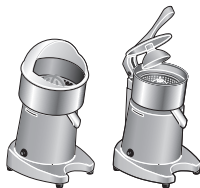


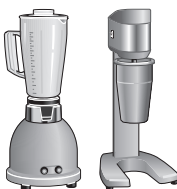
AGR - AGRL



CFV30



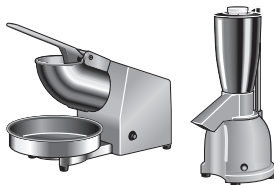
FRP - FRI - FR



TFA3P



TRG - TRGM



FG10



uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **PY**



MOD068V02

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

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

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

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

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

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

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

Please read the safety instructions and strictly follow them.

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

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

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

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

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

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

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

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

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

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

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

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

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

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

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

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

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

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

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

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

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

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

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

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

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

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

Scopo del manuale	3
Identificazione costruttore e apparecchiatura	3
Modalità di richiesta assistenza	4
Disposizioni di sicurezza	4
Segnali di sicurezza e informazione	6
Disposizioni per disimballo, movimentazione e installazione	6

SPREMIAGRUMI AGR - AGRL

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

CENTRIFUGA CFV30

Descrizione generale apparecchiatura .	12
Caratteristiche tecniche	13
Descrizione comandi	13
Consigli per l'uso	13
Pulizia apparecchiatura	14
Ricerca guasti	15

FRULLATORI FRP - FRI - FR

Descrizione generale apparecchiatura .	16
Caratteristiche tecniche	17
Descrizione comandi	18
Consigli per l'uso	18
Pulizia apparecchiatura	18
Ricerca guasti	19

GRUPPO MULTIPLO TFA3P

Descrizione generale apparecchiatura .	20
Caratteristiche tecniche	21
Descrizione comandi	21
Consigli per l'uso	21
Pulizia apparecchiatura	22
Ricerca guasti	23

TRITAGHIACCIO TRG - TRGM

Descrizione generale apparecchiatura .	24
Caratteristiche tecniche	25
Descrizione comandi	25
Consigli per l'uso	25
Pulizia apparecchiatura	26
Ricerca guasti	27

PRESSAGELATO FG10

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

SCOPO DEL MANUALE

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

IT



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.



Cautela - Avvertenza

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



Pericolo - Attenzione

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

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

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

	Identificazione costruttore	Marcatura CE di conformità
Modello apparecchiatura		
Numero matricola		
Dati tecnici		

IDM-34600900100.tif

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IT

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

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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



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

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

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

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

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

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

IT

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

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

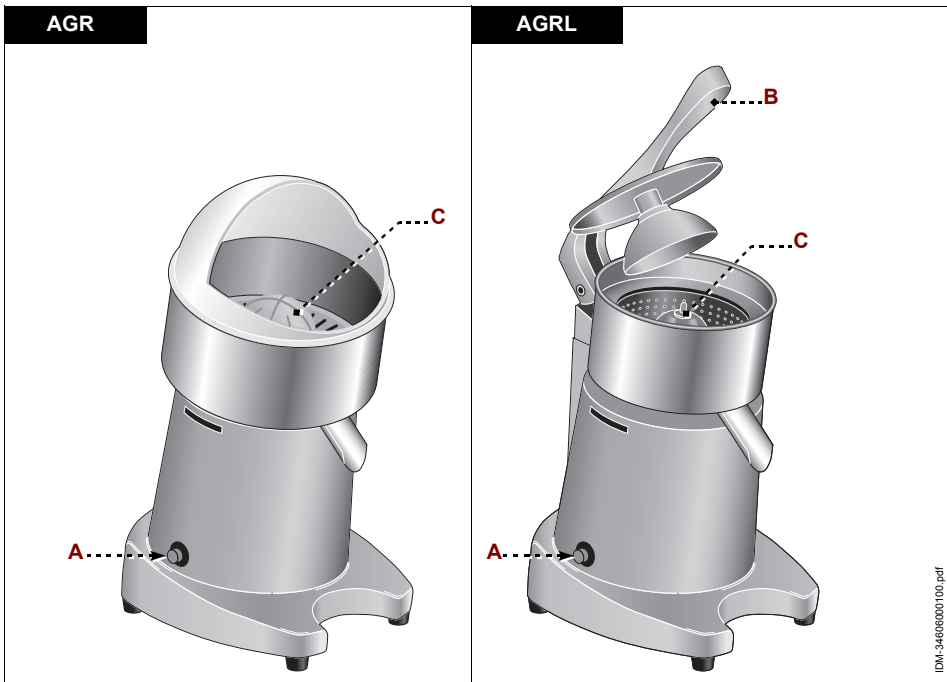
- Lo spremiagrumi AGR - AGRL è un'apparecchiatura progettata e costruita per spremere agrumi (arance, limoni, ecc.) ed ottenere bevande destinate all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.).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

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

IT

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

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



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

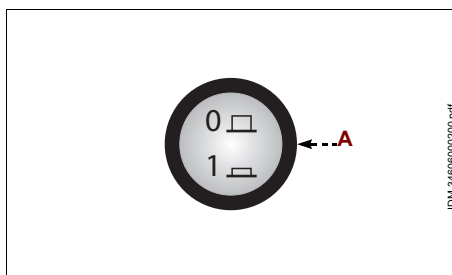
Descrizione	Unità di misura	AGR	AGRL
Potenza	kW	0,25	0,3
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	
Velocità rotazione utensile	giri/min	1400	
Dimensioni apparecchiatura	mm	230x200x345	240x200x350/530
Dimensioni imballo	mm	310x250x380	
Peso netto	kg	6,3	8,6
Tipo di installazione		Installazione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

IT

DESCRIZIONE COMANDI

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

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



CONSIGLI PER L'USO

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

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

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

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

PULIZIA APPARECCHIATURA

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

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



Cautela - Avvertenza

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

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

RICERCA GUASTI

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

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



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

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

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

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

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

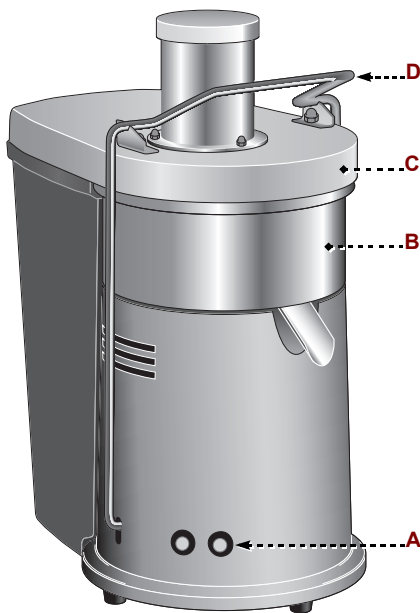
- La centrifuga CFV30 è un'apparecchiatura progettata e costruita per centrifugare frutta e verdura ed ottenere centrifugati destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede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

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

- L'apparecchiatura è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.

- Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali adatti.

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



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 3: Dati tecnici dell'apparecchiatura

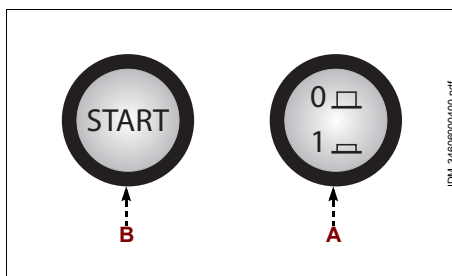
Descrizione	Unità di misura	CFV30
Potenza	kW	0,7
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz
Velocità rotazione utensile	giri/min	3000
Dimensioni apparecchiatura	mm	240x380x490
Dimensioni imballo	mm	400x280x500
Peso netto	kg	15,5
Tipo di installazione		Installazione a banco
Livello di rumorosità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

IT

DESCRIZIONE COMANDI

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

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



CONSIGLI PER L'USO

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



Cautela - Avvertenza

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

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

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

IT

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

PULIZIA APPARECCHIATURA

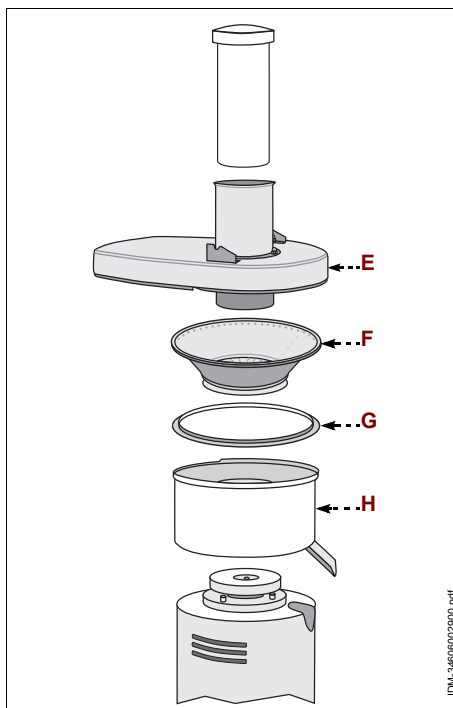
Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).

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



Cautela - Avvertenza

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



IDM-34606002900.pdf

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

RICERCA GUASTI

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

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



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

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

IT

Tabella 4: Anomalie di funzionamento

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

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

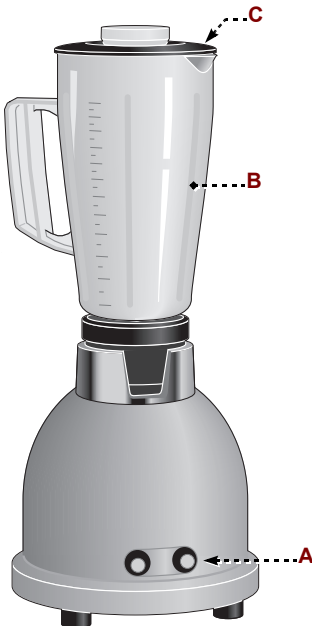
Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

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

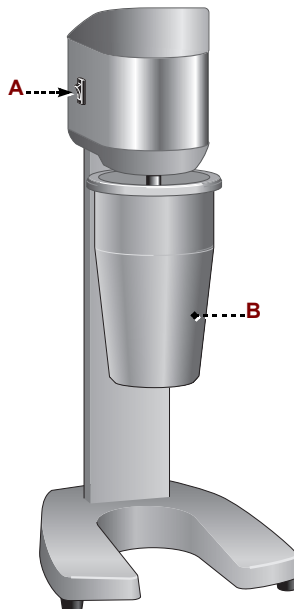
L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.

IT

FRI - FRP



FR



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 5: Dati tecnici dell'apparecchiatura

IT

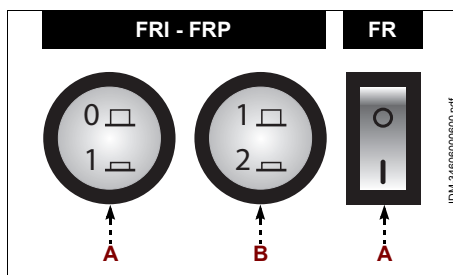
Descrizione	Unità di misura	FRI/150	FRP/150	FRI/300	FRI2/150	FRP2/150
Potenza	kW	0,6			0,6 + 0,6	
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz				
Velocità rotazione utensile	giri/min	20000 ÷ 24000				
Capacità bicchiere	lt	1,5	3		1,5 + 1,5	
Dimensioni apparecchiatura	mm	210x210x460			350x210x460	
Dimensioni imballo	mm	260x250x520			400x250x520	
Peso netto	kg	3,9	4,1		8,4	
Tipo di installazione		Installazione a banco				
Livello di rumorosità	dB (A)	<70				

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

DESCRIZIONE COMANDI

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

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



IT

CONSIGLI PER L'USO

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

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

PULIZIA APPARECCHIATURA

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

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



Cautela - Avvertenza

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

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

RICERCA GUASTI

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



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

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

IT

Tabella 6: Anomalie di funzionamento

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

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

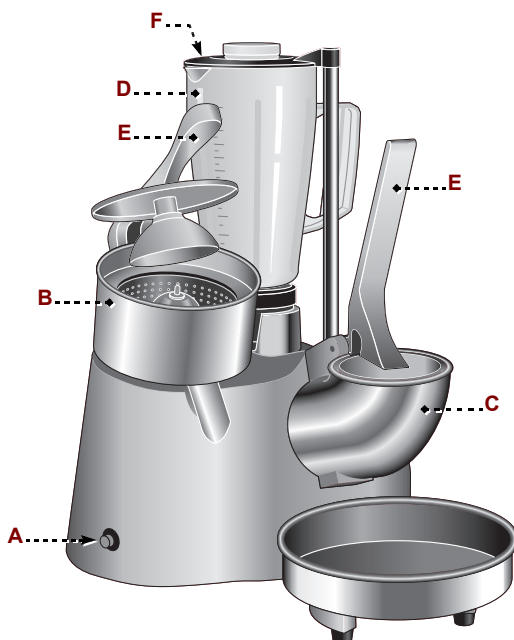
- Il gruppo multiplo TFA3P è un'apparecchiatura progettata e costruita per effettuare lavorazioni multiple (spremitura, frullatura, ecc.) ed ottenere prodotti destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie,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

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

IT

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

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



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 7: Dati tecnici dell'apparecchiatura

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

DESCRIZIONE COMANDI

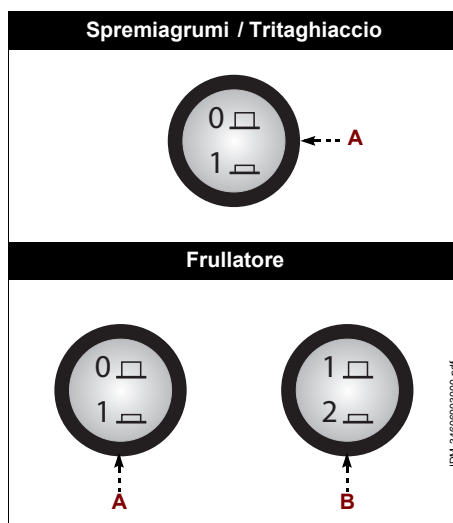
L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

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

CONSIGLI PER L'USO

Spremiagrumi

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



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

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

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

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

Tritaghiaccio

IT

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

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

Frullatore

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

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

PULIZIA APPARECCHIATURA

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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

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

IT

RICERCA GUASTI

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

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



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

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

Tabella 8: Anomalie di funzionamento

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

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

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

IT

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

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



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

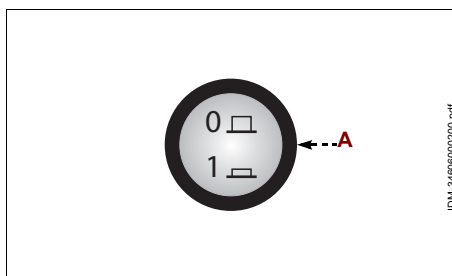
Tabella 9: Dati tecnici dell'apparecchiatura

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

DESCRIZIONE COMANDI

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

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



CONSIGLI PER L'USO

Modello TRG

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

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

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

Modello TRGM

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

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

PULIZIA APPARECCHIATURA

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

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



Cautela - Avvertenza

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

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

RICERCA GUASTI

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

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



Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

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

IT

Tabella 10: Anomalie di funzionamento

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

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

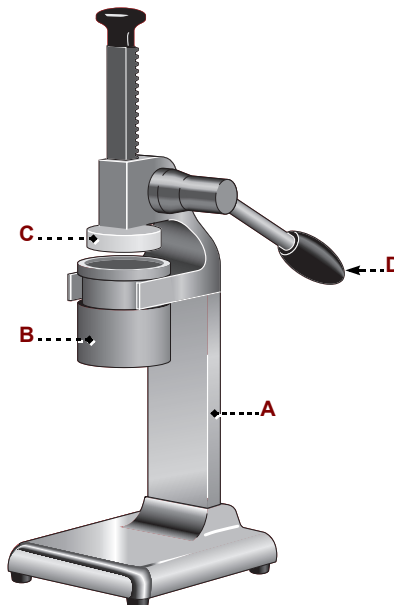
- Il pressagelato FG10 è un'apparecchiatura ad azionamento manuale, progettata e costruita per pressare il gelato in forma di spaghetti, tagliatelle o asparagi di gelato, da destinare all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale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

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

IT

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

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



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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 11: Dati tecnici dell'apparecchiatura

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

IT

CONSIGLI PER L'USO

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

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

PULIZIA APPARECCHIATURA

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



Cautela - Avvertenza

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

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