

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



AB 8D



TR 8D



GR 8D

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **PY**



MOD036V06

AB.8/D • TR.8/D • GR.8/D

I



TRITACARNE E GRATTUGIA

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

| | |
|---------------------------------------------|---|
| Scopo del manuale..... | 4 |
| Identificazione Costruttore e macchina..... | 4 |
| Descrizione delle macchine..... | 5 |
| Caratteristiche tecniche..... | 6 |
| Dimensioni d'ingombro..... | 6 |
| Dispositivi di sicurezza..... | 6 |
| Informazioni sulla sicurezza..... | 7 |
| Rischi residui..... | 7 |

2 INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE

| | |
|-----------------------------|---|
| Imballo e disimballo..... | 8 |
| Zona d'installazione..... | 8 |
| Collegamento elettrico..... | 8 |

3 INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA

| | |
|--------------------------------------|----|
| Descrizione dei comandi..... | 9 |
| Uso della grattugia..... | 9 |
| Uso del tritacarne..... | 10 |
| Smontaggio gruppo macinazione..... | 10 |
| Pulizia a fine giornata..... | 10 |
| Lunga inattività della macchina..... | 10 |

4 RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO

| | |
|-----------------------------------|----|
| Premessa..... | 11 |
| Inconvenienti, cause, rimedi..... | 11 |
| Smaltimento e riciclaggio..... | 11 |

ALLEGATI

Catalogo ricambi
Schema elettrico

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione.

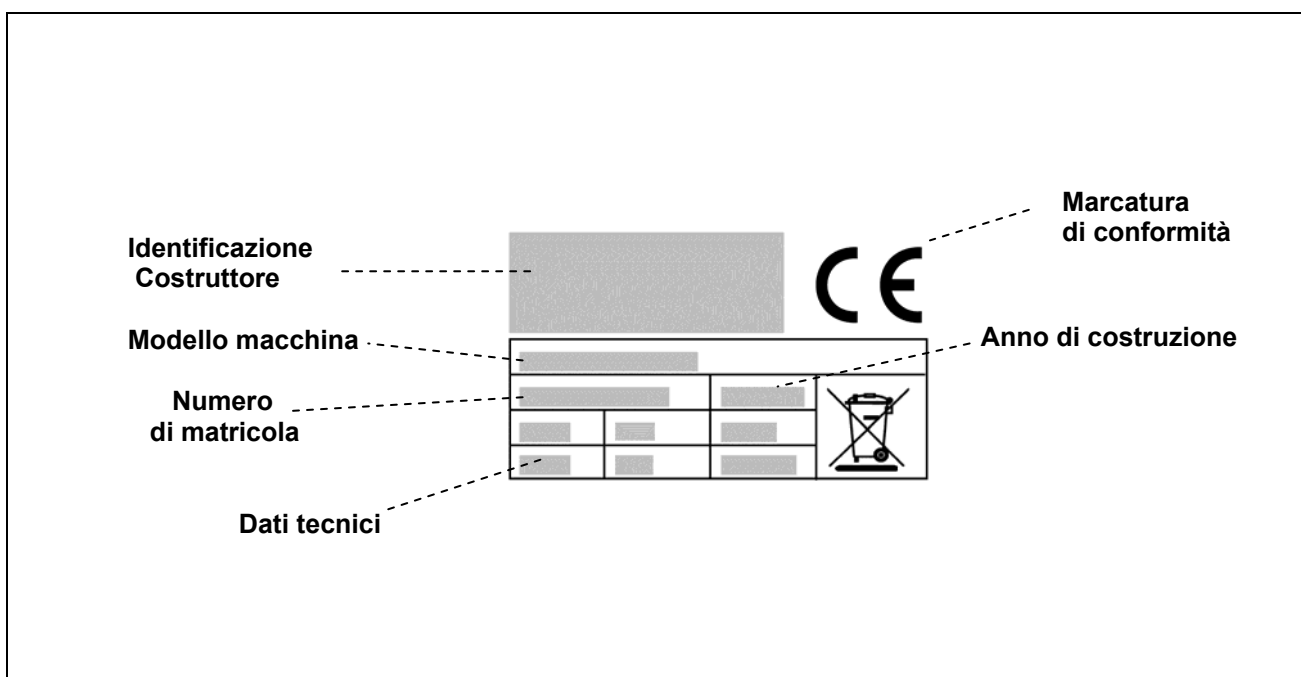
i INFORMAZIONI: indicazioni tecniche di particolare importanza.

Al presente manuale vengono allegati:

- Il certificato di garanzia in cui sono riportate le condizioni di garanzia dettate dal Costruttore.
- I documenti che attestano la conformità alle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute delle persone.

Per qualsiasi richiesta di Assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Identificazione Costruttore e macchina



Descrizione delle macchine

Abbinato tritacarne-grattugia:

L'abbinato tritacarne-grattugia è una macchina di tipo professionale per la ristorazione collettiva (ristoranti, alberghi, comunità, macellerie, mense collettive, ecc.) per la lavorazione di carne e formaggi. Il tritacarne mediante l' applicazione di diverse piastre grigliate consente di ottenere macinati di carne di svariate tipologie. La grattugia è in grado di lavorare prodotti quali: formaggi stagionati, biscotti, pane secco, frutta secca, ecc.

La gamma è composta da 1 modello:

AB.8/D

La macchina è realizzata con struttura in alluminio e acciaio inox, facile da pulire.
E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee.

Tritacarne:

Il tritacarne è una macchina di tipo professionale per la ristorazione collettiva (ristoranti, alberghi, comunità, macellerie, mense collettive, ecc.) per la lavorazione di carne. Il tritacarne mediante l' applicazione di diverse piastre grigliate consente di ottenere macinati di carne di svariate tipologie.

La gamma è composta da 1 modello:

TR.8/D

La macchina è realizzata con struttura in alluminio e acciaio inox, facile da pulire.
E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee.

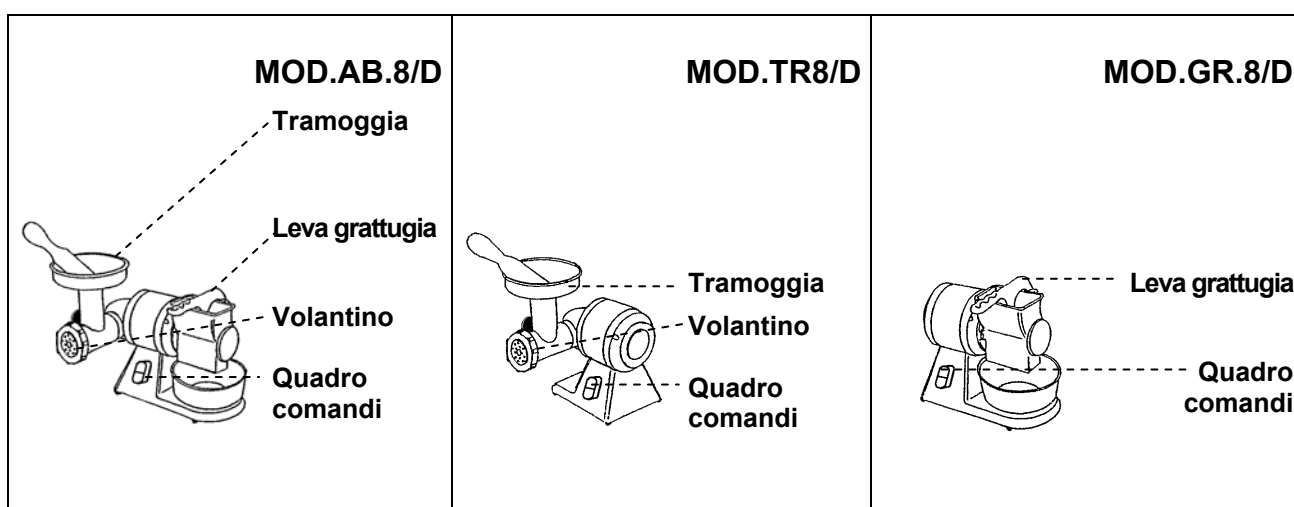
Grattugia:

La grattugia è una macchina di tipo professionale per la ristorazione collettiva (ristoranti, alberghi, comunità, macellerie, mense collettive, ecc.) per la lavorazione di formaggi. La grattugia è in grado di lavorare prodotti quali: formaggi stagionati, biscotti, pane secco, frutta secca, ecc.

La gamma è composta da 1 modello:

GR.8/D

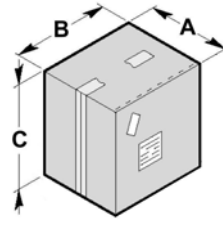
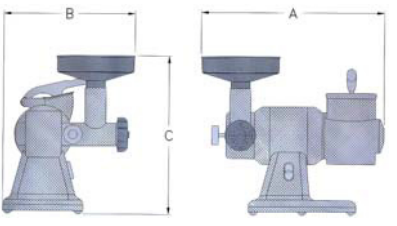
La macchina è realizzata con struttura in alluminio e acciaio inox, facile da pulire.
E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee.



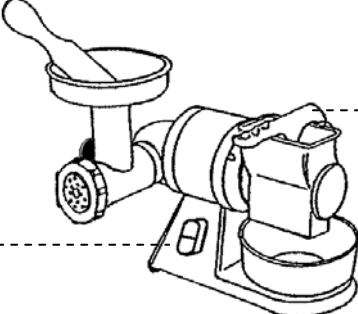
Caratteristiche tecniche

| Descrizioni | Unità di misura | AB.8/D | TR.8/D | GR.8/D |
|---------------------------------------|-----------------|------------------------------------|------------|------------|
| Alimentazione di energia elettrica | V Hz Ph | 230V 50Hz 1Ph | | |
| Potenza | kW (HP) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) |
| Produzione oraria tritacarne | Kg | 50 | 50 | / |
| Produzione oraria grattugia | Kg | 20 | / | 20 |
| Peso netto | Kg | 11 | 9.5 | 8.5 |
| Peso con imballo | Kg | 12 | 10.5 | 9.5 |
| Livello di rumorosità | | Inferiore a 70 dB(A) | | |
| Installazione | | Su banco | | |
| Grado di protezione | | IP44 | | |
| Protezione contro la scossa elettrica | | Classe I | | |
| Conformità a direttive e norme | | 2006/42/CE; 2014/30/CE; 2011/65/CE | | |

Dimensioni d'ingombro

|  | mm. | | | mm. | | |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | A | B | C | A | B | C | |
| AB.8/D | 450 | 350 | 400 | AB.8/D | 450 | 330 | 360 |
| TR.8/D | 300 | 350 | 400 | GR.8/D | 270 | 230 | 310 |
| GR.8/D | 300 | 350 | 400 | | | | |

Dispositivi di sicurezza



Microinterruttore: arresta la macchina quando si solleva la leva della grattugia. Alla successiva chiusura della leva, riavviare la macchina premendo il pulsante I

Teleruttore: in caso di mancata corrente accidentale, richiede il riavvio volontario della macchina.

Informazioni sulla sicurezza

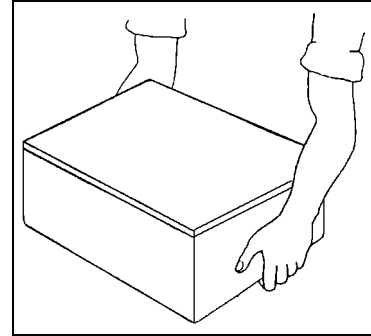
- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell' uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l' inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l' illuminazione e la pulizia dell' ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L' allacciamento a la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell' impianto dove va installata la macchina corrispondano a quanto riportato nella targhetta.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Utilizzare gli indumenti previsti dalle norme antinfortunistiche sul lavoro.
- Questa macchina deve essere destinata solo all' uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Verificare l' idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all' interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d' uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l' alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d' acqua ad alta pressione.

INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE 2

Imballo e disimballo

La macchina è imballata in cartone con l' inserimento di poliestere espanso per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

- Movimentare l' imballo rispettando le istruzioni.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all' installazione.



Zona d' installazione

La zona prestabilita dovrà essere adeguatamente illuminata e dovrà disporre di presa di distribuzione dell' energia elettrica. Il piano di appoggio deve essere sufficientemente ampio, ben livellato e asciutto. L' installazione deve avvenire in ambienti con atmosfera non esplosiva. In ogni modo, l' installazione deve essere eseguita tenendo conto anche delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

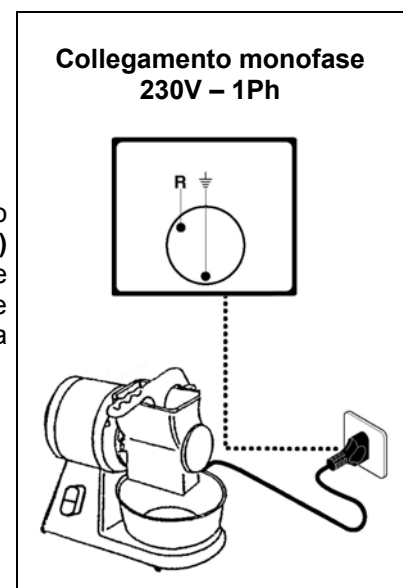
Tabella Condizioni ambientali

| Descrizioni | Valori |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperatura di funzionamento | 0÷35 °C (32÷95 °F) |
| Temperatura di magazzinaggio | -15 a +65 °C (da -6.8 a +149 °F) |
| Umidità relativa | Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C Massima 50% con temperatura ambiente tra 20÷60 °C |
| Polverosità ambientale | Inferiore a 0.03 g/m ³ |

Collegamento elettrico

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato.

Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (**V**) e la frequenza (**Hz**) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

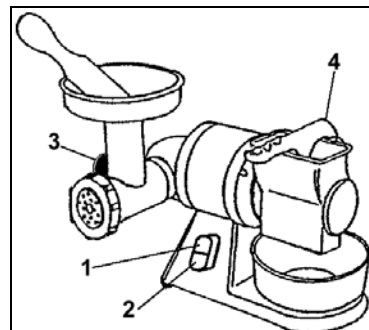


INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA **3**

Descrizione dei comandi

1) Pulsante di start "I"

Premere il pulsante per avviare la macchina. L' avvio è abilitato solo con la leva grattugia abbassata nelle versioni abbinati e grattugia.

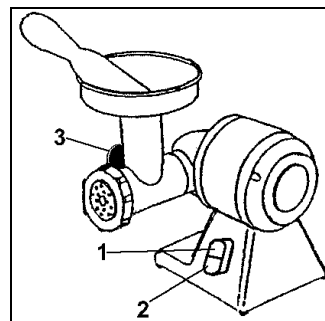


2) Pulsante di stop "0"

Premere il pulsante per arrestare la macchina.

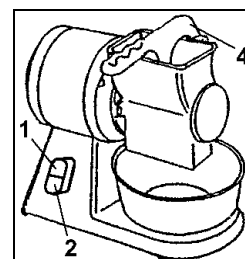
3) Pomello bocchettone tritacarne

Ruotare il pomello per bloccare (in senso orario) o sbloccare (in senso antiorario) il bocchettone tritacarne. Avviare la macchina solo dopo aver bloccato il bocchettone tritacarne.



4) Leva grattugia

Premere la leva verso il basso per grattugiare il prodotto da lavorare.



Uso della grattugia

- Nei modelli abbinati grattugia-tritacarne smontare i gruppi macinazione prima di utilizzare la grattugia.
- Alzare la leva grattugia e immettere il prodotto all' interno della bocca grattugia.
- Abbassare la leva grattugia e premere il pulsante di avviamento "I".
- Premere progressivamente la leva fino all'esaurimento del prodotto.
- Al termine della lavorazione sollevare la leva ed immettere altro prodotto nella bocca grattugia; riabbassare la leva ed azionare il pulsante di avviamento "I" (l' avviamento avviene solo se la leva grattugia è abbassata).
- Per arrestare la macchina premere il pulsante di arresto "0" o sollevare la leva grattugia.
- Alla fine del ciclo di lavoro pulire il rullo grattugiando un pezzo di pane duro oppure con l' apposito pennello.

Uso del tritacarne

- Nei modelli abbinati grattugia-tritacarne abbassare la leva grattugia.
- Serrare il pomello bocchettone.
- Serrare leggermente, senza bloccarlo, il volantino presente sulla bocca d' uscita del tritacarne.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di start "I" (nei modelli abbinati l' avviamento avviene solo se la leva grattugia è abbassata).
- Introdurre il prodotto all'interno della bocca superiore del tritacarne e comprimere quest' ultimo con il pestello in dotazione.
- Al termine della lavorazione premere il pulsante di arresto "0".
- Alla fine del ciclo di lavoro smontare il gruppo macinazione e lavarlo con detergenti idonei in acqua calda.

La macchina non è progettata per l'uso continuativo, bensì per uso intermittente.

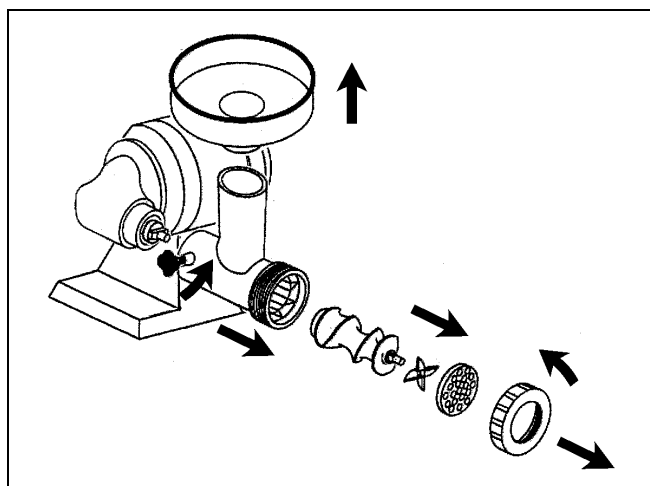
I cicli di lavoro devono essere inferiori a 20 minuti.

La macchina potrebbe comunque scaldarsi durante l'utilizzo: si tratta di un fenomeno normale.

Smontaggio gruppo macinazione

Mod.AB.8/D - TR.8/D:

- Estrarre la tramoggia dalla bocca superiore.
- Ruotare in senso antiorario il volantino.
- Estrarre in successione:
 - la piastra forata
 - il coltello
 - la coclea
- Svitare il pomello bocchettone in senso antiorario ed estrarre il bocchettone tritacarne.
- Eseguire le operazioni inverse per rimontare il gruppo macinazione.



i INFORMAZIONI: Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che le parti amovibili siano serrate solidalmente alla macchina.

Pulizia a fine giornata

- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente.
- Eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida.
- Non utilizzare pagliette metalliche e detersivi abrasivi.
- Smontare il gruppo macinazione e lavarlo con detergenti idonei in acqua calda . Non lavarlo in lavastoviglie.

Lunga inattività della macchina

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo onde proteggerla dalla polvere.

Premessa

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l' interruttore generale a muro e contattare il Servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!

Inconvenienti, cause, rimedi

| Inconveniente | Causa | Rimedio |
|--------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| La macchina non si avvia | Interruttore generale disinserito | Inserire l' interruttore generale su "I" |
| | Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione | Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore |
| | Fusibile di protezione bruciato | Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore |

Smaltimento e riciclaggio

La macchina è stata progettata e costruita per una durata media di 10.000 ore di funzionamento. Al termine dell' utilizzo della macchina, seguire le leggi nazionali per lo smaltimento e riciclaggio. Vi invitiamo a contattare le autorità per l' ambiente o enti autorizzati.

AB.8/D • TR.8/D • GR.8/D



MEAT MINCER AND GRATER

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION

| | |
|----------------------------------------------|---|
| Purpose of this manual..... | 4 |
| Manufacturer and machine Identification..... | 4 |
| Machine description..... | 5 |
| Specifications..... | 6 |
| Overall dimensions..... | 6 |
| Safety devices..... | 6 |
| Safety information..... | 7 |
| Residual risks..... | 7 |

2 INSTALLATION

| | |
|----------------------------|---|
| Packing and unpacking..... | 8 |
| Installation area..... | 8 |
| Electric connection..... | 8 |

3 OPERATION AND CLEANING

| | |
|----------------------------------|----|
| Control descriptions..... | 9 |
| Using the grater..... | 9 |
| Using the mincer..... | 10 |
| Dismantling the mincing set..... | 10 |
| End-day cleaning..... | 10 |
| Long periods of inactivity..... | 10 |

4 TROUBLESHOOTING, RECYCLING

| | |
|------------------------------------|----|
| Foreword..... | 11 |
| Troubles, causes and remedies..... | 11 |
| Disposal and recycling..... | 11 |

ANNEXES

| | |
|---------------------------|--|
| Spare parts catalogue | |
| Electrical wiring diagram | |

Purpose of this manual

This manual has been written by the Manufacturer to make an integral part of the machine standard equipment. During the design and construction phases, special care has been devoted to any aspects which might endanger the safety and health of the people interacting with the machine. In addition to the applicable safety legislation, all “good construction practice” rules have been adopted. The purpose of these information notes is to make machine users aware that special care should be applied to prevent any risks. The biggest asset to this end, however, is precaution. Safety is also the responsibility of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, where it can be conveniently reached for consultation. In order to highlight some parts of the text, the following symbols have been used:

 **DANGER – CAUTION:** it indicates hazards likely to cause severe injury ; caution is requested.

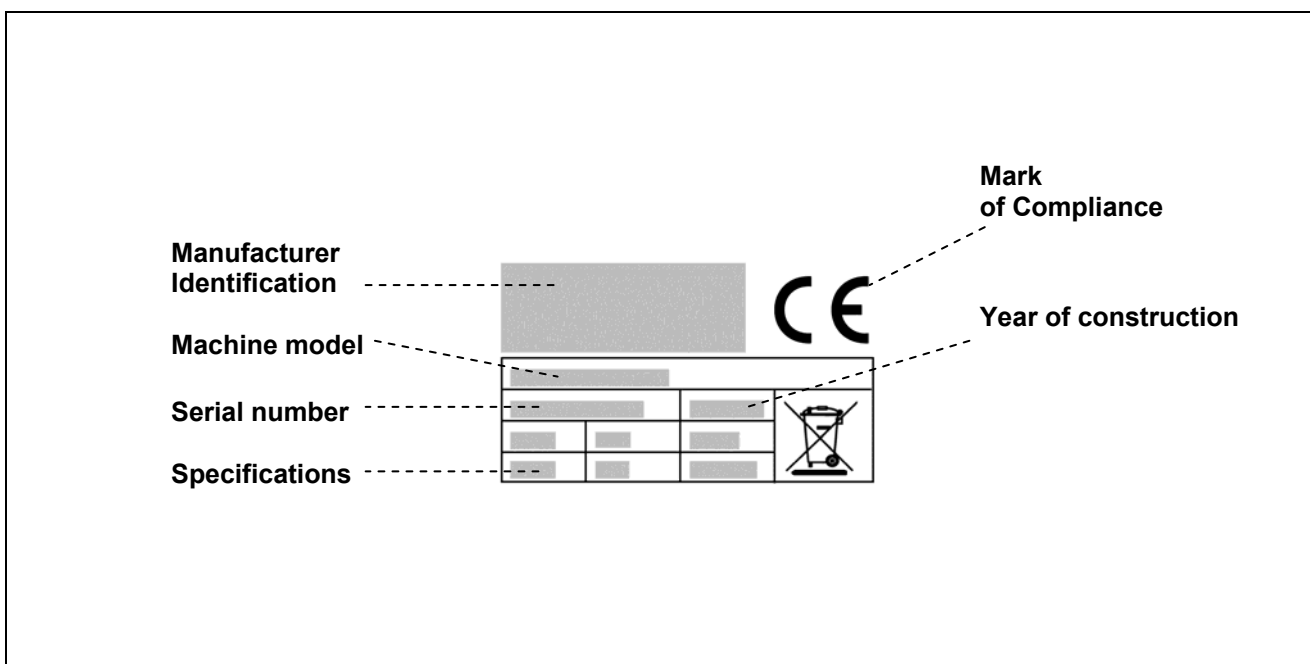
 **INFORMATION:** technical indications of special interest.

This manual comes with the following annexes:

- a guarantee certificate containing the guarantee conditions prescribed by the Manufacturer.
- documents certifying compliance with the applicable safety and personal health legislation in force.

To request After-sales service, submit inquiries or order spare parts, contact your Authorised dealer.

Manufacturer and machine Identification



Machine description

Combined mincer - grater:

The combined mincer-grater is a professional machine designed for processing meat and cheese for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butcher's shops, refectories, etc.). By using the mincer with a series of different mincing plates, different kinds of minced meat can be obtained. The grater can process products such as seasoned cheese, biscuits, dry bread, dried fruit, etc. The range is composed of 1 model:

AB.8/D

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.
The machine's safety devices conform to European Directives.

Mincer:

The mincer is a professional machine designed for processing meat for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butchers, collective refectories). The application of different mincer plates makes it possible to obtain various types of minced meat.

The range is composed of 1 model:

TR.8/D

The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.
The machine's safety devices conform to European Directives.

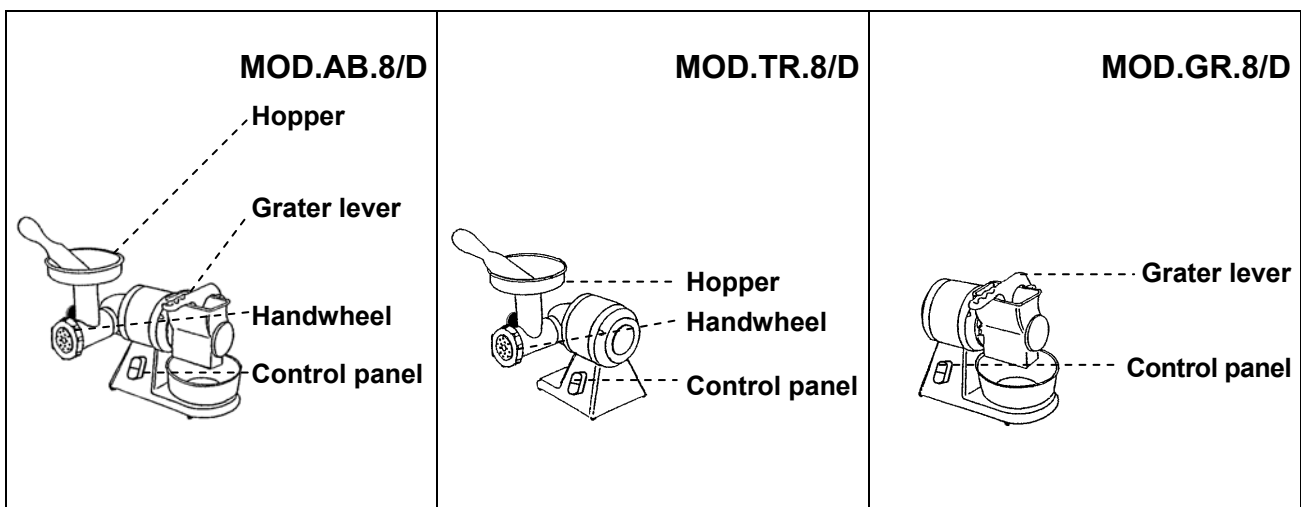
Grater:

The grater is a professional machine designed for processing cheese for mass catering purposes (restaurants, hotels, community centres, butchers, refectories, etc.). The grater can process products such as: seasoned cheeses, biscuits, dry bread, dry fruit, etc.

The range is composed of 1 model:

GR.8/D

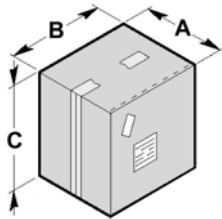
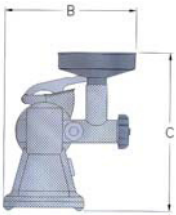
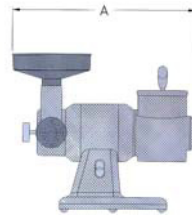
The machine has an easy-to-clean aluminium and stainless steel structure.
The machine's safety devices conform to European Directives.

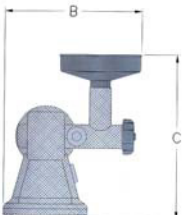





Specifications

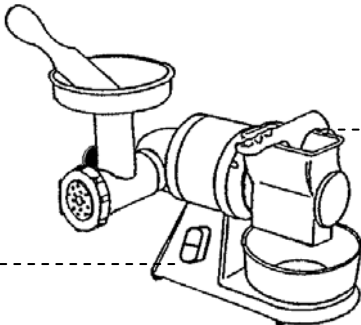
| Description | Unit of measure | AB.8/D | TR.8/D | GR.8/D |
|--------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|------------|------------|
| Electric power input | V Hz Ph | 230V 50Hz 1Ph | | |
| Power | kW (HP) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) |
| Mincer output | Kg | 50 | 50 | / |
| Grater output | Kg | 20 | / | 20 |
| Net weight | Kg | 11 | 9.5 | 8.5 |
| Packaged weight | Kg | 12 | 10.5 | 9.5 |
| Noise | | Lower than 70 dB(A) | | |
| Installation | | On the table | | |
| Protection class | | IP44 | | |
| Electric shock protection | | Class I | | |
| Compliance with directives and regulations | | 2006/42/CE; 2014/30/CE; 2011/65/CE | | |

Overall dimensions

|  | mm. | A | B | C |  |  | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|-----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| | AB.8/D | 450 | 350 | 400 | | | |
| TR.8/D | 300 | 350 | 400 | AB.8/D | 450 | 330 | 360 |
| GR.8/D | 300 | 350 | 400 | | | | |

|  |  | mm. | A | B | C |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | | TR.8/D | 300 | 330 | 360 | | |

Safety devices



Remote control switch: can be used to restart the machine when the electricity supply is switched off accidentally.

Microswitch: stops the machine when the grater lever is lifted. When the lever is lowered, restart the machine by pressing the I button.

Safety information

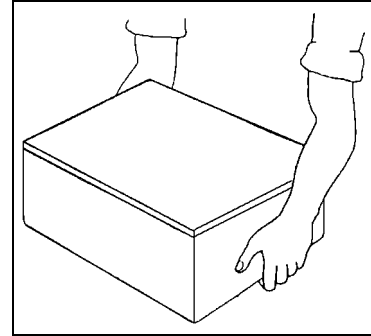
- It is of the greatest importance to carefully read this manual before carrying out installation and use operations. Consistent compliance with the instructions contained in this manual will guarantee personal and machine safety.
- Do not tamper with the safety devices for any reason.
- We recommend that industrial safety regulations issued nationally by the appointed organisms be strictly respected.
- The manufacturer declines all responsibility for injuries to persons or damages to property, resulting from failure to comply with these safety rules.
- Correct machine setting, lighting and workshop cleanness are pre-conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to atmospheric agents.
- The machine connection and start-up should only be executed by skilled engineers.
- Check that the plant mains ratings correspond to the specifications printed on the machine data plate.
- Make sure that the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine should always be kept clean and dry.
- Wear the work attire prescribed by the industrial accident-prevention regulations.
- This machine should always be used for its recommended uses ; any other use is deemed improper and therefore dangerous.
- Check the suitability and weight of the products to work ; do not overload the machine to exceed its capacity.
- It is forbidden to introduce any objects, tools or hands in the dangerous parts.
- Keep the machine out of children' s reach.
- Unplug the machine from the mains when not in use.
- In the event of breakdowns and/or malfunctioning, do not carry out any repair yourselves, apply to your Authorised dealer.
- Order original spare parts only.
- Before carrying out machine cleaning, unplug it from the power mains.
- Do not clean with high-pressure water jets.

INSTALLATION 2

Packing and unpacking

The machine will come packaged in a carton with foamed polyester inserts to guarantee perfect safety during transport.

- Handle the carton in compliance with the instructions.
- Open the carton and make sure that all components are intact. Keep the carton for any future machine removal.
- Lift the machine according to the instructions and place it in its selected setting for installation.



Installation area

The selected machine work setting must be sufficiently lit and have an electric power outlet. The worktop must be sufficiently large, perfectly level and dry. The machine should be installed in non-explosive environments. In any case, installation should be carried out by taking into account any applicable industrial safety regulations in force.

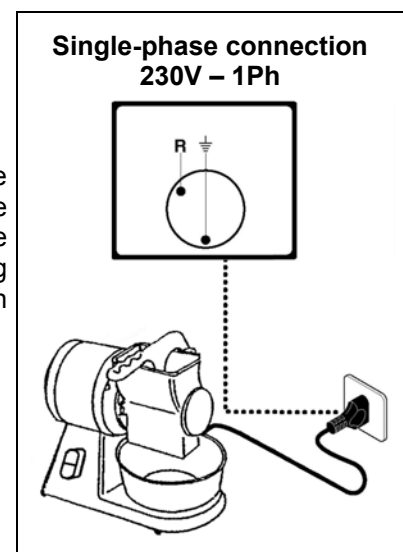
Environmental Condition Table

| Descriptions | Values |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Working temperature | 0÷35 °C (32÷95 °F) |
| Storage temperature | -15 to +65 °C (from -6.8 to +149 °F) |
| Relative humidity | Maximum 80% at an ambient temperature of 20 °C Maximum 50% at an ambient temperature of 20÷60 °C |
| Ambient dust | Lower than 0.03 g/m ³ |

Electric connection

⚠ DANGER – CAUTION: Electric connection to the power mains should be executed by skilled engineers.

Check for the perfect efficiency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (**V**) and frequency (**Hz**) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). The machine comes equipped with an electric cable to which a multipolar plug should be connected. Plug the machine into a main wall switch with differential.



OPERATION AND CLEANING **3**

Control descriptions

1) Start button "I"

Push the button to start up the machine. In the combined and grater versions, start-up is only enabled when the grater lever is lowered.

2) Stop button "0"

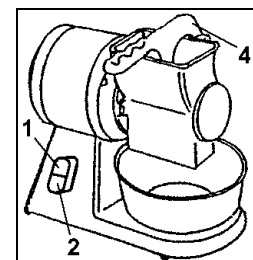
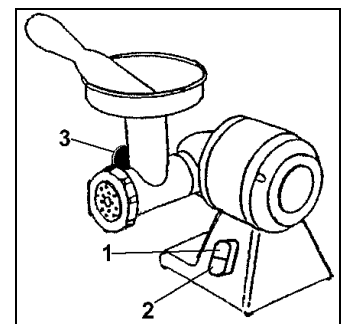
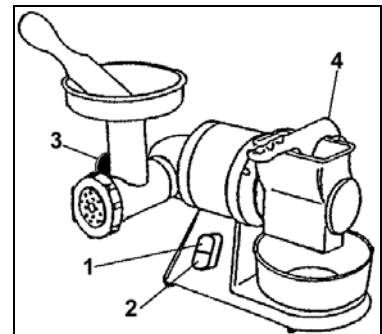
Press the button to stop the machine.

3) Mincer filler knob

Turn the knob to block (clockwise) or unblock (anti-clockwise) the mincer filler. Do not start the machine until the mincer filler is blocked.

4) Grater lever

Press the lever down to grate the product to be processed.



Using the grater

- In combined mincer-grater models, remove the mincer set before using the grater.
- Lift the grater lever and place the product to be processed inside the grater mouth.
- Lower the grater lever and press the start button "I" (the machine will only start if the grater lever is lowered).
- Gradually press the lever until the product is finished.
- At the end of processing lift the lever and introduce more product into the grater mouth; lower the lever once more and press start button "I" (the machine will only start if the grater lever is lowered).
- In order to stop the machine, press the stop button "0" or lift the grater lever.
- At the end of the work cycle, grate a piece of hard bread or use the appropriate brush to clean the roller.

Using the mincer

- In combined grater-mincer versions, lower the grater lever.
- Tighten the filler knob.
- Tighten the handwheel on the output mouth of the mincer without blocking.
- Start-up the machine by pressing start button "1" (in combined models start-up is only possible if the grater lever is lowered).
- Place the product inside the upper mincer mouth and press it down using the pestle supplied.
- At the end of the work session press the stop button "0".
- At the end of the work cycle remove the mincer set and wash using suitable detergents in hot water .

The appliance is intended for intermittent use only.

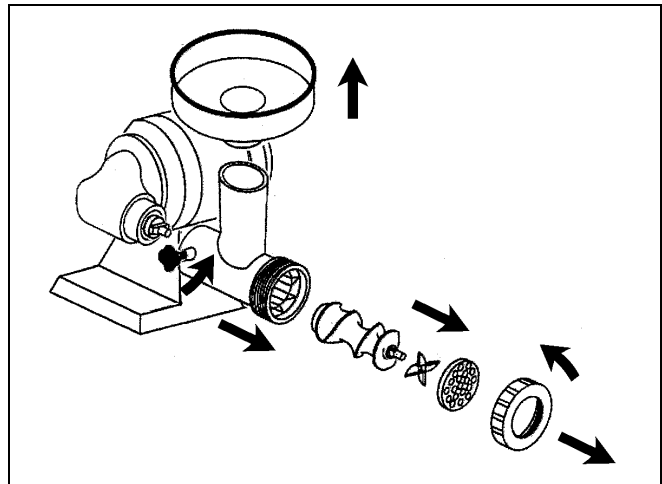
It is not designed for continuous operation. Duty cycles must be less than 20 minutes.

The appliance may warm up during use: this is normal.

Dismantling the mincer set

Mod.AB.8/D – TR.8/D:

- Remove the hopper from the upper mouth.
- Rotate the handwheel anti-clockwise.
- Extract:
 - the mincing plate;
 - the blade;
 - and the volute, in sequence
- Unscrew the filler knob by turning anti-clockwise and extract the mincer filler.
- Perform operations in reverse order to reassemble the mincer group.



i **INFORMATION:** Prior to each work cycle ensure that the removable parts are properly fixed to the machine.

End-of-day cleaning

- At the end of the working day remove the plug from the power socket.
- Clean thoroughly using neutral products.
- Wash the outer part of the machine using a damp sponge.
- Do not use steel wool or abrasive pads.
- Dismantle the mincer set and wash using suitable detergents in hot water. Do not wash it in the dishwasher.

Long periods of inactivity

If the machine is to be left idle for long periods of time, turn off the main wall switch, thoroughly clean the machine and cover it with a sheet to protect it from dust.

TROUBLESHOOTING RECYCLING 4

Foreword

In the event of breakdowns or malfunctioning, turn off the main wall switch and contact your local Dealer's After-sales service. Do not disassemble any internal machine parts.

The Manufacturer declines all responsibility for any tampering !

Troubles, causes and remedies

| Trouble | Cause | Remedy |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|
| The machine will not start | Main switch is off | Turn the main switch on to "I" |
| | No voltage input to power line | Apply to your local Dealer's After-sale service |
| | Logic board protective fuse is blown | Apply to your local Dealer's After-sale service |

Disposal and recycling

The machine has been designed to operate for an average duration of 10.000 work hours. At the end of the machine work life, comply with your national disposal and recycling regulations. Please contact your authorised environment protection bodies or authorities.

AB.8/D • TR.8/D • GR.8/D

F



HACHE-VIANDE ET RAPE

INDEX

1 INFORMATIONS GENERALES

| | |
|------------------------------------------------------|---|
| But du manuel..... | 4 |
| Identification du Constructeur et de la machine..... | 4 |
| Description des machines..... | 5 |
| Caractéristiques techniques..... | 6 |
| Dimensions d' encombrement..... | 6 |
| Dispositifs de sécurité..... | 6 |
| Informations sur la sécurité..... | 7 |
| Risques résidus..... | 7 |

2 INFORMATIONS SUR L' INSTALLATION

| | |
|-----------------------------|---|
| Emballage et déballage..... | 8 |
| Zone d' installation..... | 8 |
| Branchement électrique..... | 8 |

3 INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE

| | |
|-----------------------------------------|----|
| Description des commandes..... | 9 |
| Utilisation de la râpe..... | 9 |
| Utilisation du hache-viande..... | 10 |
| Démontage groupe hachoir..... | 10 |
| Nettoyage en fin de journée..... | 10 |
| Inactivité prolongée de la machine..... | 10 |

4 RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE


| | |
|-------------------------------------|----|
| Avant-propos..... | 11 |
| Inconvénients, causes, remèdes..... | 11 |
| Élimination et recyclage..... | 11 |

ANNEXES

Catalogue pièces de rechange
Schéma électrique

But du manuel

Ce manuel fait partie intégrante de la fourniture de la machine et il a été rédigé par le Constructeur qui, pendant la phase de projet et de construction, a prêté très attention aux aspects qui peuvent entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes qui travaillent avec la machine. Le Constructeur a respecté non seulement les lois en vigueur en la matière mais toutes les "règles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est celui de sensibiliser les utilisateurs pour qu'ils prêtent très attention à la prévention de tout risque. En tout cas, la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui travaillent avec la machine. Conserver ce manuel dans un lieu convenable, pour pouvoir toujours le consulter. Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été insérés:

 **DANGER – ATTENTION: il indique les dangers qui peuvent provoquer des lésions graves; il faut prêter attention.**

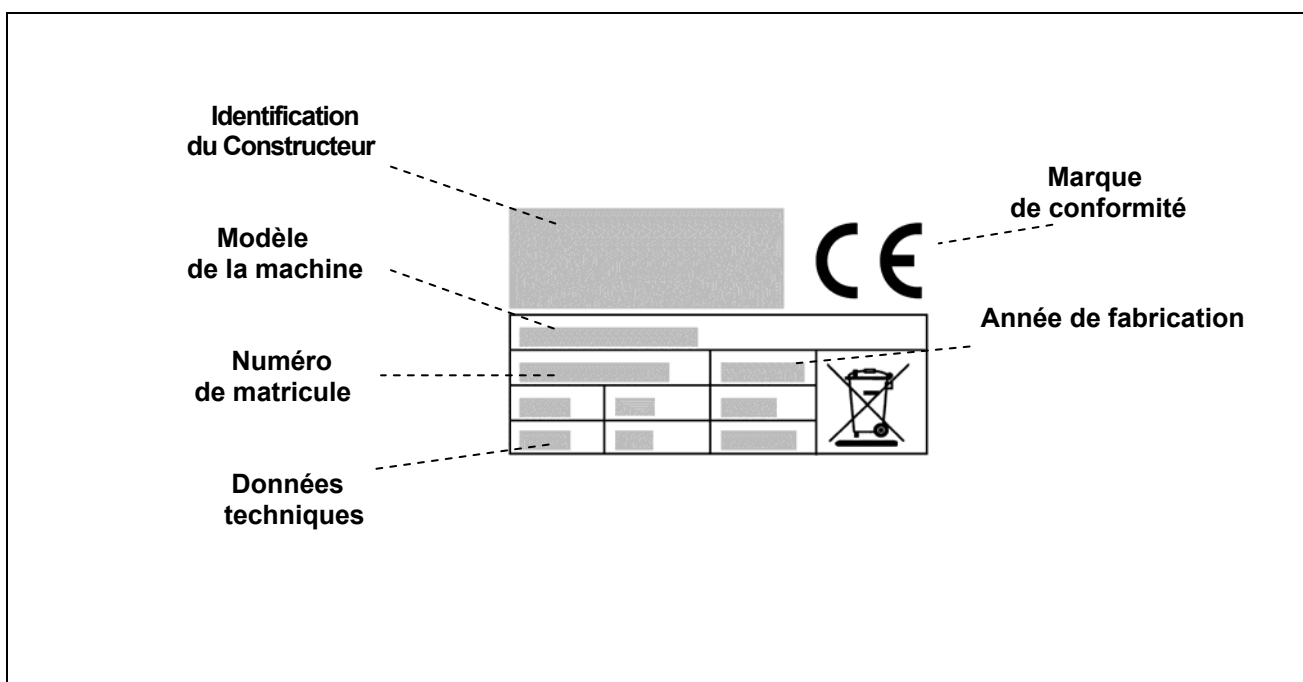
 **INFORMATIONS: indications techniques très importantes.**

Annexes de ce manuel :

- Le bulletin de garantie dans lequel toutes les conditions de garantie prévues par le Constructeur sont indiquées.
- Les documents qui attestent la conformité aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé des personnes.

Pour toute demande d'Assistance technique, d'informations et pour des commandes de pièces détachées, s'adresser au Revendeur agréé.

Identification du Constructeur et de la machine



Description des machines

Combiné hache-viande/râpe:

Le combiné hache-viande/râpe est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement de la viande et des fromages. Le hache-viande, grâce à l'application de différentes grilles, permet d'obtenir différents types de viandes hachées. La râpe est en mesure de traiter les produits tels que: fromages faits, biscuits, pain sec, fruits secs, etc.

La gamme est composée de 1 seul modèle:

AB.8/D

La machine est réalisée avec structure en aluminium et acier inox, facile à nettoyer. Elle est pourvue de dispositifs de sécurité en conformité aux Directives Européennes.

Hache-viande:

Le hache-viande est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement de la viande. Le hache-viande grâce à l'application de différentes grilles permet d'obtenir différents types de viandes hachées.

La gamme est composée de 1 seul modèle:

TR.8/D

La machine est réalisée avec structure en aluminium et acier inox, facile à nettoyer. Elle est pourvue de dispositifs de sécurité en conformité aux Directives Européennes.

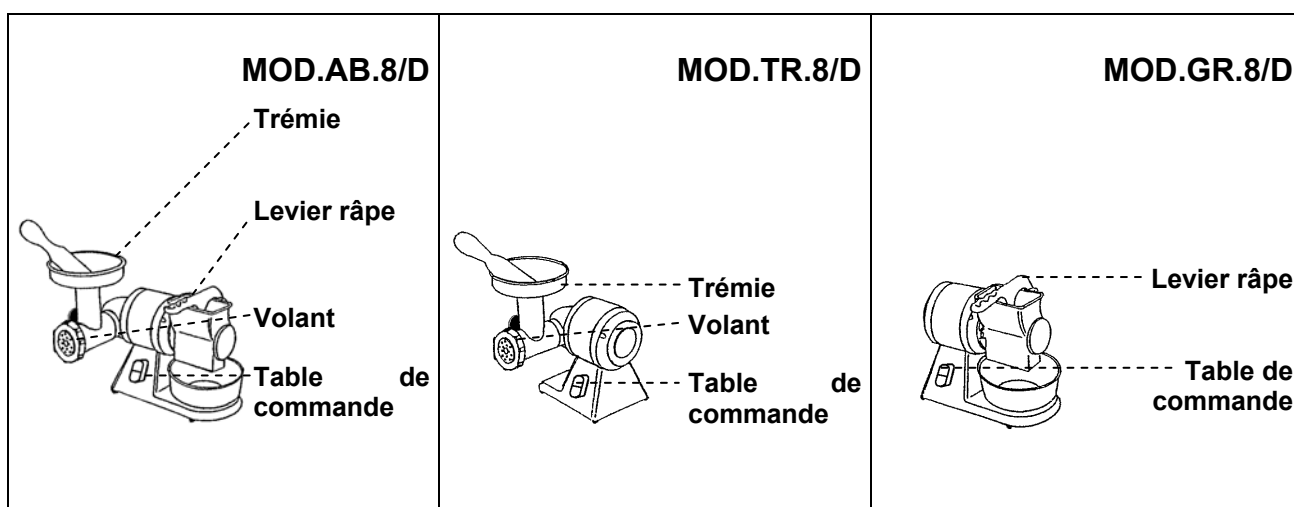
Râpe:

La râpe est une machine de type professionnel pour la restauration collective (restaurants, hôtels, communautés, boucheries, cantines collectives, etc.) pour le traitement des fromages. La râpe est en mesure de traiter les produits tels que: fromages faits, biscuits, pain sec, fruits secs, etc.

La gamme est composée de 1 seul modèle:

GR.8/D

La machine est réalisée avec structure en aluminium et acier inox, facile à nettoyer. Elle est pourvue de dispositifs de sécurité en conformité aux Directives Européennes.



Caractéristiques techniques

| Descriptions | Unité de mesure | AB.8/D | TR.8/D | GR.8/D |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|------------|------------|
| Alimentation en énergie | V Hz Ph | 230V 50Hz 1Ph | | |
| Puissance | kW (HP) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) |
| Production par heure du hache-viande | Kg | 50 | 50 | / |
| Production par heure de la râpe | Kg | 20 | / | 20 |
| Poids net | Kg | 11 | 9.5 | 8.5 |
| Poids avec emballage | Kg | 12 | 10.5 | 9.5 |
| Niveau de bruit | Inférieur à 70 dB(A) | | | |
| Installation | Sur table | | | |
| Degré de protection | IP44 | | | |
| Protection contre les décharges électriques | Classe I | | | |
| En conformité avec les directives et les normes | 2006/42/CE; 2014/30/CE; 2011/65/CE | | | |

Dimensions d' encombrement

| mm. | A B C | | | mm. | A B C | | |
|--------|--------|-----|-----|--------|-------|--------|-----|
| | AB.8/D | 450 | 350 | | 400 | AB.8/D | 450 |
| TR.8/D | 300 | 350 | 400 | GR.8/D | 270 | 230 | 310 |
| GR.8/D | 300 | 350 | 400 | | | | |

Dispositifs de sécurité

Télérupteur: au cas où le courant vienne à manquer accidentellement, il nécessite la remise en route volontaire de la machine.

Minirupteur: arrête la machine lorsque l'on soulève le levier de la râpe. Lors de la fermeture successive du levier, remettre en route la machine en appuyant sur le bouton I.

Informations sur la sécurité

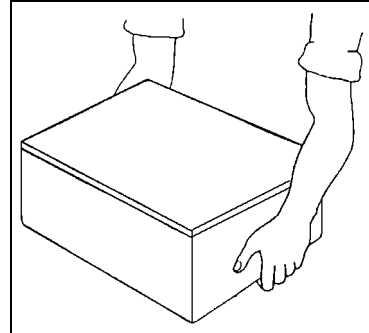
- Il est très important de consulter attentivement ce manuel avant de procéder aux opérations d'installation et d'emploi. L'observation constante des indications contenues dans le manuel garantit la sécurité de l'homme et de la machine.
- N'altérer pour aucune raison les dispositifs de sécurité.
- Il est recommandé de respecter rigoureusement les normes de sécurité dans le lieu de travail promulguées par les organismes responsables dans chaque pays.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses, dérivant de l'inobservation des normes de sécurité.
- L'emplacement correct de la machine, l'éclairage et le nettoyage de la zone, sont des conditions importantes pour la sécurité personnelle.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.
- Le branchement et le démarrage de la machine ne doivent être exécutés que par du personnel technique spécialisé.
- Vérifier si les caractéristiques de l'installation sur laquelle doit être branchée la machine correspondent aux données estampillées sur la plaquette.
- S'assurer que la machine est branchée sur une installation de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être propre et sèche.
- Utiliser les vêtements prévus à cet effet par les normes pour la prévention des accidents dans le lieu de travail.
- Cette machine doit être utilisée seulement pour le but prévu; tout usage différent est à considérer comme impropre et par conséquent dangereux.
- Vérifier l'aptitude et le poids des produits à travailler; ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité.
- Il est interdit d'introduire des objets, des outils, des mains ou autre chose à l'intérieur des parties dangereuses.
- Tenir la machine hors de portée des enfants.
- Débrancher la fiche de la prise de courant quand la machine n'est pas utilisée.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas effectuer les réparations personnellement, au contraire s'adresser au Revendeur agréé.
- Demander des pièces détachées originales.
- Avant de procéder au nettoyage de la machine, déconnecter l'alimentation électrique en débranchant la fiche.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser les jets d'eau à haute pression.

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

Emballage et déballage

La machine est emballée dans du carton avec l'insertion de polyester expansé pour assurer son intégrité parfaite pendant le transport.

- Manutentionner l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier l'intégrité de tous les composants. Garder l'emballage pour des déménagements futurs.
- Effectuer le levage de la machine comme il est indiqué et la placer dans la zone destinée à l'installation.



Zone d'installation

La zone préétablie devra être dûment éclairée et devra avoir une prise de courant électrique. Le plan d'appui doit être suffisamment ample, bien nivelé et sec. L'installation ne doit pas être exécutée dans des lieux avec une atmosphère explosive. En tous cas, l'installation doit être exécutée en tenant compte aussi des lois en vigueur en matière de sécurité dans le lieu de travail.

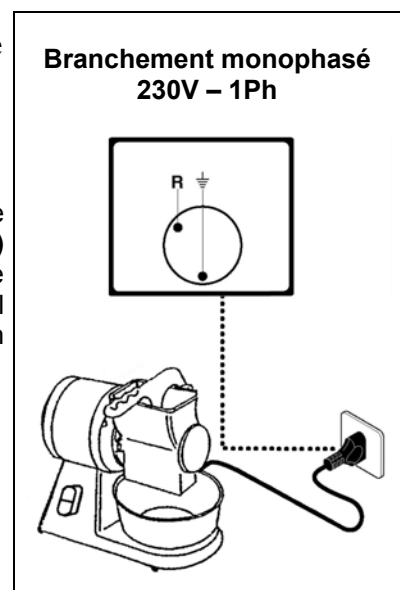
Tableau Conditions ambiantes

| Descriptions | Valeurs |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Température de fonctionnement | 0÷35 °C (32÷95 °F) |
| Température de magasinage | -15 à +65 °C (de -6.8 à +149 °F) |
| Humidité relative | Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C Maximum 50% avec température ambiante entre 20 et 60 °C |
| Poussière ambiante | Inférieure à 0.03 g/m ³ |

Branchement électrique

⚠ DANGER – ATTENTION: Le branchement électrique sur le réseau d'alimentation doit être exécuté par du personnel spécialisé.

S'assurer que l'installation de mise à la terre de l'usine fonctionne parfaitement. Vérifier que la tension de ligne (**V**) et la fréquence (**Hz**) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d'identification et le schéma de câblage). La machine est dotée d'un câble électrique sur lequel il faut brancher une fiche multipolaire. La fiche est branchée sur un interrupteur général mural doté d'un différentiel.



INFORMATION SUR L'EMPLOI ET LE NETTOYAGE **3**

Description des commandes

1) Bouton de start "I"

Appuyer sur le bouton pour mettre en route la machine. La mise en route n'est possible qu'avec le levier râpe abaissé dans les versions combinés et râpe.

2) Bouton de stop "0"

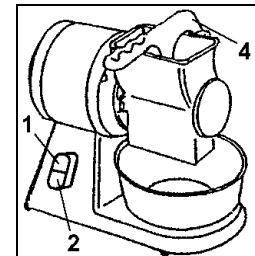
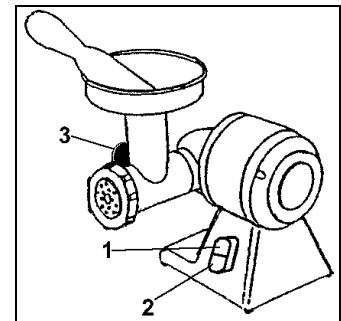
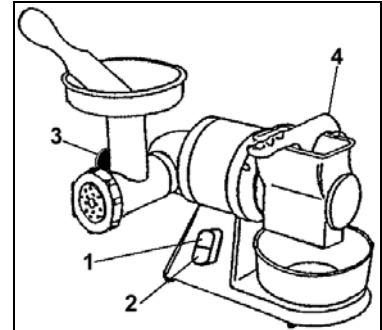
Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.

3) Poignée conduit de remplissage

Tourner la poignée pour bloquer (en sens horaire) ou débloquer (en sens anti-horaire) le conduit de remplissage. Mettre en route la machine uniquement après avoir bloqué le conduit de remplissage.

4) Levier râpe

Appuyer sur le levier vers le bas pour râper le produit à traiter.



Utilisation de la râpe

- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande démonter les groupes hachoir avant d'utiliser la râpe.
- Soulever le levier râpe et introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture râpe.
- Abaisser le levier râpe et appuyer sur le bouton de mise en route "I".
- Appuyer progressivement sur le levier jusqu'à ce que le produit soit épuisé.
- Au terme du traitement soulever le levier et introduire un autre produit dans l'ouverture râpe; abaisser de nouveau le levier et actionner le bouton de mise en route "I" (la mise en route a lieu uniquement si le levier râpe est abaissé).
- Pour arrêter la machine appuyer sur le bouton d'arrêt "0" ou soulever le levier râpe.
- A la fin du cycle nettoyer le rouleau en râpant un morceau de pain dur ou bien avec le pinceau conçu à cet effet.

Utilisation du hache-viande

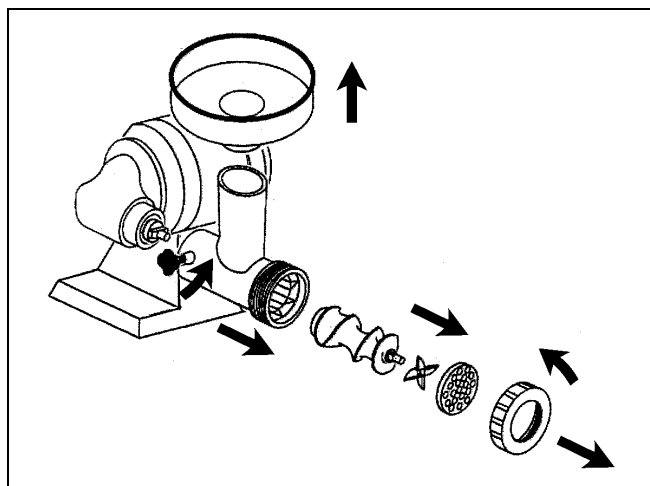
- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande abaisser le levier râpe.
- Serrer la poignée du conduit de remplissage.
- Serrer légèrement, sans le bloquer, le volant présent sur l'ouverture de sortie du hache-viande.
- Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton de start "I" (dans les modèles combinés la mise en route se fait uniquement si le levier râpe est abaissé).
- Introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture supérieure du hache-viande et comprimer ce dernier avec le poussoir en dotation.
- Au terme du traitement appuyer sur le bouton d'arrêt "0".
- A la fin du cycle de traitement démonter le groupe hachoir et le laver avec des détergents adéquats dans l'eau chaude .

La machine n'a pas été conçue pour fonctionner de manière permanente mais intermittente. Les cycles de travail doivent être inférieurs à 20 minutes. La machine pourrait quand même chauffer durant son utilisation : cela est tout à fait normal.

Démontage groupe hachoir

Mod.AB.8/D – TR.8/D:

- Extraire la trémie de l'ouverture supérieure.
- Tourner en sens anti-horaire le volant.
- Extraire en succession:
 - la grille percée
 - le couteau
 - la vis spirale transporteuse
- Dévisser la poignée conduit de remplissage en sens anti-horaire et extraire le conduit de remplissage.
- Effectuer les opérations inverses pour remonter le groupe hachoir.



i **INFORMATIONS:** Avant chaque cycle de traitement vérifier que les parties démontables soient correctement serrées sur la machine.

Nettoyage en fin de journée

- En fin de journée ôter la fiche de la prise de courant.
- Effectuer un nettoyage soigneux en utilisant des produits neutres.
- Nettoyer les parties externes de la machine avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser les paillettes métalliques et les détergents abrasifs.
- Démontez le groupe hachoir et le laver avec des détergents adéquats dans l'eau chaude. Ne pas le laver au lave-vaisselle.

Inactivité prolongée de la machine

Si la machine ne travaille pas pendant de longues périodes, déconnecter l' interrupteur général mural, effectuer un nettoyage général de la machine et la couvrir au moyen d' une housse pour la protéger contre la poussière.

RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE 4

Avant-propos

En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement, déconnecter l' interrupteur général mural et contacter le Service d' Assistance de votre Revendeur. Éviter de démonter les parties internes de la machine.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour des altérations éventuelles!

Inconvénients, causes, remèdes

| Inconvénient | Cause | Remède |
|---------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| La machine ne démarre pas | Interrupteur général déconnecté | Connecter l' interrupteur général sur "I" |
| | Manque de tension sur la ligne d' alimentation | Contacteur le Service d' Assistance de votre Revendeur |
| | Fusible de sécurité carte électronique sauté | Contacteur le Service d' Assistance de votre Revendeur |

Élimination et recyclage

La machine a été projetée et construite pour une durée moyenne de 10.000 heures de fonctionnement. Une fois qu' on l' a utilisée, pour son élimination et recyclage, suivre les lois du pays prévues à cet effet. Il est recommandé de contacter les autorités en matière d' environnement ou les organismes autorisés.

AB.8/D • TR.8/D • GR.8/D

D



FLEISCHWOLF UND REIBE

INHALT

1 ALLGEMEINE HINWEISE

| | |
|---------------------------------------------|---|
| Zweck des Handbuchs..... | 4 |
| Hersteller- und Maschinenkennzeichnung..... | 4 |
| Beschreibung der Maschinen..... | 5 |
| Technische Eigenschaften..... | 6 |
| Abmessungen..... | 6 |
| Schutzvorrichtungen..... | 6 |
| Sicherheitsinformationen..... | 7 |
| Restrisiken..... | 7 |

2 AUFSTELLUNG

| | |
|-------------------------------|---|
| Verpackung und Auspacken..... | 8 |
| Aufstellbereich..... | 8 |
| Elektrischer Anschluss..... | 8 |

3 GEBRAUCH UND REINIGUNG

| | |
|--------------------------------------|----|
| Beschreibung der Bedienelemente..... | 9 |
| Bedienung der Reibe..... | 9 |
| Bedienung des Fleischwolfes | 10 |
| Ausbau der Mahlgruppe..... | 10 |
| Reinigung am Ende eines Tages..... | 10 |
| Längerer Maschinenstillstand..... | 10 |

4 STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG

| | |
|--------------------------------------|----|
| Voraussetzung..... | 11 |
| Störung, Ursache, Behebung..... | 11 |
| Entsorgung und Wiederverwertung..... | 11 |

ANLAGEN

Ersatzteilkatalog
Schaltplan

Zweck des Handbuchs

Dieses vom Hersteller verfasste Handbuch ist integrierender Bestandteil der Maschinenausrüstung. Bei der Planungs- und Konstruktionsphase wurde vom Hersteller besonderer Wert auf die Aspekte gelegt, die zu Gesundheitsschäden der mit der Maschine in Berührung kommenden Personen oder zu Sicherheitsrisiken derselben führen könnten. Neben der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen wendete er alle "Regeln der guten Bautechnik" an. Um jede Art von Risiko zu vermeiden, sollen die Benutzer mit diesen Informationen dafür empfänglich gemacht werden, besonders achtsam zu sein. Vorsicht bleibt in jedem Fall unersetzbar. Die Sicherheit liegt ebenfalls in den Händen der mit der Maschine in Berührung kommenden Bediener. Dieses Handbuch ist an einem zugänglichen Ort aufzubewahren, damit es zum Nachschlagen immer schnell zur Hand ist. Um einige Textabschnitte besonders hervorzuheben, wurden folgende Symbole eingesetzt:

 **GEFAHR - ACHTUNG:** weist auf Gefahren hin, die zu schweren Verletzungen führen können ; es ist erforderlich Vorsicht walten zu lassen.

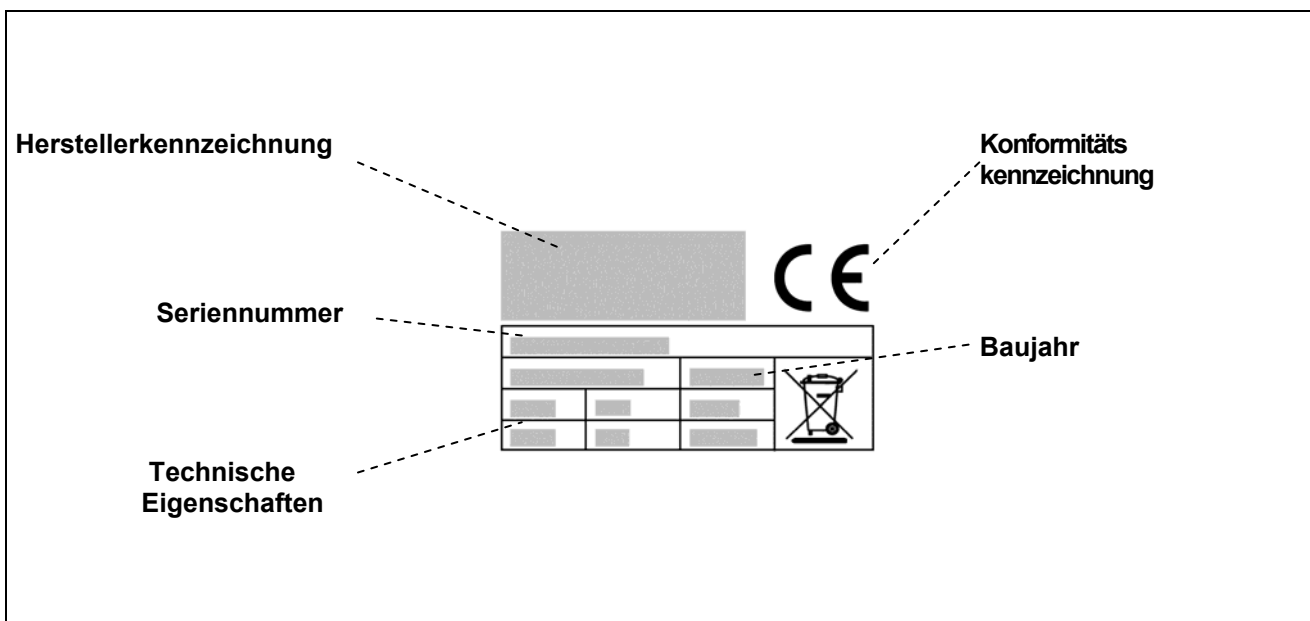
 **INFORMATIONEN:** technische Hinweise von besonderer Bedeutung.

Dem vorliegenden Handbuch werden folgende Schriftstücke beigelegt :

- der Garantieschein, der die vom Hersteller festgelegten Garantiebestimmungen enthält.
- die Schriftstücke, welche die Konformität der einschlägigen Bestimmungen für Personensicherheit und Gesundheit bescheinigen.

Für Kundendienst- und Informationsanfragen oder Ersatzteilbestellungen können Sie sich an den autorisierten Händler wenden.

Hersteller- und Maschinenkennzeichnung



Beschreibung der Maschinen

Kombigerät Fleischwolf-Reibe:

Bei der Kombination Fleischwolf-Reibe handelt es sich um eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch und Käse verarbeitet werden. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischtypen ermöglicht. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 1 Modell:

AB.8/D

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

Fleischwolf:

Der Fleischwolf ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch verarbeitet wird. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischtypen ermöglicht.

Die Produktpalette besteht aus 1 Modell:

TR.8/D

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

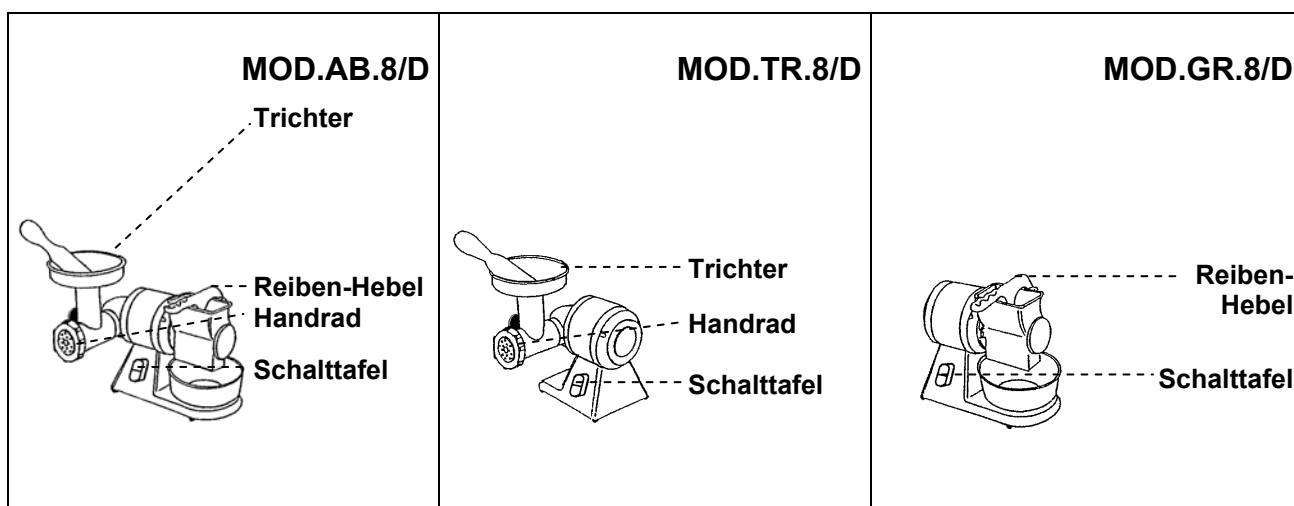
Reibe:

Die Käsereibe ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Käse verarbeitet wird. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 1 Modell:

GR.8/D

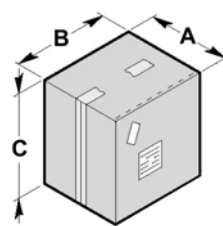
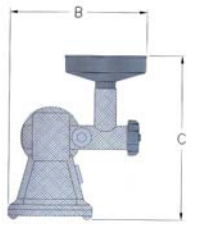
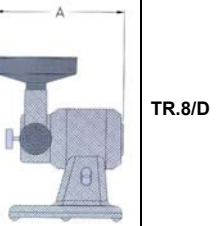
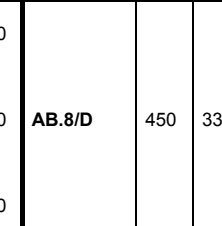
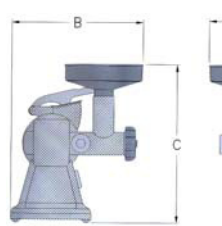
Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.



Technische Eigenschaften

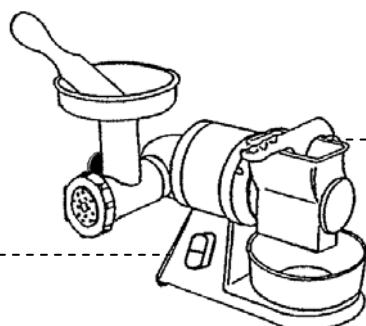
| Beschreibung | Maßeinheit | AB.8/D | TR.8/D | GR.8/D |
|----------------------------------------|------------|------------------------------------|------------|------------|
| Stromversorgung | V Hz Ph | 230V 50Hz 1Ph | | |
| Leistung | kW (HP) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) |
| Stundenleistung de Hackfleischmaschine | Kg | 50 | 50 | 20 |
| Stundenleistung des Reibeisens | Kg | 20 | / | / |
| Nettogewicht | Kg | 11 | 9.5 | 8.5 |
| Gewicht mit Verpackung | Kg | 12 | 10.5 | 9.5 |
| Lärmpegel | | Niedriger als 70 dB(A) | | |
| Aufstellen | | Auf der Arbeitsfläche | | |
| Schutzart | | IP44 | | |
| Schutz gegen elektrischen Schlag | | Klasse I | | |
| Bestimmungs- und Normkonformität | | 2006/42/CE; 2014/30/CE; 2011/65/CE | | |

Abmessungen

|  | mm. | | |  | mm. | | |  | mm. | | |  | mm. | | |  | mm. | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|---|
| | A | B | C | | A | B | C | | A | B | C | | A | B | C | | A | B | C |
| AB.8/D | 450 | 350 | 400 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TR.8/D | 300 | 350 | 400 | AB.8/D | 450 | 330 | 360 | | | | | | | | | | | | |
| GR.8/D | 300 | 350 | 400 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | TR.8/D | 300 | 330 | 360 | GR.8/D | 270 | 230 | 310 | | | | | | | | |

Schutzvorrichtungen

Fernschalter: Erfordert im Fall plötzlichen Stromausfalls den bewussten Neustart der Maschine.



Mikroschalter: schaltet die Maschine ab, wenn der Käsereibenhebel hochgestellt wird. Beim anschließenden Schließen des Hebels starten Sie die Maschine durch Drücken des Tasters I.

Sicherheitsinformationen

- Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass das vorliegende Handbuch vor Beginn der Aufstell- und Gebrauchsvorgänge aufmerksam gelesen wird. Durch die strenge Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen wird die Sicherheit von Mensch und Maschine gewährleistet.
- Die Schutzvorrichtungen unter keinen Umständen entfernen oder beschädigen.
- Es wird empfohlen, die von den dafür zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz strengstens einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht wurden.
- Die korrekte Maschinenverlagerung, Beleuchtung und Reinigung des Aufstellungsraumes stellen wichtige Faktoren für die persönliche Sicherheit dar.
- Die Maschine nicht den Witterungsverhältnissen aussetzen.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Überprüfen, dass die Kennwerte der Anlage, wo die Maschine installiert wird, mit denen des Datenschildes übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Maschine an eine Erdungsvorrichtung angeschlossen ist.
- Den Arbeitsbereich um die Maschine herum immer sauber und trocken halten.
- Die von den Unfallverhütungsvorschriften am Arbeitsplatz vorgesehene Kleidung tragen.
- Diese Maschine darf nur für den für sie bestimmten Verwendungszweck gebraucht werden ; jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen und ist gefährlich.
- Die zu bearbeitenden Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht überprüfen ; die Maschine nicht über ihre Kapazität hinaus füllen.
- Es ist verboten Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder ähnliche Gegenstände ins Innere der sich gefährlichen Maschinenteile einzuführen.
- Die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei Nichtgebrauch der Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Betriebsstörungen und/oder Gebrauchsschwierigkeiten die Reparaturen nicht selbst ausführen, sondern sich an den autorisierten Händler wenden.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Bevor mit der Reinigung der Maschine begonnen wird, die Spannungsversorgung durch Herausziehen des Steckers unterbrechen.
- Zur Reinigung keinen Hochdruckwasserstrahl verwenden.

Restrisiken

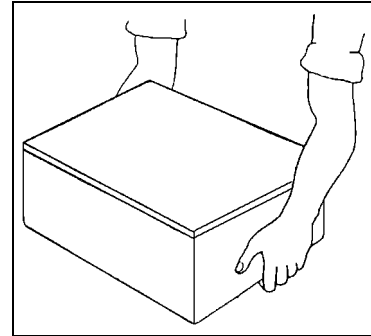
In Übereinstimmung mit dem Punkt 1.7.3 "Hinweise betreffend die Restrisiken" der Maschinenrichtlinie 89/392 und nachfolgenden Änderungen wird angezeigt, dass die angebrachten und in Übereinstimmung mit der besagten Richtlinie ausgeführten Schutzvorrichtungen das Risiko von Verbrennungen der oberen Gliedmaßen nicht vollkommen ausschließen.

AUFSTELLUNG 2

Verpackung und Auspacken

Damit die Unversehrtheit der Maschine während des Transports gewährleistet ist, wurde sie in einem mit Schaumpolystereinsatz verstärkten Karton verpackt.

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Verpackung für spätere Umzüge aufbewahren.
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



Aufstellbereich

Der dafür vorgesehene Bereich muss über eine geeignete Beleuchtung und über eine Steckdose zur Stromversorgung verfügen. Die Auflagefläche muss ausreichend breit, gut nivelliert und trocken sein. Die Aufstellung muss in einer nicht explosionsfähigen Umgebung erfolgen. Das Aufstellen muss in jedem Fall auch unter Berücksichtigung der auf dem Gebiet der Sicherheit am Arbeitsplatz geltenden Gesetze erfolgen.

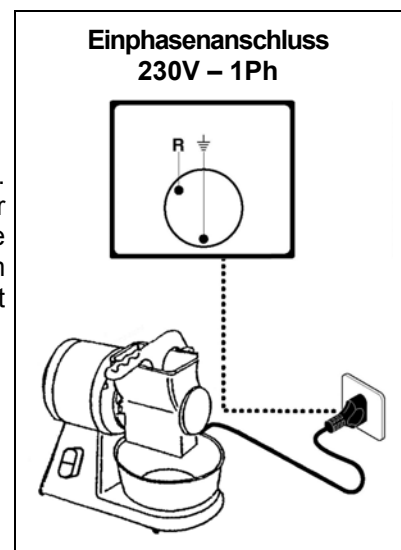
Tabelle der Umgebungsbedingungen

| Beschreibung | Werte |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Betriebstemperatur | 0+35 °C (32+95 °F) |
| Lagertemperatur | -15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F) |
| Relative Feuchtigkeit | Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur zwischen 20+60 °C |
| Umweltstaub | Geringer als 0.03 g/m ³ |

Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR – ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Versorgungsnetz muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

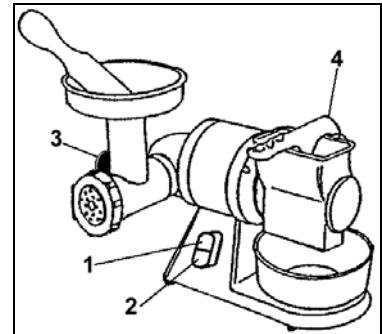
Volle Funktionstüchtigkeit der Erdungsvorrichtung der Anlage sicherstellen. Überprüfen, dass Leitungsspannung (**V**) und Frequenz (**Hz**) mit denen der Maschine übereinstimmen (Siehe Kennschild und Leitungsplan). Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel ausgerüstet, das mit einem mehrpoligen Stecker verbunden werden muss. Der Stecker ist an einen mit einem Differential ausgerüsteten Wand-Netzschalter anzuschließen.



Beschreibung der Bedienelemente

1) Start-Taster "I"

Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine. Bei den Kombiversionen und Reiben ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

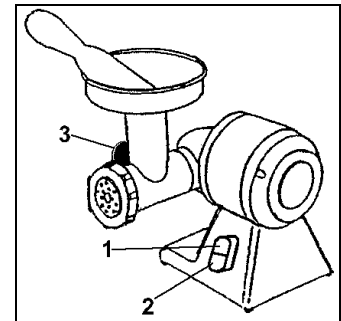


2) Stopp-Taster "0"

Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.

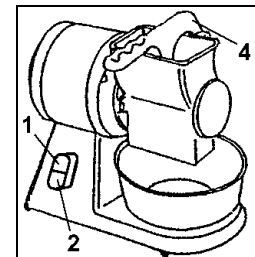
3) Fleischwolf-Einfüllstutzen-Knauf

Drehen Sie den Knauf zum Blockieren (im Uhrzeigersinn) oder Entsichern (im Gegenuhrzeigersinn) des Fleischwolf-Einfüllstutzens. Starten Sie die Maschine erst nach dem Blockieren des Fleischwolfes.



4) Reiben-Hebel

Drücken Sie den Hebel nach unten, um das zu verarbeitende Produkt zu reiben.



Bedienung der Reibe

- Montieren Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe die Mahlgruppen vor dem Einsatz der Reibe ab.
- Stellen Sie den Reiben-Hebel hoch und geben Sie das Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung.
- Senken Sie den Reiben-Hebel und drücken Sie den Start-Taster "I".
- Drücken Sie den Hebel solange, bis das Produkt vollständig verarbeitet ist.
- Am Ende des Arbeitsgangs stellen Sie den Hebel hoch und geben weiteres Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung. Senken Sie den Hebel und betätigen Sie den Start-Taster "I" (Der Start erfolgt nur bei gesenktem Reiben-Hebel).
- Zum Abschalten der Maschine drücken Sie den Stopp-Taster "0" oder stellen den Reibenhebel hoch.
- Am Ende des Arbeitszyklus reinigen Sie die Walze, indem Sie ein Stück harten Brotes reiben oder verwenden Sie den dazu vorgesehenen Pinsel.

Bedienung des Fleischwolfes

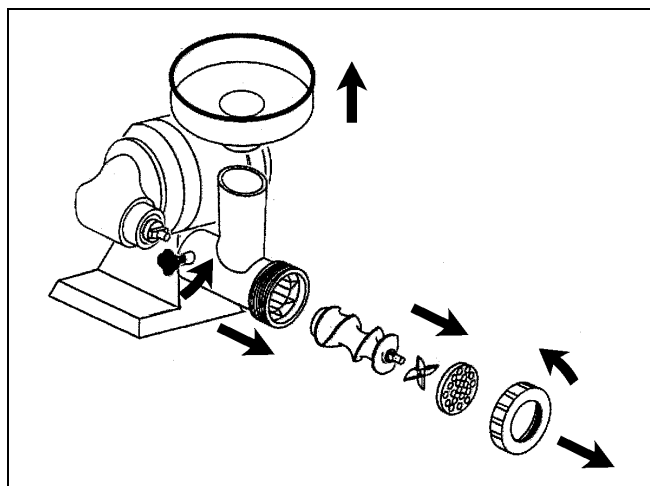
- Senken Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe den Reiben-Hebel.
- Stellen Sie den Einfüllstutzen-Knauf fest.
- Ziehen Sie, ohne dieses vollständig zu blockieren, das Handrad auf der Fleischwolf-Austrittsöffnung leicht an.
- Drücken Sie den Taster "I" zum Starten der Maschine. (Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet).
- Geben Sie das Produkt in die obere Einfüllöffnung des Fleischwolfes und drücken Sie dieses unter Verwendung des mitgelieferten Stößels zusammen.
- Am Ende des Arbeitsganges drücken Sie die Stopp-Taste "0".
- Am Ende des Arbeitszyklus bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln in warmem Wasser .

Die Maschine wurde nicht für den fortgesetzten Gebrauch sondern für den Intervallbetrieb konzipiert. Die Arbeitszyklen müssen unter 20 Minuten liegen. Die Maschine könnte sich während des Gebrauchs erhitzen: dies ist vollkommen normal.

Ausbau der Mahlgruppe

Mod. AB.8/D – TR.8/D:

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus:
 - Lochscheibe
 - Messer
 - Förderschnecke
- Schrauben Sie den Einfüllstutzen-Knauf im Gegenuhrzeigersinn auf und ziehen Sie den Fleischwolf-Einfüllstutzen ab .
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



i **INFORMATIONEN: Vor jedem Arbeitszyklus ist sicherzustellen, dass alle abnehmbaren Teile fest mit der Maschine verbunden sind.**

Reinigung am Ende eines Tages

- Ziehen Sie am Ende des Arbeitstages den Netzstecker.
- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung unter Verwendung neutraler Produkte durch.
- Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Schwamm.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel.
- Bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln in warmem Wasser . Nicht in der Spülmaschine waschen

Längerer Maschinenstillstand

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen soll, den Wand-Netzschalter abschalten, eine allgemeine Maschinenreinigung vornehmen und sie zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abdecken.

STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG 4

Voraussetzung

Bei Pannen oder Störungen den Wand-Netzschalter abschalten und den Kundendienst Ihres Händlers verständigen. Die inneren Maschinenteile auf keinen Fall abmontieren.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Verletzungen ab !

Störung, Ursache, Behebung

| Störung | Ursache | Behebung |
|--------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Die Maschine läuft nicht | Netzschalter abgeschaltet | Netzschalter auf "I" stellen |
| | Versorgungsleitung steht nicht unter Spannung | Kundendienst Ihres Händlers verständigen |
| | Schmelzsicherung der Elektronikarte durchgebrannt | Kundendienst Ihres Händlers verständigen |

Entsorgung und Wiederverwertung

Die Maschine ist für eine durchschnittliche Nutzungsdauer von 10.000 Betriebsstunden vorgesehen und konstruiert. Wird die Maschine nicht mehr verwendet, müssen hinsichtlich Entsorgung und Wiederverwertung, die jeweilig geltenden Landesgesetze befolgt werden. Wir fordern Sie höflich dazu auf, die Umweltbehörden oder die dazu berechtigten Stellen zu verständigen.

AB.8/D • TR.8/D • GR.8/D

E



PICADORA DE CARNE Y RALLADORA

ÍNDICE

1 INFORMACIONES GENERALES

| | |
|------------------------------------------|---|
| Finalidad del manual..... | 4 |
| Identificación Fabricante y máquina..... | 4 |
| Descripción de las máquinas..... | 5 |
| Características técnicas..... | 6 |
| Dimensiones totales..... | 6 |
| Dispositivos de seguridad..... | 6 |
| Informaciones sobre la seguridad..... | 7 |
| Riesgos residuos..... | 7 |

2 INFORMACIONES SOBRE LA INSTALACIÓN

| | |
|------------------------------|---|
| Embalaje y desembalaje | 8 |
| Zona de instalación..... | 8 |
| Conexión eléctrica | 8 |

3 INFORMACIONES SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA

| | |
|--------------------------------------------------|----|
| Descripción de los mandos..... | 9 |
| Uso del rallador..... | 9 |
| Uso de la picadora de carne..... | 10 |
| Desmontado del grupo de trituración..... | 10 |
| Limpieza al final de la jornada..... | 10 |
| Inactividad de la máquina durante mucho tiempo.. | 10 |

4 BÚSQUEDA AVERÍAS, RECICLAJE

| | |
|---------------------------------|----|
| Preliminares..... | 11 |
| Defectos, causas, remedios..... | 11 |
| Eliminación y reciclaje..... | 11 |

ANEXOS

| |
|-----------------------|
| Catalogo de repuestos |
| Esquema electrico |

Finalidad del manual

Este manual ha sido redactado por el Fabricante y es parte integrante de la dotación de la máquina. Durante la fase de proyecto y fabricación, él ha prestado especial atención a aquellos aspectos que podrían causar riesgos para la seguridad y la salud de las personas que interactúan con la máquina. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, él ha observado todas las "normas de la buena técnica de fabricación". La finalidad de estas informaciones es sensibilizar los usuarios para que pongan especial atención a la prevención de cualquier riesgo. De todas formas, la prudencia es insustituible. Así mismo, la seguridad está en las manos de todos los operadores que interactúan con la máquina. Guardar este manual en un lugar adecuado, con el fin de tenerlo siempre al alcance de la mano para poder consultarlo. Con el fin de poner en evidencia algunas partes del texto, se han introducido los siguientes símbolos:

 **PELIGRO - ATENCIÓN:** indica los peligros que pueden causar graves lesiones ; es necesario prestar atención.

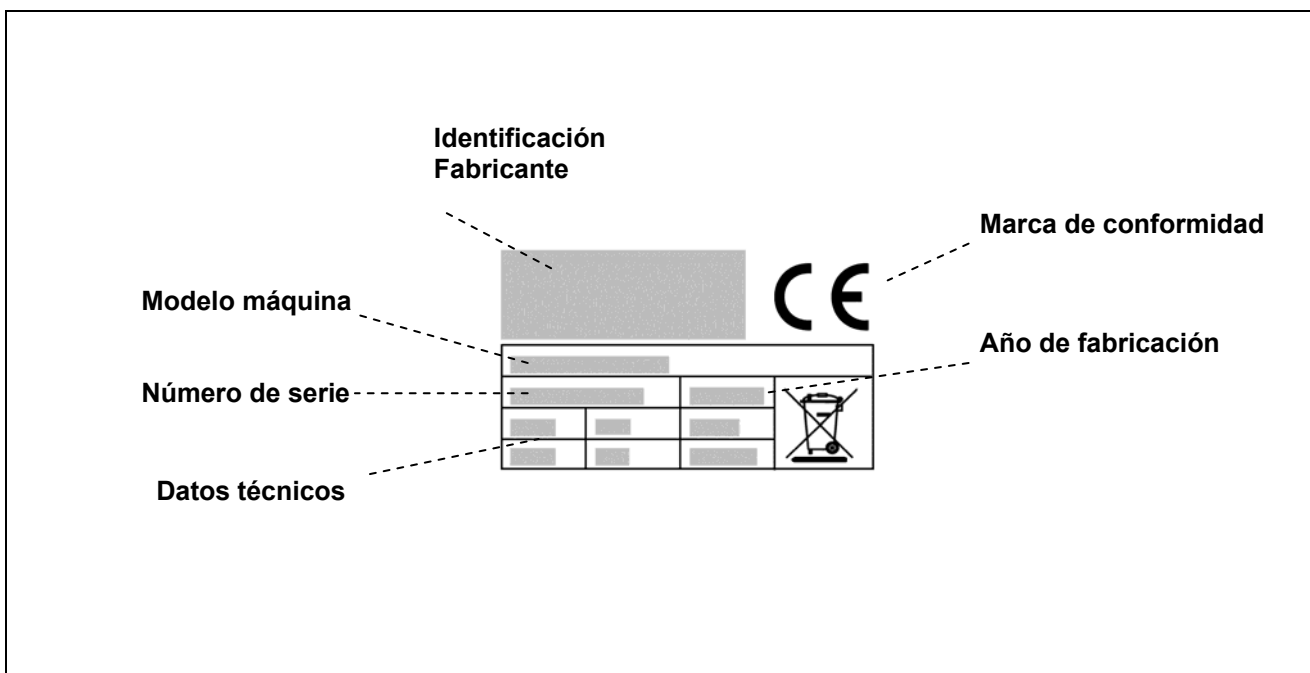
 **INFORMACIONES:** indicaciones técnicas de gran importancia.

Al presente manual se adjuntan:

- el certificado de garantía donde se indican las condiciones de garantía impuestas por el Fabricante.
- los documentos que certifican la conformidad con las leyes vigentes en materia de seguridad y salud de las personas.

Por cualquier solicitud de Asistencia Técnica, informaciones y pedidos de piezas de recambio, dirigirse a su Revendedor Autorizado.

Identificación Fabricante y máquina



Descripción de las máquinas

Combinación picadora de carne –rallador:

La combinación picadora de carne-rallador es una máquina de tipo profesional para restauración colectiva (restaurantes, hoteles, comunidades, carnicerías, cantinas colectivas, etc.) para elaborar la carne y los quesos. La picadora de carne, utilizando placas con diferentes tipos de perforaciones, permite triturar la carne de diversas formas. El rallador puede trabajar con los siguientes productos: quesos estacionados, bizcochos, pan seco, fruta seca, etc.

La gama se compone de 1 modelo:

AB.8/D

La estructura de la máquina es de aluminio y acero inoxidable, fácil de limpiar.

Posee dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

Picadora de carne:

La picadora de carne es una máquina de tipo profesional que se emplea en la restauración colectiva (restaurantes, hoteles, comunidades, carnicerías, cantinas colectivas, etc.) para la elaboración de la carne. La picadora de carne, utilizando placas con diferentes tipos de perforaciones, permite triturar la carne de diversas formas.

La gama se compone de 1 modelo:

TR.8/D

La estructura de la máquina es de aluminio y acero inoxidable, fácil de limpiar.

Posee dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

Rallador:

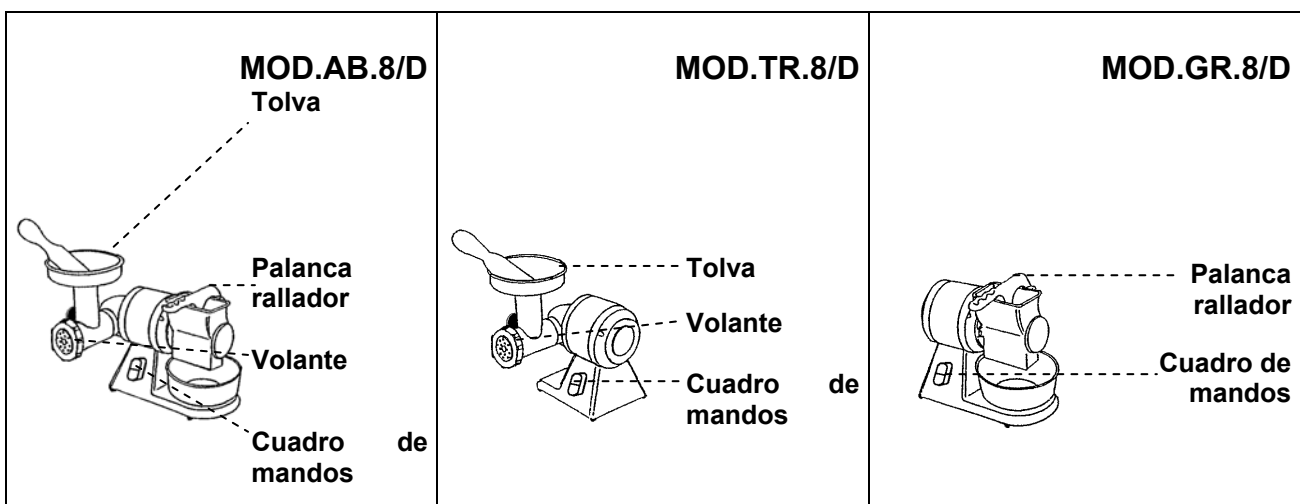
El rallador es una máquina de tipo profesional para la restauración colectiva (restaurantes, hoteles, comunidades, carnicerías, cantinas colectivas, etc.) para la elaboración de quesos. El rallador puede trabajar con los siguientes productos: quesos estacionados, bizcochos, pan seco, fruta seca, etc.

La gama se compone de 1 modelo:

GR.8/D

La estructura de la máquina es de aluminio y acero inoxidable, fácil de limpiar.

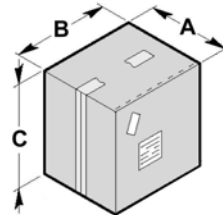
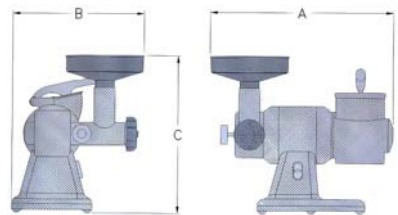
Posee dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

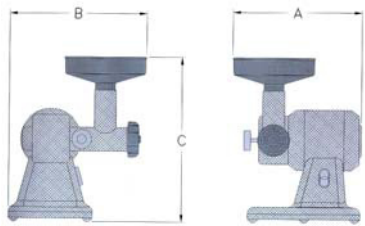
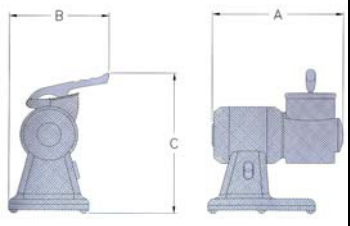


Características técnicas

| Descripciones | Unidad de medida | AB.8/D | TR.8/D | GR.8/D |
|--------------------------------------------|------------------|------------------------------------|------------|------------|
| Alimentación de energía eléctrica | V Hz Ph | 230V 50Hz 1Ph | | |
| Potencia | kW (HP) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) |
| Producción horaria de la picadora de carne | Kg | 50 | 50 | / |
| Producción horaria del rallador | Kg | 20 | / | 20 |
| Peso neto | Kg | 11 | 9.5 | 8.5 |
| Peso con embalaje | Kg | 12 | 10.5 | 9.5 |
| Nivel de ruido | | Inferior a 70 dB(A) | | |
| Instalación | | En el banco | | |
| Grado de protección | | IP44 | | |
| Protección contra choques eléctricos | | Clase I | | |
| Conformidad con directivas y normas | | 2006/42/CE; 2014/30/CE; 2011/65/CE | | |

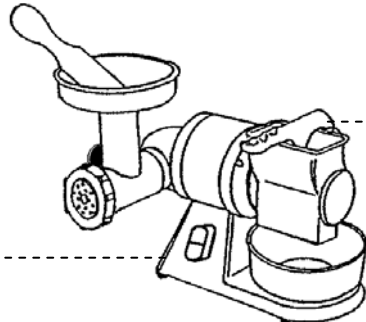
Dimensiones totales

|  | mm. | | | | mm. | | | |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|--|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | A | B | C | | A | B | C | | |
| AB.8/D | 450 | 350 | 400 | | | | | | |
| TR.8/D | 300 | 350 | 400 | AB.8/D | 450 | 330 | 360 | | |
| GR.8/D | 300 | 350 | 400 | | | | | | |

|  | mm. | | | | mm. | | |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | A | B | C | | A | B | C | |
| TR.8/D | 300 | 330 | 360 | GR.8/D | 270 | 230 | 310 | |

Dispositivos de seguridad

Telerruptor: en caso de corte de corriente accidental, solicita la puesta en marcha voluntaria de la máquina.



Microinterruptor: la máquina se detiene cuando se levanta la palanca del rallador. Cuando se cierra nuevamente con la palanca, se puede volver a poner en marcha la máquina accionando el pulsador I

Informaciones sobre la seguridad

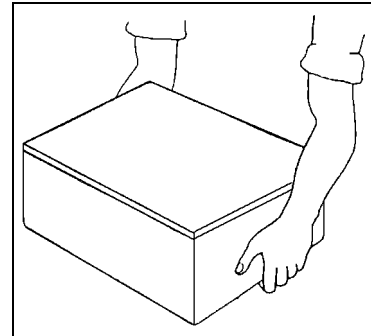
- Antes de realizar cualquier operación de instalación y uso, es muy importante consultar atentamente este manual. El constante respeto de las indicaciones contenidas en el manual, garantiza la seguridad tanto de la persona como de la máquina.
- Por ninguna razón efectuar operaciones de inadecuado mantenimiento en los dispositivos de seguridad.
- Se recomienda respetar estrictamente las normas de seguridad en el trabajo promulgadas por los organismos encargados en cada País.
- El fabricante declina toda responsabilidad debida a daños a personas o cosas causados por la inobservancia de las normas de seguridad.
- El correcto posicionamiento de la máquina, la iluminación y la limpieza del lugar, son condiciones muy importantes por lo que se refiere a la seguridad personal.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- La conexión y la puesta en función de la máquina deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico especializado.
- Verificar que las características de la instalación donde se monta la máquina correspondan a los datos troquelados en la placa.
- Averiguar que la máquina está conectada a una instalación de puesta a tierra.
- La zona de trabajo alrededor de la máquina debe siempre mantenerse limpia y seca.
- Utilizar las prendas previstas por las normas para la prevención de los accidentes en el trabajo.
- Esta máquina debe destinarse solamente para los usos previstos ; cualquier otro empleo debe considerarse impropio y, por consiguiente, peligroso.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos para elaborar ; no sobrecargar la máquina más de su capacidad.
- Está prohibido introducir objetos, accesorios, manos u otro en las partes peligrosas.
- Guardar la máquina fuera del alcance de los niños.
- Al no utilizar la máquina, desenchufarla.
- En caso de averías y/o inconvenientes durante el uso, no realizar personalmente las reparaciones sino dirigirse al Revendedor Autorizado.
- Pedir recambios originales.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza de la máquina, desconectar la alimentación eléctrica sacando el enchufe de la toma.
- Para la limpieza, no utilizar chorros de agua de alta presión.

INFORMACIONES SOBRE LA INSTALACIÓN 2

Embalaje y desembalaje

La máquina está embalada en cartón con la introducción de espuma de poliestireno para garantizar su perfecta integridad durante el traslado.

- Mover el embalaje según las instrucciones.
- Abrir el embalaje y verificar la integridad de todos los componentes. Guardar el embalaje para eventuales y futuros traslados.
- Levantar la máquina tal como se indica y posicionarla en la zona destinada a la instalación.



Zona de instalación

La zona pre-establecida deberá ser adecuadamente iluminada y disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo deberá ser suficientemente amplio, bien nivelado y seco. La instalación deberá efectuarse en lugares con atmósfera no explosiva. De todas formas, la instalación deberá realizarse también en el respeto de las leyes vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

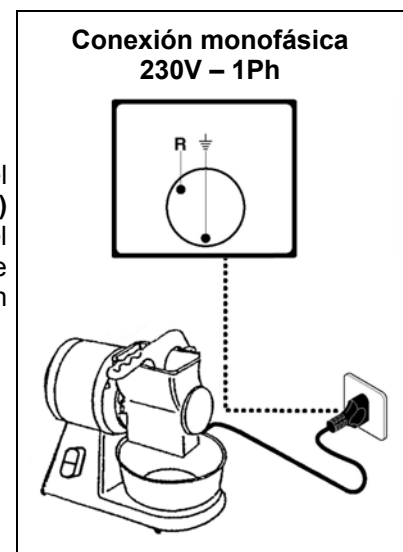
Tabla Condiciones Ambientales

| Descripciones | Valores |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperatura de funcionamiento | 0+35 °C (32+95 °F) |
| Temperatura de almacenaje | -15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F) |
| Humedad relativa | Máxima 80% con temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% con temperatura ambiente entre 20+60 °C |
| Cantidad de polvo en el ambiente | Inferior a 0.03 g/m ³ |

Conexión eléctrica

⚠ PELIGRO - ATENCIÓN: La conexión eléctrica a la red de alimentación debe ser realizada por personal especializado.

Verificar el buen estado de la instalación puesta a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (**V**) y la frecuencia (**Hz**) correspondan a las de la máquina (Ver la placa de identificación y el esquema eléctrico). La máquina está dotada de un cable eléctrico donde hay que conectar un enchufe multipolar. El enchufe debe conectarse a un interruptor general de pared provisto de diferencial.



INFORMACIONES SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA **3**

Descripción de los mandos

1) Pulsador start "I"

Accionar el pulsador para poner en marcha la máquina. Para las versiones combinadas y rallador la puesta en marcha se habilita con la palanca rallador hacia abajo.

2) Pulsador stop "0"

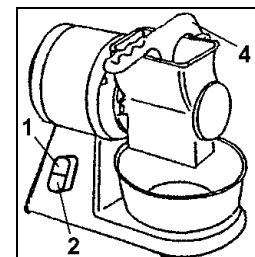
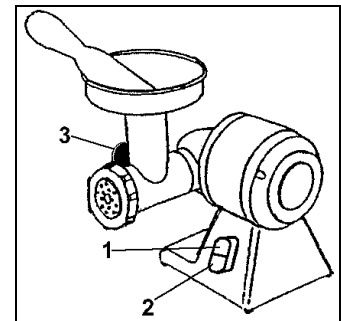
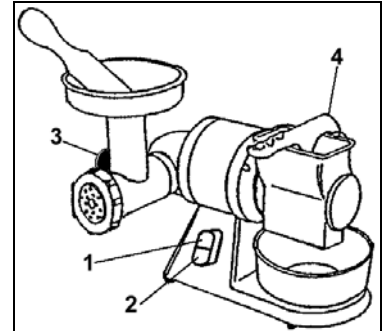
Accionar el pulsador para parar la máquina.

3) Pomo brida picadora de carne

Girar el pomo para bloquear (en sentido horario) y desbloquear (en sentido antihorario) la brida de la picadora de carne. Poner en marcha la máquina solamente después de desbloquear la brida de la trituradora de carne.

4) Palanca rallador

Accionar la palanca hacia abajo para rallar el producto a elaborar.



Uso del rallador

- En los modelos combinados rallador-picadora de carne desmontar los grupos de trituración antes de utilizar el rallador.
- Levantar la palanca del rallador y colocar el producto dentro de la boca del rallador.
- Bajar la palanca del rallador y apretar el pulsador de puesta en marcha "I".
- Apretar progresivamente la palanca hasta que se haya consumido el producto.
- Al terminar la elaboración levantar la palanca e introducir más producto por la boca del rallador; bajar la palanca y accionar el pulsador de puesta en marcha "I" (la puesta en marcha se produce solamente cuando la palanca del rallador está baja).
- Para detener la máquina apretar el pulsador de parada "0" y levantar la palanca del rallador.
- Al finalizar el ciclo de trabajo, limpiar el rodillo con el pincel o bien rallar un trozo de pan duro.

Uso de la picadora de carne

- En los modelos combinados rallador-picadora de carne bajar la palanca del rallador.
- Ajustar el pomo brida.
- Ajustar levemente, sin bloquear, el volante que se encuentra en la boca de salida de la picadora de carne.
- Poner en marcha la máquina apretando el pulsador start "1" (en los modelos combinados la puesta en marcha se produce solamente si la palanca rallador está bajada).
- Introducir el producto en la boca superior de la picadora de carne y comprimirlo con el majadero en dotación.
- Al terminar la elaboración apretar el pulsador de parada "0".
- Al finalizar el ciclo de trabajo desmontar el grupo de trituración y lavarlo con los detergentes adecuados y con agua caliente.

La máquina no ha sido diseñada para un uso continuado, sino para un uso intermitente.

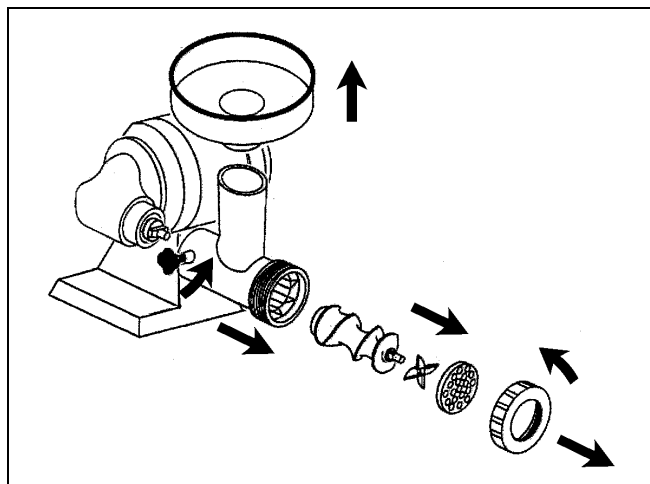
Los ciclos de trabajo deben ser inferiores a 20 minutos.

La máquina puede siempre calentarse durante el uso: se trata de un fenómeno normal.

Desmotado del grupo de trituración

Mod. AB.8/D – TR.8/D:

- Extraer la tolva de la boca superior.
- Girar el volante en sentido antihorario
- Extraer en el siguiente orden:
 - la placa perforada
 - la cuchilla
 - la cóclea
- Aflojar el pomo brida en sentido antihorario y extraer la brida picadora.
- Para volver a montar el grupo de trituración realizar las operaciones inversas.



i INFORMACIÓN: Antes de cada ciclo de trabajo comprobar que las partes amovibles se encuentren bien ajustadas a la máquina.

Limpieza al final de la jornada

- Al final de la jornada desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Realizar una limpieza cuidadosa utilizando productos neutros.
- Limpiar las partes externas de la máquina con una esponja húmeda.
- No utilizar esponjas metálicas o detergentes abrasivos.
- Desmontar el grupo de trituración y lavarlo con los detergentes adecuados con agua caliente. No lo laves en el lavavajillas.

Inactividad de la máquina durante mucho tiempo

En caso de que no se utilice la máquina durante mucho tiempo, desactivar el interruptor general de pared, efectuar una limpieza general de la máquina y cubrirla con una tela para protegerla del polvo.

Preliminares

En caso de averías o funcionamientos incorrectos, le aconsejamos desactivar el interruptor general de pared y dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor. No desmontar las partes internas de la máquina.

¡El Fabricante declina toda responsabilidad debida a eventuales operaciones de inadecuado mantenimiento!

Defectos, causas, remedios

| Defecto | Causa | Remedio |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| La máquina no se pone en marcha | Interruptor general desactivado | Llevar el interruptor general a la posición "I" |
| | Falta de tensión en la línea de alimentación | Dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor |
| | Fusible de protección de la ficha electrónica interrumpido | Dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor |

Eliminación y reciclaje

La máquina se ha proyectado y fabricado para una duración media de 10.000 horas de funcionamiento. Al finalizarse la utilización de la máquina, observar las leyes nacionales para su eliminación y reciclaje. Les aconsejamos dirigirse a las autoridades del medio ambiente u organismos autorizados.

AB.8/D • TR.8/D • GR.8/D

P



MOEDOR DE CARNE E RALADOR

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS

| | |
|-----------------------------------------------|---|
| Finalidade do manual..... | 4 |
| Identificação do Construtor e da máquina..... | 4 |
| Descrição das máquinas..... | 5 |
| Características técnicas..... | 6 |
| Dimensões de estorvo..... | 6 |
| Dispositivos de segurança..... | 6 |
| Informações sobre a segurança | 7 |
| Outros riscos | 7 |

2 INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO

| | |
|------------------------------|---|
| Embalagem e desmontagem..... | 8 |
| Zona de instalação..... | 8 |
| Ligação eléctrica..... | 8 |

3 INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A

| | |
|-----------------------------------------------|----|
| LIMPEZA | |
| Descrição dos comandos..... | 9 |
| Uso do ralador..... | 9 |
| Uso do moedor de carne..... | 10 |
| Desmontagem grupo moedura..... | 10 |
| Limpeza diária | 10 |
| Longo período de inactividade da máquina..... | 10 |

4 PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM

| | |
|---------------------------------------|----|
| Premissa..... | 11 |
| Inconvenientes, causas, soluções..... | 11 |
| Desactivação e reciclagem | 11 |

ANEXOS

| |
|----------------------------------|
| Catálogo de peças sobressalentes |
| Esquema eléctrico |

Finalidade do manual

O presente manual foi redigido pelo Construtor e é parte integrante da dotação da máquina. O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que pudessem ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas que entrem em contacto com a máquina. Para além da observância das leis em vigor em matéria, adoptou todas as “regras de boa técnica de construção”. Finalidade destas informações é a de sensibilizar o utilizador para que preste muita atenção de modo a prevenir qualquer tipo de risco.

De qualquer maneira, a prudência é insubstituível. A segurança está também nas mãos de quem utiliza a máquina. Guarde este manual num lugar próprio de modo a tê-lo sempre ao alcance quando for necessário. Para evidenciar algumas partes do texto, foram inseridos os seguintes símbolos:

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: indica os perigos que podem provocar graves lesões; é necessário prestar muita atenção.

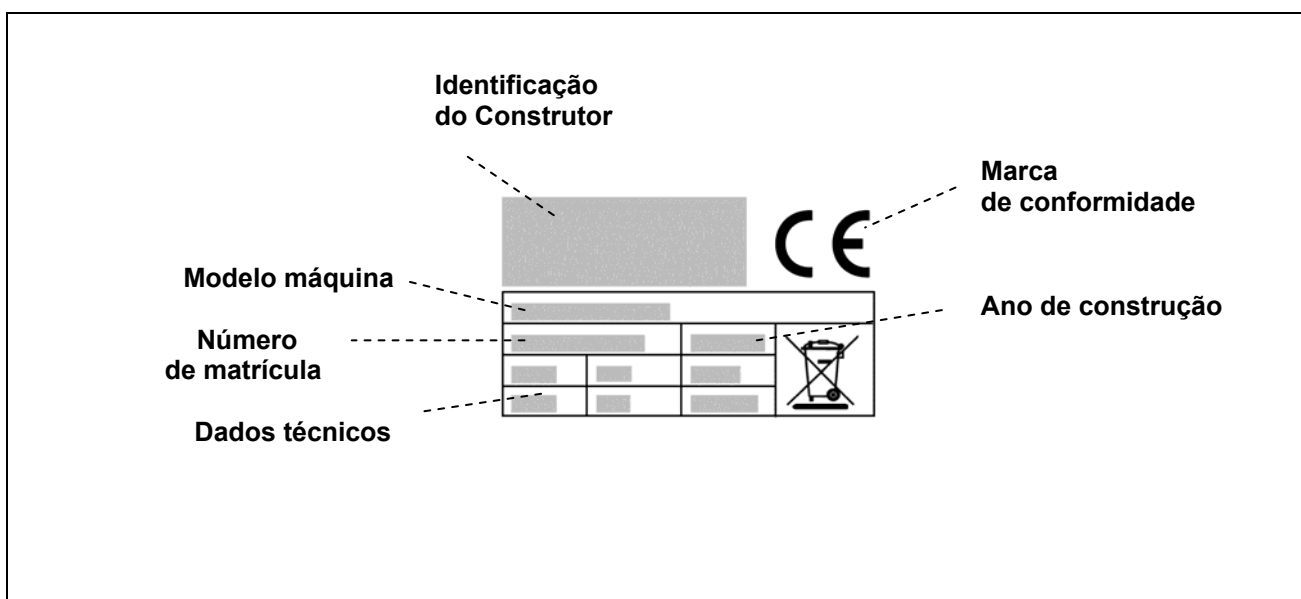
i INFORMAÇÕES: indicações técnicas de particular importância.

Anexa-se a este manual:

- O certificado de garantia onde figuram as condições de garantia indicadas pelo Construtor.
- Os documentos que atestam a conformidade com as leis em vigor em matéria de segurança e saúde das pessoas.

Para qualquer pedido de Assistência técnica, informações e peças sobresselentes, contacte o Revendedor autorizado.

Identificação do Construtor e da máquina



Descrição das máquinas

Combinado moedor de carne - ralador:

O combinado moedor de carne - ralador é uma máquina de tipo profissional para a restauração colectiva (restaurantes, hotéis, comunidades, talhos, refeitórios colectivos, etc.) para a laboração de carnes e queijos. O moedor de carne, mediante diferentes discos furados, permite obter o picado de carne de diversos tipos. O ralador pode trabalhar vários produtos, como queijos curados, biscoitos, pão seco, fruta seca, etc.. A série é constituída por um só modelo:

AB.8/D

A máquina possui uma estrutura em alumínio e aço inox, de fácil limpeza. Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias.

Moedor de carne:

O moedor de carne é uma máquina de tipo profissional para a restauração colectiva (restaurantes, hotéis, comunidades, talhos, refeitórios colectivos, etc.) para a laboração da carne. O moedor de carne, com a aplicação de diferentes discos furados permite obter picados de carne de vários tipos. A série é constituída por um só modelo:

TR.8/D

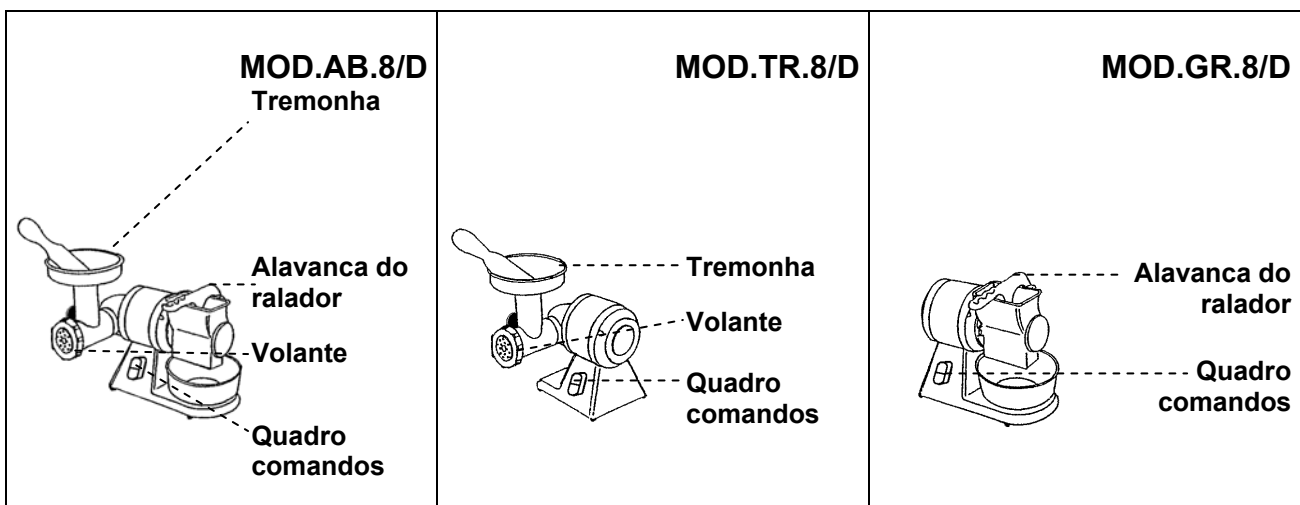
A máquina possui uma estrutura em alumínio e aço inox, de fácil limpeza. Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias.

Ralador:

O ralador é uma máquina de tipo profissional para a restauração colectiva (restaurantes, hotéis, comunidades, talhos, refeitórios colectivos, etc.) para a laboração de queijos. O ralador pode funcionar com queijos curados, biscoitos, pão seco, fruta seca, etc.. A série é constituída por um só modelo:

GR.8/D

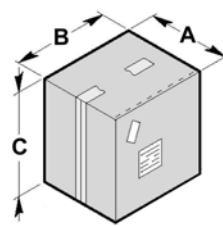
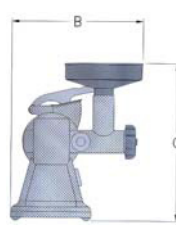
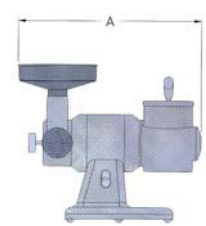
A máquina possui uma estrutura em alumínio e aço inox, de fácil limpeza. Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias.

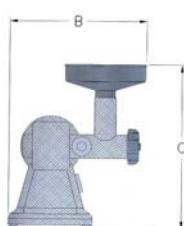





Características técnicas

| Descrição | Unidade de medida | AB.8/D | TR.8/D | GR.8/D |
|-----------------------------------------|-------------------|------------------------------------|------------|------------|
| Alimentação de energia eléctrica | V Hz Ph | 230V 50Hz 1Ph | | |
| Potência | kW (HP) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) |
| Produção horária moedor de carne | Kg | 50 | 50 | / |
| Produção horária ralador | Kg | 20 | / | 20 |
| Peso líquido | Kg | 11 | 9.5 | 8.5 |
| Peso com embalagem | Kg | 12 | 10.5 | 9.5 |
| Nível de ruído | | Inferior a 70 dB(A) | | |
| Instalação | | No banco | | |
| Grau de protecção | | IP44 | | |
| Protecção contra choque eléctrico | | Classe I | | |
| Conformidade com as directivas e normas | | 2006/42/CE; 2014/30/CE; 2011/65/CE | | |

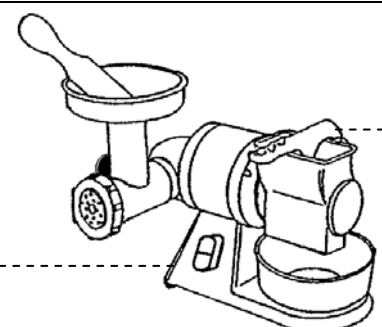
Dimensões de estorvo

|  | mm. | | | | mm. | | | |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | A | B | C | | A | B | C | | |
| AB.8/D | 450 | 350 | 400 | | | | | | |
| TR.8/D | 300 | 350 | 400 | AB.8/D | 450 | 330 | 360 | | |
| GR.8/D | 300 | 350 | 400 | | | | | | |

|   | mm. | | | | mm. | | |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | A | B | C | | A | B | C | |
| TR.8/D | 300 | 330 | 360 | GR.8/D | 270 | 230 | 310 | |

Dispositivos de segurança

Telerruptor: no caso de interrupção accidental de corrente, é necessário voltar a pôr novamente a máquina a funcionar.



Microinterruptor: pára a máquina quando se levanta a alavanca do ralador.. Ao voltar a abaixar a alavanca, a máquina recomeça a funcionar premindo o botão I

Informações sobre a segurança

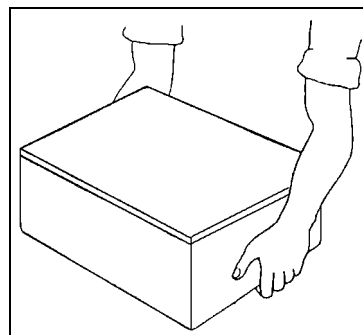
- É muito importante a leitura cuidadosa deste manual antes de proceder às operações de instalação e uso. O cumprimento das indicações contidas no manual garante a segurança do indivíduo e da máquina.
- Nunca altere os dispositivos de segurança.
- Recomenda-se o respeito rigoroso das normas de segurança no trabalho indicadas pelas entidades de cada país.
- O construtor declina qualquer responsabilidade sobre danos a pessoas ou coisas causados pela inobservância das normas de segurança.
- A correcta posição da máquina, a iluminação e a limpeza do ambiente de trabalho, são condições importantes para a segurança pessoal.
- Não exponha a máquina aos agentes atmosféricos.
- A ligação e o funcionamento da máquina devem ser realizados exclusivamente por pessoal técnico especializado.
- Controle que as características da instalação onde a máquina será colocada correspondam aos dados indicados na chapa de identificação.
- Certifique-se que a máquina seja ligada a uma instalação com tomada de terra.
- A área de trabalho à volta da máquina deve estar sempre limpa e seca.
- Utilize roupas indicadas pelas normas de segurança no trabalho.
- A máquina deve ser utilizada exclusivamente para o uso previsto; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- Verifique o estado e o peso dos produtos a serem trabalhados; não sobrecarregue a máquina excedendo a sua capacidade.
- É proibido introduzir objectos, utensílios, mãos ou outras coisas no interior das partes perigosas.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando a máquina não é utilizada.
- No caso de avarias e/ou inconvenientes de uso, não efectue pessoalmente as reparações mas contacte o Revendedor autorizado.
- Use sempre peças sobresselentes originais.
- Antes de proceder à limpeza da máquina, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha da tomada.
- Para a limpeza não utilize jactos de água de alta pressão.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

A máquina está embalada numa caixa de cartão com protecções de poliéster expando que garante a perfeita integridade durante o transporte.

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona escolhida para a instalação.



Zona de instalação

A zona escolhida deve estar bem iluminada e terá que dispor de tomadas eléctricas. O plano de apoio deve ser suficientemente amplo, bem nivelado e seco. A instalação deve ser efectuada em ambientes com atmosfera não explosiva, tendo em conta também as leis em vigor em matéria de segurança no trabalho.

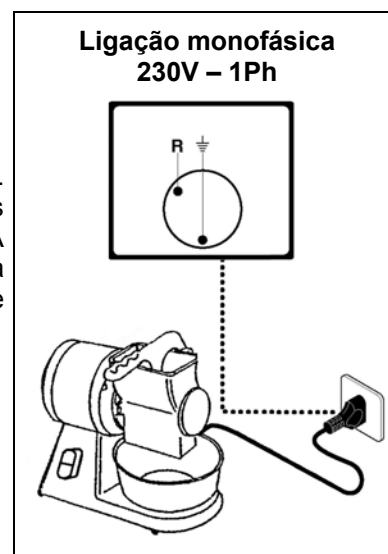
Tabela Condições ambientais

| Descrição | Valores |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperatura de funcionamento | 0÷35 °C (32÷95 °F) |
| Temperatura de armazenagem | -15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F) |
| Humidade relativa | Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20÷60 °C |
| Poeira do ambiente | Inferior a 0.03 g/m ³ |

Ligação eléctrica

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser efectuada por pessoal especializado.

Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique que a tensão de linha (**V**) e a frequência (**Hz**) correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar que por sua vez deve ser ligada a um interruptor de parede dotado de diferencial.

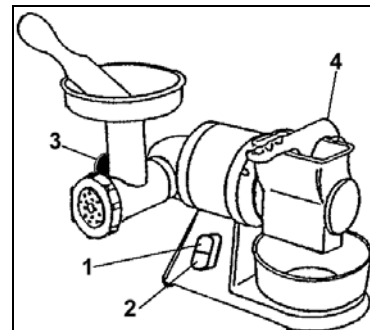


INFORMAÇÕES PARA O **3** USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos

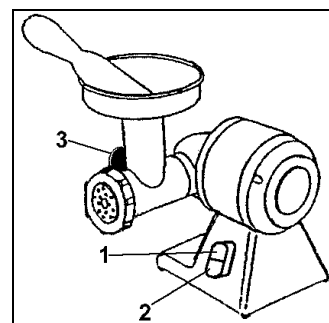
1) Botão de arranque "I"

Prima o botão para pôr a máquina a funcionar. Na versão combinado moedor - ralador e ralador, a máquina funciona só com a alavanca do ralador abaixada.



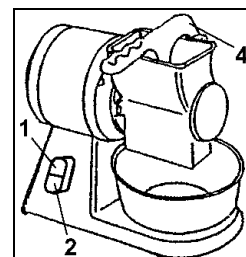
2) Botão de paragem "0"

Prima o botão para parar a máquina.



3) Manípulo tubuladura do moedor de carne

Para bloquear a tubuladura do moedor rode o manípulo em sentido horário; para desbloqueá-la rode o manípulo em sentido anti-horário. Ponha a máquina a funcionar só depois de ter bloqueado a tubuladura do moedor de carne.



4) Alavanca do ralador

Prima a alavanca para baixo para ralar o produto.

Uso do ralador

- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, desmonte o grupo de moedura antes de utilizar o ralador.
- Levante a alavanca do ralador e introduza o produto na boca do ralador.
- Abaixar a alavanca do ralador e prima o botão de arranque "I".
- Prima progressivamente a alavanca até acabar o produto.
- No fim da laboração levante a alavanca e introduza outro produto na boca do ralador; abaixe novamente a alavanca e prima o botão de arranque "I" (o funcionamento verifica-se só se a alavanca do ralador estiver abaixada).
- Para parar a máquina prima o botão de paragem "0" ou levante a alavanca do ralador.
- No fim do ciclo de trabalho limpe o cilindro ralando um pedaço de pão duro ou use o pincel em dotação.

Uso do moedor de carne

- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, abaixe a alavanca do ralador.
- Aperte bem o manípulo da tubuladura.
- Aperte ligeiramente, sem bloqueá-lo, o volante que se encontra na boca de saída do moedor de carne.
- Ponha em movimento a máquina premindo o botão de arranque “I” (nos modelos combinados o funcionamento processa-se só quando a alavanca do ralador estiver abaixada).
- Introduza o produto na boca superior do moedor e prima-o com o almofariz em dotação.
- Ao terminar a laboração prima o botão de paragem “0”.
- No fim do ciclo de trabalho desmonte o grupo de moedura e lave-o com detergentes apropriados em água quente .

A máquina não foi projetada para um uso continuado mas sim intermitente.

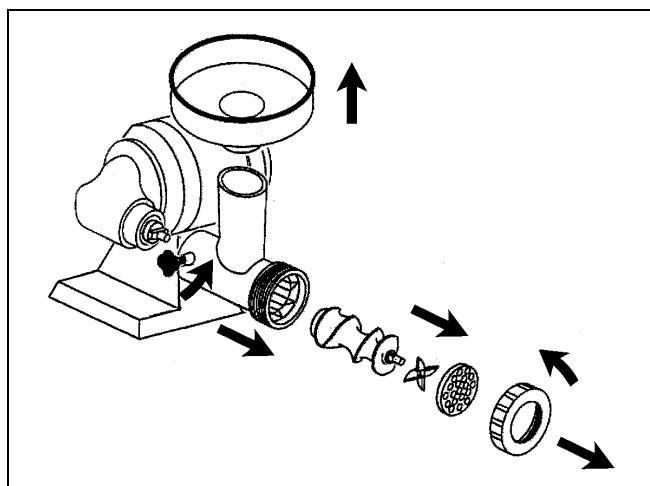
Os ciclos de trabalho devem ser inferiores a 20 minutos.

A máquina poderá aquecer durante o uso: é um fenómeno normal.

Desmontagem do grupo moedor

Mod.AB.8/D – TR.8/D:

- Retire a tremonha da boca superior.
- Rode em sentido anti-horário o volante.
- Retire em sucessão:
 - o disco furado
 - a faca
 - a cóclea
- Desaparafuse o manípulo da tubuladura rodando-o em sentido anti-horário e retire a tubuladura do moedor.
- Volte a montar o grupo moedor executando as operações inversas.



i INFORMAÇÕES: Antes de cada ciclo de trabalho verifique que as partes amovíveis estejam bem apertadas e fixas com a máquina.

Limpeza diária

- No fim do dia retire a ficha da tomada de corrente.
- Faça uma cuidadosa limpeza utilizando produtos neutros.
- Limpe as partes internas da máquina com uma esponja húmida.
- Não utilize palha-de-aço e detergentes abrasivos.
- Desmonte o grupo moedor e lave-o com detergentes adequados em água . Não lavar na máquina de lavar louça.

Longo período de inactividade da máquina

Devendo deixar a máquina parada por um longo período de tempo, desligue o interruptor geral, efectue uma limpeza geral da máquina e cubra-a com uma lona para protegê-la contra a poeira.

PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM **4**

Premissa

Em caso de avarias ou mau funcionamento, desligue o interruptor geral e contacte o Serviço de Assistência do vosso Revendedor. Não desmonte as partes internas da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade contra eventuais intervenções não autorizadas!

Inconvenientes, causas, soluções

| Inconveniente | Causa | Solução |
|-------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|
| A máquina não funciona | Interruptor geral desligado | Posicione o interruptor geral no "1" |
| | Falta de tensão na linha de alimentação | Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor |
| | Fusível de protecção queimado | Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor |

Desactivação e reciclagem

A máquina foi projectada e construída para uma duração média de 10.000 horas de funcionamento. No fim do seu uso, siga as leis nacionais relativas à desactivação e reciclagem.

Sugerimos que contacte as autoridades para a tutela do ambiente ou as entidades autorizadas.

AB.8/D • TR.8/D • GR.8/D

PY



МЯСОРУБКА И ТЕРКА

ИНДЕКС

1 ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ

| | |
|------------------------------------------|---|
| Цель инструкций..... | 4 |
| Идентификация Изготовителя и машины..... | 4 |
| Описание машины..... | 5 |
| Технические характеристики..... | 6 |
| Габариты..... | 6 |
| Устройства безопасности..... | 6 |
| Информации по безопасности..... | 7 |
| Остаточные риски..... | 7 |

2 ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

| | |
|----------------------------------|---|
| Упаковка и распаковка..... | 8 |
| Зона установки..... | 8 |
| Электрическое подсоединение..... | 8 |

3 ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКА

| | |
|------------------------------------|----|
| Описание команд..... | 9 |
| Использование терки..... | 9 |
| Использование мясорубки..... | 10 |
| Демонтаж узла рубки мяса..... | 10 |
| Очистка в конце рабочего дня..... | 10 |
| Долгое неиспользование машины..... | 10 |

4 ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Введение..... | 11 |
| Неполадки, причины, исправления..... | 11 |
| Уничтожение и повторное использование..... | 11 |

ПРИЛОЖЕНИЯ

| |
|---------------------|
| Каталог запчастей |
| Электрическая схема |

Цель инструкций

Данные инструкции, являющиеся неотделимой частью машины, выполнены изготовителем, чтобы преподнести необходимую информацию всем, имеющим разрешение на работу с машиной на весь период её действия: покупатели, проектировщики установки, пользователи, опытные операторы и специализированные техники. Помимо того, что должна быть применена хорошая техника использования, получатели информации должны внимательно прочитать их и безотказно применить. Цель данных инструкций – это привлечь особое внимание на предотвращение любого риска. Осторожность никогда не заменима. Безопасность находится в руках операторов, имеющих дело с машиной. Хранить данные инструкции на всём протяжении работоспособности машины в знакомом месте и свободно доступном, чтобы всегда иметь его под рукой для консультации. Чтобы выделить некоторые части текста особой важности или чтобы указать некоторые важные спецификации, были приняты символы, значение которых далее описано:

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: указывает ситуации сильной опасности, которые, если не замечены вовремя; необходимо придать особое внимание.

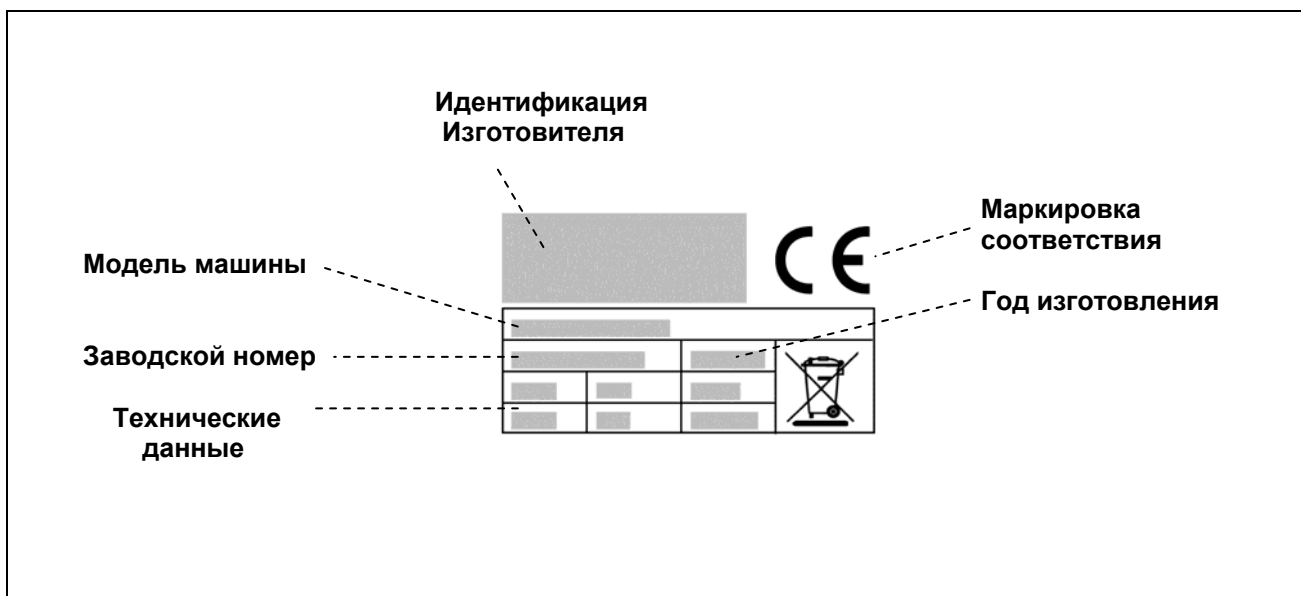
i ИНФОРМАЦИИ: технические указания особой важности.

К настоящим инструкциям прилагается:

- Сертификат гарантий, в котором указаны все гарантийные условия, продиктованные Изготовителем.
- Документы, подтверждающие соответствие действующим законам по технике безопасности и здоровью на рабочих местах.

По любому вопросу Технической помощи, информации и заказов запчастей – обратиться к Продавцу, имеющему разрешение.

Идентификация Изготовителя и машины



Описание машины

Комбинированная мясорубка-терка:

Комбинированная мясорубка-терка это машина для профессионального использования на предприятиях общественного питания (ресторанты, гостиницы, сообщества, столовые и т. д.), применяемая для переработки мяса и сыров. Использование в мясорубке разнообразных решеток позволяет получить многочисленные типологии мясного фарша. Терка способна перерабатывать такие продукты как твердые сыры, печенье, сухой хлеб, сухофрукты и т. д.

Ассортимент состоит из 1 модели:

AB.8/D

Каркас машины изготовлен из алюминия и нержавеющей стали. Машина легко чистится. Установленные предохранительные устройства соответствуют Европейским Нормам.

Мясорубка:

Данная мясорубка - это машина для профессионального использования на предприятиях общественного питания (ресторанты, гостиницы, сообщества, столовые и т. д.), применяемая для переработки мяса. Использование в мясорубке разнообразных решеток позволяет получить многочисленные типологии мясного фарша

Ассортимент состоит из 1 модели:

TR.8/D

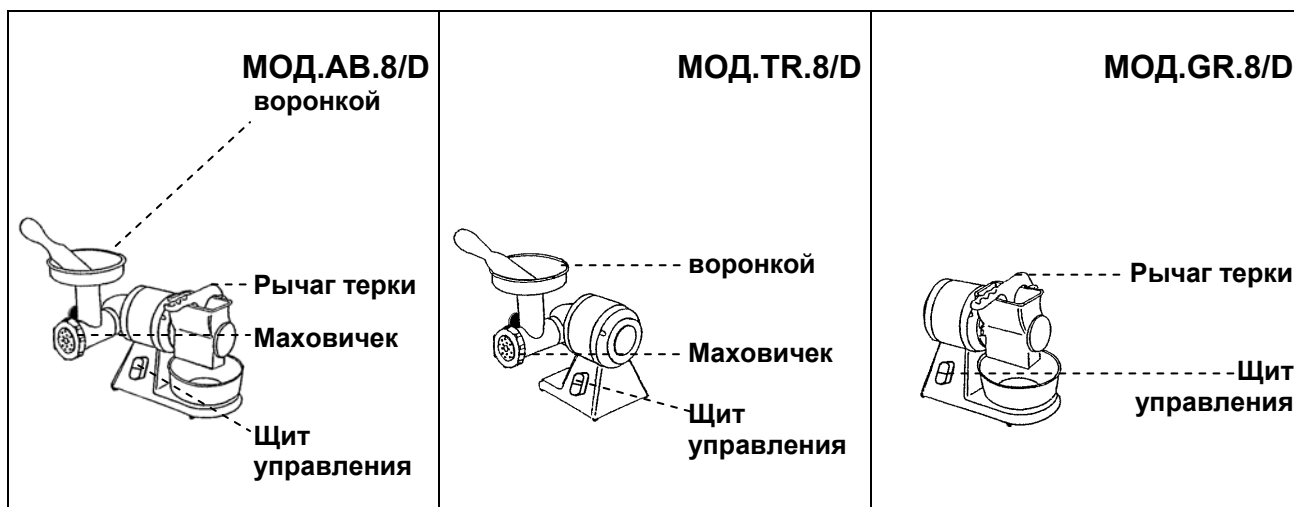
Каркас машины изготовлен из алюминия и нержавеющей стали. Машина легко чистится. Установленные предохранительные устройства соответствуют Европейским Нормам.

Терка:

Данная терка - это машина для профессионального использования на предприятиях общественного питания (ресторанты, гостиницы, сообщества, столовые и т. д.), применяемая для переработки сыров. Терка способна перерабатывать такие продукты как твердые сыры, печенье, сухой хлеб, сухофрукты и т. д. Ассортимент состоит из 1 модели:

GR.8/D

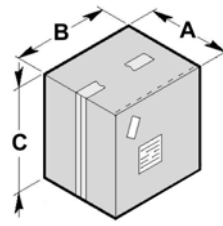
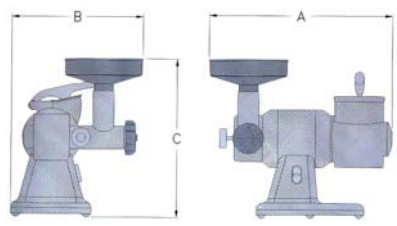
Каркас машины изготовлен из алюминия и нержавеющей стали. Машина легко чистится. Установленные предохранительные устройства соответствуют Европейским Нормам.



Технические характеристики

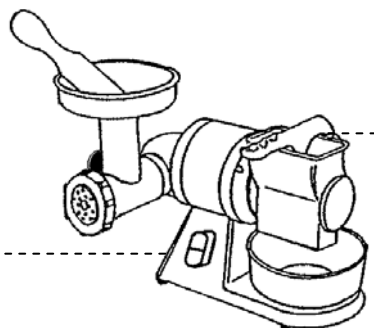
| Описания | Ед. измерения | AB.8/D | TR.8/D | GR.8/D |
|----------------------------------------|---------------|------------------------------------|------------|------------|
| Питание электроэнергией | Вт Гц Ф | 230Вт 50Гц 1Ф | | |
| Мощность | К ВОЛЬТ (НР) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) |
| Почасовая производительность мясорубки | КГ | 50 | 50 | / |
| Почасовая производительность терки | КГ | 20 | / | 20 |
| Чистый вес | КГ | 11 | 9.5 | 8.5 |
| Вес с упаковкой | КГ | 12 | 10.5 | 9.5 |
| Уровень шума | | Ниже 70 дБ(А) | | |
| Установка | | На столе | | |
| Степень защиты | | IP44 | | |
| Защита против удара током | | Класс I | | |
| Соответствие директивам и нормам | | 2006/42/CE; 2014/30/CE; 2011/65/CE | | |

Габариты

|  | mm. | | | mm. | | | mm. | | |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | A | B | C | A | B | C | A | B | C | |
| AB.8/D | 450 | 350 | 400 | AB.8/D | 450 | 330 | 360 | | | |
| TR.8/D | 300 | 350 | 400 | GR.8/D | 270 | 230 | 310 | | | |
| GR.8/D | 300 | 350 | 400 | | | | | | | |

Устройства безопасности

Телевыключатель: в случае непредвиденного отключения электроэнергии, требует сознательный перезапуск машины.



Микровыключатель: останавливает машину, если рычаг терки поднят. После опускания рычага перезапустить машину, нажав на кнопку I.

Информации по технике безопасности

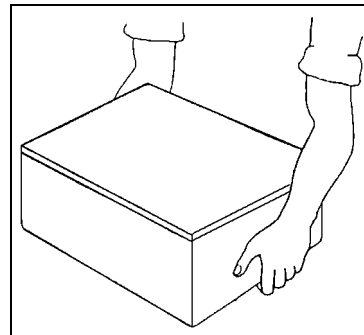
- Особой важностью является консультация данных инструкций перед тем, как приступить к операциям установки и использованию. Постоянное исполнение указаний, содержащихся в данных инструкциях, гарантирует безопасность человеку и машине.
- Не изменять, по никакой причине, устройства безопасности.
- Рекомендуется строгое выполнение норм безопасности на рабочих местах, выпущенных соответствующими органами каждого отдельного государства.
- Изготовитель отклоняет любую ответственность за повреждения людям или вещам, полученным в результате не выдерживания норм безопасности.
- Правильное расположение машины, освещение и чистота окружающей среды – это важные условия для безопасности человека на рабочем месте.
- Не подвергать машину атмосферным агентам.
- Подсоединение и введение в эксплуатацию машины должны быть выполнены только специализированным технически персоналом.
- Проверить, чтобы характеристики установки, где будет расположена машина, соответствовали данным, вынесенным на табличке.
- Убедиться, чтобы машина была подсоединена к установке заземления.
- Зона работы вокруг машины должна всегда содержаться чистой и сухой.
- Использовать предусмотренную нормами техники безопасности одежду.
- Эта машина должна быть использована только по назначению; каждое другое назначение считается не правильным, а значит, опасным.
- Проверить соответствие и вес продуктов для обработки; не перегружать машину свех её способностей.
- Запрещается вводить предметы, инструменты, руки или другое внутрь опасных деталей.
- Содержать машины вне доступности детей.
- Отключать от питания током, когда машина не используется.
- В случае неполадок и/или неисправностей при использовании, не исправлять самим, но обращаться к Продавцу, имеющему на это разрешение.
- Запрашивать всегда только оригинальные запчасти.
- Прежде, чем приступить к очистке машины, отключить электропитание, вынимая штепсель из розетки.
- Для очистки не пользоваться водяной струёй высокого давления.

ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 2

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картоне с вставками из полиэстера, чтобы гарантировать полное сохранение во время транспортировки.

- Перемещать упаковку, выдерживая инструкции.
- Открыть упаковку и проверить целостность всех компонентов. Сохранить упаковку для будущих перевозок.
- Поднять машину, как указано и расположить её в зоне, предусмотренной для установки.



Зона установки

Предусмотренная зона должна быть соответствующе освещена и должна иметь точкой распределения электрического тока. Место расположения должно быть значительно широким, ровным и сухим. Установка должна происходить в среде с невзрывной атмосферой. В любом случае, должна быть выполнена, учитывая действующие нормы техники безопасности на рабочих местах.

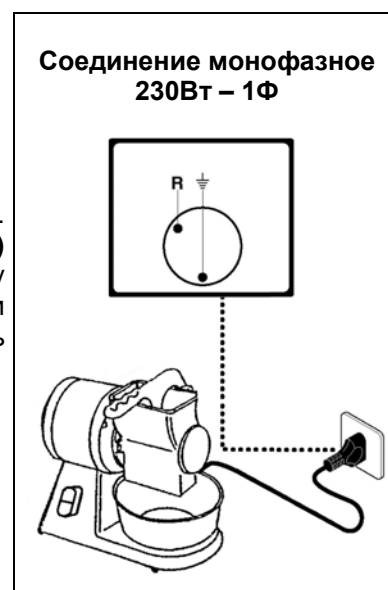
Таблица условий среды

| Описания | Величины |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Температура функционирования | 0÷35 °C (32÷95 °F) |
| Температура складирования | -15 а +65 °C (da -6.8 а +149 °F) |
| Удельная влажность | Максимум 80% при температуре окружающей среды 20 °C Максимум 50% при температуре окружающей среды 20÷60 °C |
| Запылённость среды | Ниже 0.03 г/м ³ |

Электрическое подсоединение

⚠ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ: Электрическое соединение к сети питания должно быть выполнено специализированным персоналом.

Убедиться в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (**Вт**) и частота (**Гц**) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Машина снабжена электрическим кабелем, к которому подсоединить мультиполярный штепсель. Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

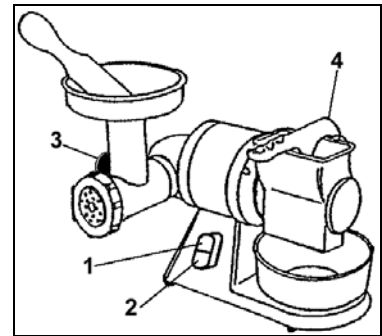


ИНФОРМАЦИИ ПО **3** ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКЕ

Описание команд управления

1) Кнопка пуска "I"

Нажать кнопку для запуска машины. В комбинированных моделях и терке запуск производится только при условии опущенного рычага терки.

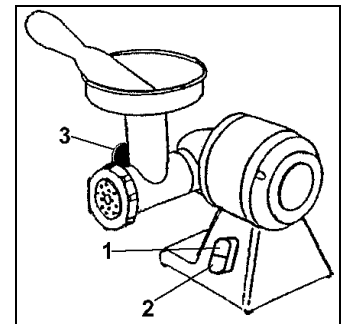


2) Кнопка остановки "0"

Нажать кнопку для остановки машины.

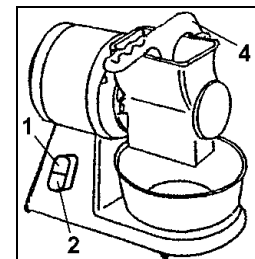
3) Рукоятка фиксации выходной горловины мясорубки

Повернуть рукоятку для закрепления (по часовой стрелке) или освобождения (против часовой стрелки) выходной горловины мясорубки. Включать машину только в условиях фиксированной выходной горловины мясорубки.



4) Рычаг терки

Нажать на рычаг сверху вниз для натирания перерабатываемого продукта.



Применение терки

- В комбинированных моделях терки-мясорубки перед тем, как использовать терку, снять узлы мясорубки.
- Поднять рычаг терки и поместить продукт в загрузочную горловину терки.
- Опустить рычаг терки и нажать кнопку пуска "I".
- Постепенно нажимать на рычаг до тех пор, пока продукт не закончится.
- По завершению переработки поднять рычаг, перезаправить продуктом загрузочную горловину терки, вновь опустить рычаг и нажать на кнопку пуска "I" (запуск машины произойдет только при условии опущенного рычага терки).
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки "0" или поднять рычаг терки.
- По завершению рабочего цикла почистить цилиндр, потерев на нем кусок черствого хлеба или с помощью специальной щетки.

Применение мясорубки

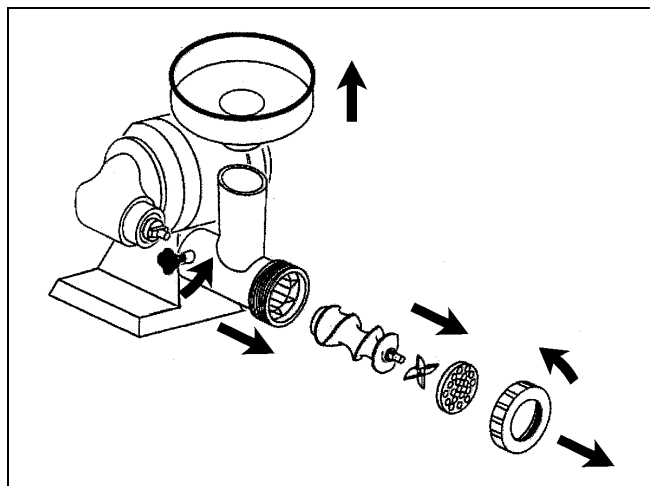
- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Зафиксировать рукоятку выходной горловины.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска "I" (в комбинированных моделях запуск производится только при условии опущенного рычага терки).
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию
- По завершению операции нажать на кнопку остановки "0".
- По завершению рабочего цикла снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие моющие средства.

Машина разработана для прерывистой, а не для непрерывной работы.
Продолжительность рабочих циклов должна составлять менее 20 минут.
Машина может нагреваться во время работы - это обычное явление.

Демонтаж узла мясорубки

Мод.АВ.8/D – TR.8/D:

- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
 - Решетку с отверстиями
 - Нож
 - Шнек
- Открутить рукоятку выходной горловины, поворачивая ее против часовой стрелки, и снять выходную горловину мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.



И ИНФОРМАЦИЯ: Перед началом каждого рабочего цикла удостовериться в прочном закреплении съемных частей на машине.

Очистка в конце дня

- В конце рабочего дня вытащить вилку из розетки электрического питания.
- Произвести аккуратную чистку с использованием нейтральных чистящих средств.
- Почистить внешние части машины влажной губкой.
- Не использовать металлические мочалки и абразивные чистящие средства.
- Снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие моющие средства. Не мойте в посудомоечной машине.

Длительное простаивание машины

Если придётся оставлять на долгое время машину без деятельности, отключить главный выключатель на стене, произвести общую очистку машины и покрыть её полотном во избежании попадания пыли.

ПОИСК НЕИПРАВНОСТЕЙ, ПОВТОРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ 4

Введение

В случае неполадок или неисправностей, отключить общий выключатель на стене и вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца. Избегать демонтаж внутренних деталей машины.

Изготовитель отклоняет любую ответственность за возможное вмешательство без разрешения!

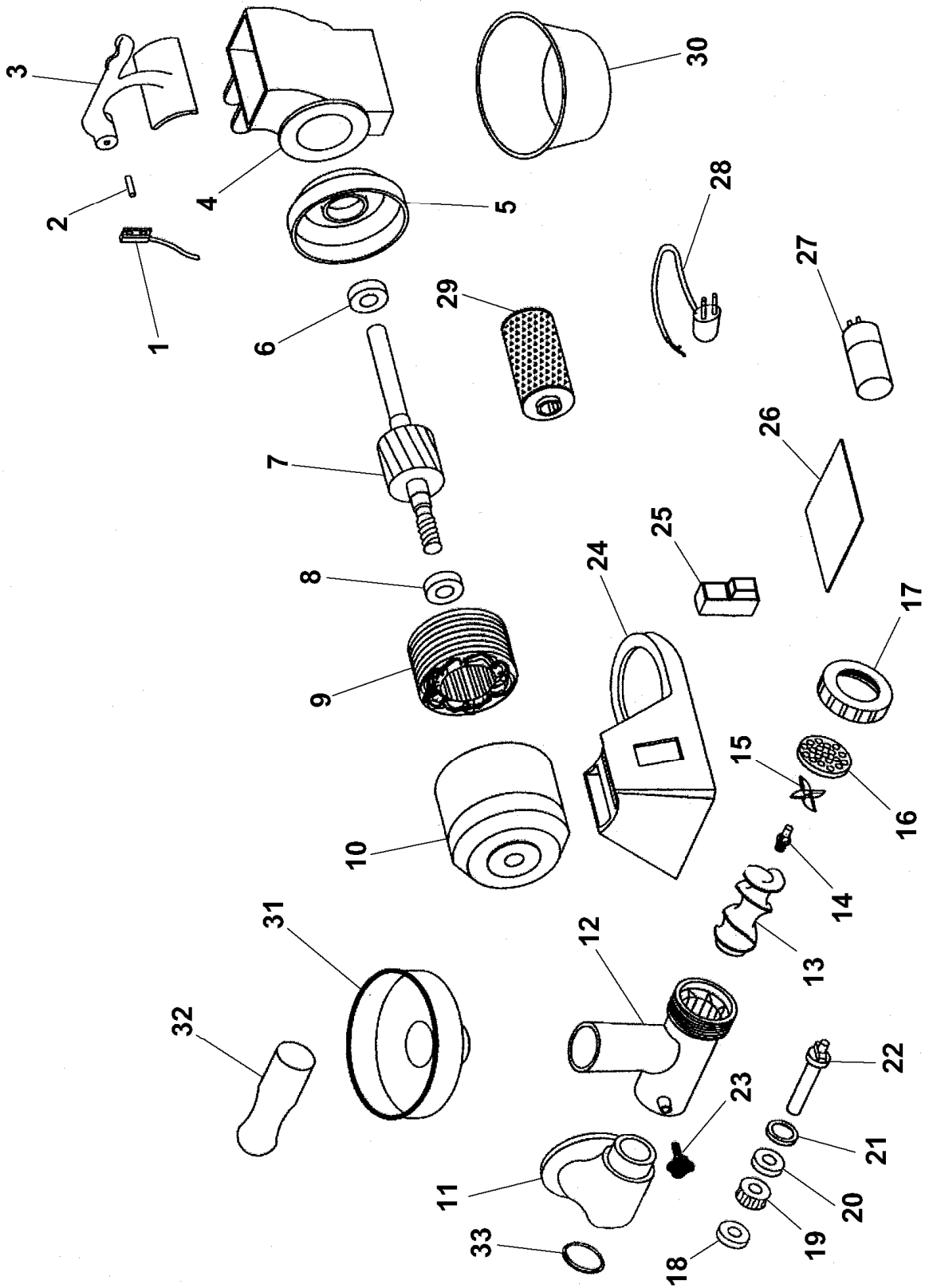
Неполадки, причины, исправления

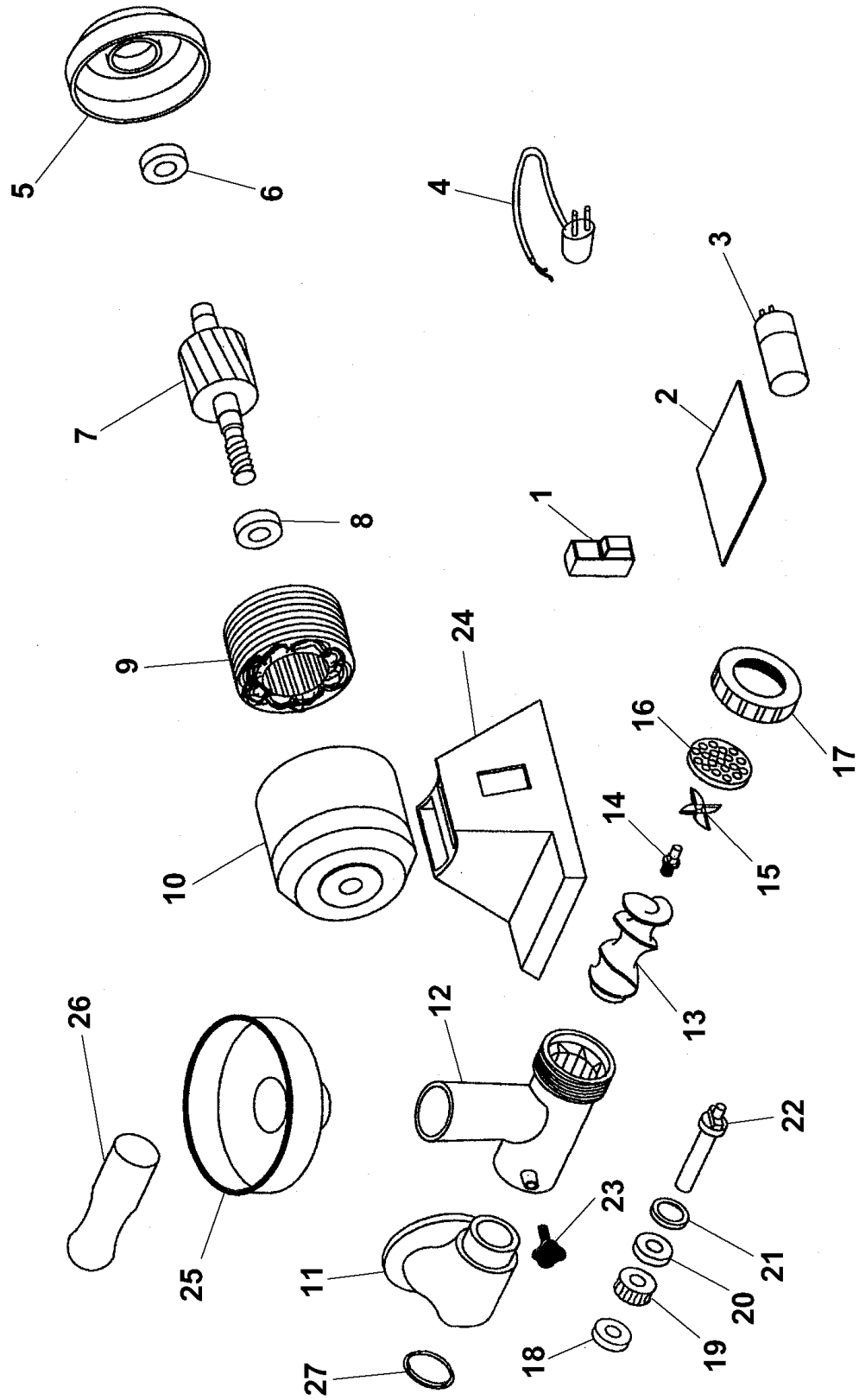
| Неполадка | Причина | Исправление |
|-----------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Машина не запускается | Не включен общий выключатель | Поставить общий выключатель на "I" |
| | Недостаток напряжения на линии питания | Вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца |
| | Защитный предохранитель перегорел | Вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца |

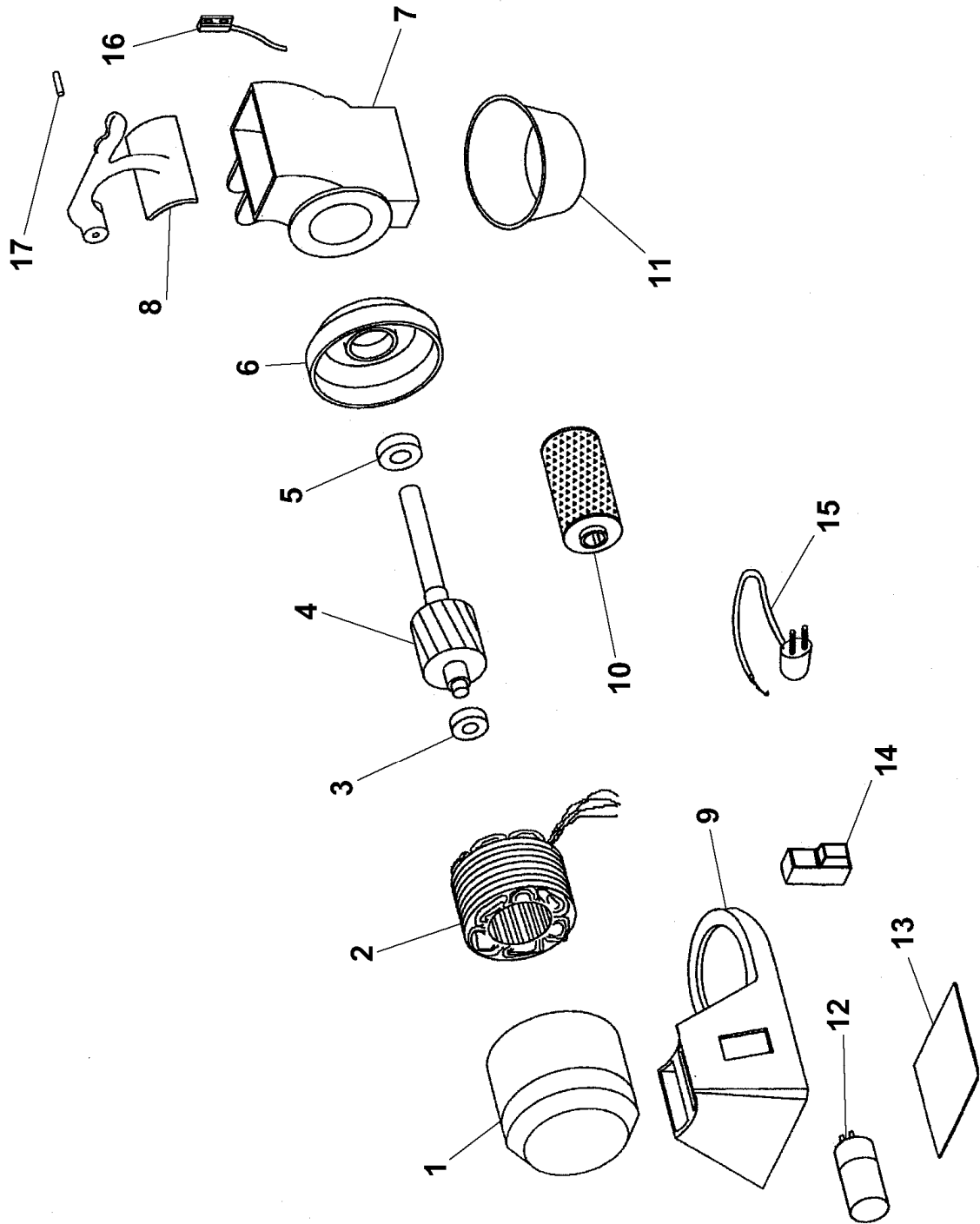
Уничтожение и повторное применение

Машина была спроектирована и изготовлена с расчётом рабочей деятельности в среднем 10.000 часов. По окончании применения машины следовать местным законам по уничтожению и повторному применению.

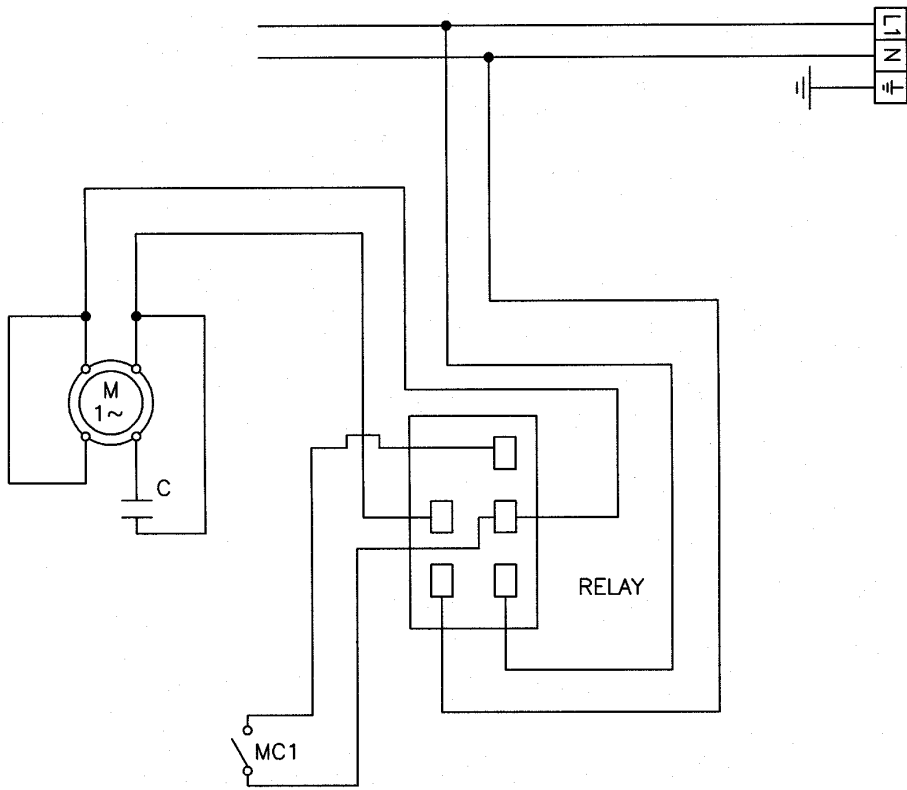
Рекомендуем обратиться в органы по защите окружающей среды или в органы, имеющие разрешение.



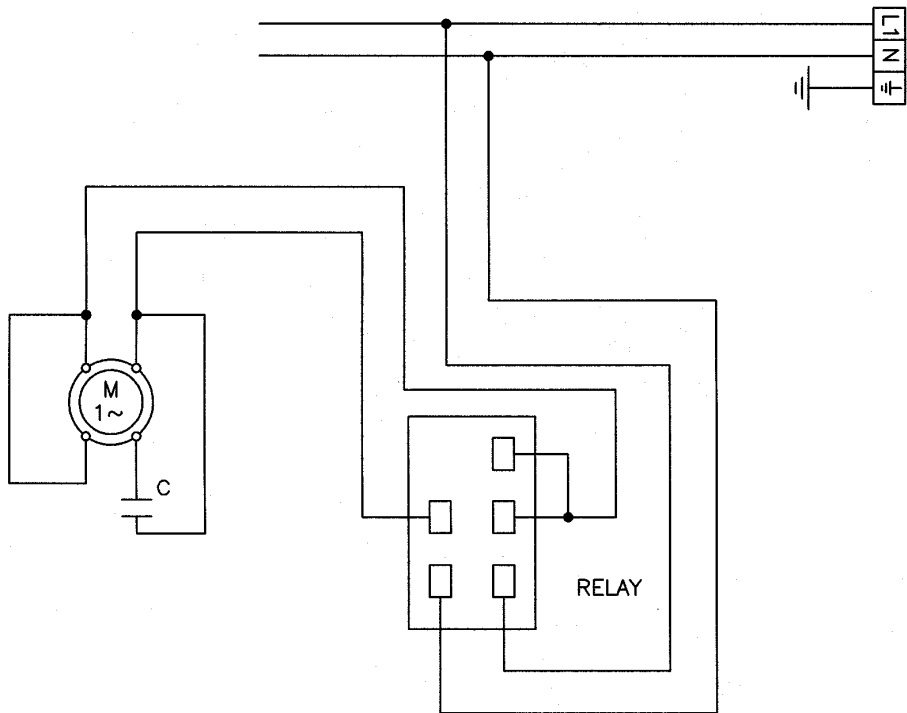




**Monofase • Single-phase
AB.8/D – GR.8/D**



**Monofase • Single-phase
TR.8/D**



| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>CONDIZIONI DI GARANZIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore. | <p>WARRANTY CONDITIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence. |
| <p>CONDITIONS DE LA GARANTIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant. | <p>GARANTIEBEDINGUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerelements oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers. |
| <p>CONDICIONES DE GARANTÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes. | <p>CONDIÇÕES DE GARANTIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idoneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante. |
| <p>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя. | <p>GARANTIVILLKOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantinn varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantinn består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantinn är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukningsartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantinn förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren. |
| <p>JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK</p> <ul style="list-style-type: none"> - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó vegzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáférhető és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékéi hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól. | <p>ΟΠΟΙΕΤΥΗΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για αελέειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχθηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και αποκλείει όλες τις προηγουμένως εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας του προϊόντος που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή. |



Via Sandro Pertini, 29
47827 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>

EAC