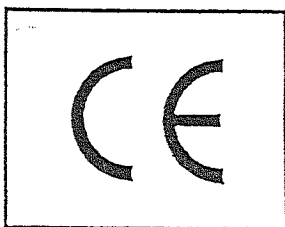
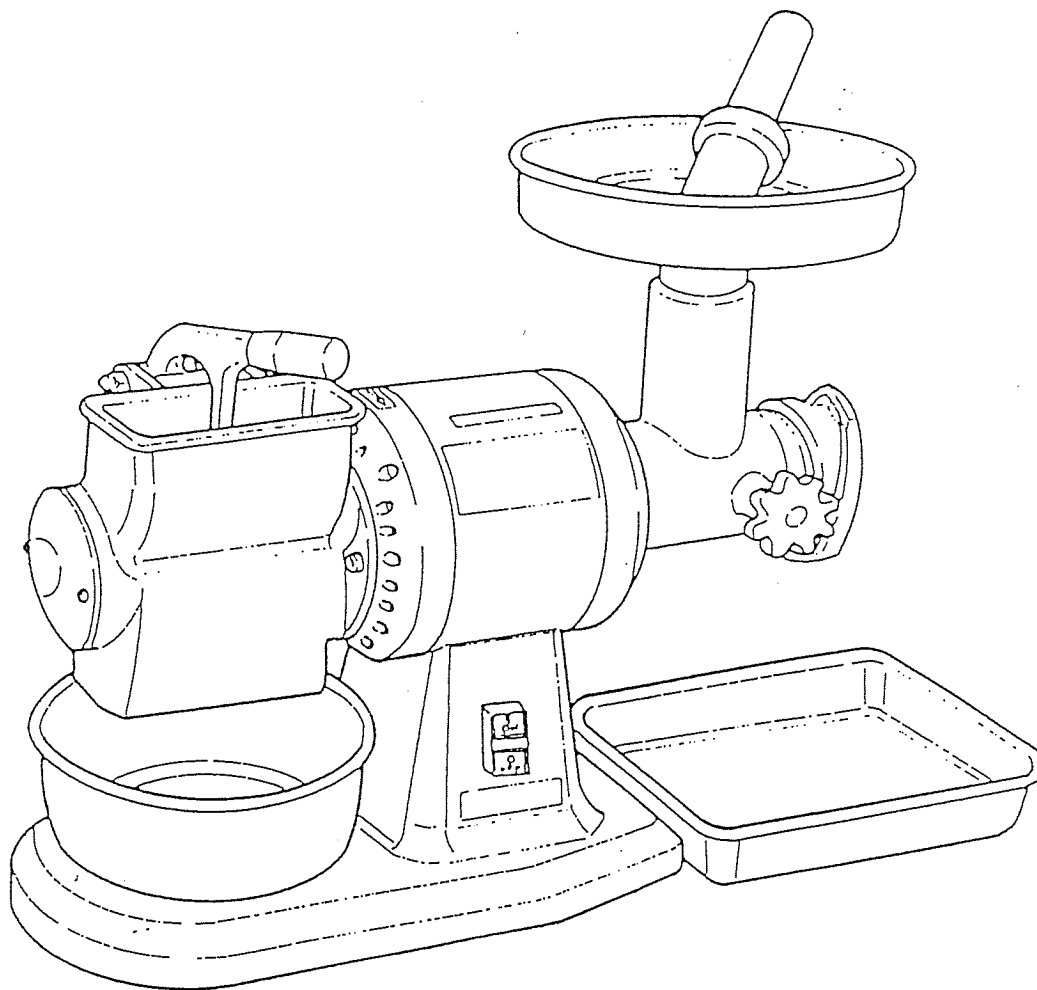


# MOD. 12/TG-TGX



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE  
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

MODE D' EMPLOI ET ENTRETIEN  
GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG



ITALIANO

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

**SOMMARIO**

<b>1. INTRODUZIONE</b> .....	2
1.1 SCOPO DEL MANUALE.....	2
1.2 SIMBOLI.....	2
1.3 COSTRUTTORE.....	2
<b>2. INFORMAZIONI GENERALI</b> .....	3
2.1 PRECAUZIONI ED AVVERTENZE.....	3
2.2 ACCESSORI.....	4
2.3 APPLICAZIONI ED IMPIEGHI.....	4
2.4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	5
2.5 RISCHI RESIDUI.....	5
<b>3. CARATTERISTICHE TECNICHE</b> .....	6
3.1 CARATTERISTICHE MECCANICHE.....	6
3.2 CARATTERISTICHE ELETTRICHE.....	6
3.3 EMISSIONI ACUSTICHE.....	6
3.4 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE.....	7
<b>4. STATO DI FORNITURA</b> .....	8
4.1 IMBALLO.....	8
4.2 MOVIMENTAZIONE.....	8
<b>5. INSTALLAZIONE</b> .....	9
5.1 CARATTERISTICHE DEL LUOGO DI INSTALLO.....	9
5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	10
5.3 ADESTRAMENTO UTENTE.....	10
5.4 RISCHI NELL' USO DELLA MACCHINA.....	11
<b>6. DISPOSITIVI DI COMANDO</b> .....	12
6.1 COMANDI.....	12
6.2 AVVERTENZE PER L' USO DEI COMANDI.....	12
<b>7. USO DELLA MACCHINA</b> .....	13
7.1 PARTI PRINCIPALI.....	13
7.2 USO DELLA GRATTUGIA.....	13
7.3 USO DEL TRITACARNE.....	13
7.4 SMONTAGGIO GRUPPO MACINAZIONE.....	14
7.5 RIMESSAGGIO DELLA MACCHINA.....	14
<b>8. MANUTENZIONE E PULIZIA</b> .....	15
8.1 PULIZIA E MANUTENZIONE DELL' APPARECCHIO.....	15
8.2 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELL' APPARECCHIO.....	15
8.3 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI.....	16
8.4 VITA MEDIA DELLA MACCHINA.....	16
<b>9. PROBLEMI E RIMEDI</b> .....	17
9.1 PROBLEMI, CAUSE E RIMEDI.....	17
<b>10. TAVOLE DISEGNI</b> .....	18
<b>11. SCHEMI ELETTRICI</b> .....	19



ENGLISH

USE AND MAINTENANCE MANUAL

**CONTENTS**

<b>1. INTRODUCTION</b> .....	2
1.1 PURPOSE OF THIS MANUAL.....	2
1.2 SYMBOLS.....	2
1.3 MANUFACTURER.....	2
<b>2. GENERAL INFORMATION</b> .....	3
2.1 PRECAUTIONS AND WARNINGS.....	3
2.2 ACCESSORIES.....	4
2.3 APPLICATIONS AND USES.....	4
2.4 SAFETY DEVICES.....	5
2.5 RESIDUAL RISKS.....	5
<b>3. TECHNICAL CHARACTERISTICS</b> .....	6
3.1 MECHANICAL CHARACTERISTICS.....	6
3.2 ELECTRICAL CHARACTERISTICS.....	6
3.3 NOISE EMISSION.....	6
3.4 IDENTIFICATION PLATE.....	7
<b>4. CONDITION OF MACHINE ON DELIVERY</b> .....	8
4.1 PACKING.....	8
4.2 MOVING THE MACHINE.....	8
<b>5. INSTALLATION</b> .....	9
5.1 CHARACTERISTICS OF INSTALLATION PLACE.....	9
5.2 ELECTRICAL CONNECTION.....	10
5.3 OPERATOR TRAINING.....	10
5.4 RISKS INVOLVED IN USING THE MACHINE.....	11
<b>6. CONTROL DEVICES</b> .....	12
6.1 CONTROLS.....	12
6.2 INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROLS.....	12
<b>7. USING THE MACHINE</b> .....	13
7.1 MAIN PARTS.....	13
7.2 USING THE GRATER.....	13
7.3 USING THE MINCER.....	13
7.4 DISMOUNTING THE MINCER UNIT.....	14
7.5 WHEN NOT USING THE MACHINE.....	14
<b>8. CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	15
8.1 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE MACHINE.....	15
8.2 LONG PERIOD OF DISUSE.....	15
8.3 IN CASE OF MALFUNCTION.....	15
8.4 AVERAGE LIFE OF MACHINE.....	16
<b>9. PROBLEMS AND REMEDIES</b> .....	17
9.1 PROBLEMS, CAUSES AND REMEDIES.....	17
<b>10. DRAWINGS</b> .....	18
<b>11. ELECTRICAL DIAGRAMS</b> .....	19



FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

**SOMMAIRE**

<b>1. INTRODUCTION</b> .....	2
1.1 BUT DU MANUEL.....	2
1.2 SYMBOLES.....	2
1.3 CONSTRUCTEUR.....	2
<b>2. INFORMATIONS GÉNÉRALES</b> .....	3
2.1 PRECAUTIONS ET AVERTISSEMENTS.....	3
2.2 ACCESSOIRES.....	4
2.3 APPLICATIONS ET EMPLOIS.....	4
2.4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	5
2.5 RISQUES SECONDAIRES.....	5
<b>3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	6
3.1 CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES.....	6
3.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES.....	6
3.3 ÉMISSION ACOUSTIQUE.....	6
3.4 PLAQUETTE D' IDENTIFICATION.....	7
<b>4. CONDITIONNEMENT DE LA MACHINE</b> .....	8
4.1 EMBALLAGE.....	8
4.2 TRANSPORT DE LA MACHINE.....	8
<b>5. INSTALLATION</b> .....	9
5.1 CARACTÉRISTIQUES DU LIEU D' INSTALLATION.....	9
5.2 BRANCHEMENT DE LA MACHINE.....	10
5.3 INSTRUCTIONS POUR L' OPÉRATEUR.....	10
5.4 RISQUES EN PHASE D' UTILISATION.....	11
<b>6. DISPOSITIFS DE COMMANDE</b> .....	12
6.1 COMMANDES.....	12
6.2 AVERTISSEMENTS POUR L' UTILISATION DES COMMANDES.....	12
<b>7. UTILISATION DE LA MACHINE</b> .....	13
7.1 PARTIES PRINCIPALES.....	13
7.2 UTILISATION DE LA RAPE.....	13
7.3 UTILISATION DU HACHE-VIANDE.....	13
7.4 DEMONTAGE DU BLOC DE TRITURATION.....	14
7.5 RANGEMENT DE LA MACHINE.....	14
<b>8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	15
8.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE.....	15
8.2 INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-EMPLOI.....	15
8.3 INSTRUCTIONS EN CAS D' ANOMALIES.....	15
8.4 DUREE MOYENNE DE LA MACHINE.....	16
<b>9. PROBLEMES ET REMEDES</b> .....	17
9.1 PROBLEMES, CAUSES ET REMEDES.....	17
<b>10. PLANCHES DESSINS</b> .....	18
<b>11. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES</b> .....	19



DEUTSCH

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

**INHALT**

<b>1. EINFÜHRUNG</b> .....	2
1.1 ZWECK DER ANLEITUNG.....	2
1.2 SYMBOLE.....	2
1.3 HERSTELLER.....	2
<b>2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b> .....	3
2.1 VORSICHTSMASSNAHMEN UND HINWEISE.....	3
2.2 ZUBEHÖR.....	4
2.3 ANWENDUNGEN.....	4
2.4 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.....	5
2.5 REST-RISIKEN.....	5
<b>3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN</b> .....	6
3.1 MECHANISCHE EIGENSCHAFTEN.....	6
3.2 ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN.....	6
3.3 LÄRM.....	6
3.4 IDENTIFIZIERUNGS-SCHILD.....	7
<b>4. LIEFERUNGSZUSTAND</b> .....	8
4.1 VERPACKUNG.....	8
4.2 MASCHINENTRANSPORT.....	8
<b>5. INSTALLATION</b> .....	9
5.1 MASCHINEN-STANDORT-EIGENSCHAFTEN.....	9
5.2 ELEKTRO-ANSCHLUSS.....	10
5.3 BENUTZER-EINWEISUNG.....	10
5.4 GEBRAUCHSRISIKEN.....	11
<b>6. SCHALTVORRICHTUNGEN</b> .....	12
6.1 SCHALTER.....	12
6.2 HINWEISE ZUR SCHALTER-BENUTZUNG.....	12
<b>7. BENUTZUNG DER MASCHINE</b> .....	13
7.1 HAUPTTEILE.....	13
7.2 BENUTZUNG DER REIBE.....	13
7.3 BENUTZUNG DES FLEISCHWOLFS.....	13
7.4 ABMONTIEREN DES MAHLAGGREGATS.....	14
7.5 MASCHINEN-STILLSTAND.....	14
<b>8. REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	15
8.1 REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE.....	15
8.2 LÄNGERER STILLSTAND DER MASCHINE.....	15
8.3 VERHALTEN BEI DEFECTEN.....	15
8.4 DURCHSCHNITTLICHE LEBENSDAUER DER MASCHINE.....	16
<b>9. PROBLEME UND ABHILFE</b> .....	17
9.1 PROBLEME, URSACHEN UND ABHILFEN.....	17
<b>10. ABBILDUNGEN</b> .....	18
<b>11. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN</b> .....	19

I  
1. INTRODUZIONE

1.1 SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per un uso corretto e sicuro della macchina. L'osservanza delle indicazioni riportate in questo manuale garantirà lunga durata alla macchina e sicurezza all'operatore.

1.2 SIMBOLI



PERICOLO: Rischio di danno a persone o cose



AVVERTENZA: Rischio di danno alla macchina



PERICOLO: Rischio di scossa elettrica

1.3 COSTRUTTORE

Per qualsiasi problema di incomprensione del presente manuale, chiarificazioni o necessità di ulteriore documentazione rivolgersi alle strutture competenti del costruttore.

GB  
1. INTRODUCTION

1.1 PURPOSE OF THIS MANUAL

This manual contains all necessary information for the correct and safe use of the machine. Compliance with the instructions given in this manual will guarantee the prolonged operating duration of the machine and safety for the operator.

1.2 SYMBOLS



DANGER: Risk of injury to persons or damage to things



IMPORTANT: Risk of damage to machine



DANGER: Risk of electric shock

1.3 MANUFACTURER

For any problems involving failure to understand this manual, explanations or the need for further documentation, please contact the appropriate offices or representatives of the manufacturer.

F  
1. INTRODUCTION

1.1 BUT DU MANUEL

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour une utilisation correcte et sûre de la machine. L'observation des indications reportées dans ce manuel garantit une longue durée de la machine et la sécurité de l'opérateur.

1.2 SYMBOLES



DANGER: Risque de dommage à personnes ou choses



AVERTISSEMENT: Risque de dommage à la machine



DANGER: Risque de secousse électrique

1.3 CONSTRUCTEUR

S'adresser à la société constructrice pour tout éclaircissement ou toute incompréhension rencontrée dans ce manuel, ainsi que pour toute documentation supplémentaire.

D  
1. EINFÜHRUNG

1.1 ZWECK DER ANLEITUNG

Diese Anleitung enthält alle für eine korrekte und sichere Benutzung der Maschine notwendigen Informationen. Die strikte Beachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Angaben ist die beste Garantie für eine lange Lebensdauer der Maschine und die Sicherheit des Maschinenarbeiters.

1.2 SYMBOLE



GEFAHR: Schaden an Personen oder Gegenständen!



WARNUNG: Maschinenschadensgefahr!



GEFAHR: Elektrischer Schlag!

1.3 HERSTELLER

Für jede Unklarheit in Bezug auf Anleitungen, Informationen oder Unterlagen können die Hersteller-Filialen und -Vertretungen kontaktiert werden.



I

**2. INFORMAZIONI GENERALI****2.1 PRECAUZIONI ED AVVERTENZE**

- a) Questa macchina è stata concepita e realizzata con le più moderne tecniche costruttive per offrire elevate prestazioni, nel rispetto delle più severe norme vigenti.
- b) Prima di utilizzare la macchina si consiglia la lettura attenta e completa di questo manuale istruzioni.
- c) Per ulteriori consultazioni conservare con cura il presente manuale istruzioni.
- d) L' allacciamento e la messa in opera della macchina devono essere effettuati da personale civile specializzato.
- e) La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da personale qualificato, che abbia preso visione delle modalità d' uso e delle norme di sicurezza contenute in questo manuale istruzioni.
- f) Nel caso di avvicendamento del personale provvedere all' addestramento.
- g) La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalle manomissioni della macchina e dei suoi apparati di sicurezza.
- h) La macchina deve essere usata solo per i fini per cui è stata realizzata. Ogni uso diverso è da considerarsi pericoloso, pertanto i danni derivanti da usi impropri non sono da addebitarsi alla ditta costruttrice.
- i) E' severamente vietato introdurre oggetti, utensili, mani o dita all' interno delle parti meccaniche in movimento.
- j) Anche se la macchina è munita di tutti i sistemi di sicurezza, si consiglia di non portare abiti larghi e svolazzanti, gioielli e di raccogliere i capelli lunghi, in modo tale che non vengano agganciati dagli organi in movimento.
- k) La macchina ed il posto di lavoro, nel quale essa opera, devono essere mantenuti sempre



GB

**2. GENERAL INFORMATION****2.1 PRECAUTIONS AND WARNINGS**

- a) This machine has been designed and built with the most modern construction techniques, so as to give high performance standards and compliance with the most rigorous applicable machinery regulations.
- b) Before using the machine we recommend that you read this instruction manual carefully and completely.
- c) Keep this instruction manual in a safe place so that it can be consulted if necessary in the future.
- d) Electrical connections and initial starting of the machine should be carried out by specialized personnel.
- e) The machine must be used only by qualified persons, who have become acquainted with the instructions for use and safety precautions contained in this instruction manual.
- f) New operators must be trained in these instructions.
- g) The manufacturer declines all responsibility for any injuries to persons or damage to things caused by tampering with the machine and its safety equipment.
- h) The machine must be used only for the purpose for which it has been made. Any other use is to be considered dangerous, and responsibility for any injury or damage caused by improper use cannot be attributed to the manufacturer.
- i) It is strictly prohibited to insert objects, utensils, hands or fingers inside spaces containing moving mechanical parts.
- j) Although the machine is fully equipped with safety systems, loose or trailing clothing should not be worn, jewellery should be removed, and long hair should be gathered together, so as to prevent these items from being caught up in moving parts.
- k) The machine and the work area where it is installed must always be kept dry and clean.



F

**2. INFORMATIONS GÉNÉRALES****2.1 PRECAUTIONS ET AVERTISSEMENTS**

- a) Cette machine, conçue pour offrir de hautes performances, a été réalisée selon les techniques de construction les plus modernes et conformément aux normes en vigueur les plus sévères.
- b) Avant d' utiliser la machine, il est conseillé de lire attentivement ce manuel d' instructions en son entier.
- c) Conserver soigneusement ce manuel d' instructions pour toute ultérieure nécessité de consultation.
- d) Le branchement et la mise en service de la machine doivent être effectués par un personnel civil spécialisé.
- e) La machine doit être exclusivement utilisée par un personnel qualifié, connaissant le mode d' emploi et les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- f) En cas de roulement du personnel, s' assurer que chaque opérateur reçoive les instructions nécessaires.
- g) La société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages à personnes ou choses dérivant d' éventuelles modifications de la machine et de ses systèmes de sécurité.
- h) La machine ne doit être utilisée que pour l' usage pour lequel elle a été fabriquée. Toute utilisation contraire étant dangereuse, les dommages dérivant d' un usage impropre ne seront pas attribuables à la société constructrice.
- i) Il est rigoureusement interdit d' introduire tous objets, outils, mains ou doigts à l' intérieur des organes mécaniques en mouvement.
- j) Bien que la machine soit dotée de tous les systèmes de sécurité indispensables, il est conseillé de ne porter ni vêtements larges ou voletants, ni bijoux, ni cheveux au vent, pour éviter tout risque d' accrochage dans les organes en mouvement.
- k) La machine et l' emplacement qui lui est réservé doivent toujours être propres et secs. Ne pas exposer



D

**2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN****2.1 VORSICHTSMASSNAHMEN UND HINWEISE**

- a) Diese Maschine wurde nach den neuesten Konstruktionstechniken gebaut, um hohe Leistungen bei Einhaltung der strengsten geltenden Normen bieten zu können.
- b) Vor Benutzung der Maschine wird empfohlen, diese Gebrauchs- und Wartungsanleitung aufmerksam zu lesen.
- c) Für später auftretende Fragen/Probleme die Gebrauchs- und Wartungsanleitung sorgfältig aufbewahren.
- d) Der elektrische Anschluß und die Inbetriebnahme der Maschine nur von Fachpersonal ausführen lassen.
- e) Die Maschine darf nur von qualifiziertem Personal, dem die in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Anweisungen und Sicherheitsvorschriften bekannt sind, benutzt werden.
- f) Bei wechselndem Personal für die jeweilige Einweisung sorgen.
- g) Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch Veränderungen oder Beschädigungen der Maschine und der Sicherheitsgeräte entstandene Schäden an Personen oder Gegenständen.
- h) Die Maschine darf nur für den Zweck, für den sie gebaut worden ist, benutzt werden. Jeglicher unsachgemäßer Gebrauch ist gefährlich und daraus entstehende Schäden gehen nicht zu Lasten des Herstellers.
- i) Das Einführen von Gegenständen, Werkzeug, Händen oder Fingern in die mechanischen beweglichen Teile ist streng verboten.
- j) Wenn die Maschine auch mit allen gängigen Sicherheitssystemen ausgestattet ist, wird empfohlen, keine weite und flatternde Kleidung, Schmuck oder langes Haar nicht offen zu tragen, damit sich diese nicht in den beweglichen Elementen verhooken.
- k) Die Maschine und der Arbeitsplatz müssen stets trocken und sauber gehalten werden. Die Maschine nicht der



I

asciutti e puliti. Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.

l) Ogni qualvolta, si proceda alla pulizia, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

m) Ogni qualvolta si utilizza la macchina prestare sempre la massima attenzione, onde evitare i rischi dovuti all' imperizia.

n) Verificare sempre l' idoneità, per peso, dimensioni e tipo, dei prodotti da lavorare. Non usare la macchina con prodotti surgelati.

o) L' operatore deve possedere i requisiti minimi, di esperienza ed anagrafici, previsti dalle leggi vigenti.

p) Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.

q) Controllare periodicamente lo stato ed il grado d' usura dei cavi elettrici e delle parti elettriche.

r) Non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.

s) Non effettuare personalmente le riparazioni, ma rivolgersi ai nostri rivenditori o a personale qualificato.

## 2.2 ACCESSORI

La macchina può essere dotata dei seguenti accessori:

- bocchettone tritacarne (inox o acciaio stagnato);
- coclea tritacarne (inox o acciaio stagnato);
- volantino tritacarne (inox o alluminio);
- tramoggia tritacarne inox (tonda o rettangolare);
- serie coltelli e piastre autoaffilanti (a richiesta);
- rullo grattugia (alluminio anodizzato o inox);
- vaschette inox per carne e formaggio;
- passapomodori per tritacarne (a richiesta);
- imbuto applicabili al tritacarne per insaccare (a richiesta).



## 2.3 APPLICAZIONI ED IMPIEGHI

a) Con il tritacarne si possono ottenere macinati per:



GB

Do not expose the machine to atmospheric elements.

l) When the machine is to be cleaned, always disconnect it from the mains power supply.

m) When the machine is being used, always dedicate the greatest attention to your work, so as to avoid accidents due to carelessness.

n) Always check that the weight, dimension and type of products to be processed are suitable. Do not use the machine with frozen products.

o) The operator must possess the minimum requisites of experience and age specified by current legislation.

p) Keep the machine out of reach of children.

q) Periodically check the conditions and wear of electrical cables and parts.

r) Do not overload the machine beyond its capacity.

s) Do not attempt to carry out repairs yourself. Consult our retailer or a qualified technician.

## 2.2 ACCESSORIES

The machine can be fitted with the following accessories:

- meat-mincing sleeve (stainless or tinned steel);
- meat-mincing spiral (stainless or tinned steel);
- meat-mincing locking ring (stainless steel or aluminium);
- stainless steel meat-mincing hopper (round or rectangular);
- set of self-sharpening blades and plates (by request);
- grater cylinder (anodized aluminium or stainless steel);
- stainless steel container for meat and cheese;
- tomato pulper for mincer (by request);
- funnels for fixing to mincer for sausage fillings (by request).



## 2.3 APPLICATIONS AND USES

a) The mincer can be used to make mince for:



F

la machine aux agents atmosphériques.

l) Avant toute opération de nettoyage, il est indispensable de débrancher la machine.

m) Lors de l' utilisation de la machine, respecter scrupuleusement les normes de sécurité afin d' éviter tout risque dû à l' inexpérience.

n) Vérifier toujours que le poids, les dimensions et le type du produit à travailler soient indiqués pour la machine. Ne pas introduire de produits surgelés dans la machine.

o) L' opérateur doit remplir toutes les conditions minimales requises par les lois en vigueur relativement à l' expérience et à l' âge.

p) Placer la machine hors de portée des enfants.

q) Contrôler périodiquement l' état et les conditions d' usure des cordons d' alimentation et des parties électriques.

r) Respecter soigneusement les quantités maximales de remplissage.

s) En cas d' anomalies, ne pas effectuer de réparations personnelles mais s' adresser à nos revendeurs ou à un réparateur agréé.

## 2.2 ACCESSOIRES

La machine peut être dotée des accessoires suivants:

- buselure hache-viande (inox ou acier étamé);
- vis spirale transporteuse hache-viande (inox ou acier étamé);
- volant à main hache-viande (inox ou aluminium);
- trémie hache-viande inox (ronde ou rectangulaire);
- série de couteaux et de grilles autoaffûtants (sur demande);
- rouleau-râpe (aluminium anodisé ou inox);
- plateaux inox pour viande et fromage;
- presse-tomates pour hache-viande (sur demande);
- embouts applicables sur le hache-viande pour la mise en saucisse (sur demande).



## 2.3 APPLICATIONS ET EMPLOIS

a) Le hache-viande permet d' obtenir des hachis pour:



D

Witterung aussetzen.

l) Die Maschine vor jeder Reinigung vom Stromnetz trennen!

m) Bei jeder Benutzung der Maschine absolute Sorgfalt walten lassen, um jegliche Risiken zu vermeiden.

n) Stets die Eignung der zu bearbeitenden Produkte hinsichtlich Gewicht, Größe und Typ feststellen. Die Maschine eignet sich nicht für Tiefkühlkost.

o) Der Maschinenarbeiter muß über die von den geltenden Gesetzen geforderten Eigenschaften - Erfahrung und Alter - verfügen.

p) Die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.

q) Regelmäßig den Zustand und die Abnutzung der Elektrokabel und -Komponenten überprüfen.

r) Die Maschine nicht über ihre Kapazität belasten.

s) Reparaturen nicht selbst vornehmen, sondern Vertragshändler oder qualifiziertes Personal zu Rate ziehen.

## 2.2 ZUBEHÖR

Die Maschine kann mit dem folgenden Zubehör ausgestattet werden:

- Fleischwolfstutzen (verzinnter oder rostfreier Stahl);
- Schraube (verzinnter oder rostfreier Stahl);
- Handrad (rostfreier Stahl oder Aluminium);
- Trichter aus rostfreiem Stahl (rund oder rechteckig);
- Messer und selbstschärfende Platten (auf Anfrage);
- Reibenwalze (eloxiertes Aluminium oder rostfreier Stahl);
- Fleisch- und Käseauffangschalen aus rostfreiem Stahl;
- Tomatensieb für Fleischwolf (auf Anfrage);
- Trichter für Fleischwolf zum Einfüllen in Tüten (auf Anfrage).



## 2.3 ANWENDUNGEN

a) Der Fleischwolf eignet sich für:



I

- ragù;
- svizzere;
- polpette;
- insaccati.

b) Con la grattugia si possono lavorare i seguenti prodotti:

- formaggio;
- pane secco;
- frutta secca;
- biscotti.

## 2.4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- Dispositivi di sicurezza meccanici:

L'abbinato tritacarne e grattugia di nostra costruzione, descritto in questo manuale, risponde, per quanto riguarda la sicurezza contro i rischi di natura meccanica, alle Direttive C.E.E. 89/392, 91/368, 93/44 e 93/68.

Le sicurezze sono ottenute con:

- applicazioni di protezioni sulle bocche di carico e scarico;
- allungamento bocca di entrata conformemente alle norme vigenti.

- Dispositivi di sicurezza elettrici:

Le sicurezze contro i rischi elettrici sono realizzate in conformità alle Direttive C.E.E. 73/23 e 93/68 ed in particolare alle norme CENELEC EN 60335.2.64.

E' stato adottato un microinterruttore ad azionamento meccanico di sicurezza che interrompe il funzionamento della macchina quando si solleva la maniglia della bocca grattugia; nel circuito di bassa tensione è inoltre previsto un teleruttore che richiede l'operazione volontaria di riavvio della macchina in caso di mancanza di corrente accidentale.



## 2.5 RISCHI RESIDUI

**ATTENZIONE:** in conformità al punto 1.7.3 "avvertenze in merito ai rischi residui" delle Direttive C.E.E. 89/392 e successivi emendamenti, si segnala che le protezioni applicate non eliminano totalmente il rischio di taglio pur potendo ridurre sia la possibilità che l'entità del danno. Le protezioni e le sicurezze sono realizzate in stretta conformità alla normativa.



GB

- mince sauces;
- hamburgers;
- meatballs;
- sausages.

b) The grater can be used to grate:

- cheese;
- dry bread;
- nuts;
- biscuits.

## 2.4 SAFETY DEVICES

- Mechanical safety devices:

The combination mincer and grater of our own manufacture described in this manual complies with EEC Directives 89/392, 91/368, 93/44 and 93/68 for protection against mechanical risks.

Safety protection is provided by:

- safety shields applied to feed tubes and outlets;
- extension of feed tube in compliance with legal standards.

- Electrical safety devices:

Protection devices against electrical risks comply with EEC Directives 73/23 and 93/68, and with CENELEC EN 60335.2.64.

A mechanical microswitch halts the movement of the machine when the handle of the grater feed is raised. The low-voltage circuit also features an electromagnetic switch that turns the machine off when the power supply is accidentally interrupted. The machine must then be turned on again manually.



## 2.5 RESIDUAL RISKS

**IMPORTANT:** In compliance with section 1.7.3 of EEC Directive 89/392 and subsequent modifications, "Warnings against residual risks", users of the machine are informed that the safety shields fitted do not totally eliminate the risk of cut injuries, even though they may reduce both the possibility and extent of such injuries. The protection and safety devices comply with all legal requirements.



F

- sauce à la bolognaise;
- hamburgers;
- croquettes;
- saucisses.

b) La râpe permet de travailler les produits suivants:

- fromage;
- pain sec;
- fruits secs;
- biscuits.

## 2.4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- Dispositifs mécaniques de sécurité:

Le combiné hache-viande et râpe décrit dans ce manuel est fabriqué par notre usine conformément aux dispositions des Normes C.E.E. 89/392, 91/368, 93/44 et 93/68, contre tout risque de nature mécanique.

Les dispositifs de sécurité consistent dans:

- l'application de protections sur les conduits de remplissage et de sortie des aliments;
- le prolongement du conduit de remplissage selon les normes en vigueur.

- Dispositifs électriques de sécurité:

Les dispositifs de sécurité contre tout risque de nature électrique sont conformes aux Normes C.E.E. 73/23 et 93/68, et aux Normes CENELEC EN 60335.2.64.

Le combiné est doté d'un micro-interrupteur de sécurité à actionnement mécanique interrompant le fonctionnement de la machine lorsque la poignée du conduit de remplissage de la râpe est soulevée. Le circuit de basse tension est en outre équipé d'un telerupteur nécessitant de l'intervention de l'opérateur pour la remise en marche de la machine en cas d'éventuelle interruption de courant.



## 2.5 RISQUES SECONDAIRES

**ATTENTION:** conformément au point 1.7.3 "avertissements relatifs aux risques secondaires" des Normes C.E.E. 89/392 et mises à jour successives, il est important de rappeler que les protections appliquées sur la machine ne peuvent éliminer complètement les risques de blessure bien qu'elles permettent d'en réduire tant la possibilité que l'importance. Les protections et les dispositifs de sécurité sont strictement conformes à la réglementation en vigueur.



D

- Ragout;
- schweizerisches Ragout;
- Fleischklößchen;
- Wurstwaren.

b) Die Reibe eignet sich für:

- Käse;
- trockenes Brot;
- trockenes Obst;
- Teegebäck.

## 2.4 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Mechanische Sicherheitsvorkehrungen:

Die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Fleischwolf-Reibenkombination entspricht hinsichtlich der Sicherheit gegenüber mechanischen Risiken den folgenden EG-Normen 89/392, 91/368, 93/44 und 93/68.

Die Sicherheit ist gegeben durch:

- Schutzvorrichtungen an Ein- und Auslaufstutzen;
- normgerecht verlängerter Einfüllstutzen.

- Elektrische Sicherheitsvorkehrungen:

Die Sicherheiten gegen elektrische Risiken entsprechen den EG-Normen: 73/23 und 93/68, und den Normen: CENELEC-EN 60335.2.64.

Durch einen mechanisch betriebenen Sicherheits-Mikroschalter wird die Maschine blockiert, sobald der Stützgriff der Reibe angehoben wird; im Niederspannungs-Kreislauf ist außerdem ein Fernschalter vorgesehen, durch den das gewollte Wiedereinschalten der Maschine bei zufällig ausgefallenem Strom notwendig ist.



## 2.5 REST-RISIKEN

**ACHTUNG:** In Übereinstimmung mit Punkt 1.7.3 "Hinweise in bezug auf Rest-Risiken" der EG-Normen 89/392 und den folgenden Ergänzungen wird darauf hingewiesen, daß die angewandten Sicherheiten das Schnittrisiko nicht völlig ausschalten, auch wenn sie sowohl die Möglichkeit als auch das eigentliche Schnittrisiko stark reduzieren. Die Schutzvorrichtungen und Sicherheiten wurden unter strikter Einhaltung der geltenden Normen hergestellt.



I

### 3. CARATTERISTICHE TECNICHE

#### 3.1 CARATTERISTICHE MECCANICHE

La macchina è stata da noi realizzata con queste caratteristiche:

- sicurezza nell' uso, pulizia, manutenzione;
- massima igiene garantita con materiali di acciaio inox che permette a tutte le parti smontabili il lavaggio in lavastoglie.

#### DIMENSIONI MOD.12 TG (TAV.2 pag.18):

altezza.....430 mm  
larghezza.....670 mm  
lunghezza.....240 mm

#### DIMENSIONI MOD.12 TGX (TAV.2 pag.18):

altezza.....430 mm  
larghezza.....670 mm  
lunghezza.....240 mm

MASSA MOD.12 TG.....23 Kg

MASSA MOD.12 TGX.....23 Kg

#### GRADO DI PROTEZIONE MACCHINA

MOD.12/TG-TGX.....IP44

#### 3.2 CARATTERISTICHE ELETTRICHE

##### CARATTERISTICHE MOTORE (TAV.6 pag.18):

tensione monofase.....230 V  
tensione trifase.....230 V/400 V  
corrente monofase.....2,6 A  
corrente trifase.....2,3 A/1,3 A  
potenza.....0,75 kW  
frequenza.....50 Hz  
giri motore.....1400/1'  
classe di isolamento.....1



#### 3.3 EMISSIONI ACUSTICHE

La macchina produce un rumore aereo inferiore ai 70 dB(A), per cui non occorre fare uso di particolari accorgimenti atti a proteggere l' operatore dalle emissioni acustiche.



GB

### 3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

#### 3.1 MECHANICAL CHARACTERISTICS

The machine has been designed and manufactured with these characteristics:

- safety during operation, cleaning and maintenance;
- maximum hygiene guaranteed by the use of stainless steel, allowing all detachable parts to be washed in a dishwasher.

#### MOD.12 TG DIMENSIONS (FIG.2 page 18):

height.....430 mm  
width.....670 mm  
length.....240 mm

#### MOD.12 TGX DIMENSIONS (FIG.2 page 18):

height.....430 mm  
width.....670 mm  
length.....240 mm

MOD.12 TG WEIGHT.....23 Kg

MOD.12 TGX WEIGHT.....23 Kg

#### MACHINE PROTECTION RATING

MOD.12/TG-TGX.....IP44

#### 3.2 ELECTRICAL CHARACTERISTICS

##### MOTOR CHARACTERISTICS (FIG.6 page 18):

power supply (single-phase).....230 V  
power supply (triple-phase).....230 V/400 V  
current (single-phase).....2.6 A  
current (triple-phase).....2.3 A/1.3 A  
power.....0.75 kW  
frequency.....50 Hz  
motor speed.....1400 rpm  
insulation class.....1



#### 3.3 NOISE EMISSION

The machine produces airborne noise of less than 70 dB(A), and no particular precautions to protect the operator against noise emission are therefore required.



F

### 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### 3.1 CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES

La machine présente les caractéristiques suivantes:

- sécurité en cours de fonctionnement ou lors de toute opération de nettoyage et d'entretien;
- hygiène maximum garantie par l'emploi de matériaux en acier inox permettant le lavage au lave-vaisselle de toutes les parties démontables.

#### DIMENSIONS MOD.12 TG (FIG.2 page 18):

hauteur.....430 mm  
largeur.....670 mm  
longueur.....240 mm

#### DIMENSIONS MOD.12 TGX (FIG.2 page 18):

hauteur.....430 mm  
largeur.....670 mm  
longueur.....240 mm

POIDS MOD.12 TG.....23 Kg

POIDS MOD.12 TGX.....23 Kg

#### TYPE DE PROTECTION DE LA MACHINE

MOD.12/TG-TGX.....IP44

#### 3.2 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

##### CARACTÉRISTIQUES MOTEUR (FIG.6 page 18):

tension (monophasée).....230 V  
tension (triphasée).....230 V/400 V  
courant (monophasé).....2,6 A  
courant (triphasé).....2,3 A/1,3 A  
puissance.....0,75 kW  
fréquence.....50 Hz  
tours moteur.....1400 tr/min  
classe d' isolement.....1



#### 3.3 EMISSION ACOUSTIQUE

La machine produisant une émission sonore inférieure à 70 dB(A), il n' est pas nécessaire d' adopter de mesures particulières pour protéger l' opérateur de cette même émission.



D

### 3. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

#### 3.1 MECHANISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Maschine wurde vom Hersteller mit den folgenden Eigenschaften konstruiert:

- Sicherheit bei Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- garantiert maximale Hygiene durch den Einsatz von rostfreiem Stahl mit spülmaschinenfesten, abmontierbaren Teilen.

#### MOD.12 TG-ABMESSUNGEN (ABB.2 Seite18):

Höhe.....430 mm  
Breite.....670 mm  
Länge.....240 mm

#### MOD.12 TGX-ABMESSUNGEN (ABB.2 Seite18):

Höhe.....430 mm  
Breite.....670 mm  
Länge.....240 mm

MOD.12 TG-GEWICHT.....23 kg

MOD.12 TGX-GEWICHT.....23 kg

#### SCHUTZGRAD DER MASCHINE

MOD.12/TG-TGX.....IP44

#### 3.2 ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN

##### MOTOR-EIGENSCHAFTEN (ABB.6 Seite 18):

Einphasen-Spannung.....230 V  
Dreiphasen-Spannung.....230 V/400 V  
Einphasen-Strömung.....2,6 A  
Dreiphasen-Strömung.....2,3 A/1,3 A  
Leistung.....0,75 kW  
Frequenz.....50 Hz  
Umdrehungen Motor.....1400/1'  
Isolierungsklasse.....1



#### 3.3 LÄRM

Die Maschine produziert ein Luftgeräusch von weniger als 70 dB(A), aus diesem Grunde sind keine besonderen Maßnahmen zum Schutz des Maschinenarbeiters vor Lärm notwendig.



I



### 3.4 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

Prima di collegare la macchina verificare che i dati contenuti nella targhetta di identificazione siano compatibili alla rete elettrica (vedi TAV.6 pag. 18).



GB



### 3.4 IDENTIFICATION PLATE

Before connecting the machine, check that the data shown on the identification plate are compatible with the characteristics of the mains power supply (see FIG.6 page 18).



F



### 3.4 PLAQUETTE D' IDENTIFICATION

Avant de brancher la machine, vérifier que les données reportées sur la plaquette d' identification correspondent à celles du secteur (voir FIG.6 page 18).



D



### 3.4 IDENTIFIZIERUNGSSCHILD

Vor Anschluß der Maschine prüfen, ob die auf dem Identifizierungsschild angegebenen Daten mit dem Stromnetz kompatibel sind (siehe ABB.6, Seite 18).





I

**5. INSTALLAZIONE****5.1 CARATTERISTICHE DEL  
LUOGO DI INSTALLO**

La macchina deve essere installata in ambienti con atmosfera non esplosiva e con un livello di polverosità ambientale non superiore a 0,03 g/m<sup>3</sup>.

Inoltre la temperatura e l'umidità ambientali non devono superare i seguenti valori:

**Temperatura di funzionamento:**

Minima 0 °C \ Massima + 35 °C  
Minima 32 °F \ Massima + 95 °F

**Temperatura di magazzino:**

Minima -15 °C \ Massima + 65 °C  
Minima -6,8 °F \ Massima + 149 °F

**Umidità relativa:**

Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C (68 °F)

Massima 50% con temperatura ambiente da 20 °C a 60 °C (da 68 °F a 140 °F)

**Altitudine di installazione:**

Massima 1000 s.l.m. (3281 ft)

Per installare la macchina ad una altitudine superiore ai 1000 s.l.m. (3281 ft) occorre predisporla con apparecchiature elettriche speciali.

L'allacciamento e la messa in funzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal nostro rivenditore o da installatore qualificato.

**Attenzione,** l'impianto ed il locale, in cui sarà posizionato l'apparecchio, devono rispondere alle norme di prevenzione infortuni ed alle norme elettriche vigenti.

Si raccomanda di posizionare l'apparecchio su un piano di appoggio sufficientemente ampio, ben livellato, asciutto e stabile possibilmente lontano da fonti di calore e da rubinetti dell'acqua.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni, diretti o indiretti, qualora non siano state rispettate dette norme.



GB

**5. INSTALLATION****5.1 CHARACTERISTICS OF  
INSTALLATION PLACE**

The machine must be installed in an environment with a non-explosive atmosphere and with an ambient dust level not exceeding 0.03 g/m<sup>3</sup>.

In addition, ambient temperature and humidity must not exceed the following values:

**Operating temperature:**

Minimum 0 °C \ Maximum +35 °C  
Minimum 32 °F \ Maximum +95 °F

**Storage temperature:**

Minimum -15 °C \ Maximum +65 °C  
Minimum -6.8 °F \ Maximum +149 °F

**Relative humidity:**

Maximum 80% at ambient temperature of 20 °C (68 °F)

Maximum 50% at ambient temperature from 20 °C to 60 °C (from 68 °F to 140 °F)

**Altitude of installation:**

Maximum 1000 metres (3281 feet) above sea level  
To install the machine at an altitude higher than 1000 metres (3281 feet) above sea level, it must be fitted with special electrical equipment.

Power supply connections and the initial starting of the machine must be carried out by our retailer or by a qualified technician.

**Important:** the power supply circuit and the area where the machine is installed must comply with current standards for electrical safety and accident prevention.

Position the machine on a level, dry, stable and sufficiently spacious support surface, as far as possible from heat sources and water taps.

The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damage that might be caused if these safety standards are not respected.



F

**5. INSTALLATION****5.1 CARACTERISTIQUES  
DU LIEU D'INSTALLATION**

La machine doit être installée dans une pièce ne présentant aucun danger d'explosion et dont le taux de poussière ne dépasse pas 0,03 g/m<sup>3</sup>.

La température et l'humidité ambiantes doivent en outre être inférieures aux valeurs suivantes:

**Température de fonctionnement:**

Minimum 0 °C \ Maximum +35 °C  
Minimum 32 °F \ Maximum +95 °F

**Température de magasinage:**

Minimum -15 °C \ Maximum +65 °C  
Minimum -6.8 °F \ Maximum +149 °F

**Humidité relative:**

Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C (68 °F)

Maximum 50% avec température ambiante de 20 °C à 60 °C (de 68 °F à 140 °F)

**Altitude d'installation:**

Maximum 1000 m au-dessus du niveau de la mer (3281 ft)

Pour installer la machine à une altitude supérieure à 1000 m (3281 ft), il est nécessaire de la doter d'un appareillage électrique spécial.

Le branchement et la mise en service de la machine doivent être effectués par notre revendeur ou par un installateur agréé.

**Attention:** l'installation et la pièce devant recevoir la machine doivent répondre aux normes pour la prévention des accidents et aux normes pour la sécurité électrique actuellement en vigueur.

Placer la machine sur un plan d'appui horizontal, sec et stable, offrant suffisamment d'espace pour pouvoir travailler et situé le plus loin possible de toute source de chaleur ou de tout robinet d'eau.

La société constructrice décline toute responsabilité pour les éventuels dommages directs ou indirects, dans le cas où ces normes n'auraient pas été respectées.



D

**5. INSTALLATION****5.1 MASCHINEN-STANDORT-  
EIGENSCHAFTEN**

Die Maschine nur in Räumen mit nicht-explosiver Luft mit einem Staubanteil von höchstens 0,03 g/m<sup>3</sup> installieren.

Raum-Temperatur und -Feuchtigkeit dürfen die folgenden Werte nicht übersteigen:

**Betriebstemperatur:**

Mindestens 0 °C \ Höchstens +35 °C  
Mindestens 32 °F \ Höchstens +95 °F

**Lagertemperatur:**

Mindestens -15 °C \ Höchstens +65 °C  
Mindestens -6,8 °F \ Höchstens +149 °F

**Relative Feuchtigkeit:**

Höchstens 80% bei einer Raumtemperatur von 20 °C (68 °F)

Höchstens 50% bei einer Raumtemperatur von 20 °C bis 60 °C (68 °F bis 140 °F)

**Installationshöhe:**

Höchstens 1000 müdM (3281 ft)

Für Installationen über 1000 müdM (3281 ft) muß die Maschine mit speziellen elektrischen Geräten ausgestattet werden.

Anschlüsse und Inbetriebnahme der Maschine müssen von einem Vertragshändler oder von einem qualifizierten Installateur durchgeführt werden.

**Achtung:** Die Elektroanlage und der Raum, in dem die Maschine aufgestellt werden soll, müssen den geltenden Unfallverhütungs- und Elektronormen entsprechen.

Die Maschine so, daß genügend Arbeitsplatz um sie herum frei bleibt, und möglichst weit ab von Wärmequellen und Wasserhähnen aufstellen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle durch Nichtbeachten der genannten Normen verursachte direkte oder indirekte Schäden.



I

**4. STATO DI FORNITURA****4.1 IMBALLO**

La macchina è imballata in una robusta scatola di cartone, protetto da un sacchetto in PVC, con interni sagomati isolanti per garantire la perfetta integrità della macchina stessa durante il trasporto.

Si consiglia, tuttavia, un controllo accurato al momento dell'apertura del cartone, per eventuali danni subiti durante il trasporto.

La macchina viene fornita di:

- Dichiarazione di Conformità C.E.E.;
- Istruzioni per l'uso e la manutenzione;
  - Esploso e lista ricambi;
  - Certificato di garanzia;
- Pestello spingicarne in PVC per uso alimentare.
- Due vaschette raccolta carne in acciaio inox;
  - Maniglia per spingiforma in plastica;
  - Pennello per pulizia rullo grattugia.

**4.2 MOVIMENTAZIONE**

L'imballo deve essere trasportato come indicato nella TAV.4 pag.18. All'atto del disimballo evitare di disperdere l'imballaggio nell'ambiente.



GB

**4. CONDITION OF MACHINE ON DELIVERY****4.1 PACKING**

The machine is supplied packed in a PVC bag inside a strong cardboard box, with shaped shock-absorbing internal sections to ensure safe transport.

However, the machine should be checked for possible damage when first unpacked.

The machine is supplied complete with:

- Declaration of EEC conformity;
- Instructions for use and maintenance;
  - Exploded view and parts list;
  - Guarantee certificate;
- Meat pusher in foodstuffs-grade PVC;
- Two stainless steel mince containers;
  - Plastic grater handle;
- Brush for cleaning grater cylinder.

**4.2 MOVING THE MACHINE**

The packed machine must be transported as shown in FIG.4, page 18. When unpacking, do not dispose of packing materials improperly.



F

**4. CONDITIONNEMENT DE LA MACHINE****4.1 EMBALLAGE**

La machine est emballée dans un carton robuste et protégée par un sac en PVC, dont l'intérieur profilé et isolant garantit la parfaite intégrité de la machine lors du transport.

Il est toutefois conseillé de contrôler attentivement l'état du carton lors de son ouverture, pour s'assurer que la machine n'ait pas été endommagée pendant son transport.

La machine est fournie avec:

- Déclaration de conformité à la réglementation CEE;
- Cahier d'instructions pour l'utilisation et l'entretien;
  - Éclaté et liste des pièces de rechange;
  - Certificat de garantie;
- Poussoir pour le hache-viande en P.V.C. pour usage alimentaire;
- Un plat et un bol en acier inox pour les aliments;
- Manicle en plastique pour le poussoir de la râpe;
- Pinceau pour le nettoyage du rouleau de la râpe.

**4.2 TRANSPORT DE LA MACHINE**

Le carton doit être transporté comme indiqué sur la FIG.4 page 18. Après le déballage, déposer le carton dans un point de collecte approprié.



D

**4. LIEFERUNGSZUSTAND****4.1 VERPACKUNG**

Die Maschine ist in einem robusten Karton verpackt, der durch eine PVC-Tüte geschützt ist; interne Isolierprofile garantieren für völligen Schutz der Maschine beim Transport.

Es wird dennoch empfohlen, die Maschine beim Öffnen der Verpackung auf eventuelle Transportschäden zu untersuchen.

Die Maschine wird geliefert mit:

- EG-Norm Übereinstimmungserklärung;
- Gebrauchs- und Wartungsanleitung;
- Maschinenzeichnung und Ersatzteilliste;
  - Garantieschein;
- Lebensmittelgerechtem PVC-Fleischstößel;
- Zwei Fleischauffangschalen aus rostfreiem Stahl;
  - Kunststoffkurbelgriff;
- Pinsel zur Reibwalzen-Reinigung.

**4.2 MASCHINENTRANSPORT**

Die verpackte Maschine wird wie auf ABB.4, Seite 18 angegeben transportiert. Das Verpackungsmaterial in den entsprechenden Sondermüll geben.



I



## 5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di allacciare la macchina alla rete elettrica verificare l' idoneità delle caratteristiche riportate sulla targhetta di identificazione (vedi TAV.6 pag. 18).

L' apparecchio è munito di cavo elettrico con spina da collegare ad un interruttore generale a muro provvisto di differenziale che preservi l' operatore da eventuali contatti accidentali o dovuti a manomissione. Si raccomanda di staccare la spina quando la macchina non viene utilizzata e durante la notte. E' obbligatorio collegare l' apparecchio ad un adeguato impianto di messa a terra secondo le norme della legislazione vigente.

Questa operazione deve essere eseguita da personale specializzato!

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni, diretti o indiretti, causati dalla mancata osservanza delle suddette norme di sicurezza.

### Attenzione al collegamento trifase:

Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase è necessario controllare il senso di rotazione con un impulso al pulsante verde di marcia subito seguito da un arresto col pulsante rosso (TAV.5 pag.18) di cui la macchina è dotata; aprire velocemente la maniglia della grattugia (TAV.1 pag.18) e verificare che il rullo giri seguendo il senso indicato dalla freccia (TAV.1 pag.18) posta sul lato della bocca grattugia. Nel caso in cui il senso di rotazione non fosse esatto, invertire (nella spina o nella presa) due dei tre fili di alimentazione.

## 5.3 ADDESTRAMENTO UTENTE

Il personale qualificato che esegue l' installazione ed il collegamento è tenuto ad addestrare adeguatamente l' utente per il corretto funzionamento della macchina. Questi dovrà essere messo anche al corrente delle misure di sicurezza rilasciando il presente manuale istruzioni.



GB



## 5.2 ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the machine to the mains power supply, check that the data shown on the identification plate are compatible with the mains power supply characteristics (see FIG.6 page 19). The machine is fitted with an electrical cable with plug to be connected to a main switch mounted on a wall. This switch must incorporate a cutout to protect the operator against possible contacts caused accidentally or by unauthorized work carried out on the machine. The plug should be removed from the socket when the machine is not in use or at night. It is compulsory to provide an adequate earthing connection that complies with current legislation.

This operation must be carried out by specialized personnel!

The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damage that might be caused if these safety standards are not respected.

### Important for triple-phase connection:

Before completing the connection of the machine to a triple-phase power supply, the direction of rotation should be checked by pressing the green start button of the machine and immediately after pressing the red stop button (FIG.5 on page 18). Quickly open the grater handle (FIG.1 on page 18) and check that the cylinder turns in the direction shown by the arrow (FIG.1 on page 18) on the side of the grater feed. If the cylinder turns in the wrong direction, invert two of the three power leads in the socket or the plug.

## 5.3 OPERATOR TRAINING

The qualified technician who installs the machine and makes the electrical connections must adequately instruct the user in the correct operation of the machine. The user must also be informed of safety precautions by being issued with this instruction manual.



F



## 5.2 BRANCHEMENT DE LA MACHINE

Avant de brancher la machine sur le secteur, vérifier la compatibilité des caractéristiques reportées sur la plaquette d' identification (voir FIG.6 page 18). La machine est dotée d' un cordon d' alimentation muni d' une fiche à brancher sur un interrupteur général mural équipé d' un coupe-circuit protégeant l' opérateur en cas de contacts accidentels ou dus à toute éventuelle modification. Il est conseillé de couper le courant lorsque la machine n' est pas utilisée ou pendant la nuit. Il est obligatoire de doter l' installation de mise à la terre, conformément à la réglementation en vigueur.

Cette opération doit être effectuée par un personnel spécialisé!

La société constructrice décline toute responsabilité pour les éventuels dommages directs ou indirects, dans le cas où ces normes n' auraient pas été respectées.

### Attention au branchement triphasé:

Avant de brancher définitivement la machine sur la ligne d' alimentation triphasée, contrôler soigneusement le sens de rotation; pour cela, appuyer un court instant sur le bouton-poussoir vert de mise en marche et bloquer immédiatement le moteur grâce au bouton-poussoir rouge (FIG.5 de la page 18) dont la machine est dotée. Ouvrir rapidement la poignée de la râpe (FIG.1 de la page 18) et vérifier que le rouleau tourne dans le sens indiqué par la flèche (FIG.1 de la page 18) placée sur le côté du conduit de remplissage de la râpe. Dans le cas où le rouleau ne tourne pas dans le bon sens, inverser (dans la fiche ou dans la prise) deux des trois fils d' alimentation.

## 5.3 INSTRUCTIONS POUR L' OPERATEUR

Le personnel qualifié chargé de l' installation et du branchement de la machine doit fournir à l' opérateur toutes les instructions relatives à la machine et à son bon fonctionnement. L' opérateur recevra également le manuel d' instructions de la machine contenant toutes les mesures de sécurité.



D



## 5.2 ELEKTRO-ANSCHLUSS

Vor Anschluß der Maschine prüfen, ob die auf dem Identifizierungsschild angegebenen Daten mit dem Stromnetz kompatibel sind (siehe ABB.6, Seite 18). Die Maschine verfügt über ein Elektrokabel, das an einen Mauer-Hauptschalter mit magnetothermischer Automatik, die den Maschinenarbeiter vor zufälligen oder gewollten Kontakten schützt, angeschlossen wird. Bei Nicht-Benutzung und in der Nacht sollte der Hauptschalter ausgeschaltet werden. Ein guter Erdungsanschluß nach der geltenden Norm ist obligatorisch.

Den Elektroanschluß nur von Fachpersonal durchführen lassen!

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle durch Nichtbeachten der genannten Normen verursachte direkte oder indirekte Schäden.

### Vorsicht beim Dreiphasen-Anschluß:

Bevor die Maschine endgültig an die Dreiphasen-Zuleitung angeschlossen wird, muß der Drehsinn kontrolliert werden: Grünen Startschalter betätigen und Maschine durch roten Stoppschalter (ABB.5 auf Seite 18) sofort wieder anhalten. Griff (ABB.1 auf Seite 18) schnell öffnen und kontrollieren, ob sich die Walze in die auf der Seite des Reibstutzens angegebene Pfeilrichtung (ABB.1 auf Seite 18) dreht. Sollte der Drehsinn nicht dem angegebenen entsprechen, zwei der drei Speisekabel (in Stecker oder Steckdose) untereinander austauschen.

## 5.3 BENUTZER-EINWEISUNG

Das Fachpersonal, das die Installation und den Elektroanschluß ausführt, muß den Benutzer in den sachgemäßen Gebrauch der Maschine einweisen. Der Benutzer muß außerdem durch die vorliegende Gebrauchsanweisung über die Sicherheitsmaßnahmen informiert werden.



I



#### 5.4 RISCHI NELL' USO DELLA MACCHINA

Quando la macchina è in funzione, è severamente vietato introdurre mani o corpi estranei (cacciaviti, oggetti metallici, ecc.) all'interno delle bocche. Nel caso in cui parti più dure dei prodotti da lavorare si incaglino all'interno della clocea o della grattugia, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica mediante l'interruttore a muro. Solo dopo avere eseguito queste operazioni procedere al disincastramento della macchina.



GB



#### 5.4 RISKS INVOLVED IN USING THE MACHINE

When the machine is running, it is strictly prohibited to insert hands or foreign bodies into feed tubes or outlets (screwdrivers, metal objects, etc.). If very hard parts of the products being processed obstruct the mincer screw or grater cylinder, turn the machine off and disconnect it from the power supply by turning off the main switch on the wall. Remove the obstruction only after these operations have been carried out.



F



#### 5.4 RISQUES EN PHASE D'UTILISATION

Lorsque la machine est en marche, il est rigoureusement interdit d'introduire les mains ou d'autres corps étrangers (tournevis, objets métalliques, etc.) à l'intérieur des conduits. Dans le cas où de petits morceaux d'aliments se bloquent dans la vis spirale transporteuse ou dans la râpe, mettre la machine hors service et placer l'interrupteur mural sur "O". Ne débloquer la machine qu'après avoir effectué ces opérations.



D



#### 5.4 GEBRAUCHSRISIKEN

Es ist strengstens verboten, bei laufender Maschine Hände oder Fremdkörper (Schraubenzieher, Metallgegenstände, etc.) in die Maschine einzuführen. Sollten härtere Teile in der Schraube oder in der Reibe feststecken, die Maschine ausschalten und durch den Mauerhauptschalter vom Stromnetz trennen. Erst dann können die entsprechenden Teile entfernt werden.



I

## 6. DISPOSITIVI DI COMANDO

### 6.1 COMANDI

La macchina è dotata di pulsanti di marcia e arresto (TAV.5 pag.18):

- D1) Pulsante verde AVVIAMENTO (START)
- D2) Pulsante rosso ARRESTO (STOP)
- D3) Spia di segnalazione tensione



### 6.2 AVVERTENZE PER L' USO DEI COMANDI

Per avviare la macchina occorre prima di tutto verificare la presenza di tensione (spia D3 accesa TAV.5 pag.18) ed abbassare la leva E della grattugia (TAV.1 pag.18). Eseguite queste due operazioni spingere il pulsante verde di avviamento I (D1-TAV.5 pag.18). Per arrestare la macchina è sufficiente premere il pulsante rosso d' arresto O (D2-TAV.5 pag.18).



GB

## 6. CONTROL DEVICES

### 6.1 CONTROLS

The machine is fitted with start and stop buttons (FIG.5 on page 18):

- D1) Green START button
- D2) Red STOP button
- D3) Power indicator light



### 6.2 INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROLS

Before starting the machine, first check that the power supply is on (light D3 on - FIG.6 page 18). To start the machine, first lower lever E of the grater (FIG.1 page 18). After these two operations have been carried out, press the green start button I (D1 - FIG.5 page 18). To stop the machine simply press red button O (D2 - FIG.5 page 18).



F

## 6. DISPOSITIFS DE COMMANDE

### 6.1 COMMANDES

La machine est dotée de boutons-poussoirs de mise en et hors service (FIG.5 de la page 18):

- D1) Bouton-poussoir vert: MISE EN MARCHE (START)
- D2) Bouton-poussoir rouge: ARRET (STOP)
- D3) Voyant d' indication de tension



### 6.2 AVERTISSEMENTS POUR L' UTILISATION DES COMMANDES

Pour mettre la machine en marche, vérifier tout d' abord la présence de tension (voyant D3 allumé FIG.5 page 18) et abaisser le levier E de la râpe (FIG.1 page 18). Une fois effectuées ces deux opérations, appuyer sur le bouton-poussoir vert de mise en marche I (D1 - FIG.5 page 18). Pour mettre la machine hors service, il suffit d' appuyer sur le bouton-poussoir rouge d' arrêt O (D2 - FIG.5 page 18).



D

## 6. SCHALTVORRICHTUNGEN

### 6.1 SCHALTER

Die Maschine verfügt über Start- und Stoppschalter (ABB.5 auf Seite 18):

- D1) Grüner Schalter ANLAUF (START)
- D2) Roter Schalter STILLSTAND (STOP)
- D3) Spannungskontrollschalter



### 6.2 HINWEISE ZUR SCHALTER-BENUTZUNG

Vor Inbetriebnahme der Maschine die Spannung überprüfen (Kontrolllampe D3 ABB.5, Seite 18 eingeschaltet) und Hebel E der Reibe (ABB.1, Seite 18) senken. Maschine durch den grünen Startschalter I (D1 ABB.5, Seite 18) einschalten. Zum Anhalten der Maschine den roten Stoppschalter O (D2 ABB.5, Seite 18) drücken.



I

## 7. USO DELLA MACCHINA

### 7.1 PARTI PRINCIPALI

La macchina è composta dai seguenti particolari (TAV.1 pag.18):

- A) Corpo motore
- B) Gruppo grattugia
- C) Gruppo tritacarne



### 7.2 USO DELLA GRATTUGIA

Per un uso corretto della grattugia occorre prima di tutto posizionare il prodotto all'interno della bocca-grattugia, abbassare quindi la leva E e premere il pulsante verde di avviamento I (TAV.1 pag.18). Quando si alza lo spingiforma della grattugia E per immettere dell'altro prodotto da grattugiare, un microinterruttore di sicurezza interrompe l'alimentazione elettrica del motore della macchina alla successiva chiusura della bocca di immissione, azionare il pulsante verde di avviamento I per far ripartire la macchina. Al termine di ogni ciclo di lavoro pulire il rullo grattugiando un pezzo di pane duro o con l'apposito pennello in dotazione.



### 7.3 USO DEL TRITACARNE

Avviare la macchina come descritto al punto 6.2 di pagina 12. Quindi, introdurre la carne da macinare nella bocca-tritacarne facendo uso dell'apposita tramoggia G (TAV.1 pag.18). Al termine di ogni ciclo di lavoro smontare completamente il gruppo macinazione C (TAV.1 pag.18) come indicato dallo schema della TAV.3 pag.18. Eseguire questa operazione a macchina spenta e con l'interruttore generale a muro disinserito. Lavare poi con acqua calda e prodotti idonei le varie parti ed asciugarle accuratamente.

Per non danneggiare il gruppo macinazione, si raccomanda di non rimontarlo fino al prossimo utilizzo per poter lavorare con la grattugia liberamente.

Per pressare la carne all'interno dell'apparecchio usare esclusivamente il pestello in dotazione (H-TAV.1 pag.18).



GB

## 7. USING THE MACHINE

### 7.1 MAIN PARTS

The machine is composed of the following main parts (FIG.1 page 18):

- A) Motor body
- B) Grater unit
- C) Mincer unit



### 7.2 USING THE GRATER

To use the grater correctly, first insert the product to be grated into the grater feed. Lower lever E and press green start button I (FIG.1 page 18). When the lever E is raised to insert more of the product to be grated, a safety microswitch interrupts the power supply to the motor of the machine. When the grater feed is closed again, press green button I to start the machine again. At the end of every operating cycle, clean the cylinder by grating a piece of hard bread or by using the cleaning brush provided.



### 7.3 USING THE MINCER

Start the machine as described at point 6.2 on page 12. Insert the meat to be minced into mincer using hopper G (FIG.1 page 18). At the end of every operating cycle, completely dismount the mincer unit C (FIG.1 page 18) as shown in Fig.3 on page 18. This operation should be carried out with the machine turned off and with the main switch on the wall disconnected. Wash the various parts with hot water and a suitable cleansing agent, and dry them thoroughly.

To avoid possible damage to the mincer unit, it should be remounted only when needed, so that the grater can be used more easily.

To push the meat into the mincer, use only the meat-pusher provided (H-FIG.1, page 18).



F

## 7. UTILISATION DE LA MACHINE

### 7.1 PARTIES PRINCIPALES

La machine se compose des éléments suivants (FIG.1 page 18):

- A) Bloc moteur
- B) Bloc râpe
- C) Bloc hache-viande



### 7.2 UTILISATION DE LA RAPE

Pour un emploi correct de la râpe, placer tout d'abord le produit à l'intérieur du conduit de remplissage de la râpe; abaisser le levier E puis appuyer ensuite sur le bouton-poussoir vert de mise en marche I (FIG.1 page 18). Lorsque l'on lève le poussoir de la râpe E pour introduire de nouveaux aliments à râper, un microinterruteur de sécurité interrompt l'alimentation électrique du moteur de la machine. A la successive fermeture du conduit de remplissage, actionner le bouton-poussoir vert de mise en marche I pour faire repartir la machine. A la fin de chaque cycle de travail, nettoyer le rouleau en râpant un morceau de pain sec ou au moyen du pinceau fourni avec la machine.



### 7.3 UTILISATION DU HACHE-VIANDE

Mettre la machine en marche comme indiqué au point 6.2 de la page 12. Introduire ensuite la viande à hacher dans le conduit de remplissage du hache-viande utilisant la trémie spéciale G (FIG.1 page 18). A la fin de chaque cycle de travail, démonter complètement le bloc de trituration C (FIG.1 page 18) comme indiqué sur le schéma de la FIG.3 page 18. Effectuer cette opération à machine hors service et après avoir placé l'interrupteur mural sur "O". Laver ensuite à l'eau chaude et avec des produits adéquats les différentes pièces de la machine avant de les sécher soigneusement.

Pour ne pas endommager le bloc de trituration, il est conseillé de ne pas le remonter jusqu'à l'utilisation successive; ceci vous permettra également de travailler plus facilement avec la râpe.

Pour pousser la viande à l'intérieur de l'appareil, utiliser exclusivement le poussoir fourni avec l'appareil (H - FIG.1 page 18)



D

## 7. BENUTZUNG DER MASCHINE

### 7.1 HAUPTTEILE

Die Maschine besteht aus den folgenden Teilen (ABB.1, Seite 18):

- A) Motorblock
- B) Reiben-Aggregat
- C) Fleischwolf-Aggregat



### 7.2 BENUTZUNG DER REIBE

Für den sachgemäßen Gebrauch der Reibe zuerst das Produkt in die Reibenmündung geben; Hebel E senken und den grünen Startschalter I drücken (ABB.1, Seite 18). Wenn der Reibenschieber E angehoben wird, um weiteres Material einzugeben, unterbricht ein Schutzschalter die Stromzufuhr. Zur Wiederinbetriebnahme der Maschine erneut den grünen Startschalter I betätigen. Bei Beendigung jedes Arbeitszyklus die Walze durch ein hartes Stück Brot oder den speziellen Pinsel säubern.



### 7.3 BENUTZUNG DES FLEISCHWOLFS

Die Maschine wie unter Punkt 6.2 auf Seite 12 angegeben in Gang setzen. Das Fleisch durch den Trichter G (ABB.1, Seite 18) in die Mündung geben. Nach jedem Arbeitszyklus das Mahlaggerat C (ABB.1, Seite 18) unter Beachtung der Angaben auf ABB.3, Seite 18 bei ausgeschaltetem Mauerhauptschalter komplett abmontieren. Die Teile mit warmem Wasser und geeigneten Reinigungsmitteln säubern und sorgfältig abtrocknen.

Um Schäden am Mahlaggerat zu vermeiden, wird empfohlen, es bis zum nächsten Einsatz nicht aufzumontieren. Auf diese Weise kann außerdem die Reibe frei benutzt werden.

Zum Drücken von Fleisch in der Maschine ausschließlich den mitgelieferten Stößel benutzen (H - ABB.1, Seite 18).



I



### 7.5 RIMESSAGGIO GRUPPO MACINAZIONE

Per smontare il gruppo macinazione seguire le seguenti indicazioni (TAV.3 pag.18):

- 1) Svitare con le mani il volantino C6.
- 2) Togliere con le mani in successione:
  - la piastra forata C5;
  - il coltello C4;
  - la clocea C3.
- 3) Allentare il pomello C1 di 3-4 giri e togliere con le mani il bocchettone C2.
- 4) Rimontati tutti i pezzi in successione inversa, serrare il volantino C6 con le mani, senza uso di altri attrezzi.
- 5) Serrare con la forza delle mani senza uso di attrezzi il pomello C1.

Prima di eseguire queste operazioni spegnere la macchina e scollegare l'interruttore generale a muro.



### 7.5 RIMESSAGGIO DELLA MACCHINA

Quando la macchina non viene utilizzata, o deve essere riposta al termine del lavoro, o durante la notte, si consiglia di scollegare l'interruttore generale a muro.



GB



### 7.4 DISMOUNTING THE MINCER UNIT

To dismount the mincer unit, follow these instructions (FIG.3 page 18):

- 1) Manually unscrew the locking ring C6;
- 2) Remove in this order:
  - the perforated disk C5;
  - the cutter C4;
  - the screw shaft C3.
- 3) Slacken the knob C1 by 3 or 4 turns and remove the sleeve C2.
- 4) Replace all parts in the reverse order and tighten the locking ring C6 manually, without using tools of any kind.
- 5) Tighten the knob C1 manually, without using tools.

Before carrying out these operations, switch off the machine and disconnect the main switch on the wall.



### 7.5 WHEN NOT USING THE MACHINE

The main switch on the wall should be disconnected when the machine is not being used, at the end of every work session, and at night.



F



### 7.4 DEMONTAGE DU BLOC DE TRITURATION

Pour démonter le bloc de trituration, suivre les indications suivantes (FIG.3 page 18):

- 1) Dévisser l'écrou C6.
- 2) Enlever successivement:
  - la grille C5;
  - le couteau C4;
  - la vis spirale transporteuse C3.
- 3) Desserrer le pommeau de blocage C1 de 3-4 tours et enlever le corps C2.
- 4) Après avoir remonté chronologiquement toutes les pièces en sens inverse, serrer l'écrou C6 avec les mains, sans utiliser aucun outil.
- 5) Serrer ensuite le pommeau de blocage C1 avec les mains, sans utiliser aucun outil.

Avant d'effectuer ces opérations, mettre la machine hors service et placer l'interrupteur mural sur "O".



### 7.5 RANGEMENT DE LA MACHINE

En période de non-utilisation de la machine, après chaque cycle de travail ou pendant la nuit, il est conseillé de mettre l'interrupteur général mural hors service.



D



### 7.4 ABMONTIEREN DES MAHLAGGREGATS

Zum Abmontieren des Mahlaggregats die folgenden Anweisungen befolgen (ABB.3, Seite 18):

- 1) Handrad C6 manuell abschrauben.
- 2) Nacheinander abnehmen:
  - Lochplatte C5;
  - Messer C4;
  - Schnecke C3.
- 3) Kugelgriff C1 um 3-4 Drehungen lockern und Stutzen C2 manuell entfernen.
- 4) Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder aufmontieren, Handrad C6 mit der Hand - ohne Hilfe jeglicher Werkzeuge - aufschrauben.
- 5) Ohne Werkzeuge Kugelgriff C1 festschrauben.

Die Maschine vor Durchführung dieser Arbeitsgänge ausschalten und den Mauerhauptschalter vom Stromnetz trennen.



### 7.5 MASCHINEN- STILLSTAND

Bei Nichtbenutzung der Maschine, nach Beendigung der Bearbeitung oder in der Nacht wird empfohlen, den Mauerhauptschalter auszuschalten.



I

**8. MANUTENZIONE E PULIZIA****8.1 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA**

La macchina non prevede alcuna manutenzione straordinaria. Si consiglia un' accurata pulizia quotidiana dell' apparecchio che lo preservi nel tempo oltre a favorirne un corretto funzionamento. Prima di ogni pulizia e manutenzione dell' apparecchio, assicurarsi che l' interruttore a muro sia disinserito. Estrarre tutti i particolari come indicato al punto 7.4 di pag. 14, quindi lavarli separatamente in acqua calda con detersivi idonei al lavaggio di stoviglie. Pulire la bocca della grattugia dai residui grattugiati con l' apposito pennello in dotazione. Pulire le parti esterne dell' apparecchio con spugne inumidite e detergenti appositi. Non utilizzare pagliuzze metalliche.

**8.2 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELL' APPARECCHIO**

Dovendo lasciare fermo l' apparecchio per periodi di tempo più o meno lunghi disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale dell' apparecchio e proteggerlo dalla polvere con un telo di nylon o altro materiale.

**8.3 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI**

Evitare di manipolare l' apparecchio o tentare di metterlo in funzione, ma disinserire subito l' interruttore generale a muro ed avvertire il rivenditore autorizzato o altro personale qualificato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni della macchina ed in particolare modo sui sistemi di sicurezza.



GB

**8. CLEANING AND MAINTENANCE****8.1 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE MACHINE**

The machine does not require any special maintenance. It should be thoroughly cleaned daily to ensure that it operates efficiently for as long as possible. Before carrying out cleaning or maintenance operations on the machine, always check that the main switch on the wall is turned off. Detach all removable parts as described in point 7.4 on page 14 and wash them separately with hot water and suitable cleaning products. Clean residues from the mouth of the grater with the special brush provided. Clean external parts with a damp sponge and suitable cleaning products. Do not use wire wool or similar materials to clean the machine.

**8.2 LONG PERIODS OF DISUSE**

If the machine is not to be used for a period of time, turn off the main switch on the wall, clean every part of the machine and cover it with a plastic sheet or similar dust cover.

**8.3 IN CASE OF MALFUNCTION**

Avoid touching the machine and do not attempt to start it up again. Turn the main switch on the wall off at once and contact our authorized retailer or some other qualified technician.

The manufacturer declines all responsibility in the case of unauthorized work on the machine, and in particular of modification of safety devices.



F

**8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN****8.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE**

La machine ne nécessite d' aucun entretien spécial. Il est recommandable de la laver après chaque utilisation, pour en favoriser la durée et un fonctionnement correct. Avant de procéder à toute opération de nettoyage et d' entretien de la machine, s' assurer qu' elle soit bien débranchée. Extraire toutes les pièces, comme indiqué au point 7.4 de la page 14, les laver séparément à l' eau chaude et avec un détergent normalement employé pour le lavage de la vaisselle. Laver les parties extérieures de la machine à l' aide d' une éponge et utilisant un détergent adéquat. Ne pas utiliser d' éponges métalliques ou abrasives.

**8.2 INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-EMPLOI**

En cas de non-emploi de l' appareil pour une période de temps relativement longue, débrancher l' appareil, en effectuer un nettoyage complet et le protéger de la poussière en le couvrant à l' aide d' une toile de nylon ou autre.

**8.3 INSTRUCTIONS EN CAS D' ANOMALIES**

Eviter de manipuler l' appareil ou d' essayer de le mettre en marche, mais le débrancher immédiatement et contacter le revendeur agréé ou tout autre personnel qualifié.

La société constructrice décline toute responsabilité en cas d' éventuelles modifications de la machine ou d' interventions particulières sur les dispositifs de sécurité.



D

**8. REINIGUNG UND WARTUNG****8.1 REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE**

Für die Maschine ist keine außerordentliche Wartung nötig. Zur langfristigen Erhaltung der Maschine und für einen garantiert korrekten Betrieb wird eine sorgfältige tägliche Reinigung empfohlen. Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit Wand-Hauptschalter ausschalten. Alle wie in Punkt 7.4 auf Seite 14 beschriebenen Einzelteile abmontieren und getrennt in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel reinigen. Den Stutzen der Reibe mit dem Reinigungspinsel von Brot- oder Käseresten befreien. Außenteile mit feuchten Schwämmen und Spezialreinigungsmitteln säubern. Keine Metall-Putzkissen verwenden!

**8.2 LÄNGERER STILLSTAND DER MASCHINE**

Steht die Maschine über einen längeren Zeitraum still, Wand-Hauptschalter ausschalten, Generalreinigung durchführen und Maschine durch Plane aus Nylon oder aus anderem Material vor Staub schützen.

**8.3 VERHALTEN BEI DEFEKTEN**

Die Maschine nicht manipulieren oder in Betrieb setzen, sondern sofort Wand-Hauptschalter ausschalten und Vertragshändler oder sonstiges Fachpersonal zu Rate ziehen.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für unsachgemäße Eingriffe, vor allem bei den Sicherheitssystemen.





I

#### 8.4 VITA MEDIA DELLA MACCHINA

La macchina è stata progettata e costruita per ottenere una durata di 10.000 ore di lavoro; purchè ci si attenga scrupolosamente alle istruzioni riportate in questo manuale.



GB

#### 8.4 AVERAGE LIFE OF MACHINE

The machine has been designed and manufactured to give an average working life of 10,000 hours of operation, provided that the instructions given in this manual are followed scrupulously.



F

#### 8.4 DUREE MOYENNE DE LA MACHINE

La machine a été projetée et construite pour une durée de 10.000 heures de travail, à la condition que les instructions reportées dans ce manuel soient scrupuleusement respectées.



D

#### 8.4 DURCHSCHNITTLICHE LEBENSDAUER DER MASCHINE

Bei strikter Einhaltung dieser Gebrauchsanleitung beträgt die durchschnittliche Lebensdauer der Maschine 10.000 Arbeitsstunden.



I

9. PROBLEMI E RIMEDI



9.1 PROBLEMI, CAUSE  
E RIMEDI

**PROBLEMA RISCOVTRATO:**  
Mancato avviamento della macchina

**Causa:**  
Posizionamento dell' interruttore generale a muro su "O"

**Rimedio:**  
Posizionare l' interruttore generale a muro su "I"

**Causa:**  
Assenza di tensione sulla rete elettrica

**Rimedio:**  
Consultare personale civile specializzato

**Causa:**  
Avaria del fusibile di protezione scheda elettronica

**Rimedio:**  
Contattare i rivenditori autorizzati o personale civile qualificato

**Causa:**  
Corpi tenaci all' interno degli organi in movimento

**Rimedio:**  
Spegner la macchina e scollegarla dalla linea elettrica, quindi procedere al disincagliamento

In caso di ulteriori anomalie all' apparecchio non manometterlo e contattare immediatamente i rivenditori autorizzati.



GB

9. PROBLEMS AND REMEDIES



9.1 PROBLEMS, CAUSES  
AND REMEDIES

**PROBLEM:**  
Machine does not start

**Cause:**  
The main switch on the wall is in the "O" position

**Remedy:**  
Move the main switch on the wall to the "I" position

**Cause:**  
No power in mains power supply

**Remedy:**  
Consult specialized technicians

**Cause:**  
Blown fuse on electronic protection circuit board

**Remedy:**  
Contact authorized retailer or specialized technicians

**Cause:**  
Hard obstacle preventing movement of mechanical parts

**Remedy:**  
Switch off machine, disconnect from power supply and proceed with elimination of obstacle

If any other faults are found, do not tamper with the machine but immediately contact an authorized retailer.



F

9. PROBLEMES ET REMEDES



9.1 PROBLEMES, CAUSES  
ET REMEDES

**PROBLEME RENCONTRE:**  
La machine ne se met pas en marche

**Cause:**  
Interrupteur général placé sur "O"

**Remède:**  
Placer l' interrupteur général mural sur "I"

**Cause:**  
Absence de courant sur la ligne secteur

**Remède:**  
Consulter un personnel civil spécialisé

**Cause:**  
Panne du fusible de protection de la carte électronique

**Remède:**  
S' adresser aux revendeurs autorisés ou à un personnel civil qualifié.

**Cause:**  
Corps tenaces à l' intérieur des organes en mouvement

**Remède:**  
Mettre la machine hors service et la débrancher; extraire ensuite le corps de la machine.

En cas d' ultérieures anomalies, ne pas tenter de réparer l' appareil mais s' adresser aux revendeurs autorisés.



D

9. PROBLEME UND ABHILFE



9.1 PROBLEME, URSACHEN  
UND ABHILFEN

**PROBLEM:**  
Maschine läßt sich nicht einschalten

**Ursache:**  
Mauerhautpschalter auf "O"

**Abhilfe:**  
Mauerhautpschalter auf "I" stellen

**Ursache:**  
Keine Spannung im Stromnetz

**Abhilfe:**  
Fachpersonal zu Rate ziehen

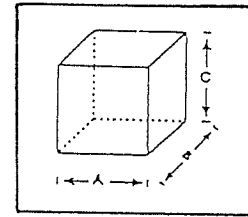
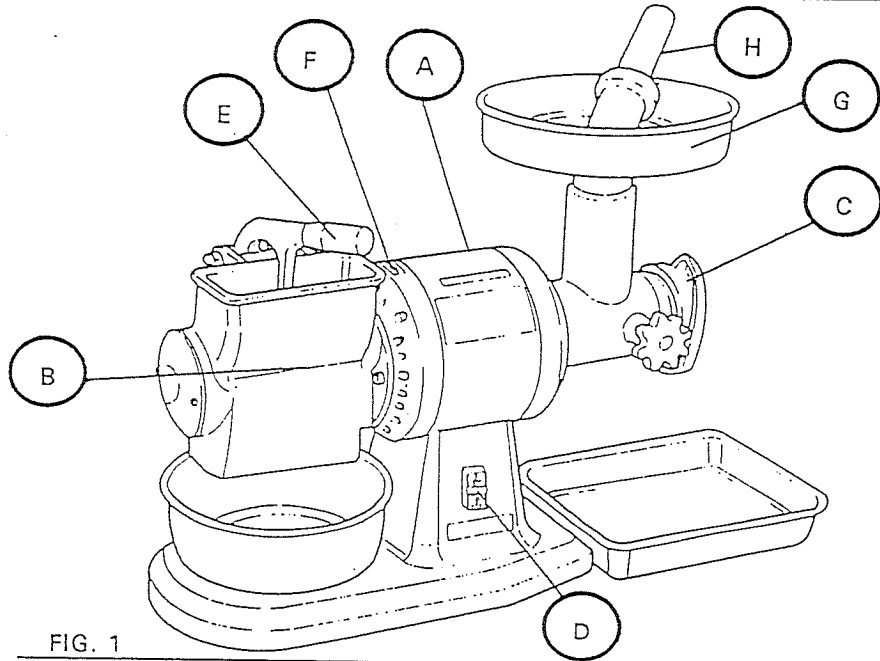
**Ursache:**  
Defekte Sicherung auf der Schaltplatte

**Abhilfe:**  
Den Kundendienst oder qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen

**Ursache:**  
Feste Körper in den beweglichen Organen

**Abhilfe:**  
Maschine ausschalten, vom Stromnetz trennen und von den festen Teilen befreien.

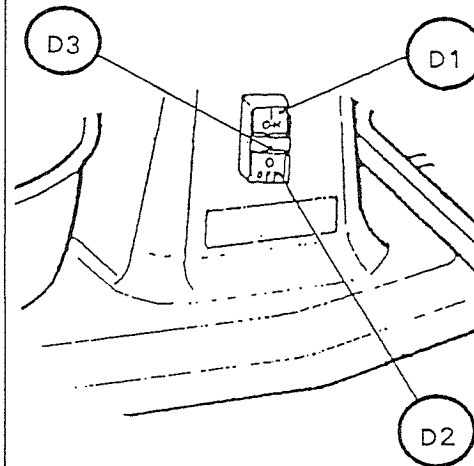
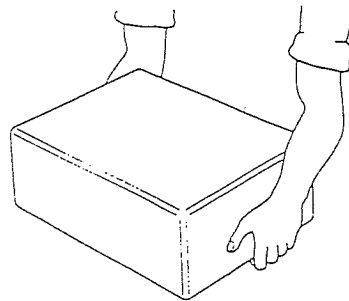
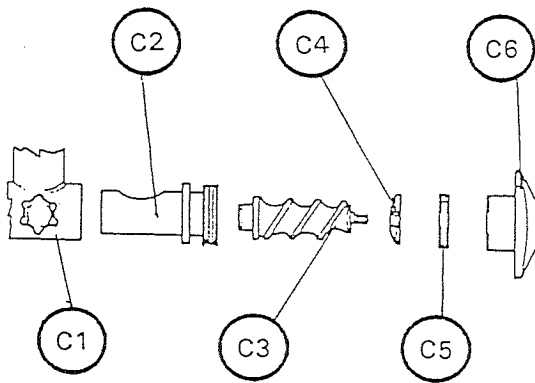
Bei sonstigen Problemen, keine Eingriffe selbst vornehmen, sondern immer sofort den Kundendienst zu Rate ziehen.



MOD.	A	B	C	kg.
12/TG	Cm. 67	Cm. 24	Cm. 43	23
12/TGX	Cm. 67	Cm. 24	Cm. 43	23

FIG. 1

FIG. 2



TIPO

MATRICOLA

● ANNO COSTRUZIONE  ●

V.	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>
Hz	<input type="text"/>	A	<input type="text"/>
~ F	<input type="text"/>	Kg	<input type="text"/>

FIG. 3

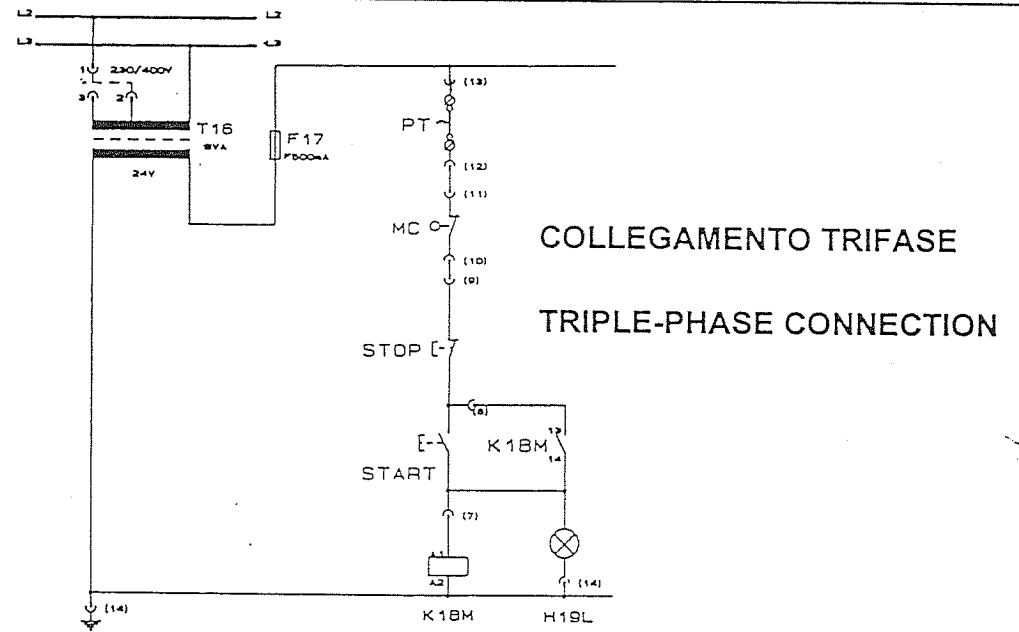
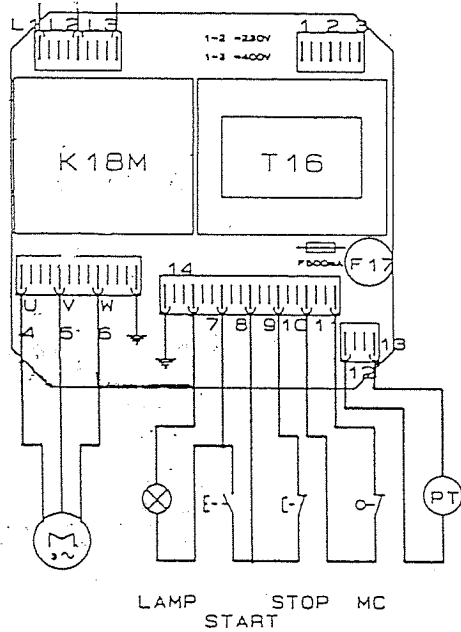
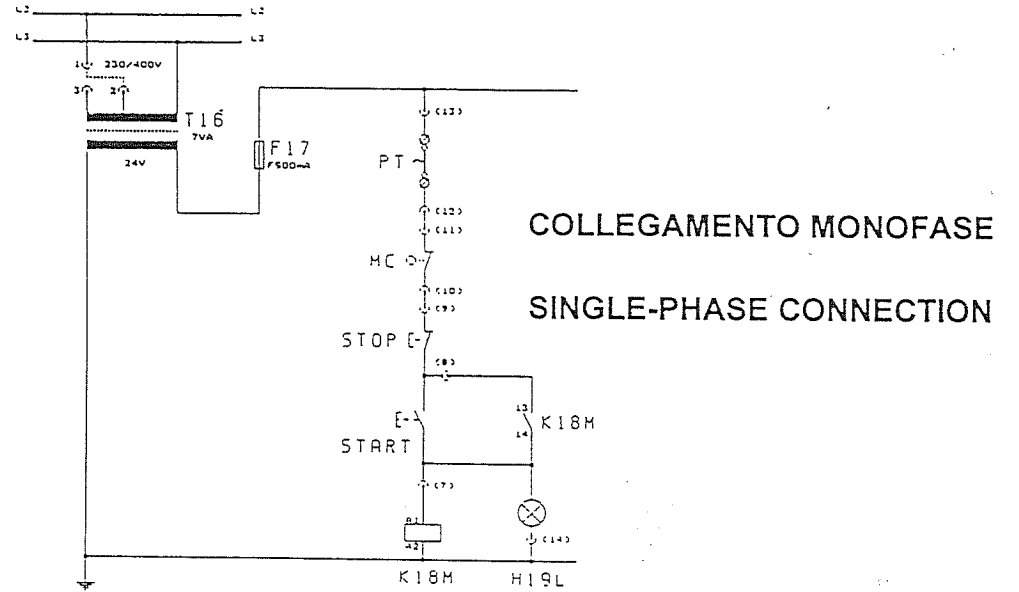
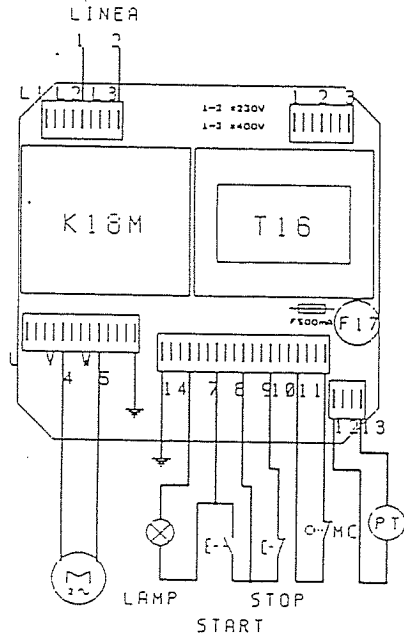
FIG. 4

FIG. 5

FIG. 6

11. SCHEMI ELETTRICI  
11. ELECTRICAL DIAGRAMS

11. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES  
11. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN







# ONGELOPO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'  
DECLARATION DE CONFORMITE  
GELUKVORMIGHEIDS VERKLARING  
YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS

DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARACION DE CONFORMIDAD  
OVERENSTEMMELSESERKLÆRING  
ΑΦΑΘΩΤΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

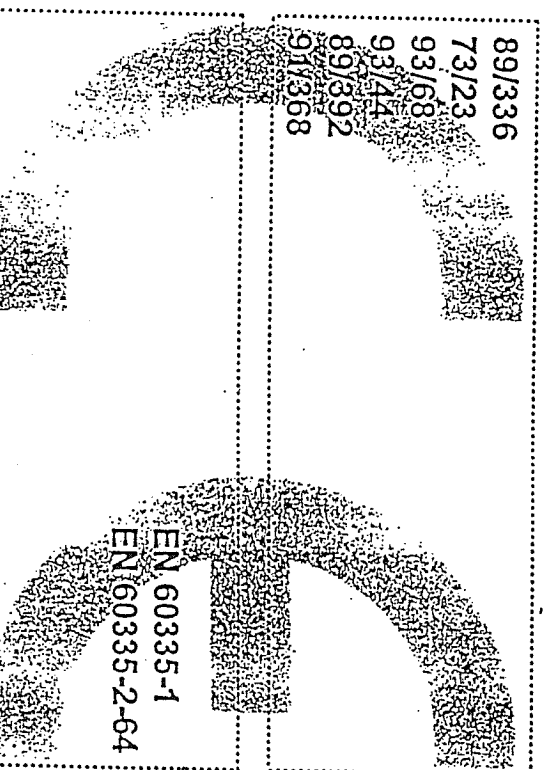
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG  
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE  
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSTEMMELSE

IT Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiaro che i prodotti sottosegnati :  
GB The undersigned, an authorized officer of the Manufacturer, hereby declares that the products listed hereunder :  
DE Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter des Herstellers, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte :  
FR Je soussigné, représentant légal désigné du Constructeur, déclare que les produits énumérés ci-après :  
ES El suscrito, nombrado representante legal de la Sociedad Constructora, declara que los productos indicados a continuación :  
PT O abaixo assinado designado como representante legal da Empresa fabricante, declara que os produtos indicados a continuação :  
NL Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de Fabrikant, verklaart dat de hieronder vermelde producten :  
DK Undertegnede, som er udpeget til producentens legale repræsentant, erklærer, at nedenstående produkter :  
SE Jag den underskrivne, tillverkarens ombud, förklarar att nedan angivna produkter :  
FI Valmistajainman hallitsena edustajana allekirjoittanut vakuuttaja, että allamainitut tuotteet :  
GR Ο καταθέων υφ'επισημειωσών νομίμων εκπροσώπων επισημασθέντων προϊόντων, δηλώνει ότι τα παρακάτω προϊόντα :

MODELLO.....  
Anno di costruzione.....

N° di serie.....

IT Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive :  
GB Are in compliance with the following directives :  
DE Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien :  
FR Conformément aux prescriptions des directives suivantes :  
ES Respondo las prescripciones contenidas en las siguientes :  
PT Esdão em conformidade com as prescrições das seguintes directivas :  
NL Conform de voorschriften zijn van de volgende richtlijnen :  
DK Er i overensstemmelse med vilkårene i følgende direktiv :  
SE Är i överensstämmelse med villkoren i följande direktiv :  
FI Noudatastavat allamainittujen direktiivien ehtoja :  
GR Ενωσις ουκωθεν με τα οσα καθορίζουν οι παρακάτω οδηγίες :



IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono stato debitamente informato che la marca CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.  
GB And, pursuant to the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.  
DE Und da sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obgenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für sie ein entsprechendes technisches Material erstellt wurde, das bei uns in der Firma zur Verfügung steht.  
FR En application des directives citées, je porteur la marque CE et un dossier technique est disposé de notre siège.  
ES Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un expediente prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.  
PT E, em aplicação do quanto previsto pelas referidas directivas, recebemos a marca CE. tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.  
NL En hi toepassing van de bepaalde richtlijnen zijn voorzien van de volgende CE markering en uigensust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.  
DK I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har forberedt ombudsog CE markering af produktene samt edgifting af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.  
SE I förhållande med villkoren i ovan nämnda direktiv har förberget ombudsog CE markering och muckarut lärydelsis teknisil beskrivelse, joka on tillgås hos oss.  
FI Ylämainittujen direktiivien ehtojen mukaisesti jynhis on hoollantuo luotittoin CE markkinisä sekä mukarantuo lärydelsisä teknisilä kuvastusta, joka on tillgås hos oss.  
GR Κατ' επισημειωσών νομίμων καθορίζουν οι παρακάτω οδηγίες προετοιμασθέντων προϊόντων οδ'ηγησών, ΧΕ και υφ'επισημειωσών νομίμων εκπροσώπων οδ'ηγησών, δηλώνει ότι τα παρακάτω προϊόντα :

Nome e cognome/Name/Nom/Nombre.....ORIANO TAMBURINI

Codice Fiscale Ditta/ Manufacturer' s identify number/ Identifizierungsnummer des Herstellers  
Número d' identificación de la Société/ Número de identificación de la Empresa.....00826890402

Oriano Tamburini

