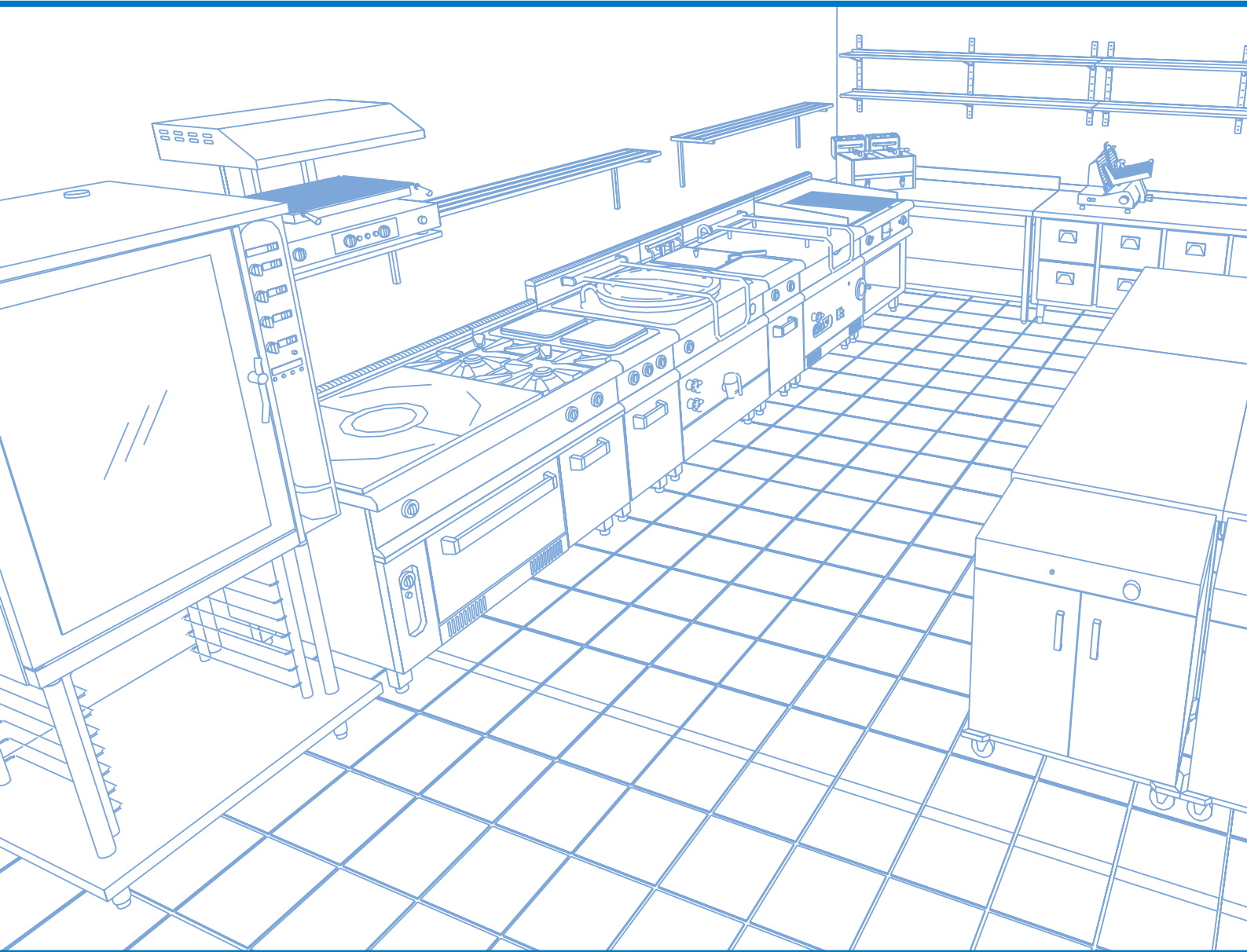


Mod: TG12

Production code: FTG127



ES

Manual de
instrucción

PICADORA Y RALLADOR

MEAT MINCER AND GRATER

GB

Instruction
manual

INDICE

1.0 INTRODUCCIÓN	
1.1 Premisa.....	4
1.2 Peligros u contrindicaciones.....	4
1.3 Advertencias especiales de seguridad.....	6
1.4 Sistemas de seguridad.....	6
1.5 Características técnicas.....	7
2.0 INSTALACIÓN	
2.1 Embalaje y transporte.....	8
2.2 Conexión del aparato.....	8
3.0 MODALIDADES DE USO	
3.1 Descripción de los modelos.....	10
3.2 Montaje del grupo picador.....	11
3.3 Desmontaje del grupo picador.....	11
3.4 Encendido y apagado.....	12
3.5 Funcionamiento práctico.....	12
3.6 Opcional trituradora de tomate.....	13
3.7 Opcional cortadora de mozzarella.....	13
4.0 MANTENIMIENTO	
4.1 Limpieza.....	14
5.0 ASISTENCIA Y GARANTÍA	
5.1 Asistencia.....	15
5.2 Normas de garantía.....	15
Esquemas eléctricos.....	17

INDEX

1.0 INSTRUCTION	
1.1 Preliminary remarks.....	4
1.2 Safety tips.....	4
1.3 Particular warnings.....	6
1.4 Safety systems.....	6
1.5 Technical features.....	7
2.0 INSTALLATION	
2.1 Packing and transport.....	8
2.2 Connecting the appliance.....	8
3.0 USE	
3.1 Appliance description.....	9
3.2 Mounting of the mincing group.....	11
3.3 Dismantling of the mincing group.....	11
3.4 Switching on and off.....	12
3.5 Pratical operation.....	12
3.6 Optional tomato liquidizer.....	13
3.7 Optional shredder.....	13
4.0 MAINTENANCE	
4.1 Cleaning.....	14
5.0 ASSISTANCE	
5.1 Assistance.....	15
5.2 Terms of guarantee.....	15
Wiring Diagrams.....	17

1.0 INTRODUCCIÓN

1.1 Premisa

Les agradecemos y les felicitamos por su elección. Desde hace cuarenta años la empresa opera en el sector de aparatos para uso profesional, diseñando y produciendo los mejores sistemas para Picar, Rallar, Licuar y Moler. Para el uso, les rogamos atenerse escrupulosamente a las instrucciones contenidas en este manual. El producto que ha adquirido posee el Mercado CE y, por lo tanto, respeta los requisitos esenciales de seguridad y de protección de la salud.



**ATENCIÓN
ADVERTENCIA**



1.2 Peligros y contraindicaciones

Leer atentamente las advertencias presentes en este manual ya que proveen importantes indicaciones referentes a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

- 1) Conservar el presente manual en un lugar seguro para futuras consultas.
- 2) Estos aparatos se deben destinar únicamente al uso para el cual fueron específicamente diseñados. Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso. La Empresa Fabricante no podrá ser considerada responsable por eventuales daños provocados por usos impropios.
- 3) Reglas fundamentales para el uso de aparatos eléctricos:
 - desocupar la superficie de trabajo y no dejar objetos que pudieran provocar peligro;
 - nunca desplazar el aparato cuando esté conectado a la red eléctrica;

1.0 INTRODUCTION

1.1 Preliminary remarks

Thank you for your discerning choice. For 40 years the company has been working to make equipment for professional use, designing and producing high quality systems for mincing, grating, liquidizing and grinding. Please follow closely the operating instructions in this booklet. The product you have purchased features EC Marking and therefore complies with essential safety and health protection requirements.



**WARNING
IMPORTANT**

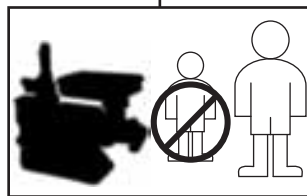
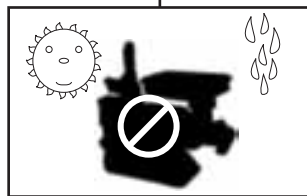
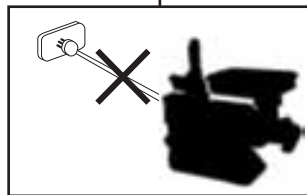
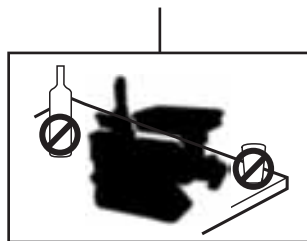


1.2 Safety tips

Read carefully the instructions in this booklet as they provide important indications regarding safety for installation, use and maintenance.

- 1) Keep this booklet in a safe place for future reference.
- 2) These appliances must be used only for those purposes for which they were specifically designed. Any other use is improper and therefore dangerous. The company cannot be considered responsible for any damage resulting from improper, wrong or unreasonable use.
- 3) Basic rules for using electrical appliances:
 - clear the work surface; do not leave items which can be a source of danger;
 - never move the appliance when it is connected to the mains;
 - do not touch the appliance with wet or damp hands;

- no tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas;
 - no tirar del cable de alimentación o del aparato para quitar la clavija de la toma de corriente;
 - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
 - no sumergir el aparato en agua u otros líquidos;
 - no usar el aparato al aire libre.
 - no permitir que niños, discapacitados o personas que no hayan leído este manual usen el aparato;
 - no tocar las partes en movimiento. Tener cuidado con las manos, cabello e indumentaria;
 - no apoyar objetos pesados sobre el cable;
 - no dejar el cable eléctrico en contacto con superficies calientes o cortantes;
 - nunca usar el aparato si estuviera dañado o sus cables de alimentación no estuvieran en perfectas condiciones;
 - no utilizar sustancias inflamables, corrosivas o nocivas para limpiar el aparato;
- 4) Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación, desenchufando la clavija.
 - 5) En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no intervenir en el mismo. Para su eventual reparación contactar al fabricante o al distribuidor de la zona y solicitar el uso de repuestos originales. El incumplimiento de lo indicado anteriormente puede comprometer la seguridad del aparato.
 - 6) Siempre se debe apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica antes de limpiarlo.
 - 7) Si el aparato resulta obsoleto o ha sido averiado de manera irreversible, se lo debe dejar fuera



- do not pull the mains lead, or the appliance itself, to remove the plug from the socket;
 - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
 - do not immerse in water or other liquids;
 - do not use the appliance outside;
 - do not allow children, unqualified persons who have not read this manual to use the appliance;
 - do not touch the moving parts when in operation. Be careful with hands, hair and clothing;
 - do not weight down the electric cable;
 - do not bring the flex into contact with hot or abrasive surfaces;
 - never use the appliance if it is damaged or if the mains lead is not in perfect condition;
 - do not use inflammable, corrosive or other harmful substances for cleaning;
- 4) Before any cleaning or maintenance operations, unplug the appliance from the mains.
 - 5) In case of a fault or of imperfect performance, turn off the appliance. Do not attempt to rep For any necessary repairs contact the production company. Only authorised spare parts may be used. Failure to observe this requirement may compromise the safety of the appliance.
 - 6) Turn off the appliance and always unplug it before connecting the attachments and before cleaning.
 - 7) If the appliance is no longer to be used because it is obsolete and irreparably damaged, avoid all danger by making it inoperative.

de servicio inutilizándolo para que no pueda ocasionar daños. Sellar el aparato dentro de un embalaje resistente y eliminarlo procediendo según las normas vigentes referidas a la gestión de los residuos, dirigiéndose a los organismos locales dedicados a tal fin.

- 8) Para evitar peligros se recomienda desenrollar todo el cable de alimentación para que no se produzcan torsiones.
- 9) No dejar el aparato enchufado innecesariamente. Desconectar el aparato de la red eléctrica si no va a ser utilizado.

1.3 Medidas especiales de seguridad

- No introducir objetos de metal o de otro material en las rejillas de ventilación o en las bocas para rallar y picar carne.
- No colocar objetos debajo de la base del aparato.
- No introducir materiales, objetos o sustancias no apropiadas en el aparato.
- El aparato está provisto con la cantidad de aceite necesaria para su correcto funcionamiento y no está sujeto a desgaste o consumo por el funcionamiento de la máquina.

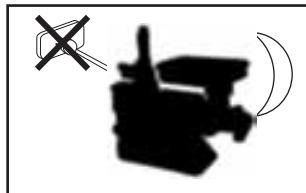
1.4 Sistemas de seguridad

ATENCIÓN



Está prohibido extraer o alterar los sistemas de seguridad instalados en la máquina que se detallan a continuación.

Ficha de baja tensión: se encuentra en el interior del aparato; permite un control seguro (a una tensión de 24V) de los pulsadores de encendido y apagado y del micro de seguridad. La ficha de seguridad evita que el aparato se vuelva a encender accidentalmente después de eventuales interrupciones de la tensión de la red.



Seal the appliance inside sturdy packaging and dispose according to the regulations in force through authorized channels.

- 8) To avoid dangerous overheating it is advisable to unwind the total length of the mains lead avoiding twisting and straining.
- 9) Do not leave the appliance plugged into the mains when not in use.

1.3 Particular warnings

- Do not introduce objects, both metal and non-metal, inside the motor ventilation casing or grating and mincing mouths.
- Do not introduce objects beneath the base of the appliance.
- Do not put unsuitable materials, objects or Substances in the appliance.
- The appliance is already supplied with the appropriate quantity of oil to ensure correct operating. It is not subject to diminution when the appliance is working.

1.4 Safety systems

WARNING



It is strictly forbidden to remove or tamper with the safety systems fitted to the machine and specified hereunder.

Low voltage panel: this is positioned inside the appliance. It allows safe operation of the on/off switches and of the security micro switch. The safety panel ensures that the appliance does not accidentally switch itself on again following an interruption in the mains supply.

Microinterruptor: se encuentra sobre el asa del rallador; limita la apertura de la boca del rallador para evitar contactos accidentales.



Micro switch: this is positioned on the handle of the grater. It limits the opening of the grater outlet block so as to avoid accidental contact.

Rejilla de protección: se encuentra debajo del rodillo del rallador y delante del accesorio para cortar mozzarella para evitar contactos accidentales con las cuchillas.



Protection grill: this is positioned beneath the grating cylinder and in front of the shredder attachment so as to avoid accidental contact.

1.5 Características técnicas

Las máquinas están fabricadas con aleación de aluminio moldeada bajo presión, y las partes del grupo de trabajo (cuerpo, hélice, tuerca, cuchilla y placa, rodillo y recipiente recolector) están realizados completamente con acero inox 18/8 (están disponibles versiones económicas con partes de hierro fundido y aluminio).

1.5 Technical features

The machines are made of a high quality aluminium alloy while the elements which make up the working parts (main body, propelling shaft and collecting basins) are made exclusively from 18/8 stainless steel, (More economical versions are available with these elements in cast iron and aluminium safe for foodstuffs).

Mod. TG8 - TGI8:

Potencia (kW): 0.38

Tensión: 230 V. - 50/60 Hz (monofásica)

400 V. - 50/60 Hz (trifásica)

Peso (kg): **TG8:** 10 - **TGI8:** 11

Medidas (cm): 39 x 31 x 36

Producción por hora (kg/h): 30(C) - 50(Q)*

Mod. TG12 - TGI12:

Potencia (kW): 0.75

Tensión: 230 V. - 50/60 Hz (monofásica)

400 V. - 50/60 Hz (trifásica)

Peso (kg): **TG12:** 21 - **TGI12:** 22

Medidas (cm): 59 x 28.5 x 41

Producción por hora (kg/h): 150/200(C) - 70(Q)*

Mod. TG22 - TGI22

Potencia (kW): 1.10

Tensión: 230 V. - 50/60 Hz (monofásica)

400 V. - 50/60 Hz (trifásica)

Peso (Kg): **TG22:** 22 - **TGI22:** 25Medidas (cm): **TG22:** 49 x 31 x 46 - **TGI22:** 73 x 29 x 44

Producción por hora (kg/h): 300(C) - 70(Q)*

*C=Carne - Q=Queso

ATENCIÓN

Para mod. 8: Después de 10 minutos de trabajo, dejar enfriar la máquina para evitar el recalentamiento del motor.

Para mod. 12/22: Después de 20/25 minutos de trabajo, dejar enfriar la máquina para evitar el recalentamiento del motor.

Nivel de ruido de la máquina

La medición del ruido realizada en el lugar de trabajo del operador reveló un nivel continuo de presión acústica equivalente ponderado A inferior a 70 dBA.

Mod. TG8 - TGI8

Power (kW): 0.38

Vac: 230 V. - 50/60 Hz (mono-phase)

400 V. - 50/60 Hz (tri-phase)

Mass (kg): **TG8:** 10 - **TGI8:** 11

Measurements (cm): 39 x 31 x 36

Hourly output (kg/h): 30(M) - 50(G)*

Mod. TG12 - TGI12

Power (kW): 0.75

Vac: 230 V. - 50/60 Hz (mono-phase)

400 V. - 50/60 Hz (tri-phase)

Mass (kg): **TG12:** 21 - **TGI12:** 22

Measurements (cm): 59 x 28.5 x 41

Hourly output (kg/h): 150/200(M) - 70(G)*

Mod. TG22 - TGI22

Power (kW): 1.10

Vac: 230 V - 50/60 Hz (mono-phase)

400 V - 50/60 Hz (tri-phase)

Mass (Kg): **TG22:** 22 - **TGI22:** 25Measurements (cm): **TG22:** 49 x 31 x 46 - **TGI22:** 73 x 29 x 44

Hourly output (kg/h): 300(M) - 70(G)*

* M= Mincer - G= Grater

WARNING

For mod. 8: After 10 min. of job please turn off the machine for do not over it the machine.

For mod. 12/22: After 20/25 min. of job please turn off the machine for do not over it the machine.

Machine noise level

Sound level measurements carried out at the operator station have shown a continuous acoustic pressure level equal to an estimated level of less than 70 db (A).

2.0 INSTALACIÓN

2.1 Embalaje y transporte

Retirar con precaución el aparato del embalaje original, levantarlo con cuidado y con la ayuda de medios apropiados.

ATENCIÓN 

Quando el aparato haya sido retirado del embalaje, asegurarse de que esté completo. En especial, controlar que no haya eventuales daños que podrían ser causados por el transporte. Ante la duda, no utilizar el aparato y acudir a personal especializado. Los elementos del embalaje (caja, bolsas, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que representan una potencial fuente de peligro.

2.2 Conexión del aparato

Antes de conectar el aparato verificar que los datos de la placa de identificación sean compatibles con la red de distribución eléctrica. La placa se encuentra al frente, sobre el interruptor. Si la toma de corriente de la red y la clavija del aparato no son compatibles, personal calificado deberá reemplazar la toma de corriente por uno adecuado. Éste deberá asegurarse especialmente de que la sección de los cables de la toma de corriente corresponda con la potencia absorbida por el aparato. Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongadores. Si fuera indispensable utilizarlos, se deben usar solamente prolongadores conformes con las normas de seguridad vigentes, controlando que no se supere el límite de capacidad de transmisión de corriente y potencia que figura en los mismos.

Operación reservada a personal especializado

Para aparatos trifásicos: cuando se enciende, verificar siempre el sentido de marcha observando la flecha que se encuentra sobre el aparato: si no corresponde, desconectar la clavija, desarmarla y cambiar dos fases de la misma.

2.0 INSTALLATION

2.1 Package and transport

Care is needed in removing the appliance from its packing. Lift carefully, if necessary with the help of suitable equipment.

IMPORTANT 


After removing the appliance from its packing check, in particular, to see whether any damage has been caused in transit. If in doubt, do not use the appliance and contact a specialist. The packing items (boxes, bags, etc.) should not be left within the reach of children. They are potentially dangerous.

2.2 Connecting the appliance

Before connecting the appliance, ensure that the information on the rating plate corresponds with the local voltage. The plate is stamped frontally, above the switch. If the mains socket is different from the appliance plug, get an electrician to change the socket with one of suitable type. Important: the electrician should ensure that the size of the cable is suited to the power load absorbed by the appliance. It is prohibited use adaptors and/or extension flexes. If these should prove indispensable, an extension flexes which comply with current safety laws should be used. Special attention should be paid to not exceeding the power load limit of the same.

It is advisable to get an electrician to do this.

Tri-phase appliances: once turned on, check the direction of movement with reference to the arrow on the appliance. If these do not correspond, unplug the appliance, open the plug and exchange 2 phases.

			
Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg			

3.0 MODALIDADES DE USO

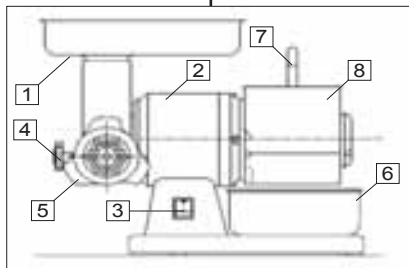
3.1 Descripción de los modelos

TG8 - TGI8

Componentes de la máquina

El aparato combina una picadora de carne y un rallador; la picadora está diseñada para picar carne magra (sin hueso, ni grasa) para obtener ragús, hamburguesas, albóndigas y embutidos. El rallador está diseñado para rallar queso, pan, frutos secos y bizcochos.

1. Tolva
2. Cuerpo del motor
3. Interruptor On/Off
4. Empuñadura para bloquear la boca
5. Tuerca para fijar la placa perforada
6. Recipiente recolector
7. Mazo para empujar
8. Boca de rallador

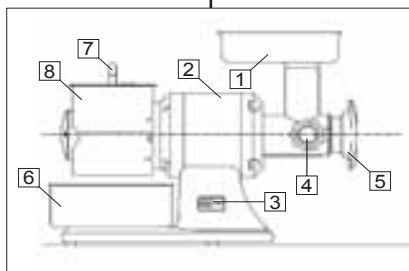


TG12 - TG22

Componentes de la máquina

El aparato combina una picadora de carne y un rallador; la picadora está diseñada para picar carne magra (sin hueso, ni grasa) para obtener ragús, hamburguesas, albóndigas y embutidos. El rallador está diseñado para rallar queso, pan, frutos secos y bizcochos.

1. Tolva
2. Cuerpo del motor
3. Interruptor On/Off
4. Empuñadura para bloquear la boca
5. Tuerca para fijar la placa perforada
6. Recipiente recolector
7. Mazo para empujar
8. Boca de rallador

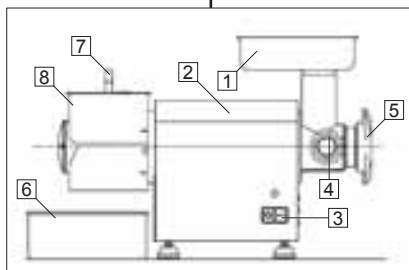


TGI12 - TGI22

Componentes de la máquina

El aparato combina una picadora de carne y un rallador; la picadora está diseñada para picar carne magra (sin hueso, ni grasa) para obtener ragús, hamburguesas, albóndigas y embutidos. El rallador está diseñado para rallar queso, pan, frutos secos y bizcochos.

1. Tolva
2. Cuerpo del motor
3. Interruptor On/Off
4. Empuñadura para bloquear la boca
5. Tuerca para fijar la placa perforada
6. Recipiente recolector
7. Mazo para empujar
8. Boca de rallador



3.0 USE

3.1 Appliances description

TS8 - TI8

The machine features:

The appliance combines a mincer and grater: the mincer section is able to mince lean meat (without bone or fat) to obtain mincemeat, hamburger, meat balls and sausages. The grater section is able to grate cheese, bread, dried fruits and biscuits.

1. Hopper
2. Motorbase
3. On/Off Switch
4. Tightening handle
5. Ring nut
6. Collecting tray
7. Presser handle
8. Grater outlet block

TG12 - TG22

The machine features:

The appliance combines a mincer and grater: the mincer section is able to mince lean meat (without bone or fat) to obtain mincemeat, hamburger, meat balls and sausages. The grater section is able to grate cheese, bread, dried fruits and biscuits.

1. Hopper
2. Motorbase
3. On/Off Switch
4. Tightening handle
5. Ring nut
6. Collecting tray
7. Presser handle
8. Grater outlet block

TGI12 - TGI22

The machine features:

The appliance combines a mincer and grater: the mincer section is able to mince lean meat (without bone or fat) to obtain mincemeat, hamburger, meat balls and sausages. The grater section is able to grate cheese, bread, dried fruits and biscuits.

1. Hopper
2. Motorbase
3. On/Off Switch
4. Tightening handle
5. Ring nut
6. Collecting tray
7. Presser handle
8. Grater outlet block

3.2 Montaje del grupo picador

ATENCIÓN ⚠

Para montar cualquier parte de la máquina, ésta debe estar apagada y desconectada de la red eléctrica.

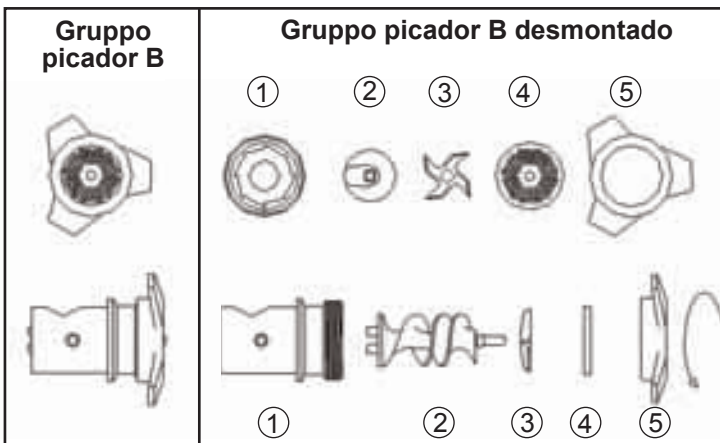
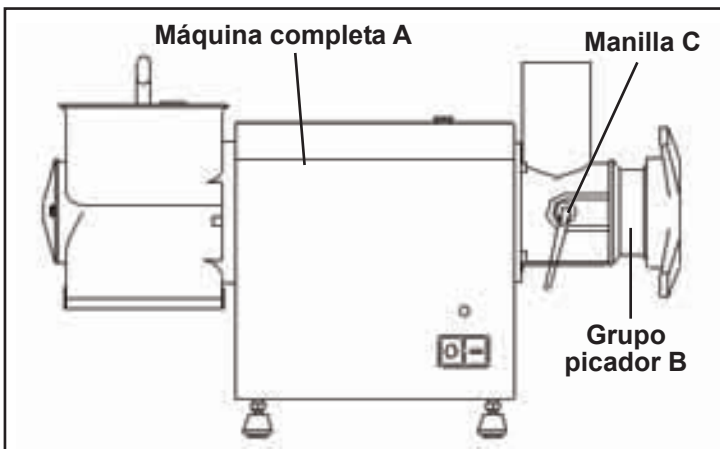
El montaje del grupo picador en la máquina se desarrolla en dos fases:

La primera fase se realiza sobre un banco de trabajo siguiendo estos pasos:

- 1) Colocar en la boca (1) y en el siguiente orden: sinfín (2), cuchilla autoafilante (3) placa perforada(4);
- 2) Enroscar y ajustar la tuerca para sujetar las partes(5).

La segunda fase se realiza en la máquina:

- 1) Encajar hasta llegar al tope el grupo picador completo **B** en la máquina **A**
- 2) Ajustar la manilla **C** hasta que el grupo picador **B** quede fijado firmemente en la máquina **A**.
- 3) En estas condiciones la máquina está lista para ser usada.



3.3 Desmontaje del grupo picador

ATENCIÓN ⚠

Para desmontar cualquier parte de la máquina, ésta debe estar apagada y desconectada de la red eléctrica.

El desmontaje del grupo picador en la máquina se desarrolla en dos fases:

La primera fase se realiza en la máquina siguiendo este orden:

- 1) Aflojar la manilla **C** hasta que el grupo picador **B** se pueda retirar de la máquina **A**;
- 2) Retirar el grupo picador **B** de la máquina **A**.

La segunda fase se realiza sobre el banco de trabajo siguiendo estos pasos:

- 1) Desenroscar completamente la tuerca (5);
- 2) Retirar el sinfín (2), la cuchilla autoafilante (3) y la placa perforada (4) de la boca (1);
- 3) Luego, proceder a la limpieza.

3.2 Mounting of the mincing group

WARNING ⚠

The mounting operations of each part of the machine must be done when the machine is switched off and unplugged from the socket.

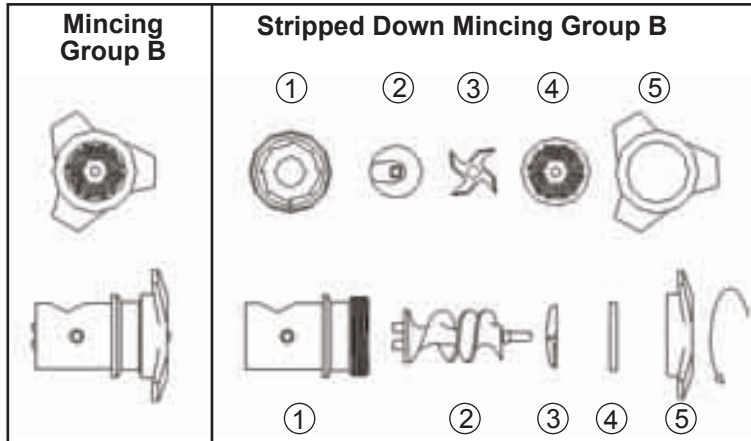
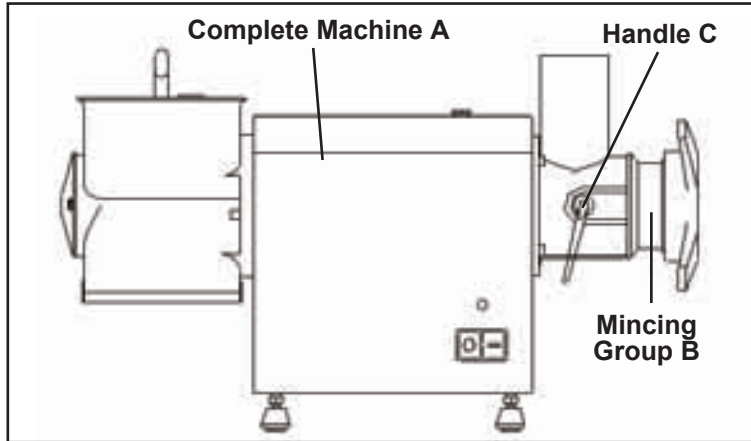
The mounting of the mincing group on the machine happens in two phases:

The first phase is carrying out on a workbench following the order carried below:

- 1) Fit into the union (1) in this order: the worm (2), the self-sharpening knife (3), the perforated plate (4);
- 2) Screw down and fasten the handwheel (5).

The second phase is carrying out on the machine:

- 1) Fit till the joint of the full mincing group B is blocked on the machine A;
- 2) Fasten the handle (or knob) C till the mincing group B is blocked on the machine A;
- 3) In these conditions the machine is ready to work.



3.3 Dismantling of the mincing group

WARNING ⚠

The dismantling operations of each part of the machine must be done when the machine is switched off and unplugged from the socket.

The dismantling of the mincing group on the machines happens in two phases:

The first phase is carrying out on the machine following the order carried below:

- 1) Slack the handle (or knob) till the mincing group is able to exit from the machine A;
- 2) Pulling out the mincing group B from the machine A.


The second phase is carrying out on a workbench following the order carried below:

- 1) Unscrew completely the handwheel (5);
- 2) Take out the worm (2), the self-sharpening knife (3) and the perforated plate (4) from the auger (1);
- 3) Proceed with the cleaning.

3.4 Encendido y apagado

Para encender el aparato presionar el pulsador verde señalado con el símbolo "I"; para apagarlo presionar el pulsador rojo señalado con el símbolo "O".

Para modelos equipados con inversor de marcha, presionar con impulsos durante algunos segundos el pulsador verde señalado con el símbolo "II".

ATENCIÓN 


EVITAR SOBRECARGAS PELIGROSAS AL MANTENER PRESIONADO DURANTE MUCHO TIEMPO EL BOTÓN INVERSOR DE MARCHA. DESCONECTAR DE LA RED ELÉCTRICA Y ELIMINAR EL PROBLEMA DESMONTANDO EL GRUPO PICADOR.

3.5 Funcionamiento práctico

 **ADVERTENCIA**

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar bien todos los accesorios con agua tibia.

- Elegir la placa perforada adecuada para el trabajo que se desea realizar.
- Antes de comenzar a trabajar, controlar que los accesorios hayan sido montados correctamente, en especial la cuchilla.
- Colocar el recipiente recolector y montar la tolva.
- Conectar el aparato a la red eléctrica.
- Accionar la picadora siguiendo las instrucciones para el encendido.

ATENCIÓN 

Para presionar la carne en la máquina se debe utilizar exclusivamente el mazo provisto para empujar.

- Empujar la carne en la boca de entrada de la tolva.
- Al concluir el trabajo, desconectar el aparato de la red eléctrica y limpiarlo.

3.4 Switching on and off

To switch on the appliance, press green button, marked with an "I"; to switch off the appliance, press the red button, marked with an "I".

For models with reverse movement, must be carry on the "II" position.

WARNING 


TO AVOID DANGEROUS OVERLOADING BY PROLONGED PERIODS IN POSITION "II", UNPLUG AND REMOVE THE OBSTRUCTION MANUALLY.

3.5 Pratical operation

 **IMPORTANT**

When first using, carefully wash the attachments in warm water.

- Choose the perforated disk suited to the task.
- Check that the attachments, especially the blade, have been properly connected before beginning the task.
- Position the collecting tray and the hopper.
- Connect the appliance to the mains supply.
- Turn on the mincer following the instructions.

WARNING 

Use only the presser supplied to push the meat in to the appliance

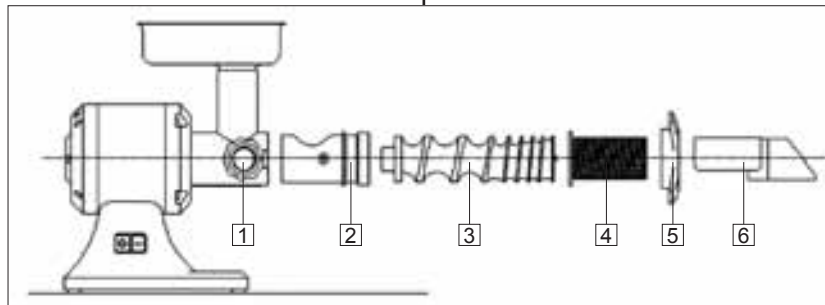
- Push the meat down into the hopper opening.
- Once the task is completed, unplug the appliance from the mains and clean.

3.6 Opcional trituradora de tomate

La trituradora de tomates es un accesorio opcional disponible con las picadoras serie 12 y 22. Está diseñada para triturar tomates, licuar frutas (sin carozos) y verdura (cocida).

PARA PRESIONAR LOS TOMATES EN EL APARATO SE DEBE UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE EL MAZO PROVISTO PARA EMPUJAR.

- Montar la boca 2 y ajustarla con el elemento para sujetar accesorios 1.
- Introducir el sinfín 3 dentro de la boca 2.
- Introducir el filtro 4.
- Sujetar el filtro ajustando la tuerca 5.
- Introducir y posicionar la boquilla escurridora 6.
- Colocar los recipientes para la recolección del puré y para los desechos.
- Para el funcionamiento seguir las instrucciones de la picadora.



3.6 Optional tomato liquidizer

The tomato liquidizer is an optional attachment to the series 12 et 22 mincer. It can extract the juice from tomatoes, and liquidize fruit (with the stone removed) and (cooked) vegetables.

USE ONLY THE PRESSER SUPPLIED TO PUSH THE TOMATOES INTO THE APPLIANCE.

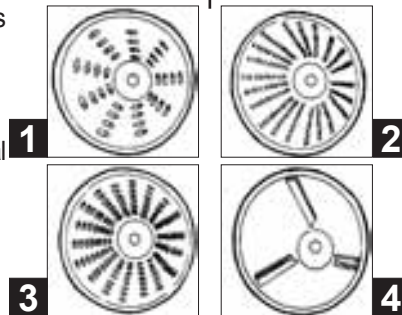
- Fit the union 2 and fasten using the accessory lock-knob 1 provided.
- Fit the auger 3 inside the union.
- Fit the filter 4.
- Block the filter by means of locknut 5.
- Fit and position the drip trough 6.
- Fit the mince and waste containers.

- For operation, see the mincer instructions.

3.7 Opcional cortadora de mozzarella

La cortadora de mozzarella es un accesorio opcional disponible con las picadoras serie 12 y 22. Está diseñada para cortar quesos, mozzarella, setas y zanahorias utilizando los respectivos accesorios:

- cono n.1 para mozzarella
- cono n.2 para verduras en general
- cono n.3 para rallar
- cono n.4 para rebanar

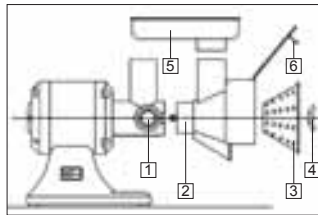


3.7 Optional shredder

The shredder is an optional attachment to the series 12/22 mincer. It can slice and shred cheese, mozzarella, mushrooms, carrots, etc. using the appropriate attachment:

- cone n.1 for mozzarella
- cone n.2 for general vegetables
- cone n.3 for shredding or grating
- cone n.4 for slicing

- Colocar el accesorio portaconos **2** y ajustarlo con la empuñadura para fijar accesorios **1**.
- Colocar la tolva **5** que se suministra con la cortadora de mozzarella.
- Levantar la tapa **6** del portaconos, colocar el cono **3** que se desee utilizar y ajustarlo con la tuerca **4**.
- Ubicar el recipiente recolector.
- Para el funcionamiento seguir las instrucciones de la picadora.



- Fit the cone-holder accessory **2** and fasten by means of the accessory lock-knob provided **1**.
- Fit the hopper **5** equipped with mozzarella cutter
- Lift the cone-holder grate **6** and fit the required cone **3**, subsequently fastening by means of the nut **4**.
- Fit the tray.
- For operation, see the mincer instructions.

ADVERTENCIA

Para presionar los productos en el aparato se debe utilizar exclusivamente el mazo provisto para empujar

4.0 MANTENIMIENTO

4.1 Limpieza

ADVERTENCIA

Antes de proceder a la limpieza el aparato siempre debe estar apagado y desconectado de la red eléctrica. No sumergir el aparato en el agua. Evitar el uso de sustancias corrosivas o abrasivas que puedan arruinar el metal. No meter el aparato ni los accesorios en el lavavajillas.

Al concluir cada trabajo:

- Limpiar las superficies externas con un paño húmedo o con una esponja.
- Desmontar todos los accesorios siguiendo las secuencias del montaje a la inversa.
- Para limpiar los accesorios, utilizar agua y detergente neutro, o productos que se utilicen para lavar utensilios de cocina.
- Secar siempre el aparato antes de volver a utilizarlo y antes de guardarlo.

IMPORTANT

Use only the presser supplied to push the food in to the appliance

4.0 MAINTENANCE

4.1 Cleaning

IMPORTANT

Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning. Do not immerse the appliance in water or use substances or materials which can scratch or otherwise impair the outside surface. Do not wash the attachments or the appliance in a dish-washer.

When each cycle of work is completed:

- Clean the external surface with a damp cloth;
- Remove the attachments;
- To clean the attachments, use neutral soap and water, or products made for washing kitchen pans;
- Always dry the appliance before reusing or replacing it in its box.

5.0 ASISTENCIA Y GARANTÍA

5.1 Asistencia

En caso de que el aparato no se encienda, antes de hacerlo reparar se debe verificar:

- que esté conectado correctamente a la red eléctrica
- que el interruptor se encuentre en la posición "I" ENCENDIDO
- que haya tensión en la toma de corriente y en la instalación; esto se puede corroborar conectando el aparato a una toma de corriente que funcione indudablemente.
- que no haya cuerpos sólidos que impidan la rotación del motor, en ese caso se debe limpiar el aparato.

Solicitar asistencia directamente al fabricante indicando: modelo, número de serie y problema.

5.2 Normas de garantía

El aparato tiene una garantía de 24 meses a partir de la fecha de venta. La garantía solo cubre reparaciones de los aparatos comprados en los puntos de venta autorizados, si se demuestra que presentan defectos en los materiales o en el ensamblaje y en las condiciones que se establecen a continuación:

- 1- Se entiende por garantía la sustitución gratuita de todas las partes que presenten defectos de fabricación. La garantía caduca si no está acompañada por el recibo fiscal o por una factura que certifique la adquisición. La garantía también caduca en los siguientes casos:
 - a) intervenciones en el aparato o daños provocados por descuidos;
 - b) si se utiliza el aparato sin respetar las advertencias presentes en el manual de instrucciones;

5.0 ASSISTANCE AND GUARANTEE

5.1 Assistance

If the appliance fails to start, before taking it to be repaired, check:

- the plug is fitted correctly in the socket;
- the switch is in position "1" ON;
- power is reaching the machine. Check this by connecting to the appliance to a socket which you are sure is operating correctly;
- clean the appliance whenever solids prevent correct motor rotation.

For servicing, call company indicating: model, serial number and problem.

5.2 Terms of guarantee

The appliance is guaranteed for 24 months from the date of purchase. The guarantee covers repairs to appliances purchased from authorised sales outlets whenever it can be shown that the appliance is defective in material or workmanship and on the conditions which here follow:

- 1- The guarantee provides for the free replacement of all those parts which are of defective manufacture. The guarantee is not valid unless accompanied by an official receipt or invoice as proof of purchase. Moreover the guarantee is not valid in the following cases:
 - a) tampering with or damage to the machine due to incorrect use;
 - b) use of the appliance which does not accord with the information and advice in the instruction booklet;

- c) daños provocados por operar el aparato en un ambiente que no sea apropiado o por fenómenos que no dependan del funcionamiento normal del aparato (irregularidades en los valores de tensión y frecuencia de la instalación de red);
- d) modificaciones o reparaciones llevadas a cabo por personal o centros no autorizados por el fabricante.
- 2- La garantía tiene validez sólo si se complete el certificado de garantía en el momento de la adquisición del aparato con fecha, sello y firma del revendedor autorizado.
- 3- La solicitud de la intervención por garantía se podrá realizar sólo en puntos de venta u oficinas autorizados. El aparato defectuoso deberá estar acompañado por un certificado de garantía que cumpla con los requisitos descritos en el punto 2.
- 4- Los gastos y riesgos de transporte no corren a cargo del comprador.
- 5- No se sustituirá el aparato ni una prolongación de la garantía después de una intervención por desperfectos.
- 6- El fabricante no responde por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, sufridos por personas o cosas y provocados por la incorrecta utilización del aparato o por la falta de uso del mismo durante el tiempo que requiera su reparación.

PARA TENER DERECHO A LA PRESENTE GARANTÍA SE DEBE ENVIAR EL CUPÓN ADJUNTO COMPLETO EN TODAS SUS PARTES DENTRO DE LOS 10 DÍAS POSTERIORES A LA ADQUISICIÓN DEL APARATO.

ESTÁ PROHIBIDA la reproducción total o parcial de textos o dibujos sin previa autorización de la dirección. Todas las características, los datos de construcción y las ilustraciones se basan en válidas especificaciones del momento de la redacción del presente manual de instrucciones. Si el aparato presenta algún problema que no está contemplado en este manual, contactarse inmediatamente con el fabricante.

- c) damage caused by a working environment unsuitable to the appliance and by phenomena not dependent on its normal functioning (incorrect voltage and frequency rating of mains);
- d) repairs made by individuals or centres not authorised by the manufacturing company.
- 2- The guarantee is considered valid only if the accompanying certificate is fully completed at the time of purchase and dated, stamped and counter-signed by the authorised dealer.
- 3- Request for repair under guarantee must be made exclusively to authorised sales outlets or workshops. The faulty appliance must have attached to it the certificate of guarantee with details as outlined in point 2 above.
- 4- The costs and risks involved in transit are not at the purchaser's expense.
- 5- Specific exclusion is made both to the replacement of the appliance and the extension of the guarantee following intervention to repair faults.
- 6- the production company is not responsible for damage of any kind, either direct or indirect, to persons or property due to misuse of the appliance. Neither is it responsible for the appliance being out of service during the time necessary for repairs.

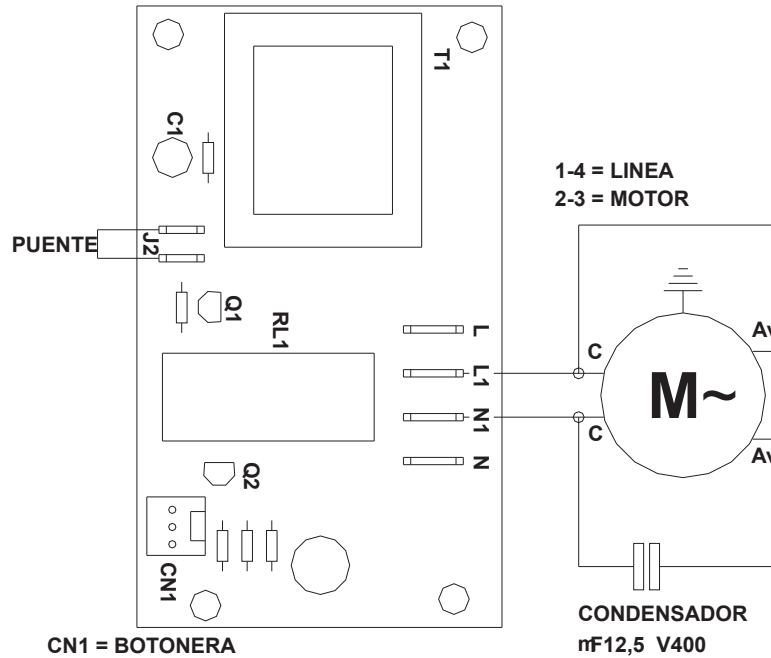
TO OBTAIN THE RIGHT TO THE PRESENT GUARANTEE THE ATTACHED GUARANTEE CARD, FULLY COMPLETED, MUST BE POSTED WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE OF THE APPLIANCE.

It is FORBIDDEN to reproduce, even in part, the text and illustrations without the prior authorisation of the management.

The features, construction data and illustrations are all based on information correct at the time of drafting the present instruction booklet. Should the appliance present a problem not considered in this manual, contact the production company immediately.

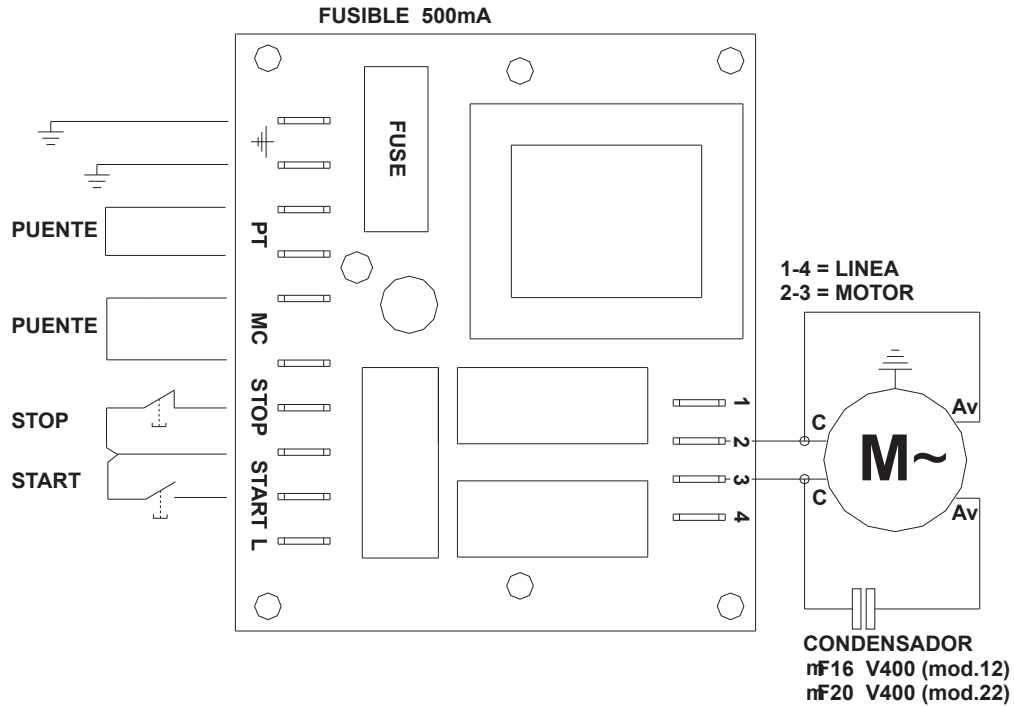
TG8 - TGI8

PLACA MONOFÁSICA



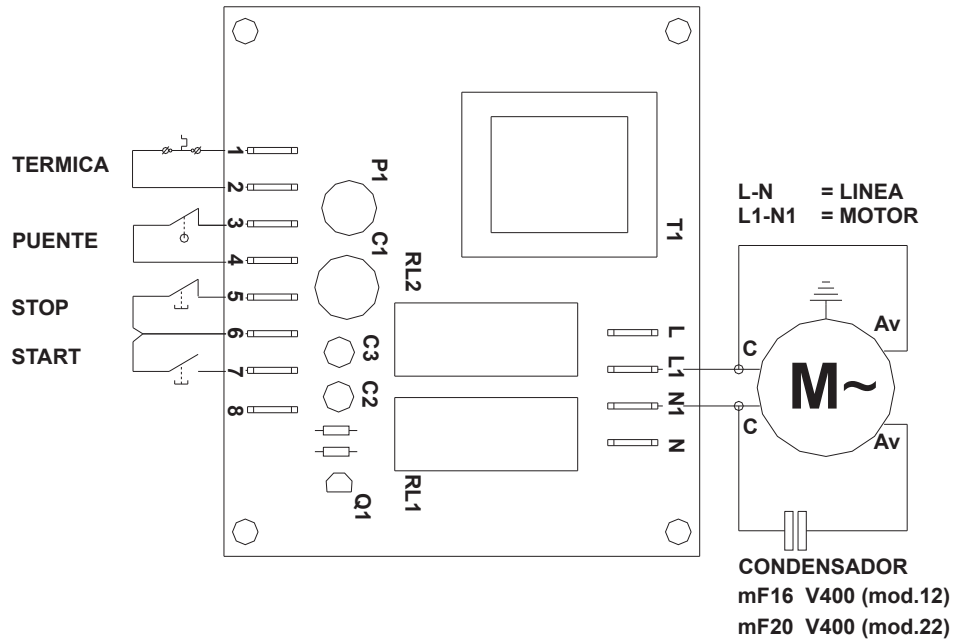
TG12 - TG22

PLACA MONOFÁSICA



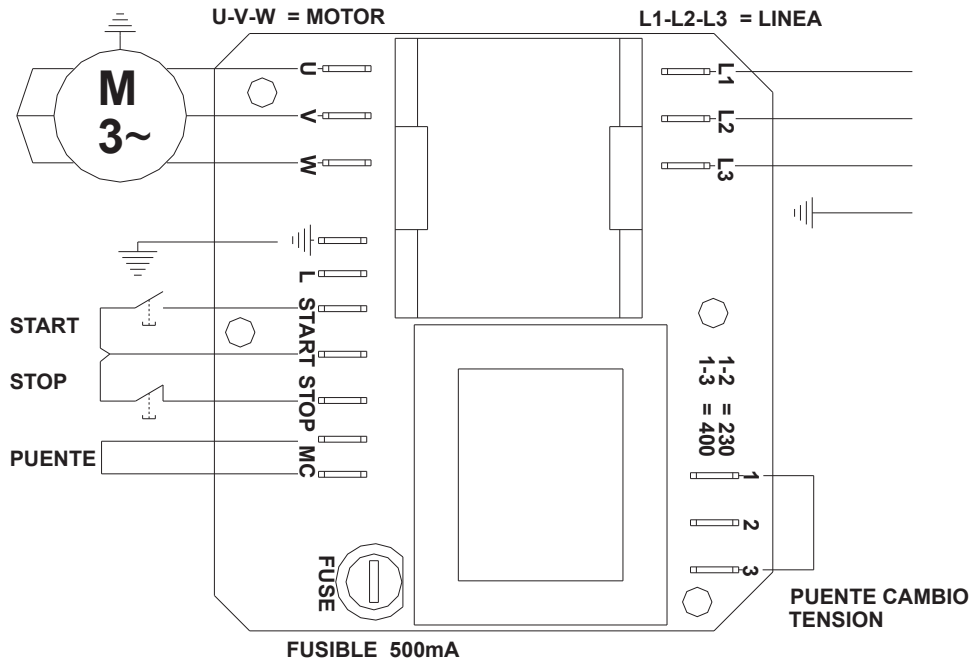
TG12 - TG22

PLACA MONOFÁSICA



TG12 - TG22

PLACA TRIFÁSICA



TG12 - TG22

PLACA TRIFÁSICA

