

APPLICAZIONI

Ogni macchina della serie MR può essere combinata con diversi accessori. Consultare la seguente tabella per verificare le diverse applicazioni.

APPLICATIONS

Each machine in the MR series can be used in combination with a variety of accessories. Consult the following table to check the various applications.

APPLICATIONS

Chaque appareil de la série MR peut être utilisé avec différents accessoires. Consulter le tableau ci-dessous pour vérifier les différentes applications.

EINSATZBEREICHE

Die Maschine der Serie MR können mit verschiedenen Zubehörteilen kombiniert werden. Prüfen Sie die verschiedenen Einsatzbereiche anhand der nachstehenden Tabelle

1.4

	TC 5	TC 8	TC 12	TC 22	TC 32	SP 2	SP 3	SP 5
MR 2 Hp0,25	●					●		
MR 2C Hp 0,25	●					●		
MR 0 Hp 0,50		●	●				●	●
MR 8 Hp 0,50			●				●	●
MR 9 Hp 0,7 Hp 1,0			●	●			●	●
MR 7 Hp1			●	●			●	●
MR 10 Hp 1,3				●	●		●	●

DISPOSIZIONE TARGHETTE

Sulla macchina sono applicate delle targhette relative alla sicurezza ed alle caratteristiche della macchina stessa. Richiederne copia alla ditta costruttrice se dovessero risultare illeggibili.

POSITION OF PLATES

Plates indicating the safety guidelines and machine characteristics are applied to the machine. Should they become illegible a copy should be requested from the manufacturer.

EMPLACEMENT DES PLAQUES

Sur la machine sont appliquées des plaques relatives à la sécurité et aux caractéristiques de la machine. Si elles devaient devenir illisibles, il suffit de demander des plaques de remplacement au fabricant.

ANORDNUNG DER PLAKETTEN

An der Maschine sind Plaketten mit Angaben zur Sicherheit und zu den Eigenschaften der Maschine selbst angebracht. Sollten die Plaketten unleserlich werden, fordern Sie neue bei der Herstellerfirma an.

1.5

1

FABIO LEONARDI
BO - MADE IN ITALY
PRODOTTI A NORMA **CE**

ATTENZIONE

STACCARE LA SPINA DALLA PRESA
PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE

TEL. 051/732377
F.L.B. FAX. 051/732701
MOTORE ASINCRONO

Tipo
 HP Giri
 V. A
 Hz. Cosφ Is.Cl.
 Prot.



2.1 CONFIGURAZIONE TRITACARNE TC

Ad ogni modello MR, in base alla tabella del par. 1.4, è possibile applicare i componenti per la trasformazione in tritacarne della serie TC.



ATTENZIONE: TUTTI I MODELLI DI TRITACARNE DELLA SERIE TC VENGONO FORNITI CON PIASTRE CON FORI DIAMETRO MASSIMO 6 mm. E' ASSOLUTAMENTE VIETATO L'UTILIZZO DEI TRITACARNE CON PIASTRE CON DIAMETRO FORI SUPERIORE A 6 mm.

MINCER TC CONFIGURATION

As indicated in the table in sect. 1.4, it is possible to apply components to each MR model to convert to a TC series mincer.

WARNING: ALL TC SERIES MINCERS ARE SUPPLIED WITH PLATES WITH A MAXIMUM HOLE DIAMETER OF 6 mm. PLATES WITH A HOLE DIAMETER GREATER THAN 6 mm MUST NOT BE USED ON THE MINCERS.

CONFIGURATION HACHOIR TC

Sur chaque modèle MR, sur la base du tableau du par. 1.4, il est possible d'appliquer les composants pour la transformation en hachoir de la série TC.

ATTENTION: TOUS LES MODELES DE HACHOIR DE LA SERIE TC SONT FOURNIS AVEC DES PLAQUES A FILIERES D'UN DIAMETRE MAXIMUM DE 6 mm. IL EST ASSOLUMENT DEPENDU D'UTILISER LES HACHOIRS AVEC DES PLAQUES AVEC UN DIAMETRE DES FILIERES DE PLUS DE 6 mm.

KONFIGURATION FLEISCHWOLFTC

Bei jedem MR Modell können gemäß der Tabelle im Abs. 1.4 die Komponenten zur Umformung in einen Fleischwolf der Serie TC eingesetzt werden.

ACHTUNG: FÜR JEDES FLEISCHWOLFMODELLE DER SERIE TC WERDEN MIT LOCHPLATTEN GELIEFERT, DENEN LÖCHER EINEN MAXIMALEN DURCHMESSER VON 6 mm HABEN. ES IST STRENG VERBODEN, DIE FLEISCHWOLFPALTEN ZU BENUTZEN, DENEN LÖCHER EINEN DURCHMESSER VON MEHR ALS 6 mm HABEN.

2.2 AVVERTENZE DI MONTAGGIO



ATTENZIONE: PRIMA DI OGNI OPERAZIONE DI MONTAGGIO COMPONENTI SPENGERE LA MACCHINA STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA.

ASSEMBLY WARNINGS

WARNING: BEFORE ASSEMBLING ANY COMPONENTS, SWITCH OFF THE MACHINE AND DISCONNECT THE PLUG FROM THE MAINS.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE MONTAGE

ATTENTION: AVANT TOUTE OPERATION DE MONTAGE DES COMPOSANTS, ETENDRE LA MACHINE ET DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

MONTAGEHINWEISE

ACHTUNG: VOR JEDLICHER EINGRIFF ZUR MONTAGE VON KOMPONENTEN IST DIE MASCHINE AUSZUSCHALTEN UND DER NETZSTECKER ZU ZIEHEN.

2.3 COMPONENTI KIT TC

- 1) Pestello
- 2) Vasca prodotto
- 3) Corpo tritacarne
- 4) Attacco elica
- 5) Ralla
- 6) Elica
- 7) Gambo quadro
- 8) Coltello
- 9) Piastra
- 10) Anello chiusura

TC KIT COMPONENTS

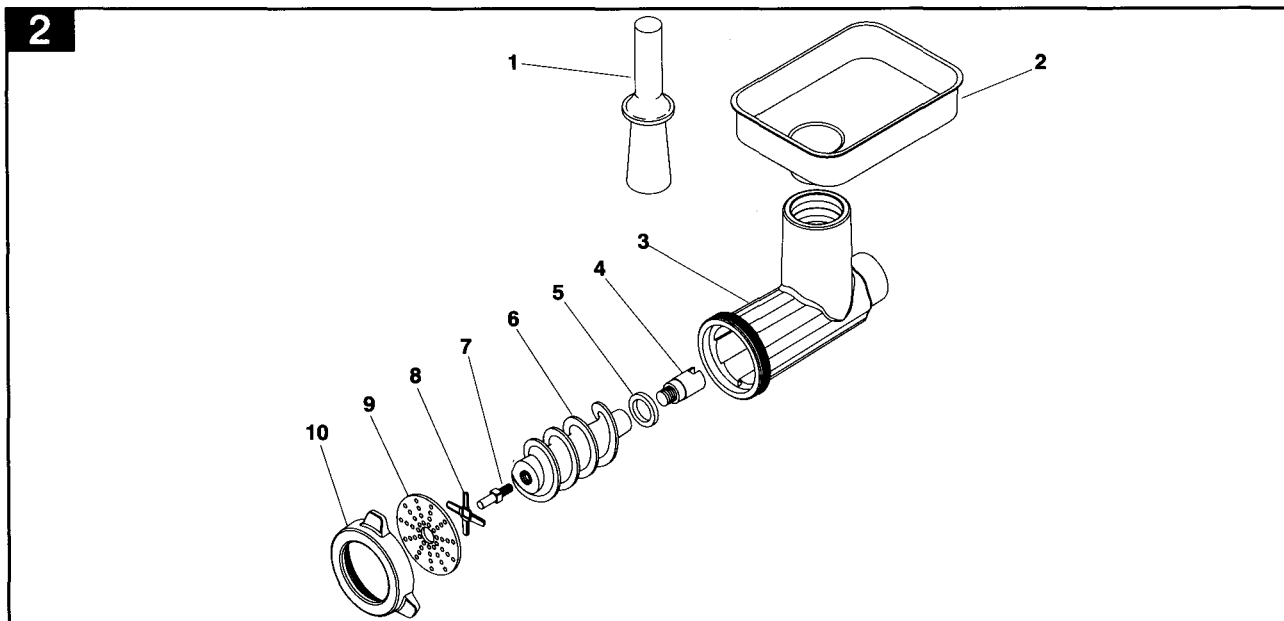
- 1) Pusher
- 2) Product tank
- 3) Mincer body
- 4) Rotor fitting
- 5) Fifth wheel
- 6) Rotor
- 7) Square shaft
- 8) Blade
- 9) Plate
- 10) Closure ring

COMPOSANTS KIT TC

- 1) Pilon
- 2) Collecteur produit
- 3) Corps hachoir
- 4) Fixation hélice
- 5) Butée
- 6) Hélice
- 7) Tige carrée
- 8) Couteau
- 9) Plaque
- 10) Bague de blocage

KOMPONENTEN KIT TC

- 1) Stößel
- 2) Produktwanne
- 3) Fleischwolfgehäuse
- 4) Schraubeneinsatz
- 5) Drehplatte
- 6) Schraube
- 7) Vierkantschaft
- 8) Messer
- 9) Platte
- 10) Verschlussring





Prima di eseguire il montaggio lavare accuratamente tutti i componenti da montare con detersivo per alimenti ed asciugarli.

Before assembly, carefully wash all components to be fitted with food-safe detergent and dry.

Avant d'effectuer le montage, laver soigneusement tous les composants avec du produit à vaisselle et les essuyer.

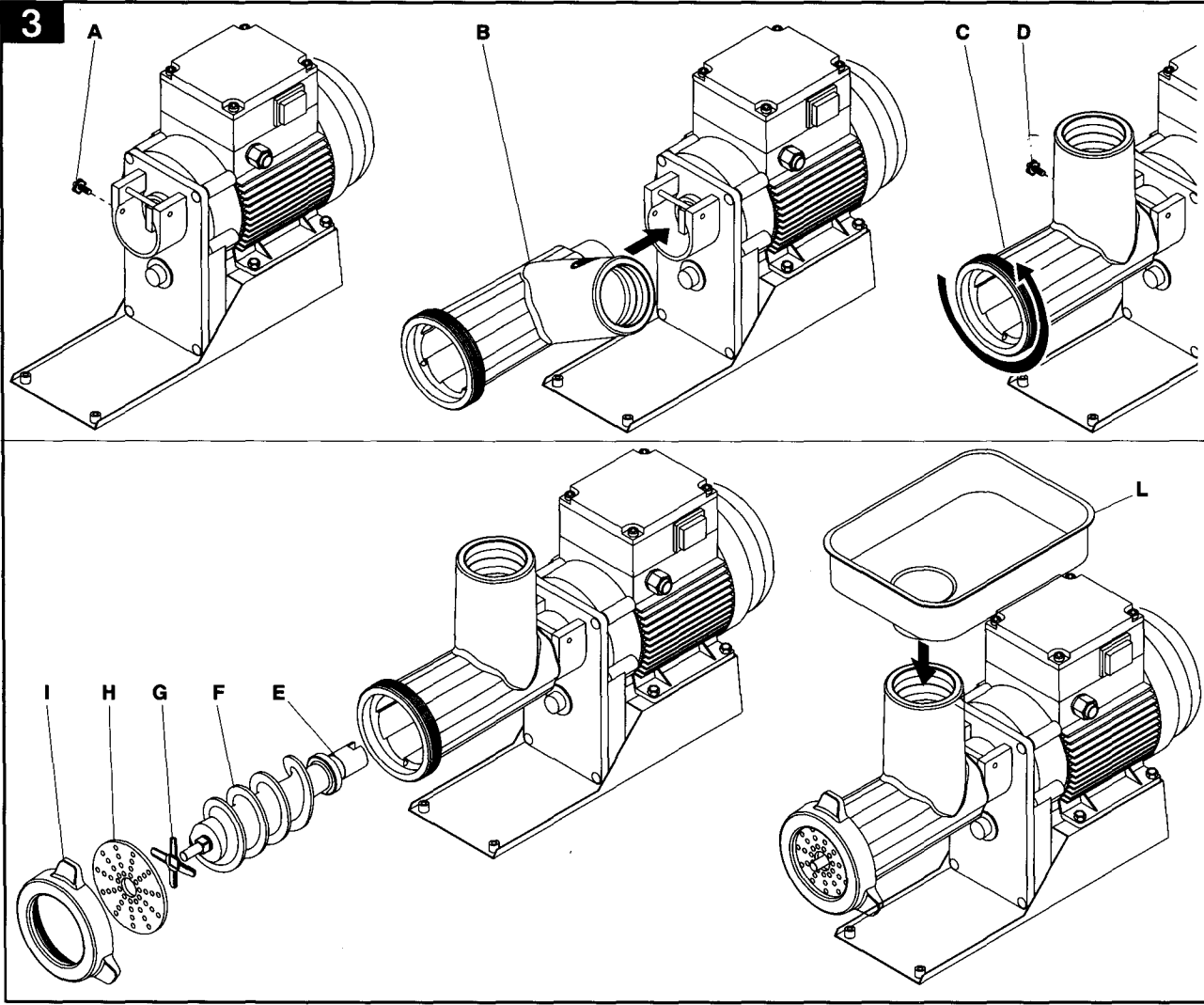
Waschen Sie vor der Montage sorgfältig alle zu montierenden Komponenten mit lebensmitteltauglichem Spülmittel und trocknen Sie diese.

- Svitare il pomello di bloccaggio corpo (fig. 3 rif. A) presente nei motori con retromarcia.
- Infilare il corpo del tritacarne (fig. 3 rif. B) sulla flangia motore.
- Ruotare il corpo tritacarne (fig. 3 rif. C) e bloccarlo con il pomello (fig. 3 rif. D).
- Infilare nel corpo, in sequenza i seguenti componenti: l'elica (fig. 3 rif. E), avendo cura di lubrificare con un goccio di olio per alimenti la guarnizione OR (fig. 3 rif. F), il coltello (fig. 3 rif. G), **prestando molta attenzione alle lame taglienti**, la piastra forata (fig. 3 rif. H), e l'anello di chiusura (fig. 3 rif. I) da avvitare a fondo sul corpo del tritacarne.
- Infilare nella bocca superiore del corpo tritacarne la vasca di raccolta prodotto (fig. 3 rif. L).

- Unscrew the body locking knob (fig. 3 ref. A) in the motors with reverse.
- Insert the body of the mincer (fig. 3 ref. B) onto the motor flange.
- Turn the body of the mincer (fig. 3 ref. C) and lock it using the knob (fig. 3 ref. D).
- Insert the following components in sequence into the body: the rotor (fig. 3 ref. E), taking care to lubricate the seal with a drop of food-safe oil OR (fig. 3 ref. F), the blade (fig. 3 ref. G), **taking great care with the sharp blades**, the drilled plate (fig. 3 ref. H), and the closure ring (fig. 3 ref. I) to be fully tightened on the body of the mincer.
- Insert the product tank into the upper mouth of the mincer body (fig. 3 ref. L).

- Dévisser le bouton de blocage du corps (fig. 3 réf. A) présent sur les moteurs dotés de marche arrière.
- Insérer le corps du hachoir (fig. 3 réf. B) sur la bride du moteur.
- Tourner le corps du hachoir (fig. 3 réf. C) et le bloquer avec le bouton (fig. 3 réf. D).
- Introduire dans le corps, en séquence, les composants suivants: L'hélice (fig. 3 réf. E), en veillant à lubrifier au moyen d'une goutte d'huile le joint torique (fig. 3 réf. F), le couteau (fig. 3 réf. G), **en faisant très attention aux lames tranchantes**, la plaque perforée (fig. 3 réf. H), et la bague de blocage (fig. 3 réf. I) qui doit être vissée à fond sur le corps du hachoir.
- Insérer dans la goulotte supérieure du corps du hachoir le collecteur (fig. 3 réf. L).

- Lösen Sie den Knopf zur Sicherung des Körpers (Abb. 3 Pos. A) bei den Motoren mit Rückwärtslauf.
- Führen Sie den Fleischwolfkörper (Abb. 3 Pos. B) auf den Motorflansch.
- Drehen Sie Fleischwolfkörper (Abb. 3 Pos. C) und sichern Sie ihn mit dem Knopf (Abb. 3 Pos. D).
- Führen Sie nacheinander folgende Komponenten in den Körper ein: Schraube (Abb. 3 Pos. E), wobei Sie dabei darauf achten, die OR-Richtung (Abb. 3 Pos. F) mit etwas Öl für Lebensmittel zu schmieren, das Messer (Abb. 3 Pos. G), **wobei Sie höchste Vorsicht bei den Schneidklingen walten lassen**, die gelochte Platte (Abb. 3 Pos. H) und den Verschlussring (Abb. 3 Pos. I) zum Festschrauben am Boden des Fleischwolfkörpers.
- Führen Sie die Produktsammelwanne (Abb. 3 Pos. L) in das obere Mundstück des Fleischwolfkörpers



- Accertarsi che l'alimentazione elettrica della rete corrisponda a quella richiesta dalla macchina e riportata sulla targhetta del motore.
- Infilare la spina nella presa di alimentazione energia elettrica.
- Posizionare la carne da lavorare nella vasca.
- Accendere la macchina con l'interruttore in posizione "I".
- Inserire la carne nel foro della vasca utilizzando esclusivamente il pestello in dotazione.

- Ensure that the mains power supply matches that required by the machine, indicated on the motor plate.
- Connect the plug to the mains power supply.
- Place the meat to be processed into the tank.
- Press the switch to position "I" to switch on the machine.
- Guide the meat into the hole in the tank using the supplied pusher only.

- S'assurer que l'alimentation électrique du réseau correspond à celle requise par l'appareil et indiquée sur la plaque du moteur.
- Introduire la fiche dans la prise d'alimentation électrique.
- Placer à la viande à hacher dans la cuve.
- Allumer la machine avec l'interrupteur en position "I".
- Introduire la viande dans l'orifice de la cuve en utilisant exclusivement le pilon fourni avec l'appareil.

- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Stromversorgung dem von der Maschine geforderten und auf dem Typenschild des Motors angegebenen Wert entspricht.
- Führen Sie den Stecker in die Steckdose.
- Ordnen Sie das zu verarbeitende Fleisch in der Wanne an.
- Schalten Sie die Maschine mit dem Schalter in der Position "I" ein.
- Geben Sie das Fleisch in das Wanne. Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Stößel.



ATTENZIONE:
E' VIETATO L'UTILIZZO DELLA MACCHINA SENZA PRODOTTO.
E' ASSOLUTAMENTE VIETATO E PERICOLOSO PREMERE LA CARNE DA LAVORARE CON LE MANI O CON ATTREZZI DIVERSI DAL PESTELLO. E' VIETATO LAVORARE CARNE CON OSSO. IN CASO DI EVENTUALE INCEPPAMENTO DELL'ELICE CONSEGUENTE BLOCCAGGIO DEL MOTORE SPEGNERE IMMEDIATAMENTE LA MACCHINA.

WARNING:
THE MACHINE MUST NEVER BE USED WITHOUT PRODUCT.
IT IS STRICTLY FORBIDDEN AND DANGEROUS TO PRESS THE MEAT TO BE PROCESSED WITH THE HANDS OR TOOLS OTHER THAN THE PUSHER.
MEAT CONTAINING BONES MUST NOT BE PROCESSED.
IN THE EVENT THE ROTOR JAMS AND THE MOTOR CONSEQUENTLY STALLS, SWITCH OFF THE MACHINE IMMEDIATELY.

ATTENTION:
L'UTILIZZO DELL'ELICE LA MACCHINA SANS PRODUIT, IL EST ASSOLUTEMENT INTERDIT ET DANGEREUX D'APPUYER SUR LA VIANDE A HACHER AVEC LES MAINS OU AVEC DES USTENSILES AUTRES QUE LE PISTON. IL EST INTERDIT DE HACHER DE LA VIANDE CONTENANT DES OS EN CAS DE BLOCCAGE DE L'HELICE SUR DU BLOCAGE DE SON MOTEUR, ETENDEZ IMMEDIATEMENT LA MACHINE.

Achtung:
ES IST ABSOLUT UNTERS
DEW OHNE PRODUKT
ZU VERWENDEN ES IST
STRENG VERBODEN UND
GEFÄHRLICH DAS ZU
VERARBEITEN MIT DEN
HÄNDEN ODER ANDEREN
HILFMITTELN ALS DEM
STÖßEL. FLEISCH MIT
KNOCHEN DARF NICHT
MIT DER MASCHINE
VERARBEITET WERDEN.
BEI EINER VERKEHRUNG
DURCH BLOCCAGE DES
UND DES MOTORS
SOFORT ABZUSCHNITTEN
DIE MASCHINE.

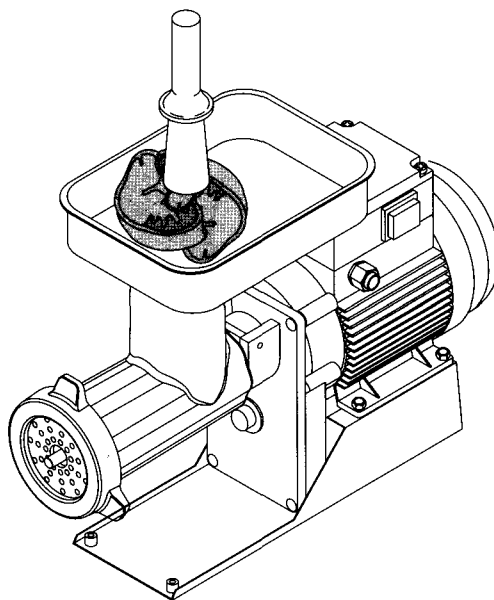
Nei motori con potenza di 0,7HP o superiore, è possibile la rotazione del motore in senso contrario per effettuare tentativi di sbloccaggio rotazione: premere l'interruttore in posizione "II" solo per 2 o 3 impulsi, dopodichè, se l'inconveniente persiste, si deve smontare il gruppo tritacarne.

Motors with 0.7HP or higher may be run in the opposite direction to attempt to clear the jam: press the switch to position "II" 2 or 3 times only; then, if the problem persists, the mincer unit must be dismantled.

Sur les moteurs d'une puissance de 0,7HP ou plus, il est possible de commander la rotation du moteur dans le sens inverse pour effectuer des tentatives de déblocage de la rotation: Enfoncer l'interrupteur en position "II" pas plus de 2 ou 3 fois. Si l'inconvenient devait persister, il faut démonter le groupe hache-viande.

Bei den Motoren mit einer Leistung von 0,7 HP oder darüber ist die Drehung des Motors im entgegengesetzten Sinn möglich um zu versuchen, die Drehbewegung wieder freizugeben: Drücken Sie den Motor nur für 2 oder 3 Impulse in die Position "II". Sollte die Störung dann nicht behoben sein, montieren Sie die Fleischwolfgruppe ab.

4



CONFIGURAZIONE SPREMI POMODORO SP

Ad ogni modello MR, in base alla tabella del par. 1.4, è possibile applicare i componenti per la trasformazione in spremi pomodoro della serie SP.

TOMATO PRESS SP CONFIGURATION

As indicated in the table in sect. 1.4, it is possible to apply components to each MR model to convert to an SP series tomato press.

CONFIGURATION PRESSE-TOMATE SP

Sur chaque modèle MR, sur la base du tableau du par. 1.4, il est possible d'appliquer les composants pour la transformation en presse-tomate de la série SP.

KONFIGURATION TOMATENPRESSE SP

Bei jedem MR Modell können gemäß der Tabelle im Abs. 1.4 die Komponenten zur Umformung in eine Tomatenpresse der Serie SP eingesetzt werden.

2.6

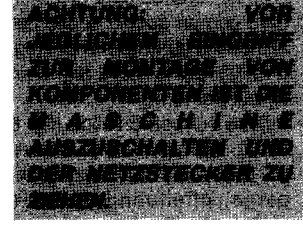
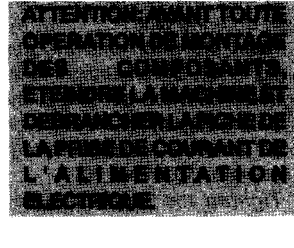
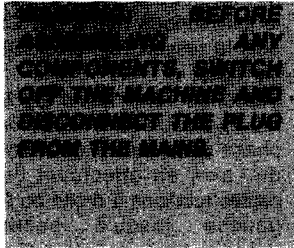
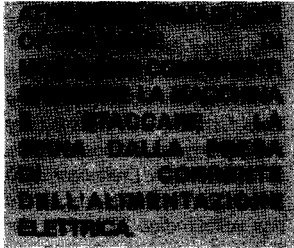
AVVERTENZE DI MONTAGGIO

ASSEMBLY WARNINGS

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE MONTAGE

MONTAGEHINWEISE

2.7



COMPONENTI KIT TC

TC KIT COMPONENTS

COMPOSANTS KIT TC

KOMPONENTEN KIT TC

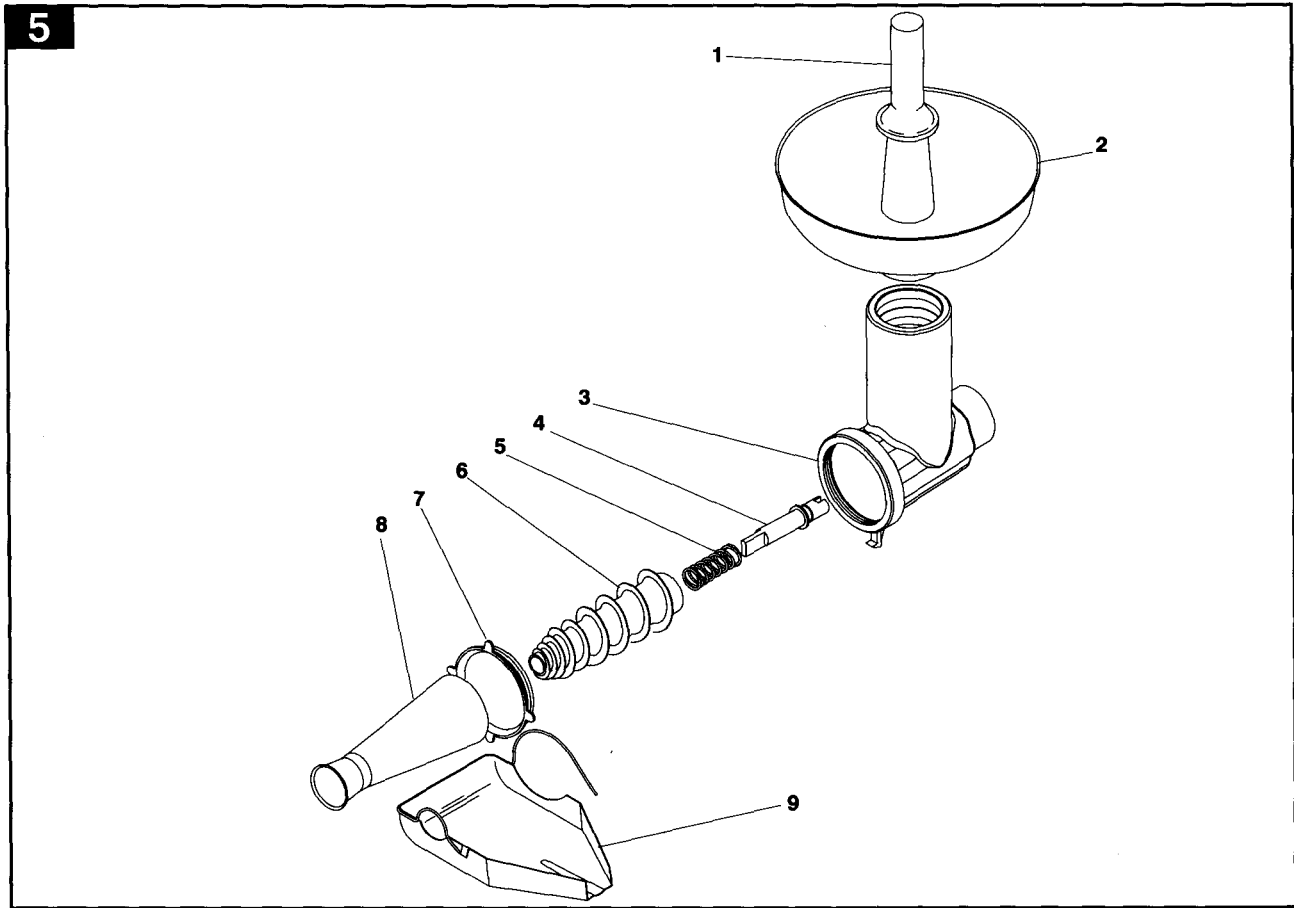
2.8

- 1) Pestello
- 2) Vasca prodotto
- 3) Corpo spremi pomodoro
- 4) Perno
- 5) Molla frizione
- 6) Elica
- 7) Anello
- 8) Filtro
- 9) Scivolo convogliatore prodotto

- 1) Pusher
- 2) Product tank
- 3) Tomato press body
- 4) Pin
- 5) Clutch spring
- 6) Rotor
- 7) Ring
- 8) Filter
- 9) Product chute

- 1) Pilon
- 2) Collecteur produit
- 3) Corps presse-tomate
- 4) Axe
- 5) Ressort embrayage
- 6) Hélice
- 7) Bague
- 8) Filtre
- 9) Dispositif d'amenée du produit

- 1) Stößel
- 2) Produktwanne
- 3) Tomatenpresskörper
- 4) Bolzen
- 5) Kupplungsfeder
- 6) Schraube
- 7) Ring
- 8) Filter
- 9) Produktförderrutsche





Prima di eseguire il montaggio lavare accuratamente tutti i componenti da montare con detersivo per alimenti ed asciugarli.

- Svitare il pomello di bloccaggio corpo (fig. 6 rif. A) presente nei motori con retromarcia.
- Infilare sul corpo il perno (fig. 6 rif. B), avendo cura di lubrificare con un gocciolo di olio per alimenti la guarnizione OR (fig. 6 rif. C) poi la molla (fig. 6 rif. D) sul perno.
- Infilare sul perno l'elica (fig. 6 rif. E), avendo cura di trovare la fase con l'innesto del perno, effettuando piccole rotazioni a destra o sinistra fino a sentire il totale inserimento dell'elica (fig. 6 rif. F).
- Avvitare la bocca uscita prodotto (fig. 6 rif. G) sul corpo; attenzione al senso di avvitamento, il filetto è sinistro, perciò il senso di rotazione è contrario rispetto ad una normale filettatura.

Before assembly, carefully wash all components to be fitted with food-safe detergent and dry.

- *Unscrew the body locking knob (fig. 6 ref. A) in the motors with reverse.*
- *Insert the pin onto the body (fig. 6 ref. B), taking care to lubricate the OR seal with a drop of food-safe oil (fig. 6 ref. C) then the spring (fig. 6 ref. D) onto the pin.*
- *Insert the rotor onto the pin (fig. 6 ref. E), ensuring it is in phase with the pin fitting, by turning slightly to the right or left until the rotor is entirely inserted (fig. 6 ref. F).*
- *Tighten the product outlet mouth (fig. 6 ref. G) onto the body; take care with the screwing direction: the thread is left-handed, so turns in the opposite direction to normal threading.*

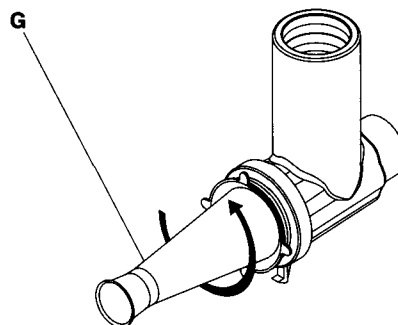
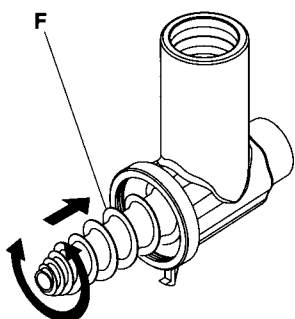
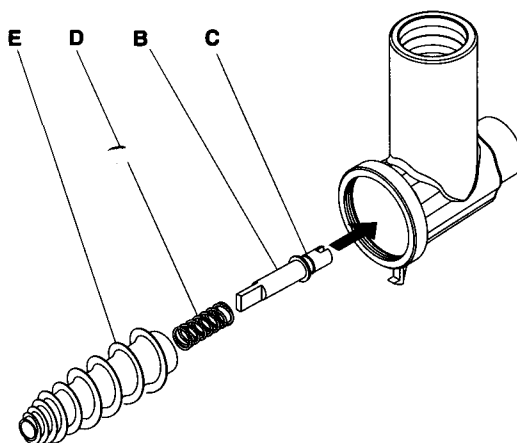
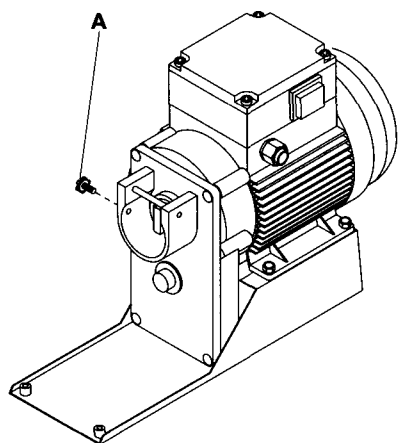
Avant d'effectuer le montage, laver soigneusement tous les composants avec du produit à vaisselle et les essuyer.

- Dévisser le bouton de blocage du corps (fig. 6 réf. A) présent sur les moteurs dotés de marche arrière.
- Insérer sur le corps l'axe (fig. 6 réf. B), en veillant à lubrifier au moyen d'une goutte d'huile le joint torique (fig. 6 réf. C) puis le ressort (fig. 6 réf. D) sur l'axe.
- Insérer sur l'axe l'hélice (fig. 6 réf. E), en veillant à trouver la phase avec l'enclenchement de l'axe, en effectuant de petites rotations à droite ou à gauche jusqu'à sentir l'insertion totale de l'hélice (fig. 6 réf. F).
- Visser la goulotte de sortie du produit (fig. 6 réf. G) sur le corps ; attention au sens de vissage, le filet est orienté vers la gauche, par conséquent le sens de rotation est inverse par rapport à un filetage normal.

Waschen Sie vor der Montage sorgfältig alle zu montierenden Komponenten mit lebensmitteltauglichem Spülmittel und trocknen Sie diese.

- Lösen Sie den Knauf zur Sicherung des Körpers (Abb. 6 Pos. A) bei den Motoren mit Rückwärtslauf.
- Führen Sie den Bolzen (Abb. 6 Pos. B) auf den Körper, wobei Sie dabei darauf achten, die OR-Richtung (Abb. 6 Pos. C) mit etwas Öl für Lebensmittel zu schmieren. Setzen Sie anschließend die Feder (Abb. 6 Pos. D) auf den Bolzen.
- Führen Sie die Schraube (Abb. 6 Pos. E) auf den Bolzen, wobei Sie darauf achten, die Phase mit der Einkupplung des Bolzens zu finden. Führen Sie kleine Drehungen nach rechts oder nach links aus, bis Sie das vollständige Einsetzen der Schraube (Abb. 6 Pos. F) wahrnehmen.
- Schrauben Sie die Produktauslaßöffnung (Abb. 6 Pos. G) auf den Körper. Achten Sie auf die Schraubrichtung. Das Gewinde ist linksgängig, der Drehsinn ist daher einem normalen Gewinde entgegengesetzt.

6



Prima di eseguire il montaggio lavare accuratamente tutti i componenti da montare con detersivo per alimenti ed asciugarli.

- Svitare il pomello di bloccaggio corpo (fig. 6 rif. A) presente nei motori con retromarcia.
- Infilare sul corpo il perno (fig. 6 rif. B), avendo cura di lubrificare con un goccio di olio per alimenti la guarnizione OR (fig. 6 rif. C) poi la molla (fig. 6 rif. D) sul perno.
- Infilare sul perno l'elica (fig. 6 rif. E), avendo cura di trovare la fase con l'innesto del perno, effettuando piccole rotazioni a destra o sinistra fino a sentire il totale inserimento dell'elica (fig. 6 rif. F).
- Avvitare la bocca uscita prodotto (fig. 6 rif. G) sul corpo; attenzione al senso di avvitamento, il filetto è sinistro, perciò il senso di rotazione è contrario rispetto ad una normale filettatura.

Before assembly, carefully wash all components to be fitted with food-safe detergent and dry.

- Unscrew the body locking knob (fig. 6 ref. A) in the motors with reverse.
- Insert the pin onto the body (fig. 6 ref. B), taking care to lubricate the OR seal with a drop of food-safe oil (fig. 6 ref. C) then the spring (fig. 6 ref. D) onto the pin.
- Insert the rotor onto the pin (fig. 6 ref. E), ensuring it is in phase with the pin fitting, by turning slightly to the right or left until the rotor is entirely inserted (fig. 6 ref. F).
- Tighten the product outlet mouth (fig. 6 ref. G) onto the body; take care with the screwing direction: the thread is left-handed, so turns in the opposite direction to normal threading.

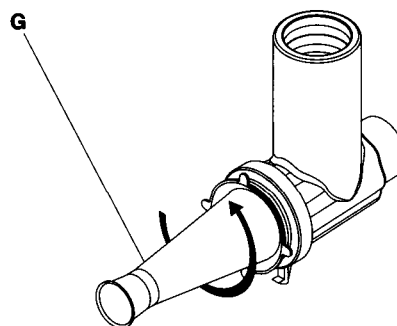
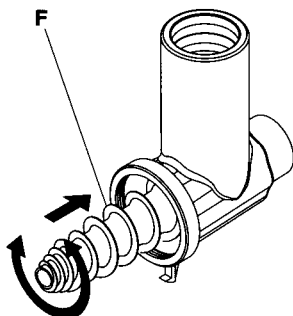
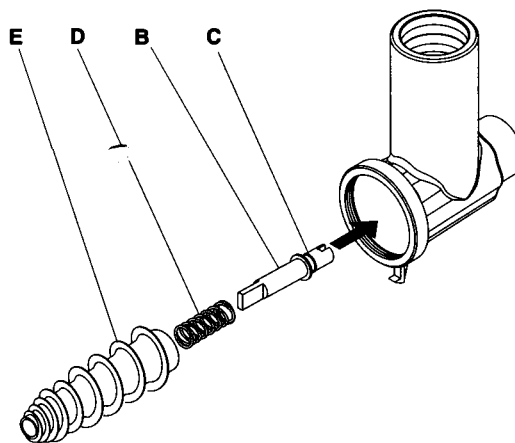
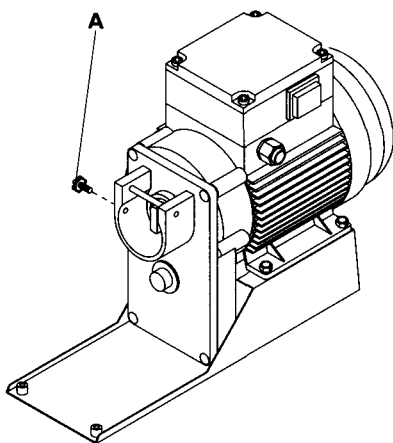
Avant d'effectuer le montage, laver soigneusement tous les composants avec du produit à vaisselle et les essuyer.

- Dévisser le bouton de blocage du corps (fig. 6 réf. A) présent sur les moteurs dotés de marche arrière.
- Insérer sur le corps l'axe (fig. 6 réf. B), en veillant à lubrifier au moyen d'une goutte d'huile le joint torique (fig. 6 réf. C) puis le ressort (fig. 6 réf. D) sur l'axe.
- Insérer sur l'axe l'hélice (fig. 6 réf. E), en veillant à trouver la phase avec l'enclenchement de l'axe, en effectuant de petites rotations à droite ou à gauche jusqu'à sentir l'insertion totale de l'hélice (fig. 6 réf. F).
- Visser la goulotte de sortie du produit (fig. 6 réf. G) sur le corps ; attention au sens de vissage, le filet est orienté vers la gauche, par conséquent le sens de rotation est inverse par rapport à un filetage normal.

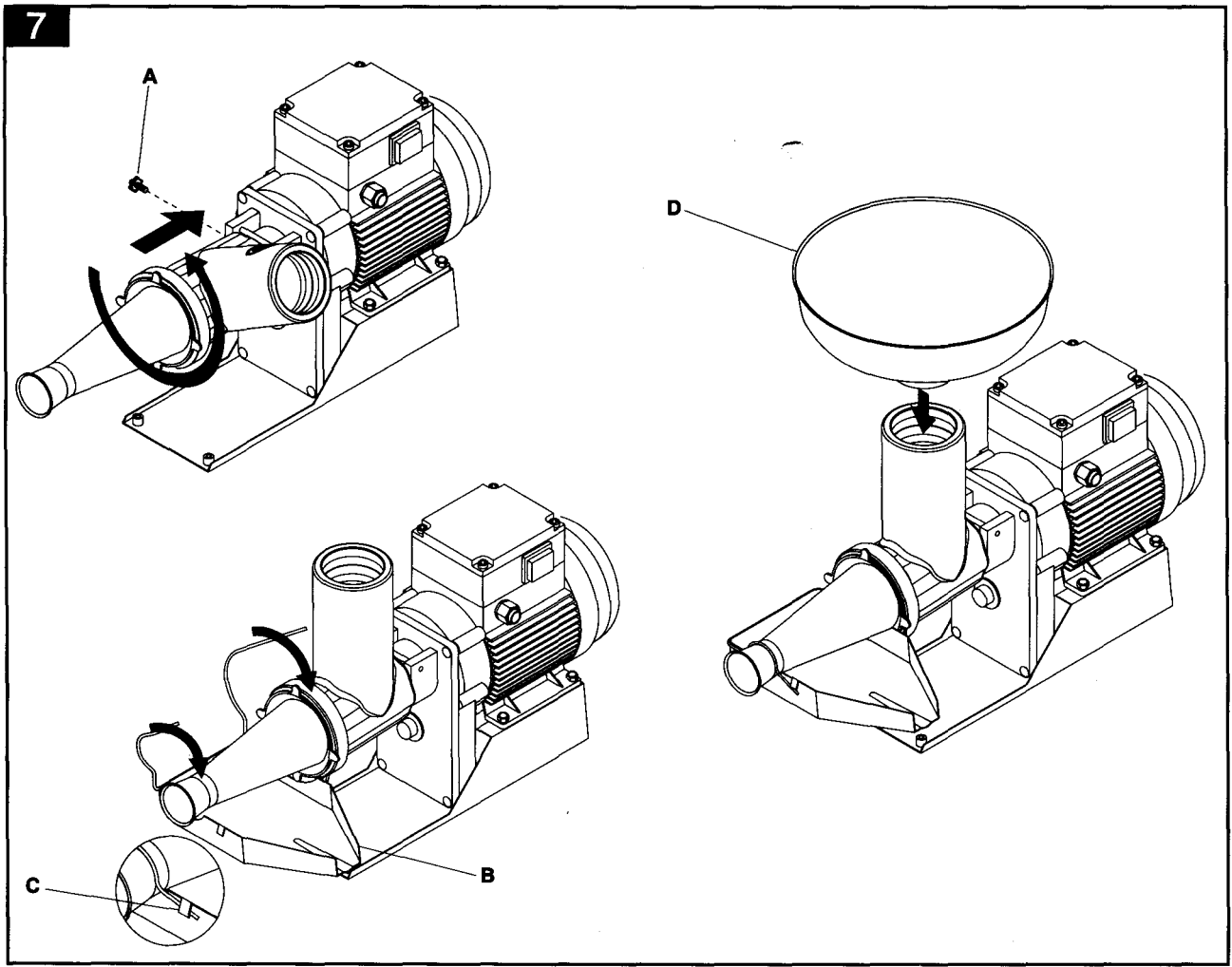
Waschen Sie vor der Montage sorgfältig alle zu montierenden Komponenten mit lebensmitteltauglichem Spülmittel und trocknen Sie diese.

- Lösen Sie den Knauf zur Sicherung des Körpers (Abb. 6 Pos. A) bei den Motoren mit Rückwärtslauf.
- Führen Sie den Bolzen (Abb. 6 Pos. B) auf den Körper, wobei Sie dabei darauf achten, die OR-Richtung (Abb. 6 Pos. C) mit etwas Öl für Lebensmittel zu schmieren. Setzen Sie anschließend die Feder (Abb. 6 Pos. D) auf den Bolzen.
- Führen Sie die Schraube (Abb. 6 Pos. E) auf den Bolzen, wobei Sie darauf achten, die Phase mit der Einkupplung des Bolzens zu finden. Führen Sie kleine Drehungen nach rechts oder nach links aus, bis Sie das vollständige Einsetzen der Schraube (Abb. 6 Pos. F) wahrnehmen.
- Schrauben Sie die Produktauslaufföffnung (Abb. 6 Pos. G) auf den Körper. Achten Sie auf die Schraubrichtung. Das Gewinde ist linksgängig, der Drehsinn ist daher einem normalen Gewinde entgegengesetzt.

6



- Infilare il gruppo spremi pomodoro sulla flangia del motore, effettuando la rotazione, poi bloccarla con il pomello (fig. 7 rif.A).
- Montare lo scivolo convogliatore prodotto (fig. 7 rif. B) sotto la bocca, bloccandolo con i rispettivi agganci (fig. 7 rif. C).
- Avvitare la vasca prodotto (fig. 7 rif. D) sul foro superiore del corpo dello spremi pomodoro.
- *Insert the tomato press unit into the motor flange, turning and then locking with the knob (fig. 7 ref. A).*
- *Fit the product chute (fig. 7 ref. B) under the mouth, locking it with the respective fastenings (fig. 7 ref. C).*
- *Tighten the product tank (fig. 7 ref. D) over the upper hole in the tomato press body.*
- Mettre en place le groupe presse-tomate sur la bride du moteur, en effectuant la rotation, puis la bloquer avec le bouton (fig. 7 réf. A).
- Monter le dispositif d'amenée du produit (fig. 7 réf. B) sous la goulotte, en le bloquant avec les fixations (fig. 7 réf. C).
- Visser le collecteur (fig. 7 réf. D) sur l'orifice supérieur du corps du presse-tomate.
- *Führen Sie die Tomatenpressgruppe auf den Motorflansch und sichern Sie mit dem Knauf (Abb. 7 Pos. A).*
- *Montieren Sie die Produktförderrutsche (Abb. 7 Pos. B) unter das Mundstück und sichern Sie mit den zugehörigen Einhakvorrichtungen (Abb. 7 Pos. C).*
- *Schrauben Sie die Produktwanne (Abb. 7 Pos. D) auf die obere Öffnung des Tomatenpresskörpers.*



- Accertarsi che l'alimentazione elettrica della rete corrisponda a quella richiesta dalla macchina e riportata sulla targhetta del motore.
- Infilare la spina nella presa di alimentazione energia elettrica.
- Versare i pomodori da lavorare nella vasca.
- Posizionare sotto la bocca di uscita del filtro un recipiente per alimenti per la raccolta degli scarti della lavorazione
- Posizionare sotto lo scivolo di uscita un recipiente per alimenti per la raccolta del succo di pomodoro
- Accendere la macchina con l'interruttore in posizione "I".
- Prestare attenzione all'eventuale giro a vuoto dello spremi pomodoro che all'avvio del motore tende a bloccarsi
- Infilare i pomodori nel foro della vasca utilizzando esclusivamente il pestello in dotazione.

- *Ensure that the mains power supply matches that required by the machine, indicated on the motor plate.*
- *Connect the plug to the mains power supply.*
- *Pour the tomatoes to be processed into the tank.*
- *Place a food container under the outlet mouth of the filter to collect the waste.*
- *Place a food container under the outlet chute to collect the tomato juice.*
- *Press the switch to position "I" to switch on the machine.*
- *Ensure the tomato press does not run empty to prevent the motor stalling.*
- *Guide the tomatoes into the tank hole using only the supplied pusher.*

- S'assurer que l'alimentation électrique du réseau correspond à celle requise par l'appareil et indiquée sur la plaque du moteur.
- Introduire la fiche dans la prise d'alimentation électrique.
- Verser les tomates à presser dans la cuve.
- Placer sous la goulotte de sortie du filtre un récipient pour aliments pour la récupération des déchets de production
- Placer sous la glissière de sortie un récipient pour aliments pour la récupération du jus de tomate
- Allumer la machine avec l'interrupteur en position "I".
- Faire attention à l'éventuel tour à vide du presse-tomate qui, au démarrage du moteur, a tendance à se bloquer
- Introduire les tomates dans l'orifice de la cuve en utilisant exclusivement le pilon fourni avec l'appareil.

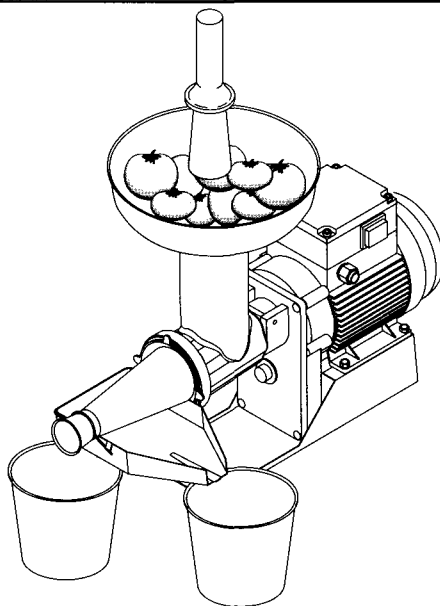
- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Stromversorgung dem von der Maschine geforderten und auf dem Typenschild des Motors angegebenen Wert entspricht.
- Führen Sie den Stecker in die Steckdose.
- Geben Sie die zu verarbeitenden Tomaten in die Wanne.
- Positionieren Sie einen Behälter für Lebensmittel zur Aufnahme des Verarbeitungsabfalls unter der Filterausgangsöffnung.
- Positionieren Sie einen Behälter für Lebensmittel zur Aufnahme des Tomatensafts unter der Auslauftrutsche.
- Schalten Sie die Maschine mit dem Schalter in der Position "I" ein.
- Achten Sie darauf, gegebenenfalls eine Leerumdrehung der Tomatenpresse auszuführen, da diese beim Anlauf des Motors dazu tendiert zu blockieren.
- Geben Sie die Tomaten in die Öffnung der Wanne. Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Stößel.

ATTENZIONE:
È VIETATO L'UTILIZZO DELLA MACCHINA SENZA PRODOTTO. È ASSOLUTAMENTE VIETATO E PERICOLOSO PREMERE I POMODORI DALLA COPRE CON LE MANI O CON ATTREZZI DIVERSI DAL PESTELLO. IN CASO DI EVENTUALE INCEPPAMENTO DELL'ELICE E CONSEGUENTE BLOCCAGGIO DEL MOTORE SPERDERE IMMEDIATAMENTE LA MACCHINA.

WARNING:
THE MACHINE MUST NEVER BE USED WITHOUT PRODUCT. IT IS STRICTLY FORBIDDEN AND DANGEROUS TO PRESS THE TOMATOES TO BE PROCESSED WITH THE HANDS OR TOOLS OTHER THAN THE PUSHER. IN THE EVENT THE ROTOR JAMS AND THE MOTOR CONSEQUENTLY STALLS, SWITCH OFF THE MACHINE IMMEDIATELY.

ATTENTION:
IL EST INTERDIT D'UTILISER LA MACHINE SANS PRODUIT. IL EST ABSOLUMENT INTERDIT ET DANGEREUX D'APPUYER SUR LES TOMATES A PRESSER AVEC LES MAINS OU AVEC DES USTENSILES AUTRES QUE LE PILON. EN CAS DE BLOCCAGE DE L'HELICE, ARRÊTER LE BLOCCAGE DU MOTORE ET ÉTEINDRE IMMÉDIATEMENT LA MACHINE.

ACHTUNG:
DIE MASCHINE IST STRENGSTENS VERBOTEN, DIE MASCHINE OHNE PRODUKT ZU BENUTZEN. ES IST STRENGSTENS VERBOTEN UND GEFÄHRLICH, DIE ZU VERARBEITENDEN TOMATEN MIT DEN HÄNDEN ODER ANDEREN WERKZEUGEN ALS DEM MITGELIEFERTEN STÖßEL ZU VERARBEITEN. IM FALLE VON EVENTUELLEN INCEPPAMENTS DER SCHRAUBE UND FOLGENDER BLOCCAGE DES MOTORS IST DIE MASCHINE UNVERZÜGLICH ABZUSCHALTEN.



PRESTARE ATTENZIONE
AGLI EVENTUALI RUMORI
DEI COMPONENTI DELLA
CASSA MOTORE. IL
COSTRUTTORE NON
PROVVEDE
L'USO.

WATCH OUT FOR
TOMATO JUICE
SPILLS, ESPECIALLY
WHEN HANDS BOILED
TOMATOES AS THEY
MAY CAUSE SCALDING.

FAIRE ATTENTION
AUX EVENTUELLES
PROFUSIONS DE TOMATE
QUI SI ELLES SONT
UTILISEES SUR LES
MEMBRES POURRAIENT
LEUR CAUSER DES
LÉSIONS BRÛLURES.

ACHTENSIEBEVENTUALIG
TOMATENSAFTSPRITZUN
BESONNENSBEWUSST
BESONNENSBEWUSST
LEICHTE VERBRÄUNUNGEN
HERBEI FÜHREN.



Nei motori con potenza di 0,7 HP o superiore, è possibile la rotazione del motore in senso contrario per effettuare tentativi di sbloccaggio rotazione: premere l'interruttore in posizione "II" solo per 2 o 3 impulsi, dopodiché, se l'inconveniente persiste, si deve smontare il gruppo spremi pomodoro.

Motors with 0.7 HP or higher may be run in the opposite direction to attempt to clear the jam: press the switch to position "II" 2 or 3 times only; then, if the problem persists, the tomato press unit must be dismantled.

Sur les moteurs d'une puissance de 0,7 HP ou plus, il est possible de commander la rotation du moteur dans le sens inverse pour effectuer des tentatives de déblocage de la rotation: Enfoncer l'interrupteur en position "II" pas plus de 2 ou 3 fois. Si l'inconvenient devait persister, il faut démonter le groupe presse-tomate.

Bei den Motoren mit einer Leistung von 0,7 HP oder darüber ist die Drehung des Motors im entgegengesetzten Sinn möglich um zu versuchen, die Drehbewegung wieder freizugeben: Drücken Sie den Motor nur für 2 oder 3 Impulse in die Position "II". Sollte die Störung dann nicht behoben sein, montieren Sie die Tomatenpressgruppe an.

SMONTAGGIO GRUPPO SPREMI POMODORO

TOMATO PRESS DISASSEMBLY

DEMONTAGE DU GROUPE PRESSE-TOMATE

AUSBAU DER TOMATENPRESSGRUPPE

2.11

ATTENZIONE: PRIMA DI OGNI OPERAZIONE DI SMONTAGGIO DEI COMPONENTI SPENGERE LA MACCHINA E STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA.

WARNING: BEFORE DISASSEMBLING ANY COMPONENTS SWITCH OFF THE MACHINE AND DISCONNECT THE PLUG FROM THE WANS.

ATTENTION: AVANT TOUTE OPERATION DE DEMONTAGE DES COMPONENTS, ETENDRE LA MACHINE ET DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

ACHTUNG: VOR JEGLICHEN EINGRIFF ZUM AUSBAU VON KOMPONENTEN IST DIE MASCHINE AUSZUSCHALTEN UND DER NETZSTECKER ZU ZIEHEN.



Sfilare la vasca raccolta prodotto, prestando attenzione che se si sono utilizzati dei pomodori bolliti, potrebbe essere calda e causare piccole ustioni. Stessa precauzione si deve adottare per lo smontaggio degli altri componenti.

Remove the product tank, using caution as boiled tomatoes may be hot and cause scalding. The same precaution is to be taken when disassembling the other components.

Enlever le collecteur en faisant attention au fait que, si l'on a utilisé des tomates bouillies, il pourrait être chaud et causer de petites brûlures. La même précaution doit être adoptée pour le démontage des autres composants.

Ziehen Sie die Produktsammelwanne heraus, wobei Sie darauf achten, dass diese bei der Verwendung gekochter Tomaten heiß sein und leichte Verbrennungen verursachen könnten. Dieselbe Vorsichtsmaßnahme ist beim Ausbau der anderen Komponenten anzuwenden.

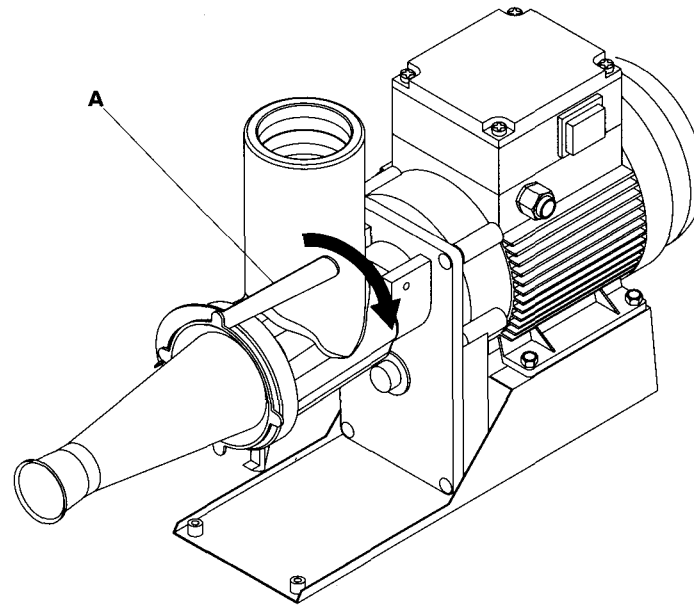
Per lo smontaggio del gruppo spremi pomodoro si deve utilizzare l'apposita chiave in dotazione (fig. 9 rif. A). Prestare attenzione al senso di rotazione della bocca che presenta un filetto sinistro, perciò il senso di rotazione è contrario rispetto ad una normale filettatura.

To disassemble the tomato press unit, use the wrench supplied (fig. 9 ref. A). Take care with the mouth rotation direction, which has a left-handed thread, so turns in the opposite direction to normal threading.

Pour le démontage du groupe presse-tomate, il faut utiliser la clef prévue à cet effet fournie avec l'appareil (fig. 9 réf. A). Faire attention au sens de rotation de la goulotte qui présente un filetage orienté vers la gauche, si bien que le sens de rotation est inverse par rapport à un filetage normal.

Zum Ausbau der Tomatenpressgruppe ist der mitgelieferte Schlüssel (Abb. 9 Pos. A) zu verwenden. Achten Sie auf die Drehrichtung der Öffnung. Das Gewinde ist linksgängig, der Drehsinn ist daher einem normalen Gewinde entgegengesetzt.

9



2.12

**CONFIGURAZIONE
INSACCATRICE**

Ad ogni modello TC, è possibile applicare i componenti per la trasformazione in insaccatrice.

**BAGGING MACHINE
CONFIGURATION**

It is possible to apply components to each TC model to convert to a bagging machine.

**CONFIGURATION MACHINE
A SAUCISSE**

Sur chaque modèle TC, il est possible d'appliquer les composants pour la transformation en machine à saucisse.

**KONFIGURATION DER
EINSACKMASCHINE**

Bei jedem Modell TC besteht die Möglichkeit, die Komponenten zur Umformung in eine Einsackmaschine einzusetzen.

2.13

AVVERTENZE DI MONTAGGIO

ATTENZIONE: PRIMA DI OGNI OPERAZIONE DI MONTAGGIO COMPONENTI SPECIFICI DELLA MACCHINA E STACCARE LA SPINA DALL'APPRESTAMENTO DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

ASSEMBLY WARNINGS

WARNING: BEFORE ASSEMBLING ANY COMPONENTS SWITCH OFF THE MACHINE AND DISCONNECT THE PLUG FROM THE MAINS.

**AVERTISSEMENTS
CONCERNANT LE MONTAGE**

ATTENTION: AVANT TOUTE OPERATION DE MONTAGE DES COMPOSANTS, ETENDRE LA MACHINE ET DEMANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

MONTAGEHINWEISE

ACHTUNG: VOR JEDIGEM EINGRIFF ZUR MONTAGE VON KOMPONENTEN IST DIE MASCHINE ZU ENTFACHEN UND DIE STECKDOSE VON DER STROMLEITUNG ZU ZIEHEN.

2.14

COMPONENTI KIT TC

- 1) Imbuto insaccatore
- 2) Ferma elica

TC KIT COMPONENTS

- 1) Bagging funnel
- 2) Rotor stop

COMPOSANTS KIT TC

- 1) Entonnoir machine à saucisse
- 2) Blocage hélice

KOMPONENTEN KIT TC

- 1) Einsacktrichter
- 2) Schrauben

2.15

MONTAGGIO COMPONENTI

Prima di eseguire il montaggio lavare accuratamente tutti i componenti da montare con detersivo per alimenti ed asciugarli.

- Montare il corpo e l'elica del gruppo tritacarne (fig. 11 rif. A).
- Montare il ferma elica (fig. 11 rif. B) infilandolo sul perno dell'elica.
- Appoggiare l'imbuto (fig. 11 rif. C) al corpo e bloccarlo con la ghiera (fig. 11 rif. D).

COMPONENTS ASSEMBLY

Before assembly, carefully wash all components to be fitted with food-safe detergent and dry.

- Fit the body and rotor of the mincer unit (fig. 11 ref. A).
- Fit the rotor stop (fig. 11 ref. B) inserting it onto the rotor pin.
- Rest the funnel (fig. 11 ref. C) on the body and lock it with the ring nut (fig. 11 ref. D).

MONTAGE DES COMPOSANTS

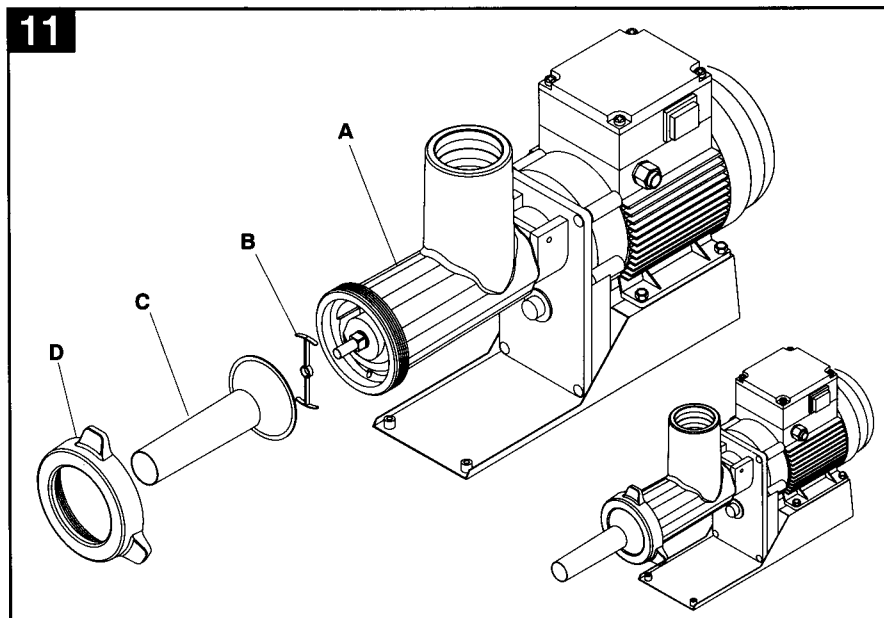
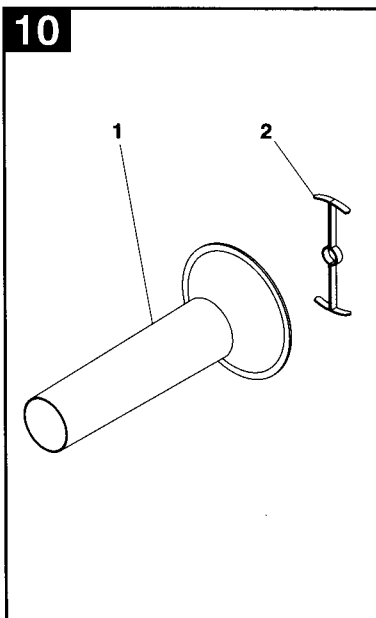
Avant d'effectuer le montage, laver soigneusement tous les composants avec du produit à vaisselle et les essuyer.

- Monter le corps et l'hélice du groupe hachoir (fig. 11 réf. A).
- Tourner la bague de blocage de l'hélice (fig. 11 réf. B) en l'enfilant sur l'axe de l'hélice.
- Poser l'entonnoir (fig. 11 réf. C) au corps et le bloquer avec la bague (fig. 11 réf. D).

**MONTAGE
DER
KOMPONENTEN**

Waschen Sie vor der Montage sorgfältig alle zu montierenden Komponenten mit lebensmitteltauglichem Spülmittel und trocknen Sie diese.

- Montieren Sie Körper und Schraube der Fleischwolfgruppe (Abb. 11 Pos. A).
- Montieren Sie die Schraubensicherung (Abb. 11 Pos. B), indem Sie diese auf den Bolzen der Schraube führen.
- Setzen Sie den Trichter (Abb. 11 Pos. C) an den Körper und blockieren ihn mit dem Sicherungsring (Abb. 11 Pos. D).



2.12 CONFIGURAZIONE INSACCATRICE

Ad ogni modello TC, è possibile applicare i componenti per la trasformazione in insaccatrice.

BAGGING MACHINE CONFIGURATION

It is possible to apply components to each TC model to convert to a bagging machine.

CONFIGURATION MACHINE A SAUCISSE

Sur chaque modèle TC, il est possible d'appliquer les composants pour la transformation en machine à saucisse.

KONFIGURATION DER EINSACKMASCHINE

Bei jedem Modell TC besteht die Möglichkeit, die Komponenten zur Umformung in eine Einsackmaschine einzusetzen.

2.13 AVVERTENZE DI MONTAGGIO



ATTENZIONE: PRIMA DI OGNI OPERAZIONE DI MONTAGGIO COMPONENTI SPECIFICI DELLA MACCHINA E STACCARE LA SPINA DALL'APPRESA COMPONENTE DELL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

ASSEMBLY WARNINGS

WARNING: BEFORE ASSEMBLING ANY COMPONENTS, SWITCH OFF THE MACHINE AND DISCONNECT THE PLUG FROM THE MAINS.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LE MONTAGE

ATTENTION: AVANT TOUTE OPERATION DE MONTAGE DES COMPOSANTS, ETENDRE LA MACHINE ET DEMANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

MONTAGEHINWEISE

ACHTUNG: VOR JEDIGEM EINGRIFF ZUR MONTAGE VON KOMPONENTEN IST DIE MASCHINE ZU ENTFACHEN UND DER ANSCHLUSS AN DIE ZIEHN ZU TRENNE.

2.14 COMPONENTI KIT TC

- 1) Imbuto insaccatore
- 2) Ferma elica

TC KIT COMPONENTS

- 1) Bagging funnel
- 2) Rotor stop

COMPOSANTS KIT TC

- 1) Entonnoir machine à saucisse
- 2) Blocage hélice

KOMPONENTEN KIT TC

- 1) Einsacktrichter
- 2) Schrauben

2.15 MONTAGGIO COMPONENTI

Prima di eseguire il montaggio lavare accuratamente tutti i componenti da montare con detersivo per alimenti ed asciugarli.

- Montare il corpo e l'elica del gruppo tritacarne (fig. 11 rif. A).
- Montare il ferma elica (fig. 11 rif. B) infilandolo sul perno dell'elica.
- Appoggiare l'imbuto (fig. 11 rif. C) al corpo e bloccarlo con la ghiera (fig. 11 rif. D).

COMPONENTS ASSEMBLY

Before assembly, carefully wash all components to be fitted with food-safe detergent and dry.

- Fit the body and rotor of the mincer unit (fig. 11 ref. A).
- Fit the rotor stop (fig. 11 ref. B) inserting it onto the rotor pin.
- Rest the funnel (fig. 11 ref. C) on the body and lock it with the ring nut (fig. 11 ref. D).

MONTAGE DES COMPOSANTS

Avant d'effectuer le montage, laver soigneusement tous les composants avec du produit à vaisselle et les essuyer.

- Monter le corps et l'hélice du groupe hachoir (fig. 11 réf. A).
- Tourner la bague de blocage de l'hélice (fig. 11 réf. B) en l'enfilant sur l'axe de l'hélice.
- Poser l'entonnoir (fig. 11 réf. C) au corps et le bloquer avec la bague (fig. 11 réf. D).

MONTAGE DER KOMPONENTEN

Waschen Sie vor der Montage sorgfältig alle zu montierenden Komponenten mit lebensmitteleauglichem Spülmittel und trocknen Sie diese.

- Montieren Sie Körper und Schraube der Fleischwolfgruppe (Abb. 11 Pos. A).
- Montieren Sie die Schraubensicherung (Abb. 11 Pos. B), indem Sie diese auf den Bolzen der Schraube führen.
- Setzen Sie den Trichter (Abb. 11 Pos. C) an den Körper und blockieren ihn mit dem Sicherungsring (Abb. 11 Pos. D).

