuchtigkeit	20 bis 90%				
3.3 Geräuschpegel					
Geräuschpegel	3-Fas.	± 58	± 61	± 61	± 64
dB (A) bei 1 m Abstand LEQ	1-Fas.	± 61	± 64	± 64	± 67
3.4 Hydrauliköl					
Füllmenge	Liter	6.5	7.5	7.5	12
Empfohlene Viskosität/Qualität	ISO VG 46 / ISO 6743-4: 2015 DIN 51524-2 oder HM: 2006-04 HLP				
3.5 Anschlusswerte, Leistung					
Drehstrommotoren, verfügbar 50 / 60Hz					
Motorleistung	kW	0,55	1.1	1.1	1.8
Stromstärke 380/400V max.	A	1.9	3.1	3.1	4.2
Stromstärke 220/230V max.	A	3.3	5.3	5.3	7.5
Wechselstrommotoren, verfügbar 50 / 60Hz					
Motorleistung	kW	0,75	1.3	1.3	1,8
Stromstärke 220/230V max.	A	9	9	9	9.8

3.6 Abmessungen

cm	F14s	F25S	F35s	F50s
A	47	53	53	64
B	54	57	57	63
C	124	124	124	136
D	115	115	115	127
E	68	68	68	69
Verpackung	43x68x137	53x68x137	53x68x137	
m3	0,4	0,5	0,5	



4. Lagerung, Transport und Lieferung



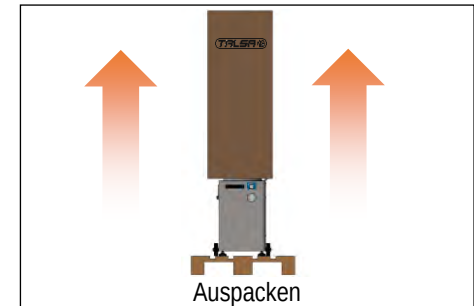
! WARNUNG

- Halten Sie die Maschine und Verpackung aufrecht.
- **NIE** Stapelmaschinen, auch wenn sie in der Originalverpackung.
- **NIE** stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Gerät oder deren

Die Maschine wird auf einer Palette angeliefert, geschützt durch einen Karton (F14/25/35) oder einen Holzverschlag (F50). Wir verwenden wiederverwertbare Verpackungen, bitte recyceln Sie.

Öffnen Sie die Verpackung und untersuchen Sie die Maschinen sofort nach ihrer Anlieferung. Sollten Sie Schäden feststellen, heben Sie die Verpackungsmaterialien auf und informieren Sie unverzüglich den Spediteur. Dieser ist für alle Transportschäden verantwortlich.

Wenn die Maschine in einem guten Zustand ist, folgen Sie den Anweisungen in Abschnitt [5.1 \(Aufstellen\)](#) um den Kolbenfüller sicher in einen geeigneten Arbeitsbereich zu transportieren. Ihre Bedürfnisse werden den am besten geeigneten Ort für die Maschine bestimmen.



5. Aufstellen der Maschine (geschätzte Aufstellzeit ca. 45 min.)



! GEFAHR

Stromschlaggefahr!

- Die elektrische Installation des Gehäuses muss eine thermische Schutzeinrichtung (MCB) und eine Leckage (differential) bereitzustellen, um die Spezifikationen der einzelnen Maschinen entspricht, in Abschnitt 3.5 angegebenen Werte Verbindungs Kräfte.
- Die Maschine nicht in feuchten Räumen.

5.1 Aufstellen

Der Kolbenfüller sollte an der am besten geeigneten Stelle aufgestellt werden, je nach den Anforderungen und Bedürfnissen der Anwendung. Zur Gewährleistung der optimalen Maschinenfunktion sollte der Kolbenfüller in einem gut belüfteten Bereich stehen. Innenräume mit unzureichender Luftzirkulation sind zu meiden. Achten Sie darauf, dass um die Maschine genügend Freiraum (ca. 1m) für ihre sichere Bedienung, Reinigung und Wartung zur Verfügung steht.

- Beim Transport der Maschine halten Sie die Maschine bitte immer an dem dafür vorgesehenen Transportgriff und Deckel. Kippen Sie die Maschine nie zu weit auf den beiden Rädern, da sie viel wiegt und das Risiko besteht, dass sie ganz umkippt, was zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann. Verwenden Sie niemals das Füllrohr um die Maschine zu bewegen.
- Stellen Sie den Kolbenfüller auf einem ebenen, rutschfesten Boden auf. Wenn die Maschine nicht fest steht, verstellen Sie die beiden Anti-Vibrations-Füße, bis sie vollkommen eben und stabilisiert steht.
- Sichern Sie die Maschine gegebenenfalls gegen Wegrollen durch betätigen der Bremsen an den Vorderrädern (optional).
- Die Maschine muss so positioniert werden, dass der Stecker gut zugänglich ist.



! VORSICHT

- Die Maschine nicht mehr als notwendig anheben, sie könnte aufgrund ihres hohen Gewichts kippen und auf Sie fallen.
- Für das Bewegen des Modell F50 sind mindestens zwei Personen erforderlich.

HINWEIS

Stellen Sie den Kolbenfüller nicht an einem kühlen Ort auf (z.B. Kühlhaus). Anhaltend niedrige Temperaturen können das Gerät beschädigen.

5.2 Installation Deckelverschlussmutter und Kniehebel

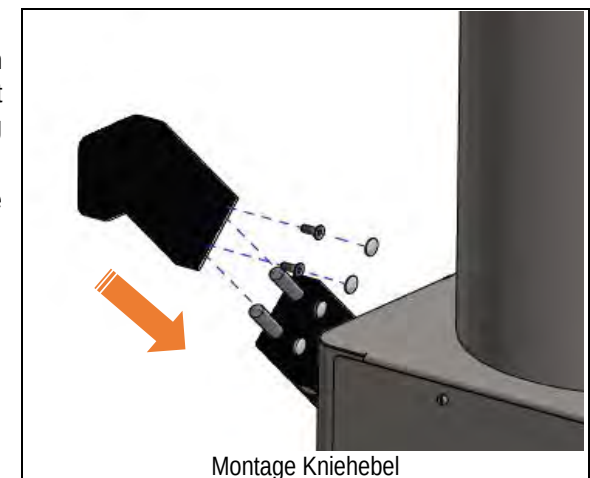
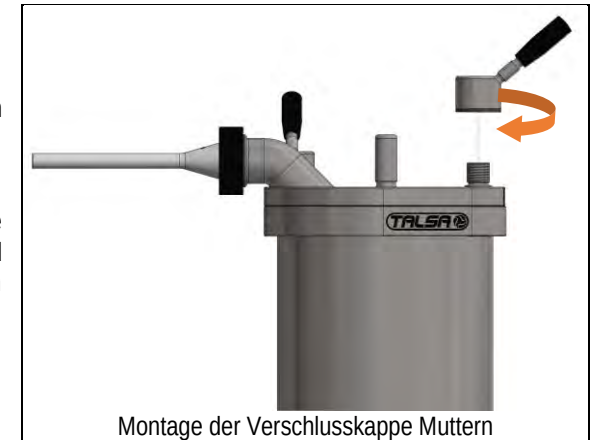
Bevor Sie den Kolbenfüller verwenden, montieren Sie bitte die mitgelieferten Deckelverschlussmutter und den Kniehebel.

- Schrauben Sie die Deckelverschlussmutter auf die Gewinde am Deckel. Nicht zu fest anziehen, da dies das Öffnen und Schließen des Deckels behindern würde.
- Schieben Sie den Kniehebel auf die beiden Stahlbügel an der Maschine.
- Befestigen Sie den Kniehebel mit den beiden Inbusschrauben. Benutzen Sie dazu den mitgelieferten Inbusschlüssel. Überprüfen Sie die Funktion des Kniehebels. Er soll sich mit geringem Kraftaufwand bewegen lassen und zur Mittelposition zurückkehren, sobald sie den Kniehebel freigeben (wenn Sie den Kolben heben), bzw. beim Absenken blockieren. Sobald der Kolben den Zylinderboden erreicht hat löst sich der Hebel aus der Arretierung und kehrt selbständig zur Mittelposition zurück.
- Setzen Sie die beiden grauen Kappen auf die Schraubenköpfe.

Kniehebelposition und Kolbenbewegung:

- Wenn Sie den Kniehebel nach links drücken, muss der Kolben steigen. Der Kniehebel kehrt automatisch in die Mittelstellung zurück, wenn kein Druck darauf ausgeübt wird.
- Wenn Sie den Kniehebel nach rechts drücken, muss sich der Kolben senken. In dieser Position wird der Kniehebel automatisch verriegelt bis der Kolben die untere Position erreicht. Der Kolben kann durch drücken des Kniehebels in die mittlere Position jederzeit gestoppt werden. Sobald der Kolben den Zylinderboden erreicht hat löst sich der Kniehebel aus der Arretierung und kehrt selbständig zur Mittelposition zurück.

Es ist möglich, die Wirkungsweise des Kniehebels / Kolbens umzukehren. Fragen Sie Ihren Händler, bei dem Sie die Füllmaschine gekauft.





- Zum Legen und Aufstellen der Maschine werden mindestens zwei Personen benötigt werden.
- Sichern Sie die Maschine gegen Wegrollen, indem Sie die Bremsen der (optionalen) Schwenkräder feststellen.

5.3 Installation schwenkbare Räder (Option)

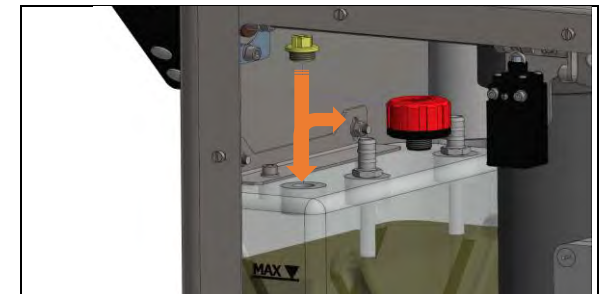
Für den Kolbenfüller sind optional zwei schwenkbare Räder mit Bremse und Kippschutz erhältlich. Diese erleichtern den Transport bei häufigem Wechsel des Aufstellorts.

Zur Installation der Räder gehen Sie bitte wie folgt vor:

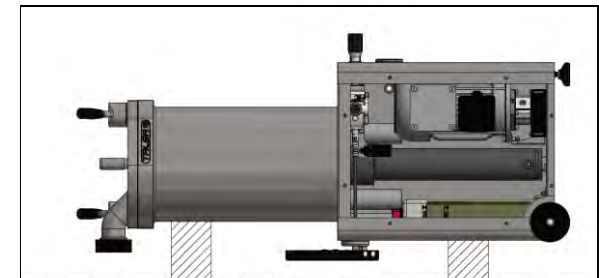
- Lösen und entfernen Sie die Schrauben der seitlichen Maschinenabdeckung und nehmen Sie diese ab.
- Entfernen Sie Verschlusskappe des Öltanks (rot) und ersetzen sie durch die Transportkappe (gelb). Diese Kappe schließt den Öltank hermetisch und verhindert das Auslaufen von Hydrauliköl solange der Füller auf der Seite liegt.
- Legen Sie die Maschine auf der Seite. Stützen Sie sie mit einem geeigneten Träger ab, um Schäden am Kniehebel zu vermeiden. Zum Legen der Maschine sind mindestens zwei Personen notwendig.
- Entfernen Sie die Anti-Vibrations-Gummifüße.
- Bringen Sie den Kippschutz mit den Schwenkrädern am Maschinenboden an. Benutzen Sie hierzu die mitgelieferte Schraube Unterlegscheiben
- Stellen Sie die Maschine wieder auf. (mindestens zwei Personen erforderlich)
- **Sehr wichtig!** Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, tauschen Sie unbedingt die Transportkappe (gelb) gegen die Verschlusskappe des Öltanks (rot) aus.
- Überprüfen Sie den korrekten Betrieb der Füllmaschine und schließen die Maschinenabdeckung.

HINWEIS

Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, tauschen Sie unbedingt die Transportkappe (gelb) gegen die Verschlusskappe des Öltanks (rot) aus. Der Betrieb der Maschine mit der gelben Transportkappe führt zu Schäden am Hydrauliksystem!



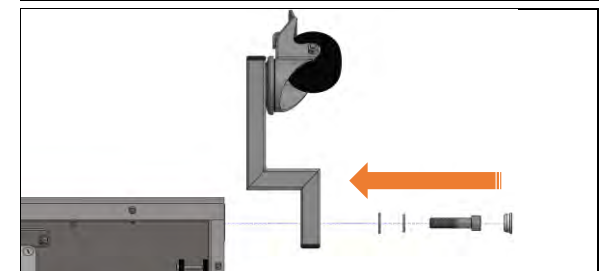
Verschlusskappe tauschen



Maschine auf geeigneten Träger legen



Gummifüße entfernen

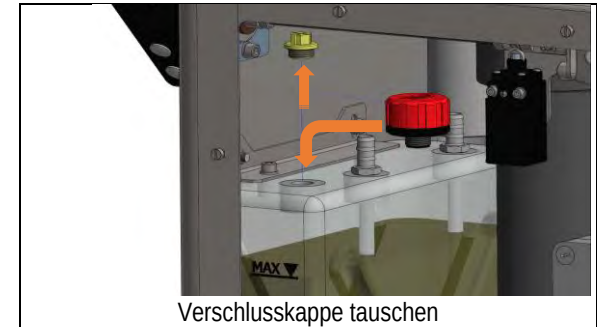


Schwenkbare Räder und Kippschutz montieren

5.4 Verschlusskappe des Öltanks (liegend versendete Maschinen)

Bei liegend versendeten Maschinen (Luftfracht) ist der Öltank durch eine spezielle Transportkappe (gelb) gegen Auslaufen des Hydrauliköls gesichert. Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, tauschen Sie unbedingt diese Transportkappe (gelb) gegen die mitgelieferte Verschlusskappe des Öltanks (rot) aus.

- Lösen und entfernen Sie die Schrauben der seitlichen Maschinenabdeckung und nehmen Sie diese ab.
- Entfernen Sie Transportkappe (gelb) und ersetzen sie durch die Verschlusskappe des Öltanks (rot).
- Überprüfen Sie den Ölstand im Tank. Er soll zwischen den auf dem Tank angebrachten Markierungen **MAX** und **MIN** liegen. Gegebenenfalls füllen Sie genug Öl nach, um das Niveau auf den MAX-Stand zu bringen. Füllen Sie den Tank niemals über die MAX-Markierung. Es muss im Inneren des Öltanks immer ein bestimmtes Luftvolumen für die Ausdehnung des Öls bei Erwärmung verbleiben. Für weitere Informationen zum Hydrauliköl sehen Sie auch Kapitel [8.3 Wartung](#).
- Überprüfen Sie den korrekten Betrieb der Füllmaschine und schließen die Maschinenabdeckung.



HINWEIS

- Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, tauschen Sie unbedingt die Transportkappe (gelb) gegen die Verschlusskappe des Öltanks (rot) aus. Der Betrieb der Maschine mit der gelben Transportkappe führt zu Schäden am Hydrauliksystem!
- Der Kolbenfüller wird ab Werk mit dem korrekten Füllstand an Hydrauliköl im Öltank ausgeliefert. In der Regel muss kein Öl nachgefüllt werden. In dem außergewöhnlichen Fall, dass der Ölstand unterhalb der MIN-Markierung liegt, nehmen Sie sie nicht in Betrieb, bevor nicht genügend Hydrauliköl aufgefüllt wurde.

GEFAHR

Elektrische Gefahren!

- Der elektrische Anschluss der Maschine sollte durch einen **autorisierten Installateur** gemäß den nationalen Bestimmungen bezüglich Elektroinstallationen erfolgen.
- Die Elektroinstallation des Aufstellortes sollte über einen thermomagnetischen Schutzschalter und einen Fehlerstromschutzschalter verfügen, die den technischen Daten (siehe [Kapitel 3.5](#)) der jeweiligen Maschine entsprechen.
- Benutzen Sie die Maschine niemals in überfluteten Räumen.

5.5 Elektrischer Anschluß

Lassen Sie den elektrischen Anschluss VOR dem ersten Einschalten der Maschine von einem qualifizierten Elektrofachmann **überprüfen**: die Farben der Adern im Kabel sind normalerweise folgende: Phasen: schwarz, braun oder grau. Neutral: blau (bzw. ausnahmsweise in einigen Länder außerhalb EU weiß). Erdung: zweifarbig gelb/grün (bzw. ausnahmsweise in einigen Länder außerhalb EU grün).

- Prüfen Sie, ob die elektrischen Eigenschaften der Maschine (Anschluss, Spannung, Frequenz, etc.) mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen. **Die Toleranz beträgt $\pm 10\%$ für die Spannung und $\pm 2\%$ für die Frequenz.**
- Wenn die Werte denen im Stromnetz übereinstimmen, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker einen Stecker am Netzkabel anbringen.
- **Sollten die elektrischen Daten der Maschine nicht Ihrem Stromanschluß entsprechen und ist die Maschine dreiphasig mit einem Dual-Spannungs-Motor**, lassen Sie die Spannung von einem qualifizierten Elektriker wie im nachstehenden Abschnitt Spannungswechsel beschrieben umstellen.
- Die Verwendung eines für den Anschluss der Maschine genormten Stromsteckers ist vorgeschrieben.

HINWEIS

Sobald die Maschine richtig angeschlossen ist, überprüfen Sie bitte die richtige Funktion des Kolbenfüllers:

- Ist die Maschine richtig angeschlossen, wird sich der Kolben bei entsprechendem Druck auf den Kniehebel entweder heben oder senken.
- Sind die Phasen falsch angeschlossen, wird die Pumpe nicht richtig arbeiten, der Motor ist laut und der Kolben bewegt sich nicht. Stellen Sie die Maschine sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie durch einen qualifizierter Elektriker im Stecker zwei der drei Phasen untereinander austauschen.

GEFAHR

Elektrische Gefahren!

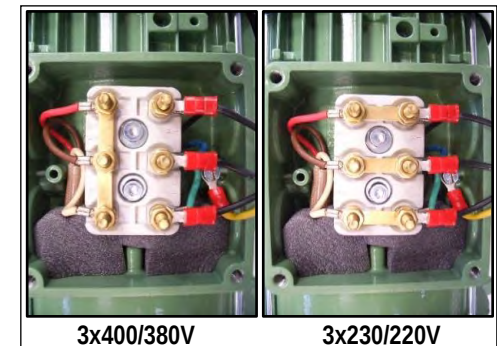
- Dieser Eingriff darf nur durch einen qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- **Schließen Sie die Maschine nicht an das Stromnetz an.** Sollte sie bereits angeschlossen sein, müssen Sie sie vom Stromnetz nehmen und dürfen sie während des gesamten Vorgangs nicht anschließen.

5.6 Spannungswechsel

Nur Dual-Spannungs-Drehstrommotoren 380/220V (400/230V EU)

Gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen und entfernen Sie die Schrauben der seitlichen Maschinenabdeckung und nehmen Sie diese ab.
- Öffnen Sie den Anschlusskasten am Motor, indem Sie die vier Schrauben lösen.
- Lösen Sie die sechs Muttern der Anschlussklemmen und bringen Sie die Pole in die richtige Stellung.
- Sichern Sie die Anschlussklemmen mit Hilfe der Mutter.
- Schließen Sie den Anschlusskasten.
- Setzen Sie die Abdeckung Stahlbank.



HINWEIS

Die Bilder werden als visuelle Referenz zur Verfügung gestellt. Es dürfen nur qualifizierte Elektriker mit dem Wechseln der Maschinenspannung gemäß der elektrischen Schaltpläne am Anfang dieser Betriebsanleitung beauftragt werden.

6. Gebrauchsanleitung

HINWEIS

- **Lesen und verstehen Sie bitte vor Inbetriebnahme sorgfältig die gesamte Betriebsanleitung.**
- Benutzen Sie die Maschine nicht, bevor Sie eine Einweisungen durch einen erfahrenen Bediener erhalten haben.
- Probieren Sie die Maschine in leerem Zustand, bevor Sie sie mit Nahrungsmitteln benutzen.
- **Dieses Gerät ist nicht für konstanten, ununterbrochenen Einsatz bei hohem Druck ausgelegt.** Ermöglichen Sie durch Unterbrechungen des Betriebs die Ableitung der während des Betriebs erzeugten Wärme. Die erzeugte Wärmemenge hängt von vielen Faktoren, einschließlich der Konsistenz des zu verarbeitenden Fleisches ab.

6.1 Vorgehensweise



- Sind die Phasen falsch angeschlossen, wird die Pumpe nicht richtig arbeiten, der Motor ist laut und der Kolben bewegt sich nicht. **Stellen Sie die Maschine sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker.**
- Lassen Sie durch einen qualifizierter Elektriker im Stecker zwei der drei Phasen untereinander austauschen.



- Beachten Sie bitte alle, für die Behandlung von Nahrungsmitteln gültigen, Hygienemaßnahmen und benutzen Sie eine angemessene Schutzausrüstung (Mütze, Handschuhe, Schürze, etc.).

1. Lösen Sie die Deckelverschlussmuttern und öffnen Sie den Deckel vollständig.
2. Waschen Sie den Mischungsbehälter, die Unterseite des Deckels und das zu verwendende Füllrohr mit heißem Wasser.
3. Vermindern Sie den Maschinendruck auf ein Minimum, indem Sie den schwarzen Drehknopf, an dem die Füllgeschwindigkeit eingestellt wird, gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Fahren Sie den Kolben soweit herunter, dass genügend Platz für die gewünschte Füllgutmenge entsteht.
6. Füllen Sie die Mischung in den Fleischbehälter und verdichten Sie sie jeweils durch manuelles Drücken, um die Bildung von Luft einschlüssen zu vermeiden, die während des Füllvorgangs zum Platzen der Därme führen könnten.
7. Setzen Sie die Deckeldichtung mit der Lippe nach oben in die Aussparung am Zylinder. Die Deckeldichtung hat eine eindeutige Position mit der vorstehenden Lippe nach oben. **Denken Sie daran:** den Deckel nicht ohne die Dichtung oder mit der Dichtlippe nach unten montiert schließen, da sonst der Deckel verkratzen oder die Dichtung beschädigt werden könnte.
8. Fahren Sie den Kolben mit Hilfe des Kniehebels soweit nach oben, bis das Füllgut das obere Ende des Behälters erreicht.
9. Schmieren Sie die Oberseite der Deckeldichtung und Unterseite des Deckels mit Speisefett oder einem anderen USDA-geprüften Backfett ein.
10. Schließen Sie sorgfältig den Deckel. Achten Sie bitte darauf, dass Ihre Hände beim Schließen des Deckels nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. **Wichtig:** Benutzen Sie niemals das Füllrohr zum Schließen des Deckels, da es sonst an der Aufnahme brechen könnte. Schließen Sie den Deckel nur mit dem Deckelgriff. Ziehen Sie Deckelverschlussmuttern genug an, sodass der Druck den Deckel nicht anheben kann.



Öffnen Sie den Deckel



Aufwärts- / Abwärts-Kolben

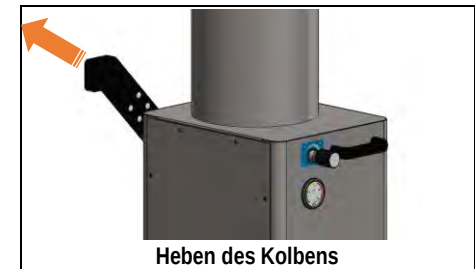
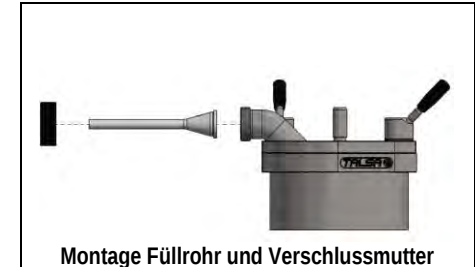


Platzierung Deckeldichtung



- Lassen Sie die Maschine während ihres Einsatzes niemals unbeaufsichtigt.
- Aufgrund des hohen Gewichts besteht die Gefahr das Kolbenfüller kippen kann.
- Gefahr von Quetschungen von Händen, Fingern, etc. zwischen: Zylinder und Deckel beim Schließen und zwischen Deckel und Kolben, wenn dieser angehoben wird und der Deckel nicht vollständig geöffnet ist.
- Um mechanische Gefahren und Verletzungen zu vermeiden, öffnen oder schließen Sie den Deckel nicht, solange die Hydraulik der Maschine in Betrieb ist.
- Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Deckels. Wegen des Gewichts könnte er herunterfallen und Verletzungen verursachen.

11. Wählen Sie das optimale Füllrohr (größtmöglicher Durchmesser, geringstmögliche Länge) und bringen Sie es am Deckel mit Hilfe der Füllrohrverschlussmutter an.
12. Bereiten Sie die benötigten Därme vor.
13. Drücken Sie den Kniehebel bis zum Anschlag, damit der Kolben nach oben geht. Drücken Sie den Kniehebel immer ganz durch, benutzen Sie ihn nicht zur Geschwindigkeitsregulierung.
14. Steigern Sie vorsichtig den Druck, indem Sie das Druckreguliertventil langsam im Uhrzeigersinn nach rechts drehen. Erhöhen Sie den Druck nicht zu plötzlich, da sonst das Füllgut zu schnell aus dem Füllrohr gedrückt werden könnte.
15. Sobald das Füllgut aus dem Füllrohr austritt, nehmen Sie bitte den Druck zurück und ziehen Sie den Darm auf das Füllrohr auf. Stellen Sie am schwarzen Ventilknopf die geeignete Füllgeschwindigkeit ein. Bringen Sie bitte den Kniehebel in seine Mittelstellung zurück, um das Hydrauliksystem abzuschalten.
Bitte beachten: bevor das Fleisch zu fließen beginnt, wird zunächst die Luft, welche sich zwischen Deckel und Fleisch befindet, ausgetrieben werden.
16. Nach Beendigung des Arbeitsvorgangs drücken Sie bitte den Kniehebel nach rechts in die Kolbenrückzugstellung. Der Kniehebel wird in dieser Stellung, bis der Kolben in dem Behälter ganz nach unten gelaufen ist. Drehen Sie den schwarzen Schalter auf der rechten Seite auf die Stellung „O“ (nur bei i-Modellen).
17. Reinigen Sie die Maschine nach Benutzen, senken Sie den Kolben auf seine tiefste Stellung im Behälter, ziehen Sie den Netzstecker und vergewissern Sie sich, dass die Bremsen der Maschine angezogen sind und eine ungewollte Bewegungen verhindern.
Bitte beachten: reinigen Sie die Füllmaschine gemäß den Anweisungen im Abschnitt Reinigung, wenn Sie am Ende des Arbeitstages fertig mit der Maschine sind.



6.2 Nützliche Hinweise

HINWEIS

- Die minimale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt bei +5°C. Daher sollte die Maschine nicht in Tiefkühlräumen oder Kühlhäusern aufgestellt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für konstanten, ununterbrochenen Einsatz bei hohem Druck ausgelegt. Ermöglichen Sie durch Unterbrechungen des Betriebs die Ableitung der während des Betriebs erzeugten Wärme. Die erzeugte Wärmemenge hängt von vielen Faktoren, einschließlich der Konsistenz des zu verarbeitenden Fleisches ab.
- Durch den Pumpendruck kann das Hydrauliköl bei längerem Gebrauch Temperaturen von bis zu 60° erreichen und das Maschinenunterteil kann sich erhitzen.
- Zur Produktion von Wurst mit einem besseren Erscheinungsbild und weniger Schmierfilm, sowie für gleichmäßigeres Füllen und weniger Maschinenverschleiß, empfehlen wir die Benutzung von:
 - Füllrohren mit möglichst großem Durchmesser und kurzer Gesamtlänge.
 - Möglichst feines und nicht zu kaltes Füllgut
 - Dementsprechend empfehlen wir, sehr lange Füllrohre oder Füllrohre mit kleinen Durchmessern zu vermeiden, wenn grobe oder sehr kalte Mischungen gefüllt werden sollen.
- Der Füllmaschinendeckel kann nicht geöffnet werden, ohne zuerst den Kolben ein wenig herunter zu fahren, indem man den Kniehebel nach unten bewegt. So wird erreicht, dass das Füllgut nicht mehr die Öffnung blockiert.
- Stellen Sie die Maschine so nah wie möglich an Ihren Fülltisch. Die Anordnung von Füllrohr und Kniehebel ist so gestaltet, dass das Füllrohr komplett über den Arbeitstisch ragt, so dass gewährleistet ist, dass keine flüssige Masse auf den Boden oder den Bediener gespritzt werden kann.
- Arbeiten Sie mit vernünftigem Tempo und vermeiden Sie ständiges Stoppen und Wiederanlaufen des Hydrauliksystems.

7. Reinigung

7.1 Reinigungshinweise

HINWEIS

- Vor Benutzung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder Pflegeölen sind unbedingt deren Gebrauchsinformationen zu lesen und die besonderen Anweisungen der Hersteller dieser Produkte zu beachten.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Maschinenteile nie einen Hochdruckstrahl.
- Benutzen Sie keine schleifenden Scheuermittel, insbesondere nicht solche, die Aufkleber oder Schilder mit Warnhinweisen unleserlich machen könnten.
- Öffnen oder schließen Sie den Deckel nicht ohne die eingesetzte Deckeldichtung, da dies sonst zum Zerkratzen des Deckels oder des Verschlusses führen könnte.
- Um mechanische Gefahren während der Reinigungsarbeiten und der Demontage des Kolbens zu vermeiden, öffnen Sie bitte den Füllmaschinendeckel immer vollkommen, bevor Sie den Kolben hochfahren.

GEFAHR

Elektrische Gefahren!

- Trennen Sie die Maschine VOR der Reinigung IMMER vom Stromnetz.
- Verhindern Sie stets, dass Elektroelemente (Schalter, Stromkabel, etc.) nass oder feucht werden

VORSICHT

- Für eine manuelle Reinigung sollte entsprechende Schutzkleidung verwendet werden (Latexhandschuhe, Plastikschrze, etc.)
- Nach der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln muss die Maschine stets gut nachgespült werden.
- Die Lebensmittelmischung kann verunreinigt werden und eine Gefahr für die Gesundheit darstellen, wenn die Maschine nicht regelmäßig und gründlich gereinigt wird.

Die regelmäßige und gründliche Reinigung der Füllmaschine ist absolut notwendig, nicht nur aus hygienischen Gründen, sondern auch für ihr störungsfreies Funktionieren. Regelmäßige Reinigung ist für eine lange Lebensdauer der Füllmaschine ebenso wichtig wie Inspektionen und Wartung! FAHRLÄSSIGKEIT IN DIESER SACHE KANN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE FÜHREN.

Außenreinigung

- Zur Reinigung der Maschinenaußenflächen bitte heißes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel benutzen.
- Nach Beendigung der Arbeit sollten täglich die Deckelunterseite (Abflussloch der Mischung), die Einfüllrohre sowie die Füllrohrverschlußmutter sorgfältig gereinigt werden. Falls notwendig, benutzen Sie zum Reinigen der Innenfläche der Füllrohre eine Runde Bürste.
- Spülen Sie die Deckelverschlußmutter und die Laufhülse ausschließlich mit heißem Wasser, um alle Rückstände zu beseitigen, die kristallisieren (Salze, Gewürze, usw.) und so die einwandfreie Funktion des Deckels einschränken könnten.
- Der obere Teil der transparenten Silikon-Kolbendichtung sollte ebenfalls täglich gereinigt werden und zwar in folgenden Schritten:
 - Lösen Sie die Deckelverschlußmutter, öffnen Sie den Deckel vollständig und nehmen Sie die Deckeldichtung heraus.
 - Drücken Sie den Kniehebel, bis der Kolben das obere Ende des Zylinders erreicht. Ein Teil der Silikon-Kolbendichtung liegt nun frei über der oberen Kante des Zylinders.
 - Wischen Sie die Dichtung gründlich mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.





- Deckel und Kolben der Füllmaschine sind aus massivem Edelstahl gefertigt und haben ein hohes Gewicht. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie entfernen.
- Für die Demontage Deckel und Kolben eines F50 sollten mindestens 2 Personen anwesend sein.

Innenreinigung

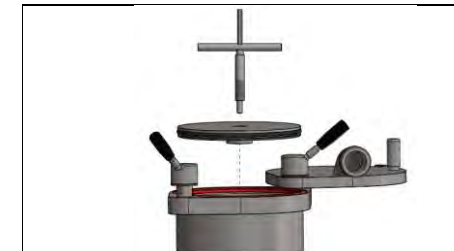
Wir empfehlen Kolben und Zylinderinnenraum regelmäßig gründlich zu reinigen. Die Reinigungsintervalle hängen vom Produkt (Teigbeschaffenheit), Arbeitsdruck, uvm. Ab. Wir empfehlen, mit einer täglichen Inspektion zu beginnen und gegebenenfalls die Abstände entsprechend ihren Bedürfnissen zu verlängern.

- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Deckeldichtung heraus.
 - Drücken Sie den Kniehebel, bis der Kolben das obere Ende des Zylinders erreicht.
 - Sobald sich der Kolben an seinem höchsten Punkt befindet, geben Sie den Kniehebel frei und lösen die Kolbenbefestigungsschraube mit dem Inbus des mitgelieferten Spezialschraubenschlüssels. Nehmen Sie Kolbenbefestigungsschraube heraus.
 - Drehen Sie den Gewindeschlüssel komplett in die Kolbenöffnung, bis der Kolben über den Behälterrand herausragt.
 - Ziehen Sie den Schlüssel nach oben, um den Kolben aus dem Behälter zu ziehen.
 - Trennen der Maschine vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Innenseite des Behälters. Gehen Sie sicher, dass der Behälterboden vollkommen TROCKEN ist, um Wassereinschlüsse zu vermeiden, die eventuell zu einem Rostansatz auf dem Hydraulikbehälter führen könnten.
 - Reinigen Sie den Kolben und die Silikon-Kolbendichtung.
 - Um Geräusche durch die Kolbenbewegung zu verhindern, schmieren Sie bitte die Kolbendichtungen mit Speisefett oder einem anderen USDA-geprüften Backfett ein, bevor Sie die Kolbendichtungen wieder einbauen.
 - Um den Kolben wieder einzubauen:
 - Bitten wir Sie sich zu vergewissern, dass der Zylinderboden vollkommen trocken ist.
 - Setzen Sie dann den Kolben in den Zylinder ein und drehen Sie die Kolbenschraube fest, nachdem Sie kontrolliert haben, dass die kleine Dichtung gut sitzt.
 - Fahren Sie den Kolben auf und ab und kontrollieren Sie die Kolbenschraube nochmals, andernfalls könnte sie am Deckel anschlagen.
 - Schmieren Sie die Kolbenschraube, bevor Sie sie wieder eindrehen; so wird es leichter sein, sie in Zukunft wieder herauszudrehen.
 - Wenn die Maschine nicht in Betrieb ist, lassen Sie bitte den Kolben auf seiner untersten Stellung am Zylinderboden stehen. Dies verlängert die Lebensdauer der Kolbenstange und der dort befindlichen Dichtungen.

Talsa empfiehlt folgende HENKEL Reinigungsmittel:

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

Beachten Sie bitte stets die Gebrauchsanweisungen der Hersteller des jeweiligen Produkts.



Abschrauben Verriegelungskolben



Extrakt Kolben



Gründlich trocknen Tankboden

7.2 Allgemeine Reinigungsempfehlungen

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 $\pm$ 15 Min.
Ausspülung	Warmwasser	Schwamm, Eimer	Warmwasser 40/50°C
Kontrolle			Am Ende aller Reinigungsarbeiten
Desinfektion	Desinfektionsmittel	Schwamm, Tuch	Reichlich mit Wasser nachspülen
Nachspülen	Trinkwasser	Schwamm, Eimer	Stelle Sie sicher, dass alle Oberflächen trocken sind
Trocknen		Tuch	Außenflächen der Maschine
Wartung	Pflegeöl	Tuch	Am Ende aller Reinigungsarbeiten

7.3 Empfohlene Reinigungsintervalle

Häufigkeit	Reinigungsbereich	Produkte	Werkzeug	Anmerkung
Täglich	Unterseite des Deckels, Deckeldichtung, Innenfläche des Zylinders und Kolbenschraube	Mildes Putzmittel, warmes Wasser	Schwamm, Tuch	Entfernen Sie Verunreinigungen von der Maschinenoberfläche, notfalls mittels Bürste, um Schmutzansammlungen zu vermeiden
Wöchentlich	Kolben, Kolbendichtungen, Dichtung der Kolbenschraube	Mildes Putzmittel, warmes Wasser	Schwamm, Tuch	Zum Einsetzen bzw. zum Herausnehmen des Kolbens bitte nachstehende Anleitung beachten
Vierzehntägig	Außenflächen, Maschinenunterseite	Mildes Putzmittel, warmes Wasser	Tuch, Schwamm	Gründliche Reinigung der gesamten Maschine.

BITTE BEACHTEN: Die vorstehenden Reinigungsanweisungen wurden für Betriebe erarbeitet, die mit einer Schicht arbeiten. Firmen mit mehreren Schichten sollten kürzere Reinigungsabstände einhalten.

7.4 Edelstahlpflege

HINWEIS

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

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

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

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

8. Instandhaltung



- Trennen Sie die Maschine VOR jeder Inspektion oder Wartung durch Abziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- Beachten Sie IMMER die Sicherheitshinweise dieser Betriebsanleitung.

Maschinenschäden aufgrund unzureichender oder nicht fachgerechter Wartung können hohe Reparaturkosten und gleichzeitig einen langen Ausfall der Maschine verursachen, sowie zum Erlöschen der Garantie führen. Daher sind regelmäßige und angemessene Wartung unverzichtbar.

Die Sicherheit und die Lebensdauer der Maschine hängen von vielen Faktoren, aber auch von guter, fachmännischer Wartung, ab. Wegen der unterschiedlichen Anzahl von Schichten in jedem Unternehmen ist es unmöglich, von vornherein festzulegen, wie oft Inspektionen, Wartung oder Austausch von Teilen vorgenommen werden müssen. Passen Sie daher bitte die Inspektionsintervalle der Anzahl der Arbeitsschichten an.

Unser örtlicher Fachhändler wird Ihnen in dieser Angelegenheit gerne weitere Auskünfte erteilen.

8.1 Wartungs- und Inspektionstabelle

Intervall	Kritische Punkte	Wartungsinformationen
Täglich	Deckeldichtung Kolbendichtung	Prüfen und, falls nötig, ersetzen.
Monatlich	Kniehebel Deckelverschluss	Funktion überprüfen und, falls nötig, schmieren.
Jährlich	Ölstand	Überprüfen und, falls nötig, auffüllen.
Alle 2.500 – 5.000 Betriebsstunden	Hydrauliköl	Wechseln

HINWEIS

Diese Tabelle enthält Informationen zur Wartung und Inspektion für eine Maschine mit normaler Abnutzung.
Bei stärkerer Beanspruchung sind die Intervalle entsprechend zu verkürzen.

8.2 Hinweise zu Wartung und Inspektion



Elektrische Gefahren!

- Sollten Sie Beschädigungen am Stromkabel bemerken, lassen Sie es unverzüglich durch ein Neues, von Ihrem Fachhändler beschafftes Kabel mit denselben Eigenschaften ersetzen.

■ Deckeldichtung:

- Ersetzen Sie diese, sobald sie abgenutzt oder beschädigt ist und Masse austritt.
- Um die Reibung zu reduzieren und die Lebensdauer der Deckeldichtung zu verlängern, die Dichtung und den unteren Teil des Deckels immer mit Speisefett oder einem anderen USDA-geprüften Backfett vor dem Schließen des Deckels schmieren.
- Die Dichtung ist aus ungiftigem Material hergestellt und somit sicher für den Einsatz im Nahrungsmittelbereich.

■ Kolbendichtung:

- Ersetzen Sie diese, sobald sie abgenutzt oder beschädigt ist und Masse austritt.
- Um Geräusche, die durch die Kolbenbewegung auftreten können, zu verhindern, schmieren Sie bitte die Dichtung mit Speisefett oder einem anderen USDA-geprüften Backfett, bevor Sie sie mit dem Kolben einsetzen.

- **Hydraulikzylinderstange:** Um die Lebensdauer der Hydraulikzylinderstange zu verlängern, halten Sie bitte den Kolben stets im unteren Gefäßbereich, wenn die Maschine nicht im Einsatz ist. Die Zylinderstange wird auf diese Weise komplett in Hydrauliköl getaucht sein.

- **Deckelverschluss:** Füllmaschinendeckel kann mehr oder weniger dicht verschlossen werden, abhängig davon, ob ein wasserdichter Zustand nötig ist. Wird normalerweise mit trockener Füllmasse gearbeitet, müssen die Deckelverschlussmutter nicht stark angezogen werden. Wenn jedoch das Füllgut flüssiger ist, sollte die Verschlussmutter gut angezogen werden, um ein Auslaufen zu verhindern.
- **Stromkabel:** Sollten Sie Beschädigungen am Stromkabel bemerken, sollte dieses unverzüglich durch ein anderes, von Ihrem Fachhändler beschafftes Kabel mit denselben Eigenschaften ausgetauscht werden.
- **Ersatzteile:** Bestellen Sie Ersatzteile bei dem Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben. Geben Sie diesbezüglich bitte alle Einzelheiten genau an (Modell, Seriennummer, Baujahr, Motorstärke, Spannung, Frequenz, etc.), die Sie dem Typenschild auf der Maschine entnehmen können.

8.3 Hydrauliköl

■ Hydraulikölstand:

- Sie können den Ölstand direkt auf dem Tank überprüfen. Hierzu lösen und entfernen Sie die Schrauben der seitlichen Maschinenabdeckung und nehmen Sie diese ab.
- Überprüfen Sie auf dem Tank, ob der Ölstand zwischen den Markierungen MAX und MIN ist.
- Füllen Sie den Öltank immer bis zur angezeigten Höchstmarkierung, ohne diese jedoch zu überschreiten. Wenn Sie in dieser Weise verfahren und der Öltank immer bis zur Höchstmarkierung gefüllt ist, kann die durch das Hydrauliksystem abgegebene Wärme am besten gekühlt und die Lebensdauer des Öls verlängert werden.
- Wenn der Ölstand unzureichend ist, wird der Kolben „springen“, da Luft in den Ölkreislauf gelangt.

- **Öltemperatur:** Aufgrund des durch die Pumpe übertragenen Drucks kann die Temperatur des Hydrauliköls bei längerem Einsatz bis zu 60° C erreichen, und die Maschine kann sich erwärmen. Die Maschine ist nicht dafür ausgelegt, ununterbrochenem Gebrauch mit hohem Druck standzuhalten, sondern vielmehr, um mit Unterbrechungen und Pausen zu arbeiten, die einen Abbau der je nach Festigkeit des Füllguts erzeugten Hitze zulassen.

- **Lebensdauer des Hydrauliköls:** Die Zeitspanne für die Brauchbarkeit des Hydrauliköls ist unterschiedlich und hängt von vielen Faktoren, z.B. von Temperatur und Betriebsdruck der Maschine, Feuchtigkeit, Wasserrückständen, usw. ab. Normalerweise werden dafür etwa 2.500 und 5.000 Betriebsstunden veranschlagt. Wenn das Öl seine Schmierkraft verliert, schmutzig wird, oder durch Vermischung mit Wasser eine milchige Farbe aufweist, wechseln Sie das Öl aus. Da keine Öldämpfe abgegeben werden, sollte sich ein angemessener Ölpegel mehrere Jahre halten.

■ Auswechseln des Hydrauliköls:

- Es wird empfohlen, dass Sie verschmutzte Öl mit einer speziellen Öl-Saugpumpe zu entfernen.
- Lösen und entfernen Sie die Schrauben der seitlichen Maschinenabdeckung und nehmen Sie diese ab.
- Entfernen Sie die (roten) Öltankverschlusskappe und führen Sie die Saugleitung der Pumpe durch die Öffnung. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch den Boden des Behälters erreicht, um alle Verunreinigungen abzusaugen. Leere Sie den Öltank vollständig, indem Sie das Öl in einen geeigneten Behälter abpumpen. Bitte recyceln Sie das Altöl.
- Füllen Sie neues Hydrauliköl durch die Einfüllöffnung mit Hilfe eines Trichters oder einer Befüllungsanlage. Füllen Sie den Ölbehälter nicht randvoll, da es erforderlich ist, dass ein gewisser Luftraum im Ölbehälter erhalten bleibt, so dass sich das Öl ausdehnen kann. Beachten Sie die in der Tabelle angegebene Füllmenge und Viskosität.
- Nach dem Auffüllen, bitte den Kolben mehrmals auf und ab bewegen, um den Ölkreislauf von Lufteinschlüssen zu befreien.
- Wenn keine Absaugpumpe für Öle vorhanden ist, kann durch der Öltank durch lösen Schrauben und Versorgungsschläuche leicht demontiert werden. Entfernen Sie den Tank und entleeren das Öl durch die Einfüllöffnung in einen geeigneten Behälter.



Hydrauliköltank

Modell	Kapazität Ölbehälter
F15	6,5 Liter
F25 & F35	7,5 Liter
F50	12 Liter

Benutzen Sie Öle für Hydraulikanlagen höheren Drucks (bis ca. 200 bar) mit Viskosität ISO VG 46 und Qualitätsklasse ISO 6743-4:2015 HM oder DIN 51524-2:2006-04 HLP.

9. Fehlerdiagnose und -behebung



! WARNUNG

- Trennen Sie die Maschine VOR jeder Wartung oder Reparatur durch Abziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- Sollte ein Fehler auftreten, schalten Sie bitte unverzüglich die Maschine ab und trennen sie vom Stromnetz. Falls Sie das Problem nicht selbst lösen können, benutzen Sie die Maschine nicht, sondern verständigen den Kundendienst Ihres autorisierten Talsa Fachhändlers.

Talsa Kolbenfüller werden unter Verwendung bester Materialien gefertigt und unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Dennoch können in Ausnahmefällen folgende Probleme auftreten:

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die Maschine funktioniert nicht.	Die Maschine ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie die Maschine an.
	Die Maschine ist an eine niedrigere Spannung angeschlossen.	Ändern Sie die Spannung der Maschine entsprechend.
	Keine Spannung auf einer oder mehreren Phasen.	Überprüfen Sie Sicherungen, Stecker, Steckdose und Schalter.
Das Geräusch des Motors ist vernehmbar, aber der Kolben senkt und steigt nicht bei Betätigung des Kniehebels	Der interne Start/Stop-Mikroschalter des Kniehebels ist defekt oder nicht richtig eingestellt.	Benachrichtigen Sie einen Elektriker, damit er den Mikroschalter ersetzt bzw. neu einstellt.
	Der Druckregler ist auf „Minimum“ eingestellt.	Drehen Sie den Regulierknopf im Uhrzeigersinn.
	Der Motor läuft falsch herum.	Wechseln Sie zwei der drei Phasen im Stecker untereinander aus.
Der Kolben bewegt sich auf und ab, aber die Maschine scheint schwach zu funktionieren.	Die Luftlöcher im unteren Zylinderteil sind verstopft.	Reinigen Sie sie.
	Kolben und Kolbendichtungen sind verschmutzt.	Reinigen Sie sie.
	Die Spannung der Stromquelle stimmt nicht mit der Spannung des Motors überein.	Benachrichtigen Sie einen Elektriker, damit er die Spannung an der Maschine ändert.
	Der dreiphasige Motor (falls vorhanden) läuft nur auf zwei Phasen.	Reparieren Sie die Stromquelle.
	Es fehlt Hydrauliköl.	Bitte Öl in Öltank bis MAX.-Markierung nachfüllen
	Es ist ein Ölleck vorhanden.	Benachrichtigen Sie Ihren Fachhändler.
	Die hydraulischen Zylinderräume sind nicht verbunden.	Benachrichtigen Sie Ihren Fachhändler.

10. EU-Konformitätserklärung



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller:

Talsabell s.a., 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: Hydraulischer Kolbenfüller	Funktion: Wurst-Füllmaschine
Typ/Modell: F14s, F25s, F35s, F50s	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 13570:2005+A1:2010**: Nahrungsmittelmaschinen - Mischmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Bevollmächtigter für die Technische Dokumentation:

- Pablo Escribano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spanien

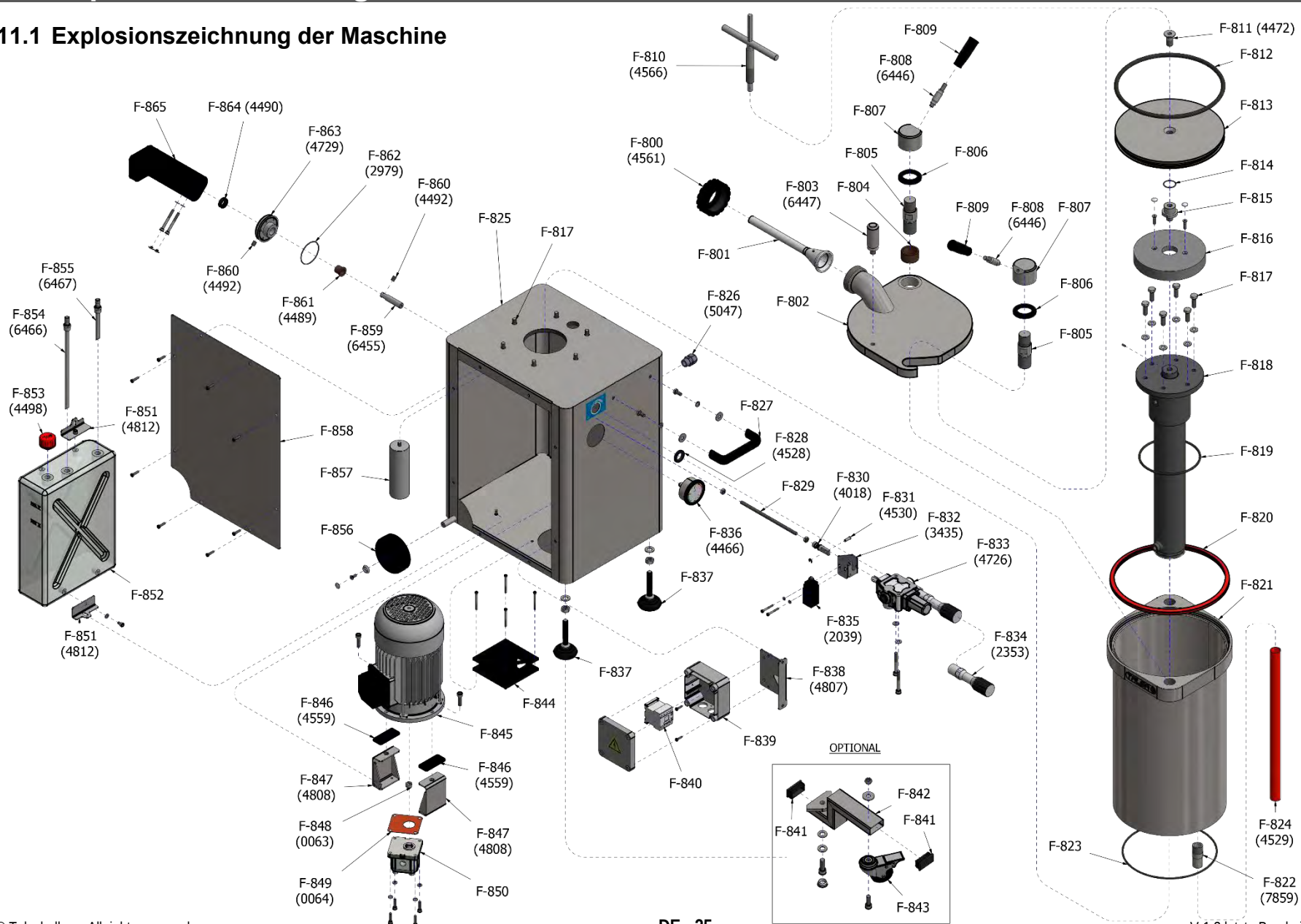
Valencia, 1. Februar 2018



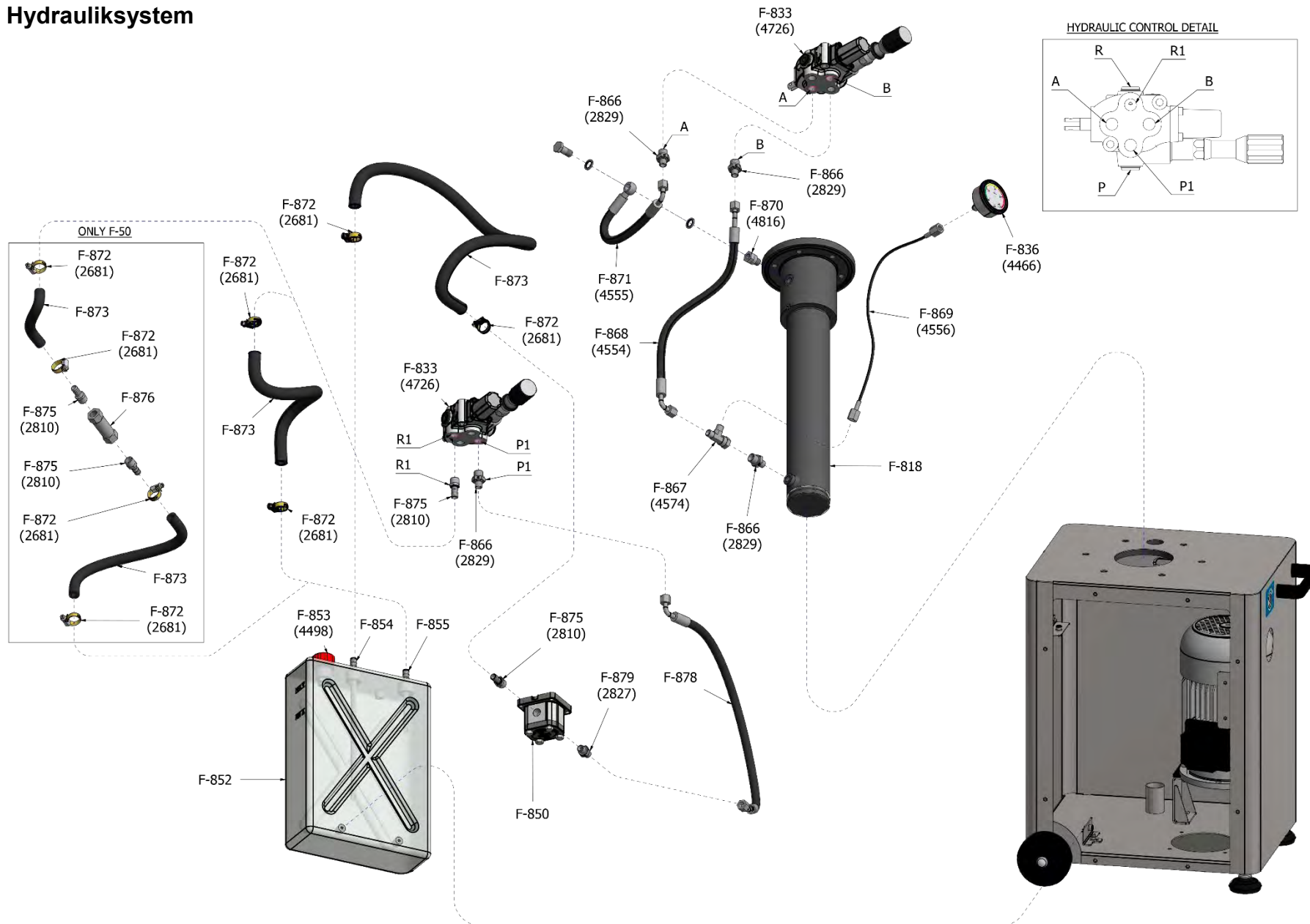
Joseph Belloch
Bereichsleiter Sicherheit

11. Explosionszeichnung und Ersatzteilliste

11.1 Explosionszeichnung der Maschine



Hydrauliksystem



11.2 Ersatzteilliste

Bitte beachten:

Die 3 stelligen ID-codes in der Zeichnung gelten **nicht** für Bestellungen.

Bestellen Sie bitte Ersatzteile ausschließlich mittels der 4 stelligen Ersatzteilnummer in der nebenstehenden Ersatzteilliste und nur über den autorisierten Fachhändler, bei dem sie die Maschine gekauft haben.

Bitte geben Sie bei der Bestellung die Seriennummer Ihrer Maschine an. Einige Teile benötigen zusätzliche technische bzw. elektrische Informationen.

Sie finden die Seriennummer und weiter wichtige Daten Ihrer Maschine auf dem Typenschild an der Rückseite des Maschinenkopfs.

Notieren Sie bitte hier die Daten Ihrer Maschine. So haben Sie sie stets bereit:

		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU			
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC-Current		
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm ²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Beschreibung
F-800	4561	4561	4561	4561	
	4562	4562	4562	4562	
F-801	4563	4563	4563	4563	
	4564	4564	4564	4564	
F-802	6562	7861	6465	6462	
F-803	6447	6447	6447	6447	
F-804	4647	4647	4647	6456	
F-805	6450	6450	6450	6457	
F-806	4469	4469	4469	6153	
F-807	6448	6448	6448	6455	
F-808	6446	6446	6446	6446	
F-809	4229	4229	4229	4230	
F-810	4566	4566	4566	4566	
F-811	4472	4472	4472	4472	
F-812	5563	5564	5565	5566	
F-813	6559	6452	6464	6459	
F-814	4580	4497	4497	4587	
F-815	6560	6453	6453	6460	
F-816	4640	4641	4641	4642	
F-817	0240	0240	0240	4385	
F-818	4522	4523	4523	4524	
F-819	4579	4485	4485	4586	
F-820	4500	4501	4502	4503	
F-821	6558	6451	6463	6458	
F-822	7859	7859	7859	7859	
F-823	4535	4484	4694	4536	
F-824	4529	4529	4529	4529	
F-825	4581	4567	4567	4588	
F-826	5047	5047	5047	5047	
F-827	4645	4234	4234	4234	
F-828	4528	4528	4528	4528	
F-829	6561	6454	6454	6461	
F-830	4018	4018	4018	4018	
F-831	4530	4530	4530	4530	
F-832	3435	3435	3435	3435	
F-833	4726	4726	4726	4726	
F-834	2353	2353	2353	2353	
F-835	2039	2039	2039	2039	
F-836	4466	4466	4466	4466	
F-837	4113	4113	4113	4114	

ID-code F-840	Schütz - Tabelle			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2727
3*208V-60Hz	2054	2054	2054	2439
1*225V-50Hz	2727	2727	2727	2725
1*220V-60Hz	2439	2439	2439	5045
1*110V-60Hz	3939	3939	3939	3939

ID-code F-844	Ventilator - Tabelle			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	-	-	-	4550 / 2019
3*208V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*225V-50Hz	2019	2019	2019	2019
1*220V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*110V-60Hz	2020	2020	2020	2020

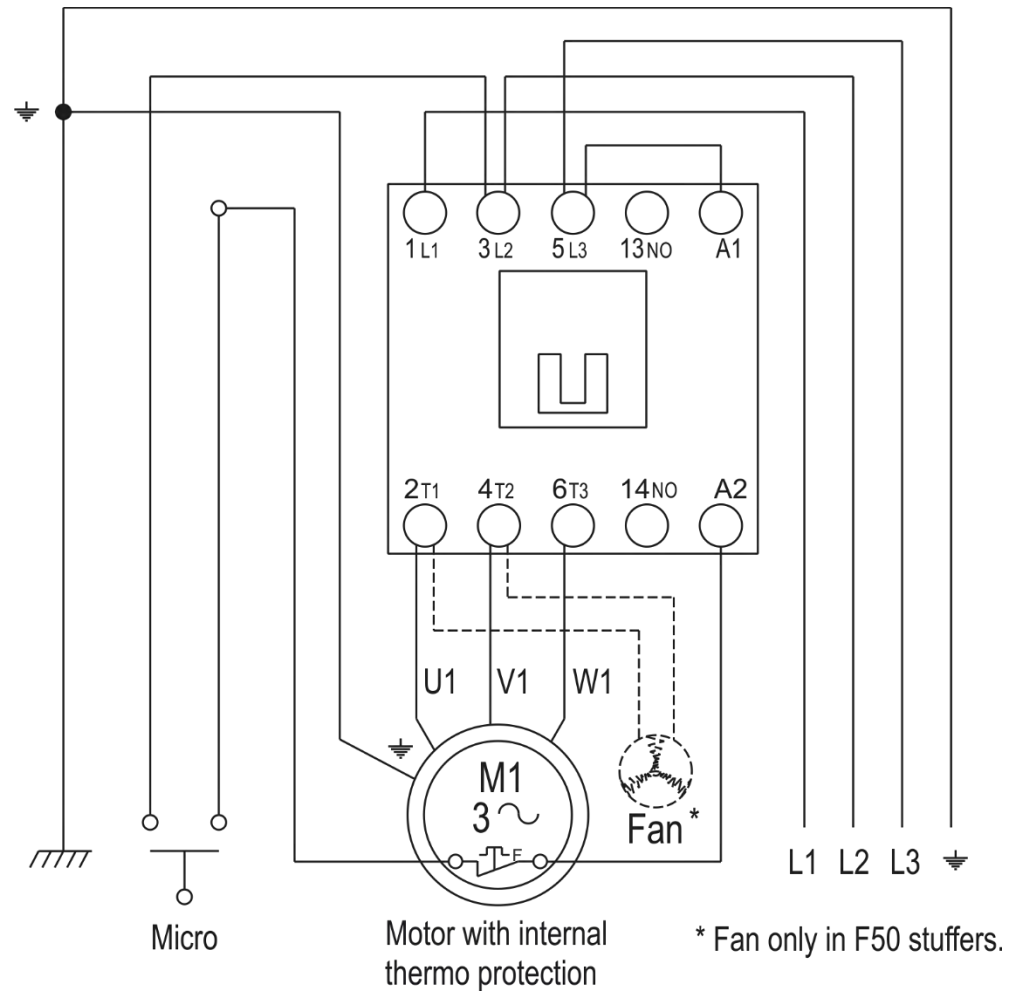
ID-code F-845	Motor - Tabelle			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	0055	0030	0030	0853
3*208V-60Hz	3333	0032	0032	0857
1*225V-50Hz	0058	0035	0035	0854
1*220V-60Hz	3334	2572	2572	0856
1*110V-60Hz	4572	3937	3937	4573

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Beschreibung
F-838	4807	4807	4807	4807	
F-839	0758	0758	0758	0758	
	4057	4057	4057	4057	
F-840	s. Tabelle	s. Tabelle	s. Tabelle	s. Tabelle	
F-841	4525	4525	4525	4526	
F-842	4569	4569	4569	4696	
F-843	4404	4404	4404	4405	
<< F-844	s. Tabelle	s. Tabelle	s. Tabelle	s. Tabelle	
<< F-845	s. Tabelle	s. Tabelle	s. Tabelle	s. Tabelle	
F-846	4559	4559	4559	4559	
F-847	4808	4808	4808	4808	
F-848	0063	0063	0063	0063	
F-849	0064	0064	0064	0064	
F-850	4727	0037	0037	0011	
F-851	4812	4812	4812	4812	
F-852	4531	4531	4531	4532	
F-853	4498	4498	4498	4498	
F-854	6466	6466	6466	6466	
F-855	6467	6467	6467	6467	
F-856	2290	2290	2290	4474	
F-857	DIV	DIV	DIV	DIV	
F-858	4817	4818	4818	4819	
F-859	6445	6445	6445	6445	
F-860	4492	4492	4492	4492	
F-861	4489	4489	4489	4489	
F-862	2979	2979	2979	2979	
F-863	4729	4729	4729	4729	
F-864	4490	4490	4490	4490	
F-865	6555	6555	6555	6616	
F-866	2829	2829	2829	2829	
F-867	4574	4574	4574	4574	
F-868	4554	4554	4554	4554	
F-869	4556	4556	4556	4556	
F-870	4816	4816	4816	4816	
F-871	4555	4555	4555	4555	
F-872	2681	2681	2681	2681	
F-873	2048	2048	2048	2048	
F-875	2810	2810	2810	2810	
F-876	-	-	-	3651	
F-878	4553	4553	4553	4815	
F-879		2827	2827	2827	

12. Elektroschaltpläne

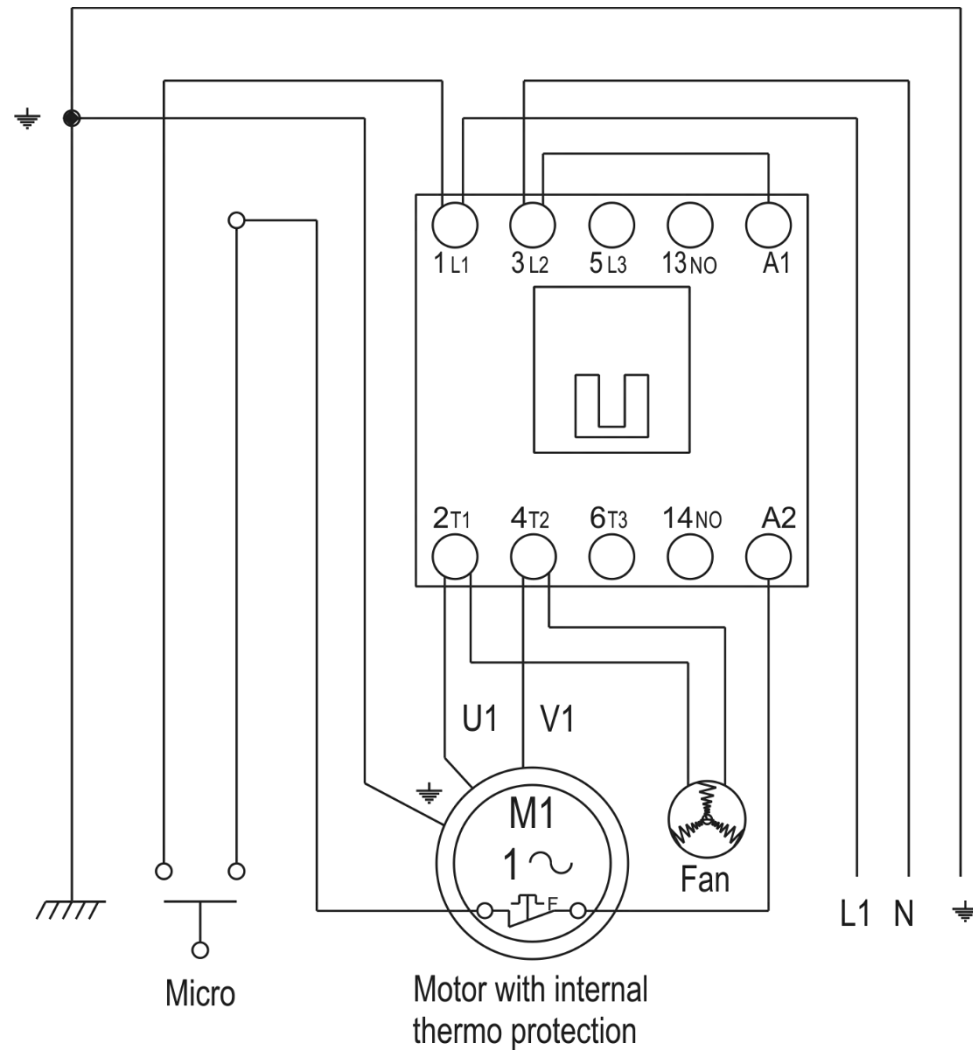
12.1 Elektroschaltplan Drehstrommotoren

400/230V oder 208/220V Motoren, 50/60Hz

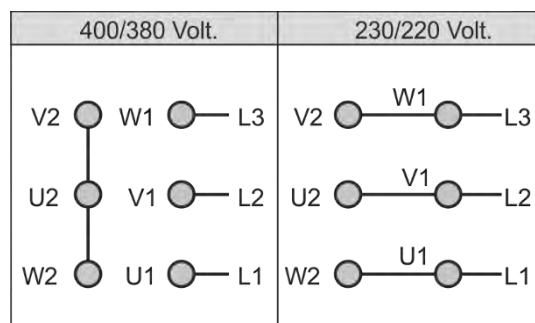


12.2 Elektroschaltplan Wechselstrommotoren

230/220V oder 220/110V Motoren, 50/60Hz



12.3 Elektroschaltplan Spannungswechsel Drehstrommotoren



**WARNING • ATTENTION • ACHTUNG • LET OP
ADVARSSEL•FIGYELEM•ATTENZIONE•ATENCIÓN**

400/230 V dual-voltage machine factory preset to:
Machine bi-tension 400/230 V, branchée à l'usine à :
400/230 V Maschine wurde in unserer Fabrik auf folgende Spannung eingestellt:
400/230 V machine is standaard aangesloten op:
400/230 V maskine er fra fabriikken koblet til:
A gép kettős működésű 400/230 V, gyártóüzemi beállítás:
Macchina a doppio voltaggio 400/230 V, collegata alla fabbrica a:
Máquina bi-tensión 400/230 V, conectada en fábrica a:

3x400 V • 50 Hz

Machine must be properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker.



Handleiding voor Installatie en Gebruik Hydraulische Stopmachine / Vulbus

F14s • F25s • F35s • F50s



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 informatie in dit document is bekend als huidig en nauwkeurig op het moment van drukken. Talsa kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onjuistheden in dit document die toe te schrijven zijn 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.

Deze handleiding bevat auteursrechtelijk beschermde informatie. Geen enkel deel uit deze handleiding mag worden gefotokopieerd, gereproduceerd of in een andere taal vertaald worden zonder schriftelijke toestemming vooraf van de auteur. Alle rechten voorbehouden.

Talsabell s.a.

Polígono Industrial V. Salud
Rambleta 8
46950 Xirivella (Valencia) - Spanie
ESA46428025

www.talsanet.com

Inhoudsopgave

1. Veiligheidsinstructies	2	5.4 Olietankdop (liggend verzonden machines)	13
1.1 Verklaring van symbolen en instructies	2	5.5 Elektrische aansluiting	14
1.1.1 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen in deze handleiding	2	5.6 Spanningsverandering	14
1.1.2 Veiligheidssymbolen op de machine	2	6. Gebruiksaanwijzing	15
1.2 Beoogd gebruik van de machine	2	6.1 Procedure	15
1.3 Wijzigingen	3	6.2 Nuttige informatie	17
1.4 Belangrijke waarschuwingen	3	7. Reiniging	18
1.5 Gevaren tijdens bedrijf	4	7.1 Reinigingsinstructies	18
1.6 Elektrische gevaren	4	7.2 Algemene reinigingsaanbevelingen	20
1.7 Verwijdering	4	7.3 Aanbevolen reinigingsintervallen	20
1.8 Overige informatie	5	7.4 Onderhoud van roestvrij staal	20
2. Belangrijke eigenschappen en beschrijving van de machine	5	8. Onderhoud	21
2.1 Omvang van de levering	5	8.1 Onderhouds- en inspectietabel	21
2.2 Belangrijke eigenschappen	6	8.2 Instructies voor onderhoud en inspectie	21
2.3 Standaarduitrusting en toebehoren	7	8.3 Hydraulische olie	22
3. Technische gegevens	8	9. Probleemdiagnose en -oplossing	23
3.1 Vulhoeveelheden en gewichten	8	10. EU-Verklaring van Overeenstemming	24
3.2 Bedrijfsomgeving	8	11. Onderdelentekening en Onderdelenlijst	25
3.3 Geluidsniveau	8	11.1 Onderdelentekening	25
3.4 Hydraulische olie	8	11.2 Onderdelenlijst	27
3.5 Aangesloten belastingen, vermogen	8	12. Elektrische Schema's	29
3.6 Afmetingen	9	12.1 Elektrische schema 3-fase motoren	29
4. Opslag, transport en levering	10	12.2 Elektrische schema 1-fase motoren	30
5. Opstellen van de machine (geschatte opsteltijd ca. 45 min.)	10	12.3 Elektrische schema veranderen van voltage 3-fase motoren	31
5.1 Opstellen	10		
5.2 Installatie van de dekselvergrendelingsmoeren en kniehendel	11		
5.3 Installatie van de zwenkwieken (optie)	12		

1. Veiligheidsinstructies

De hieronder volgende instructies begrenzen de verantwoordelijkheid van de fabrikant en zijn verkopers.

1.1 Verklaring van symbolen en instructies

1.1.1 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen in deze handleiding

Deze veiligheidsinstructies zijn instructies en voorzorgsmaatregelen die moeten worden opgevolgd of toegepast om een gevaarlijke situatie te voorkomen.



Dit is het gevarensymbool. Het wijst op een risico op lichamelijk letsel.

Ter voorkoming van lichamelijk letsel of de dood moeten alle instructies waarbij dit symbool is aangegeven worden opgevolgd.

Waarschuwingen kunnen worden geclassificeerd naar de ernst van de gevaarlijke situatie. De classificatie berust op een aanname van de waarschijnlijkheid aan een gevaarlijke situatie blootgesteld te zijn en wat er in een dergelijk geval zou kunnen gebeuren. Er zijn vier soorten waarschuwingen:



duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg heeft.



duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.



duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, licht of middelzwaar lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.



wijst op bijzonderheden die echter geen verband houden met persoonlijk letsel.

Andere belangrijke adviezen:



LET OP: bevat verdere belangrijke informatie om een procedure te verduidelijken of te vereenvoudigen.

1.1.2 Veiligheidssymbolen op de machine

De veiligheidssymbolen waarschuwen voor bijzondere gevaren en bevinden zich op de daarvoor bestemde plekken op de machine. Controleer de veiligheidssymbolen dagelijks:

- Zijn alle veiligheidssymbolen aanwezig?
- Zijn alle veiligheidssymbolen zichtbaar?

Zorg ervoor dat de veiligheidssymbolen stevig op de machine zijn bevestigd en makkelijk te lezen zijn, en dat ze tijdens het reinigen niet worden vervaagd, bekrast of op andere wijze worden beschadigd. Schakel de machine uit en beveilig de hoofdschakelaar tegen herinschakelen, wanneer een veiligheidssymbool ontbreekt of niet meer zichtbaar is. Schakel de machine pas weer in als alle veiligheidssymbolen aanwezig zijn en zichtbaar zijn. Neem contact op met uw dealer als u nieuwe veiligheidssymbolen nodig heeft.

1.2 Beoogd gebruik van de machine

Talsa-stopmachines worden over het algemeen gebruikt om vleesdeeg tot worst te verwerken. Andere toepassingen omvatten deeg of een pasta van welk type dan ook, zolang ie door een trechter met een diameter van 10 mm kan glijden. Gebruik nooit harde massa's of pasta's die niet kunnen glijden en daardoor een gevaarlijke overdruk veroorzaken.

Aanbevolen omstandigheden van de werkomgeving: temperatuur +5 tot +40 °C, relatieve luchtvochtigheid: 20 tot 90 %.

De maximale werkdruk (common) mag niet hoger zijn dan 120 bar.

Ieder ander gebruik kan in strijd zijn met de eigenschappen van de machine, waarbij de fabrikant niet verantwoordelijk is voor schade die kan voortvloeien uit oneigenlijk gebruik.

1.3 Wijzigingen

Uitsluiting van aansprakelijkheid

Het is niet toegestaan om de machine te wijzigen, noch in het ontwerp, noch in haar veiligheidssystemen, zonder voorafgaande uitdrukkelijke toestemming van Talsa. Talsa is niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt is door willekeurige wijzigingen. Als een gebruiker belangrijke wijzigingen aan de machine aanbrengt, neemt hij de rol van de fabrikant over. In dat geval is hij verplicht om alle wettelijke maatregelen te nemen die op hem als fabrikant rusten. De oorspronkelijke fabrikant wordt van zijn verantwoordelijkheid ontheven.

Originele reserveonderdelen

De machine mag uitsluitend met originele Talsa-accessoires en -reserveonderdelen worden gebruikt. Talsa is niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt wordt door het gebruik van gereedschappen, accessoires of reserveonderdelen van andere fabrikanten.

1.4 Belangrijke waarschuwingen

De waarschuwingen, voorzorgsmaatregelen en instructies in deze handleiding kunnen niet alle omstandigheden en situaties bij het dagelijks gebruik van de machine voorzien. De gebruiker moet de machine daarom altijd met voorzichtigheid en gezond verstand gebruiken.



Lees deze gebruikshandleiding alstublieft zorgvuldig door, voordat u de machine in gebruik neemt. Deze handleiding moet voor toekomstige raadplegingen bewaard en aan iedere gebruiker van de machine worden overhandigd.

Gebruik de machine niet voordat u instructies van een persoon die vertrouwd is met het gebruik van de machine heeft ontvangen over het gebruik, onderhoud en de veiligheidsinrichtingen van de machine.

Deze machine bevat mechanische onderdelen en werkt met elektrische spanningen die mogelijk gevaarlijk kunnen zijn. Als de instructies, die deze gebruikshandleiding bevat, niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot ernstig persoonlijk letsel of in het ergste geval de dood.

Deze machine is uitsluitend ontworpen voor bepaalde toepassingen binnen de vleesverwerkende industrie. Elk ander gebruik van de machine is niet in overeenstemming met haar oorspronkelijke doel. De fabrikant is daarom niet aansprakelijk voor schade die door ondeskundig gebruik is ontstaan. Het risico is uitsluitend voor rekening van de gebruiker.

De installatie moet uitgevoerd worden volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing en alle vigerende lokale veiligheids- en hygiënevoorschriften. De verantwoordelijkheid voor de overtreding van de voorschriften ligt uitsluitend bij de eigenaar of gebruiker van de machine en de installateur.

Breng nooit wijzigingen aan in de oorspronkelijke constructie van de machine. Hierdoor vervalt de garantie en het kan leiden tot schade aan de machine en lichamelijk letsel bij de gebruiker.

Open het binnenwerk van de machine niet. Daar bevinden zich geen onderdelen die door de gebruiker moeten worden onderhouden.

Manipuleer vast aangebrachte beschermingsvoorzieningen, elektrische veiligheidsschakelaars of andere veiligheidsinrichtingen niet.

Probeer nooit zelf de machine te repareren. Neem voor eventuele reparaties contact op met de dealer die de machine heeft verkocht.

Gebruik alstublieft uitsluitend originele Talsa-accessoires die door een gekwalificeerde technicus vakkundig geïnstalleerd moeten worden. Het installeren van onbevoegde reserveonderdelen en accessoires leidt tot het vervallen van de garantie.

Er bestaat een risico op gehoorbeschadiging door een wijziging in de oorspronkelijke constructie van de machine en de daaruit voortvloeiende geluidsemissie van meer dan 85 dB(A).

1.5 Gevaren tijdens bedrijf



Lees deze gebruikshandleiding alstublieft zorgvuldig door, voordat u de machine in gebruik neemt.

Gebruik de machine niet zonder de wettelijk voorgeschreven veiligheidskleding ter bescherming van personen. Draag nooit wijde kleding of sieraden die door bewegende delen van de machine kunnen worden gegrepen.

Zorg ervoor dat het werkgebied altijd goed verlicht en vrij van obstakels is.

Houd uw handen altijd op een veilige afstand van bewegende delen van de machine.

Laat de machine tijdens haar gebruik nooit onbeheerd achter.

Houd kinderen en toeschouwers altijd op een veilige afstand.

Trek de stekker van de machine uit het stopcontact, wanneer de machine niet wordt gebruikt.

Mocht zich bij de machine een storing voordoen, schakel deze dan onmiddellijk uit en stel uw bedrijfsveiligheidsverantwoordelijke ervan op de hoogte.

Gevaar voor beknelling van handen, vingers, etc.:

- Tussen de cilinder en de deksel bij het sluiten.
- Tussen de deksel en de zuiger, wanneer de zuiger omhoog gebracht wordt en de deksel niet volledig geopend is.

Gevaar voor beenletsel bij het kantelen van de stopmachine.

Aantasting van het oorspronkelijke vleesmengsel door het niet naleven van de hygiëne- en reinigingsvoorschriften.

Houd de machine tijdens het transport alstublieft altijd vast aan het daarvoor bestemde transporthandvat en de deksel. Kantel de machine nooit te ver op de twee wielen, omdat de machine veel weegt en het risico bestaat dat ze helemaal omvalt, wat kan leiden tot letsel of schade aan eigendommen.

1.6 Elektrische gevaren



Verander niets aan de elektrische installatie van de machine. Laat deze taak altijd over aan een gekwalificeerd elektricien, conform de vigerende lokale normen voor elektrische installaties.

Controleer vóór de inbedrijfstelling van de machine of alle kabels correct zijn aangesloten en geaard, en of ze aangesloten zijn op een thermomagnetische stroomonderbreker en/of aardlekschakelaar. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot een elektrische schok.

Verander na de installatie alstublieft in geen enkel geval iets aan de elektrische kabels of onderdelen van de machine.

Aanpassingen aan de stroomvoorziening mogen alleen door een gekwalificeerd vakman worden uitgevoerd.

Trek, om de stroomtoevoer van de machine te onderbreken, nooit aan de kabel, maar alleen aan de stekker.

Koppel de machine voorafgaand aan iedere inspectie, ieder onderhoud of iedere reparatie los van de stroomvoorziening door de stekker uit het stopcontact te trekken.

Houd, om beschadiging van de kabel te voorkomen, alstublieft de stroomkabel uit de buurt van plaatsen waar over de kabel heen gereden kan worden of deze anderszins beschadigd kan raken. Dit kan de levensduur van de kabel verkorten en gevaarlijk zijn.

Gevaar voor elektrische schokken door direct of indirect contact met onder spanning staande, beschadigde of defecte elektrische onderdelen.

1.7 Verwijdering

Gevaar voor persoonlijk letsel en milieuschade

De machine bestaat uit verschillende materialen. Houd u aan de lokale voorschriften voor afvalverwerking. Zorg dat een erkend afvalverwerkingsbedrijf de machine op de juiste manier verwijdert.

1.8 Overige informatie



Neem alstublieft contact op met uw Talsa-dealer als u extra exemplaren van deze gebruikshandleiding nodig heeft. Voor overige informatie is uw dealer, bij wie u de machine heeft gekocht, u graag van dienst.

2. Belangrijke eigenschappen en beschrijving van de machine

Bedankt voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft door de aankoop van een hydraulische stopmachine van TALSA. De door u gekozen machine biedt dankzij haar geavanceerde technologie een uitstekende prestatie en omvangrijke mogelijkheden.

Alle machines worden van hoogwaardig materiaal vervaardigd, waarbij de geldende EU-normen in acht worden genomen, en ondergaan een uitgebreide kwaliteitscontrole voordat ze onze fabriek verlaten.

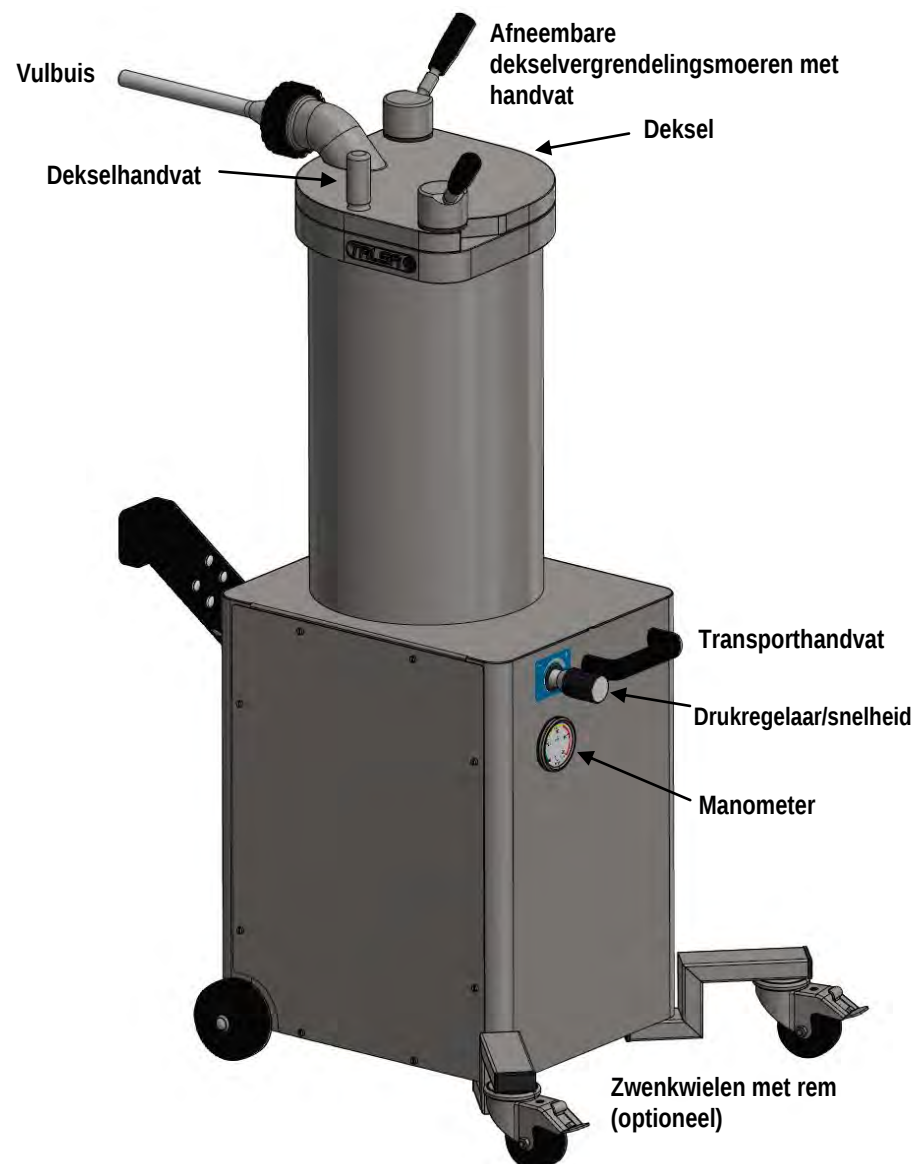
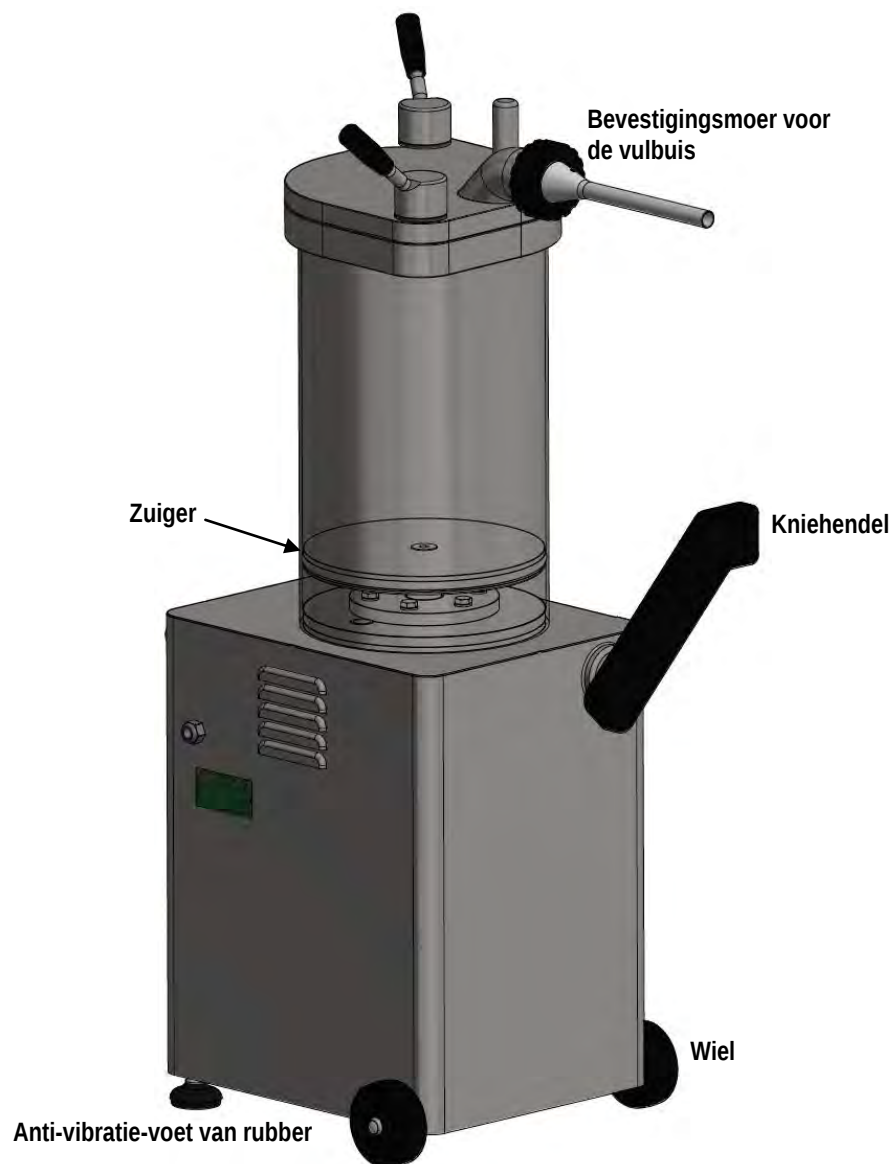
2.1 Omvang van de levering

De verpakking van de machine bevat de volgende inhoud:

- Hydraulische stopmachine/vulbus
- Deze gebruikshandleiding
- EG-conformiteitsverklaring voor machines die in EU- en CEN-landen worden geleverd
- Set van 3 vulbuizen: Ø 14, 20, 30 mm.
- Zuigersleutel
- Kniehendel en inbussleutel voor de montage
- Hydraulische olie

- Olietankdop (liggend verzonden machines)
- Zwenkwielen met anti-kantelbeveiliging en rem (optioneel)

2.2 Belangrijke eigenschappen



2.3 Standaarduitrusting en toebehoren

- ✓ Constructie van massief roestvrij staal. Geslepen cilinder van roestvrij staal met interne spoelwateruitlaat.
- ✓ Speciaal versterkt druksysteem dat licht werk mogelijk maakt, zelfs bij solide en zeer koude massa's.
- ✓ De motor en pomp starten en stoppen automatisch (via een interne magneetschakelaar en microschakelaar), zodra de kniehendel wordt ingedrukt. Dit vermindert het stroomverbruik en voorkomt vroegtijdige slijtage. Ook wordt op deze manier een stillere werkmethode gewaarborgd, omdat de motor en pomp niet constant in gebruik zijn.
- ✓ De bediening door de ergonomisch aangebrachte kniehendel maakt comfortabel werken met vrije handen mogelijk. Er zijn kniehefbomen met verschillende hoogtes beschikbaar (optioneel).
- ✓ Het is mogelijk om de werkrichting van de kniehendel om te keren.
- ✓ Vergrendeling van de kniehendel bij het neerlaten van de zuiger: het is niet nodig om de hendel ingedrukt te houden. Automatisch in- en uitschakelen wanneer de zuiger de bodem bereikt.
- ✓ Geen achterlopende worstdeegstroom door automatische decompressie van de zuiger.
- ✓ De bedrijfssnelheid wordt snel en nauwkeurig geregeld door een regelaar die zich binnen het bereik van de bedienende persoon bevindt.
- ✓ Deksel eenvoudig afneembaar, gemakkelijk te openen en te sluiten, afneembare dekselmoeren met snelspanners.
- ✓ Zuiger met grote siliconen afdichting van FDA-voedselkwaliteit. Zuiger kan moeiteloos worden verwijderd met een robuuste roestvrijstalen inbussleutel (meegeleverd).
- ✓ Eenvoudig te verplaatsen met twee vaste wielen en een transporthandvat.
- ✓ Eenvoudig waterpas te maken door verstelbare rubberen voetjes van materiaal dat trillingen dempt.
- ✓ De machines zijn zo ontworpen dat ze op een gemakkelijke manier toegang bieden tot alle onderdelen om zo een eenvoudige reiniging en licht onderhoud te waarborgen.
- ✓ Waterdicht laagspanningsschakelkastje in de machinekamer.
- ✓ Interne olietank, het vulpeil hoeft niet te worden gecontroleerd. De olietank is gemakkelijk te vervangen.
- ✓ Vervaardigd conform USDA en CE-voorschriften.
- ✓ Alle soorten natuur- en kunstdarmen kunnen worden gebruikt.

Optioneel

- ✓ Wisselstroommotor
- ✓ Zwenkwielen met rem en anti-kantelbescherming voor een nog gemakkelijkere verplaatsing.
- ✓ Handmatig doseerhulpstuk/portioneerder PH500.
- ✓ Gebogen vulbuis.
- ✓ Er is een grote keuze aan vulbuizen met andere diameters of speciale lengtes beschikbaar:

Model	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Buitendiameter, mm Ø	10	12	15	18	20	25	30	38	43
Binnendiameter, mm Ø	8	10	12	15	17	22	27	35	40
Standaard buislengte, mm	160	160	195	195	195	195	195	220	235
Totale lengte standaard vulbuis, mm	210	210	245	245	233	220	220	245	260
EXTRA lange vulbuizen, mm	280	280	280	280	280	280	280	280	280



Dekselsnelspanners



Gemakkelijk verwijderbare zuiger



Ergonomische kniehendel



Oliedrukregelaar



Eenvoudige toegang tot de componenten



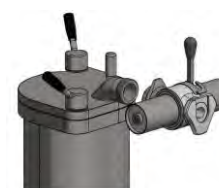
Transparante olietank



Verstelbare anti-vibratievoetjes



Zwenkwielen met rem



Handmatig doseerapparaat PH500



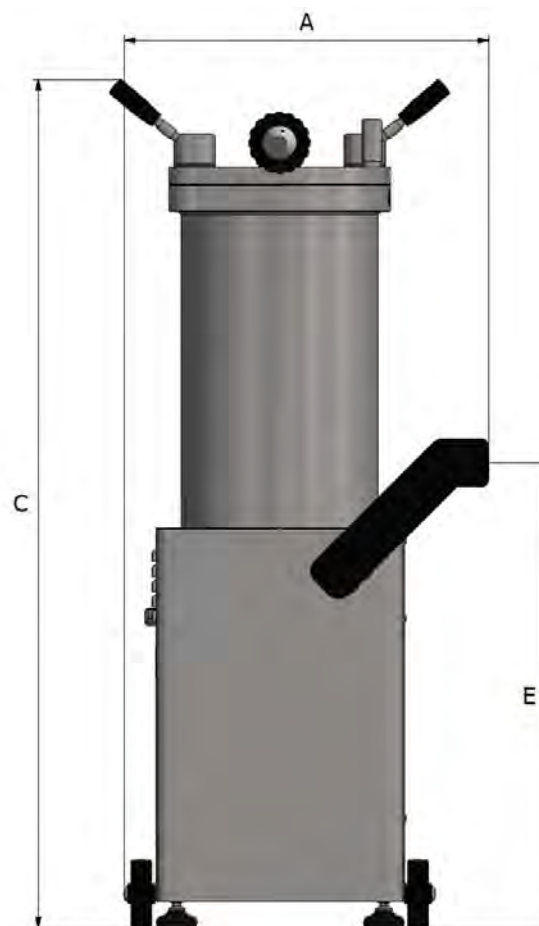
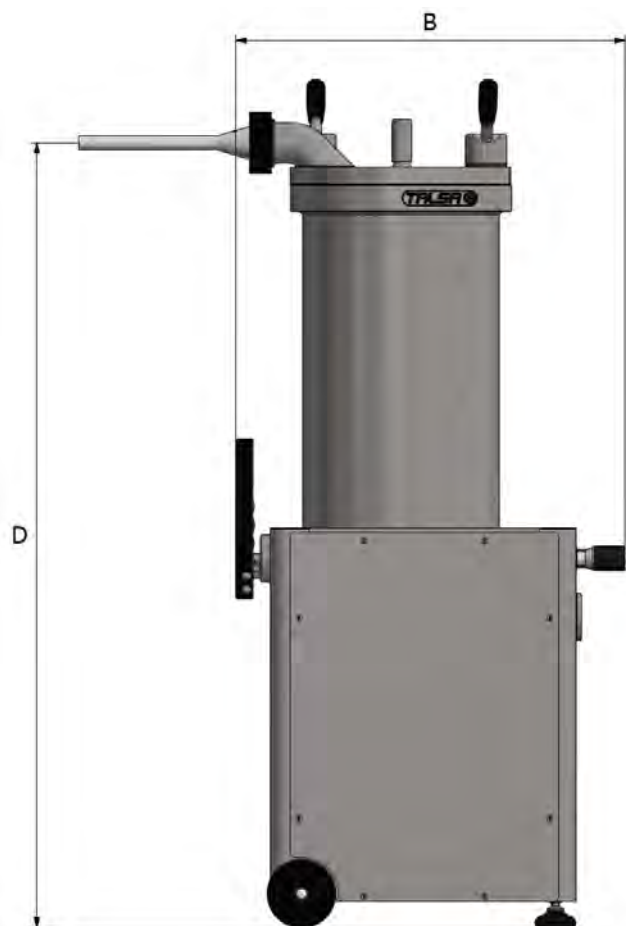
Gebogen vulbuis

3. Technische gegevens

		F14s	F25s	F35s	F50s	
3.1	Vulhoeveelheden en gewichten					
	Inhoud van de vulcilinder	liter	14,2	25,2	35,1	51
	Capaciteit (worstdeeg)	kg	± 11	± 20	± 28	± 40
	Nettogewicht	kg	± 120	± 140	± 160	± 260
	Brutogewicht	kg	± 140	± 160	± 180	± 300
3.2	Bedrijfsomgeving					
	Temperatuur werkomgeving	+5° tot +40°C				
	Relatieve luchtvochtigheid	20 tot 90 %				
3.3	Geluidsniveau					
	Geluidsniveau	3-fasig	± 58	± 61	± 61	± 64
	dB (A) LEQ op 1 m afstand	1-fasig	± 61	± 64	± 64	± 67
3.4	Hydraulische olie					
	Vulhoeveelheid	liter	6,5	7,5	7,5	12
	Aanbevolen viscositeit/kwaliteit	ISO VG 46/ISO 6743-4: 2015 DIN 51524-2 of HM: 2006-04 HLP				
3.5	Aangesloten belastingen, vermogen					
	Driefasemotoren, beschikbaar in 50/60 Hz					
	Motorvermogen	kW	0,55	1,1	1,1	1,8
	Stroomsterkte 380/400V Max.	A	1,9	3,1	3,1	4,2
	Stroomsterkte 220/230V Max.	A	3,3	5,3	5,3	7,5
	Wisselstroommotoren, beschikbaar in 50/60 Hz					
	Motorvermogen	kW	0,75	1,3	1,3	1,8
	Stroomsterkte 220/230V Max.	A	9	9	9	9,8

3.6 Afmetingen

cm	F14s	F25s	F35s	F50s
A	47	53	53	64
B	54	57	57	63
C	124	124	124	136
D	115	115	115	127
E	68	68	68	69
Verpakking	43x68x137	53x68x137	53x68x137	
m3	0,4	0,5	0,5	



4. Opslag, transport en levering



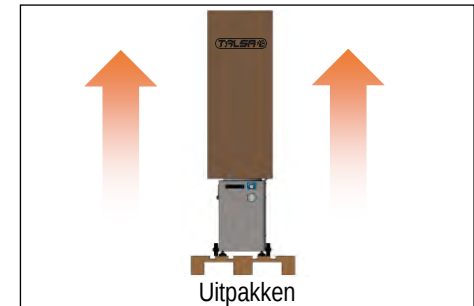
WAARSCHUWING

- Houd de machine en de verpakking rechtop.
- Plaats de machine **NOOIT** in een stapel, ook als de machine in de oorspronkelijke verpakking zit.
- Plaats **NOOIT** zware voorwerpen op het apparaat of de verpakking.

De machine wordt geleverd op een pallet, beschermd door een kartonnen verpakking (F14/25/35) of een houten kist (F50). We gebruiken recyclebare verpakkingen, recycle deze alstublieft.

Open de verpakking en controleer de machine direct nadat deze geleverd is. Mocht u vaststellen dat de machine beschadigd is, bewaar dan het verpakkingsmateriaal en stel de transporteur er onmiddellijk van op de hoogte. De transporteur is verantwoordelijk voor alle transportschade.

Als de machine in goede staat is aangekomen, volg dan de instructies in hoofdstuk [5.1 \(Opstellen\)](#) om de stopmachine veilig naar een geschikt werkgebied te vervoeren. Uw behoeften bepalen de meest geschikte locatie voor de machine.



5. Opstellen van de machine (geschatte opsteltijd ca. 45 min.)



GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken!

- De elektrische installatie van de behuizing moet voorzien zijn van een thermische beveiligingsinrichting (MCB) en een aardlekschakelaar, die voldoen aan de specificaties van de desbetreffende machine, zoals deze aangegeven zijn in paragraaf 3.5 Aangesloten belastingen, vermogen.
- Plaats de machine niet in vochtige ruimtes.



VOORZICHTIG

- Til de machine niet verder op dan nodig is, want dan kan de machine vanwege haar zware gewicht kantelen en op u vallen.
- Voor het verplaatsen van het model F50 zijn ten minste twee personen nodig.

5.1 Opstellen

De stopmachine moet op de meest geschikte plaats worden opgesteld, afhankelijk van de eisen en behoeften van de toepassing van de machine. Om een optimale machinefunctie te garanderen, moet de stopmachine in een goed geventileerde ruimte staan. Binnenruimten met onvoldoende luchtcirculatie moeten worden vermeden. Zorg ervoor dat er voldoende vrije ruimte (ca. 1 m) rondom de machine beschikbaar is, om deze veilig te kunnen gebruiken, reinigen en onderhouden.

- Houd de machine tijdens het transport alstublieft altijd vast aan het daarvoor bestemde transporthandvat en de deksel. Kantel de machine nooit te ver op de twee wielen, omdat de machine veel weegt en het risico bestaat dat ze helemaal omvalt, wat kan leiden tot letsel of schade aan eigendommen. Gebruik nooit de vulbuis om de machine te verplaatsen.
- Stel de stopmachine op een vlakke, slipvrije ondergrond op. Als de machine niet helemaal goed op de ondergrond staat, stel dan de twee anti-vibratievoetjes af totdat de machine volledig waterpas en stabiel staat.
- Beveilig de machine indien nodig tegen weggrollen door de remmen op de voorwielen (optioneel) in te schakelen.
- De machine moet zo gepositioneerd worden dat de stekker gemakkelijk bereikbaar is.

LET OP

Stel de stopmachine niet op een koude plaats op (bijv. een koelcel). Aanhoudend lage temperaturen kunnen het apparaat beschadigen.



5.2 Installatie van de dekselvergrendelingsmoeren en kniehendel

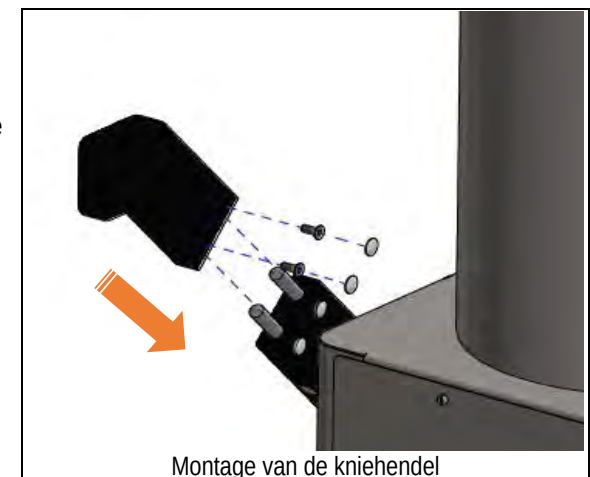
Monteer voordat u de stopmachine gebruikt alstublieft de meegeleverde dekselvergrendelingsmoeren en de kniehendel.

- Schroef de dekselvergrendelingsmoeren op de schroefdraden van de deksel. Niet te vast aandraaien, omdat dit het openen en sluiten van de deksel zal verhinderen.
- Schuif de kniehendel op de twee stalen beugels van de machine.
- Bevestig de kniehendel met beide inbusschroeven. Gebruik daarvoor de bijgeleverde inbussleutel. Controleer de werking van de kniehendel. Deze moet met weinig kracht kunnen bewegen en terugkeren naar de middelste stand zodra u de kniehendel loslaat (wanneer u de zuiger omhoog brengt), of wanneer u haar laat zakken. Zodra de zuiger de cilinderbodem heeft bereikt, komt de hendel los uit de houder en keert zij automatisch terug naar de middelste stand.
- Plaats de twee grijze doppen op de schroefkoppen.

Kniehendelpositie en zuigerbeweging:

- Als u de kniehendel naar links drukt, moet de zuiger omhooggaan. De kniehendel keert automatisch terug naar de middelste stand als er geen druk op wordt uitgeoefend.
- Als u de kniehendel naar rechts duwt, moet de zuiger zakken. In deze stand wordt de kniehendel automatisch vergrendeld tot de zuiger de onderste stand bereikt. De zuiger kan te allen tijde worden gestopt door de kniehendel in de middelste stand te drukken. Zodra de zuiger de cilinderbodem heeft bereikt, komt de kniehendel los uit de houder en keert zij automatisch terug naar de middelste stand.

Het is mogelijk om de werkwijze van de kniehendel/zuiger om te keren. Vraag het uw dealer, bij wie u de vulmachine heeft gekocht.





- Voor het plaatsen en opstellen van de machine zijn ten minste twee personen nodig.
- Beveilig de machine tegen weggrollen door de remmen van de (optionele) zwenkwielen in te schakelen.

5.3 Installatie van de zwenkwielen (optie)

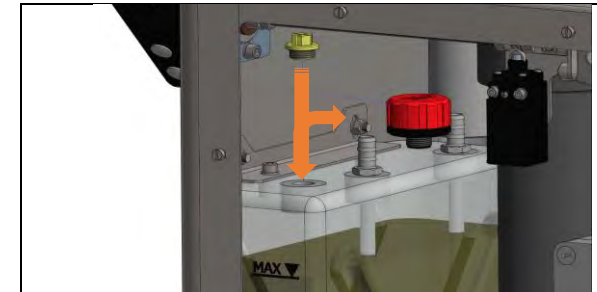
Er zijn twee optionele zwenkwielen met rem en anti-kantelbescherming verkrijgbaar voor de stopmachine. Deze vergemakkelijken het transport bij veelvuldige wisselingen van de plaats waar de machine opgesteld is.

Ga alstublieft als volgt te werk om de wielen te installeren:

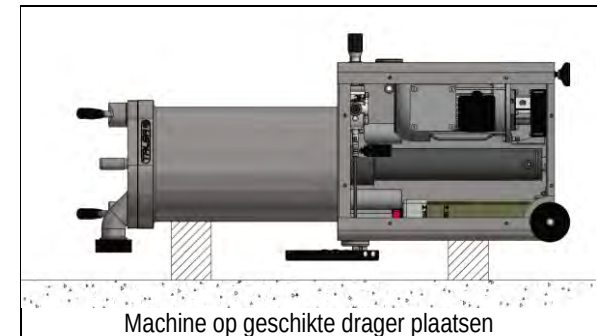
- Draai de schroeven los van de zijkanten van de behuizing van de machine en haal de behuizing van de machine af.
- Verwijder de olietankdop (rood) en vervang deze door de transportdop (geel). Deze dop sluit de olietank hermetisch af en voorkomt dat er hydraulische olie ontsnapt zolang de stopmachine op haar zijkant ligt.
- Leg de machine op haar zijkant. Ondersteun de machine met een geschikte steun, om schade aan de kniehendel te voorkomen. Voor het op haar zijkant leggen van de machine zijn ten minste twee personen nodig.
- Verwijder de rubberen anti-vibratievoetjes.
- Bevestig de anti-kantelbescherming met de zwenkwielen aan de onderkant van de machine. Gebruik hiervoor de meegeleverde schroeven en sluitringen.
- Stel de machine weer op. (Hier zijn ten minste twee personen voor nodig.)
- **Zeer belangrijk!** Vervang, voordat u de machine in gebruik neemt, altijd de transportdop (geel) door de olietankdop (rood).
- Controleer de goede werking van de vulmachine en sluit de behuizing van de machine.

LET OP

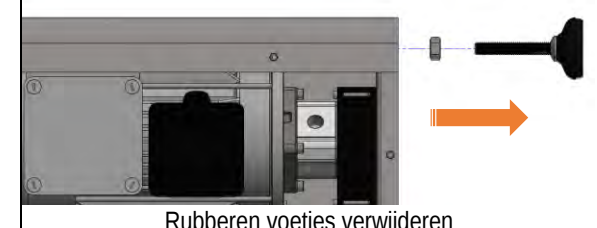
Vervang, voordat u de machine in gebruik neemt, altijd de transportdop (geel) door de olietankdop (rood). Het gebruik van de machine met de gele transportdop leidt tot schade aan het hydraulische systeem!



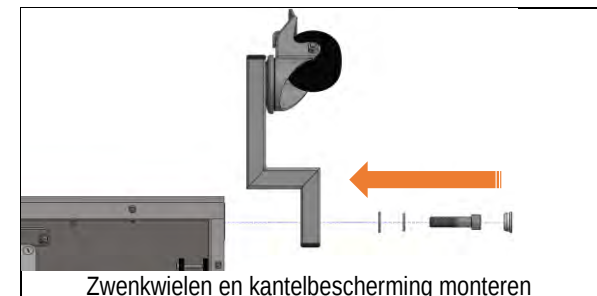
Afsluitdoppen wisselen



Machine op geschikte drager plaatsen



Rubberen voetjes verwijderen

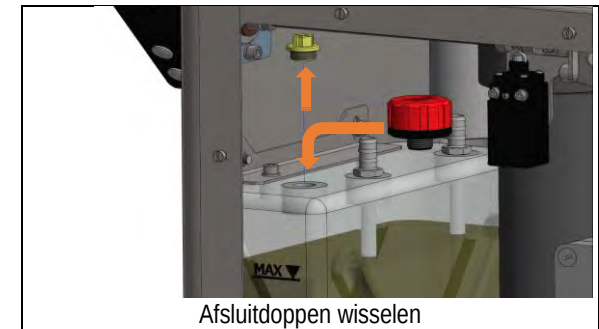


Zwenkwielen en kantelbescherming monteren

5.4 Olietankdop (liggend verzonden machines)

Bij liggend verzonden machines (luchtvracht) is de olietank door een speciale transportdop (geel) tegen olie lekkage beveiligd. Vervang, voordat u de machine in gebruik neemt, altijd deze transportdop (geel) door de meegeleverde olietankdop (rood).

- Draai de schroeven los van de zijkanten van de behuizing van de machine en haal de behuizing van de machine af.
- Verwijder de transportdop (geel) en vervang deze door de olietankdop (rood).
- Controleer het oliepeil in de tank. Het peil moet tussen de op de tank aangebrachte markeringen **MAX** en **MIN** liggen. Vul indien nodig voldoende olie bij om het peil op de MAX-stand te brengen. Vul de tank nooit boven de MAX-markering. Er moet altijd binnenin de olietank een bepaalde hoeveelheid lucht aanwezig zijn voor het uitzetten van de olie wanneer deze erg warm wordt. Voor meer informatie over hydraulische olie zie ook hoofdstuk [8.3 Onderhoud](#).
- Controleer de goede werking van de vulmachine en sluit de behuizing van de machine.



LET OP

- Vervang, voordat u de machine in gebruik neemt, altijd de transportdop (geel) door de olietankdop (rood). Het gebruik van de machine met de gele transportdop leidt tot schade aan het hydraulische systeem!
- De stopmachine wordt af fabriek geleverd met het juiste niveau hydraulische olie in de olietank. In de regel hoeft er geen olie nagevuld te worden. In het uitzonderlijke geval dat het oliepeil onder de MIN-markering ligt, mag de machine pas worden gebruikt nadat er voldoende hydraulische olie is bijgevoerd.

GEVAAR

Elektrische gevaren!

- De elektrische aansluiting van de machine moet door een **geautoriseerde installateur** gedaan worden volgens de nationale voorschriften met betrekking tot elektrische installaties.
- De elektrische installatie van de plaats van opstelling moet beschikken over een thermomagnetische onderbreker en een aardlekschakelaar, die overeenkomen met de technische gegevens (zie [hoofdstuk 3.5](#)) van de desbetreffende machine.
- Gebruik de machine nooit in overstroomde ruimtes.

5.5 Elektrische aansluiting

Laat een erkend elektricien de elektrische aansluiting controleren VOORDAT u de machine voor de eerste keer inschakelt: de kleuren van de draden in de kabel zijn gewoonlijk de volgende: Fasen: zwart, bruin of grijs. Neutraal: blauw (of bij uitzondering wit, in enkele landen buiten de EU). Aarding: tweekleurig geel/groen (of bij uitzondering groen, in enkele landen buiten de EU).

- Controleer of de elektrische eigenschappen van de machine (aansluiting, spanning, frequentie, etc.) overeenkomen met uw elektriciteitsnet. **De tolerantie bedraagt $\pm 10\%$ voor de spanning en $\pm 2\%$ voor de frequentie.**
- Als de waarden overeenkomen met die van het elektriciteitsnet, laat u een gekwalificeerd elektricien een stekker aan het netsnoer maken.
- Indien de elektrische gegevens van de machine niet overeenkomen met uw stroomaansluiting en de machine driefasig is met een tweespanningsmotor**, laat u de spanning door een gekwalificeerd elektricien wijzigen zoals beschreven in onderstaande paragraaf over spanningsverandering.
- Het gebruik van een voor de aansluiting van de machine gestandaardiseerde stroomstekker is verplicht.

LET OP

Controleer alstublieft zodra de machine correct is aangesloten of de stopmachine juist functioneert:

- Als de machine correct is aangesloten, zal de zuiger zichzelf optillen of laten zakken met de bijbehorende druk op de kniehendel.
- Indien de fasen verkeerd zijn aangesloten, zal de pomp niet goed werken, is de motor lawaaierig en zal de zuiger niet bewegen. Schakel in dat geval het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat door een gekwalificeerd elektricien in de stekker twee van de drie fasen met elkaar verwisselen.

GEVAAR

Elektrische gevaren!

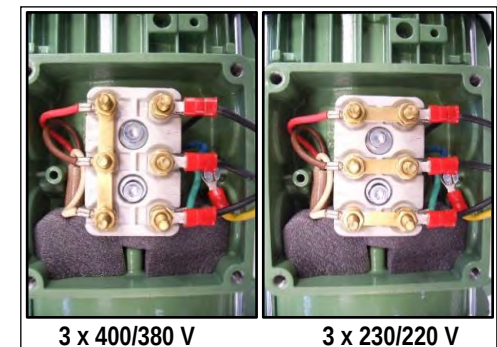
- Deze ingreep mag alleen door een gekwalificeerde elektromonteur worden uitgevoerd.
- Sluit de machine niet aan op het elektriciteitsnet.** Als de machine al is aangesloten, moet u deze van het stroomnet loskoppelen en mag u haar gedurende het gehele proces niet aansluiten.

5.6 Spanningsverandering

Alleen tweespannings-draaistroommotoren 380/220 V (400/230 V EU)

Ga als volgt te werk:

- Draai de schroeven los van de zijanten van de behuizing van de machine en haal de behuizing van de machine af.
- Open de aansluitkast op de motor, door de vier schroeven los te draaien.
- Draai de zes moeren van de aansluitklem los en breng de polen in de juiste positie.
- Zet de aansluitklem vast met behulp van de moer.
- Sluit de aansluitkast.
- Zet de stalen behuizing weer vast.



LET OP

De afbeeldingen zijn als visuele referentie ter beschikking gesteld. Enkel gekwalificeerde elektriciens mogen de opdracht krijgen de machinespanning te wijzigen volgens de elektrische schakelschema's aan het begin van deze gebruikshandleiding.

6. Gebruiksaanwijzing

LET OP

- **Zorg er alstublieft voor dat u, voordat u de machine in gebruik neemt, de volledige gebruikshandleiding zorgvuldig leest en begrijpt.**
- Gebruik de machine niet voordat u door een ervaren bediener van de machine over de machine bent geïnstrueerd.
- Probeer de machine eerst in een lege toestand, voordat u de machine met voedsel gebruikt.
- **Dit apparaat is niet ontworpen voor constant, ononderbroken gebruik onder hoge druk.** Laat de tijdens het bedrijf opgewekte warmte door bedrijfsonderbrekingen ontsnappen. De hoeveelheid warmte die wordt opgewekt, hangt af van vele factoren, waaronder de consistentie van het te verwerken vlees.

6.1 Procedure



VOORZICHTIG

- Indien de fasen verkeerd zijn aangesloten, zal de pomp niet goed werken, is de motor lawaaierig en zal de zuiger niet bewegen. **Schakel in dat geval het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact.**
- Laat door een gekwalificeerd elektricien in de stekker twee van de drie fasen met elkaar verwisselen.



WAARSCHUWING

- Neem alstublieft alle hygiënische maatregelen in acht die gelden voor de behandeling van levensmiddelen en gebruik de juiste beschermingsuitrusting (reiniging, handschoenen, muts, schort, etc.).

18. Draai de dekselvergrendelingsmoeren los en open de deksel volledig.

19. Was het mengvat, de onderkant van de deksel en de te gebruiken vulbuis met heet water.

20. Verminder de machinedruk tot een minimum door de zwarte draaiknop, waarmee de vulsnelheid kan worden ingesteld, tegen de wijzers van de klok in te draaien.

21. Steek de stekker in het stopcontact.

22. Laat de zuiger zakken tot er voldoende ruimte ontstaat voor de gewenste hoeveelheid vulproduct.

23. Vul het mengsel in het vleesvat en druk telkens met de hand het mengsel aan om te voorkomen dat er luchtinsluitingen ontstaan die tijdens het vulproces de darmen kunnen doen barsten.

24. Zet de afdichting van de deksel met de lip naar boven in de uitsparing op de cilinder. De afdichting van de deksel heeft een duidelijke positie door de uitstekende lip naar boven. **Denk eraan:** de deksel mag niet zonder de afdichting of met de afdichtingslip naar beneden gemonteerd gesloten worden, anders kan de deksel bekrast raken of de afdichting beschadigd raken.

25. Laat de zuiger met behulp van de kniehendel omhooggaan tot het vulproduct de bovenkant van het vat bereikt.

26. Smeer de bovenkant van de dekselafdichting en de onderkant van de deksel met voedingsvet of een ander door USDA goedgekeurd bakvet in.

27. Sluit de deksel voorzichtig. Let er bij het sluiten van de deksel op dat uw handen niet worden afgekneld of geplet.

Belangrijk: Gebruik nooit de vulbuis om de deksel te sluiten, anders kan het aan een eind breken. Sluit de deksel alleen met het handvat van de deksel.

Draai de dekselvergrendelingsmoeren zo vast dat de deksel niet los kan raken door de druk.



Open de deksel



Op-/neergaande zuiger

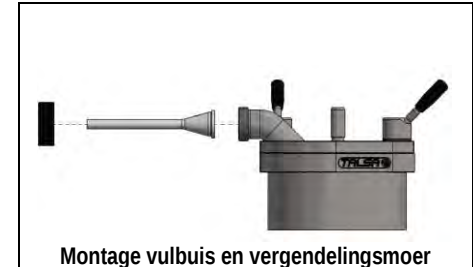


Plaatsing van de afdichting van de deksel



- Laat de machine tijdens haar gebruik nooit onbeheerd achter.
- Door het hoge gewicht bestaat het risico dat de stopmachine kantelt.
- Gevaar voor het bekneld raken van handen, vingers, etc. tussen: de cilinder en de deksel tijdens het sluiten en tussen de deksel en de zuiger, wanneer de zuiger omhoog gebracht wordt en de deksel niet volledig geopend is.
- Om mechanische gevaren en lichamelijk letsel te voorkomen, mag u de deksel niet openen of sluiten terwijl de hydrauliek van de machine in bedrijf is.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deksel. Door haar gewicht kan de deksel vallen en lichamelijk letsel veroorzaken.

28. Kies de optimale vulbuis (met een zo groot mogelijke diameter en een zo gering mogelijke lengte) en bevestig deze aan de deksel met behulp van de vulbuisvergrendelingsmoer.
29. Bereid de benodigde darmen voor.
30. Druk de kniehendel in totdat deze niet verder kan, zodat de zuiger omhooggaat. Duw de kniehendel altijd tot het uiterste in, gebruik deze niet voor de snelheidsregeling.
31. Verhoog de druk voorzichtig door het drukregelventiel langzaam met de wijzers van de klok mee naar rechts te draaien. Verhoog de druk niet te plotseling, anders kan het vulproduct te snel uit de vulbuis worden geperst.
32. Verlaag, zodra het vulproduct uit de vulbuis komt, alstublieft de druk en trek de darm over de vulbuis heen. Stel met behulp van de zwarte ventielknop de juiste vulsnelheid in. Zet de kniehendel weer in de middelste stand terug om het hydraulische systeem uit te schakelen.
Let hier alstublieft op: voordat het vlees door de vulbuis begint te glijden, wordt de lucht, die zich tussen de deksel en het vlees bevindt, eerst uitgedreven.
33. Druk, wanneer het werk voltooid is, alstublieft de kniehendel naar rechts in de terugtrekpositie van de zuiger. De kniehendel blijft in deze stand tot de zuiger in het vat helemaal naar beneden is gegaan. Draai de zwarte schakelaar aan de rechterkant naar de stand "O" (alleen bij de i-modellen).
34. Reinig de machine na gebruik, laat de zuiger tot in de laagste stand in het vat zakken, trek de stekker uit het stopcontact en controleer of de remmen van de machine zijn ingeschakeld en zo onbedoelde bewegingen voorkomen.
Let hier alstublieft op: reinig de vulmachine volgens de aanwijzingen in de paragraaf Reiniging, wanneer u aan het einde van de werkdag met de machine klaar bent.



6.2 Nuttige informatie

LET OP

- De minimale omgevingstemperatuur voor het gebruik van de machine is +5 °C. Daarom mag de machine niet in koelcellen of koelhuizen worden opgesteld.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor constant, ononderbroken gebruik onder hoge druk. Laat de tijdens het bedrijf opgewekte warmte door bedrijfsonderbrekingen ontsnappen. De hoeveelheid warmte die wordt opgewekt, hangt af van vele factoren, waaronder de consistentie van het te verwerken vlees.
- Door de pompdruk kan de hydraulische olie bij langdurig gebruik temperaturen tot 60 °C bereiken en kan het onderste deel van de machine heel heet worden.
- Voor de productie van worst met een beter uiterlijk en minder smeerfilm, evenals voor een gelijkmatigere vulling en minder machineslijtage, raden wij het gebruik aan van:
 - Vulbuizen met een zo groot mogelijke diameter en een zo kort mogelijke totale lengte.
 - Een zo fijn mogelijk vulproduct dat niet te koud is
 - Daarbij raden wij tevens aan zeer lange vulbuizen of vulbuizen met kleine diameters te vermijden, wanneer er grove of zeer koude vulmengsels moeten worden gebruikt.
- De deksel van de vulmachine kan niet worden geopend zonder eerst de zuiger iets te laten zakken door de kniehendel naar beneden te bewegen. Dit zorgt ervoor dat het vulproduct de opening niet meer blokkeert.
- Plaats de machine zo dicht mogelijk bij uw vultafel. Bij het ontwerpen van de machine zijn de vulbuis en de kniehendel zo geplaatst dat de vulbuis volledig over de werktafel uitsteekt, zodat er geen vloeibare massa op de vloer of de gebruiker kan worden gespoten.
- Werk met een redelijke snelheid en vermijd constant stoppen en herstarten van het hydraulische systeem.

7. Reiniging

7.1 Reinigingsinstructies

LET OP

- Voor het gebruik van reinigings- en desinfectiemiddelen of onderhoudsoliën moet u absoluut altijd eerst de gebruiksaanwijzingen lezen en de speciale instructies van de fabrikant van deze producten in acht nemen.
- Gebruik voor de reiniging van machineonderdelen nooit een hogedrukreiniger.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen, vooral niet als deze de etiketten of schildjes met waarschuwingsopmerkingen onleesbaar kunnen maken.
- Open of sluit de deksel niet zonder de gebruikte dekselafdichting, omdat dit kan leiden tot krassen op de deksel of de sluiting.
- Om mechanische gevaren tijdens de reinigingswerkzaamheden en de demontage van de zuiger te voorkomen, dient u de deksel van de vulmachine altijd volledig te openen voordat u de zuiger omhoog laat gaan.


GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken!

- Koppel de machine **ALTIJD** los van de stroomvoorziening voordat u de machine reinigt.
- Plaats **NOOIT** natte elektrische apparaten in de buurt van de machine. (Schakelaars, elektrische buizen, etc.)


VOORZICHTIG

- Bij een handmatige reiniging is geschikte bescherming (latex handschoenen, plastic schort, etc.) vereist.
- Het is **ALTIJD** noodzakelijk de machine grondig af te spoelen na het gebruik van reinigings- of desinfectiemiddelen, om verontreiniging van de massa te voorkomen
- Het voedselmengsel kan verontreinigd raken en een gevaar voor de gezondheid vormen, wanneer de machine niet regelmatig en grondig wordt gereinigd.

Een regelmatige en grondige reiniging van de vulmachine is absoluut noodzakelijk, niet alleen om hygiënische redenen, maar ook voor een storingsvrije werking. Een regelmatige reiniging is voor een lange levensduur van de vulmachine net zo belangrijk als inspecties en onderhoud dat zijn! NALATIGHEID KAN IN DIT GEVAL LEIDEN TOT HET VERVALLEN VAN DE GARANTIE.

Uitwendige reiniging

- Gebruik heet water en een mild reinigingsmiddel om de buitenkant van de machine te reinigen.
- Na het beëindigen van de werkzaamheden moeten dagelijks de onderkant van de deksel (aftapopening van het mengsel), de vulbuizen en de vulbuisvergrendelingsmoer zorgvuldig worden gereinigd. Gebruik, indien noodzakelijk, voor het reinigen van de binnenkant van de vulbuis een ronde borstel.
- Spoel de dekselvergrendelingsmoeren en de loopbuis uitsluitend met heet water af om alle resten te verwijderen die kristalliseren (zouten, specerijen, etc.) en zo de probleemloze werking van de deksel kunnen verhinderen.
- Het bovenste deel van de transparante siliconen zuigerafdichting moet ook dagelijks worden gereinigd, namelijk volgens de volgende stappen:
 - Draai de dekselvergrendelingsmoeren los, open de deksel volledig en haal de afdichting van de deksel eruit.
 - Druk de kniehendel in tot de zuiger de bovenkant van de cilinder bereikt. Een deel van de siliconen zuigerafdichting ligt zich nu vrij boven de bovenrand van de cilinder.
 - Veeg de afdichting grondig schoon met een vochtige spons of doek.





- De deksel en de zuiger van de vulmachine zijn gemaakt van massief roestvrij staal en zijn zeer zwaar. Wees voorzichtig wanneer u ze verwijdt.
- Voor de demontage van de deksel en de zuiger van een F50 moeten minimaal 2 personen aanwezig zijn.

Inwendige reiniging

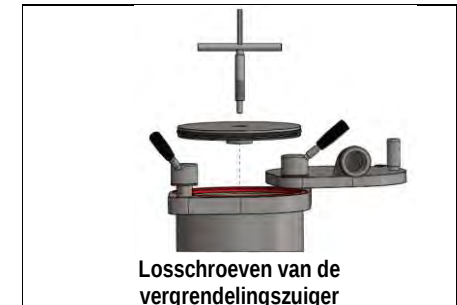
Wij adviseren de zuiger- en cilinderbinnenruimte regelmatig grondig te reinigen. De reinigingsintervallen hangen van het product (deegconsistentie), de werkdruk en nog veel meer af. We raden aan om te beginnen met een dagelijkse inspectie en indien nodig de intervallen te vergroten volgens uw behoeften.

- Open de deksel en haal de dekselafdichting ervan af.
- Druk de kniehendel in tot de zuiger de bovenkant van de cilinder bereikt.
- Zodra de zuiger zich op zijn hoogste punt bevindt, laat u de kniehendel los en draait u de bevestigingsschroef los van de zuiger met behulp van de inbussleutel van de meegeleverde sleutels voor speciale schroeven. Verwijder de bevestigingsschroef van de zuiger.
- Draai de schroef sleutel volledig in de zuigeropening, totdat de zuiger over de rand van het vat uitsteekt.
- Trek de sleutel omhoog om de zuiger uit het vat te trekken.
- Koppel de machine los van het elektriciteitsnet.
- Reinig de binnenkant van het vat. Zorg ervoor dat de bodem van het vat helemaal DROOG is, om waterinsluitingen te voorkomen die eventueel roest op de hydraulische tank kunnen veroorzaken.
- Reinig de zuiger en de siliconen zuigerafdichting.
- Smeer, om lawaai door beweging van de zuiger te voorkomen, de zuigerafdichtingen alstublieft in met voedingsvet of een ander door USDA goedgekeurd bakvet, voordat u de zuigerafdichtingen weer monteert.
- Om de zuiger opnieuw te installeren:
 - Vragen wij u om zeker te stellen dat de bodem van de cilinder volledig droog is.
 - Zet vervolgens de zuiger in de cilinder en draai de zuigerschroef vast, nadat u heeft gecontroleerd of de kleine afdichting goed zit.
 - Beweeg de zuiger omhoog en omlaag en controleer de zuigerschroef opnieuw, omdat deze anders de deksel kan raken.
 - Smeer de zuigerschroef in, voordat u deze weer vastdraait; dit vergemakkelijkt het losdraaien in de toekomst.
- Wanneer de machine niet in bedrijf is, laat de zuiger dan alstublieft in de onderste stand op de bodem van de cilinder staan. Dit verlengt de levensduur van de zuigerstang en de zich daar bevindende afdichtingen.

Talsa beveelt de volgende HENKEL-reinigingsmiddelen aan:

Product	Aanduiding	Opmerking
Ontvetter pH-neutraal 7	TOPAX 10	Omdat het pH-neutraal is, is er geen bescherming voor het gebruik nodig. Naspoelen met veel water.
Ontvetter voor handmatige reiniging	RIK	Alleen met lichaamsbescherming werken. Naspoelen met veel water.
Alkalisch ontvettingsmiddel met desinfectiemiddel	TOPAX 68	Met roestwerende bestanddelen. Alleen met beschermende kleding werken. Naspoelen met veel water.
Ontsmettingsmiddel op basis van quartaire ammonia	TOPAX 91	Alleen met beschermende kleding werken. Naspoelen met veel water.

Neem alstublieft altijd de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant van het betreffende product in acht.



7.2 Algemene reinigingsaanbevelingen

Stappen	Producten	Gereedschap	Opmerkingen
Oppervlakkige reiniging		Spatel	Verwijder de grove resten nadat u, indien noodzakelijk, kleine onderdelen heeft gedemonteerd
Grondige reiniging	Mild schoonmaakmiddel	Borstel, emmer	Inwerktijd van het product ± 15 min.
Afspoelen	Warm water	Spons, emmer	Warm water 40/50 °C
Controle			Aan het einde van alle reinigingswerkzaamheden
Desinfectie	Ontsmettingsmiddel	Spons, doek	Naspoelen met veel water.
Naspoelen	Drinkwater	Spons, emmer	Zorg ervoor dat alle oppervlakken droog zijn
Drogen		Doek	Oppervlakken aan de buitenkant van de machine
Onderhoud	Onderhoudsolie	Doek	Aan het einde van alle reinigingswerkzaamheden

7.3 Aanbevolen reinigingsintervallen

Frequentie	Reinigingsruimte	Producten	Werktuig	Opmerking
Dagelijks	Onderkant van de deksel, afdichting van de deksel, binnenkant van de cilinder en zuigerschroef	Mild schoonmaakmiddel, warm water	Spons, doek	Verwijder vuil van het machineoppervlak, desnoods met een borstel, om vuilophopingen te voorkomen
Wekelijks	Zuiger, zuigerafdichtingen, afdichting van de zuigerschroef	Mild schoonmaakmiddel, warm water	Spons, doek	Neem alstublieft de volgende instructies in acht om de zuiger in de machine te plaatsen of eruit te halen.
Tweewekelijks	Oppervlakken aan de buitenkant, onderzijde van de machine	Mild schoonmaakmiddel, warm water	Doek, spons	Grondige reiniging van de gehele machine.

LET ALSTUBLIEFT OP: Bovenstaande reinigingsinstructies zijn ontwikkeld voor bedrijven die met één dienst werken. Bedrijven met meerdere diensten dienen kortere reinigingsintervallen te hanteren.

7.4 Onderhoud van roestvrij staal

LET OP

Gebruik geen scherpe of bijtende schoonmaakmiddelen om de roestvrijstalen onderdelen te reinigen. Mochten deze toch in contact komen met dergelijke schoonmaakmiddelen, spoel ze dan onmiddellijk met veel water af en droog de oppervlakken zorgvuldig.

Het komt slechts zelden voor, maar het is mogelijk dat er kleine roestvlekken of oxidatie op de machine ontstaan. Dit kan te wijten zijn aan het volgende:

- Onzuiverheden tijdens het lassen.
- Voedselresten die zich aan het oppervlak hechten.
- Fijne poriën, die door het gebruik van bijtende, zeer alkalische schoonmaakmiddelen kunnen ontstaan.
- Vochtigheid na reiniging met water. Veeg alle onderdelen na het reinigen altijd droog.

Om deze roest te verwijderen, maakt u de vlekken simpelweg schoon met een vloeibare stripper en een doek of met Scotch Brite.

8. Onderhoud



WAARSCHUWING

- Koppel de machine VÓÓR ieder onderhoud, iedere inspectie of iedere reparatie los van de stroomvoorziening door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Houd u ALTIJD aan de veiligheidsinstructies in deze gebruikshandleiding.

Schade aan de machine door gebrekkig of onjuist onderhoud kan hoge reparatiekosten en tegelijkertijd een langdurige uitval van de machine veroorzaken, en ook leiden tot het vervallen van de garantie. Daarom is regelmatig adequaat onderhoud noodzakelijk.

De veiligheid en levensduur van de machine hangen van vele factoren, maar ook van goed, professioneel onderhoud af. Door het verschillende aantal diensten in iedere onderneming, is het onmogelijk van tevoren vast te stellen hoe vaak inspecties, onderhoud of vervanging van onderdelen moeten worden uitgevoerd. Pas daarom alstublieft de inspectie-intervallen aan aan het aantal diensten.

Onze lokale dealer zal u hierover graag meer informatie geven.

8.1 Onderhouds- en inspectietabel

Interval	Kritische punten	Onderhoudsinformatie
Dagelijks	Dekselafdichting Zuigerafdichting	Controleren en, indien nodig, vervangen.
Maandelijks	Kniehendel Dekselvergrendeling	De werking controleren en, indien nodig, smeren.
Jaarlijks	Oliepeil	Controleren en, indien nodig, bijvullen.
Elke 2500 – 5000 bedrijfsuren	Hydraulische olie	Vervangen

LET OP

Deze tabel bevat onderhouds- en inspectie-informatie voor een machine met normale slijtage.
Bij intensief gebruik moeten de intervallen dienovereenkomstig worden verkort.

8.2 Instructies voor onderhoud en inspectie



Elektrische gevaren!

- Mocht u merken dat de stroomkabel beschadigd is, dan dient u deze onmiddellijk te laten vervangen door een nieuwe, bij uw dealer gekochte kabel die dezelfde eigenschappen heeft als de oude kabel.

■ Dekselafdichting:

- Vervang de afdichting, zodra deze versleten of beschadigd is en er productmassa ontsnapt.
- Om de wrijving te verminderen en de levensduur van de afdichting van de deksel te verlengen, moet u de afdichting en het onderste gedeelte van de deksel altijd insmeren met voedingsvet of een ander door USDA goedgekeurd bakvet voor het sluiten van de deksel.
- De afdichting is gemaakt van niet-toxisch materiaal en daardoor veilig voor gebruik in de voedingsindustrie.

■ Zuigerafdichting:

- Vervang de afdichting, zodra deze versleten of beschadigd is en er productmassa ontsnapt.
- Smeer, om lawaai dat door de beweging van de zuiger op kan treden te voorkomen, de afdichting alstublieft in met voedingsvet of een ander door USDA goedgekeurd bakvet, voordat u deze met de zuiger terugplaatst.

- **Hydraulische cilinderstang:** Houd, om de levensduur van de hydraulische cilinderstang te verlengen, de zuiger alstublieft altijd in het onderste deel van het vat wanneer de machine niet in gebruik is. De cilinderstang wordt op deze manier volledig ondergedompeld in hydraulische olie.

- **Dekselvergrendeling:** De deksel van de vulmachine kan min of meer vergrendeld worden, afhankelijk van of een waterdichte toestand vereist is. Als er doorgaans met een droge vulmassa wordt gewerkt, moeten de dekselvergrendelingsmoeren niet te sterk worden aangedraaid. Als het vulproduct echter vloeibaarder is, moeten de vergrendelingsmoeren goed aangedraaid worden om een lekkage te voorkomen.
- **Stroomkabel:** Mocht u merken dat de stroomkabel beschadigd is, dan dient u deze onmiddellijk te laten vervangen door een andere, bij uw dealer gekochte kabel die dezelfde eigenschappen heeft als de oude kabel.
- **Reserveonderdelen:** Bestel reserveonderdelen bij de dealer bij wie u de machine heeft gekocht. Geef daarvoor alle gegevens (model, serienummer, bouwjaar, motorvermogen, spanning, frequentie, etc.) die op het typeschildje op de machine vermeld staan, precies aan.

8.3 Hydraulische olie

- **Hydraulisch oliepeil:**
 - U kunt het oliepeil direct op de tank controleren. Draai hiervoor de schroeven los van de zijanten van de behuizing van de machine en haal de behuizing van de machine af.
 - Controleer op de tank of het oliepeil tussen de MAX- en MIN-markeringen ligt.
 - Vul de olietank altijd tot de aangegeven maximummarkering, zonder deze te overschrijden. Als u op deze manier te werk gaat en de olietank altijd tot de maximummarkering gevuld is, kan de door het hydraulische systeem uitgestraalde warmte het beste gekoeld worden en de levensduur van de olie verlengd worden.
 - Als het oliepeil te laag is, zal de zuiger "springen", omdat er dan lucht in het oliecircuit komt.
- **Olietemperatuur:** Vanwege de door de pomp uitgeoefende druk kan de temperatuur van de hydraulische olie bij langdurig gebruik oplopen tot 60°C en de machine erg warm worden. De machine is niet ontworpen om bestand te zijn tegen ononderbroken gebruik onder hoge druk, maar meer om te werken met onderbrekingen en pauzes, die een opbouw van de afhankelijk van de consistentie van het vulproduct gegenereerde warmte, toelaten.
- **Levensduur van de hydraulische olie:** De periode dat de hydraulische olie bruikbaar is varieert en hangt van veel factoren, bijv. temperatuur en werkdruk van de machine, vochtigheid, waterresten, etc. af. Normaal gesproken wordt de bruikbare periode geschat op tussen de 2500 en 5000 bedrijfsuren. Vervang de olie als deze zijn smeerkraft verliest, verontreinigd raakt, of door vermenging met water een melkachtige kleur heeft gekregen. Omdat er geen oliedampen worden uitgestoten, moet een geschikt oliepeil meerdere jaren in stand worden gehouden.
- **Vervangen van de hydraulische olie:**
 - Aanbevolen wordt om verontreinigde olie met een speciale oliezuigpomp te verwijderen.
 - Draai de schroeven los van de zijanten van de behuizing van de machine en haal de behuizing van de machine af.
 - Verwijder de (rode) olietankdop en leid de zuigleiding van de pomp door de opening. Zorg ervoor dat de slang de bodem van het vat bereikt om alle verontreinigingen te verwijderen. Maak de olietank volledig leeg door de olie in een geschikte container te pompen. Oude olie alstublieft recycleren.
 - Vul de tank met nieuwe hydraulische olie door de vulopening, met behulp van een trechter of een vulsysteem. Vul het oliereservoir niet tot aan de bovenrand, omdat het noodzakelijk is om een bepaalde luchtruimte in het oliereservoir te behouden, zodat de olie kan uitzetten. Let op de in de tabel aangegeven vulhoeveelheid en viscositeit.
 - Beweeg, na het vullen, alstublieft de zuiger meerdere malen op en neer om het oliecircuit te ontdoen van luchtinsluitingen.
 - Als er geen afzuigpomp voor olie beschikbaar is, kan de olietank eenvoudig worden gedemonteerd door de schroeven en de toevoerslangen los te draaien. Verwijder de tank en laat alle olie door de vulopening in een geschikte container lopen.



Hydraulische-olietank

Model	Capaciteit olietank
F15	6,5 liter
F25 & F35	7,5 liter
F50	12 liter

Gebruik olie voor hydraulische systemen met een hogere druk (tot ca. 200 bar) met viscositeit ISO VG 46 en kwaliteitsklasse ISO 6743-4:2015 HM of DIN 51524-2:2006-04 HLP.

9. Probleemdiagnose en -oplossing



WAARSCHUWING

- Koppel de machine VÓÓR ieder onderhoud of iedere reparatie los van de stroomvoorziening door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Mocht er een fout optreden, schakel de machine dan alstublieft onmiddellijk uit en ontkoppel haar van het elektriciteitsnet. Als u het probleem niet zelf kunt oplossen, gebruik de machine dan niet, maar neem contact op met de klantendienst van uw geautoriseerde Talsa-dealer.

De stopmachines van Talsa worden vervaardigd uit de beste materialen en zijn onderworpen aan strenge kwaliteitscontroles. Desondanks kunnen zich in uitzonderlijke gevallen de volgende problemen voordoen:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De machine werkt niet.	De machine is niet aangesloten.	Sluit de machine aan.
	De machine is op een lagere spanning aangesloten.	Wijzig de spanning van de machine dienovereenkomstig.
	Geen spanning op een of meerdere fasen.	Controleer de zekeringen, stekker, het stopcontact en de schakelaars.
	De interne start/stop-microschakelaar van de kniehendel is defect of niet correct ingesteld.	Neem contact op met een elektricien om de microschakelaar te laten vervangen of opnieuw in te laten stellen.
Het motorgeluid is hoorbaar, maar de zuiger gaat omlaag en komt niet omhoog als de kniehendel wordt bediend.	De drukregelaar is op "Minimum" ingesteld.	Draai de regelknop met de wijzers van de klok mee.
De zuiger beweegt op en neer, maar de machine lijkt zwak te functioneren.	De motor loopt achterstevoren.	Wissel twee van de drie fasen in de stekker met elkaar.
	De luchtgaten in het onderste deel van de cilinder zijn verstopt.	Maak de luchtgaten schoon.
	De zuiger en zuigerafdichtingen zijn verontreinigd.	Maak de luchtgaten schoon.
	De spanning van de stroombron komt niet overeen met de spanning van de motor.	Neem contact op met een elektricien om de spanning van de machine te laten wijzigen.
	De driefasige motor (indien aanwezig) draait slechts op twee fasen.	Repareer de stroombron.
	Er is geen hydraulische olie.	Vul alstublieft de olietank met olie tot aan MAX.- Geef met een markering aan de olietank bijgevoeld moet worden.
	Er is een olie lekkage.	Neem contact op met uw dealer.
	De hydraulische cilinderruimtes zijn niet met elkaar verbonden.	Neem contact op met uw dealer.

10. EU-Verklaring van Overeenstemming



EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

De fabrikant:

Talsabell s.a., 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 Stopmachine/Vulbus	Functie: machine voor het mengen van vlees
Type/Model: F14s, F25s, F35s, F50s	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 – Risicobeoordeling en risicoreductie.
- **EN 61000-6-2:2005:** Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 6-2: Algemene normen - Immunititeit voor industriële omgevingen.
- **EN 61000-6-4:2007+A1:2011:** Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 6-4: Algemene normen – Emissienorm industriële omgevingen.
- **EN 12463:2004+A1:2011:** Machines voor de voedselbereiding — Vulmachines en bijbehorende machines — Veiligheids- en hygiëne-eisen.

Geautoriseerd persoon voor de technische documentatie:

- Pablo Escribano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), Spanje.

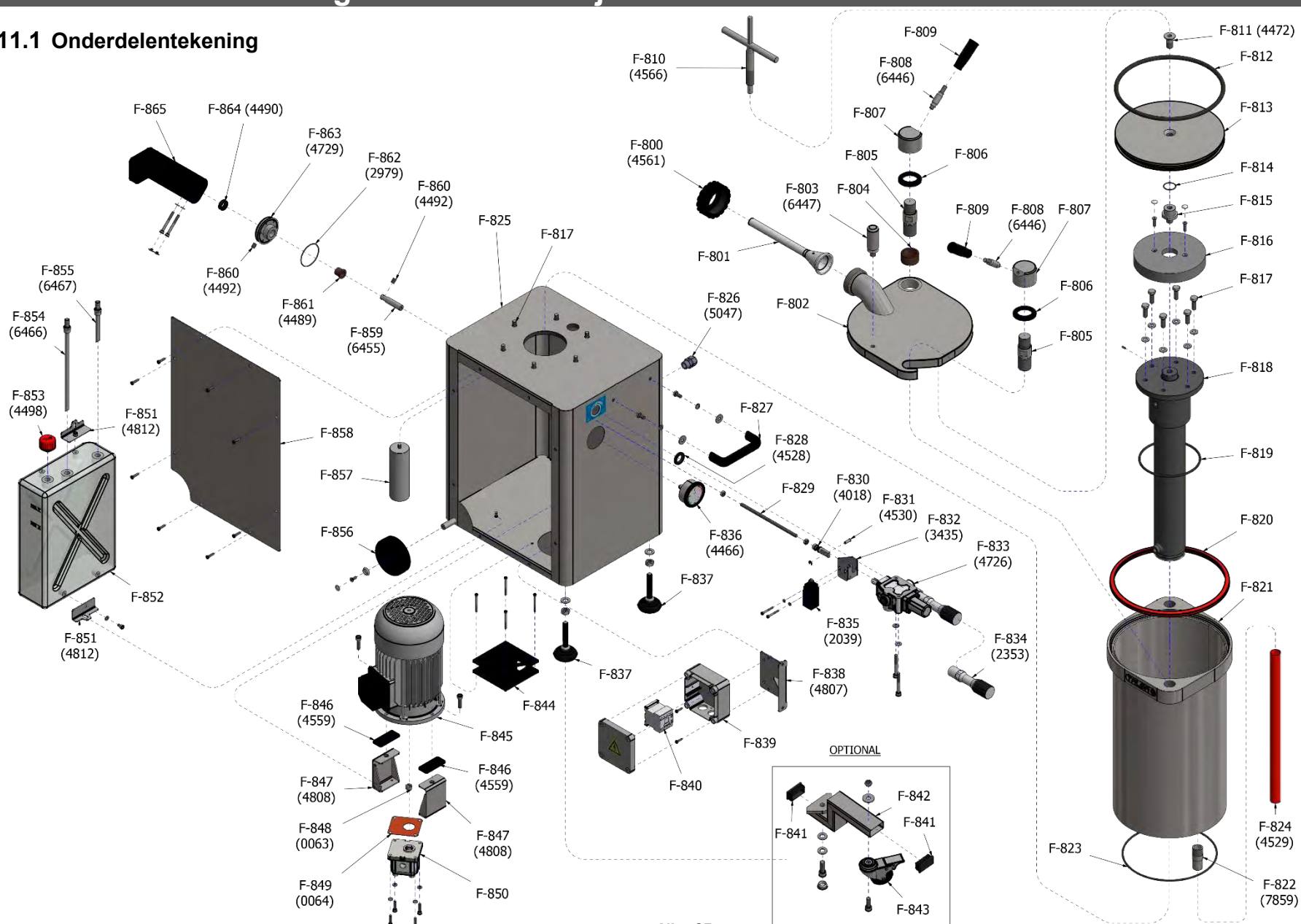
Valencia, 1. Februar 2018



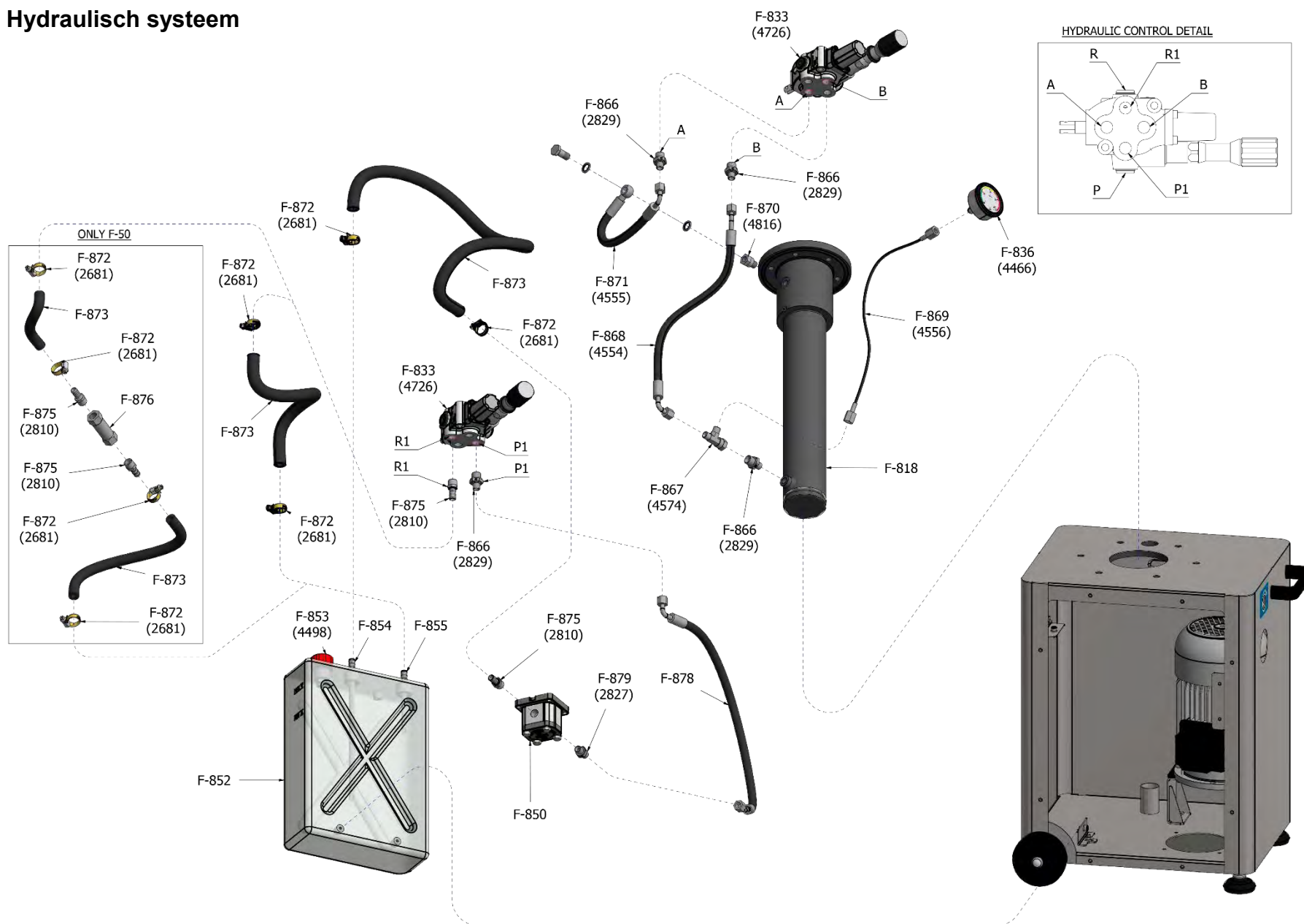
Joseph Belloch
Directeur Veiligheid

11. Onderdelentekening en Onderdelenlijst

11.1 Onderdelentekening



Hydraulisch systeem



11.2 Onderdelenlijst

Let op:

De 3-cijferige ID-codes in de tekening zijn niet van toepassing op bestellingen.

Bestel reserveonderdelen uitsluitend met behulp van het 4-cijferige onderdeelnummer op de reserveonderdelenlijst hiernaast en uitsluitend via de geautoriseerde dealer bij wie u de machine hebt gekocht.

Geef bij het bestellen het serienummer van uw machine aan. Sommige onderdelen vereisen aanvullende technische of elektrische informatie.

U vindt het serienummer en verdere belangrijke gegevens van uw machine op het typeplaatje aan de achterkant van de machine.

Let op de gegevens van uw machine hier. Dus je hebt ze altijd klaar:

		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU			
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC-Current		
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm ²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Beschrijving
F-800	4561	4561	4561	4561	
	4562	4562	4562	4562	
F-801	4563	4563	4563	4563	
	4564	4564	4564	4564	
F-802	6562	7861	6465	6462	
F-803	6447	6447	6447	6447	
F-804	4647	4647	4647	6456	
F-805	6450	6450	6450	6457	
F-806	4469	4469	4469	6153	
F-807	6448	6448	6448	6455	
F-808	6446	6446	6446	6446	
F-809	4229	4229	4229	4230	
F-810	4566	4566	4566	4566	
F-811	4472	4472	4472	4472	
F-812	5563	5564	5565	5566	
F-813	6559	6452	6464	6459	
F-814	4580	4497	4497	4587	
F-815	6560	6453	6453	6460	
F-816	4640	4641	4641	4642	
F-817	0240	0240	0240	4385	
F-818	4522	4523	4523	4524	
F-819	4579	4485	4485	4586	
F-820	4500	4501	4502	4503	
F-821	6558	6451	6463	6458	
F-822	7859	7859	7859	7859	
F-823	4535	4484	4694	4536	
F-824	4529	4529	4529	4529	
F-825	4581	4567	4567	4588	
F-826	5047	5047	5047	5047	
F-827	4645	4234	4234	4234	
F-828	4528	4528	4528	4528	
F-829	6561	6454	6454	6461	
F-830	4018	4018	4018	4018	
F-831	4530	4530	4530	4530	
F-832	3435	3435	3435	3435	
F-833	4726	4726	4726	4726	
F-834	2353	2353	2353	2353	
F-835	2039	2039	2039	2039	
F-836	4466	4466	4466	4466	
F-837	4113	4113	4113	4114	

ID-code	Magneetschakelaartafel			
F-840	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2727
3*208V-60Hz	2054	2054	2054	2439
1*225V-50Hz	2727	2727	2727	2725
1*220V-60Hz	2439	2439	2439	5045
1*110V-60Hz	3939	3939	3939	3939

ID-code	Ventilatortafel			
F-844	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	-	-	-	4550 / 2019
3*208V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*225V-50Hz	2019	2019	2019	2019
1*220V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*110V-60Hz	2020	2020	2020	2020

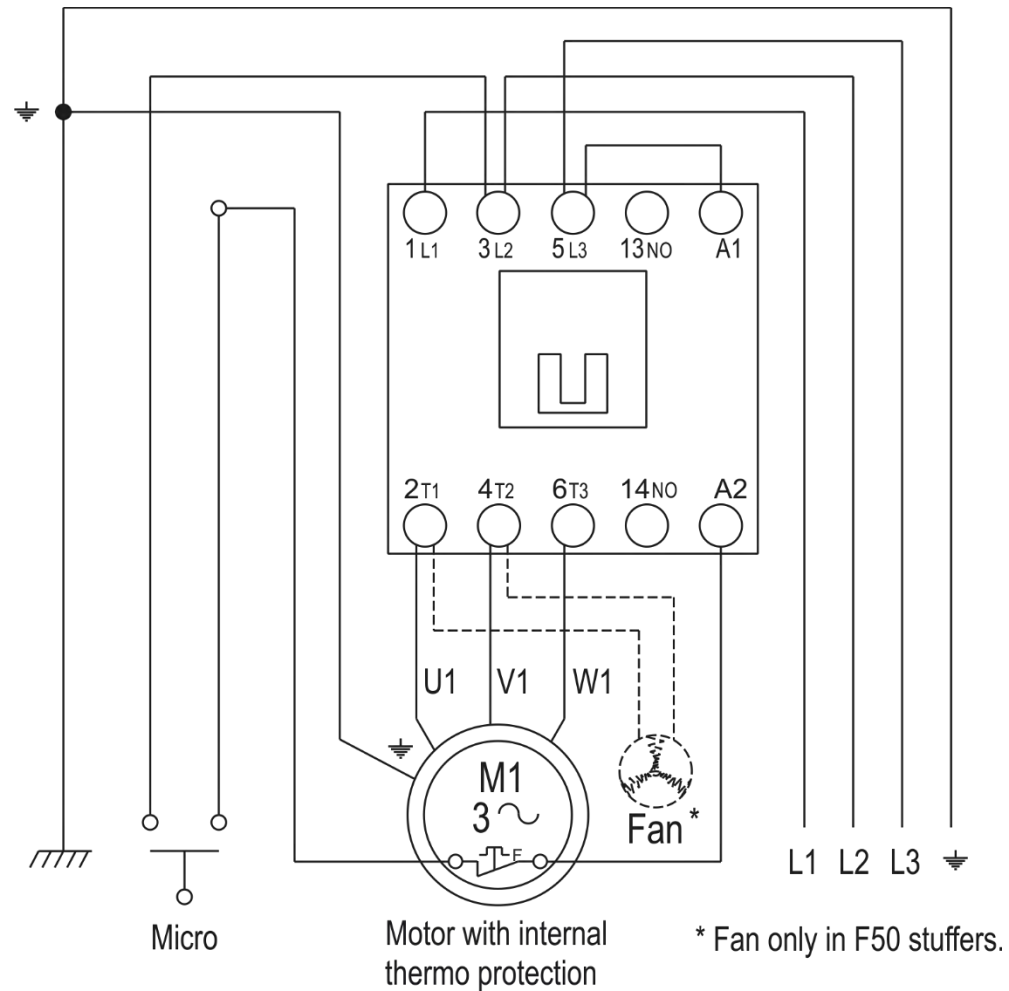
ID-code	Motortafel			
F-845	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	0055	0030	0030	0853
3*208V-60Hz	3333	0032	0032	0857
1*225V-50Hz	0058	0035	0035	0854
1*220V-60Hz	3334	2572	2572	0856
1*110V-60Hz	4572	3937	3937	4573

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Beschrijving
F-838	4807	4807	4807	4807	
F-839	0758	0758	0758	0758	
	4057	4057	4057	4057	
<< F-840	Hulptafel	Hulptafel	Hulptafel	Hulptafel	
F-841	4525	4525	4525	4526	
F-842	4569	4569	4569	4696	
F-843	4404	4404	4404	4405	
<< F-844	Hulptafel	Hulptafel	Hulptafel	Hulptafel	
<< F-845	Hulptafel	Hulptafel	Hulptafel	Hulptafel	
F-846	4559	4559	4559	4559	
F-847	4808	4808	4808	4808	
F-848	0063	0063	0063	0063	
F-849	0064	0064	0064	0064	
F-850	4727	0037	0037	0011	
F-851	4812	4812	4812	4812	
F-852	4531	4531	4531	4532	
F-853	4498	4498	4498	4498	
F-854	6466	6466	6466	6466	
F-855	6467	6467	6467	6467	
F-856	2290	2290	2290	4474	
F-857	DIV	DIV	DIV	DIV	
F-858	4817	4818	4818	4819	
F-859	6445	6445	6445	6445	
F-860	4492	4492	4492	4492	
F-861	4489	4489	4489	4489	
F-862	2979	2979	2979	2979	
F-863	4729	4729	4729	4729	
F-864	4490	4490	4490	4490	
F-865	6555	6555	6555	6616	
F-866	2829	2829	2829	2829	
F-867	4574	4574	4574	4574	
F-868	4554	4554	4554	4554	
F-869	4556	4556	4556	4556	
F-870	4816	4816	4816	4816	
F-871	4555	4555	4555	4555	
F-872	2681	2681	2681	2681	
F-873	2048	2048	2048	2048	
F-875	2810	2810	2810	2810	
F-876	-	-	-	3651	
F-878	4553	4553	4553	4815	
F-879	2827	2827	2827	2827	

12. Elektrische Schema's

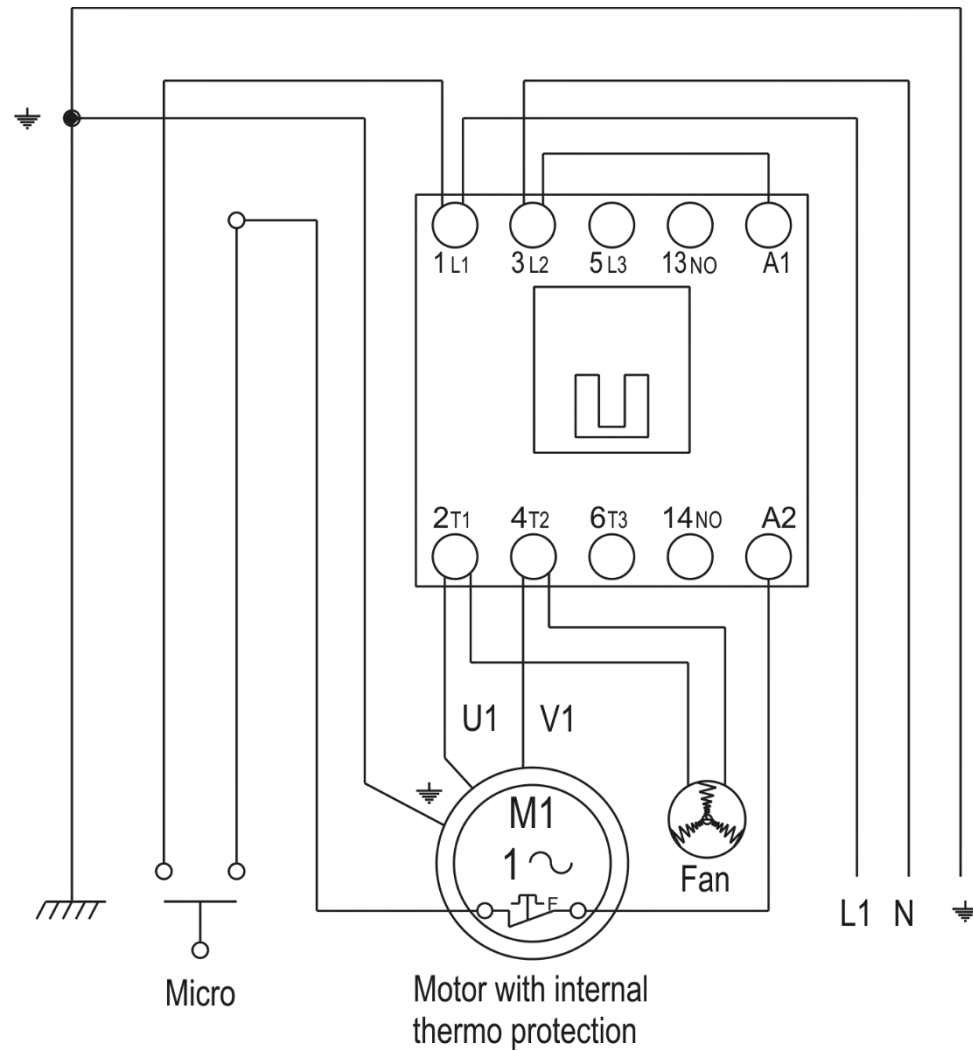
12.1 Elektrische schema 3-fase motoren

400/230V of 208/220V motoren, 50/60Hz

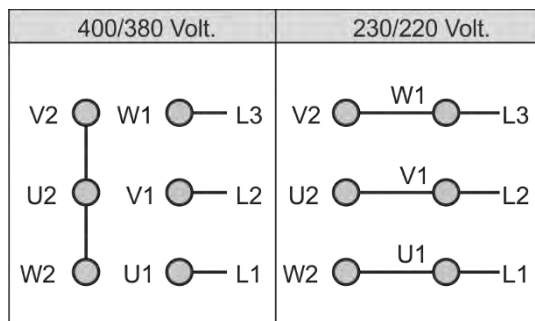


12.2 Elektrische schema 1-fase motoren

230/220V of 220/110V motoren, 50/60Hz



12.3 Elektrische schema veranderen van voltage 3-fase motoren



**WARNING • ATTENTION • ACHTUNG • LET OP
ADVARSSEL•FIGYELEM•ATTENZIONE•ATENCIÓN**

400/230 V dual-voltage machine factory preset to:
Machine bi-tension 400/230 V, branchée à l'usine à :
400/230 V Maschine wurde in unserer Fabrik auf folgende Spannung eingestellt:
400/230 V machine is standaard aangesloten op:
400/230 V maskine er fra fabriikken koblet til:
A gép kettős működésű 400/230 V, gyártóüzemi beállítás:
Macchina a doppio voltaggio 400/230 V, collegata alla fabbrica a:
Máquina bi-tensión 400/230 V, conectada en fábrica a:

3x400 V • 50 Hz

Machine must be properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker.



Manual de instalación y utilización Embutidoras Hidráulicas de Pistón

F14s • F25s • F35s • F50s



Los productos de 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 original debe guardarse para futuras consultas.

Lea, entienda y siga las instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

La información contenida en este documento es totalmente 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.

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.

Talsabell s.a.

Polígono Industrial V. Salud
Rambleta 8
46950 Xirivella (Valencia) - España
ESA46428025

www.talsanet.com

Índice contenido

1. Para su seguridad	2	5.4	Tapón de transporte del depósito de aceite	13
1.1 Uso de símbolos e indicaciones de seguridad	2	5.5	Conexión de la máquina	14
1.1.1 Indicaciones de seguridad en este manual	2	5.6	Cambio de voltaje	14
1.1.2 Símbolos de seguridad en la máquina	2	6. Modo de empleo		15
1.2 Uso previsto de la máquina	2	6.1	Pasos a seguir	15
1.3 Modificaciones	3	6.2	Consejos útiles	17
1.4 Advertencias importantes	3	7. Limpieza		18
1.5 Riesgos de utilización	4	7.1	Instrucciones de limpieza	18
1.6 Riesgos eléctricos	4	7.2	Consejos generales de limpieza manual	20
1.7 Eliminación de residuos	5	7.3	Intervalos recomendados para la limpieza manual	20
1.8 Otra ayuda e información	5	7.4	Cuidado del acero inoxidable	20
2. Descripción y características de la máquina	5	8. Mantenimiento		21
2.1 Contenido del embalaje	5	8.1	Tabla de mantenimiento e inspección	21
2.2 Elementos más importantes	6	8.2	Consejos de mantenimiento e inspección	21
2.3 Accesorios estándar y opcionales	7	8.3	Aceite Hidráulico	22
3. Datos técnicos	8	9. Diagnóstico y solución de problemas		23
3.1 Capacidades y pesos	8	10. Declaración de conformidad		24
3.2 Datos ambiente de trabajo	8	11. Despiece y piezas de repuesto		25
3.3 Emisión acústica	8	11.1	Despiece de la máquina	25
3.4 Aceite hidráulico	8	11.2	Tabla de repuestos	27
3.5 Valores de conexión, potencias	8	12. Esquemas eléctricos		29
3.6 Dimensiones	9	12.1	Esquema eléctrico motores trifásicos	29
4. Almacenamiento, entrega y desembalaje	10	12.2	Esquema eléctrico motores monofásicos	30
5. Instalación	10	12.3	Esquema eléctrico cambio voltaje motores trifásicos	31
5.1 Colocación	10			
5.2 Instalación de las tuercas cierre tapa y la rodillera	11			
5.3 Instalación de las ruedas pivotantes (Opción)	12			

1. Para su seguridad

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

1.1 Uso de símbolos e indicaciones de seguridad

1.1.1 Indicaciones de seguridad en este manual

Las indicaciones de seguridad sirven como indicaciones y medidas de precaución que es necesario tener en cuenta o adoptar para evitar una situación peligrosa.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para avisar potenciales peligros de lesiones. Respete todos los mensajes de seguridad con este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

Las advertencias se pueden clasificar según la gravedad de la situación peligrosa. La clasificación se basa en una suposición de probabilidad de verse expuesto a una situación peligrosa y lo que podría suceder en un caso así. Se distinguen cuatro clases de advertencias.



indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.



indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



se utiliza para hacer referencia a prácticas no relacionadas con lesiones personales.

Informaciones importantes:



NOTA: proporciona información útil adicional, para clarificar o simplificar un procedimiento y que sirve de ayuda.

1.1.2 Símbolos de seguridad en la máquina

Los símbolos de seguridad advierten sobre peligros especiales y están colocados en los lugares pertinentes de la máquina. Verifique los símbolos de advertencia a diario:

- ¿Están presentes todos los símbolos de seguridad?
- ¿Son reconocibles todos los símbolos de seguridad?

Cuide de que las placas / adhesivos de seguridad estén firmemente fijados a la máquina, sean fácilmente legibles y no se borren durante el proceso de limpieza. Desconecte la máquina y asegure el interruptor principal contra reconexión si falta o ya no es reconocible algún símbolo de advertencia. No vuelva a conectar la máquina hasta que no estén colocados y sean reconocibles todos los símbolos de seguridad. Si se deterioran o extravían, pídaselos a su distribuidor autorizado.

1.2 Uso previsto de la máquina

En general, las embutidoras hidráulicas de pistón sirven para embutir carne picada o pastas finas de cutter. Otros campos de aplicación incluyen: masa o pasta de cualquier tipo, que pueda fluir por un embudo de Ø 10mm. Nunca utilizar masas o pastas duras que no fluyan y que puedan provocar una sobrepresión peligrosa.

La temperatura de la masa a embutir debe ser superior a 2°C (35°F). Nunca procesa masas congeladas o semi-congeladas.

Condiciones del ambiente de trabajo: temperatura +5 a +40°C (+40 a +100°F), humedad relativa: 20 a 90%.

La presión máxima de trabajo (habitual) no debe superar los 120 bar.

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.

1.3 Modificaciones

Exclusión de responsabilidad

No está permitido modificar la máquina sin la previa autorización expresa de Talsa, ni en su diseño ni en cuanto a sus sistemas de seguridad. Talsa no responderá por los daños que se produzcan a causa de transformaciones arbitrarias. Cuando un usuario realiza modificaciones esenciales en la máquina, asume la condición de fabricante. En un caso así, estará obligado a tomar todas las medidas que le incumben legalmente en su calidad de fabricante. El fabricante original queda liberado con ello de su responsabilidad.

Piezas originales

Para la máquina solamente está permitido utilizar accesorios y repuestos originales de Talsa. Talsa no responderá por los daños que se produzcan por utilizar herramientas, accesorios o repuestos de otros fabricantes.

1.4 Advertencias importantes

¡Debido a que las ADVERTENCIAS y demás INDICACIONES DE SEGURIDAD 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!



GUARDE ESTE MANUAL; CONSÉRVELO PARA QUE TODOS LOS USUARIOS Y PERSONAL DE MANTENIMIENTO PUEDAN CONSULTARLO EN EL FUTURO. POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE MANTENIMIENTO O USO DE LA MÁQUINA.

ESTA MÁQUINA CONTIENE PIEZAS MÓVILES Y VOLTAJE POTENCIALMENTE PELIGROSOS. EL MANEJO INADECUADO PUEDE CAUSAR ACCIDENTES MUY GRAVES, LLEGANDO INCLUSO A PELIGRAR LA PROPIA VIDA.

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

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

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

NO acceda al interior de la máquina donde no hay componentes que precisen regulación por parte del usuario.

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

SIEMPRE desconecte la clavija antes de proceder a su limpieza, mantenimiento o reparaciones.

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

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

Hay riesgo de daños auditivos, causados por una alteración del diseño original de la máquina, que podrían generar una emisión de ruidos superior a 85 dB(A).

1.5 Riesgos de utilización



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

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

SIEMPRE mantenga las manos alejadas de las piezas en movimiento para no atraparse la mano, dedos, etc.,

- entre el cilindro y la tapa al cerrar ésta
- al hacer subir el pistón, entre éste y la tapa si no se encontrase totalmente abierta.

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

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

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

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

Mantenga siempre a los niños y espectadores a una distancia prudente cuando la máquina esté en uso o esté enchufada. **JAMÁS** dejar a los niños utilizar la máquina.

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

Hay riesgo a la salud, si la mezcla cárnica original se deteriora por no respetar las instrucciones sobre higiene y limpieza.

SIEMPRE sujete firmemente tanto el asa de transporte como el mango de la tapa al desplazar la máquina. **CUIDADO** si al levantar la máquina más de lo necesario se desplomase sobre uno mismo al caer al suelo (dado que las embutidoras llevan ruedas, este riesgo es importante).

1.6 Riesgos eléctricos



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

SIEMPRE TENGA PRECAUCIÓN, CUANDO SE TRABAJA EN EL SISTEMA ELÉCTRICO DE LA MÁQUINA YA QUE EXISTE RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA CAUSADA POR:

- EL CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO CON LA CORRIENTE ELÉCTRICA.
- LA EXISTENCIA DE PIEZAS ELÉCTRICAS DEFECTUOSAS.

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 manipule el cableado o los componentes eléctricos de la máquina después de la instalación.

SIEMPRE debe tener desconectada y desenchufada la máquina cuando se realicen trabajos de mantenimiento, inspección y/o reparación.

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. Desconecte la máquina tirando de la clavija, nunca del cable eléctrico.

1.7 Eliminación de residuos

Peligro de daños para las personas y el medio ambiente

La máquina está compuesta de diferentes materiales. Tenga en cuenta la normativa local sobre la eliminación de residuos. Encargue a una empresa de eliminación de residuos autorizada la correcta eliminación de los desechos.

1.8 Otra ayuda e información



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

2. Descripción y características de la máquina

Gracias por la confianza que ha demostrado en Talsa mediante la compra de una de nuestras embutidoras. Usted no será decepcionado. La máquina que ha adquirido es la culminación de nuestras décadas de experiencia en la fabricación de equipos de procesamiento de alimentos. Diseñamos nuestras máquinas para incluir tecnologías y funciones avanzadas; se construyen utilizando los componentes y materiales de la mejor calidad; las ensamblamos con una atención meticulosa a los detalles; y las sometemos a rigurosos controles de calidad. Las embutidoras hidráulicas F ofrecen un manejo simple y rápido y un fácil mantenimiento.

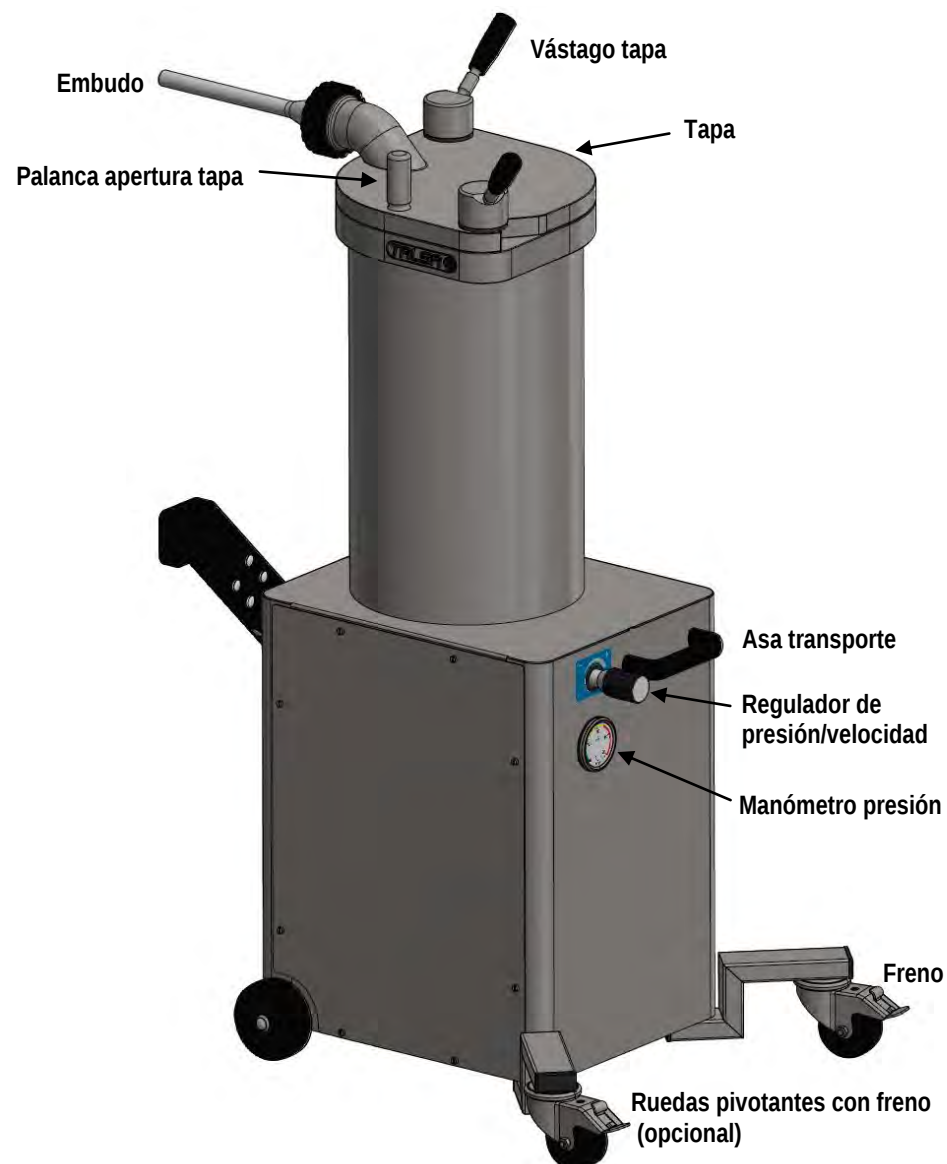
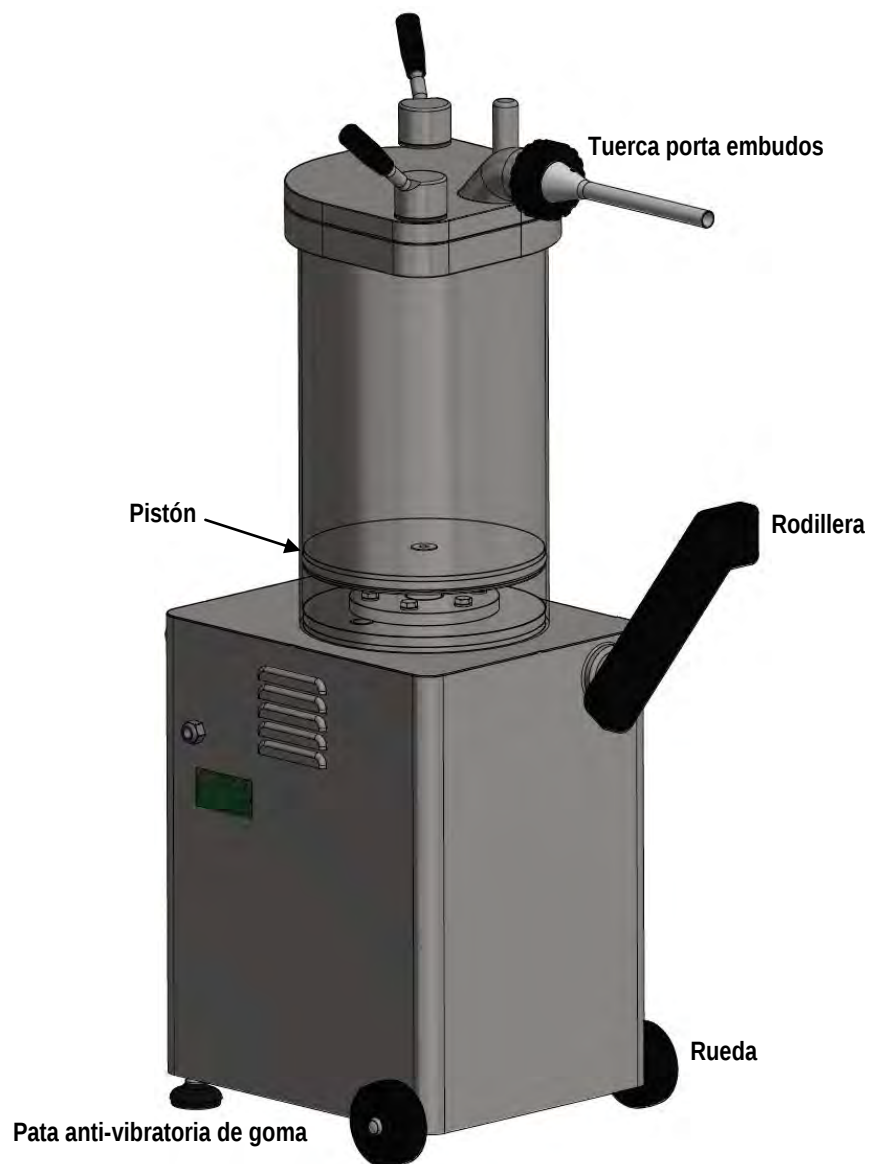
2.1 Contenido del embalaje

El contenido total del embalaje es el siguiente:

- Embutidora hidráulica de pistón F.
- Este manual de instrucciones.
- Declaración de conformidad CE en unidades enviadas a países de la UE o adheridos al CEN.
- Embudos Ø 14, 20, 30mm.
- Llave extractora de pistón
- Rodillera y llave Allen para su montaje.
- Aceite hidráulico necesario.

- Tapón de depósito de aceite (máquinas enviadas tumbadas)
- Ruedas pivotantes con freno (opcional)

2.2 Elementos más importantes



2.3 Accesorios estándar y opcionales

- ✓ Robusto depósito de acero inoxidable perfectamente rectificado.
- ✓ Sistema de presión especialmente reforzado, que permite trabajar holgadamente con las masas más compactas y frías.
- ✓ Puesta en marcha automática por contactor. La máquina sólo consume cuando la rodillera está accionada, con el consiguiente ahorro de energía y menor desgaste de los componentes. También permite trabajar más silenciosamente al no encontrarse el motor-bomba en constante funcionamiento.
- ✓ Comodidad de trabajo por la ergonómica posición de la rodillera, permitiendo que las manos del operario queden libres. Se puede solicitar una rodillera con distinta altura. (opcional)
- ✓ Posibilidad de invertir la dirección de la rodillera.
- ✓ Bloqueo automático de la rodillera, para el descenso hasta que el pistón llegue a la posición inferior.
- ✓ Parada instantánea de la salida de masa al soltar la rodillera por descompresión del pistón, con independencia del tamaño del embudo o de la densidad de la masa.
- ✓ Control de la velocidad de trabajo gracias al regulador de presión de aceite situado junto al operario, para un rápido y preciso ajuste; equipada con manómetro de presión.
- ✓ Tapa estanca y desmontable, con cierre rápido regulable.
- ✓ El pistón puede ser desmontado fácilmente.
- ✓ Fácil desplazamiento utilizando las dos ruedas fijas y un asa para el desplazamiento.
- ✓ Fácil de nivelar a través de patas anti-vibratorias ajustables de material acero-goma.
- ✓ Las máquinas han sido diseñadas para permitir un fácil acceso a todos sus componentes, y así posibilitar un cómodo mantenimiento y limpieza.
- ✓ Cuadro eléctrico interior estanco.
- ✓ Depósito de aceite transparente y estanco, con visor de nivel incorporado.
- ✓ Homologada USDA y CE.
- ✓ Preparada para utilizar todo tipo de tripas naturales o artificiales.

En opción

- ✓ Máquinas monofásicas.
- ✓ Ruedas pivotantes con freno y extensiones antivuelco para aún más fácil desplazamiento.
- ✓ Dosificador/porcionador PH500.
- ✓ Embudo curvado dosificador.
- ✓ Si precisa embudos de diámetros o longitudes especiales, hay una amplia gama disponible:

Modelo	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Diámetro exterior, mm Ø	10	12	15	18	20	25	30	38	43
Diámetro interior, mm Ø	8	10	12	15	17	22	27	35	40
Longitud tubo estándar, mm	160	160	195	195	195	195	195	220	235
Longitud total embudo estándar, mm	210	210	245	245	233	220	220	245	260
Longitud embudo EXTRA, mm	280	280	280	280	280	280	280	280	280



Cierre rápido regulable



Pistón desmontable



Rodillera ergonómica



Regulador de presión de aceite



Fácil acceso a los componentes



Depósito de aceite transparente



Patas ajustables anti-vibratorias



Ruedas pivotantes con freno



Porcionador PH500



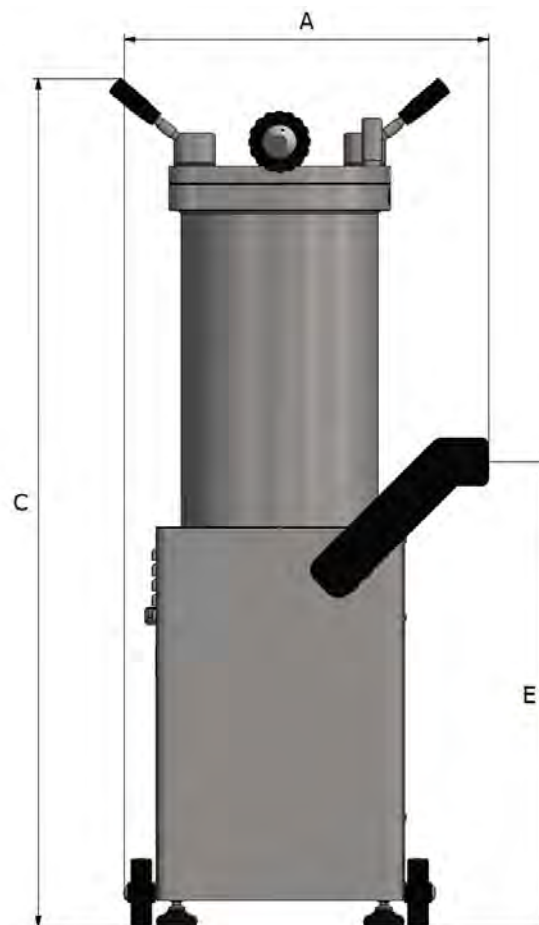
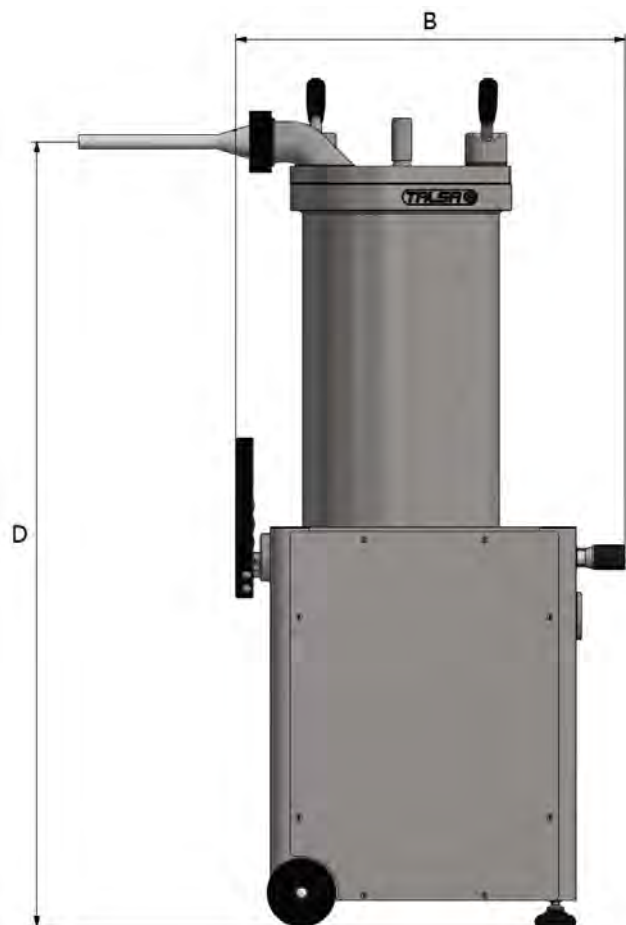
Embudo curvado dosificador

3. Datos técnicos

		F14s	F25s	F35s	F50s
3.1 Capacidades y pesos					
Volumen depósito	Litros	14,2	25,2	35,1	51
Capacidad depósito carne	kg	± 11	± 20	± 28	± 40
Peso neto	kg	± 120	± 140	± 160	± 260
Peso bruto	kg	± 140	± 160	± 180	± 300
3.2 Datos ambiente de trabajo					
Temperatura ambiente trabajo	+5° a +40 °C				
Humedad relativa ambiente trabajo	20 a 90 %				
3.3 Emisión acústica					
Nivel máx. emisión de ruido	3-Fas.	± 58	± 61	± 61	± 64
dB(A) LEQ at 1 m	1-Fas.	± 61	± 64	± 64	± 67
3.4 Aceite hidráulico					
Capacidad reservorio	Litros	6,5	7,5	7,5	12
Viscosidad / calidad recommend.	ISO VG 46 / ISO 6743-4:2015 HM o DIN 51524-2:2006-04 HLP				
3.5 Valores de conexión, potencias					
Motores trifásicos, disponibles 50/60Hz					
Potencia	CV	0,75	1,5	1,5	2,5
	kW	0,55	1,1	1,1	1,8
Consumo máximo 380/400V	A	1,9	3,1	3,1	4,2
Consumo máximo 220/230V	A	3,3	5,3	5,3	7,5
Motores monofásicos, disponibles 50/60Hz					
Potencia	CV	1,00	1,75	1,75	2,5
	kW	0,75	1,3	1,3	1,8
Consumo máximo 220/230V	A	9	9	9	9,8

3.6 Dimensiones

cm	F14s	F25s	F35s	F50s
A	47	53	53	64
B	54	57	57	63
C	124	124	124	136
D	115	115	115	127
E	68	68	68	69
Embalaje	43x68x137	53x68x137	53x68x137	
m³	0,4	0,5	0,5	



4. Almacenamiento, entrega y desembalaje



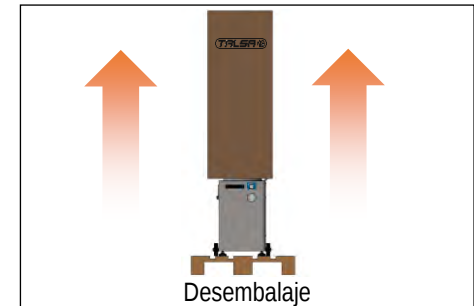
ADVERTENCIA

- Mantenga **SIEMPRE** la máquina y el embalaje en **posición vertical**.
- **NUNCA** apile las máquinas aunque estén en su embalaje.
- **NUNCA** coloque objetos pesados encima de las máquinas o en su embalaje.

La máquina es entregada sobre un pallet, protegida por un embalaje de cartón (F14/25/35) o jaula de madera (F50). Usamos embalaje reciclable, por favor recíclelo.

Extraiga la máquina del embalaje e inspecciónela a fondo a su llegada. **Si descubre algún daño, notifique de inmediato al transportista.** El transportista es el único responsable de los daños ocasionados durante el transporte.

Si la máquina está en buenas condiciones, siga las instrucciones de la sección [5.1 \(Colocación\)](#) con el fin de transportar con seguridad la embutidora a un área de trabajo adecuada. Sus necesidades van a determinar la ubicación más adecuada para la máquina.



5. Instalación



PELIGRO

¡Riesgo Eléctrico!

- La instalación eléctrica del local deberá disponer de un dispositivo de protección térmica (magnetotérmico) y de fugas (diferencial), que deberá ajustarse a las especificaciones técnicas de cada máquina, indicadas en la sección 3.5 Valores de conexión, potencias.
- No utilice la máquina en lugares inundados.

5.1 Colocación

La embutidora debe ser situada en el lugar más adecuado, de acuerdo con las exigencias y necesidades de uso. Para conseguir un buen funcionamiento prolongado se debe colocar la máquina en una zona suficientemente aireada, evitando interiores no ventilados y faltos de circulación de aire. Coloque la embutidora en su lugar de trabajo, este deberá estar limpio, libre de obstáculos y tener una superficie horizontal y anti-deslizante. Respete una zona de paso a su alrededor de 1 metro para poder proceder a su utilización, limpieza y operaciones de mantenimiento. Para desplazar la máquina al lugar deseado:

- SIEMPRE sujete firmemente tanto el asa de transporte y el mango de la tapa al mover la máquina (IMG. 4). **NUNCA** utilice la rodillera para desplazar la máquina.
- La máquina incorpora de fábrica 2 ruedas fijas en la parte delantera y dos patas anti-vibratorias de material plástico en la trasera; levante la parte trasera con la ayuda del asa de transporte y desplácela hasta su lugar de trabajo.
- Colóquela sobre una superficie horizontal. Si la máquina cojea, ajuste las dos patas anti-vibratorias hasta dejarla perfectamente horizontal y estabilizada.
- La máquina debe quedar situada de forma que la clavija de conexión sea accesible.



ATENCIÓN

- No levante la máquina más de lo necesario, podría desplomarse sobre Ud. al caer al suelo.
- Para poder desplazar el modelo F50 son necesarias dos personas.

AVISO

No guarde la máquina en un lugar frío (p.e. almacén frigorífico). Temperaturas bajas persistentes puede ocasionar daños en la máquina.

5.2 Instalación de las tuercas cierre tapa y la rodillera

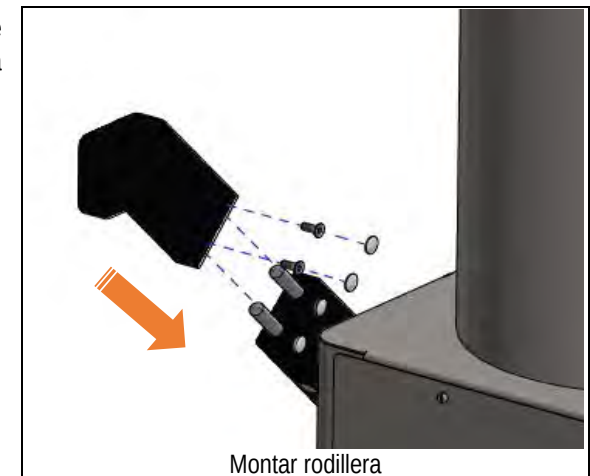
Antes de usar la embutidora es necesario ensamblar las tuercas de cierre de la tapa y la rodillera entregadas con la máquina.

- Enrosque las tuercas cierre tapa en las roscas que sobresalen de la tapa. No apriete demasiado, ya que esto dificultaría el abrir y cerrar de la tapa.
- Coloque la rodillera en el punto de anclaje.
- Enrosque los dos tornillos con la llave Allen suministrada con la máquina. Compruebe el funcionamiento de la rodillera. Debe moverse con poco esfuerzo y volver a la posición central al soltarla (en el accionamiento de elevación del pistón), en la bajada la rodillera quedará bloqueada.
- Coloque los dos tapones de color gris en las cabezas de los tornillos.

Posición de la rodillera y la acción del pistón:

- Cuando empuja la rodillera hacia la izquierda, el pistón debe subir. La rodillera vuelve automáticamente a la posición central cuando no se aplica presión sobre la misma.
- Cuando empuja la rodillera hacia la derecha, el pistón debe descender. En esta posición, la rodillera se bloquea automáticamente hasta que el pistón llegue a la posición inferior. Se puede detener el pistón en cualquier momento empujando la rodillera hacia la posición central.

Es posible invertir la dirección de accionamiento de la rodillera/pistón. Consulte con su distribuidor donde ha comprado la embutidora.





- Para tumbar y levantar la máquina son necesarias mínimo dos personas.
- **SIEMPRE** asegure la posición de la máquina fijando los frenos en las ruedas pivotantes (opcional).

5.3 Instalación de las ruedas pivotantes (Opción)

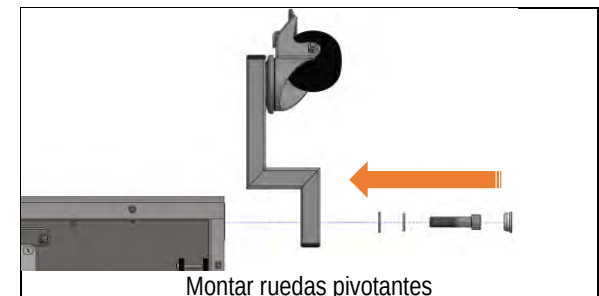
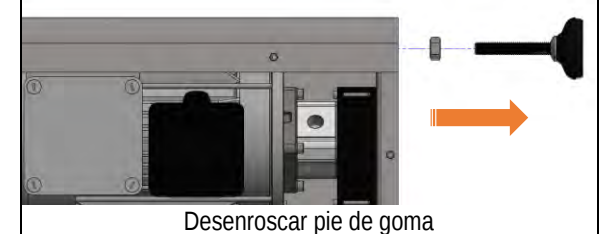
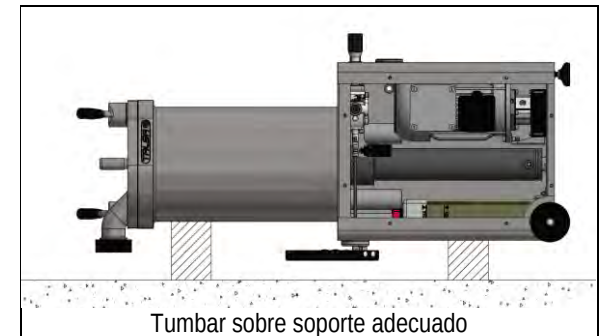
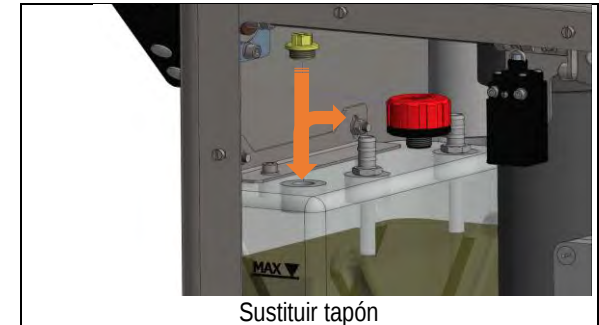
Opcionalmente la embutidora se entrega con dos ruedas pivotantes con freno, que facilitan el desplazamiento de la embutidora.

Para la instalación de estas ruedas siga las instrucciones a continuación:

- Desenrosque y quite los tornillos que sujetan la tapa de acero de la bancada, retirándola seguidamente.
- Quite el tapón evaporador (rojo) y sustitúyela con el tapón de transporte (amarillo). Este tapón cierra el depósito de aceite herméticamente, evitando la fuga de aceite hidráulico durante los siguientes pasos.
- Tumbela máquina hacia el lado de la rodillera, sobre un soporte adecuado para evitar que dañara la rodillera. Para tumbar y levantar la máquina son necesarias mínimo dos personas.
- Quite los pies anti-vibratorios de goma desenroscándolos de la bancada.
- Fije las extensiones antivuelco y las ruedas pivotantes con el tornillo y las arandelas suministradas.
- Levante la máquina (son necesarios mínimo dos personas).
- **¡Muy importante!** Antes de poner la máquina en marcha, vuelve a colocar el tapón evaporador (rojo) en el depósito de aceite.
- Compruebe el funcionamiento de la máquina y vuelva a poner la tapa acero de la bancada.

AVISO

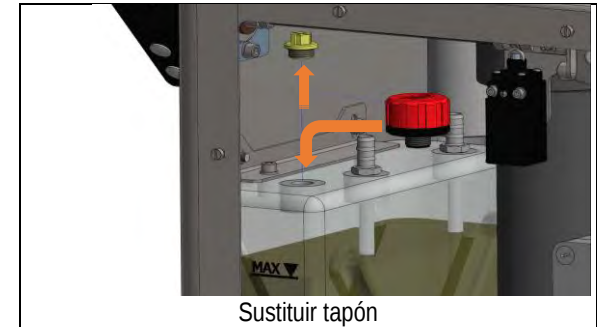
Antes de poner la máquina en funcionamiento, asegúrese de volver a colocar el tapón evaporador (rojo) en vez del tapón de transporte (amarillo). ¡El funcionamiento de la máquina con la tapa de transporte amarilla dañará el sistema hidráulico!



5.4 Tapón de transporte del depósito de aceite (máquinas enviadas tumbadas)

Las máquinas enviadas tumbadas sobre un pallet (envío aéreo), llevan un tapón de transporte (amarillo) que cierra el depósito de aceite herméticamente, para evitar la fuga de aceite durante el transporte. **Antes de poner la máquina en marcha**, reemplace el tapón de transporte por el tapón evaporador (rojo) entregado con la máquina.

- Desenrosque y quite los tornillos que sujetan la tapa de acero de la bancada, retirándola seguidamente.
- En el depósito de aceite reemplace el tapón de transporte (amarillo) por el tapón evaporador (rojo).
- Compruebe el nivel del aceite dentro del depósito. Debe estar situado entre las marcas **MAX** y **MIN** en el depósito. En su caso agregue suficiente aceite para que el nivel llegue a la marca de máximo. No llene el depósito hasta arriba, pues en el interior del mismo es necesario un cierto volumen de aire para expansión del aceite. Vea también la sección [8.3 Mantenimiento](#) para más información sobre la carga de aceite hidráulico.
- Coloque la tapa de acero al final de las operaciones.



AVISO

- Antes de poner la máquina en funcionamiento, asegúrese de volver a colocar el tapón evaporador (rojo) en vez del tapón de transporte (amarillo). ¡El funcionamiento de la máquina con la tapa de transporte amarilla dañará el sistema hidráulico!
- La embutidora se suministra de fábrica con el aceite hidráulico preciso dentro de su depósito. Por lo tanto, normalmente no es necesario llenarlo. En el supuesto excepcional de que la máquina nueva que se le entrega no lleve aceite hidráulico, NO la conecte; antes proceda a llenarlo.

PELIGRO

¡Riesgo Eléctrico!

- Esta operación debe ser llevada a cabo exclusivamente por un instalador autorizado, cumpliendo las reglas nacionales, regionales y locales de instalaciones eléctricas.
- La instalación eléctrica del local deberá disponer de dispositivos de protección contra sobre intensidades (disyuntor magnetotérmico) y fugas (diferencial), que deberá ajustarse a las especificaciones técnicas de cada máquina, indicadas en la sección 3.5 Valores de conexión.

5.5 Conexión de la máquina

COMPROBAR ANTES DE CONECTAR LA MÁQUINA y llamar a un instalador autorizado si estos datos no corresponden a su fuente de energía eléctrica:

Los colores asignados a los cables de manguera son normalmente los siguientes: FASE(S): Negro, marrón, gris; NEUTRO: Azul (o excepcionalmente blanco en algunos países que no pertenecen a la Unión Europea / adheridos al CENELEC); TIERRA: Bicolor amarillo/verde (o excepcionalmente verde en algunos países no UE/CENELEC).

- Asegúrese de que las características eléctricas de la embutidora, detalladas en la placa de características fijada a la máquina (voltaje, frecuencia, Hz, fases), coinciden con las de la red eléctrica. **Se acepta una tolerancia de $\pm 10\%$ en voltaje y $\pm 2\%$ en frecuencia.**
- Si coinciden con las de la red, **haga que un electricista cualificado conecte una clavija al cable de alimentación.**
- **En caso de que el voltaje de la máquina no coincida con el de la red, y si es trifásica con motor bitensión**, proceda a adecuar el voltaje de la misma, según se describe en el apartado [5.6 Cambio de voltaje](#) y después haga que un electricista cualificado conecte una clavija al cable de alimentación.
- Es obligatorio el uso de una clavija normalizada para la conexión de la máquina.

AVISO

Una vez conectada la máquina compruebe el correcto funcionamiento de la embutidora: empuje la rodillera firmemente hacia la izquierda (subida del pistón).

- **Si las fases están bien conectadas**, el pistón subirá y bajará correctamente al accionar la rodillera.
- **Si las fases NO están bien conectadas**, la bomba funcionará al revés, el motor hará ruido pero el pistón no se moverá. **PARE INMEDIATAMENTE** y desconecte la máquina de la red eléctrica. Haga que un electricista calificado permute entre sí dos de las tres fases en la clavija; **NUNCA en el interior de la máquina.**

5.6 Cambio de voltaje

PELIGRO

¡Riesgo Eléctrico!

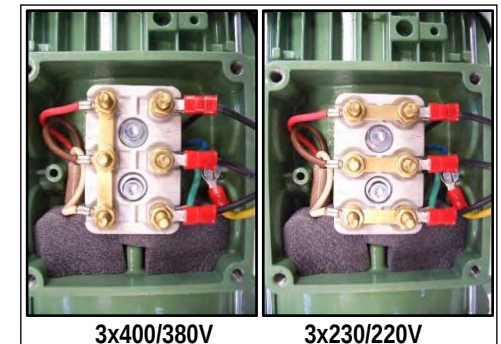
- Esta operación debe ser llevada a cabo exclusivamente por un instalador autorizado.
- No conecte la máquina a la fuerza eléctrica y de estarlo, desconéctela fehacientemente durante todo el proceso.

Sólo para máquinas trifásicas con motor bitensión 380/220V (400/230V en la UE)

Desenrosque y quite los tornillos que sujetan la tapa de acero de la bancada, retirándola seguidamente.

Realice los siguientes cambios en los componentes:

- Abra la caja de bornes del motor desenroscando los 4 tornillos de la misma.
- Suelte las 6 pequeñas tuercas de fijación de los bornes.
- Ponga las plaquitas en la posición correcta.
- Cerrar de nuevo la caja de bornes del motor.
- Volver a poner la tapa acero de la bancada.



3x400/380V

3x230/220V

AVISO

Las imágenes se ofrecen como referencia visual solamente. El electricista calificado encargado de cambiar el voltaje de la máquina debe referirse a los esquemas eléctricos correspondientes al comienzo de este manual.

6. Modo de empleo

AVISO

- ANTES DE EMPEZAR A TRABAJAR, LEA CON ATENCIÓN Y COMPRENDA EN SU TOTALIDAD EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DE SEGURIDAD.
- NO UTILICE la máquina sin haber sido instruido previamente por un usuario avanzado.
- Practique el uso de la máquina en vacío antes de hacerlo con masa.
- **Esta máquina no está diseñada para funcionar en servicio permanente ininterrumpido a altas presiones, sino en régimen intermitente con paradas que disipen el calor generado que varía en función de la consistencia del producto.**

6.1 Pasos a seguir



ATENCIÓN

- Si las fases NO están bien conectadas, al encender la máquina la bomba funcionará al revés, el motor hará ruido **pero el pistón no se moverá**. En este caso **PARE INMEDIATAMENTE** y desconecte la máquina de la red eléctrica...
- Haga que un **electricista cualificado** permute entre sí dos de las tres fases en la clavija.



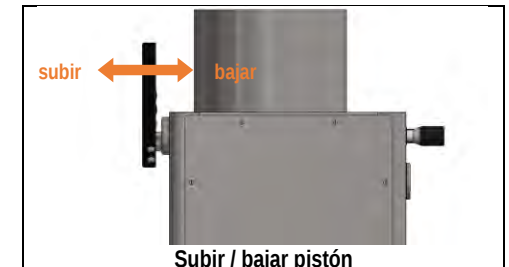
ADVERTENCIA

- Observe todas las medidas de higiene en el proceso de alimentos, utilizando el material de protección preciso (lavado, guantes, gorro, delantal, etc.).

35. Abra la tapa totalmente ayudando a reducir la fricción desenroscando las tuercas cierre tapa con volantes.
36. Antes del primer uso, y después regularmente, lave con agua caliente el depósito de masa, la parte inferior de la tapa y el embudo a utilizar.
37. Disminuya prácticamente al mínimo la presión de trabajo de la máquina, girando el mando del regulador de velocidad de llenado hacia la izquierda (en sentido contrario al de las agujas del reloj).
38. Conecte la clavija de la máquina a la red eléctrica.
39. Baje el pistón presionando la rodillera hacia derecha hasta alcanzar el nivel necesario para dar cabida al volumen de masa que desee embutir.
40. Coloque la masa en el interior del depósito de carne mientras presiona cada carga para evitar la presencia de bolsas de aire que puedan romper la tripa en el proceso de trabajo.
41. Coloque la junta de la tapa en su alojamiento con el labio hacia arriba. La junta de tapa tiene una única posición, con el labio saliente hacia arriba.
Recuerde: No cierre la tapa sin la junta o con la junta montada al revés, pues de hacerlo dañara la junta o la tapa del depósito.
42. Con ayuda de la rodillera suba el pistón hasta que la masa alcance el nivel superior del depósito.
43. Lubrique con grasa comestible, u otra USDA autorizada para alimentos, la zona superior de la junta de tapa, así como la parte inferior de la tapa.
44. Cierre suavemente la tapa. Cuide de no pillarse la mano en el proceso de cierre.
Importante: No utilice el tubo del embudo para cerrar la tapa, pues lo desbocará; hágalo exclusivamente con la palanca de apertura y cierre de tapa.
Apriete las tuercas cierre tapa suficientemente para que la presión no levante la tapa.



Abrir la tapa



Subir / bajar pistón

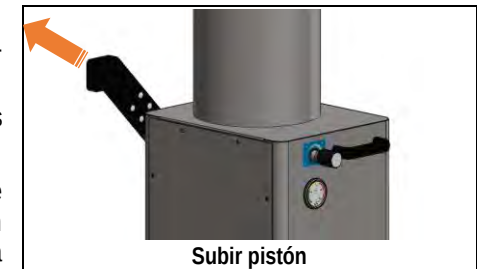
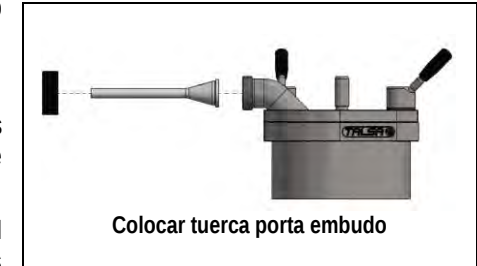


Colocación junta tapa



- **Vigile el funcionamiento** de la embutidora y no la abandone mientras esté funcionando.
- Debido al peso de la embutidora, **tenga precaución de no volcarla**.
- Tenga cuidado de no **atrapar las manos, los dedos**, etc., en el cilindro al abrir y cerrar la tapa o entre la tapa y el pistón mientras levanta el pistón, mientras que la tapa no está completamente abierta.
- Para prevenir riesgos mecánicos y daños personales, no abra o cierre la tapa si la máquina está en marcha.
- **Tenga cuidado al quitar la tapa**. Debido a su peso podría caer y lesionarle.

45. Coloque el embudo adecuado (lo más ancho y lo más corto posible) en la tapa, fijándolo convenientemente con la tuerca.
46. Prepare la suficiente cantidad de tripa.
47. Presione con la pierna la rodillera hasta hacer tope en la posición de subida. No es recomendable utilizar la rodillera a medio recorrido a modo de acelerador, llévela siempre hasta su tope.
48. Aumente con precaución la presión de trabajo girando lentamente hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) el regulador de presión. No dé aún presión elevada, pues podría resultar excesiva y la masa saldría prácticamente disparada por el embudo.
49. Cuando empiece a salir la masa cárnica pare, reduzca la presión, coloque la tripa a utilizar y ajuste el mando regulador de presión a la velocidad idónea.
Recuerde: El aire atrapado entre la masa cárnica y la tapa será expulsado primero a través del embudo antes de que la masa comienza a fluir.
50. Una vez acabado el trabajo, empuje la rodillera hacia la derecha. No es necesario que sujete la rodillera, ya que la máquina dispone de bloqueo automático hasta que el pistón llegue a la posición inferior. Para parar el grupo hidráulico en cualquier momento, deje la rodillera en la posición central.
51. Al acabar de utilizar la máquina, límpiela, baje siempre el pistón hasta el fondo del depósito, desconecte la clavija eléctrica de la base y asegúrese de que la máquina queda frenada, evitando así cualquier desplazamiento involuntario en su ausencia.
Recuerde: Limpie la embutidora según las instrucciones en la sección de LIMPIEZA cuando termine de utilizar la máquina al fin del día.



6.2 Consejos útiles

AVISO

- La temperatura ambiente mínima de trabajo de la embutidora es de 5°C, por lo tanto nunca emplace la máquina en salas frigoríficas, congeladores, etc.
- Esta máquina no está diseñada para funcionar en servicio permanente ininterrumpido, sino para trabajar en un régimen intermitente con paradas que disipen el calor generado que varía en función de la consistencia del producto.
- Dada la presión que la bomba transmite al aceite hidráulico, resulta normal que la temperatura del mismo pueda llegar a ser de unos 60°C y que la bancada esté caliente tras un periodo prolongado de funcionamiento.
- Para una mejor presentación del embutido, menor embarre, más uniforme proceso de llenado y menor esfuerzo y calentamiento de la máquina, recomendamos utilice:
 - Embudo del mayor diámetro y menor longitud posible.
 - Masas de picado lo más fino y a la temperatura menos fría posible.
 - Recomendamos evitar siempre que sea posible, los embudos de pequeño diámetro o muy largos cuando trabaje con masas de grano grueso o muy frías.
- Durante el trabajo de la máquina con masa, no se puede abrir la tapa sin antes bajar un poco el pistón colocando la rodillera en la posición de descenso, ya que la masa comprimida se lo impediría.
- Aproxime todo lo posible la embutidora a la mesa de trabajo: La situación del embudo y rodillera permiten que el embudo quede totalmente sobre la mesa de trabajo, por lo que ningún líquido caerá al suelo o sobre el operario.
- Procure trabajar a una velocidad y presión media razonable, evitando así constantes puestas en marcha y paradas del grupo hidráulico.

7. Limpieza

7.1 Instrucciones de limpieza

AVISO

- Si usa detergentes, desinfectantes o aceites de mantenimiento, respete las instrucciones especiales de sus fabricantes.
- NUNCA utilice chorro a presión de agua para limpiar o enjuagar cualquier parte de la máquina.
- NO utilice productos abrasivos, especialmente aquellos que puedan borrar placas o adhesivos de seguridad.
- NO abra ni cierre la tapa sin la junta roja, pues de hacerlo rayará la tapa y la brida.
- Para prevenir riesgos mecánicos durante las operaciones de limpieza y desmontaje del pistón, abrir siempre la tapa totalmente antes de hacer subir el pistón.



¡Riesgo Eléctrico!

- SIEMPRE desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de proceder a su limpieza.
- BAJO NINGÚN CONCEPTO moje los dispositivos eléctricos de la máquina. (interruptores, manguera eléctrica, etc.)



ATENCIÓN

- Para proceder a la limpieza manual es necesaria la utilización de las protecciones adecuadas (guantes de látex, delantal plástico, etc.).
- SIEMPRE es necesario un enjuague intenso de la máquina tras la aplicación de detergentes o desinfectantes para evitar la contaminación de la masa.

La limpieza de la embutidora es esencial, no sólo por razones sanitarias, sino también para un eficaz funcionamiento. LA NEGLIGENCIA EN LIMPIEZA PUEDE ANULAR LA GARANTÍA. La embutidora debe limpiarse después y, en su caso, antes de cada uso. Para facilitar esta tarea, Talsa ha diseñado estas máquinas para que todos los componentes sean fácilmente accesibles.

Limpieza Exterior

- Para limpiar el exterior de la máquina utilice agua caliente y un producto detergente suave.
- Tras cada jornada debe limpiarse minuciosamente la parte inferior de la tapa, (agujero de salida de la masa), la tuerca porta-embudos y los embudos, su interior con un cepillo tubular redondo.
- Utilizando sólo abundante agua caliente aclare el eje de giro de la tapa con el fin de eliminar los restos de sal y especias que se hayan introducido y que tras horas/días de inactividad pudieran cristalizar, y al hincharse impedir que la tapa se abra y cierre con facilidad.
- También debe limpiarse diariamente la parte superior de la junta del pistón, siguiendo estos pasos:
 - Abra la tapa totalmente y retire la junta de la tapa.
 - Presione la rodillera hasta que el pistón llegue a la parte superior de su recorrido. Una parte de la junta del pistón asomará por la parte superior del depósito.
 - Límpiela con un cepillo suave y/o un trapo humedecido.





- La tapa y el pistón de la embutidora tienen pesos elevados al ser de acero inoxidable macizo. Tenga cuidado al desmontarlas
- Es recomendable desmontar la tapa y el pistón de la F50s entre dos personas.

Limpieza Interior

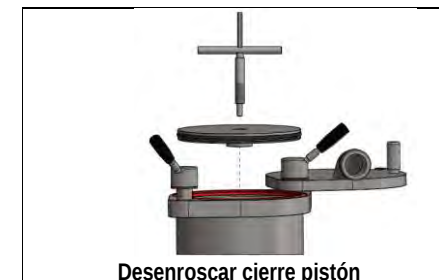
Se recomienda efectuar periódicas limpiezas del pistón y del interior del depósito. La frecuencia depende del producto (consistencia de la masa), presión de trabajo, etc. Recomendamos empezar con una inspección diaria, alargando los intervalos en función de sus necesidades.

- Abra la tapa totalmente y retire la junta.
- Presione la rodillera hasta que el pistón llegue a la parte superior de su recorrido.
- Estando el pistón en la parte más alta, empuje la rodillera y simultáneamente desenrosque el tornillo de fijación situado en el centro del pistón con la ayuda de la llave extractora suministrada con la máquina.
- Presione la rodillera para que el pistón baje un poco.
- Enrosque la llave-tornillo sobre el pistón, entonces presiones la rodillera para subir y extraer el pistón.
- Tire hacia arriba de la llave y saque el pistón de la máquina.
- Desconecte la máquina de la clavija.
- Proceda a limpiar el interior del depósito, **SECANDO perfectamente el fondo del mismo con el fin de evitar la formación de bolsas de agua y posterior oxidación de la parte superior de la bancada.** En el fondo del depósito hay un agujero para el drenaje del agua.
- Limpie el pistón y su junta de silicona.
- Para evitar ruidos en la subida o bajada del pistón, lubrique la junta de pistón antes de introducir éste en el depósito, con grasa comestible u otra USDA autorizada para alimentos.
- Para montar el pistón:
 - Seque perfectamente el fondo del depósito.
 - Coloque el pistón en el depósito y enrosque completamente el tornillo cierre pistón.
 - Haga bajar y subir el pistón y vuelva a reapretar el tornillo para así asegurarse de que éste está bien fijado, pues en caso contrario se doblaría al hacer tope contra la tapa.
 - Procure engrasar la rosca del tornillo cierre pistón antes de colocarlo, pues así su desmontaje resultará más fácil.
- Cuando la máquina no esté en uso, mantenga siempre el pistón al fondo del depósito de masa, ya que al estar éste sumergido en aceite hidráulico prolongará la vida útil del vástago del depósito y sus retenes.

Recomendamos el uso de los productos marca Henkel de limpieza y desinfección 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.



7.2 Consejos generales de 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 $\pm$ 15 minutos.
Enjuague	Agua caliente	Esponja, cubo	Agua caliente 40/50 ° C.
Control			Observar limpieza visualmente. Atención: verificar los puntos críticos y las partes problemáticas de la máquina.
Desinfección	Desinfectante	Esponja, paño	Al término de todas las operaciones de limpieza.
Enjuagar	Agua potable	Esponja, cubo	Siempre es necesario un enjuague intenso de la máquina tras la aplicación de detergentes o desinfectantes.
Secar		Paño	Asegúrese de secar bien todos los componentes limpios.
Conservación	Aceite lubricante		Parte exterior de la máquina.

7.3 Intervalos recomendados para la limpieza manual

Periodicidad	Zona de limpieza	Productos	Utensilios	Notas
Diario	Tapa interior, junta de tapa, cilindro interior y tornillo fijación del centro del pistón	Detergente suave, agua caliente	Paño, esponja	Elimine la suciedad del tornillo de fijación del centro del pistón usando, en caso necesario, un cepillo para impedir la acumulación de residuos.
Semanal	Pistón, juntas de pistón y junta del tornillo del centro del pistón	Detergente suave, agua caliente	Paño, esponja	Para desmontar el pistón siga las indicaciones detalladas anteriormente.
Quincenal	Resto de la bancada, parte inferior de la máquina	Detergente suave, agua caliente	Paño, esponja	

NOTA: Las instrucciones de limpieza arriba citadas han sido elaboradas para empresas con un solo turno de trabajo. Para empresas con numerosos turnos de trabajo los intervalos de limpieza deberán ser menores.

7.4 Cuidado del acero inoxidable

AVISO

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

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

- Impurezas de la soldadura.
- Suciedad adherida a la superficie.
- Poros producidos por la utilización de algún limpiador ácido, lejía o similares derivados del cloro.
- Humedad después de la limpieza con agua.

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

8. Mantenimiento



ADVERTENCIA

- Desenchufe la clavija de la máquina antes de proceder a su mantenimiento o inspección.
- Durante el mantenimiento e inspección, respete siempre minuciosamente las advertencias de seguridad de este manual.

Las averías provocadas por un mantenimiento insuficiente o inadecuado pueden originar reparaciones muy costosas, así como una prolongada paralización del trabajo, además es motivo de anulación de su garantía. Por ello es indispensable que el mantenimiento de la máquina sea el adecuado y se efectúe con regularidad. El buen funcionamiento y la duración de la amasadora dependen de muchos factores, pero también de un mantenimiento correcto.

Aunque es difícil dar consejos específicos sobre la inspección, mantenimiento o periodicidad para recambios, ya que depende de muchos factores relativos al uso de la máquina, solo podemos hacer algunas recomendaciones. El usuario, sin embargo, es el único responsable de la formulación y del seguimiento de la rutina de inspección y mantenimiento que deberá reflejar el uso real de la máquina.

Nuestro distribuidor local podrá ampliarle la información sobre este tema.

8.1 Tabla de mantenimiento e inspección

Periodicidad	Puntos críticos	Información para Mantenimiento
Diariamente	Junta tapa Tórica pistón	Compruébela y sustitúyala en caso necesario. Compruébela y sustitúyala en caso necesario.
Mensualmente	Articulación rodillera Apertura tapa	Revisar funcionamiento y engrasar si fuera necesario. Revisar funcionamiento y engrasar si fuera necesario.
Anualmente	Aceite hidráulico	Compruebe el nivel y llene el depósito en caso necesario.
Cada 2.500 a 5.000 horas de trabajo	Aceite hidráulico	Cambie el aceite hidráulico.

AVISO

Esta tabla contiene información sobre la periodicidad de mantenimiento e inspección para una embutidora con un desgaste normal.
La embutidora que ser inspeccionada y mantenida más frecuentemente si está sujeta a un uso intensivo.

8.2 Consejos de mantenimiento e inspección



¡Riesgo Eléctrico!

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

- **Junta de tapa:**
 - Sustitúyala en caso de fuga de masa cárnica, en caso de desgaste o de rotura.
 - Para reducir la fricción entre la junta y la parte inferior de la tapa, lubrique ambas con grasa animal o autorizada.
 - Está construida con material atóxico, indicado para usos alimentarios.
- **Junta de pistón:**
 - Sustitúyala en caso de fuga de masa cárnica o de rotura.
 - Para evitar ruidos al subir o bajar el pistón, lubríquela antes de introducir el pistón en el depósito, con grasa comestible u otra USDA autorizada para alimentos
- **Vástago del depósito:** Para evitar el desgaste prematuro del vástago del depósito hidráulico, mantenga el pistón en la parte inferior del depósito de la masa cuando acabe de utilizar la máquina, ya que así el vástago permanecerá sumergido en aceite hidráulico.

- **Cierre tapa:** La tapa del depósito puede cerrarse con mayor o menor apriete mediante las tuercas superiores, según el grado de estanqueidad que se desee obtener. Si se trabaja normalmente con masas secas se pueden apretar las tuercas con menor fuerza; para masas líquidas puede interesar cerrar la tapa con mayor hermetismo y así evitar la posibilidad de fugas.
- **Repuestos:** Si precisa algún repuesto, diríjase al distribuidor que le vendió la unidad, indicando todos los detalles de identificación (modelo, nº de serie, año de fabricación, potencia, voltaje, frecuencia, etc.) que encontrará en la placa de características de la máquina.

8.3 Aceite Hidráulico

■ Nivel de aceite hidráulico:

- Puede comprobar el nivel de aceite sobre el mismo depósito. Para ello desenrosque y quite los tornillos que sujetan la tapa de acero de la bancada, retirándola seguidamente.
- Comprobar sobre el depósito que el nivel de aceite quede entre las marcas MAX y MIN.
- Procure llenar el depósito hasta el nivel máximo (sin sobrepasarlo), ya que a mayor cantidad de aceite mejorará la refrigeración del calor desprendido por el grupo hidráulico, aumentando así la vida útil de éste.
- La falta de aceite suficiente para el funcionamiento puede percibirse porque el pistón sube “a saltos” al entrar aire en el circuito.

- **Temperatura del aceite:** Dada la presión que la bomba transmite al aceite hidráulico, resulta normal que la temperatura del mismo pueda llegar a ser de unos 60°C y que la bancada esté caliente tras un periodo prolongado de funcionamiento. Esta máquina no está diseñada para funcionar en servicio permanente ininterrumpido a altas presiones, sino para trabajar en un régimen intermitente con paradas que disipen el calor generado que varía en función de la consistencia del producto.

- **Vida útil del aceite hidráulico:** No se puede facilitar un dato exacto sobre la vida útil del aceite, pues dependerá de varios factores variables: temperatura de trabajo, presión de trabajo, presencia de humedad o restos de agua, etc. Se puede estimar en 5.000 horas, según condiciones de uso. Si el aceite pierde viscosidad, está sucio por presencia de impurezas o si después de utilizar la máquina presenta un color blanquecino por presencia de agua batida por la bomba, sustitúyalo vaciando primeramente el cárter. Rellene de aceite siguiendo las instrucciones. Al no disipar vapores de aceite, el nivel de aceite hidráulico se mantendrá durante años, no precisándose verificarlo más que extraordinariamente

■ Sustitución del aceite hidráulico:

- Se recomienda extraer le aceite usado con una bomba de aspiración de aceites.
- Desenrosque y quite los tornillos que sujetan la tapa de acero de la bancada, retirándola seguidamente.
- Quite el tapón evaporador (rojo) del depósito de aceite e introduzca el tubo aspirador de la bomba por el mismo orificio. Procure que el tubo llegue hasta el fondo del depósito para aspirar posibles impurezas. Vacíe el depósito bombeando el aceite en un recipiente adecuado. Por favor, recicle el aceite usado.
- Utilizando un embudo o pistola de llenado, introduzca la cantidad de aceite hidráulico indicada en la tabla, a través del orificio de llenado. No llene el depósito hasta arriba, pues en el interior del mismo se precisa un cierto volumen de aire para expansión.
- Posteriormente haga subir y bajar dos o tres veces el pistón para así purgar y extraer bolsas de aire del circuito. La falta de aceite suficiente para el funcionamiento puede percibirse porque el pistón sube “a saltos” al entrar aire en el circuito.
- Si no disponga de una bomba de aspiración de aceites, es posible desmontar el depósito de aceite soltando los tubos y tornillos de fijación. Extraiga el depósito y vacíe el aceite por el orificio de llenado en un recipiente adecuado volcando el depósito.



Modelo	Capacidad reservorio aceite
F15	6,5 litros
F25 & F35	7,5 litros
F50	12 litros

Utilice aceites para grupos hidráulicos de alta presión (200 bar) de viscosidad ISO VG 46 y nivel de calidad equivalente a ISO 6743-4:2015 HM o DIN 51524-2:2006-04 HLP.

9. Diagnóstico y solución de problemas



ADVERTENCIA

- SIEMPRE debe tener desconectada y desenchufada la máquina cuando se realicen trabajos de mantenimiento, inspección o reparación.
- En el caso de que su técnico no esté suficientemente cualificado para la reparación, NO CONTINUE USANDO LA MÁQUINA y contacte con su distribuidor autorizado Talsa para que realice el trabajo.

Las embutidoras de 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	Posible Causas	Solución
La máquina no funciona.	La máquina está desconectada.	Conecte la máquina.
	La máquina está conectada a un voltaje inferior.	Cambie el voltaje de la máquina al correcto.
	Sin tensión en una o más fases.	Compruebe los fusibles, clavijas e interruptores.
Se escucha el sonido del giro del motor, pero el pistón no sube ni baja al accionar la rodillera.	El micro-interruptor interno on/off de la rodillera es defectuoso o no está correctamente ajustado.	Avise a un electricista para sustituirlo o reajustarlo.
	El regulador de velocidad está al mínimo.	Aumente la velocidad girando el regulador en sentido horario.
	El motor gira en sentido contrario al correcto.	Permute entre sí dos de las tres fases en la clavija.
El pistón se mueve arriba y abajo pero a la máquina parece faltarle fuerza.	El agujero de paso de aire situado en la base del depósito está obstruido.	Límpielo.
	El pistón y la junta del pistón están sucios.	Límpielos.
	El voltaje de la red no es compatible con el seleccionado para el motor.	Avise a un electricista para cambiar el voltaje de la máquina.
	El motor trifásico (si es el caso) sólo está funcionando con 2 fases.	Repare la red eléctrica.
	Hay poco aceite hidráulico.	Llene el depósito de aceite hasta llegar a la marca "MAX.".
	Hay una fuga de aceite en los racores o tuberías.	Llame a su distribuidor local.
	Las cámaras del cilindro hidráulico están comunicadas.	Llame a su distribuidor local.

10. Declaración de conformidad



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Como fabricante:

Talsabell s.a., 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: Embutidora hidráulica de pistón	Función: máquina para embutir carne
Tipo/modelo: F14s, F25s, F35s, F50s	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**

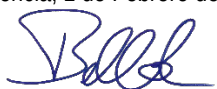
Normas Armonizadas aplicadas:

- **EN 1672-2:2005+A1:2009**: Maquinaria para procesado de alimentos. Conceptos básicos. Parte 2: Requisitos de higiene
- **EN 60204-1:2006**: Seguridad de las máquinas. Equipo eléctrico de las máquinas. Parte 1: Requisitos generales
- **EN ISO 12100:2010**: Seguridad de las máquinas. Principios generales para el diseño. Evaluación del riesgo y reducción del riesgo
- **EN 61000-6-2:2005**: Compatibilidad electromagnética (CEM). Parte 6-2: Normas genéricas. Inmunidad en entornos industriales
- **EN 61000-6-4:2007+A1:2011**: Compatibilidad Electromagnética (CEM). Parte 6-4: Normas genéricas. Norma de emisión en entornos industriales
- **EN 13570:2005+A1:2010**: Maquinaria para el procesado de alimentos. Amasadoras y mezcladoras. Requisitos de seguridad e higiene

Persona responsable para la documentación técnica:

- Pablo Escribano, Talsabell s.a., Polígono Industrial V. Salud, 8, E-46950 Xirivella (Valencia), España

Valencia, 1 de Febrero de 2018

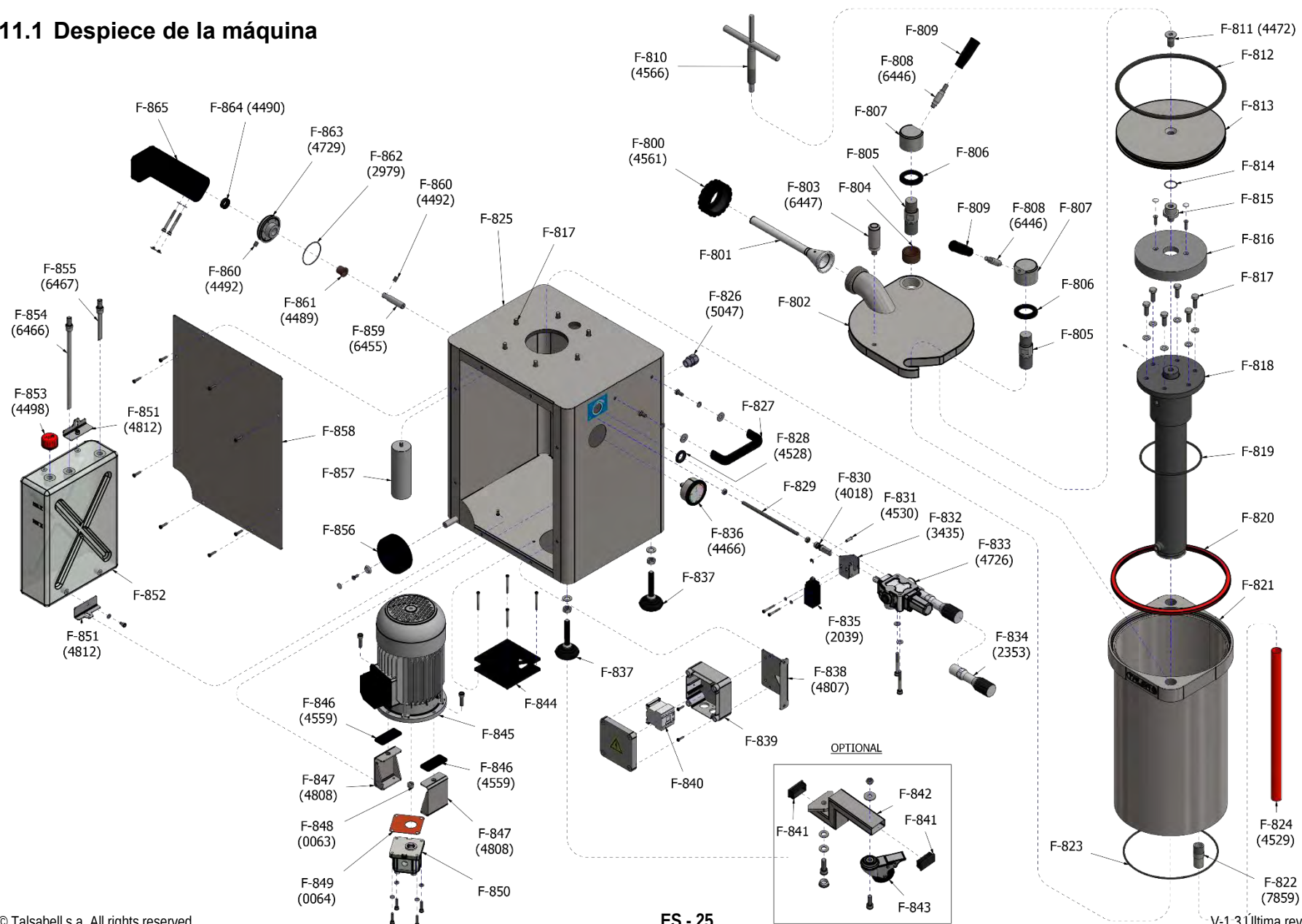


José Belloch

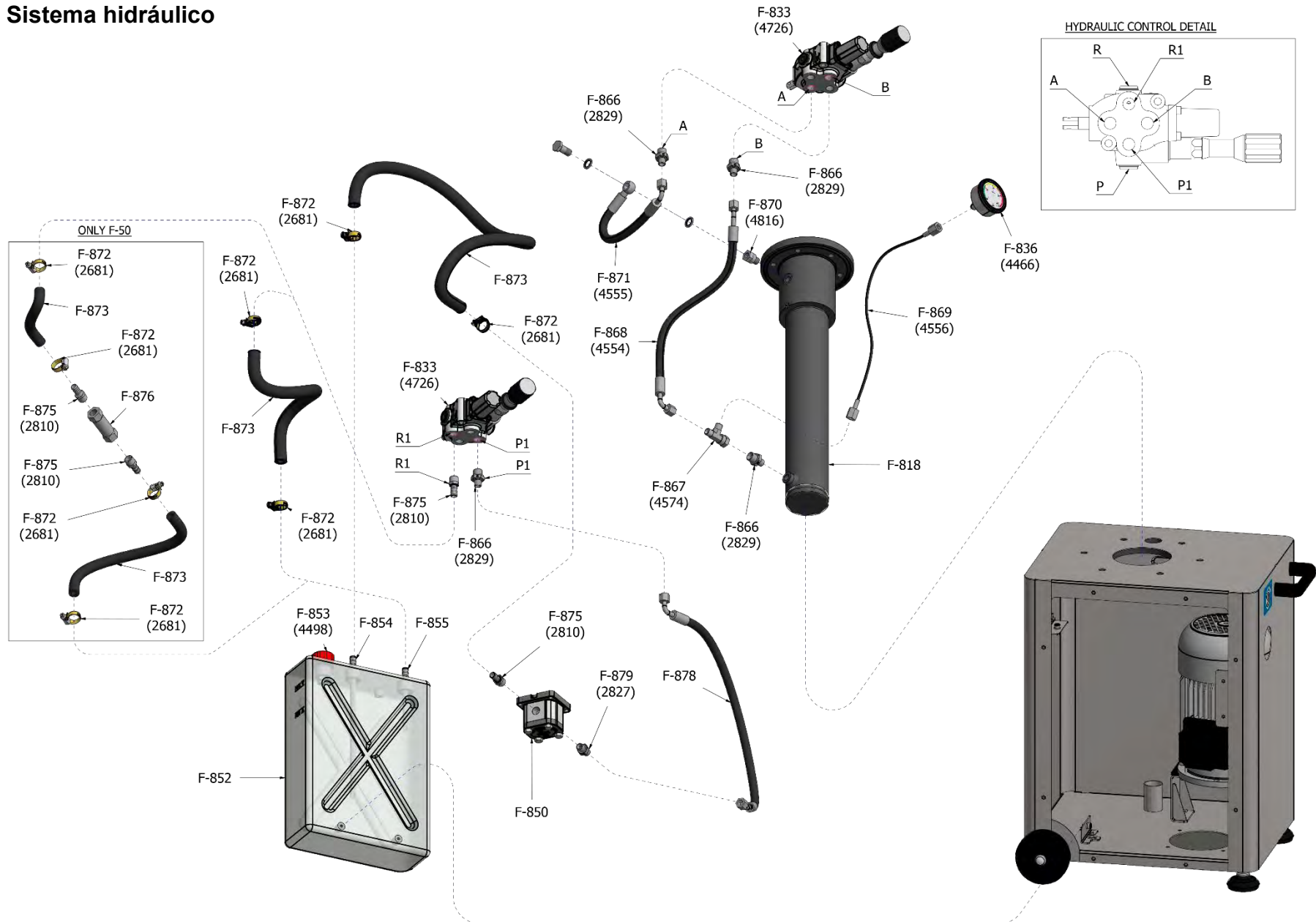
Responsable de Seguridad Talsa

11. Despiece y piezas de repuesto

11.1 Despiece de la máquina



Sistema hidráulico



11.2 Tabla de repuestos

NOTA:

Los ID códigos de 3 dígitos indicados en el despiece **no** son válidos para pedidos.

Los pedidos de repuestos sólo se deben hacer con el código de 4 cifras precisados en la tabla contigua y exclusivamente a través del distribuidor autorizado que le haya vendido la máquina.

Rogamos que faciliten el número de serie de la máquina junto al pedido.

En algunas piezas se requerirán además completos detalles técnicos, dibujos eléctricos, etc.

El número de serie y otros datos relevantes se hallan en la placa de identificación en el lado posterior del cabezal de la máquina.

Anote los datos de su máquina aquí para tenerlos a mano en caso de una avería:

		E-46950 XIRIVELLA EUR: ESA46428025 Made in the EU			
Voltage	Frequency Hz	Phases	AC-Current		
kW (kVA)	HP (CV)	Amp.			
Model	Version	Elec. scheme			
Main wire mm ²	Manuf. year	Serial No.			
Before installing or operating this machine, please read its operating instructions manual thoroughly					

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Descripción
F-800	4561	4561	4561	4561	
F-801	4562	4562	4562	4562	Ø Ext.14 Ø Int.10 L=160
	4563	4563	4563	4563	Ø Ext.20 Ø Int.16 L=196
	4564	4564	4564	4564	Ø Ext.30 Ø Int.26 L=197
F-802	6562	7861	6465	6462	
F-803	6447	6447	6447	6447	
F-804	4647	4647	4647	6456	
F-805	6450	6450	6450	6457	
F-806	4469	4469	4469	6153	
F-807	6448	6448	6448	6455	
F-808	6446	6446	6446	6446	
F-809	4229	4229	4229	4230	
F-810	4566	4566	4566	4566	
F-811	4472	4472	4472	4472	
F-812	5563	5564	5565	5566	
F-813	6559	6452	6464	6459	
F-814	4580	4497	4497	4587	
F-815	6560	6453	6453	6460	
F-816	4640	4641	4641	4642	
F-817	0240	0240	0240	4385	
F-818	4522	4523	4523	4524	
F-819	4579	4485	4485	4586	
F-820	4500	4501	4502	4503	
F-821	6558	6451	6463	6458	
F-822	7859	7859	7859	7859	
F-823	4535	4484	4694	4536	
F-824	4529	4529	4529	4529	
F-825	4581	4567	4567	4588	
F-826	5047	5047	5047	5047	
F-827	4645	4234	4234	4234	
F-828	4528	4528	4528	4528	
F-829	6561	6454	6454	6461	
F-830	4018	4018	4018	4018	
F-831	4530	4530	4530	4530	
F-832	3435	3435	3435	3435	
F-833	4726	4726	4726	4726	
F-834	2353	2353	2353	2353	
F-835	2039	2039	2039	2039	
F-836	4466	4466	4466	4466	
F-837	4113	4113	4113	4114	

ID-code F-840	Tabla de contactores			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2051	2050/ 2727
3*208V-60Hz	2054	2054	2054	2439
1*225V-50Hz	2727	2727	2727	2725
1*220V-60Hz	2439	2439	2439	5045
1*110V-60Hz	3939	3939	3939	3939

ID-code F-844	Tabla de ventiladores			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	-	-	-	4550 / 2019
3*208V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*225V-50Hz	2019	2019	2019	2019
1*220V-60Hz	2019	2019	2019	2019
1*110V-60Hz	2020	2020	2020	2020

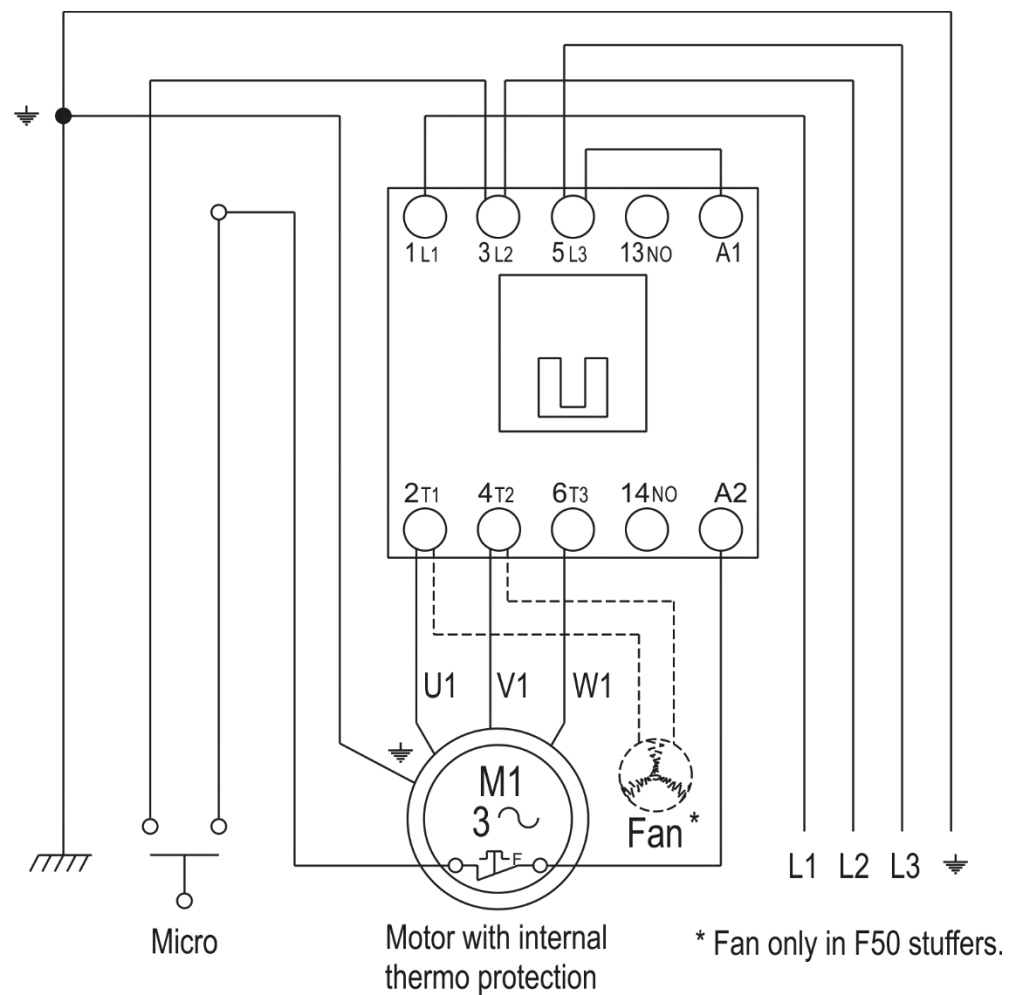
ID-code F-845	Tabla de motores			
	F14s	F25s	F35s	F50s
3*390/225V-50Hz	0055	0030	0030	0853
3*208V-60Hz	3333	0032	0032	0857
1*225V-50Hz	0058	0035	0035	0854
1*220V-60Hz	3334	2572	2572	0856
1*110V-60Hz	4572	3937	3937	4573

ID-code	F14s	F25s	F35s	F50s	Descripción
F-838	4807	4807	4807	4807	
F-839	0758	0758	0758	0758	
	4057	4057	4057	4057	UL
<< F-840	Tabla aux.	Tabla aux.	Tabla aux.	Tabla aux.	
F-841	4525	4525	4525	4526	
F-842	4569	4569	4569	4696	
F-843	4404	4404	4404	4405	
<< F-844	Tabla aux.	Tabla aux.	Tabla aux.	Tabla aux.	
<< F-845	Tabla aux.	Tabla aux.	Tabla aux.	Tabla aux.	
F-846	4559	4559	4559	4559	solo monofásicas
F-847	4808	4808	4808	4808	
F-848	0063	0063	0063	0063	
F-849	0064	0064	0064	0064	
F-850	4727	0037	0037	0011	
F-851	4812	4812	4812	4812	
F-852	4531	4531	4531	4532	
F-853	4498	4498	4498	4498	
F-854	6466	6466	6466	6466	
F-855	6467	6467	6467	6467	
F-856	2290	2290	2290	4474	
F-857	div.	div.	div.	div.	solo monofásicas
F-858	4817	4818	4818	4819	Compuerta
F-859	6445	6445	6445	6445	
F-860	4492	4492	4492	4492	
F-861	4489	4489	4489	4489	
F-862	2979	2979	2979	2979	
F-863	4729	4729	4729	4729	
F-864	4490	4490	4490	4490	
F-865	6555	6555	6555	6616	
F-866	2829	2829	2829	2829	
F-867	4574	4574	4574	4574	
F-868	4554	4554	4554	4554	
F-869	4556	4556	4556	4556	
F-870	4816	4816	4816	4816	
F-871	4555	4555	4555	4555	
F-872	2681	2681	2681	2681	
F-873	2048	2048	2048	2048	
F-875	2810	2810	2810	2810	
F-876	-	-	-	3651	solo F50
F-878	4553	4553	4553	4815	
F-879	2827	2827	2827	2827	

12. Esquemas eléctricos

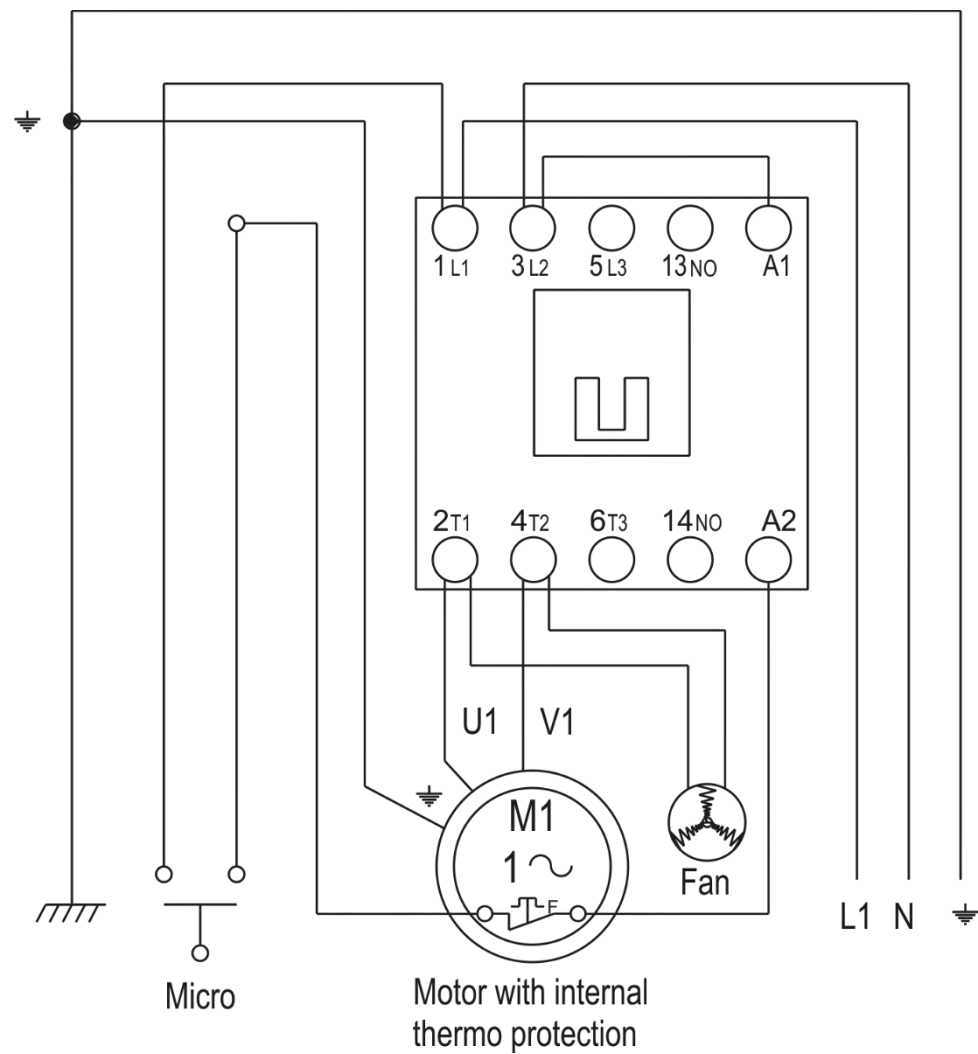
12.1 Esquema eléctrico motores trifásicos

Motores 400/230V o 208/220V, 50/60Hz

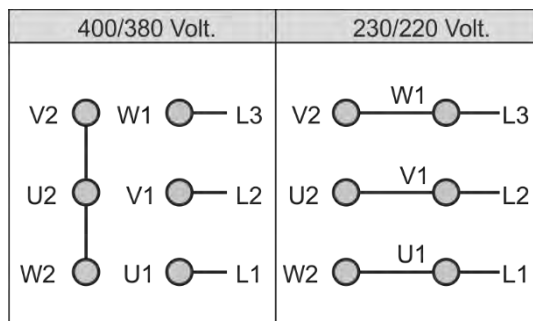


12.2 Esquema eléctrico motores monofásicos

Motores 230/220V o 220/110V, 50/60Hz



12.3 Esquema eléctrico cambio voltaje motores trifásicos



**WARNING • ATTENTION • ACHTUNG • LET OP
ADVARSSEL•FIGYELEM•ATTENZIONE•ATENCIÓN**

400/230 V dual-voltage machine factory preset to:
Machine bi-tension 400/230 V, branchée à l'usine à :
400/230 V Maschine wurde in unserer Fabrik auf folgende Spannung eingestellt:
400/230 V machine is standaard aangesloten op:
400/230 V maskine er fra fabriikken koblet til:
A gép kettős működésű 400/230 V, gyártóüzemi beállítás:
Macchina a doppio voltaggio 400/230 V, collegata alla fabbrica a:
Máquina bi-tensión 400/230 V, conectada en fábrica a:

3x400 V • 50 Hz

Machine must be properly grounded and/or connected to a circuit leakage breaker.



Machine Range • Gamme de Machines • Maschinenprogramm • Gama Maquinaria

www.talsanet.com



14-50 lit
25-95 lbs

30-165 lit
8-44 gal

22/82, 32/98,
114&130 mm

15-200 lit
26-350 lbs

165-725 lit
43-191 gal

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

Cette fiche technique contient de l'information de propriété privée qui est protégé par copyright -léislation 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 contenus dans ce texte ou par les dommages accessoires produits par la machine, par son rendement ou par l'utilisation du matériel. Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications ou les équipements à tout moment et sans notification préalable. Il est possible que les illustrations, ou le texte, comprennent des références, ou des caractéristiques qui sont proposées comme équipement en option. De plus, il est bien possible que des caractéristiques spéciales disponibles aient été omises. De même, les informations données sont sujettes à des modifications en fonction des productions. Pour autant, les dimensions et les poids sont approximatifs et varient suivant le modèle, les options installées, etc. Il faut toujours tenir compte qu'il n'existe pas d'équivalence entre les capacités des machines en litres et en kilogrammes: elles ne sont données qu'à titre indicatif. Merci de consulter votre Distributeur agréé pour tout ce qui concerne les spécifications et les prix en vigueur.

Dieses Handbuch enthält gesetzlich geschützte Information. Alle Rechte vorbehalten. Verbreitung und Wiedergabe oder die Übersetzung in eine andere Sprache auch nur von Teilen, bedürfen der vorhergehenden Erlaubnis des Autors. Derselbe gibt keinerlei Garantien zu diesem Handbuch, einschließlich stillschweigender über die Marktfähigkeit des Produktes oder seiner Eignung für einen bestimmten Zweck. Der Autor macht sich nicht verantwortlich für eventuelle Fehler in vorliegendem Handbuch oder für Schäden oder Einbußen an der Maschine bei 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 Fachhändler wird Sie gern über Spezifikationen und die jeweils gültigen Preise informieren.

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

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.