TR22/RSX



TR22/RGX

TR32/RSX



TR22/TSX

TR32/TNX



AB22/ATX



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**

MOD039V04

TR22/RSX • TR22/RGX • TR32/RSX
AB22/ATX • TR22/TSX • TR32/TNX

IT









TRITACARNE E GRATTUGIA

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

Descrizione delle macchine..…….. 4
Caratteristiche tecniche……. 4
Dimensioni d' ingombro……. 5

2 INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE

Imballo e disimballo…… 6
Zona d' installazione…….. 6
Collegamento elettrico……... 6

3 INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA

Uso della grattugia……... 7
Uso del tritacarne…..…….. 7
Smontaggio gruppo macinazione……. 7

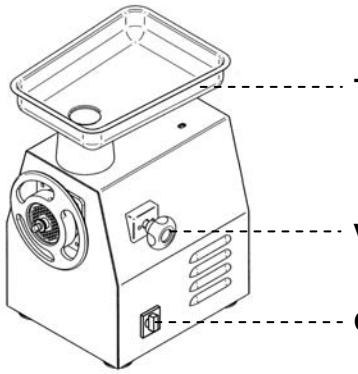
ALLEGATI

Schema di montaggio gruppo tritacarne unger
Schema elettrico

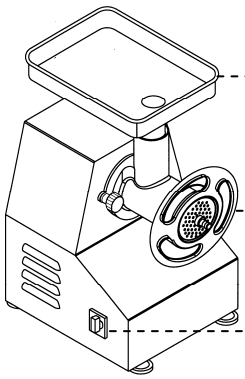
INFORMAZIONI GENERALI 1

Descrizione delle macchine

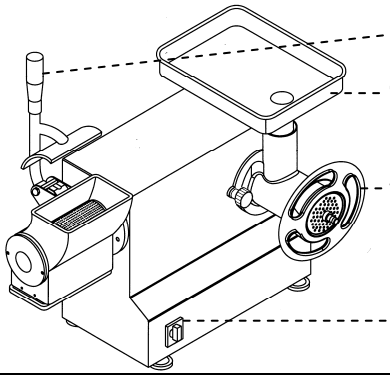
MOD.TR22/RS-22/RG-32/RS



MOD.TR22/TS-32/TN



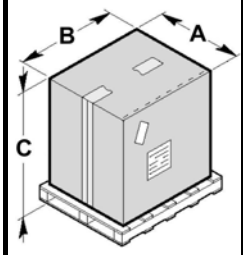
MOD.AB22/AT



Caratteristiche tecniche

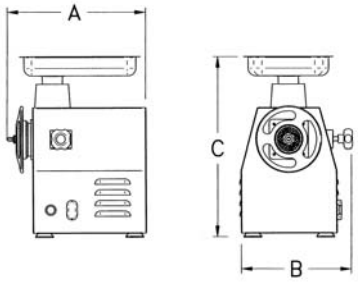
Descrizioni	Unità di misura	TR22/RS	TR22/RG	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					
Potenza	kW (HP)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Produzione oraria tritacarne	kg	300	300	500	300	500	300
Produzione oraria grattugia	kg	/	/	/	/	/	40
Peso netto	kg	32	33,5	43/53	31	42/52	39
Peso con imballo	kg	38	39,5	49/59	37	48/58	45
Livello di rumorosità		< 70 dB(A)					
Installazione		Su banco					

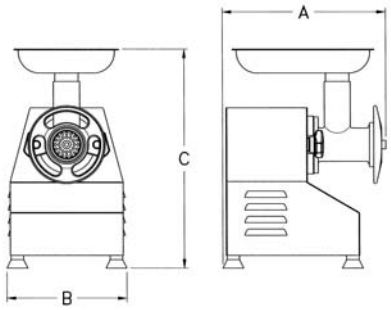
Dimensioni d' ingombro



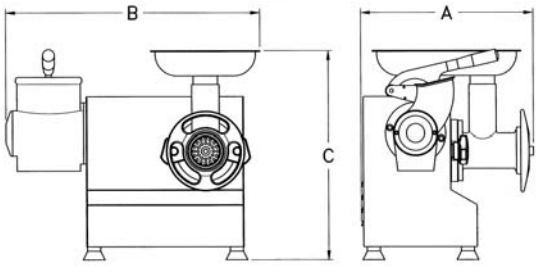
mm.	A	B	C
TR22/RS	420	570	700
TR22/RG	420	570	700
TR32/RS	420	570	700
TR22/TS	420	570	700
TR32/TN	420	570	700
AB22/AT	450	700	720

mm.	A	B	C
TR22/RS	410	310	510
TR22/RG	410	310	490
TR32/RS	490	340	530





mm.	A	B	C
TR22/TS	420	300	520
TR32/TN	520	320	550



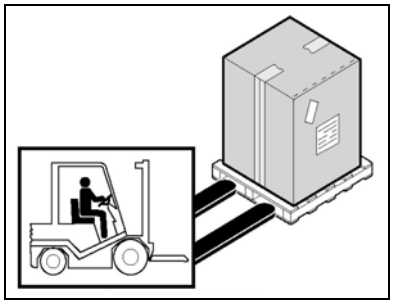
mm.	A	B	C
AB22/AT	430	540	480

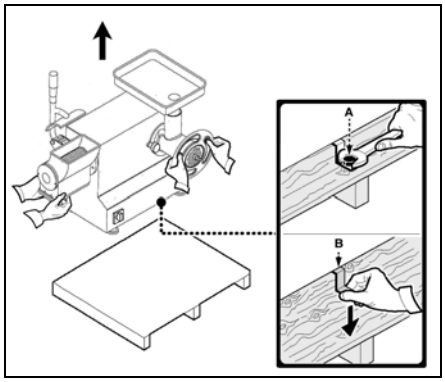
INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE 2

Imballo e disimballo

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

- Movimentare l' imballo rispettando le istruzioni.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Svitare le viti **A** e sollevare la macchina dal pallet.
- Rimuovere le staffe **B**.
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all' installazione.





Zona d' installazione

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

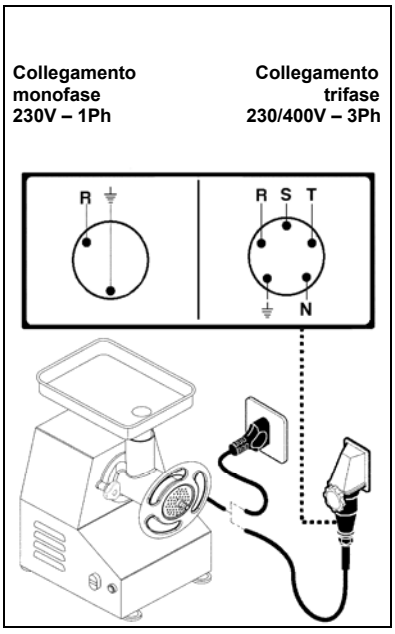
Collegamento elettrico

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

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

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell' utensile sia corretta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.



INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA 3

Uso della grattugia

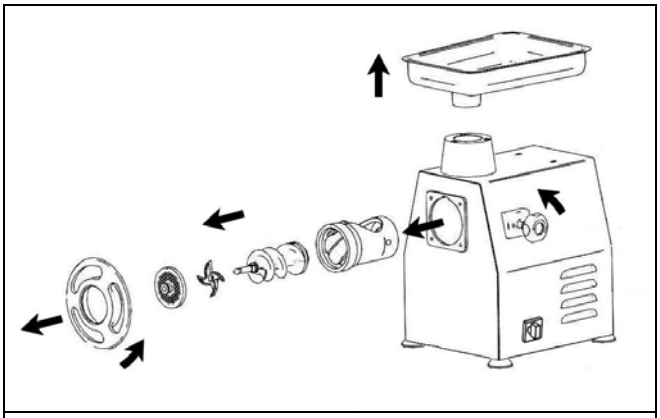
- Nei modelli abbinati grattugia-tritacarne smontare i gruppi macinazione prima di utilizzare la grattugia.
- Alzare la leva grattugia e immettere il prodotto all' interno della bocca grattugia.
- Abbassare la leva grattugia e ruotare l'interruttore sulla posizione **"I"**.
- Premere progressivamente la leva fino all'esaurimento del prodotto.
- Arrestare la macchina ruotando l'interruttore sulla posizione **"0"**.
- Al termine della lavorazione sollevare la leva ed immettere altro prodotto nella bocca grattugia; riabbassare la leva e ruotare l'interruttore sulla posizione **"I"**.
- Al termine della lavorazione ruotare l'interruttore sulla posizione **"0"**.
- Alla fine del ciclo di lavoro pulire il rullo grattugiando un pezzo di pane duro oppure con l' apposito pennello.

Uso del tritacarne

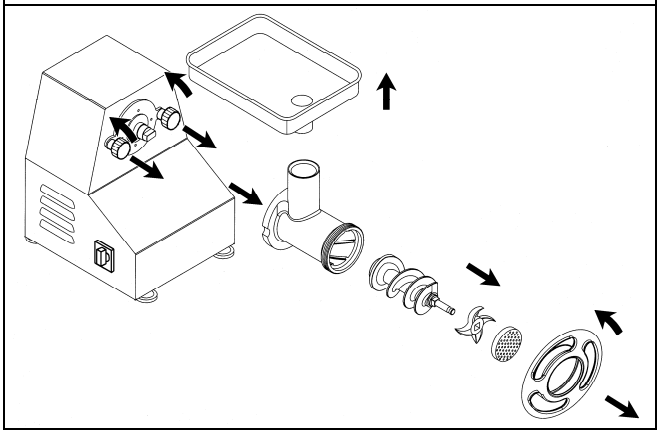
- Nei modelli abbinati grattugia-tritacarne abbassare la leva grattugia.
- Avvitare i pomelli di bloccaggio corpo tritacarne.
- Serrare leggermente, senza bloccarlo, il volantino presente sulla bocca d' uscita del tritacarne.
- Avviare la macchina ruotando l' interruttore sulla posizione **"I"**.
- Introdurre il prodotto all'interno della bocca superiore del tritacarne e comprimere quest' ultimo con il pestello in dotazione.
- Al termine della lavorazione ruotare l'interruttore sulla posizione **"0"**.
- Alla fine del ciclo di lavoro smontare il gruppo macinazione e lavarlo con detergenti idonei (non agressivi) in acqua calda ed asciugare accuratamente.

Smontaggio gruppo macinazione

- Estrarre la tramoggia dalla bocca superiore.
- Ruotare in senso antiorario il volantino.
- Estarre in successione:
- la piastra forata
- il coltello
- la coclea
- Svitare il pomello di bloccaggio corpo tritacarne. Estrarre, quindi, il corpo tritacarne.
- Eseguire le operazioni inverse per rimontare il gruppo macinazione.



- Estrarre la tramoggia dalla bocca superiore.
- Ruotare in senso antiorario il volantino.
- Estarre in successione:
- la piastra forata
- il coltello
- la coclea
- Svitare i pomelli di bloccaggio corpo tritacarne. Estrarre, quindi, il corpo tritacarne.
- Eseguire le operazioni inverse per rimontare il gruppo macinazione.



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

TR22/RSX • TR22RGX •TR32/RSX
AB22/ATX • TR22/TSX • TR32/TNX

GB









MEAT MINCER AND GRATER

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION
Machine description..... 4
Specifications..... 4
Overall dimensions..... 5

2 INSTALLATION
Packing and unpacking..... 6
Installation area..... 6
Electric connection..... 6

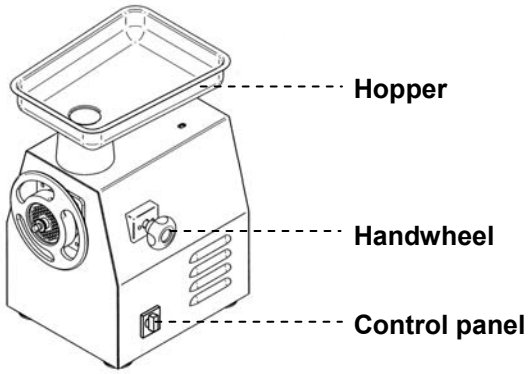
3 OPERATION AND CLEANING
Using the grater..... 7
Using the mincer..... 7
Dismantling the mincing set..... 7

ANNEXES
Unger mincing set assembly diagram
Electrical wiring diagram

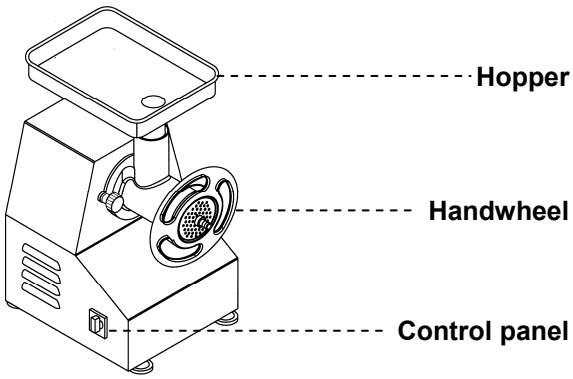
GENERAL INFORMATION 1

Machine description

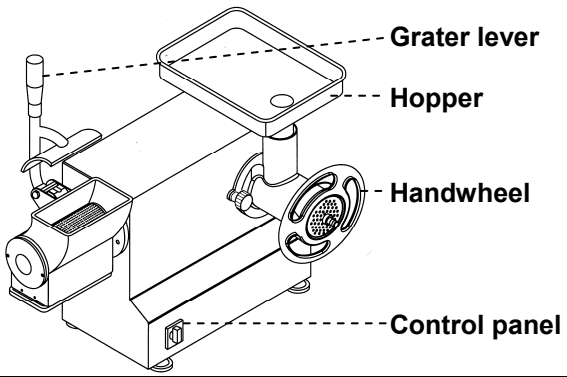
MOD.TR22/RS-22/RG-32/RS



MOD.TR22/TS-32/TN



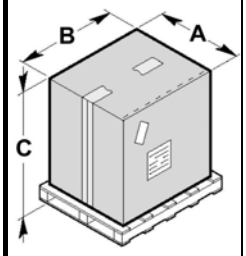
MOD.AB22/AT



Specifications

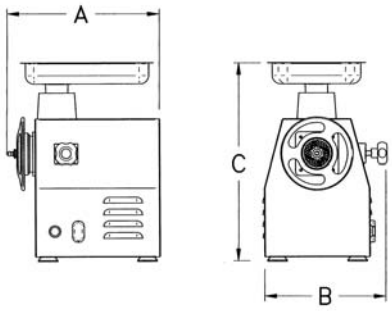
Description	Unit of measure	TR22/RS	TR22/RG	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Electric power input	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					
Power	kW (HP)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Mincer output	kg	300	300	500	300	500	300
Grater output	kg	/	/	/	/	/	40
Net weight	kg	32	33,5	43/53	31	42/52	39
Packaged weight	kg	38	39,5	49/59	37	48/58	45
Noise		< 70 dB(A)					
Installation		On the table					

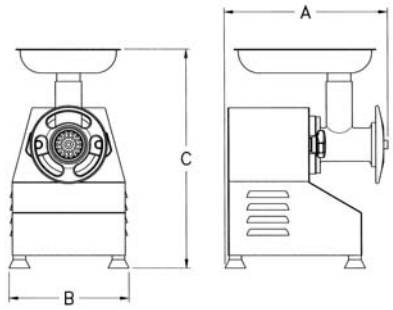
Overall dimensions



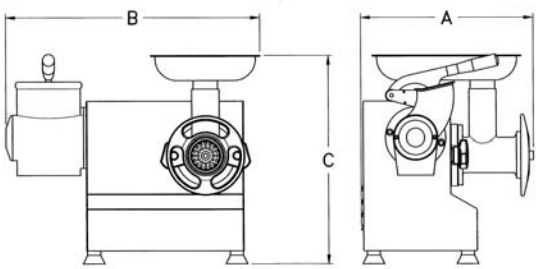
mm.	A	B	C
TR22/RS	420	570	700
TR22/RG	420	570	700
TR32/RS	420	570	700
TR22/TS	420	570	700
TR32/TN	420	570	700
AB22/AT	450	700	720

mm.	A	B	C
TR22/RS	410	310	510
TR22/RG	410	310	490
TR32/RS	490	340	530





mm.	A	B	C
TR22/TS	420	300	520
TR32/TN	520	320	550



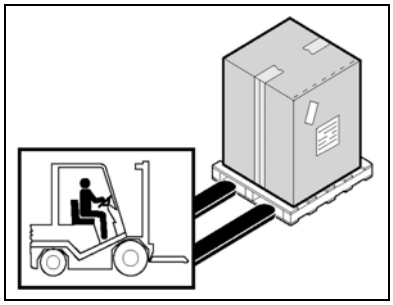
mm.	A	B	C
AB22/AT	430	540	480

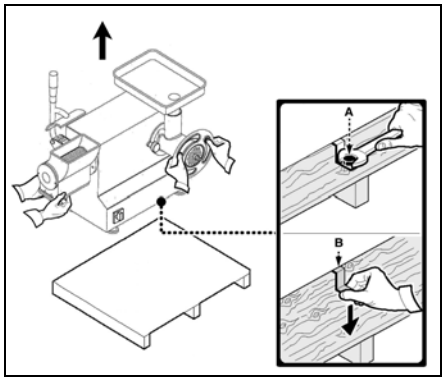
INSTALLATION 2

Packing and unpacking

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

- Handle the carton in compliance with the instructions.
- Remove screws **A** and lift machine from pallet.
- Remove bars **B**.
- Open the carton and make sure that all components are intact. Keep the carton for any future machine removal.
- Lift the machine according to the instructions and place it in its selected setting for installation.



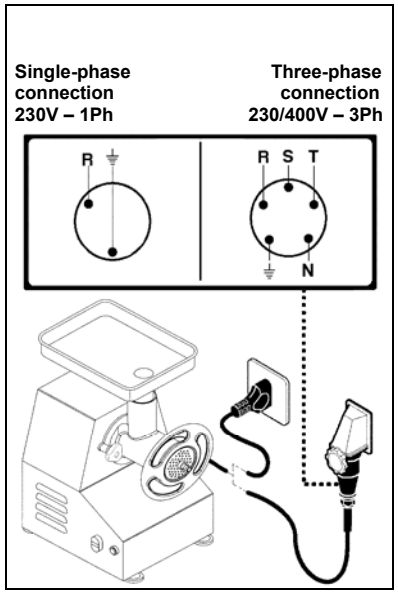


Installation area

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

Electric connection

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



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

Three-phase connection

Start the machine for just a few seconds and check that the beater turns in the right direction. If this is not the case, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.

OPERATION AND CLEANING 3

Using the grater

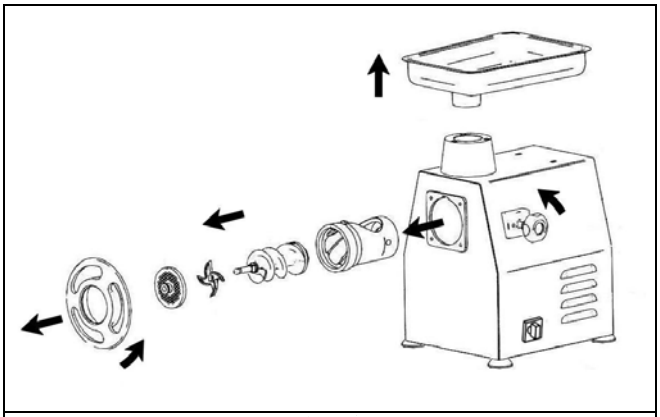
- In combined mincer-grater models, remove the mincer set before using the grater.
- Lift the grater lever and place the product to be processed inside the grater mouth.
- Lower the grater lever and turn the switch on position "**I**".
- Gradually press the lever until the product is finished.
- In order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

Using the mincer

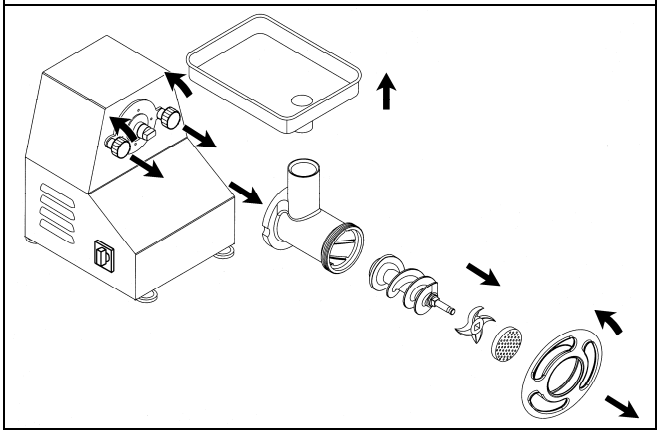
- In combined grater-mincer versions, lower the grater lever.
- Rotate the knobs.
- Tighten the handwheel on the output mouth of the mincer without blocking.
- Start-up the machine by turning the switch on position "**I**".
- Place the product inside the upper mincer mouth and press it down using the pestle supplied.
- At the end of the work session turn the switch on position "**0**".
- At the end of the work cycle remove the mincer set and wash using suitable detergents (not aggressive) in hot water and dry properly.

Dismantling the mincer set

- Remove the hopper from the upper mouth.
- Turn the handwheel anti-clockwise.
- Extract
- the mincing plate;
- the blade;
- and the volute in sequence
- Rotate the mincer body-blocking knob and extract mincer body.
- Perform operations in reverse order to reassemble mincer group.



- Remove the hopper from the upper mouth.
- Turn the handwheel anti-clockwise.
- Extract
- the mincing plate;
- the blade;
- and the volute in sequence
- Rotate the mincer body-blocking knob and extract mincer body.
- Perform operations in reverse order to reassemble mincer group.



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

TR22/RSX ● TR22/RGX ● TR32/RSX
AB22/ATX ● TR22/TSX ● TR32/TNX

FR









HACHE-VIANDE ET RAPE

INDEX

1 INFORMATIONS GENERALES
Description des machines..... 4
Caractéristiques techniques..... 4
Dimensions d' encombrement..... 5

2 INFORMATIONS SUR L' INSTALLATION
Emballage et déballage..... 6
Zone d' installation..... 6
Branchement électrique..... 6

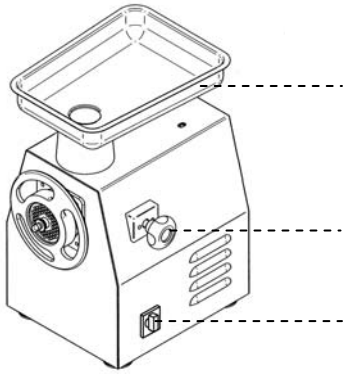
3 INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE
Utilisation de la râpe..... 7
Utilisation du hache-viande..... 7
Démontage groupe hachoir..... 7

ANNEXES
Schéma de montage groupe hache-viande unger
Schéma électrique

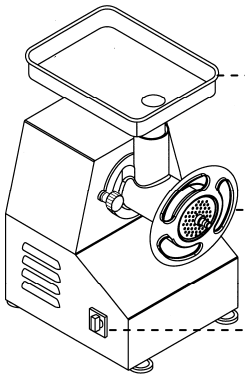
INFORMATIONS GÉNÉRALES 1

Description des machines

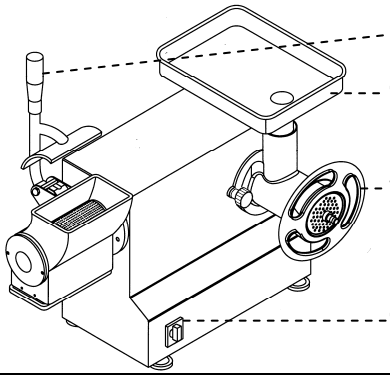
MOD.TR22/RS-22/RG-32/RS



MOD.TR22/TS-32/TN



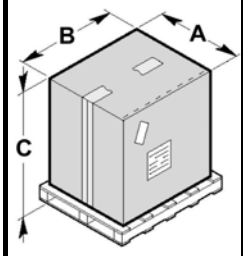
MOD.AB22/AT



Caractéristiques techniques

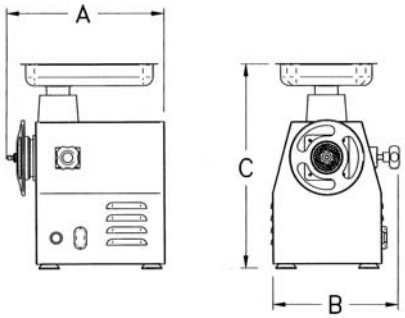
Descriptions	Unité de mesure	TR22/RS	TR/22RG	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Alimentation en énergie	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					
Puissance	kW (HP)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Production par heure du hache-viande	kg	300	300	500	300	500	300
Production par heure de la râpe	kg	/	/	/	/	/	40
Poids net	kg	32	33,5	43/53	31	42/52	39
Poids avec emballage	kg	38	39,5	49/59	37	48/58	45
Niveau de bruit		< 70 dB(A)					
Installation		Sur table					

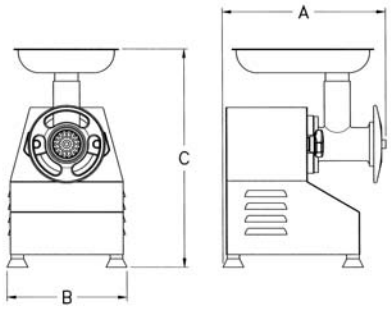
Dimensions d' encombrement



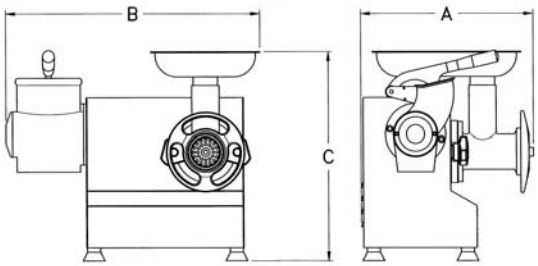
mm.	A	B	C
TR22/RS	420	570	700
TR22/RG	420	570	700
TR32/RS	420	570	700
TR22/TS	420	570	700
TR32/TN	420	570	700
AB22/AT	450	700	720

mm.	A	B	C
TR22/RS	410	310	510
TR22/RG	410	310	490
TR32/RS	490	340	530





mm.	A	B	C
TR22/TS	420	300	520
TR32/TN	520	320	550



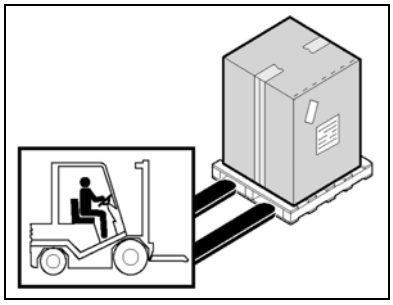
mm.	A	B	C
AB22/AT	430	540	480

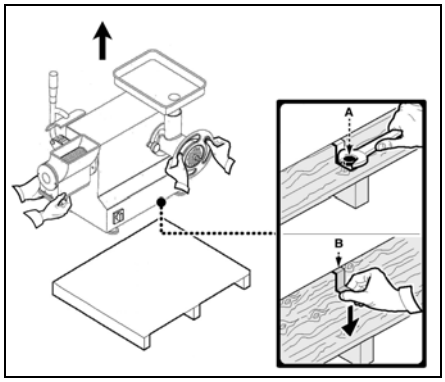
INFORMATIONS SUR L' INSTALLATION 2

Emballage et déballage

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

- Manutentionner l' emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l' emballage et verifier l' intégrité de tout les composants. Garder l' emballage pour des déménagements futurs.
- Dévisser les vis **A** et soulever la machine de la palette.
- Enlever les brides **B**.
- Effectuer le levage de la machine comme il est indiqué et la placer dans la zone destinée à l' installation.





Zone d' installation

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

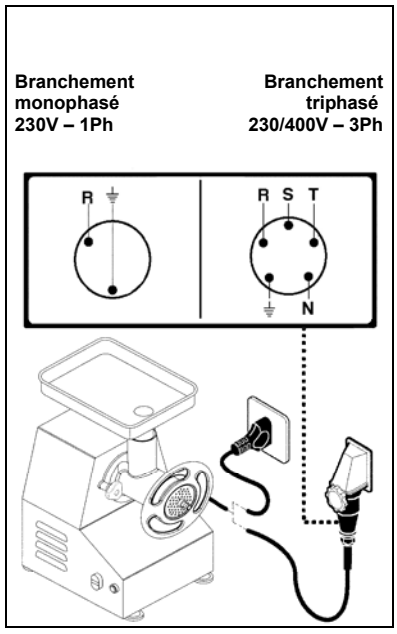
Branchement électrique

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

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

Branchement triphasé

Démarrer la machine pendant quelques secondes et vérifier si la rotation de l' accessoire est correcte. Si la rotation n' est pas correcte, déconnecter la tension et inverser deux des trois phases de la fiche.



INFORMATION SUR L' EMPLOI ET LE NETTOYAGE 3

Utilisation de la râpe

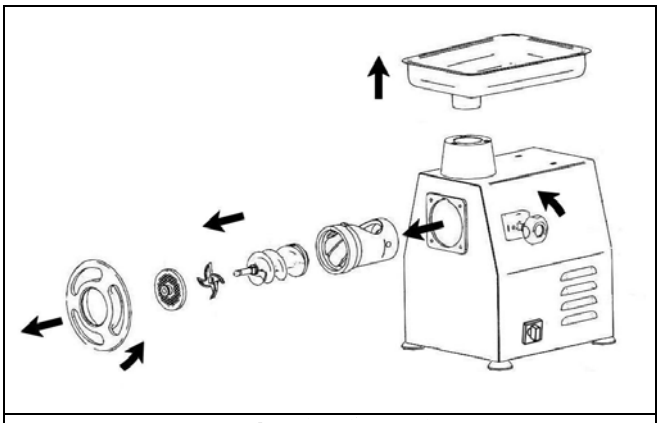
- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande démonter les groupes hachoir avant d'utiliser la râpe.
- Soulever le levier râpe et introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture râpe.
- Abaisser le levier râpe en tournant l'interrupteur sur la position **"I"**.
- Appuyer progressivement sur le levier jusqu'à ce que le produit soit épuisé.
- Arrêter la machine en tournant l'interrupteur sur la position **"0"**.
- Au terme du traitement soulever le levier et introduire un autre produit dans l'ouverture râpe; abaisser de nouveau le levier en tournant l'interrupteur sur la position **"I"**.
- Au terme du traitement arrêter la machine en tournant l'interrupteur sur la position **"0"**.
- A la fin du cycle nettoyer le rouleau en râpant un morceau de pain dur ou bien avec le pinceau conçu à cet effet.

Utilisation du hache-viande

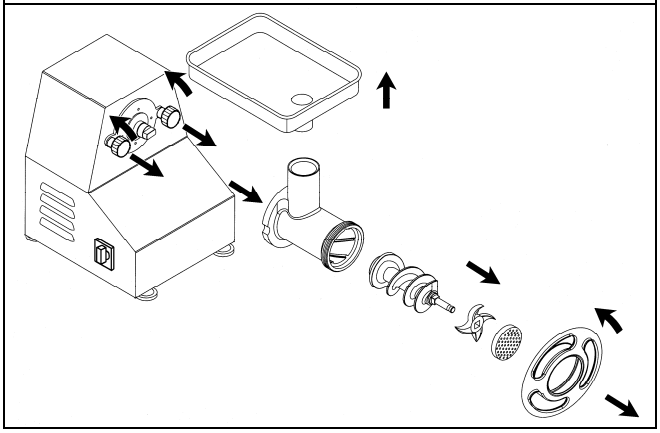
- Dans les modèles combinés râpe/hache-viande abaisser le levier râpe.
- Tourner les poignées.
- Serrer légèrement, sans le bloquer, le volant présent sur l'ouverture de sortie du hache-viande.
- Mettre en route la machine en tournant l'interrupteur sur la position **"I"**.
- Introduire le produit à l'intérieur de l'ouverture supérieure du hache-viande et comprimer ce dernier avec le poussoir en dotation.
- Au terme du traitement arrêter la machine en tournant l'interrupteur sur la position **"0"**.
- A la fin du cycle de traitement démonter le groupe hachoir et le laver avec des détergents adéquats (pas agressiv) dans l'eau chaude et sécher correctement.

Démontage groupe hachoir

- Extraire la trémie de l'ouverture supérieure.
- Tourner en sens anti-horaire le volant.
- Extraire en succession:
- la grille percée
- le couteau
- la vis spirale transporteuse
- Tourner la poignée de blocage corps hache-viande. Extraire alors, le corps hache-viande.
- Effectuer les opérations inverses pour remonter le groupe hachoir.



- Extraire la trémie de l'ouverture supérieure.
- Tourner en sens anti-horaire le volant.
- Extraire en succession:
- la grille percée
- le couteau
- la vis spirale transporteuse
- Tourner les poignées de blocage corps hache-viande. Extraire alors, le corps hache-viande.
- Effectuer les opérations inverses pour remonter le groupe hachoir.



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

TR22/RSX ● TR22/RGX ● TR32/RSX
AB22/ATX ● TR22/TSX ● TR32/TNX

DE









FLEISCHWOLF UND REIBE

INHALT

1 ALLGEMEINE HINWEISE

Beschreibung der Maschinen..... 4
Technische Eigenschaften..... 4
Abmessungen..... 5

2 AUFSTELLUNG

Verpackung und Auspacken..... 6
Aufstellbereich..... 6
Elektrischer Anschluss..... 6

3 GEBRAUCH UND REINIGUNG

Bedienung der Reibe..... 7
Bedienung des Fleischwolfes 7
Ausbau der Mahlgruppe..... 7

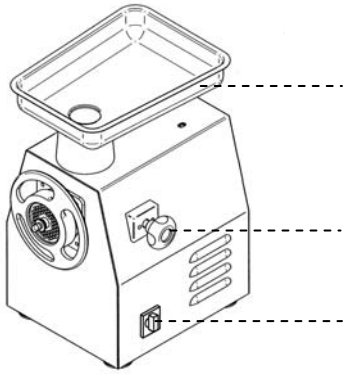
ANLAGEN

Ungersystem Fleischwolfgruppen-Montageplan
Schaltplan

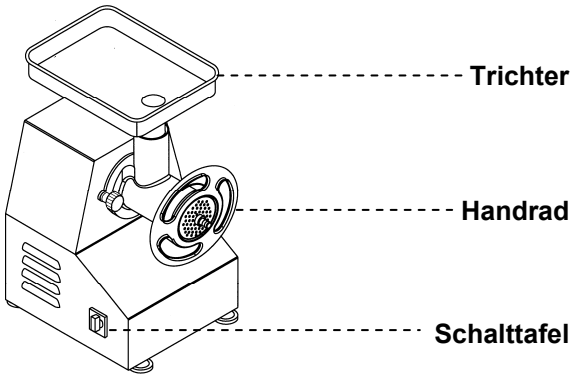
ALLGEMEINE HINWEISE 1

Beschreibung der Maschinen

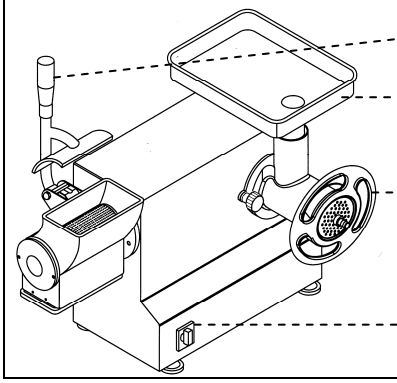
MOD.TR22/RS-22/RG-32/RS



MOD.TR22/TS-32/TN



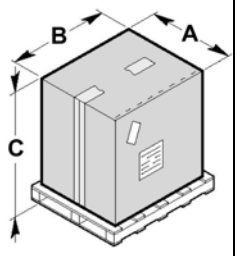
MOD.AB22/AT



Technische Eigenschaften

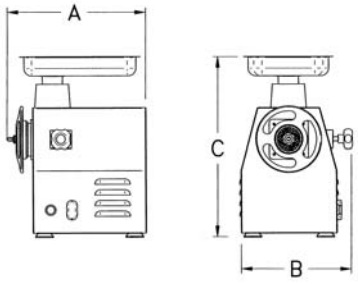
Beschreibung	Maßeinheit	TR22/RS	TR22/RG	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					
Leistung	kW (HP)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Stundenleistung de Hackfleiscmaschine	kg	300	300	500	300	500	300
Stundenleistung des Reibeisens	kg	/	/	/	/	/	40
Nettogewicht	kg	32	33,5	43/53	31	42/52	39
Gewicht mit Verpackung	kg	38	39,5	49/59	37	48/58	45
Lärmpegel		< 70 dB(A)					
Aufstellen		Auf der Arbeitsfläche					

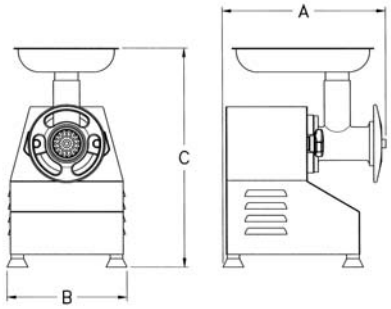
Abmessungen



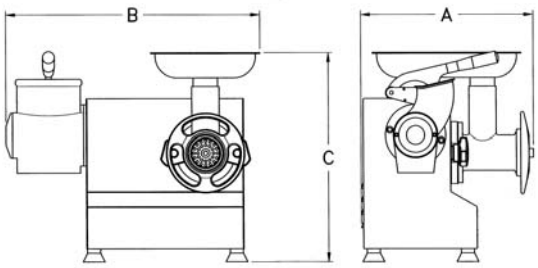
mm.	A	B	C
TR22/RS	420	570	700
TR22/RG	420	570	700
TR32/RS	420	570	700
TR22/TS	420	570	700
TR32/TN	420	570	700
AB22/AT	450	700	720

mm.	A	B	C
TR22/RS	410	310	510
TR22/RG	410	310	490
TR32/RS	490	340	530





mm.	A	B	C
TR22/TS	420	300	520
TR32/TN	520	320	550



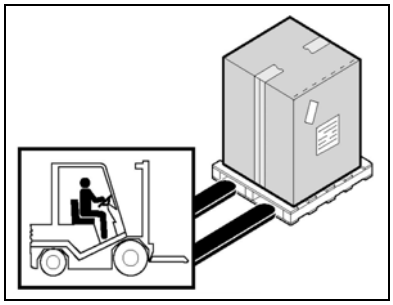
mm.	A	B	C
AB22/AT	430	540	480

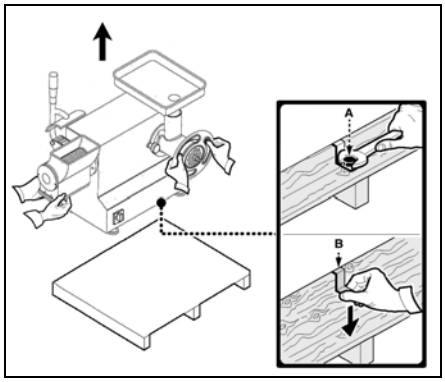
AUFSTELLUNG 2

Verpackung und Auspacken

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

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Verpackung für spätere Umzüge aufbewahren.
- Die Schrauben **A** abschrauben und die Maschine von der Palette heben.
- Die Bügel **B** entfernen.
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



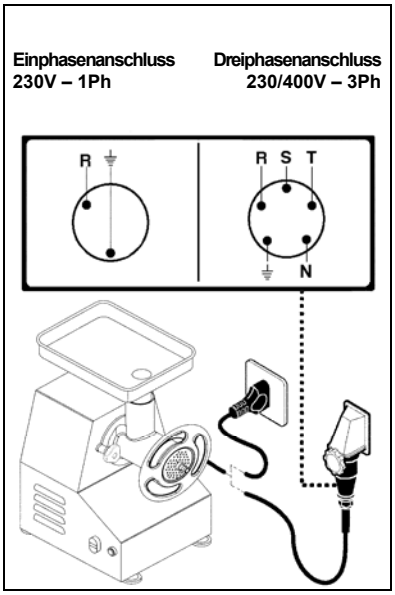


Aufstellbereich

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

Elektrischer Anschluss

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



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

Dreiphasenanschluss

Maschine für wenige Augenblicke in Gang setzen und überprüfen, dass die Werkzeugumdrehung korrekt ist. Falls die Umdrehung nicht korrekt sein sollte, die Spannung ausschalten und zwei der drei Phasen im Stecker umkehren.

GEBRAUCH UND REINIGUNG 3

Bedienung der Reibe

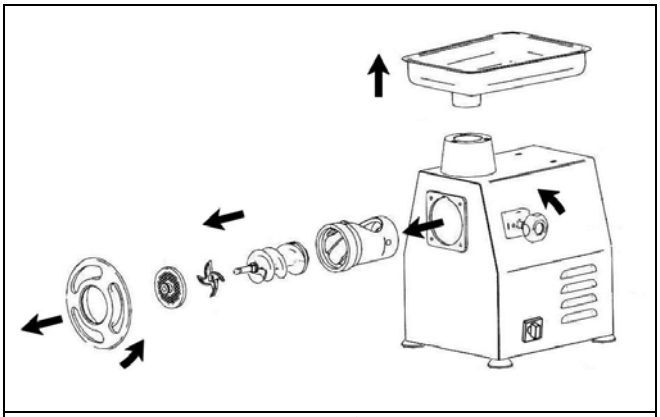
- Montieren Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe die Mahlgruppen vor dem Einsatz der Reibe ab.
- Stellen Sie den Reiben-Hebel hoch und geben Sie das Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung.
- Senken Sie den Reiben-Hebel und drehen Sie den Schalter zur Stellung **"I"**.
- Drücken Sie den Hebel solange, bis das Produkt vollständig verarbeitet ist.
- Schalter Sie die Maschine aus, durch den Schalter zur Stellung **"0"**.
- Am Ende des Arbeitsgangs stellen Sie den Hebel hoch und geben weiteres Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung. Senken Sie den Hebel und drehen Sie den Schalter zur Stellung **"I"**.
- Am Ende des Arbeitsganges drehen Sie den Schalter zur Stellung **"0"**.
- Am Ende des Arbeitszyklus reinigen Sie die Walze, indem Sie ein Stücke harten Brotes reiben oder verwenden Sie den dazu vorgesehenen Pinsel.

Bedienung des Fleischwolfes

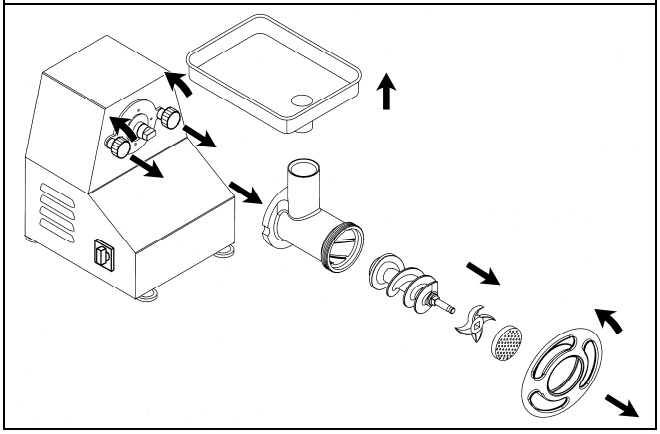
- Senken Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe den Reiben-Hebel.
- Lockern Sie den Knopf unten.
- Ziehen Sie, ohne dieses vollständig zu blockieren, das Handrad auf der Fleischwolf-Austrittsöffnung leicht an.
- Drehen Sie den Schalter zur Stellung **"I"** zum Starten der Maschine.
- Geben Sie das Produkt in die obere Einfüllöffnung des Fleischwolfes und drücken Sie dieses unter Verwendung des mitgelieferten Stößels zusammen.
- Am Ende des Arbeitsganges drehen Sie den Schalter zur Stellung **"0"**.
- Am Ende des Arbeitszyklus bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln (nicht aggressiv) in warmem Wasser und richting zu trocknen.

Ausbau der Mahlgruppe

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einflüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus :
- Lochscheibe
- Messer
- Förderschnecke
- Lösen Sie die Fleischwolfkörper-Sicherungshebel. Ziehen Sie anschließend den Fleischwolfkörper heraus.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einflüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus :
- Lochscheibe
- Messer
- Förderschnecke
- Lösen Sie die Fleischwolfkörper-Sicherungshebel. Ziehen Sie anschließend den Fleischwolfkörper heraus.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



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

TR22/RSX • TR22/RGX • TR32/RSX
AB22/ATX • TR22/TSX • TR32/TNX

ES









PICADORA DE CARNE Y RALLADORA

ÍNDICE

1 INFORMACIONES GENERALES
Descripción de las máquinas..... 4
Características técnicas..... 4
Dimensiones totales..... 5

2 INFORMACIONES SOBRE LA INSTALACIÓN
Embalaje y desembalaje 6
Zona de instalación..... 6
Conexión eléctrica 6

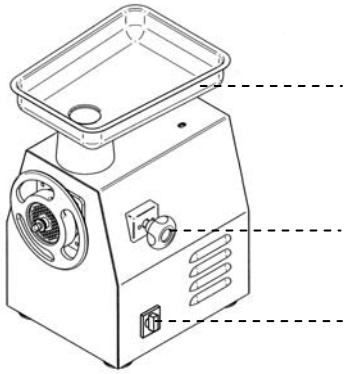
3 INFORMACIONES SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA
Uso del rallador..... 7
Uso de la picadora de carne..... 7
Desmontado del grupo de trituración..... 7

ANEXOS
Esquema de montaje grupo picadora de carne unger
Esquema electrico

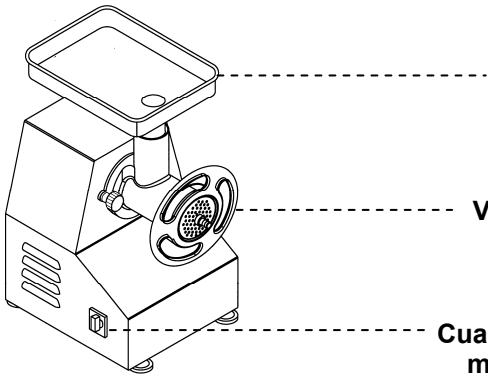
INFORMACIONES GENERALES 1

Descripción de las máquinas

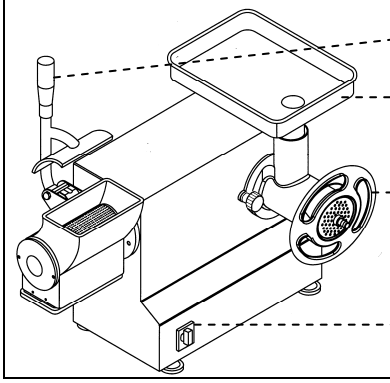
MOD.TR22/RS-22/RG-32/RS



MOD.TR22/TS-32/TN



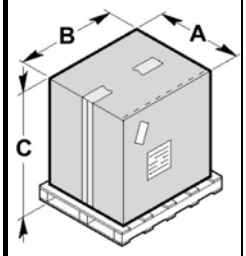
MOD.AB22/AT



Características técnicas

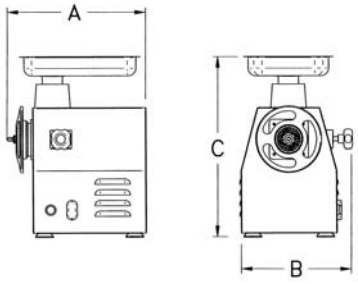
Descripciones	Unidad de medida	TR22/RS	TR22/RG	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Alimentación de energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					
Potencia	kW (HP)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Próduccion horaria de la picadora de carne	kg	300	300	500	300	500	300
Próduccion horaria del rallador	kg	/	/	/	/	/	40
Peso neto	kg	32	33,5	43/53	31	42/52	39
Peso con embalaje	kg	38	39,5	49/59	37	48/58	45
Nivel de ruido		< 70 dB(A)					
Instalación		En el banco					

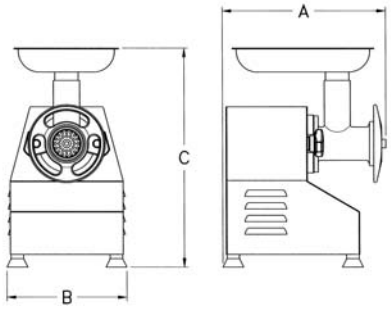
Dimensiones totales



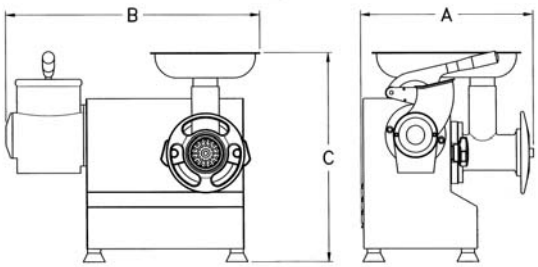
mm.	A	B	C
TR22/RS	420	570	700
TR22/RG	420	570	700
TR32/RS	420	570	700
TR22/TS	420	570	700
TR32/TN	420	570	700
AB22/AT	450	700	720

mm.	A	B	C
TR22/RS	410	310	510
TR22/RG	410	310	490
TR32/RS	490	340	530





mm.	A	B	C
TR22/TS	420	300	500
TR32/TN	520	320	550



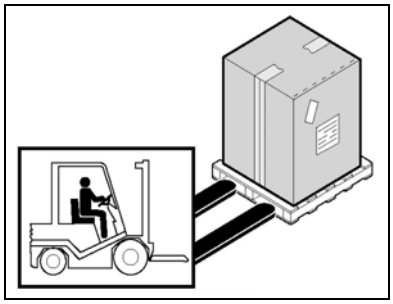
mm.	A	B	C
AB22/AT	430	540	480

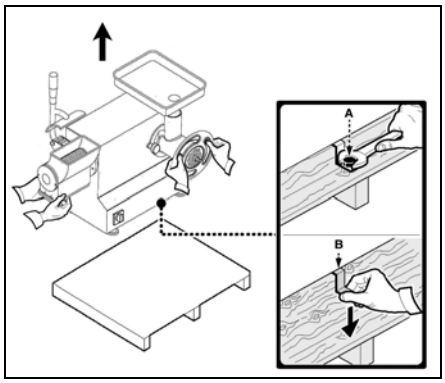
INFORMACIONES SOBRE LA INSTALACIÓN 2

Embalaje y desembalaje

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

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





Zona de instalación

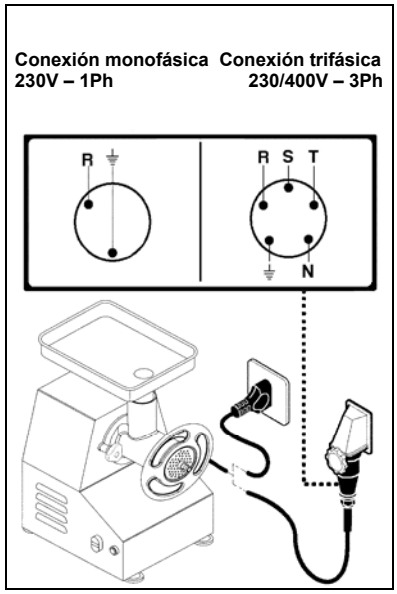
La zona pre-stablecida deberá ser adecuadamente iluminada y disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo deberá ser suficientemente amplio, bien nivelado y seco. La instalación deberá efectuarse en lugares con atmósfera no explosiva. De todas formas, la instalación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

Conexión eléctrica

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

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

Conexión trifásica
Hacer funcionar la máquina durante unos segundos y verificar que la rotación del accesorio sea correcta. En caso contrario, quitar la tensión e invertir dos de las tres fases en el enchufe.



INFORMACIONES SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA 3

Uso del rallador

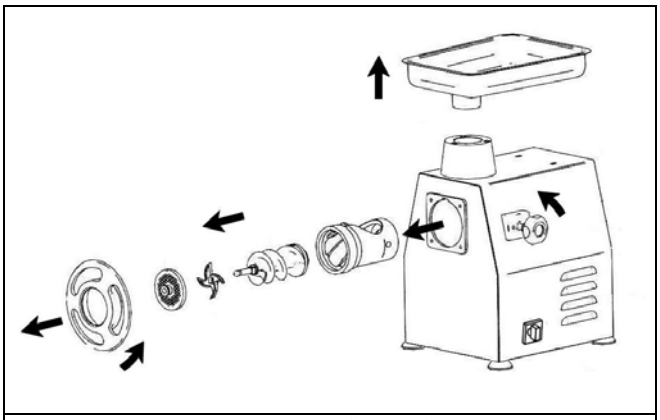
- En los modelos combinados rallador-picadora de carne desmontar los grupos de trituración antes de utilizar el rallador.
- Levantar la palanca del rallador y colocar el producto dentro de la boca del rallador.
- Bajar la palanca del rallador y poner en marcha la máquina girando el interruptor en la posicion **"I"**.
- Apretar progresivamente la palanca hasta que se haya consumido el producto.
- Apagar la máquina girando el interruptor en la posicion **"0"**.
- Al terminar la elaboración levantar la palanca e introducir más producto por la boca del rallador; bajar la palanca y girar el interruptor en la posicion **"I"**.
- Al finalizarse el trabajo, apagar la máquina girando el interruptor en la posicion **"0"**.
- Al finalizar el ciclo de trabajo, limpiar el rodillo con el pincel o bien rallar un trozo de pan duro.

Uso de la picadora de carne

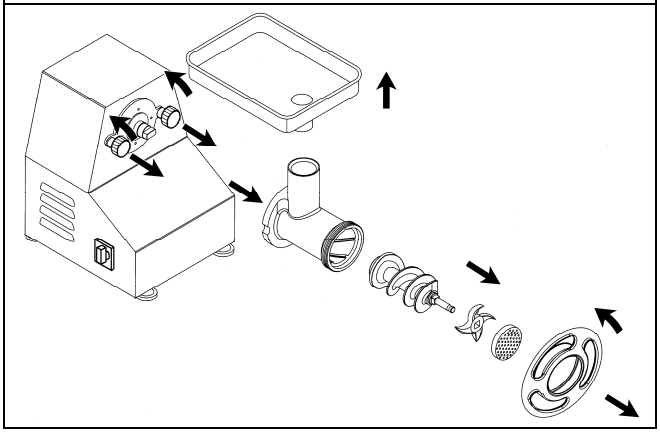
- En los modelos combinados rallador-picadora de carne bajar la palanca del rallador.
- Ajustar el pomo brida.
- Ajustar levemente, sin bloquear, el volante que se encuentra en la boca de salida de la picadora de carne.
- Poner en marcha la máquina girando el interruptor en la posicion **"I"**.
- Introducir el producto en la boca superior de la picadora de carne y comprimirlo con el majadero en dotación.
- Al terminar la elaboración apagar la máquina girando el interruptor en la posicion **"0"**.
- Al finalizar el ciclo de trabajo desmontar el grupo de trituración y lavarlo con los detergentes adecuados (no agresiva) y con agua caliente y secar adecuadamente.

Desmotado del grupo de trituración

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



- Extraer la tolva de la boca superior.
- Girar el volante en sentido antihorario
- Extraer en el siguiente orden:
- La placa perforada
- La cuchilla
- La cóclea
- Aflojar los pomos de bloqueo cuerpo trituradora. Extraer el cuerpo de la picadora.
- Para volver a montar el grupo de trituración realizar las operaciones inversas.



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

TR22/RSX • TR22/RGX • TR32/RSX
AB22/ATX • TR22/TSX • TR32/TNX

PT









MOEDOR DE CARNE E RALADOR

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS
Descrição das máquinas..... 4
Características técnicas..... 4
Dimensões de estorvo..... 5

2 INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO
Embalagem e desembalagem..... 6
Zona de instalação..... 6
Ligação eléctrica..... 6

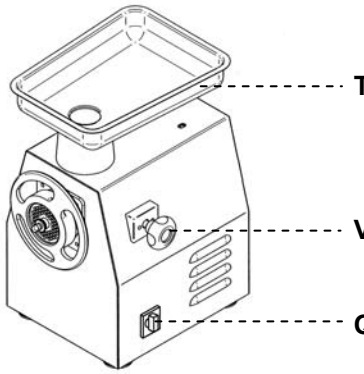
3 INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA
Uso do ralador..... 7
Uso do moedor de carne..... 7
Desmontagem grupo moedura..... 7

ANEXOS
Esquema de montagem grupo moedor de carne unger
Esquema eléctrico

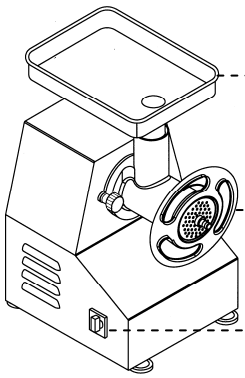
INFORMAÇÕES GERAIS 1

Descrição das máquinas

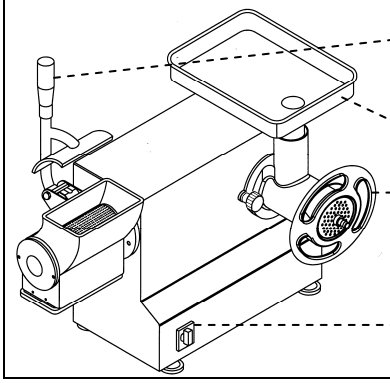
MOD.TR22/RS-22/RG-32/RS



MOD.TR22/TS-32/TN



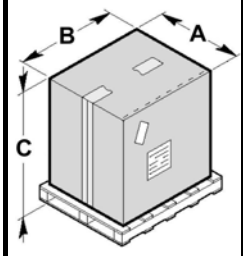
MOD.AB22/AT



Características técnicas

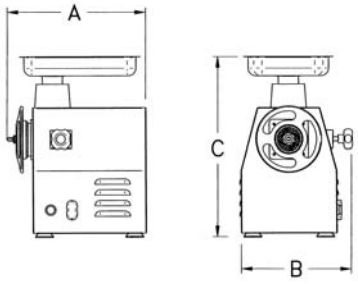
Descrição	Unidade de medida	TR22/RS	TR22/RG	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					
Potência	kW (HP)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Produção horária moedor de carne	kg	300	300	500	300	500	300
Produção horária ralador	kg	/	/	/	/	/	40
Peso líquido	kg	32	33,5	43/53	31	42/52	39
Peso com embalagem	kg	38	39,5	49/59	37	48/58	45
Nível de ruído		< 70 dB(A)					
Instalação		No banco					

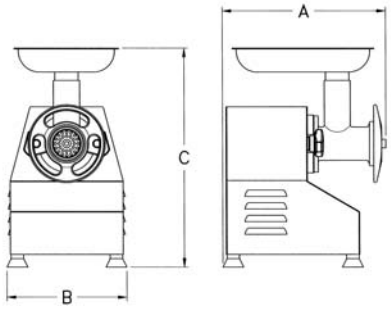
Dimensões de estorvo



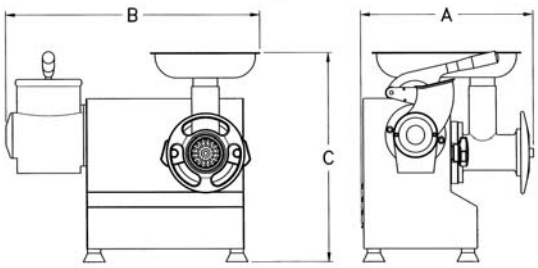
mm.	A	B	C
TR22/RS	420	570	700
TR22/RG	420	570	700
TR32/RS	420	570	700
TR22/TS	420	570	700
TR32/TN	420	570	700
AB22/AT	450	700	720

mm.	A	B	C
TR22/RS	410	310	510
TR22/RG	410	310	490
TR32/RS	490	340	530





mm.	A	B	C
TR22/TS	420	300	520
TR32/TN	520	320	550

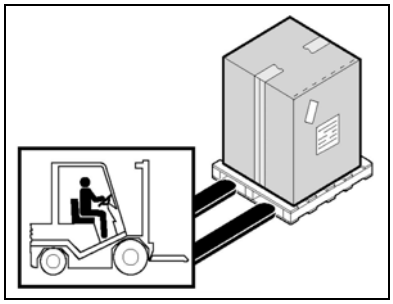


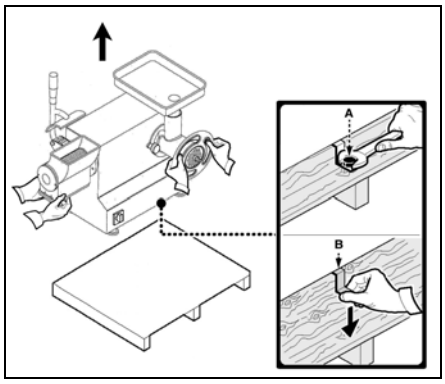
mm.	A	B	C
AB22/AT	430	540	480

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

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





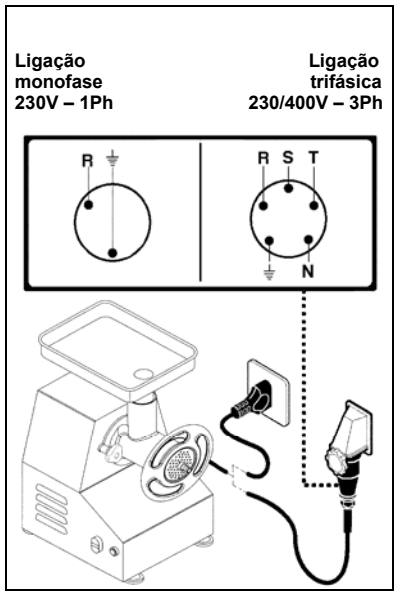
- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Desaparafuse os parafusos **A** e levante a máquina da palete.
- Retire as braçadeiras **B**.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona escolhida para a instalação.

Zona de instalação

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

Ligação eléctrica

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



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

Ligação trifásica

Ponha a máquina a funcionar durante alguns segundos e verifique a correcta rotação do utensílio. Em caso contrário, desligue a tensão e inverta duas das três fases na ficha.

INFORMAÇÕES PARA O USO E A LIMPEZA 3

Uso do ralador

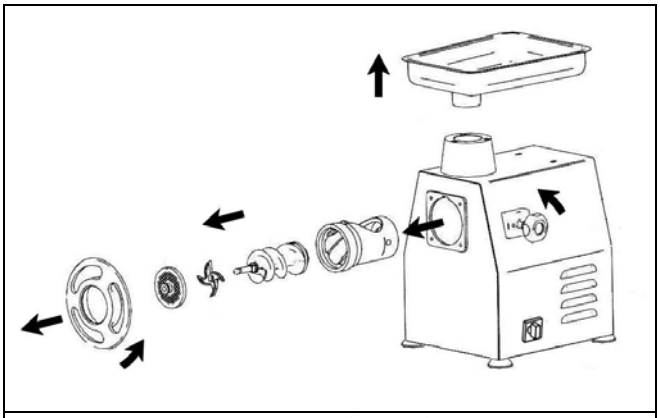
- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, desmonte o grupo de moedura antes de utilizar o ralador.
- Levante a alavanca do ralador e introduza o produto na boca do ralador.
- Abaixe a alavanca do ralador e rode o interruptor em **"I"**.
- Prima progressivamente a alavanca até acabar o produto.
- Para parar a máquina rode o interruptor em **"0"**.
- No fim da laboração levante a alavanca e introduza outro produto na boca do ralador; abaixe novamente a alavanca e rode o interruptor em **"I"**.
- No fim da laboração pare a máquina rodando o interruptor em **"0"**.
- No fim do ciclo de trabalho limpe o cilindro ralando um pedaço de pão duro ou use o pincel em dotação.

Uso do moedor de carne

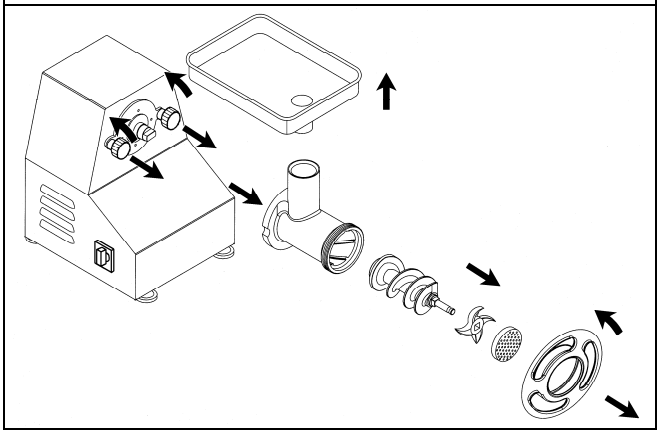
- Nos modelos combinados ralador - moedor de carne, abaixe a alavanca do ralador.
- Aperte bem o manípulo da tubuladura.
- Aperte ligeiramente, sem bloqueá-lo, o volante que se encontra na boca de saída do moedor de carne.
- Ponha em movimento a máquina rodando o interruptor em **"I"**.
- Introduza o produto na boca superior do moedor e prima-o com o almofariz em dotação.
- Ao terminar a laboração rode o interruptor em **"0"**.
- No fim do ciclo de trabalho desmonte o grupo de moedura e lave-o com detergentes apropriados (não agressiva em água quente e secar adequadamenteça.

Desmontagem do grupo moedor

- Retire a tremonha da boca superior.
- Rode em sentido anti-horário o volante.
- Retire em sucessão:
- o disco furado
- a faca
- a cóclea
- Rode os manípulos de bloqueio do corpo do moedor de carne e depois retire o corpo moedor.
- Para montar o grupo moedor execute as operações em sucessão inversa.



- Retire a tremonha da boca superior.
- Rode em sentido anti-horário o volante.
- Retire em sucessão:
- o disco furado
- a faca
- a cóclea
- Rode os manípulos de bloqueio do corpo do moedor de carne e depois retire o corpo moedor.
- Para montar o grupo moedor execute as operações em sucessão inversa.



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

TR22/RSX • TR22/RGX •TR32/RSX
AB22/ATX • TR22/TSX • TR32/TNX

РУ









МЯСОРУБКА И ТЕРКА

ИНДЕКС

1 ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ
Описание машины..... 4
Технические характеристики..... 4
Габариты..... 5

2 ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
Упаковка и распаковка..... 6
Зона установки..... 6
Электрическое подсоединение..... 6

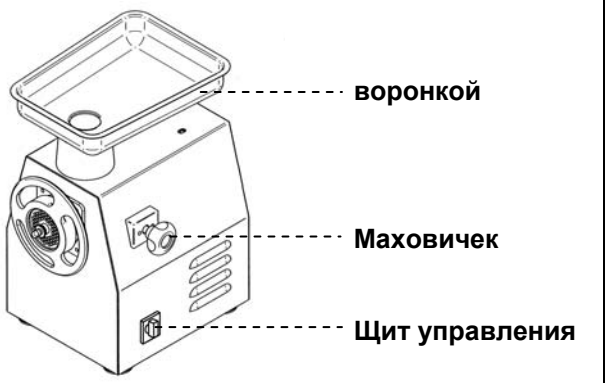
3 ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКА
Использование терки..... 7
Использование мясорубки..... 7
Демонтаж узла рубки мяса..... 7

ПРИЛОЖЕНИЯ
Схема сборки узла мясорубки unger
Электрическая схема

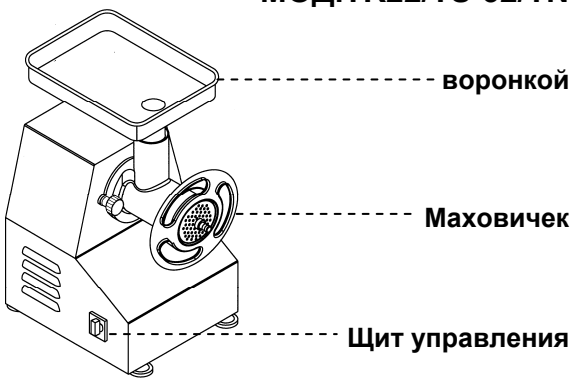
ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ 1

Описание машины

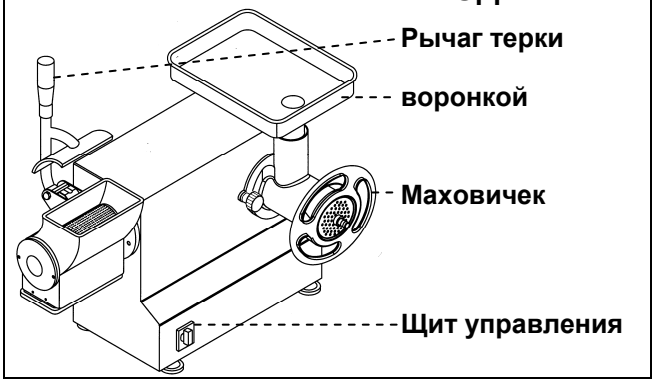
МОД.TR22/RS-22/RG-32/RS



МОД.TR22/TS-32/TN



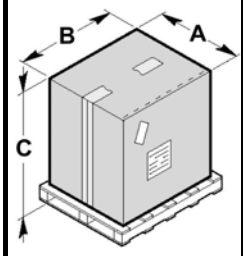
МОД.AB22/AT



Технические характеристики

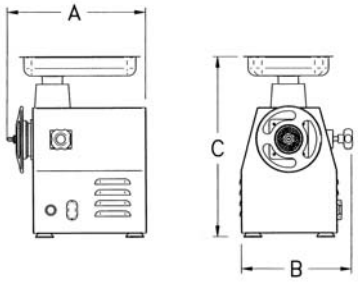
Описания	Ед. измерения	TR22/RS	TR22/RG	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Питание электроэнергией	Вт Гц Ф	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					
Мощность	К ВОЛЬТ (HP)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Почасовая производительность мясорубки	КГ	300	300	500	300	500	300
Почасовая производительность терки	КГ	/	/	/	/	/	40
Чистый вес	КГ	32	33,5	43/53	31	42/52	39
Вес с упаковкой	КГ	38	39,5	49/59	37	48/58	45
Уровень шума		< 70 дВ(А)					
Установка		На столе					

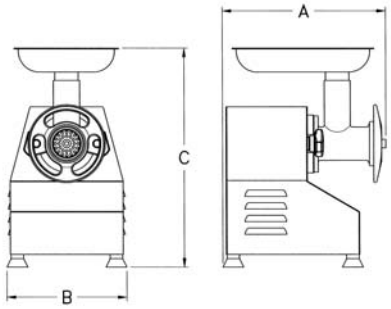
Габариты



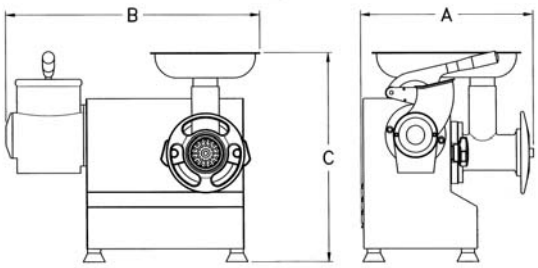
mm.	A	B	C
TR22/RS	420	570	700
TR22/RG	420	570	700
TR32/RS	420	570	700
TR22/TS	420	570	700
TR32/TN	420	570	700
AB22/AT	450	700	720

mm.	A	B	C
TR22/RS	410	310	510
TR22/RG	410	310	490
TR32/RS	490	340	530





mm.	A	B	C
TR22/TS	420	300	520
TR32/TN	520	320	550



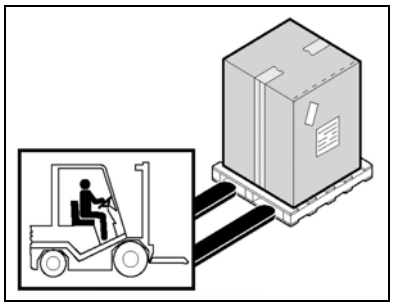
mm.	A	B	C
AB22/AT	430	540	480

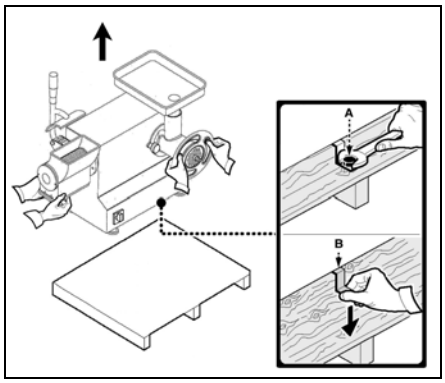
ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 2

Упаковка и распаковка

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

- Перемещать упаковку, выдерживая инструкции.
- Открыть упаковку и проверить целостность всех компонентов. Сохранить упаковку для будущих перевозок.
- Развинтить винты **A** и поднять машину с поддона.
- Удалить стяжки **B**.
- Поднять машину, как указано и расположить её в зоне, предусмотренной для установки.





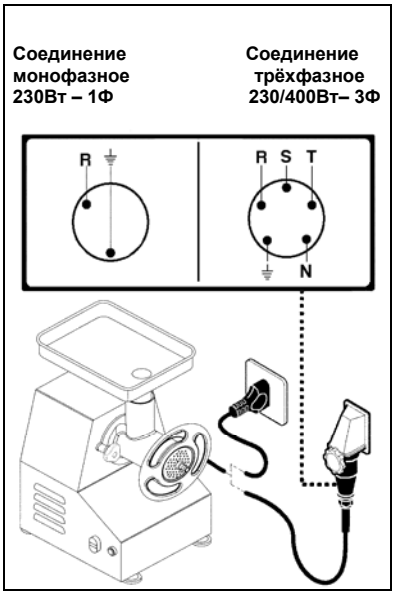
Зона установки

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

Электрическое подсоединение

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

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



Трёхфазное соединение

Запустить машину на несколько секунд и проверить, чтобы вращение инструмента было правильным. В случае, если вращение – неправильно, снять напряжение и поменять местами две из трёх фаз в штепселе.

ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКЕ 3

Применение терки

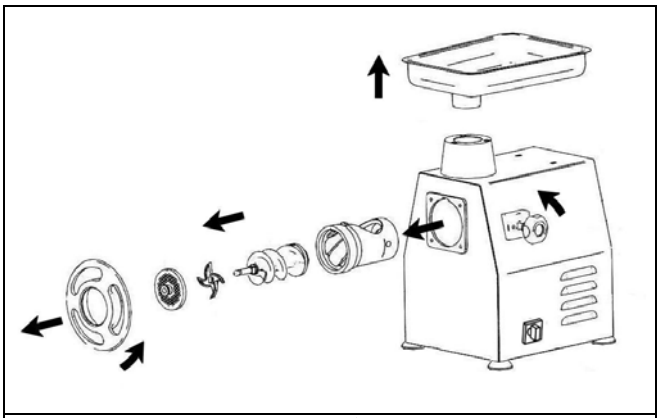
- В комбинированных моделях терки-мясорубки перед тем, как использовать терку, снять узлы мясорубки.
- Поднять рычаг терки и поместить продукт в загрузочную горловину терки.
- Опустить рычаг терки и нажать кнопку пуска **“I”**.
- Постепенно нажимать на рычаг до тех пор, пока продукт не закончится.
-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

Применение мясорубки

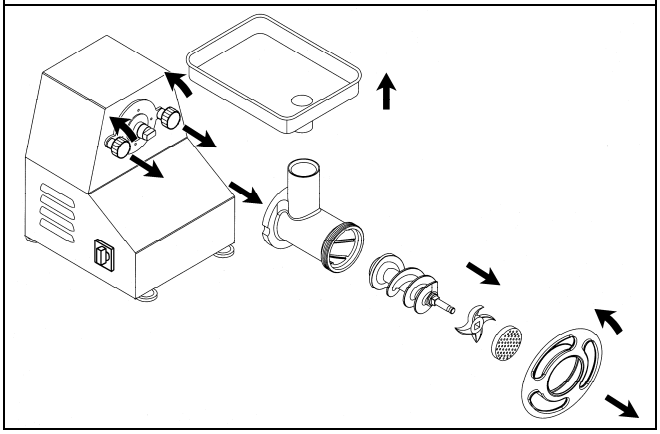
- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Зафиксировать рукоятку выходной горловины.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска **“I”**.
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию.
- По завершению операции нажать на кнопку остановки **“0”**.
- По завершению рабочего цикла снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие моющие средства (не агрессивный), в горячей воде и высушить правильно.

Демонтаж узла мясорубки

- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
- решетку с отверстиями
- нож
- шнек
- Крутить рукоятки фиксации корпуса мясорубки в направлении вверх до приведения их в вертикальное положение. После чего снять корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.

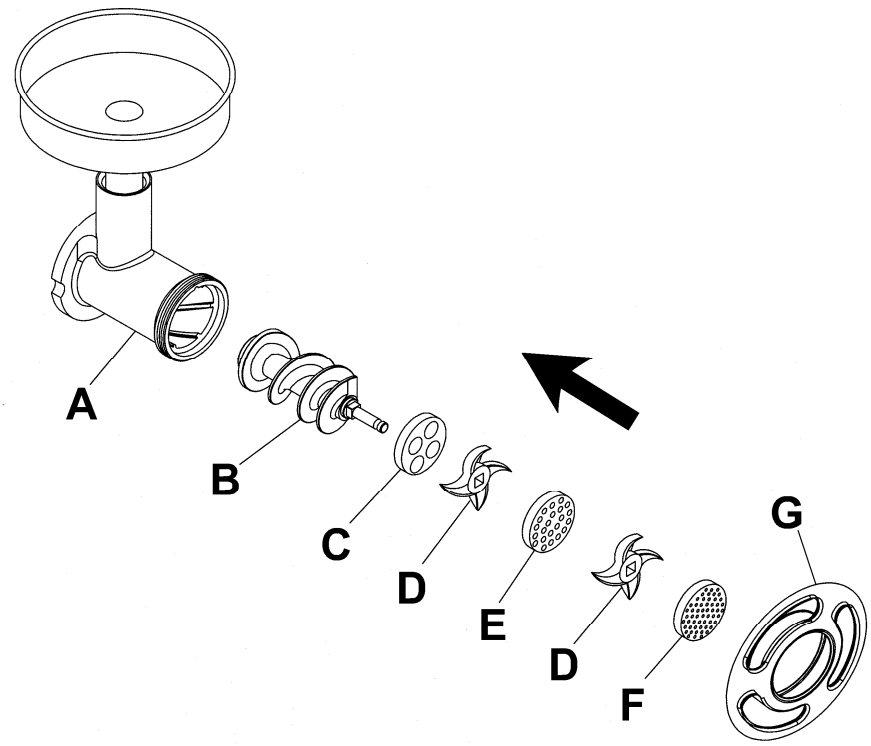


- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
- решетку с отверстиями
- нож
- шнек
- Крутить рукоятки фиксации корпуса мясорубки в направлении вверх до приведения их в вертикальное положение. После чего снять корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.



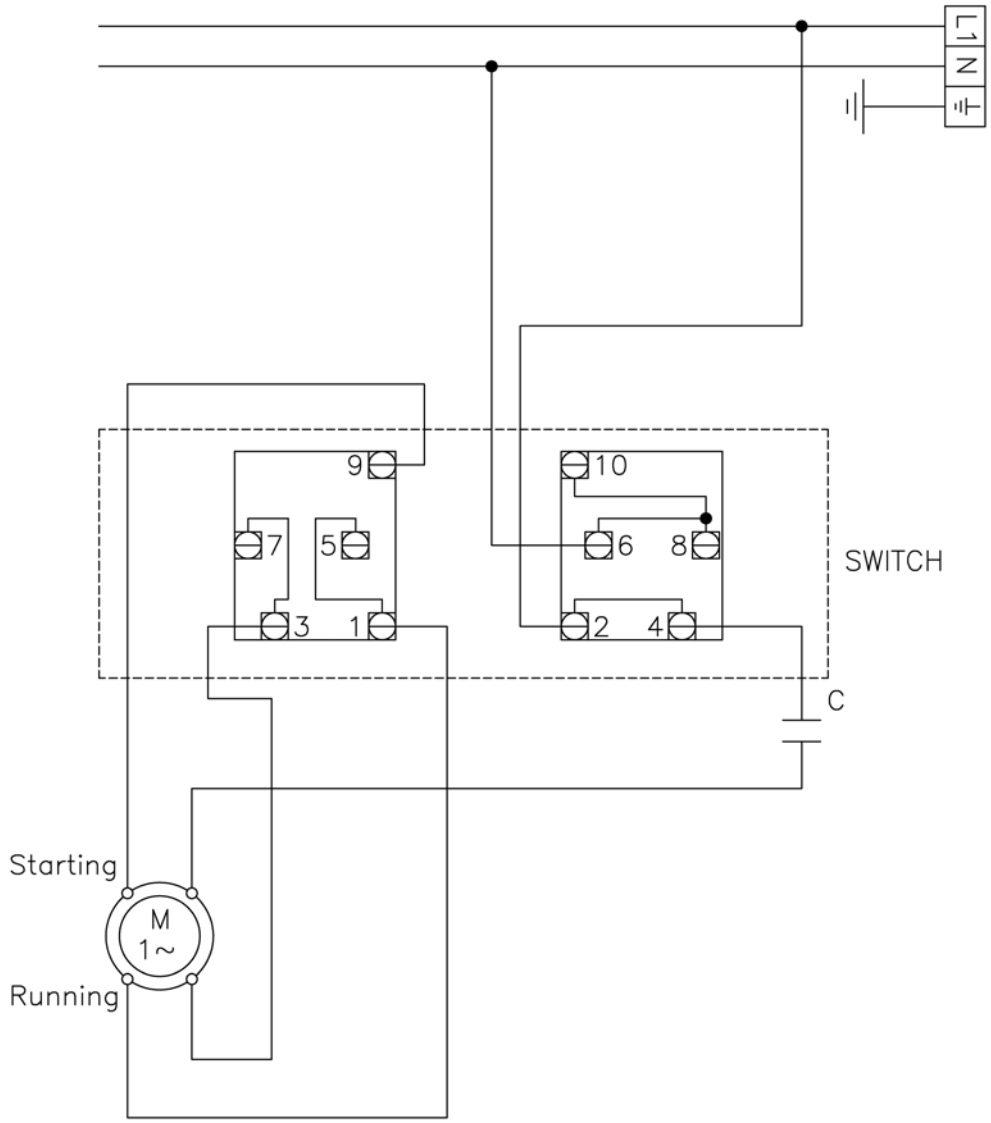
ИНФОРМАЦИЯ: Перед началом каждого рабочего цикла удостовериться в прочном закреплении съемных частей на машине.

SCHEMA DI MONTAGGIO GRUPPO TRITACARNE UNGER • UNGER MINCER SET ASSEMBLY DIAGRAM • SCHEMA DE MONTAGE GROUPE HACHE-VIANDE UNGER • MONTAGEPLAN ZUR UNGER FLEISCHWOLF-GRUPPE • ESQUEMA DE MONTAGEM GRUPO MOEDOR DE CARNE UNGER • ESQUEMA DE MONTAJE GRUPO TRITURADORA DE CARNE UNGER • СХЕМА МОНТАЖА УЗЛА МЯСОРУБКИ УНГЕР

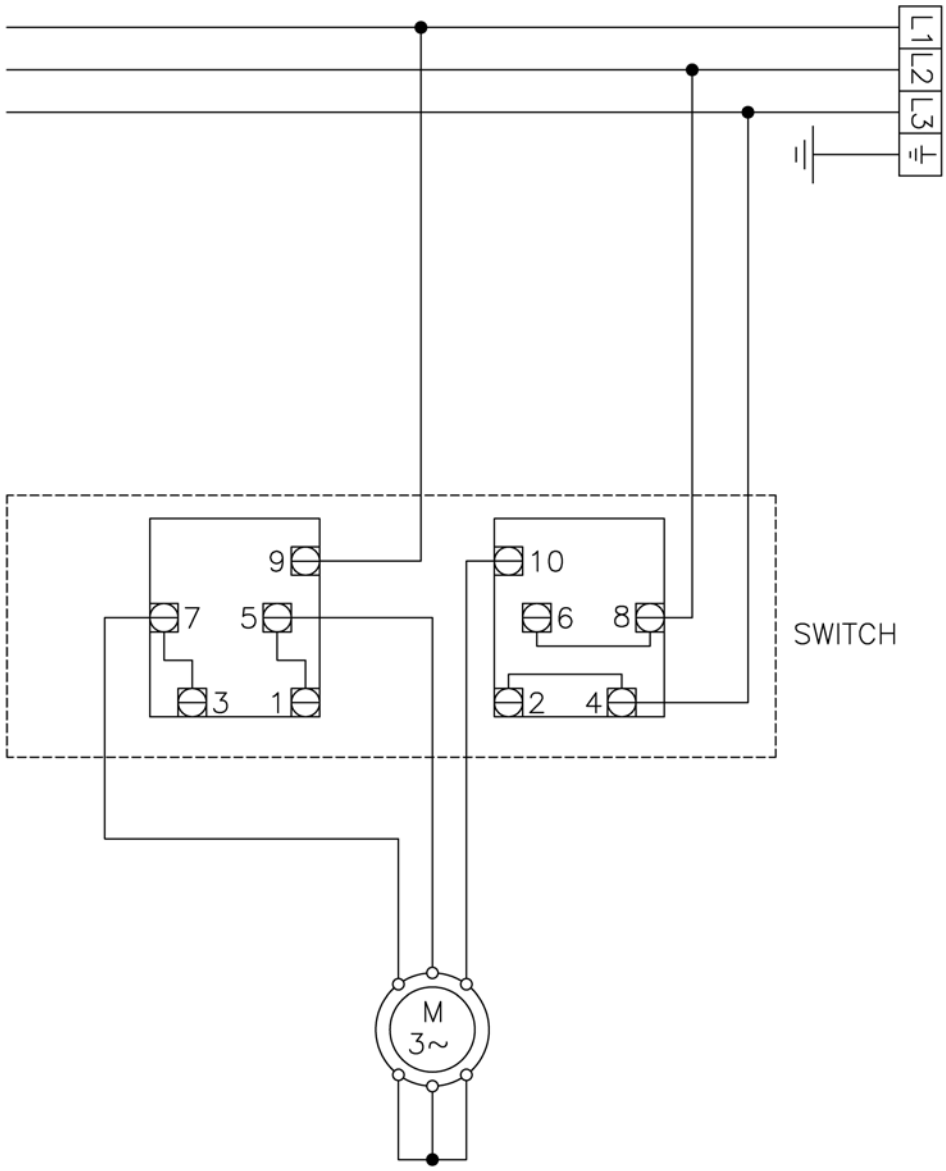


Sistema unger standard	**Standard unger system**	**Système unger standard**	**Standard Ungersystem**	**Sistema unger estándar**	**Sistema unger standard**	**Стандартная система унгер**
A) - Corpo tritacarne	**A)** - Mincer body	**A)** - Corps hache-viande	**A)** - Fleischwolfkörper	**A)** - Cuerpo picadora de carne	**A)** - Corpo moedor de carne	**A)** - Корпус мясорубки
B) - Coclea	**B)** - Volute	**B)** - Vis spirale transporteuse	**B)** - Schnecke	**B)** - Cóclea	**B)** - Cóclea	**B)** - Шнек
C) - Piastra sgrossatrice 0	**C)** - Rougher plate 0	**C)** - Grille dégrossisseuse 0	**C)** - Grob-Lochscheibe 0	**C)** - Placa para desbastar 0	**C)** - Disco desengrossador 0	**C)** - Решетка размельчительная 0
D) - Coltello	**D)** - Blade	**D)** - Couteau	**D)** - Messer	**D)** - Cuchilla	**D)** - Faca	**D)** - Нож
E) - Piastra ø8	**E)** - Plate ø8	**E)** - Grille ø8	**E)** - Lochscheibe ø8	**E)** - Placa ø8	**E)** - Disco ø8	**E)** - Решетка ø8
F) - Piastra ø4.5	**F)** - Plate ø4.5	**F)** - Grille ø4.5	**F)** - Lochscheibe ø4.5	**F)** - Placa ø 4.5	**F)** - Disco ø4.5	**F)** - Решетка ø4.5
G) - Volantino	**G)** - Handwheel	**G)** - Volant	**G)** - Handrad	**G)** - Volante	**G)** - Volante	**G)** - Маховичек

(1 phase)



(3 phase)



CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.
- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.
- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.
- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.
- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.
- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.
- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.
- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.
- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.
- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.
- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.
- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.
- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.
- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.
- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.
- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.
- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.
- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.
- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.
- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.
- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.
- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.
- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten.
- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fècha de compra.
- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.
- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.
- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.
- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.
- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.
- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

-A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra.
- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.
- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.
- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.
- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.
- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.
- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.

GARANTIVILLKOR

- Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.
- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. 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 reparationer.
- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg.
- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt 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.

JÓTÀLLÁSI FELTÈTELEK

- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.
- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jòtàllàs àll a termèk hibàs rèszeinek cserèjèből vagy ezek kijavitàsàbòl. Nem foglalja viszont magàban az egèsz termèk cserèjèt a hiba javitàsa következtèben.
-A jòtàllàs kizàròlag a hibàs rèszek dijmentes javitàsàra, cserèjère korlàtozott, amik a gyàrtò elbiràlàsa alapjàn rèszben vagy egyàltalàn nem mûködnek. Nem èrvènyes anyagkopàsra ès felszerelèsekre.
-A jòtàllàs belüli szolgàltatàst az eladò vegzi, ahol tòrtènt a termèk vàsàrlàsa, vagy pedig kivànsàg szerint a gyàrtò cèg, de ebben az esetben az àru szàllitàsi költsège ès biztonsàga, kockàzata a vàsàrlòt terheli.
-A jòtàllàs èrvènyèt veszti ha a termèken nem hozzàèrtő ès nem meghatalmazott szemèly bàrmilyen beavatkozàst vègzett.
-Ez a jòtàllàs helyettesìt ès kizàr minden màs jòtàllàst amire a gyàrtò köteles egy szerződès vagy jog alapjàn ès meghatàrozza a vàsàrlò minden jogàt a vàsàrolt termèkek hibàival, hiànyossàgaival, minősèg hiànyàval szemben viszonyitva.
- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του καταλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.
- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής.
- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε 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 κατασκευάστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.
- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.



Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
http://www.fimarspa.it