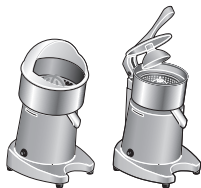


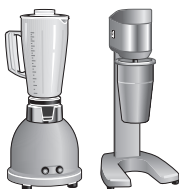
AGR - AGRL



CFV30



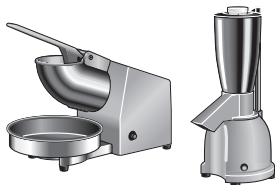
FRP - FRI - FR



TFA3P



TRG - TRGM



FG10



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**



MOD068V02

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conservé ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conservar este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

Scopo del manuale3
 Identificazione costruttore e apparecchiatura3
 Modalità di richiesta assistenza4
 Disposizioni di sicurezza4
 Segnali di sicurezza e informazione6
 Disposizioni per disimballo, movimentazione e installazione6

SPREMIAGRUMI AGR - AGRL

Descrizione generale apparecchiatura ...8
 Caratteristiche tecniche9
 Descrizione comandi.....9
 Consigli per l'uso.....9
 Pulizia apparecchiatura.....10
 Ricerca guasti10

CENTRIFUGA CFV30

Descrizione generale apparecchiatura .12
 Caratteristiche tecniche13
 Descrizione comandi.....13
 Consigli per l'uso.....13
 Pulizia apparecchiatura.....14
 Ricerca guasti15

FRULLATORI FRP - FRI - FR

Descrizione generale apparecchiatura .16
 Caratteristiche tecniche17
 Descrizione comandi.....18
 Consigli per l'uso.....18
 Pulizia apparecchiatura.....18
 Ricerca guasti19

GRUPPO MULTIPLO TFA3P

Descrizione generale apparecchiatura .20
 Caratteristiche tecniche21
 Descrizione comandi.....21
 Consigli per l'uso.....21
 Pulizia apparecchiatura.....22
 Ricerca guasti23

TRITAGHIACCIO TRG - TRGM

Descrizione generale apparecchiatura .24
 Caratteristiche tecniche25
 Descrizione comandi.....25
 Consigli per l'uso.....25
 Pulizia apparecchiatura.....26
 Ricerca guasti27

PRESSAGELATO FG10

Descrizione generale apparecchiatura .28
 Caratteristiche tecniche29
 Consigli per l'uso.....29
 Pulizia apparecchiatura.....29



IT

SCOPO DEL MANUALE

- Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.
- Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.
- Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

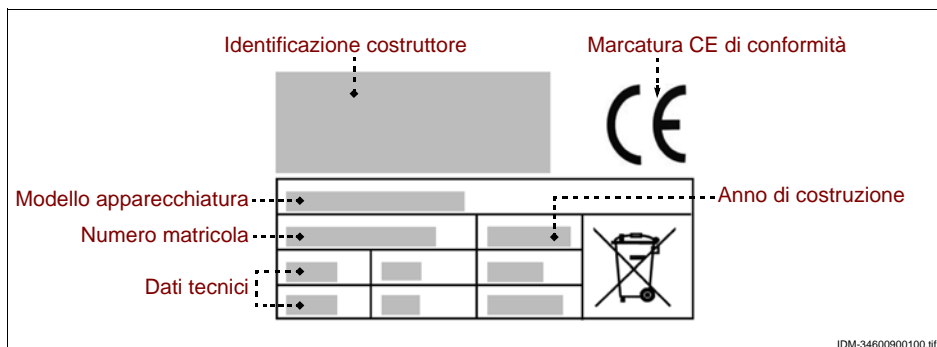


Pericolo - Attenzione

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.



IDM-34600900100.tif

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
- Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.
- Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.
- Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.
- Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

- Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE (oppure scollegare la presa elettrica) e assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.
- Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.
- Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.
- Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.
- Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.
- In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.

L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.

- Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.
- Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
- L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.

- L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.
- Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore
- I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
- Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

IT

Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente. Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.



-**Pericolo di shock elettrico:** segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

- L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità. In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato. Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.
- La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

- L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

IT

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

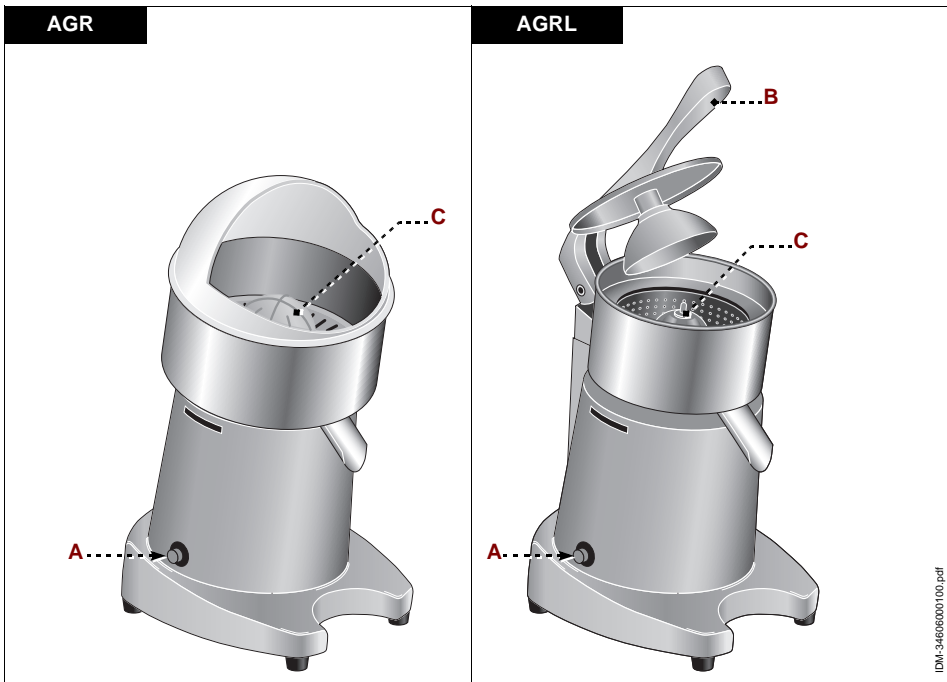
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Lo spremiagrumi AGR - AGRL è un'apparecchiatura progettata e costruita per spremere agrumi (arance, limoni, ecc.) ed ottenere bevande destinate all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "descrizione comandi").
- B) Pressore:** è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). Quando si solleva la leva l'apparecchiatura si arresta.
- C) Cono di spremitura:** serve per estrarre il succo dal prodotto alimentare inserito.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

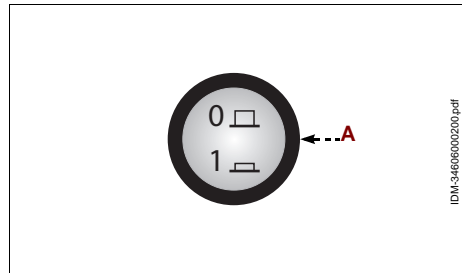
Descrizione	Unità di misura	AGR	AGRL
Potenza	kW	0,25	0,3
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Velocità rotazione utensile	giri/min	1400	
Dimensioni apparecchiatura	mm	230x200x345	240x200x350/530
Dimensioni imballo	mm	310x250x380	
Peso netto	kg	6,3	8,6
Tipo di installazione		Installazione a banco	
Livello di rumorosità	dB (A)	<70	

IT

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) Pulsante:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.



CONSIGLI PER L'USO

- 1- Inserire un recipiente di capienza adeguata sotto alla bocca di espulsione prodotto.
- 2- Premere il pulsante **(A)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 3- Tagliare a metà il prodotto da spremere e posizionarlo sul cono di spremitura **(C)**.
- 4- Esercitare una leggera pressione sul prodotto per avviare la spremitura. (solo per modello AGR)
- 5- Abbassare il pressore **(B)** per avviare la spremitura del prodotto. (solo per modello AGRL)

Per ottenere una spremitura ottimale, è necessario che i prodotti da spremere siano a temperatura ambiente.

6-Premere il pulsante **(A)** per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

- 1-Smontare il cono di spremitura e la vaschetta.
- 2-Lavare i componenti con acqua potabile, risciacquarli, asciugarli accuratamente e rimontarli.
- 3-Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- 4-Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Cause</i>	<i>Rimedi</i>
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Il pressore non è stato abbassato.	Abbassare il pressore.
	Fusibile bruciato	Contattare il servizio assistenza

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- La centrifuga CFV30 è un'apparecchiatura progettata e costruita per centrifugare frutta e verdura ed ottenere centrifugati destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "descrizione comandi").
- B) Cestello:** contiene lo scarto della lavorazione dei prodotti.
Il componente è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore), che impedisce l'avviamento dell'apparecchiatura se non è posizionato correttamente.
- C) Coperchio:** è provvisto di una bocca per l'inserimento del prodotto e impedisce il contatto degli arti superiori con i dischi di lavorazione.
Il componente è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore) che impedisce l'avviamento dell'apparecchiatura se la maniglia (**D**) non è posizionata correttamente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 3: Dati tecnici dell'apparecchiatura

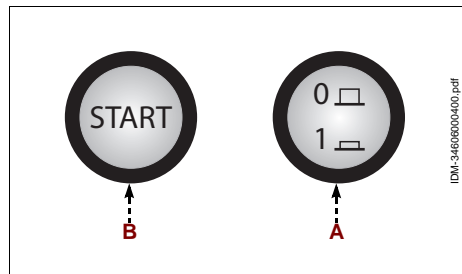
Descrizione	Unità di misura	CFV30
Potenza	kW	0,7
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz
Velocità rotazione utensile	giri/min	3000
Dimensioni apparecchiatura	mm	240x380x490
Dimensioni imballo	mm	400x280x500
Peso netto	kg	15,5
Tipo di installazione		Installazione a banco
Livello di rumorosità	dB (A)	<70

IT

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) Pulsante accensione:** serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.
- B) Pulsante:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.



CONSIGLI PER L'USO

- 1 - Accertarsi che la maniglia (**D**) sia correttamente chiusa prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- 2 - Inserire un recipiente di capienza adeguata sotto alla bocca di espulsione prodotto.
- 3 - Introdurre i prodotti alimentari all'interno della bocca di alimentazione.



Cautela - Avvertenza

Non usare mai direttamente gli arti superiori per spingere i prodotti alimentari nella bocca di alimentazione, ma utilizzare sempre il pestello fornito in dotazione.

Prima di effettuare la lavorazione dei prodotti, seguire le indicazioni elencate.

- **Prodotti alimentari con nocciolo (pesche, albicocche, ecc.):** lavare con acqua potabile e rimuovere sempre il nocciolo.
- **Frutta con scorza dura o con scorza non commestibile:** lavare con acqua potabile e sbucciare.
- **Agrumi (arance, limoni, ecc.):** lavare con acqua potabile e sbucciare.
- 4- Premere il pulsante **(A)** per attivare l'alimentazione elettrica dei comandi.
- 5- Premere il pulsante **(B)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 6- Durante l'uso, continuare ad aggiungere i prodotti alimentari dalla bocca di alimentazione.
- 7- Premere il pulsante **(A)** per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

IT

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

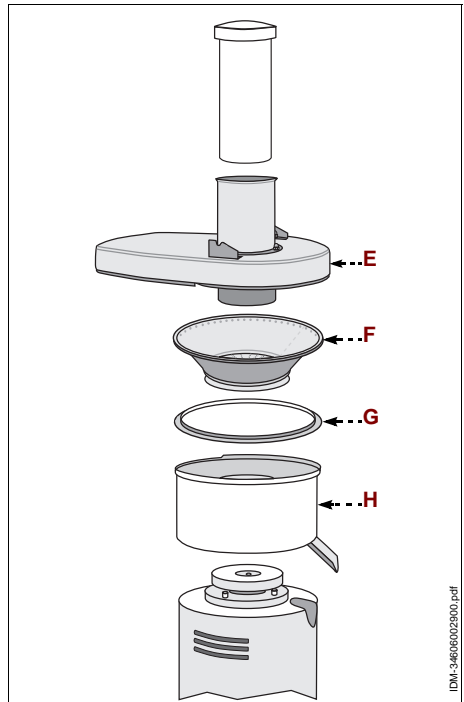
Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

- 1- Smontare il coperchio **(E)**, l'utensile **(F)**, il disco di ritenzione **(G)** e il cestello **(H)**.
- 2- Lavare i componenti con acqua potabile, risciacquarli, asciugarli accuratamente e rimontarli.
- 3- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- 4- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.



Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

IT

Tabella 4: Anomalie di funzionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Cause</i>	<i>Rimedi</i>
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	La maniglia non è stata agganciata correttamente.	Agganciare la maniglia al coperchio.
	Fusibile bruciato	Contattare il servizio assistenza
Vibrazioni eccessive	L'utensile e/o il cestello non sono stati montati correttamente.	Verificare il corretto montaggio
	Accumulo di prodotto (polpa) nell'utensile.	Effettuare la pulizia
Mancata fuoriuscita di succo.	Accumulo di prodotto (polpa) nell'utensile.	Effettuare la pulizia
	Prodotto alimentare troppo polposo o troppo maturo.	Cambiare tipo di prodotto alimentare.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

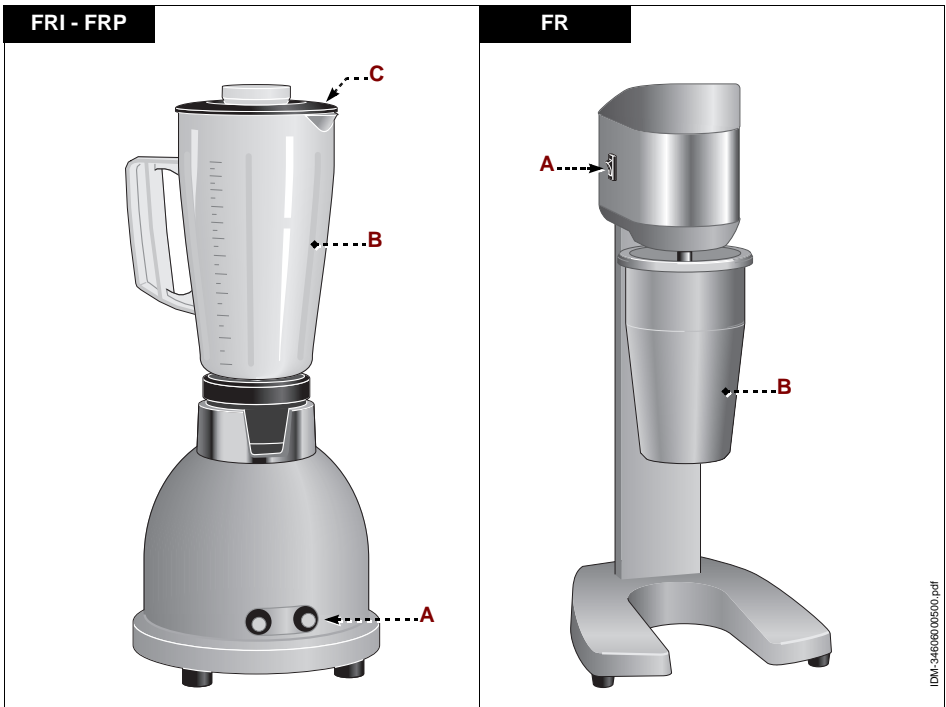
- Il frullatore FRI - FRP - FR è un'apparecchiatura progettata e costruita per preparare frullati, frappe, ecc. destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.

IT



A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "descrizione comandi").

B) Bicchiere: contiene i prodotti da lavorare.

Il componente è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore), che impedisce l'avviamento dell'apparecchiatura se non è posizionato correttamente.

C) Coperchio: serve per evitare la fuoriuscita del prodotto durante la lavorazione.

Il componente è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore), che impedisce l'avviamento dell'apparecchiatura se non è posizionato correttamente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 5: Dati tecnici dell'apparecchiatura

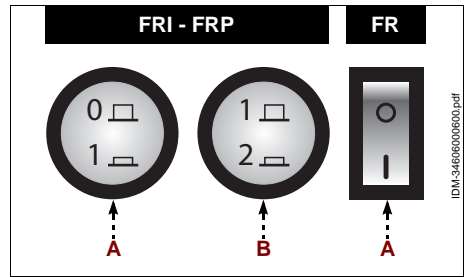
Descrizione	Unità di misura	FRI/150	FRP/150	FRI/300	FR2/150	FRP2/150
Potenza	kW	0,6			0,6 + 0,6	
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz				
Velocità rotazione utensile	giri/min	20000 ÷ 24000				
Capacità bicchiere	lt	1,5		3	1,5 + 1,5	
Dimensioni apparecchiatura	mm	210x210x460			350x210x460	
Dimensioni imballo	mm	260x250x520			400x250x520	
Peso netto	kg	3,9		4,1	8,4	
Tipo di installazione		Installazione a banco				
Livello di rumorosità	dB (A)	<70				

Descrizione	Unità di misura	FR/1G	FR/1P	FR/2G	FR/2P
Potenza	kW	0,3		0,3 + 0,3	
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Velocità rotazione utensile	giri/min	15000			
Capacità bicchiere	lt	0,8		0,8 + 0,8	
Dimensioni apparecchiatura	mm	220x200x450		330x220x450	
Dimensioni imballo	mm	510x210x260		510x360x260	
Peso netto	kg	3		5,6	
Tipo di installazione		Installazione a banco			
Livello di rumorosità	dB (A)	<70			

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) Pulsante:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- B) Pulsante:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura ad alta velocità.



CONSIGLI PER L'USO

IT

- 1-Introdurre i prodotti alimentari da lavorare all'interno del bicchiere.
- 2-Inserire il bicchiere **(B)**. (solo per modello FRI - FRP)
- 3-Inserire il coperchio **(C)**. (solo per modello FRI - FRP)
- 4-Agganciare il bicchiere **(B)**. (solo per modello FR)
- 5-Premere il pulsante **(A)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 6-Durante l'uso, continuare ad aggiungere i prodotti alimentari dal foro del coperchio **(C)**. (solo per modello FRI - FRP)
- 7-Premere il pulsante **(A)** per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

- 1-Smontare il bicchiere e il coperchio.
- 2-Lavare i componenti con acqua potabile, risciacquarli, asciugarli accuratamente e rimontarli.
- 3-Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- 4-Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

IT

Tabella 6: Anomalie di funzionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Cause</i>	<i>Rimedi</i>
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Fusibile bruciato	Contattare il servizio assistenza

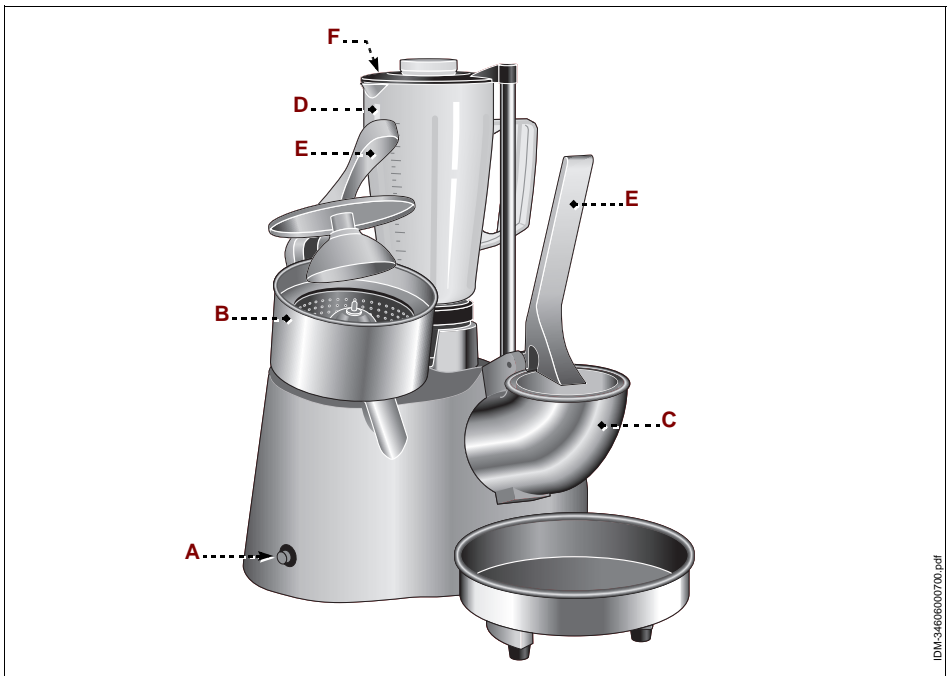
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il gruppo multiplo TFA3P è un'apparecchiatura progettata e costruita per effettuare lavorazioni multiple (spremitura, frullatura, ecc.) ed ottenere prodotti destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "descrizione comandi").
- B) Spremiagrumi:** serve per spremere agrumi (arance, limoni, ecc.).
- C) Tritagliaccio:** serve per tritare il ghiaccio in scaglie sottili.
- D) Frullatore:** serve per preparare frullati, frappè, ecc..
- E) Pressore:** è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). Quando si solleva la leva l'apparecchiatura si arresta.
- F) Coperchio:** serve per evitare la fuoriuscita del prodotto durante la lavorazione. Il componente è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore), che impedisce l'avviamento dell'apparecchiatura se non è posizionato correttamente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 7: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	TFA3P
Potenza	kW	0,3 + 0,3 + 0,6
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz
Dimensioni apparecchiatura	mm	530x330x480
Dimensioni imballo	mm	610x410x580
Peso netto	kg	20,2
Tipo di installazione		Installazione a banco
Livello di rumorosità	dB (A)	<70



DESCRIZIONE COMANDI

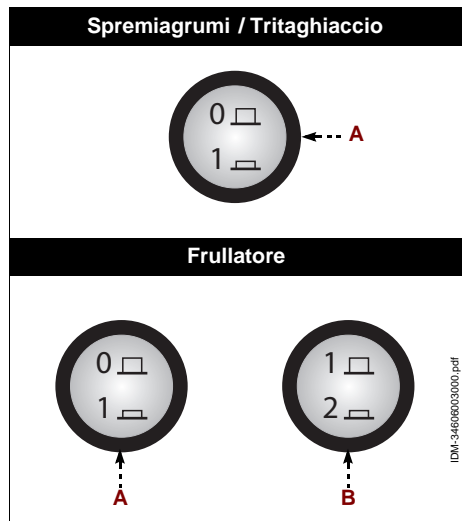
L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) Pulsante:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- B) Pulsante:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura ad alta velocità.

CONSIGLI PER L'USO

Spremiagrumi

- 1 - Inserire un recipiente di capienza adeguata sotto alla bocca di espulsione prodotto.



IDM_C-346060001.fm

IDM-34606003000.pdf

- 2-Premere il pulsante **(A)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 3-Tagliare a metà il prodotto da spremere e posizionarlo sul cono di spremitura.
- 4-Abbassare il pressore **(E)** per avviare la spremitura del prodotto.

Per ottenere una spremitura ottimale, è necessario che i prodotti da spremere siano a temperatura ambiente.

- 5-Premere il pulsante **(A)** per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

Tritaghiaccio

- 1-Premere il pulsante **(A)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 2-Introdurre i prodotti alimentari all'interno della bocca di alimentazione ed abbassare il pressore **(E)**.
- 3-Durante l'uso, continuare ad aggiungere i prodotti alimentari dalla bocca di alimentazione.
- 4-Premere il pulsante **(A)** per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

Frullatore

- 1-Introdurre i prodotti alimentari da lavorare all'interno del bicchiere.
- 2-Inserire il coperchio.
- 3-Premere il pulsante **(A)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 4-Durante l'uso, continuare ad aggiungere i prodotti alimentari dal foro del coperchio **(F)**.
- 5-Premere il pulsante **(A)** per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

- 1-Smontare il cono di spremitura e la vaschetta.

- 2-Smontare il bicchiere e il coperchio.
- 3-Lavare i componenti con acqua potabile, risciacquarli, asciugarli accuratamente e rimontarli.
- 4-Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- 5-Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

IT

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 8: Anomalie di funzionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Cause</i>	<i>Rimedi</i>
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Il pressore non è stato abbassato.	Abbassare il pressore.
	Fusibile bruciato	Contattare il servizio assistenza

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il tritagliaccio TRG - TRGM è un'apparecchiatura progettata e costruita per tritare ghiaccio in scaglie sottili (modello TRG) o per frantumare ghiaccio (modello TRGM), da destinare all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "descrizione comandi").
- B) Bicchiere:** contiene i prodotti da lavorare.
Il componente è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore), che impedisce l'avviamento dell'apparecchiatura se non è posizionato correttamente.
- C) Coperchio:** serve per evitare la fuoriuscita del prodotto durante la lavorazione.
Il componente è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore), che impedisce l'avviamento dell'apparecchiatura se non è posizionato correttamente.
- D) Pressore:** è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). Quando si solleva la leva l'apparecchiatura si arresta.

CARATTERISTICHE TECNICHE

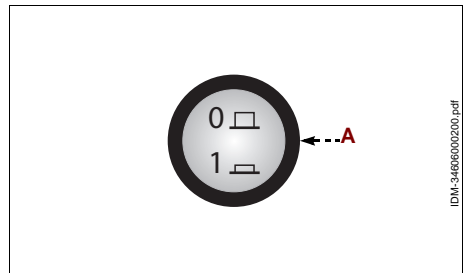
Tabella 9: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	TRG	TRGM
Potenza	kW	0,3	0,15
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Velocità rotazione utensile	giri/min	1400	900
Dimensioni apparecchiatura	mm	450x210x430	210x230x460
Dimensioni imballo	mm	590x330x250	250x250x520
Peso netto	kg	9	4,2
Tipo di installazione		Installazione a banco	
Livello di rumorosità	dB (A)	<70	

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) Pulsante:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.



CONSIGLI PER L'USO

Modello TRG

- 1 - Premere il pulsante **(A)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 2 - Introdurre i prodotti alimentari all'interno della bocca di alimentazione ed abbassare il pressore **(D)**.

- 3-Durante l'uso, continuare ad aggiungere i prodotti alimentari dalla bocca di alimentazione.
- 4-Premere il pulsante **(A)** per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

Modello TRGM

- 1-Inserire un recipiente di capienza adeguata sotto alla bocca di espulsione prodotto.
- 2-Introdurre i prodotti alimentari da lavorare all'interno del bicchiere **(B)**.
- 3-Inserire il coperchio **(C)**.
- 4-Premere il pulsante **(A)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 5-Durante l'uso, continuare ad aggiungere i prodotti alimentari dal foro del coperchio **(C)**.
- 6-Premere il pulsante **(A)** per arrestare il funzionamento dell'apparecchiatura a fine lavoro.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

- 1-Smontare il bicchiere e il coperchio. (solo per modello TRGM)
- 2-Lavare i componenti con acqua potabile, risciacquarli, asciugarli accuratamente e rimontarli.
- 3-Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- 4-Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.



Tabella 10: Anomalie di funzionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Cause</i>	<i>Rimedi</i>
L'apparecchiatura non si avvia.	Interruttore generale disinserito.	Inserire l'interruttore generale.
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Il pressore non è stato abbassato. (solo per modello TRG)	Abbassare il pressore.
	Fusibile bruciato	Contattare il servizio assistenza

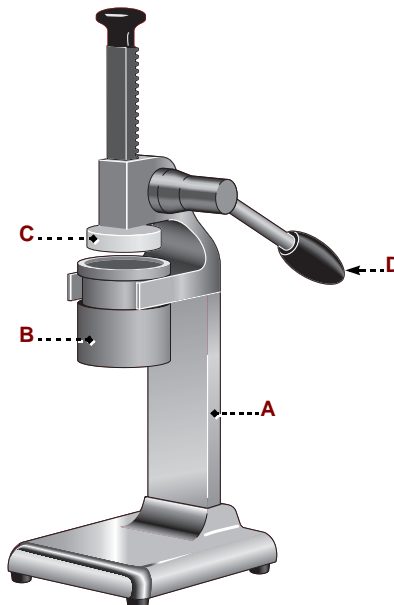
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il pressagelato FG10 è un'apparecchiatura ad azionamento manuale, progettata e costruita per pressare il gelato in forma di spaghetti, tagliatelle o asparagi di gelato, da destinare all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) Struttura:** è realizzata in alluminio anodizzato.
- B) Bicchiere:** è intercambiabile ed è equipaggiato con una trafilata per pressare il prodotto alimentare nella forma desiderata.
- C) Pressore:** serve per pressare il prodotto alimentare tramite la leva **(D)**.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 11: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	FG10
Dimensioni apparecchiatura	mm	190x280x550
Dimensioni imballo	mm	250x210x510
Peso netto	kg	2,5
Tipo di installazione		Installazione a banco

IT

CONSIGLI PER L'USO

- 1-Inserire un recipiente di capienza adeguata sotto alla bocca di espulsione prodotto.
- 2-Alzare il pressore **(C)**.
- 3-Inserire il prodotto alimentare all'interno del bicchiere **(B)**.
- 4-Abbassare il pressore **(C)** e premere leggermente per ottenere il prodotto nella forma desiderata.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento ed effettuare una pulizia accurata in modo da eliminare gli eventuali residui del materiale di costruzione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

- 1-Pulire accuratamente con un panno umido o con una spugna tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual3
 Machine and manufacturer identification 3
 Contacting customer service.....4
 Safety devices4
 Safety and information signs.....6
 Unpacking, handling and installation instructions.....6

CITRUS JUICER AGR - AGRL

General appliance description8
 Technical specifications9
 Control descriptions9
 Recommendations for use9
 Appliance cleaning.....10
 Troubleshooting10

CENTRIFUGE CFV30

General appliance description12
 Technical specifications13
 Control descriptions13
 Recommendations for use13
 Appliance cleaning.....14
 Troubleshooting15

BLENDERS FRP - FRI - FR

General appliance description16
 Technical specifications17
 Control descriptions18
 Recommendations for use18
 Appliance cleaning.....18
 Troubleshooting19

MULTIPLE GROUP TFA3P

General appliance description20
 Technical specifications21
 Control descriptions21
 Recommendations for use21
 Appliance cleaning22
 Troubleshooting23

ICE CRUSHER TRG - TRGM

General appliance description24
 Technical specifications25
 Control descriptions25
 Recommendations for use25
 Appliance cleaning26
 Troubleshooting27

ICE CREAM PRESS FG10

General appliance description28
 Technical specifications29
 Recommendations for use29
 Appliance cleaning29



GB

PURPOSE OF THE MANUAL

- The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.
- Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.
- The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.
- Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.



Important

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.



Caution - Precaution

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.

GB

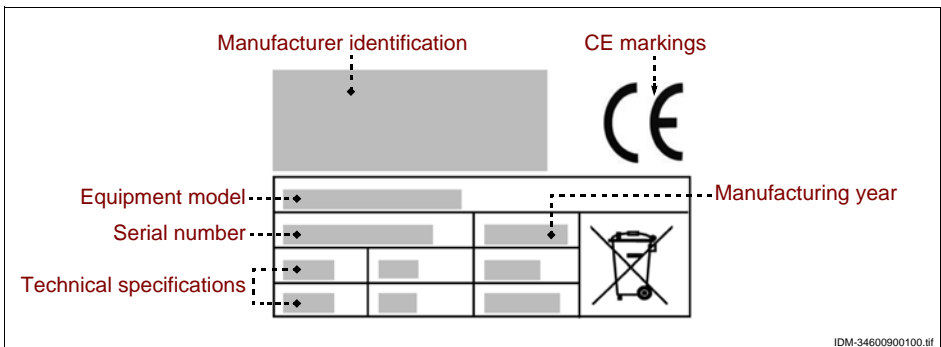


Danger - Warning

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).
- GB** – Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.
- Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.
- The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.
- Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages.

The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

- All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.
- Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.

Before cleaning, maintenance, etc., TURN OFF THE POWER (or unplug the power cord) and make sure the processing area is fully cooled.

- Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.
- Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.
- Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.
- Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.
- Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.
- In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.

- Room temperature not under 5°C.
- Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).
- The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.

- The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.
- During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.
- Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.
- When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

GB SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.

The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.



- **Electrical shock hazard:** this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.

UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity. Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling. All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.
- The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.). For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity. Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.
- Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.

– Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

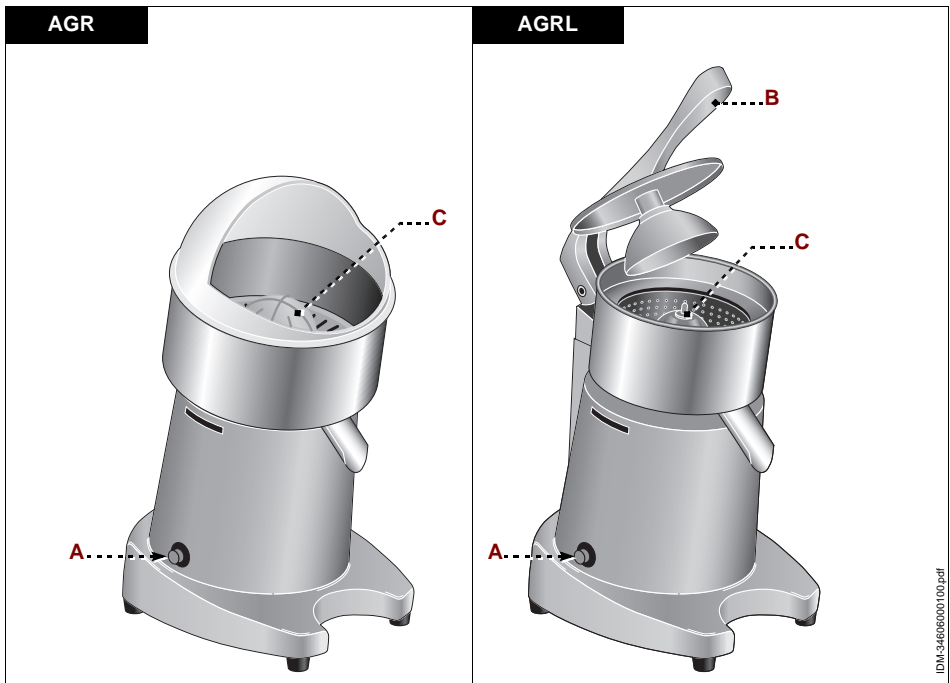
GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The citrus juicer AGR - AGRL is an appliance designed and constructed to squeeze citrus (oranges, lemons, etc.) to obtain beverages intended for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance is constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
 - All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.
- The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

GB



- A) Control panel:** it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
- B) Presser:** it is associated with an interlock device (micro switch). The appliance stops when the lever is lifted.
- C) Juice cone:** used to extract juice from the inserted food product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

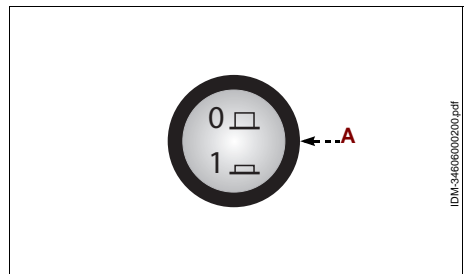
Description	Unit of measure	AGR	AGRL
Power	kW	0,25	0,3
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Tool rotation speed	rpm	1400	
Appliance dimensions	mm	230x200x345	240x200x350/530
Packaging dimensions	mm	310x250x380	
Net weight	kg	6,3	8,6
Installation type		Counter installation	
Noise level	dB (A)	<70	

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

- A) Pushbutton:** used to turn on the appliance.



RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1-Place a recipient with suitable capacity under the product ejection opening.
 - 2-Press the button **(A)** to start the appliance.
 - 3-Cut product to be squeezed in half and place it on the juice cone **(C)**.
 - 4-Lightly press the product down to start juicing. (for model AGR only)
 - 5-Lower the presser **(B)** to start juicing the product. (for model AGRL only)
- For best results, products to be juiced should be at room temperature.**

6-Press the button **(A)** to stop the appliance when finished.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off (or unplug the power cord).

- 1-Remove the cone and tank.
- 2-Wash parts with drinkable water, rinse and dry thoroughly and reassemble.
- 3-Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
- 4-Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

GB

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The presser was not lowered.	Lower the presser.
	Fuse burnt-out.	Contact customer service.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The centrifuge CFV30 is an appliance designed and constructed to centrifuge fruit and vegetables and obtain juice for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance is constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
 - All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.
- The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

GB



- A) Control panel:** it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
- B) Container:** contains product processing waste.
The part is associated with an interlock device (micro switch) that impedes appliance start if not correctly positioned.
- C) Cover:** it is equipped with a product hopper and prevents upper limbs from coming into contact with processing disks.
The part is associated with an interlock device (micro switch) that impedes appliance start if the handle (**D**) is not correctly positioned.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 3: Technical appliance specifications

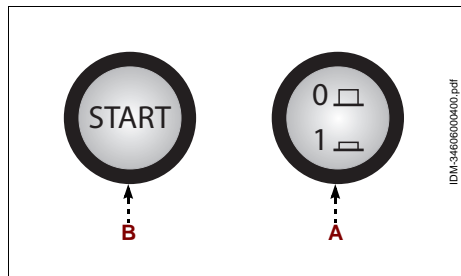
Description	Unit of measure	CFV30
Power	kW	0,7
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz
Tool rotation speed	rpm	3000
Appliance dimensions	mm	240x380x490
Packaging dimensions	mm	400x280x500
Net weight	kg	15,5
Installation type		Counter installation
Noise level	dB (A)	<70

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

- A) On button:** used to turn electrical power on and off.
- B) Pushbutton:** used to turn on the appliance.



RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1-Make sure the handle (**D**) is correctly closed before starting the appliance.
- 2-Place a recipient with suitable capacity under the product ejection opening.
- 3-Place food product in the feed hopper.



Caution - Precaution

Never push food product in the feed hopper with your hands. Always use the supplied pestle.

Follow the listed instructions before processing products.

- **Food products with pits (peaches, apricots, etc.):** wash with drinkable water and always remove the pit.
- **Fruit with hard or inedible peel:** wash with drinkable water and peel.
- **Citrus fruits (oranges, lemons, etc.):** wash with drinkable water and peel.
 - 4- Press the button **(A)** to turn power on.
 - 5- Press the button **(B)** to start the appliance.
 - 6- During use, continue to add food products through the insertion opening.
 - 7- Press the button **(A)** to stop the appliance when finished.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

APPLIANCE CLEANING

GB

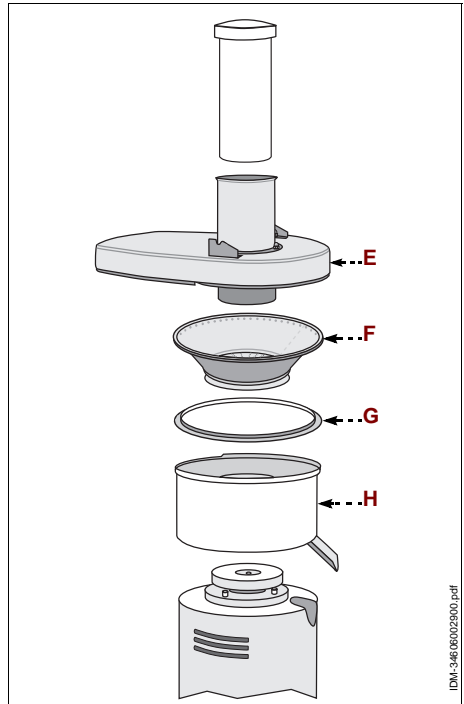
Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off (or unplug the power cord).

- 1- Remove the lid **(E)**, tool **(F)**, retention disk **(G)** and basket **(H)**.
- 2- Wash parts with drinkable water, rinse and dry thoroughly and reassemble.
- 3- Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
- 4- Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.



IDM-346/06/02/200.pdf

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 4: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The handle was not correctly closed.	Close the handle on the lid.
	Fuse burnt-out.	Contact customer service.
Excessive vibrations	The tool and/or basket were not correctly assembled.	Check correct assembly.
	Product accumulation (pulp) on the tool.	Clean
No juice flows.	Product accumulation (pulp) on the tool.	Clean
	Food product too pulpy or too ripe.	Change food product type.



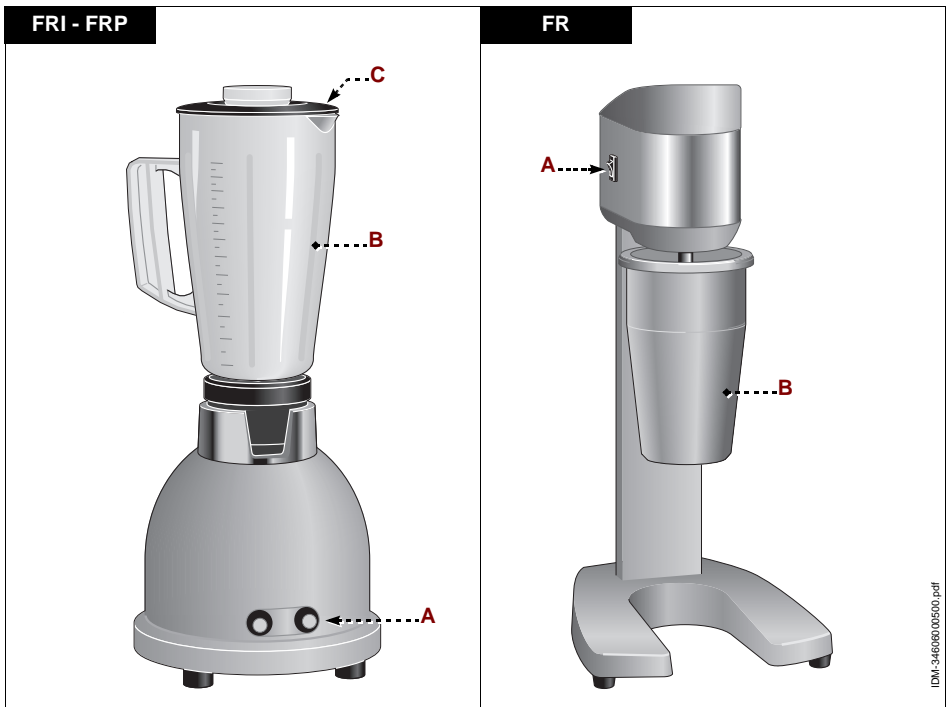
GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The blender FRI - FRP - FR is an appliance designed and constructed to prepare shakes, frappe, etc. for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance is constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
 - All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.
- The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

GB



IDM C:334606000.fm

- A) Control panel:** it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
- B) Cup:** contains products to be processed.
The part is associated with an interlock device (micro switch) that impedes appliance start if not correctly positioned.
- C) Cover:** used to prevent product from leaking during processing.
The part is associated with an interlock device (micro switch) that impedes appliance start if not correctly positioned.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 5: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	FR1/150	FRP/150	FRI/300	FRI2/150	FRP2/150
Power	kW	0,6			0,6 + 0,6	
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz				
Tool rotation speed	rpm	20000 ÷ 24000				
Cup capacity	lt	1,5		3	1,5 + 1,5	
Appliance dimensions	mm	210x210x460			350x210x460	
Packaging dimensions	mm	260x250x520			400x250x520	
Net weight	kg	3,9		4,1	8,4	
Installation type		Counter installation				
Noise level	dB (A)	<70				

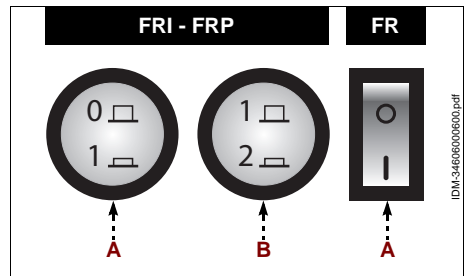
GB

Description	Unit of measure	FR1G	FR1P	FR2G	FR2P
Power	kW	0,3		0,3 + 0,3	
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Tool rotation speed	rpm	15000			
Cup capacity	lt	0,8		0,8 + 0,8	
Appliance dimensions	mm	220x200x450		330x220x450	
Packaging dimensions	mm	510x210x260		510x360x260	
Net weight	kg	3		5,6	
Installation type		Counter installation			
Noise level	dB (A)	<70			

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

- A) Pushbutton:** used to turn on the appliance.
- B) Button:** used to turn on the appliance at high speed.



RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1-Place products to be processed in the cup.
- 2-Insert the cup **(B)**. (for model FRI - FRP only)
- 3-Insert the cover **(C)**. (for model FRI - FRP only)
- 4-Lock in the cup **(B)**. (for model FR only)
- 5-Press the button **(A)** to start the appliance.
- 6-During use, continue to add food products through the hole in the cover **(C)**. (for model FRI - FRP only)
- 7-Press the button **(A)** to stop the appliance when finished.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off (or unplug the power cord).

- 1-Remove the cup and cover.
- 2-Wash parts with drinkable water, rinse and dry thoroughly and reassemble.
- 3-Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
- 4-Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 6: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	Fuse burnt-out.	Contact customer service.

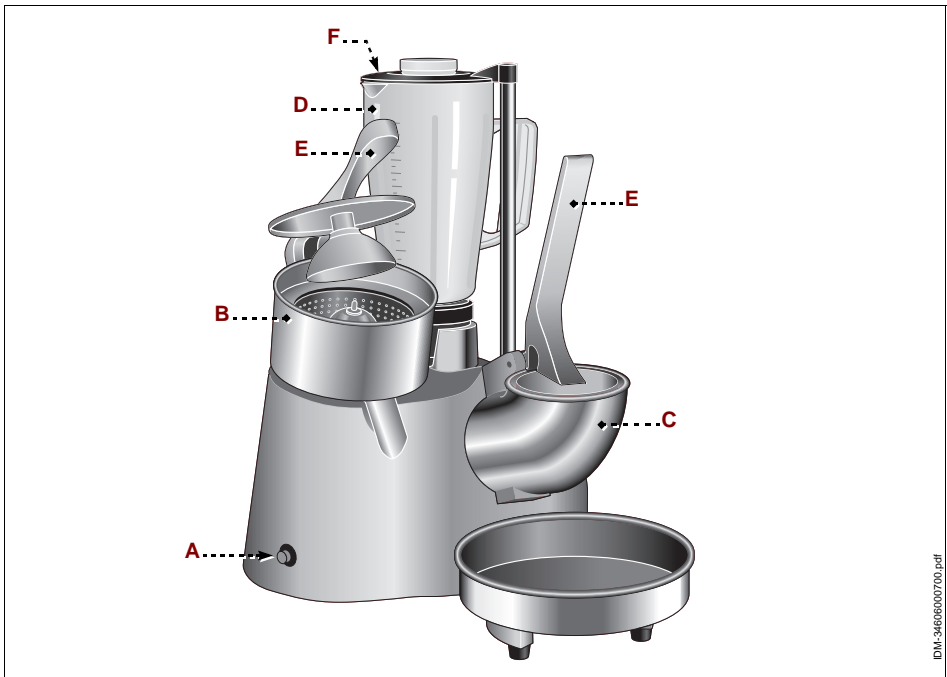
GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The multiple group TFA3P is an appliance designed and constructed for multiple processes (citrus juicer, blender, etc.) to obtain products intended for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance is constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
 - All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.
- The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

GB



- A) Control panel it:** is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
- B) Citrus juicer:** used to squeeze citrus fruits (oranges, lemons, etc.).
- C) Ice crusher:** used to crush ice in small chips.
- D) Blender:** used to prepare shakes, frappe, etc.
- E) Presser:** it is associated with an interlock device (micro switch). The appliance stops when the lever is lifted.
- F) Cover:** used to prevent product from leaking during processing.
The part is associated with an interlock device (micro switch) that impedes appliance start if not correctly positioned.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 7: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	TFA3P
Power	kW	0,3 + 0,3 + 0,6
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz
Appliance dimensions	mm	530x330x480
Packaging dimensions	mm	610x410x580
Net weight	kg	20,2
Installation type		Counter installation
Noise level	dB (A)	<70

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

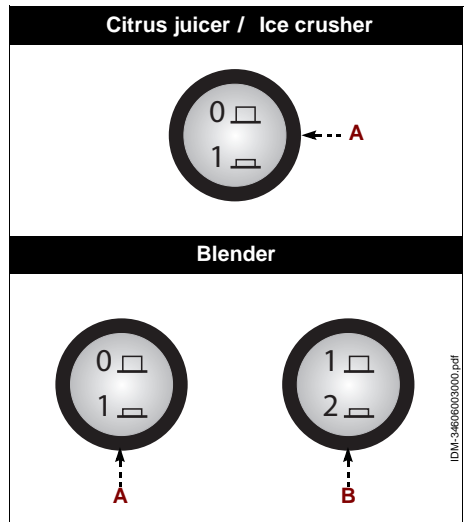
The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

- A) Pushbutton:** used to turn on the appliance.
- B) Button:** used to turn on the appliance at high speed.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Citrus juicer

- 1 - Place a recipient with suitable capacity under the product ejection opening.



- 2- Press the button **(A)** to start the appliance.
- 3- Cut product to be squeezed in half and place it on the juice cone.
- 4- Lower the presser **(E)** to start juicing the product.

For best results, products to be juiced should be at room temperature.

- 5- Press the button **(A)** to stop the appliance when finished.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

Ice crusher

- 1- Press the button **(A)** to start the appliance.
- 2- Place food products in the insertion opening and lower the presser **(E)**.
- 3- During use, continue to add food products through the insertion opening.
- 4- Press the button **(A)** to stop the appliance when finished.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

GB

Blender

- 1- Place products to be processed in the cup.
- 2- Insert the cover.
- 3- Press the button **(A)** to start the appliance.
- 4- During use, continue to add food products through the hole in the cover **(F)**.
- 5- Press the button **(A)** to stop the appliance when finished.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off (or unplug the power cord).

- 1- Remove the cone and tank.
- 2- Remove the cup and cover.
- 3- Wash parts with drinkable water, rinse and dry thoroughly and reassemble.
- 4- Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
- 5- Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 8: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The presser was not lowered.	Lower the presser.
	Fuse burnt-out.	Contact customer service.

GB

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The ice crusher TRG - TRGM is an appliance designed and constructed to crush ice in small chips (model TRG) or crush ice (model ??) for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance is constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
 - All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.
- The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

GB



IDM C534606000.fm

IDM-C5460600600.pdf

- A) Control panel:** it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
- B) Cup:** contains products to be processed.
The part is associated with an interlock device (micro switch) that impedes appliance start if not correctly positioned.
- C) Cover:** used to prevent product from leaking during processing.
The part is associated with an interlock device (micro switch) that impedes appliance start if not correctly positioned.
- D) Presser:** it is associated with an interlock device (micro switch). The appliance stops when the lever is lifted.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 9: Technical appliance specifications

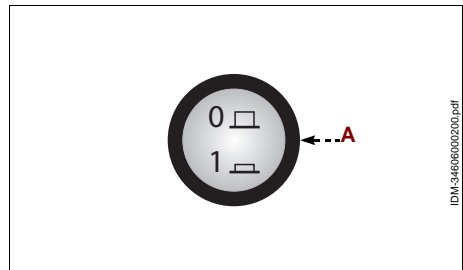
Description	Unit of measure	TRG	TRGM
Power	kW	0,3	0,15
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Tool rotation speed	rpm	1400	900
Appliance dimensions	mm	450x210x430	210x230x460
Packaging dimensions	mm	590x330x250	250x250x520
Net weight	kg	9	4,2
Installation type		Counter installation	
Noise level	dB (A)	<70	

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

- A) Pushbutton:** used to turn on the appliance.



RECOMMENDATIONS FOR USE

Model TRG

- 1-Press the button **(A)** to start the appliance.
- 2-Place food products in the insertion opening and lower the presser **(D)**.

- 3-During use, continue to add food products through the insertion opening.
- 4-Press the button **(A)** to stop the appliance when finished.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

Model TRGM

- 1-Place a recipient with suitable capacity under the product ejection opening.
- 2-Place products to be processed in the cup **(B)**.
- 3-Insert the cover **(C)**.
- 4-Press the button **(A)** to start the appliance.
- 5-During use, continue to add food products through the hole in the cover **(C)**.
- 6-Press the button **(A)** to stop the appliance when finished.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

GB

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off (or unplug the power cord).

- 1-Remove the cup and cover. (for model TRGM only)
- 2-Wash parts with drinkable water, rinse and dry thoroughly and reassemble.
- 3-Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
- 4-Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 10: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
The equipment does not start.	Main switch off.	Turn on main switch.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The presser was not lowered. (for model TRG only)	Lower the presser.
	Fuse burnt-out.	Contact customer service.



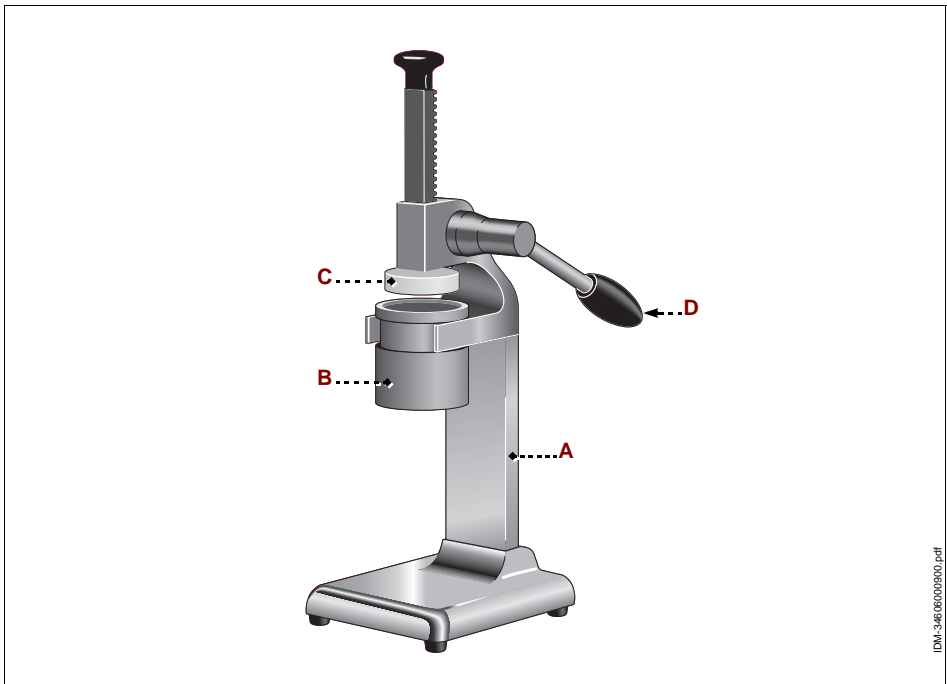
GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The ice cream press FG10 is a manually powered appliance designed and constructed to press ice cream in spaghetti, tagliatelle or asparagus shapes for human consumption.
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

- The appliance is constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
 - All appliance parts in contact with food products are made of suitable materials.
- The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.

GB



- A) Structure:** it is made of anodised aluminium.
- B) Cup:** interchangeable and can be equipped with a nozzle to press food product into the desired shape.
- C) Press:** used to press food product using the lever **(D)**.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 11: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	FG10
Appliance dimensions	mm	190x280x550
Packaging dimensions	mm	250x210x510
Net weight	kg	2,5
Installation type		Counter installation

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1-Place a recipient with suitable capacity under the product ejection opening.
- 2-Lift the press **(C)**.
- 3-Place food product in the cup **(B)**.
- 4-Lower the presser **(C)** and slightly press down to obtain food product in the desired shape.

If it is the first time the appliance is used, remove any protective linings and accurately clean to remove any construction material residue before starting it.

APPLIANCE CLEANING

- 1-Use a damp cloth or sponge to accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.



Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

In the event of prolonged appliance disuse, after cleaning, adequately protect it to keep it clean.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Цель руководства.....	3
Данные производителя и оборудования	3
Порядок оформления заявки на техобслуживание	4
Инструкции по технике безопасности ..	4
Знаки предупреждения и безопасности	6
Инструкции по распаковке, перемещению и установке	6

СОКОВЫЖИМАЛКА AGR - AGRL

Общее описание оборудования	8
Технические характеристики.....	9
Описание органов управления	9
Рекомендации по эксплуатации.....	9
Чистка прибора	10
Обнаружение неисправностей.....	10

ЦЕНТРИФУЖНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА CFV30

Общее описание оборудования	12
Технические характеристики.....	13
Описание органов управления	13
Рекомендации по эксплуатации.....	13
Чистка прибора	14
Обнаружение неисправностей.....	15

БЛЕНДЕРЫ FRP - FRI - FR

Общее описание оборудования	16
Технические характеристики.....	17
Описание органов управления	18
Рекомендации по эксплуатации.....	18

Чистка прибора	18
Обнаружение неисправностей.....	19

БАРНЫЙ КОМБАЙН ТФАЗР

Общее описание оборудования.....	20
Технические характеристики.....	21
Описание органов управления	21
Рекомендации по эксплуатации.....	21
Чистка прибора	22
Обнаружение неисправностей.....	23

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА TRG - TRGM

Общее описание оборудования.....	24
Технические характеристики.....	25
Описание органов управления	25
Рекомендации по эксплуатации.....	25
Чистка прибора	26
Обнаружение неисправностей.....	27

ПРЕСС ДЛЯ МОРОЖЕНОГО FG10

Общее описание оборудования.....	28
Технические характеристики.....	29
Рекомендации по эксплуатации.....	29
Чистка прибора	29

РУ

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было оставлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.



Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.



Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не подвергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

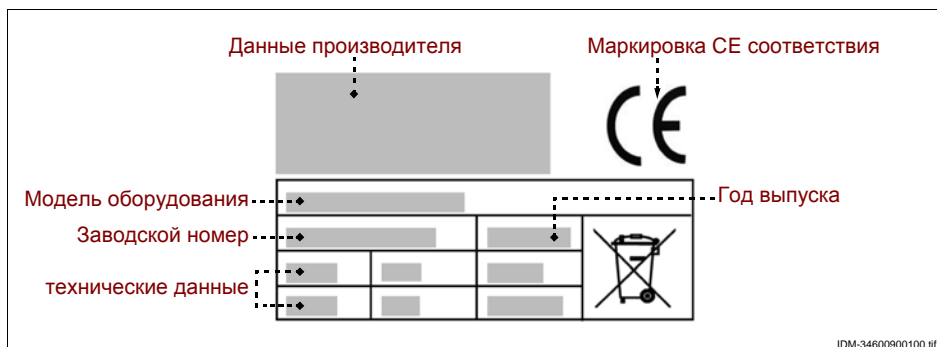


Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.



ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделит особое внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующи законов и нормативов.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуются, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и останово.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях.

Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
- Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от характеристик окружающей среды.

- Температура окружающей среды не ниже 5°C.
- Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.

- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.
- Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °С до 55 °С, при этом максимальная температура может достигать 70 °С, если время воздействия не превышает 24 часов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение отдельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



– **Опасность поражения электротоком:** указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

РУ

- Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
- Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей

грузоподъемности.

При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

- Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.
- Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, поветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречно эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

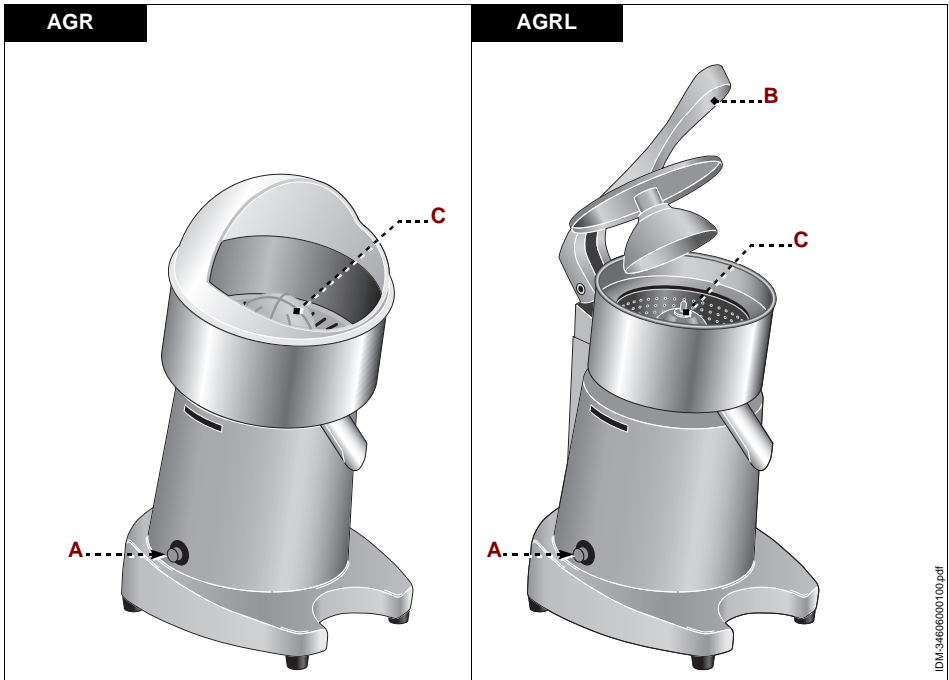
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Соковыжималка AGR - AGRL представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для выжимания сока из citrusовых (апельсины, лимоны и и т.п.), предназначенного для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- При изготовлении прибора были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность при эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



- A) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").
- B) Прижим:** соединен с блокировочным устройством (микровыключатель). При поднимании рычага прибор останавливает работу.
- C) Рабочий конус:** служит для выжимания сока из помещенного на него продукта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

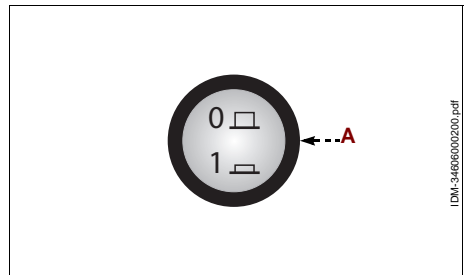
Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	AGR	AGRL
Мощность	kW	0,25	0,3
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Скорость вращения насадки	об./мин.	1400	
Размеры прибора	mm	230x200x345	240x200x350/530
Размеры упаковки	mm	310x250x380	
Вес нетто	kg	6,3	8,6
Тип установки		Установка на столе	
Уровень шума	dB (A)	<70	

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- A) Кнопка:** служит для включения прибора.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1- Поместить емкость подходящего объема под отверстием для выталкивания продукта.
- 2- Нажать кнопку **(A)** для включения прибора.
- 3- Разрезать пополам выжимаемый продукт и поместить его на рабочий конус **(C)**.
- 4- Слегка надавить на продукт, чтобы начать выжимку. (только для модели AGR)
- 5- Опустить прижим **(B)**, чтобы начать выжимку продукта. (только для модели AGRL)

Для более оптимального выжимания сока используемые продукты должны быть комнатной температуры.

6- Нажать кнопку (A) для выключения прибора по завершении эксплуатации.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

- 1- Снять рабочий конус и поддон.
- 2- Вымыть компоненты питьевой водой, ополоснуть их, тщательно высушить и обратно смонтировать.
- 3- Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- 4- Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.



Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Прижим не опущен.	Опустить прижим.
	Перегорел плавкий предохранитель	Обратиться в службу сервисного обслуживания

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Центрифужная соковыжималка CFV30 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для приготовления сока центрифужным отжимом из фруктов и овощей, предназначенного для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- При изготовлении прибора были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность при эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



РУ

- А) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").
- В) Корзина:** служит для сбора отходов, образуемых в процессе приготовления. Компонент соединен с блокировочным устройством (микровыключатель), который предотвращает включение прибора, если он неправильно установлен.
- С) Крышка:** оснащена отверстием для подачи продукта и предотвращает контакт верхних конечностей с рабочими дисками. Компонент соединен с блокировочным устройством (микровыключатель), который предотвращает включение прибора, если рукоятка (**D**) неправильно установлена.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

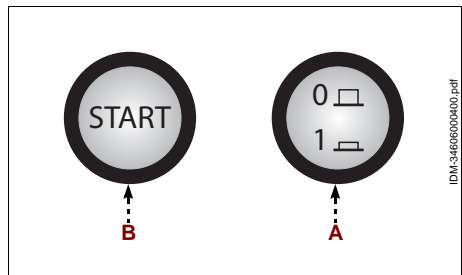
Таблица 3: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	CFV30
Мощность	kW	0,7
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz
Скорость вращения насадки	об./мин.	3000
Размеры прибора	mm	240x380x490
Размеры упаковки	mm	400x280x500
Вес нетто	kg	15,5
Тип установки		Установка на столе
Уровень шума	dB (A)	<70

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- А) Кнопка включения:** служит для включения и выключения электропитания прибора.
- В) Кнопка:** служит для включения прибора.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1- Перед включением прибора убедиться, что рукоятка (**D**) правильно закрыта.
- 2- Поместить емкость подходящего объема под отверстием для выталкивания продукта.
- 3- Поместить пищевые продукты в подающее отверстие.



Осторожно - Предупреждение

Никогда не проталкивать руками пищевые продукты в подающее отверстие, обязательно использовать для этого толкатель, входящий в комплектацию.

Перед тем, как приступить к обработке продуктов, выполнить перечисленные инструкции.

- **Пищевые продукты с косточками (персики, абрикосы и т.п.):** вымыть питьевой водой и обязательно удалить косточки.
- **Фрукты с твердой или несъедобной кожурой:** вымыть питьевой водой и очистить от кожуры.
- **Цитрусовые (апельсины, лимоны и т.п.):** вымыть питьевой водой и очистить от кожуры.
 - 4- Нажать кнопку **(А)** для подключения органов управления.
 - 5- Нажать кнопку **(В)** для включения прибора.
 - 6- В процессе работы добавлять продукт через подающее отверстие.
 - 7- Нажать кнопку **(А)** для выключения прибора по завершении эксплуатации.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

ЧИСТКА ПРИБОРА

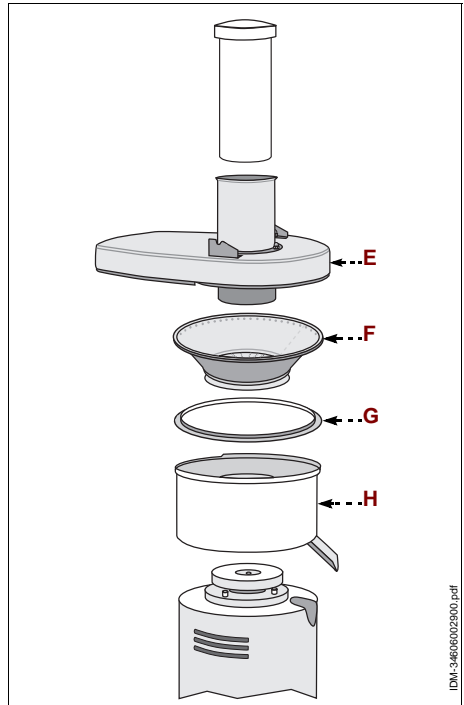
Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

- 1- Снять крышку **(Е)**, насадку **(F)**, стопорный диск **(G)** и корзину **(H)**.
- 2- Вымыть компоненты питьевой водой, ополоснуть их, тщательно высушить и обратно смонтировать.
- 3- Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- 4- Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.



Осторожно -

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.



IDM-34606002900.pdf

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации. Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

**Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.**

Таблица 4: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неправильно закреплена рукоятка.	Закрепить рукоятку на крышке.
	Перегорел плавкий предохранитель	Обратиться в службу сервисного обслуживания
Чрезмерная вибрация	Насадка и/или корзина неправильно установлены.	Проверить правильность монтажа
	Скопление продукта (мякоть) в насадке.	Почистить
Сок не выходит наружу.	Скопление продукта (мякоть) в насадке.	Почистить
	Продукты слишком спелые или содержат слишком много мякоти.	Поменять тип пищевых продуктов.

РУ

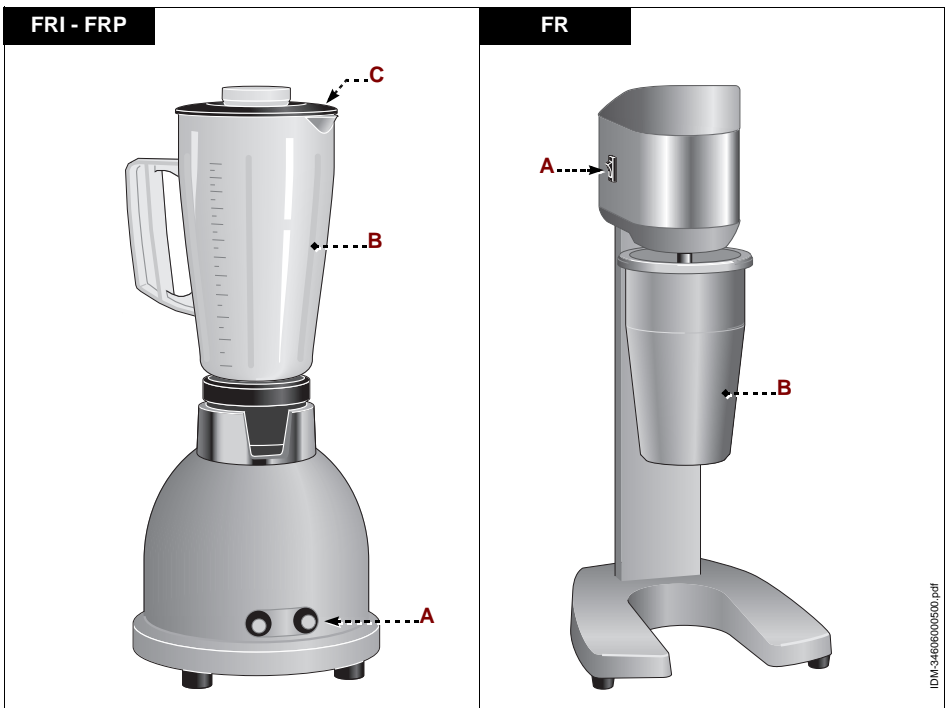
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Блендер FRI - FRP - FR представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для приготовления коктейлей, фраппе и т.п., предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- При изготовлении прибора были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность при эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



РУ

- А) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").
- В) Стакан:** содержит обрабатываемые продукты.
Компонент соединен с блокировочным устройством (микровыключатель), который предотвращает включение прибора, если он неправильно установлен.
- С) Крышка:** предотвращает выплескивание продукта в процессе обработки.
Компонент соединен с блокировочным устройством (микровыключатель), который предотвращает включение прибора, если он неправильно установлен.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 5: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	FRI/150	FRP/150	FRI/300	FR12/150	FRP2/150
Мощность	kW	0,6		0,6 + 0,6		
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz				
Скорость вращения насадки	об./мин.	20000 ÷ 24000				
Вместимость стакана	lt	1,5	3		1,5 + 1,5	
Размеры прибора	mm	210x210x460			350x210x460	
Размеры упаковки	mm	260x250x520			400x250x520	
Вес нетто	kg	3,9	4,1		8,4	
Тип установки		Установка на столе				
Уровень шума	dB (A)	<70				

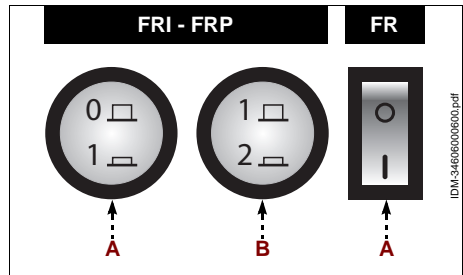
Описание	Единица измерения	FR/1G	FR/1P	FR/2G	FR/2P
Мощность	kW	0,3		0,3 + 0,3	
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Скорость вращения насадки	об./мин.	15000			
Вместимость стакана	lt	0,8		0,8 + 0,8	
Размеры прибора	mm	220x200x450		330x220x450	
Размеры упаковки	mm	510x210x260		510x360x260	
Вес нетто	kg	3		5,6	
Тип установки		Установка на столе			
Уровень шума	dB (A)	<70			

PY

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- А) Кнопка:** служит для включения прибора.
- В) Кнопка:** служит для включения прибора в режиме высокой скорости.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1-Поместить обрабатываемые продукты в стакан.
- 2-Установить стакан (**В**). (только для модели FRI - FRP)
- 3-Установить крышку (**С**). (только для модели FRI - FRP)
- 4-Закрепить стакан (**В**). (только для модели FR)
- 5-Нажать кнопку (**А**) для включения прибора.
- 6-В процессе работы добавлять пищевые продукты через подающее отверстие (**С**). (только для модели FRI - FRP)
- 7-Нажать кнопку (**А**) для выключения прибора по завершении эксплуатации.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

- 1-Снять стакан и крышку.
- 2-Вымыть компоненты питьевой водой, ополоснуть их, тщательно высушить и обратно смонтировать.
- 3-Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- 4-Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.



Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 6: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Перегорел плавкий предохранитель	Обратиться в службу сервисного обслуживания

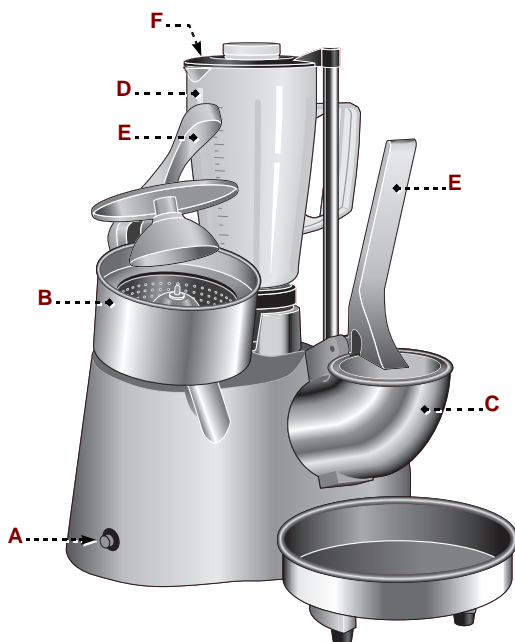
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Барный комбайн ТФА3Р представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для выполнения различных видов обработки (выжимка сока, измельчение и т.п.) и получения продуктов, предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

- При изготовлении прибора были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность при эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



РУ

- А) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").
- В) Соковыжималка для цитрусовых:** служит для выжимания сока из цитрусовых (апельсины, лимоны и т.п.).
- С) Измельчитель льда:** служит для приготовления ледяной крошки.
- Д) Блендер:** служит для приготовления коктейлей, фраппе и т.п.
- Е) Прижим:** соединен с блокировочным устройством (микровыключатель). При поднимании рычага прибор останавливает работу.
- Ф) Крышка:** предотвращает выплескивание продукта в процессе обработки. Компонент соединен с блокировочным устройством (микровыключатель), который предотвращает включение прибора, если он неправильно установлен.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 7: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	ТФА3Р
Мощность	kW	0,3 + 0,3 + 0,6
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz
Размеры прибора	mm	530x330x480
Размеры упаковки	mm	610x410x580
Вес нетто	kg	20,2
Тип установки		Установка на столе
Уровень шума	dB (A)	<70

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

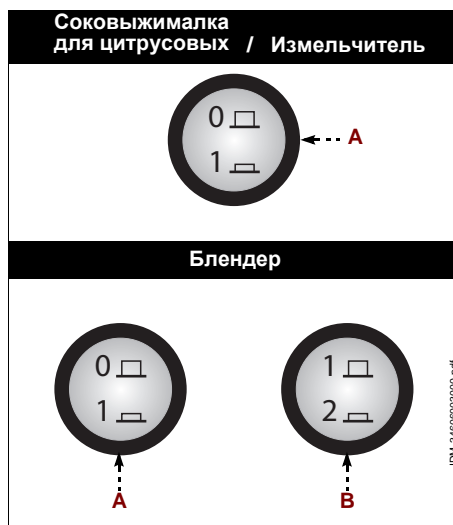
Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- А) Кнопка:** служит для включения прибора.
- В) Кнопка:** служит для включения прибора в режиме высокой скорости.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Соковыжималка для цитрусовых

- 1- Поместить емкость подходящего объема под отверстием для выталкивания продукта.



РУ

- 2- Нажать кнопку **(А)** для включения прибора.
- 3- Разрезать пополам выжимаемый продукт и поместить его на рабочий конус.
- 4- Опустить прижим **(Е)**, чтобы начать выжимку продукта.

Для более оптимального выжимания сока используемые продукты должны быть комнатной температуры.

- 5- Нажать кнопку **(А)** для выключения прибора по завершении эксплуатации.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

Измельчитель льда

- 1- Нажать кнопку **(А)** для включения прибора.
- 2- Поместить пищевые продукты в подающее отверстие и опустить прижим **(Е)**.
- 3- В процессе работы добавлять продукт через подающее отверстие.
- 4- Нажать кнопку **(А)** для выключения прибора по завершении эксплуатации.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

Блендер

- 1- Поместить обрабатываемые продукты в стакан.
- 2- Установить крышку.
- 3- Нажать кнопку **(А)** для включения прибора.
- 4- В процессе работы добавлять пищевые продукты через подающее отверстие **(F)**.
- 5- Нажать кнопку **(А)** для выключения прибора по завершении эксплуатации.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

РУ

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

- 1- Снять рабочий конус и поддон.

- 2- Снять стакан и крышку.
- 3- Вымыть компоненты питьевой водой, ополоснуть их, тщательно высушить и обратно смонтировать.
- 4- Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- 5- Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.



Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

РУ

Таблица 8: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Прижим не опущен.	Опустить прижим.
	Перегорел плавкий предохранитель	Обратиться в службу сервисного обслуживания

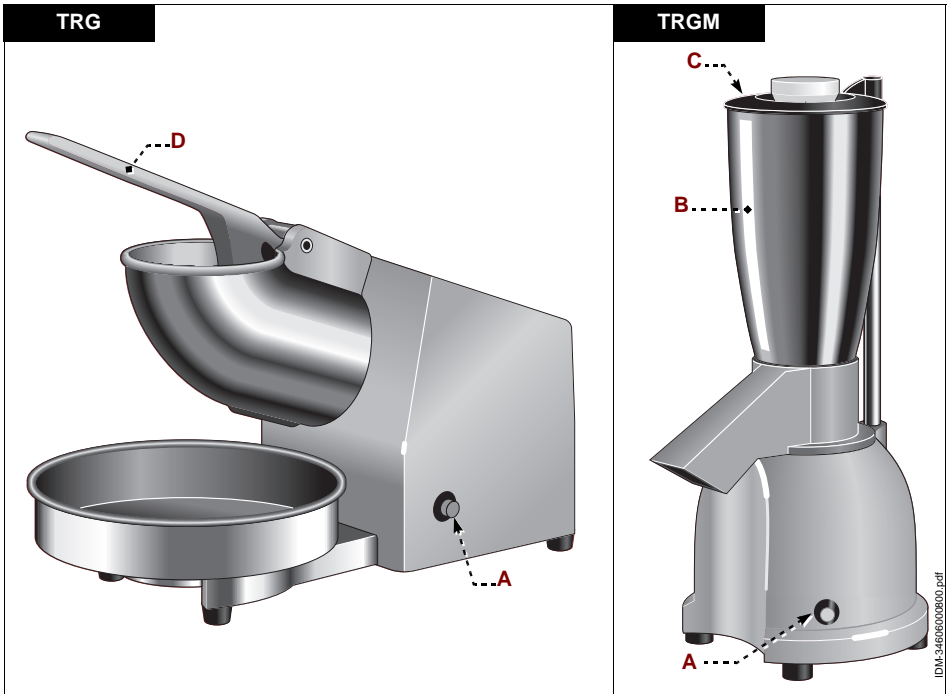
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Измельчитель льда TRG - TRGM представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для крошения (модель TRG) или дробления (модель TRGM) льда, предназначенного для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

**Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается
НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**

- При изготовлении прибора были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность при эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



- A) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").
- B) Стакан:** содержит обрабатываемые продукты.
Компонент соединен с блокировочным устройством (микровыключатель), который предотвращает включение прибора, если он неправильно установлен.
- C) Крышка:** предотвращает выплескивание продукта в процессе обработки.
Компонент соединен с блокировочным устройством (микровыключатель), который предотвращает включение прибора, если он неправильно установлен.
- D) Прижим:** соединен с блокировочным устройством (микровыключатель). При поднимании рычага прибор останавливает работу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

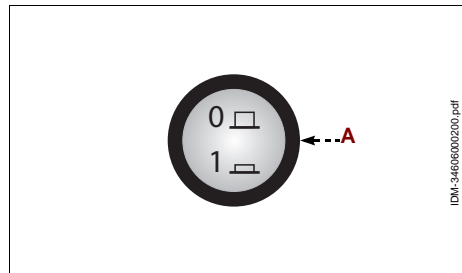
Таблица 9: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	TRG	TRGM
Мощность	kW	0,3	0,15
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Скорость вращения насадки	об./мин.	1400	900
Размеры прибора	mm	450x210x430	210x230x460
Размеры упаковки	mm	590x330x250	250x250x520
Вес нетто	kg	9	4,2
Тип установки		Установка на столе	
Уровень шума	dB (A)	<70	

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- A) Кнопка:** служит для включения прибора.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель TRG

- 1 - Нажать кнопку **(A)** для включения прибора.
- 2 - Поместить пищевые продукты в подающее отверстие и опустить прижим **(D)**.

- 3-В процессе работы добавлять продукт через подающее отверстие.
- 4-Нажать кнопку **(А)** для выключения прибора по завершении эксплуатации.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

Модель TRGM

- 1-Поместить емкость подходящего объема под отверстием для выталкивания продукта.
- 2-Поместить обрабатываемые продукты в стакан **(В)**.
- 3-Установить крышку **(С)**.
- 4-Нажать кнопку **(А)** для включения прибора.
- 5-В процессе работы добавлять пищевые продукты через подающее отверстие **(С)**.
- 6-Нажать кнопку **(А)** для выключения прибора по завершении эксплуатации.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

- 1-Снять стакан и крышку. (только для модели TRGM)
- 2-Вымыть компоненты питьевой водой, ополоснуть их, тщательно высушить и обратно смонтировать.
- 3-Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- 4-Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

РУ



Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 10: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Прибор не включается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Прижим не опущен. (только для модели TRG)	Опустить прижим.
	Перегорел плавкий предохранитель	Обратиться в службу сервисного обслуживания

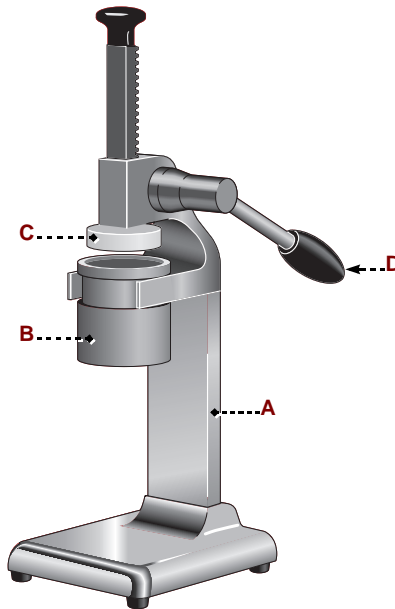
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Пресс для мороженого FG10 представляет собой прибор с ручным приводом, спроектированный и изготовленный для прессования мороженого в форме спагетти, лапши или спаржи для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

**Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается
НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**

- При изготовлении прибора были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность при эксплуатации.
- Все компоненты прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, выполнены из надлежащих материалов.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



РУ

- A) Корпус:** выполнен из анодированного алюминия.
- B) Стакан:** может заменяться и оснащен фильерой для придания продукту нужной формы в процессе прессования.
- C) Прижим:** служит для прессования продукта при помощи рычага **(D)**.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 11: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	FG10
Размеры прибора	mm	190x280x550
Размеры упаковки	mm	250x210x510
Вес нетто	kg	2,5
Тип установки		Установка на столе

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1- Поместить емкость подходящего объема под отверстием для выталкивания продукта.
- 2- Поднять прижим **(C)**.
- 3- Поместить обрабатываемый продукт в стакан **(B)**.
- 4- Опустить прижим **(C)** и слегка нажать на него, чтобы получить продукт нужной формы.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия и тщательно очистить прибор от возможных остатков технологических материалов.

ЧИСТКА ПРИБОРА

- 1- Тщательно почистить влажной тканью или губкой все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.



Осторожно - Предупреждение

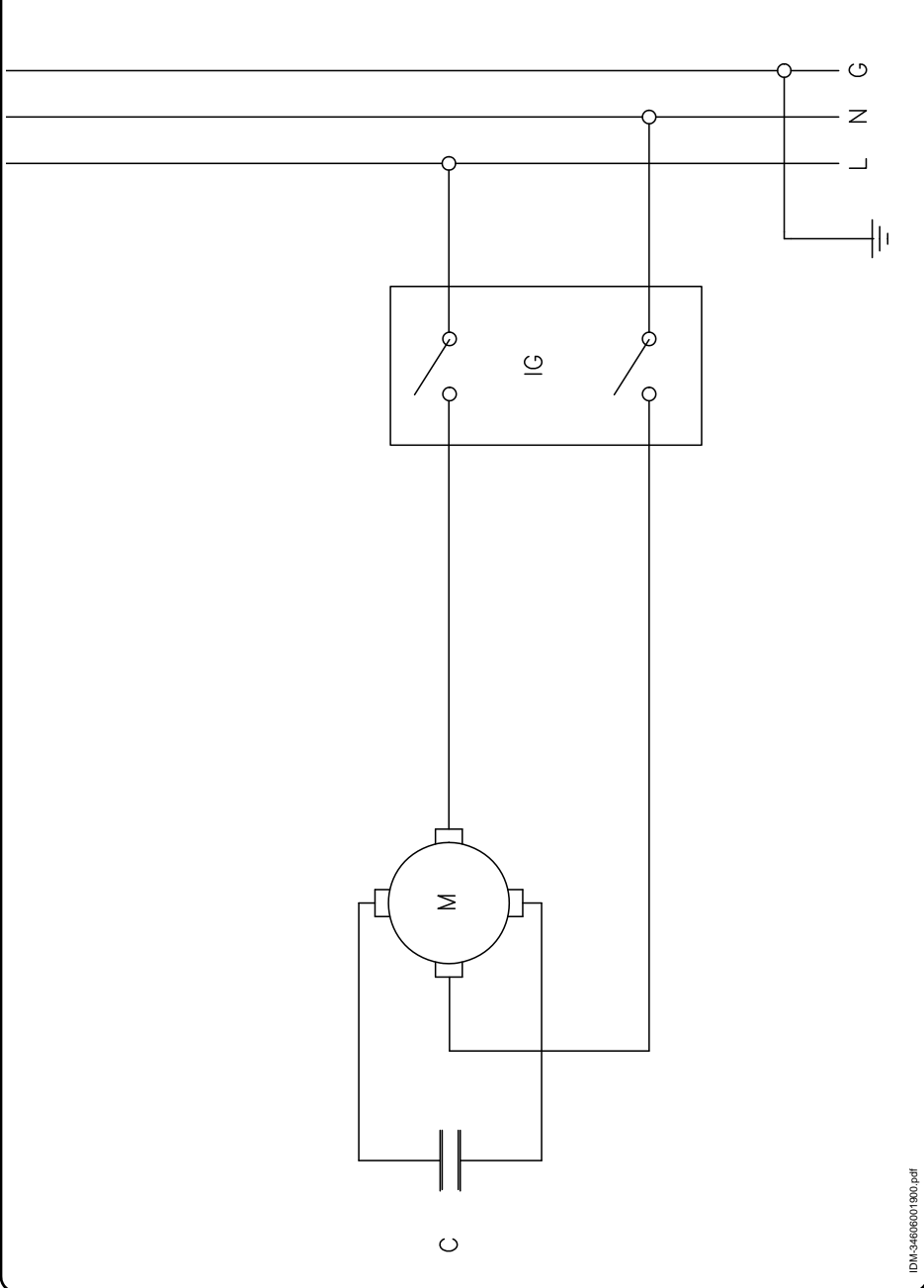
При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо почистить его и затем должным образом защитить от попадания грязи.

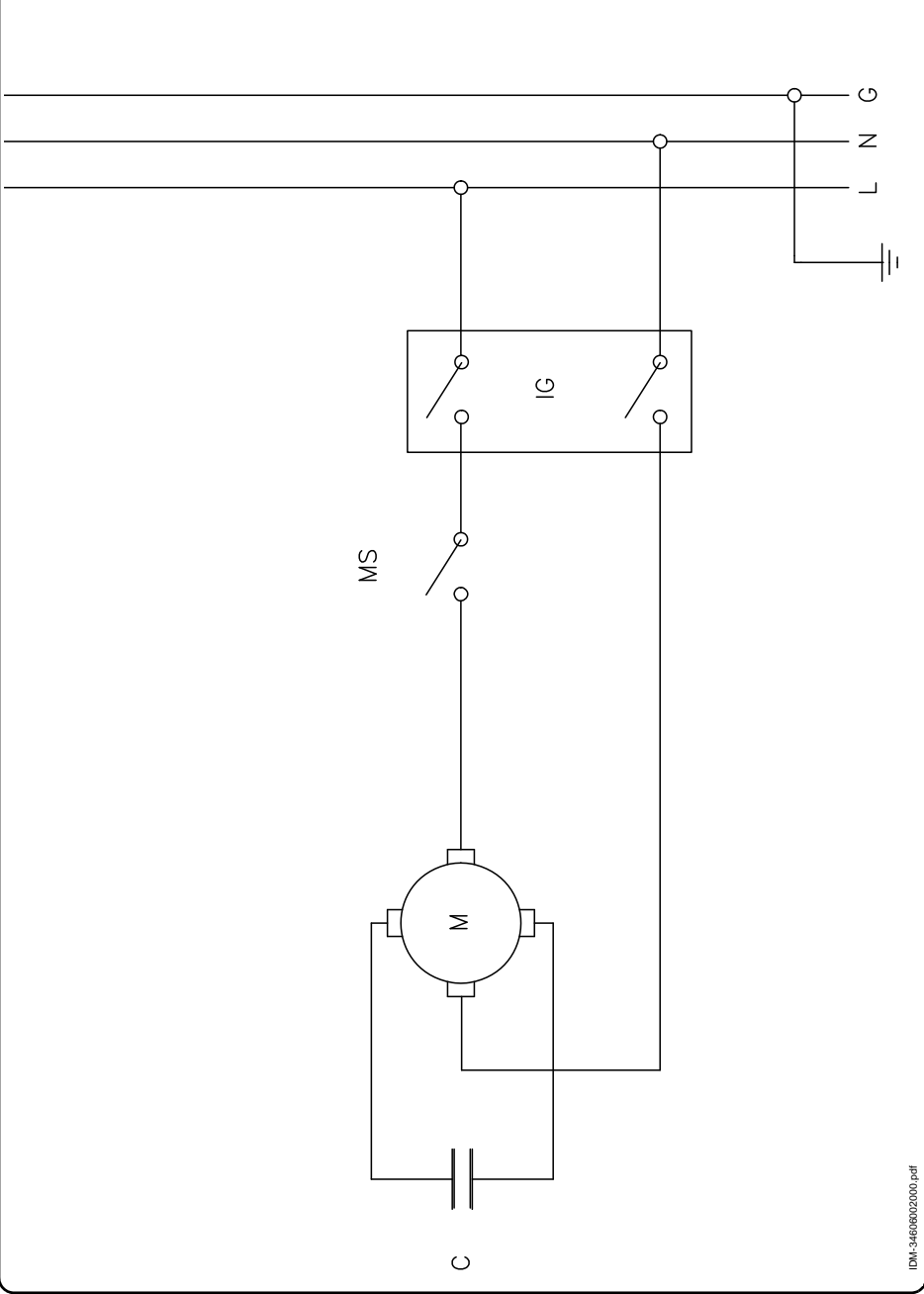


<p>La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti nocivi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.</p>	
<p>The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.</p>	<p>La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.</p>
<p>Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzugeben. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.</p>	<p>La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que debe entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar el productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.</p>
<p>A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que ao fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupará-se da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.</p>	<p>Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает отдельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центре сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.</p>

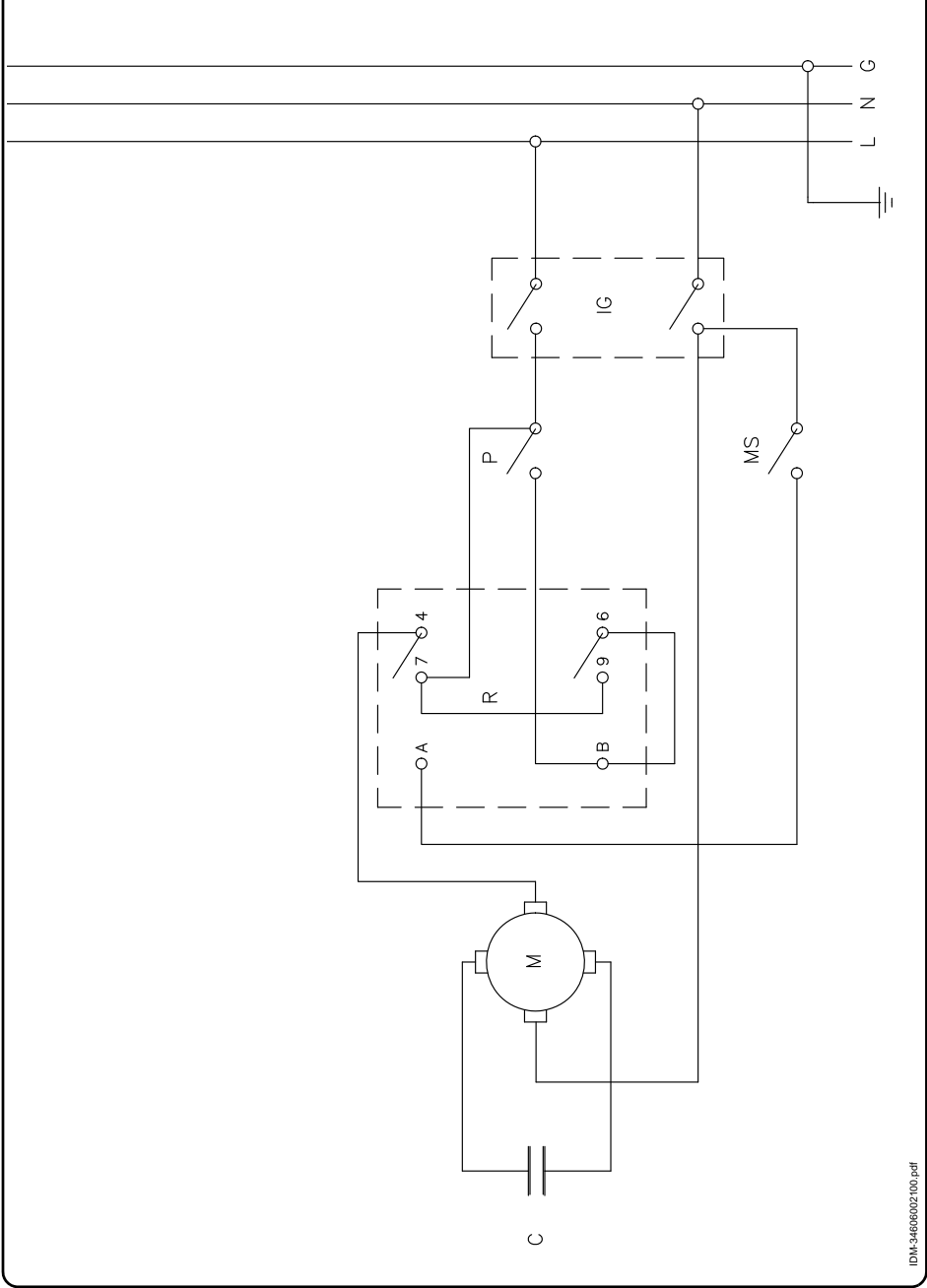
AGR



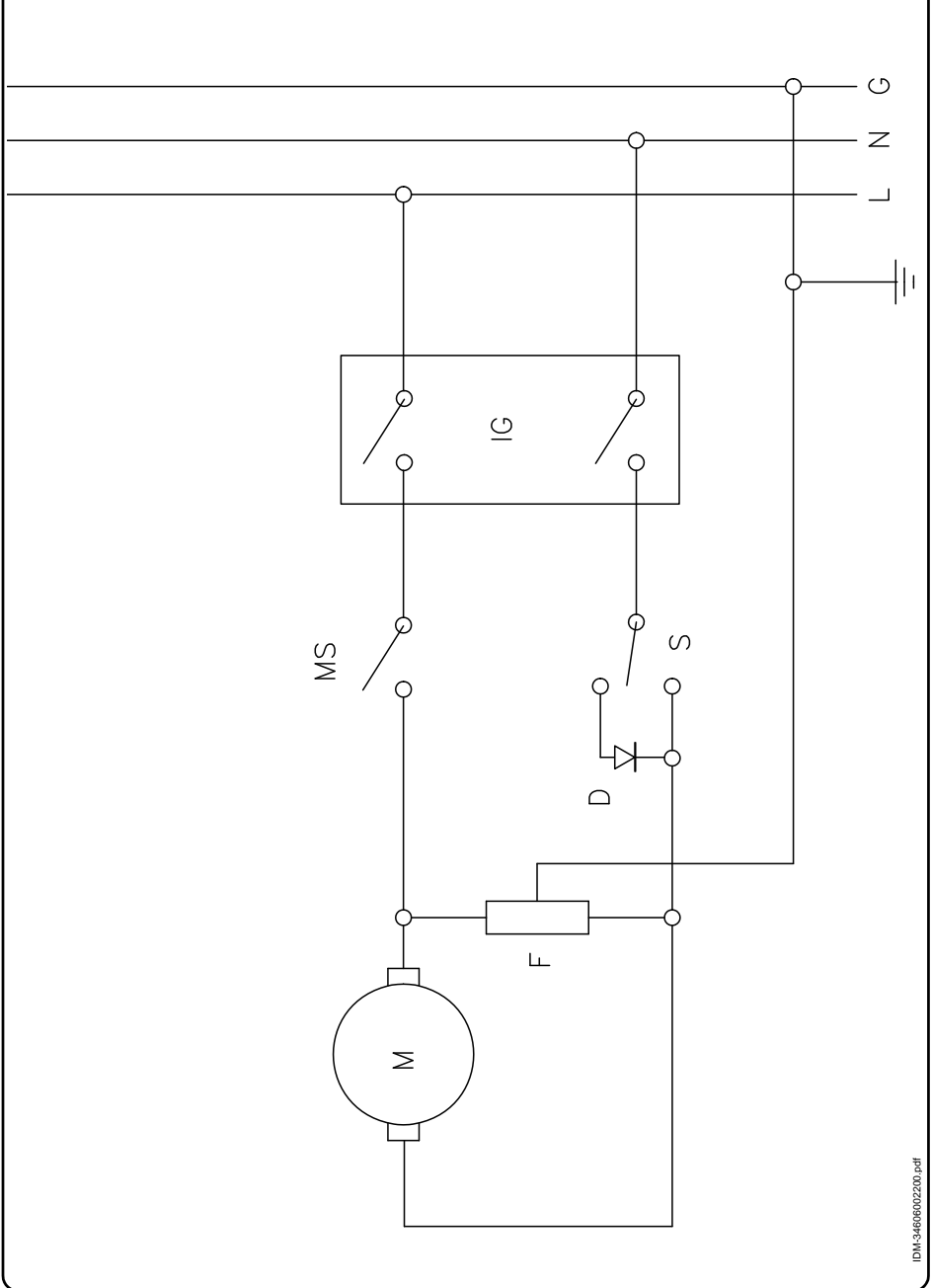
AGRL



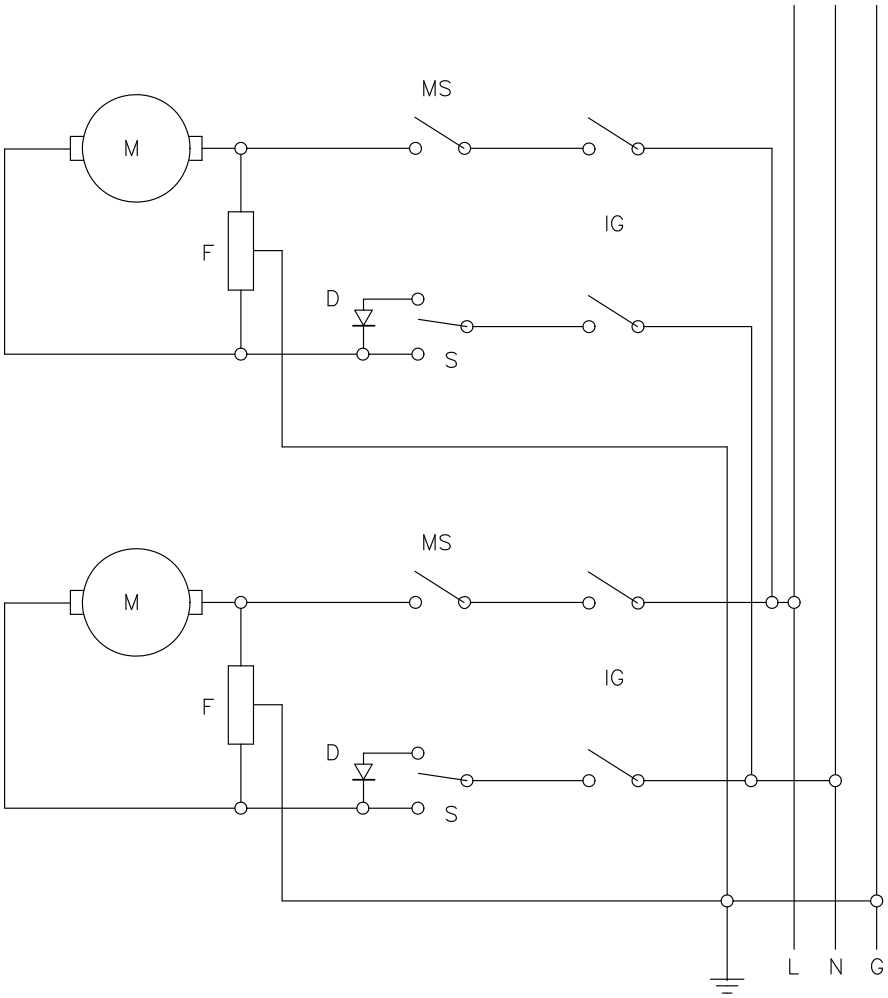
CFV30



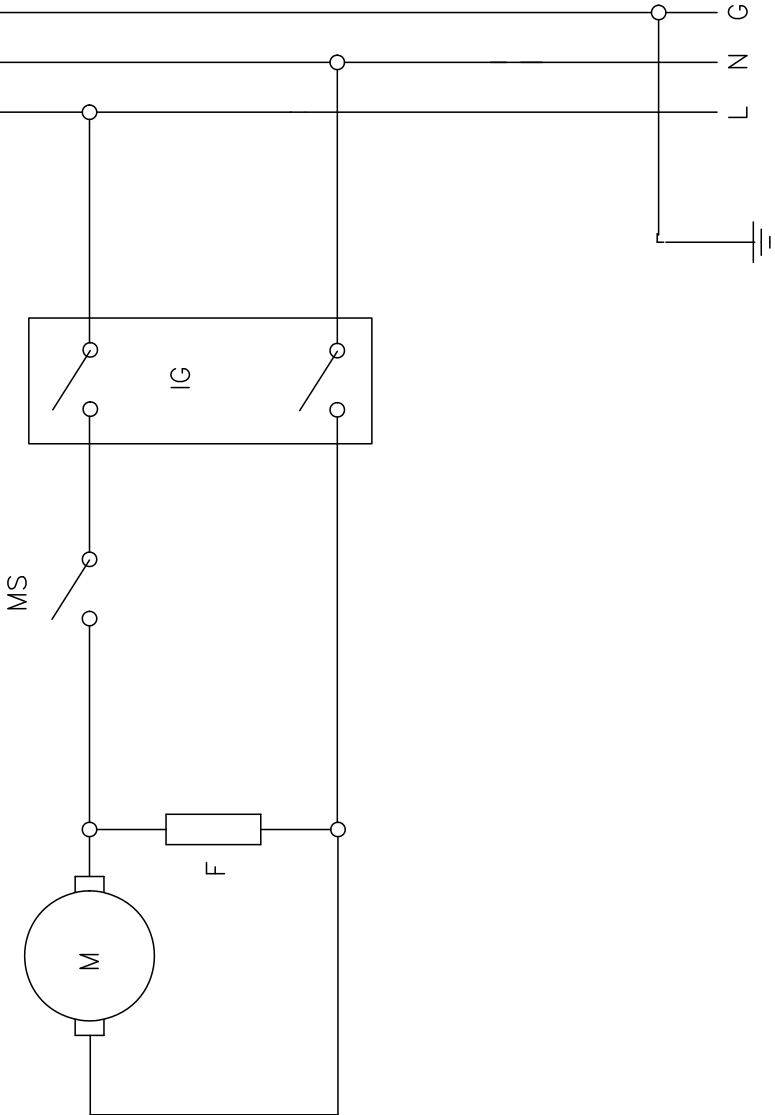
FRI/150 - FRP/150 - FRI/300



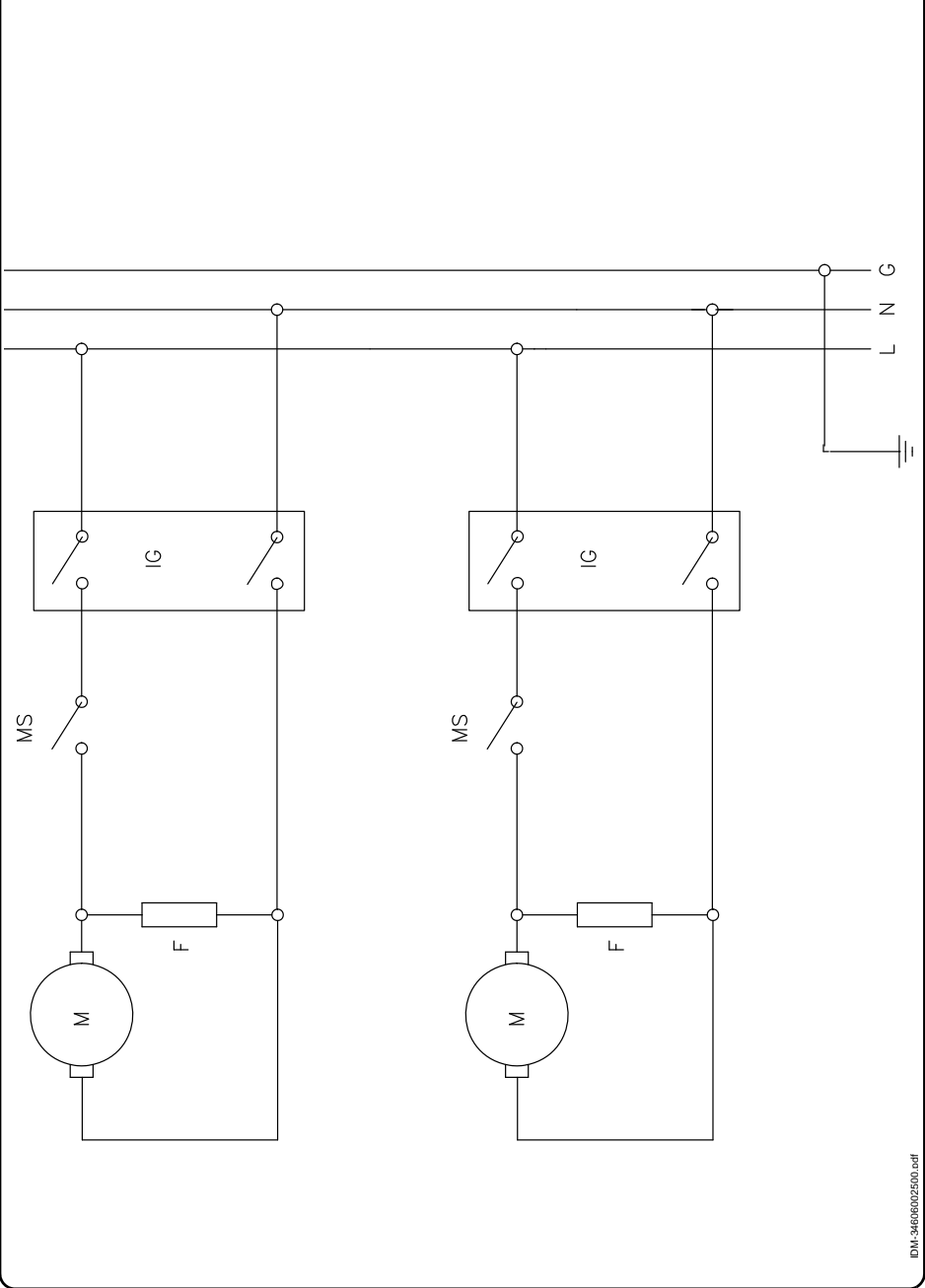
FRI2/150 - FRP2/150



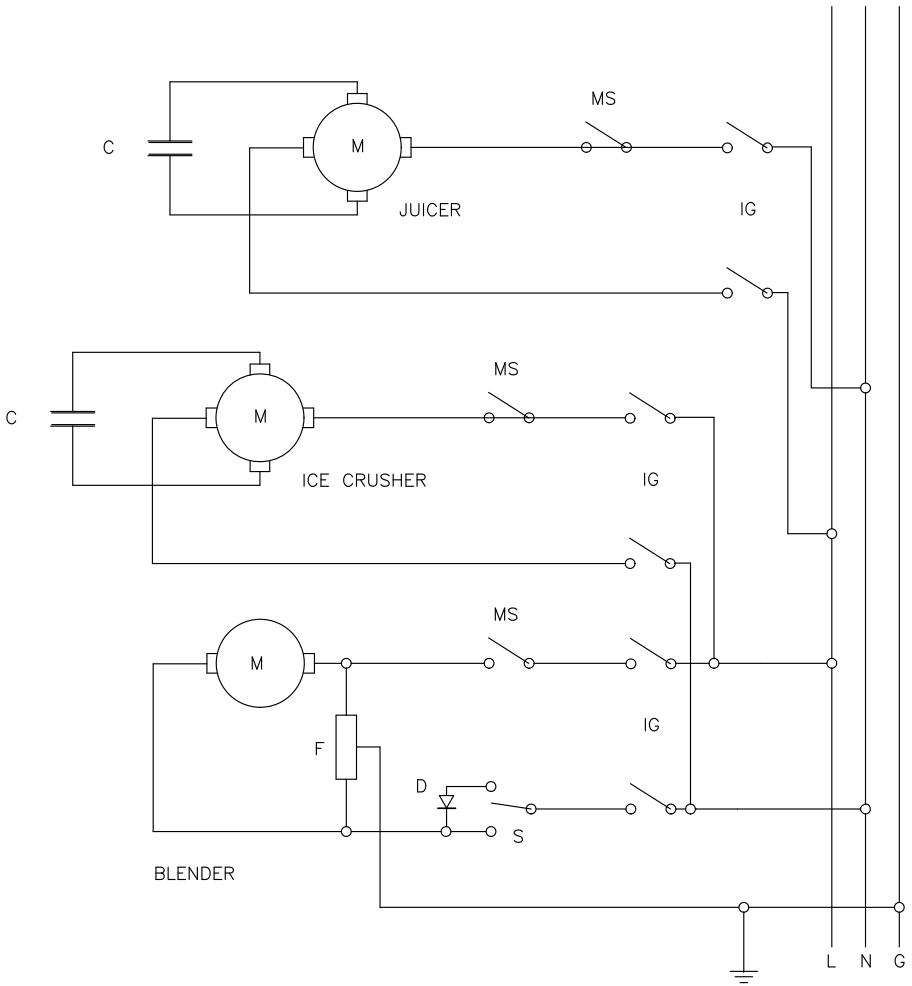
FR/1G - FR/1P



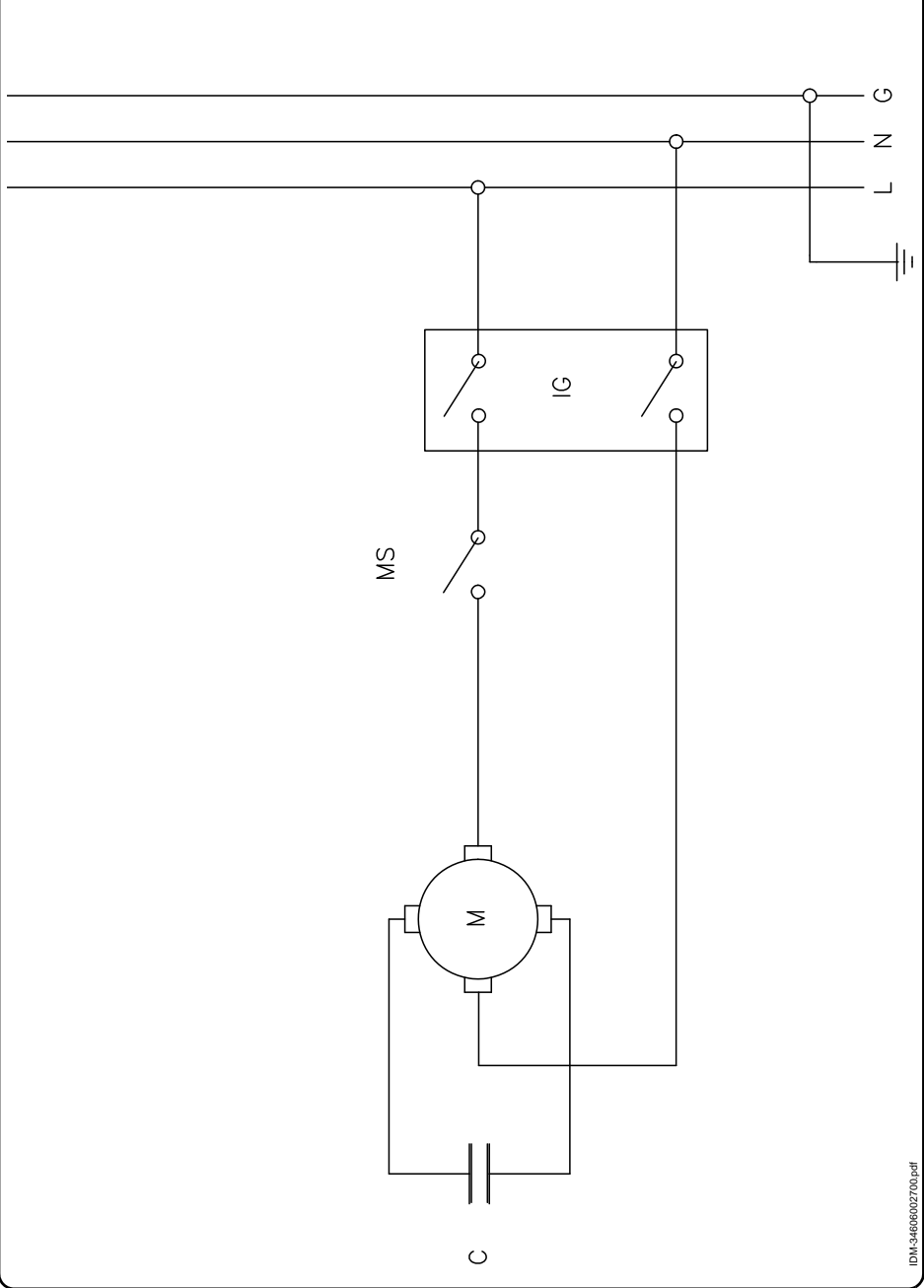
FR/2G - FR/2P



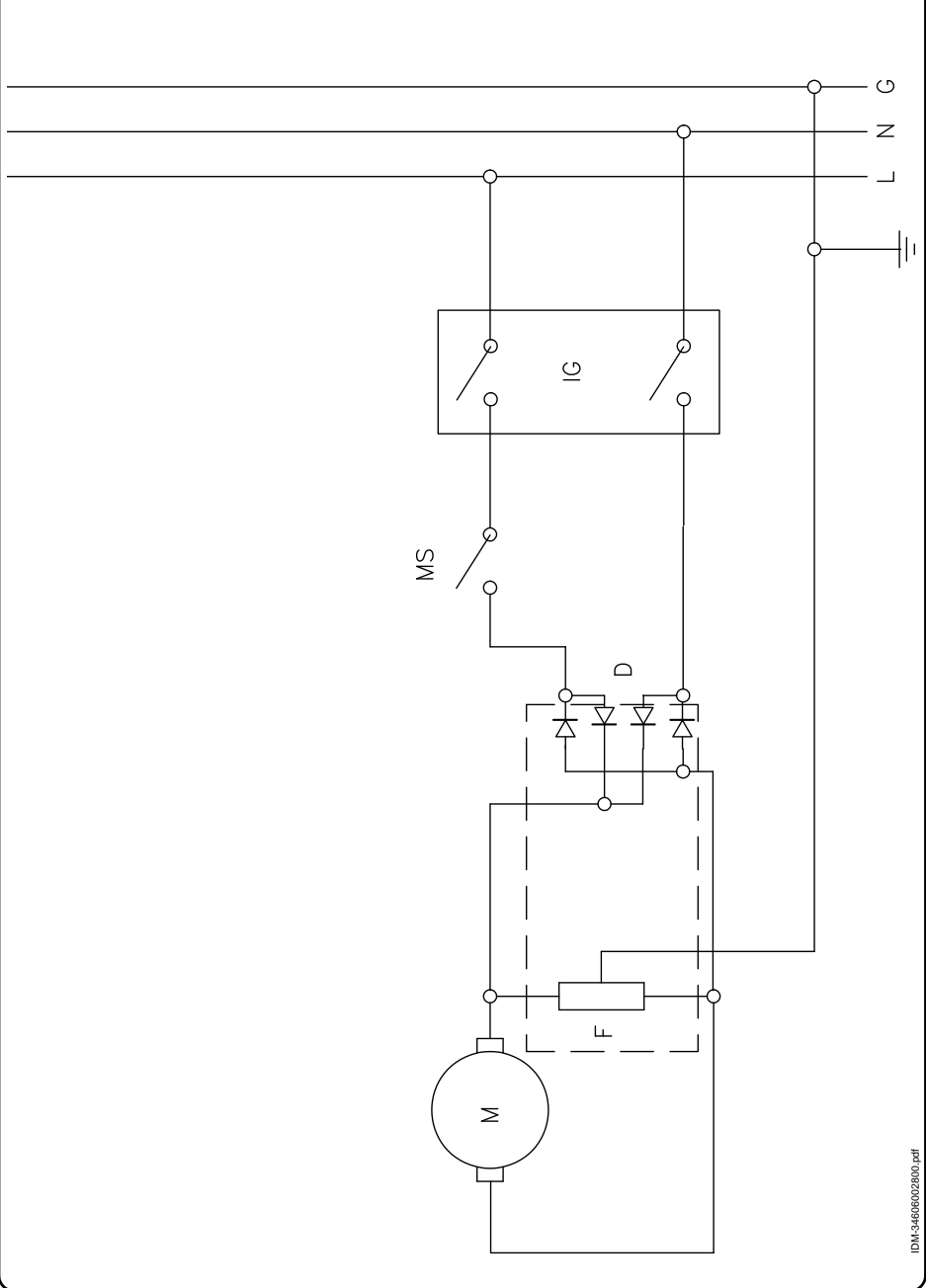
TFA3P



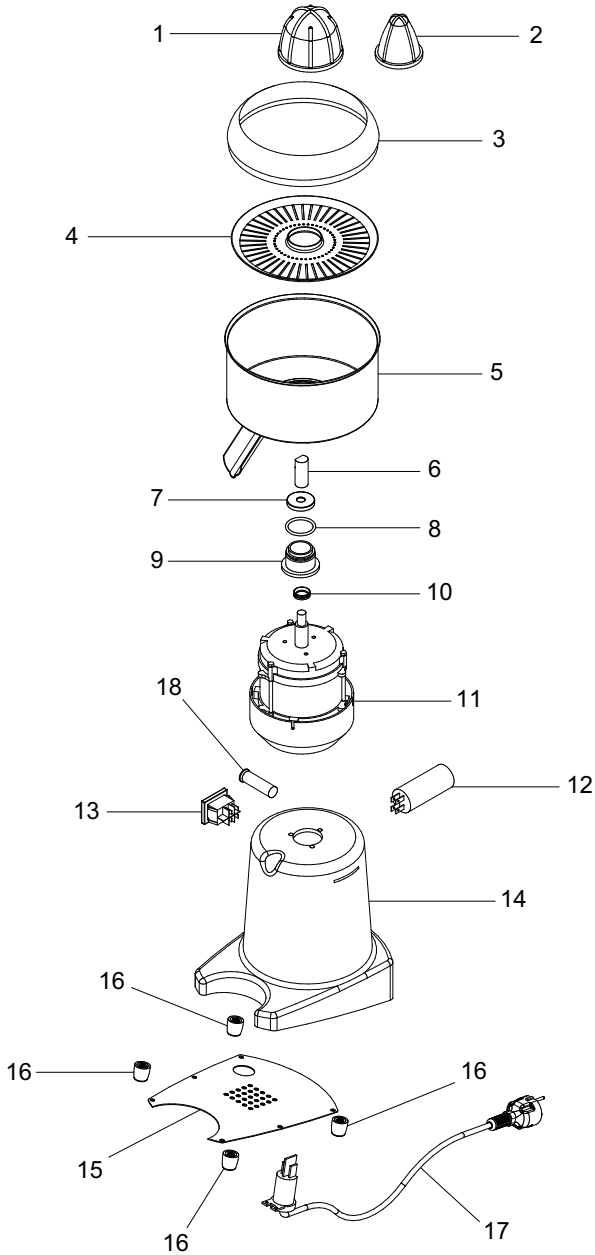
TRG



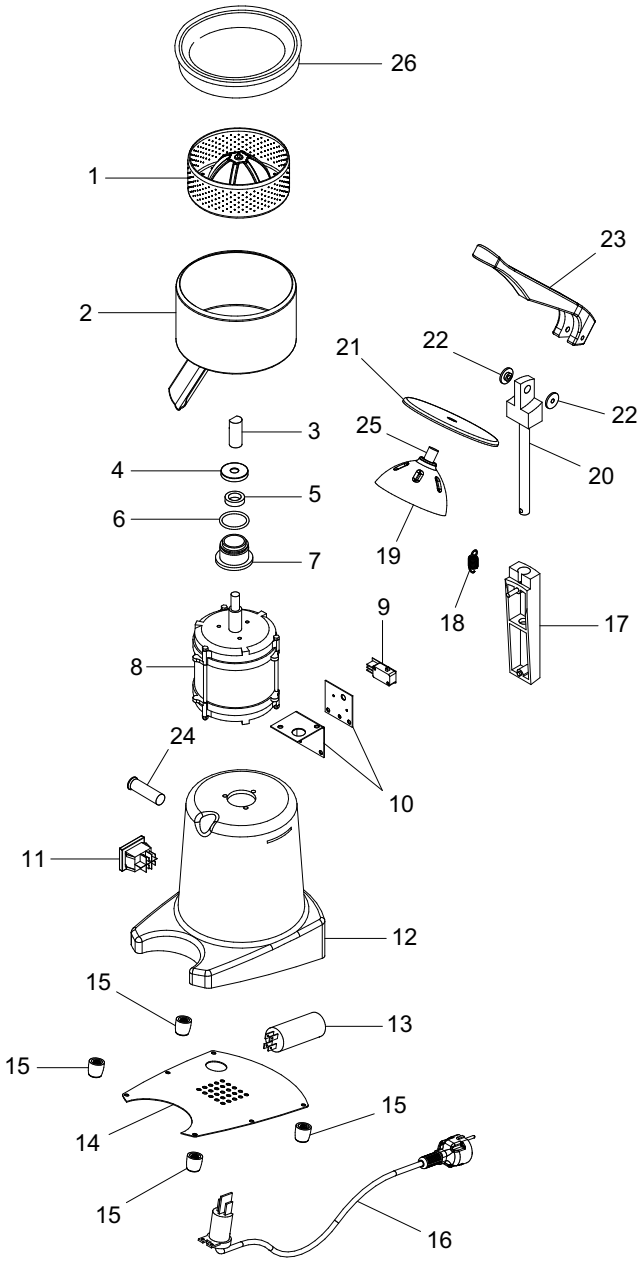
TRGM



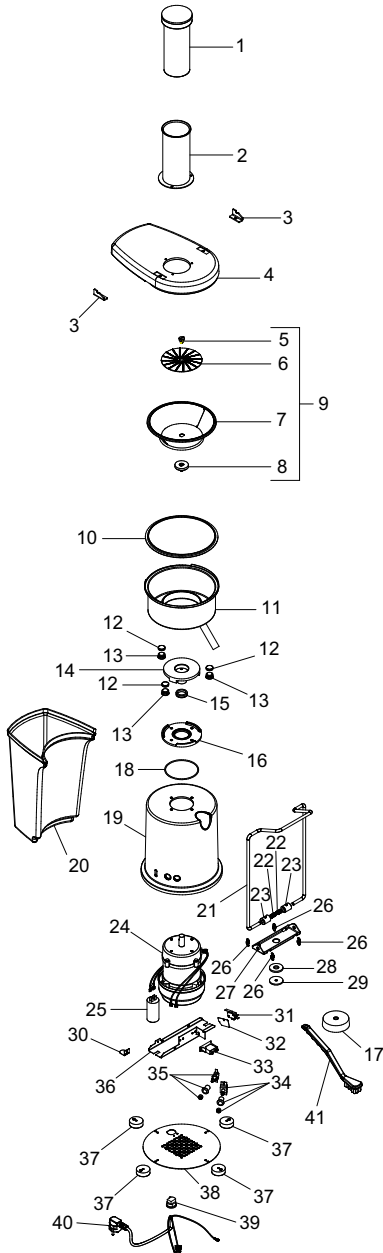
AGR



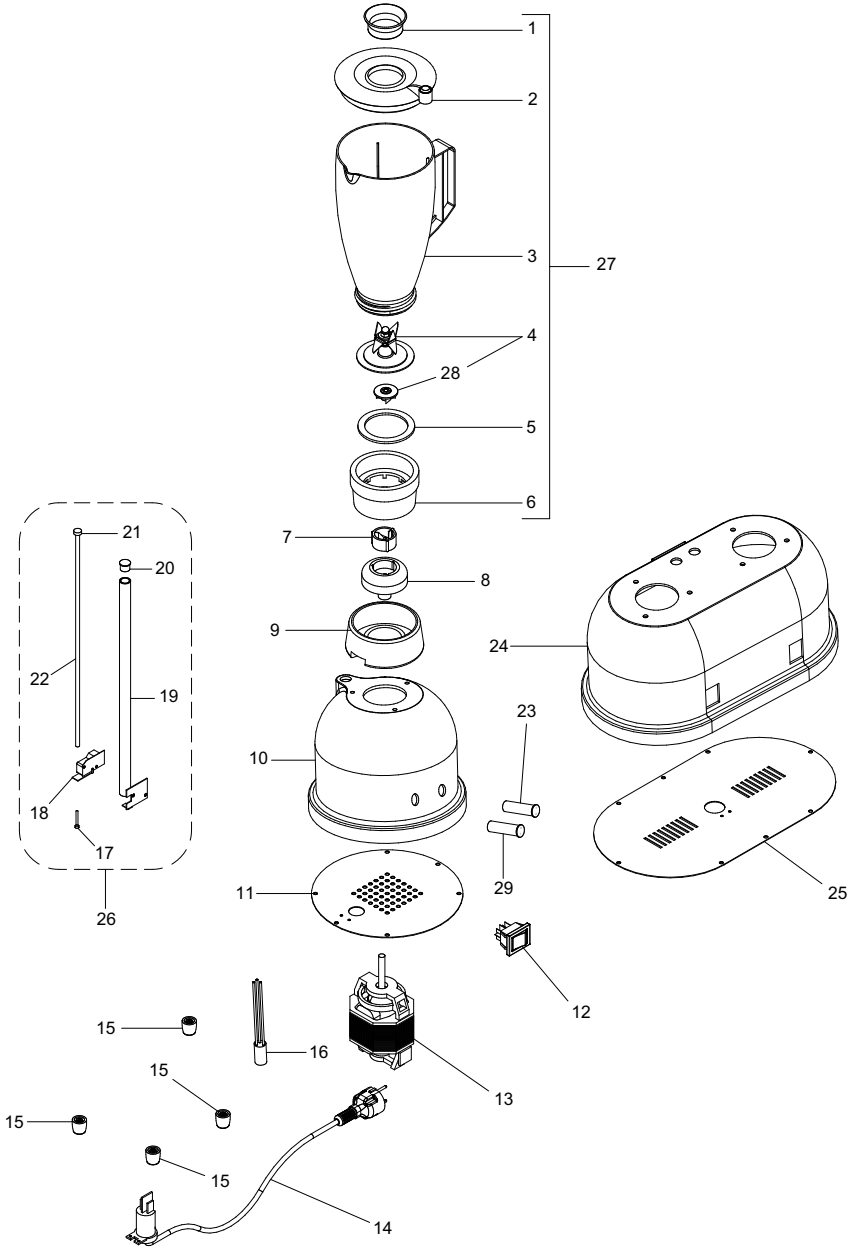
AGRL



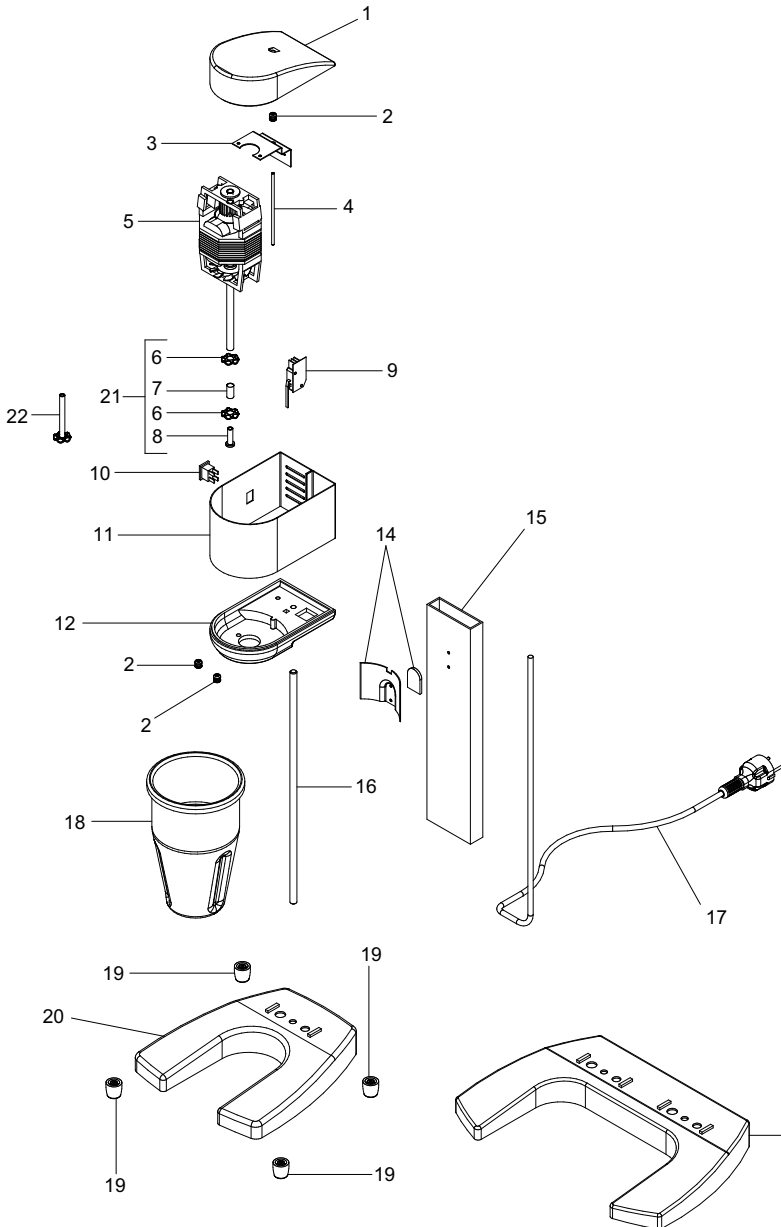
CFV30



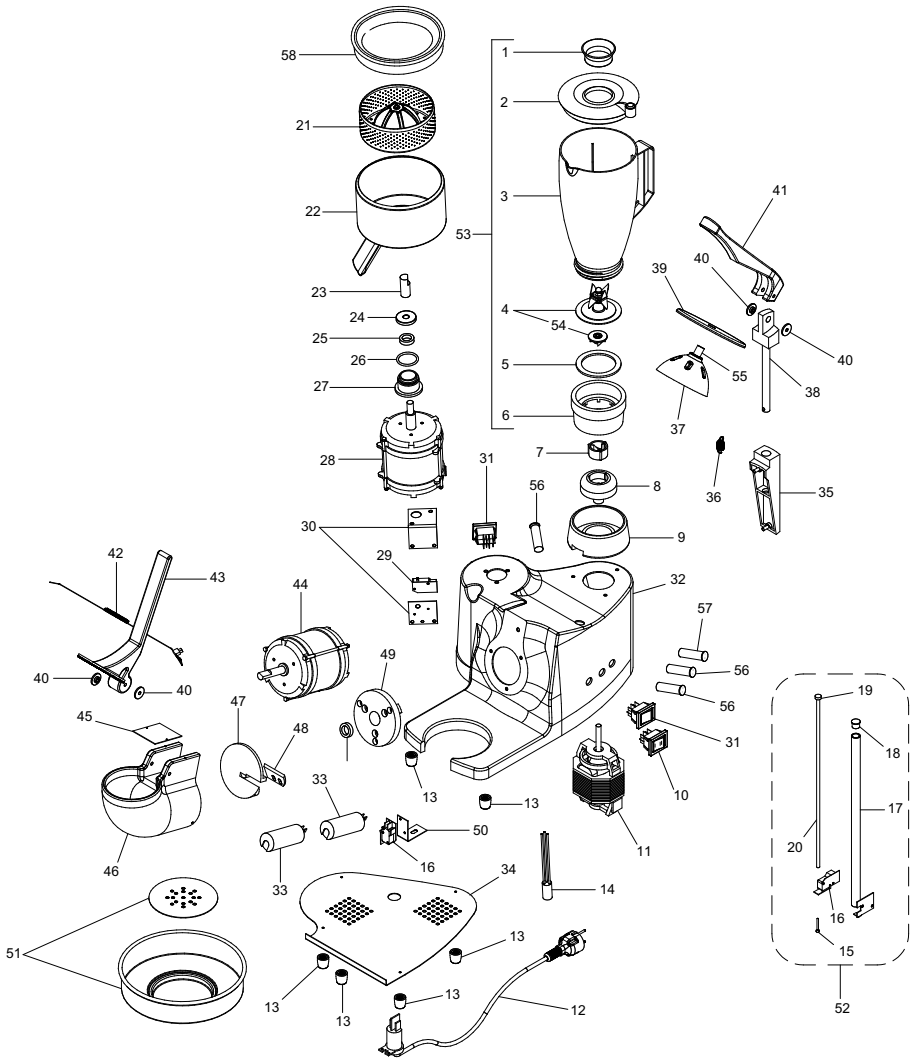
FRI/150 - FRP/150 - FRI/300 - FRI2/150 - FRP2/150



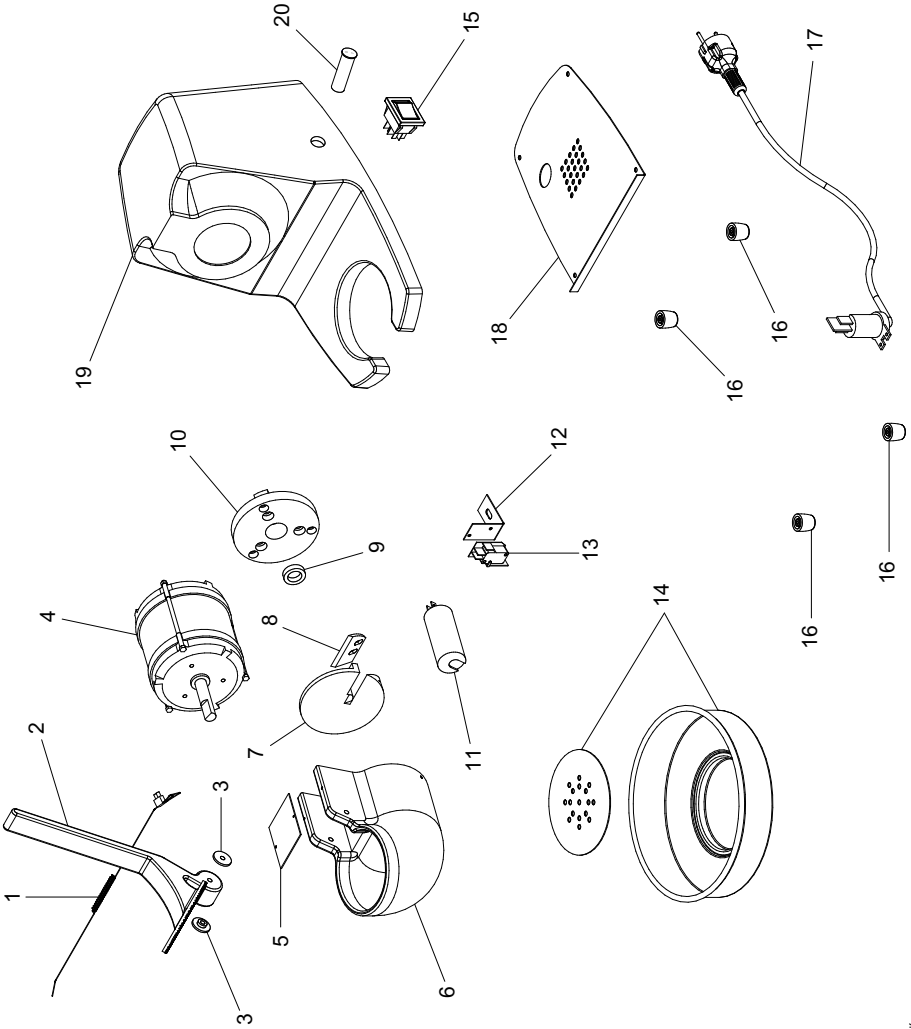
FR1G - FR/1P - FR/2G - FR/2P



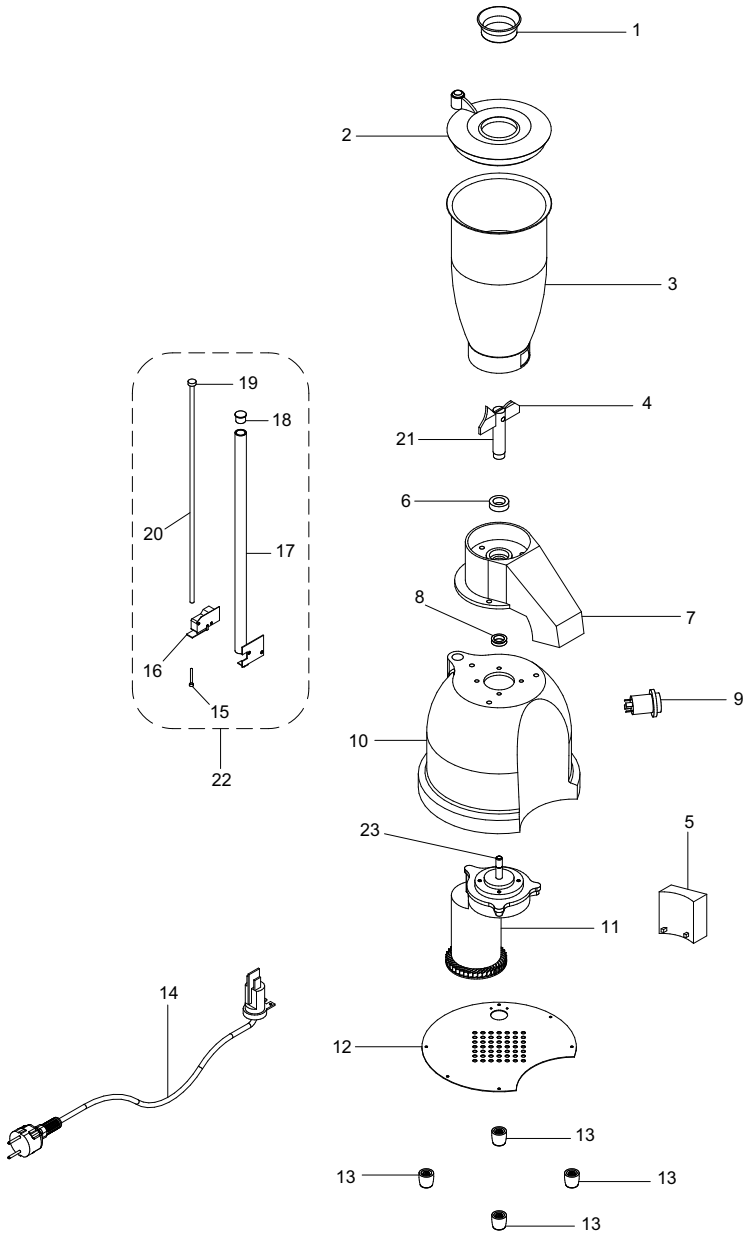
TFA3P



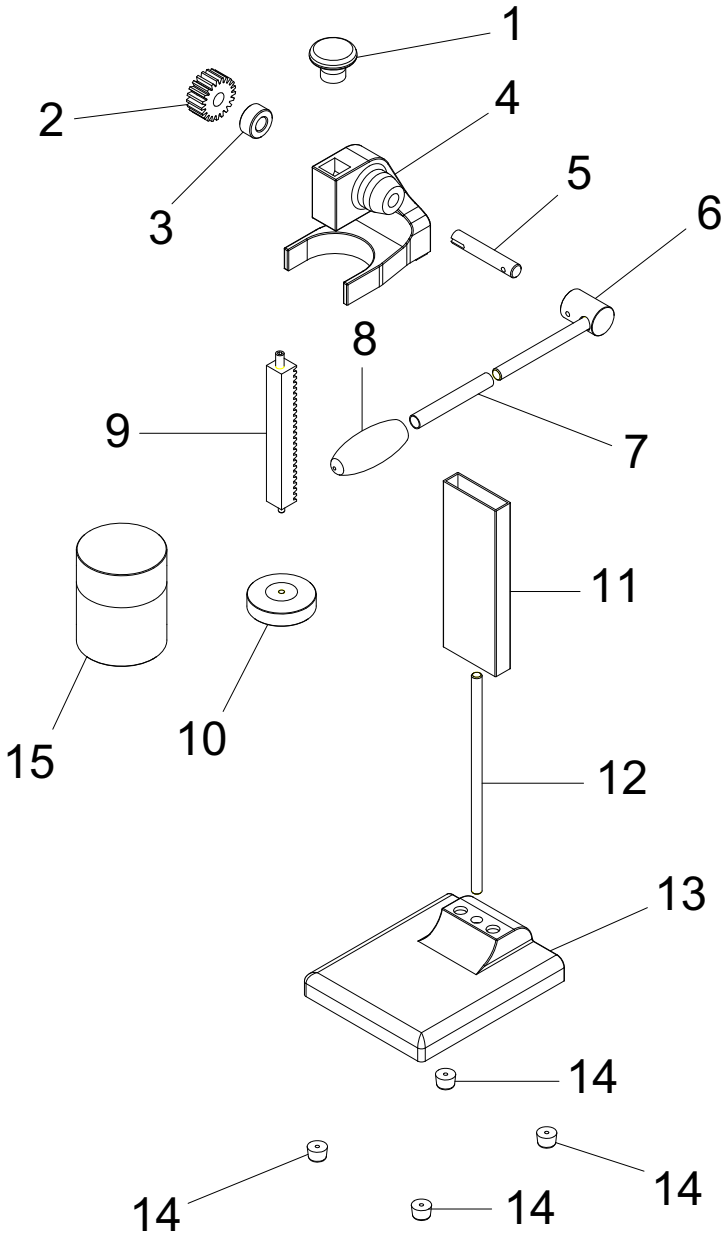
TRG



TRGM



FG10



<p>CONDIZIONI DI GARANZIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione del presente certificato unitamente ad 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 il periodo indicato nel presente certificato. 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 is valid for 12 months and is dependant on the presentation of this certificate with a copy of a suitable fiscal document or invoice proof of purchase. - The product is guaranteed against material, factory and assembly defects and faults for the period indicated in this certificate. 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 durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation du présent certificat accompagné d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et les défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant la durée indiquée dans le présent certificat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui consistent les produits et résultent de défauts. 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 tribunalement de la résidence du fabricant. 	<p>GARANTIEBEDINGUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Garantie hat eine Dauer von 12 Monaten und ist der Vorlage dieser Bescheinigung zusammen der Kopie eines geeigneten Kassenbelegs oder einer Rechnung zum Nachweis des Kaufdatums untergeordnet. - Die Garantie auf das Produkt erstreckt sich nur in dieser Bescheinigung angegebenen Zeitraum auf Materialschäden und -mängel sowie Konstruktions- und Montagefehler. 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 ersetzt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie veranlagt 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 GARANTIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantía tiene una duración de 12 meses y queda subordinada a la presentación del presente certificado junto con una copia del idoneo documento fiscal o factura comprobante con la fecha de compra. - El producto está garantizado contra imperfecciones o defectos de los materiales, de fabricación y de ensamble por el período indicado en el presente certificado. 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 funcionan 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 validade de 12 meses e está subordinada à apresentação do presente certificado juntamente com uma cópia do documento fiscal ou factura comprovante a data de compra. - O produto é garantido contra imperfeições e defeitos dos materiais, de fabrico e montagem por um período indicado no presente certificado. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defectuosas. 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 rientram 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 признаются 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 неправомерного обращения с изделием или ремонта, проведенного неподходящим персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по заказу или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка количества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признаным компетентным судом жительства изготовителя. 	<p>GARANTIVILLKOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantien varar 12 månader och är underordnad inlämnandet av detta garantibevis tillsammans med kvitto eller faktura som anger inköpsdatum. - Produkten garanteras för eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel under den tidsperiod som anges i garantibeviset. Garantin 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 reparation. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartillräckliga och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sält produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin 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>JÖTÁLLÁS FELTÉTELEK</p> <ul style="list-style-type: none"> - A jótállás érvényesége 12 hónap, és függ az ezen igazolás felmutatásától, hozzácsatolva egy érvényes hivatalos személyi irat másolatát és az alátámasztó, dátummal ellátott vásárlási számlát. - A jótállás kiterjed az alkalmazott alanyagy, gyártási vagy szerelési hibáira, hiányosságaira, az igazolásban meghatározott jótállási időn belül. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéért vagy ezek kijavításáért. Nem foglalja vizont magában az egész termék cseréjét a hibára javítás következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagokpórlás és felszerelésreke. - A jótállás bellül szolgáltatást az eladó vagy, ahol törént a termék vásárlása, vagy pedig kívánásg szerint a gyártó cég, ez abban az esetben az áru szállítási költsége és biztonságja, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzájáró nem meghatalmazott személy bányitven beavatkozást végezt. - Ez a jótállás helyettesíti és kizár minden más jótállást amik a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározta a vásárló minden jogát a vásárolt termék hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonytva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártóé. 	<p>ΟΡΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μηνών. Η ισχύς της αποδεικνύεται με την εμφάνιση του παρόντος πιστοποιητικού μαζί με κάποιο κατάλληλο έγκυρο δημοσιονομικό χαρακτηριστή ή τιμολόγιο, στο οποίο αναγράφεται η ημερομηνία αγοράς. - Η εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης, για τον περίοδο που υποδεικνύεται στο παρόν εγγύητικό. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για ασήμαντο λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επιβίβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδεικνύει 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. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με οριστική, άμεση και ανάλογη κινδύνου του πελάτη. - Η εγγύηση πoύλει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιάζεται ή επισκευάζεται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και αποκλείει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που επιβεβαιώσε παλιότερη 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 των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.



Fimar S.p.a. – Via S. Pertini, 29
47826 Villa Verucchio (RN) - Italy
P.IVA 00826890402

Dichiarazione di conformità CE
CE declaration of conformity
Déclaration de conformité CE
Konformitätserklärung CE

Declaración de conformidad CE
Declaração de conformidade CE
Декларация соответствия CE
Δήλωση συμμόρφωσης CE
Verklaring van overeenstemming CE
CE overensstemmelses erklæring
Konformitetsförklaring CE
Vaatimustenmukaisuusvakuutus CE
Megfelelési nyilatkozat CE

Deklaracija zgodnosti CE
Prohlášení o shodě CE
Declarația de conformitate CE
CE декларация за съответствие
CE certifikát o zhode
CE izjava o skladnosti
CE vastavusdeklaratsioon
CE atbilstības deklarācija
CE atitikties deklaracija

I Il legale rappresentante della Ditta costruttrice, dichiara che il prodotto^(*) del presente manuale è conforme, per quanto ad esso applicabile, alle seguenti direttive^(**):

93/68/EC; 2002/72/EC; 2002/95/EC; 2004/108/EC; REG.1935/2004/EC; 2006/42/EC; 2006/95/EC

ed alle seguenti normative^{(***):}

EN453; EN454; EN1674; EN1678; EN1974; EN12268; EN12331; EN12852; EN12853; EN13208; EN13621; EN ISO12100-1; EN ISO12100-2; EN ISO13857; EN60204-1; EN60335-1; EN60335-2-36; EN60335-2-37; EN60335-2-38; EN60335-2-48; EN60335-2-64; EN60335-2-42; EN60335-2-49; EN60335-2-9; EN60335-2-25; EN55011; EN55014-2; EN61000-3-2; EN61000-3-3.

E autorizza a costituire il Fascicolo Tecnico^(****):

Oriano Tamburini – via S. Pertini, 29 – 47826 Villa Verucchio (RN) – Italy

GB The Manufacturer's legal representative states that this product^(*) is in accordance, as far as applicable, to the afore-mentioned directives^(**) and regulations^(***), and authorise the person listed above to draft the Technical Booklet^(****).

F Le représentant légal de la maison constructrice, déclare que le produit^(*) est conforme, dans la mesure où elles s'appliquent au produit, aux directives^(**) et normes^(***) susmentionnées, et autorise la personne indiquée ci-dessus à constituer le Dossier technique^(****).

D Der gesetzliche Stellvertreter der Herstellerfirma erklärt, dass das oben aufgelistete Produkt^(*), sofern auf dieses anwendbar, konform ist mit den oben genannten Richtlinien^(**) und Normen^(***), ist und autorisiert die oben genannte Person, die Technischen Unterlagen^(****) zu erstellen.

E El representante legal de la Empresa fabricante, declara que el producto^(*) es conforme, en cuanto sea aplicable, con las directivas^(**) y normativas^(***) arriba citadas, y autoriza a la persona arriba indicada a redactar la Documentación técnica^(****).

P O representante legal da Firma construtora, declara que o produto^(*) está conforme, enquanto sujeito às mesmas, com as directivas^(**) e normativas^(***) acima indicadas, e autoriza a pessoa atrás mencionada, a formar o Fascículo Técnico^(****).

PY Нижеподписавшийся юридический представитель компании-производителя заявляет, что изделие^(*), описанное выше, соответствует в том, что к нему применимо, упомянутым выше директивам^(**) и стандартам^(***), упомянутым выше, и уполномочивает указанное выше лицо составить Технический файл^(****).

- GR** Ο υπογεγραμμένος, με την ιδιότητα του νόμιμου εκπροσώπου της Κατασκευάστριας εταιρείας, δηλώνει ότι το προϊόν^(*) που αναγράφεται παραπάνω είναι κατασκευασμένο σε συμμόρφωση (στο βαθμό που το αφορούν) με τις οδηγίες^(**) και τα πρότυπα^(***) που αναφέρονται παραπάνω, και εξουσιοδοτεί το προαναφερθέν πρόσωπο να καταρτίσει τον Τεχνικό Φάκελο^(****).
- NL** Ondergetekende, in de hoedanigheid van wettelijk vertegenwoordiger van de fabrikant, verklaart dat bovengenoemd product^(*), voor zover van toepassing, in overeenstemming is met de bovengenoemde richtlijnen^(**) en normen^(***) en machtigt bovengenoemde persoon om het technisch dossier^(****) samen te stellen.
- DK** Undertegnede, retslige repræsentant for Fabrikanten, erklærer at ovenstående produkt^(*), hvad angår samme, er i overensstemmelse med ovenstående direktiv^(**) og standard^(***), og autoriserer den ovenfor angivne person vedrørende udformning af det Tekniske Dossier^(****).
- S** I egenskap av ställföreträdare för tillverkningsföretaget, intygar jag härmed att produkten^(*) som nämns ovan överensstämmer med direktiven^(**) och standarderna^(***) i texten ovan, i den mån de är tillämpliga, och auktoriserar ovan nämnd person att upprätta den tekniska dokumentationen^(****).
- FIN** Valmistajayrityksen laillisena edustajana allekirjoittanut vakuuttaa, että yllä lueteltu tuote^(*) on sovellettavilta osiltaan yllämainittujen direktiivien^(**) ja normien^(***) mukainen ja valtuuttaa yllämainitun henkilön laatimaan teknisen tiedoston^(****).
- H** Alulírott, mint a gyártó meghatalmazott képviselője kijelentem, hogy a fent megnevezett termék^(*) megfelel az alkalmazható és fent említett direktívák^(**) és előírások^(***) követelményeinek, és felhatalmazza a fent megjelölt szakembert a Műszaki Dokumentáció^(****) elkészítésére.
- PL** Niżej podpisany, będący upoważnionym przedstawicielem Producenta, oświadcza, że następująca maszyna/część maszyny^(*) spełnia zasadnicze wymagania dyrektyw^(**) i rozporządzeń^(***), o ile mają zastosowanie, oraz upoważnia wyżej wymienioną osobę do sporządzenia Dokumentacji Technicznej^(****).
- CZ** Níže podepsaný právní zástupce společnosti výrobce prohlašuje, že výše uvedený výrobek^(*) odpovídá výše uvedeným směrnici^(**) a normám^(***) v příslušném rozsahu, a výše uvedené osobě udílí souhlas s vytvořením Technické dokumentace^(****).
- RO** Subsemnatul reprezentant legal al întreprinderii producătoare declară că produsul^(*) enumerat mai sus este realizat în conformitate cu directivele^(**) și normele^(***) sus menționate, în măsură în care sunt aplicabile aceștia, și autorizează întocmirea Dosarului Tehnic^(****) de către persoana indicată mai sus.
- BG** Долуподписаният законен представител на Фирмата производител декларира, че гореописаният продукт^(*) съответства, доколкото към него са приложими, на горепосочените Директиви^(**) и нормативи^(***), и оторизира горепосоченото лице да състави Техническата Документация^(****).
- SK** Nižšie podpísaný právny zástupca spoločnosti výrobcu vyhlasuje, že hore uvedený výrobok^(*) zodpovedá hore uvedeným smerniciam^(**) a normám^(***) v príslušnom rozsahu, a vyššie uvedenej osobe poskytuje súhlas s vytvorením Technickej dokumentácie^(****).
- SLO** Podpisani zakonski predstavnik proizvajalca izjavljam, da zgoraj navedeni izdelek^(*) ustreza v zanj veljavni meri prej omenjenim smernicam^(**) in predpisom^(***) in navedeno osebo pooblašчам za pripravo tehnične dokumentacije^(****).
- EST** Allakirjutatud tootjafirma õiguslik esindaja kinnitab, et ülalnimetatud toode^(*) on vastavuses, niivõrd kui on võimalik rakendada, eelnimetatud direktiivide^(**) ja normatiividega^(***) ning volitab eelpool märgitud isiku koostama Tehnilise Toimiku^(****).
- LV** Apakšā parakstījis Ražotājfirmas juridiskais pārstāvis apliecinā, ka izstrādājumi^(*), kas uzskaitīti iepriekš, atbilst tiem piemērojāmām direktīvām^(**) un normatīviem^(***), un pilnvaro nozīmēto personu sastādīt Tehnisko Brošūru^(****).
- LT** Žemiau pasirašantis Įmonę gamintoją atstovaujantis juridinis asmuo, pareiškia, kad aukščiau pateiktas produktas^(*) yra atitinkantis pritaikomoms numatytoms direktyvoms^(**) ir normatyvoms, ir autorizuoja aukščiau nurodytą asmenį sukurti Technines Instrukcijas^(****).

