



FNT

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**



MOD071V03

FNT

I



TAGLIAVERDURE

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

Scopo del manuale.....	4
Identificazione Costruttore e macchina.....	4
Descrizione della macchina tagliaverdura.....	5
Caratteristiche tecniche.....	5
Dimensioni d' ingombro.....	6
Dispositivi di sicurezza.....	6
Informazioni sulla sicurezza.....	7

2 INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE

Imballo e disimballo.....	8
Zona d' installazione.....	8
Collegamento elettrico.....	8

3 INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA

Descrizione dei comandi.....	9
Procedura montaggio dischi utensili.....	9
Uso della macchina.....	9
Consigli d'uso.....	10
Schema di corretto utilizzo dei dischi.....	10
Pulizia a fine giornata.....	10
Lunga inattività della macchina.....	10

4 RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO


Premessa.....	11
Inconvenienti, cause, rimedi.....	11
Smaltimento e riciclaggio.....	11

ALLEGATI

Catalogo ricambi
Schema elettrico

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:

 **PERICOLO – ATTENZIONE:** indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione.

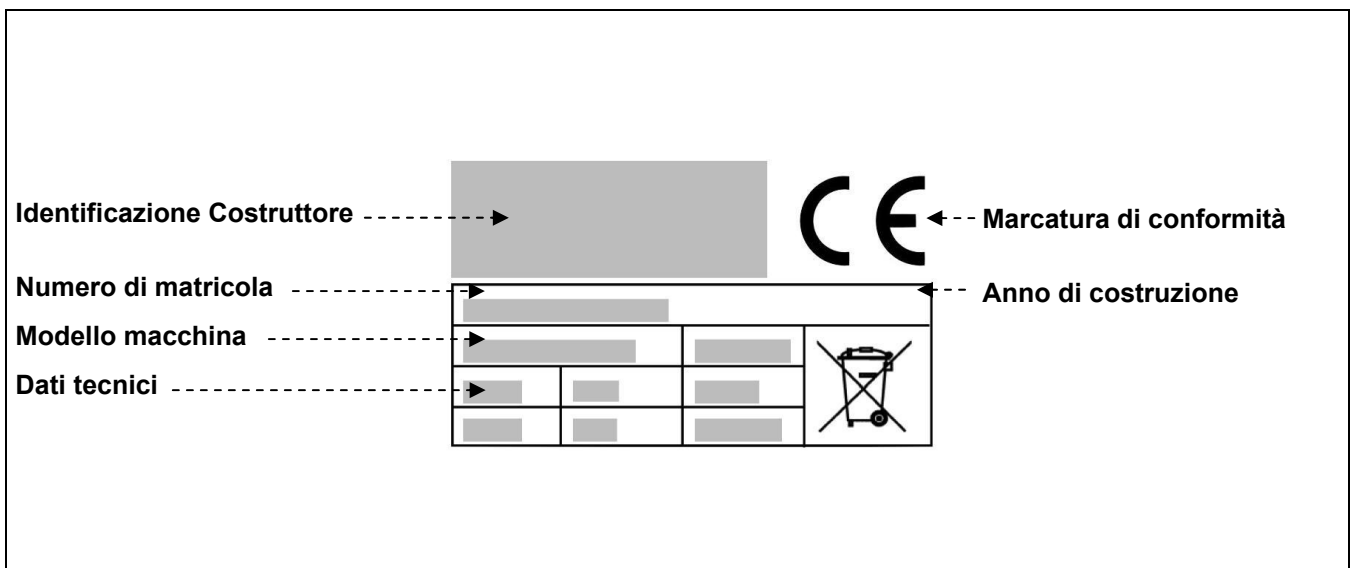
 **INFORMAZIONI:** indicazioni tecniche di particolare importanza.

Al presente manuale vengono allegati:

- Il certificato di garanzia in cui sono riportate le condizioni di garanzia dettate dal Costruttore.
- I documenti che attestano la conformità alle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute delle persone.

Per qualsiasi richiesta di Assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Identificazione Costruttore e macchina



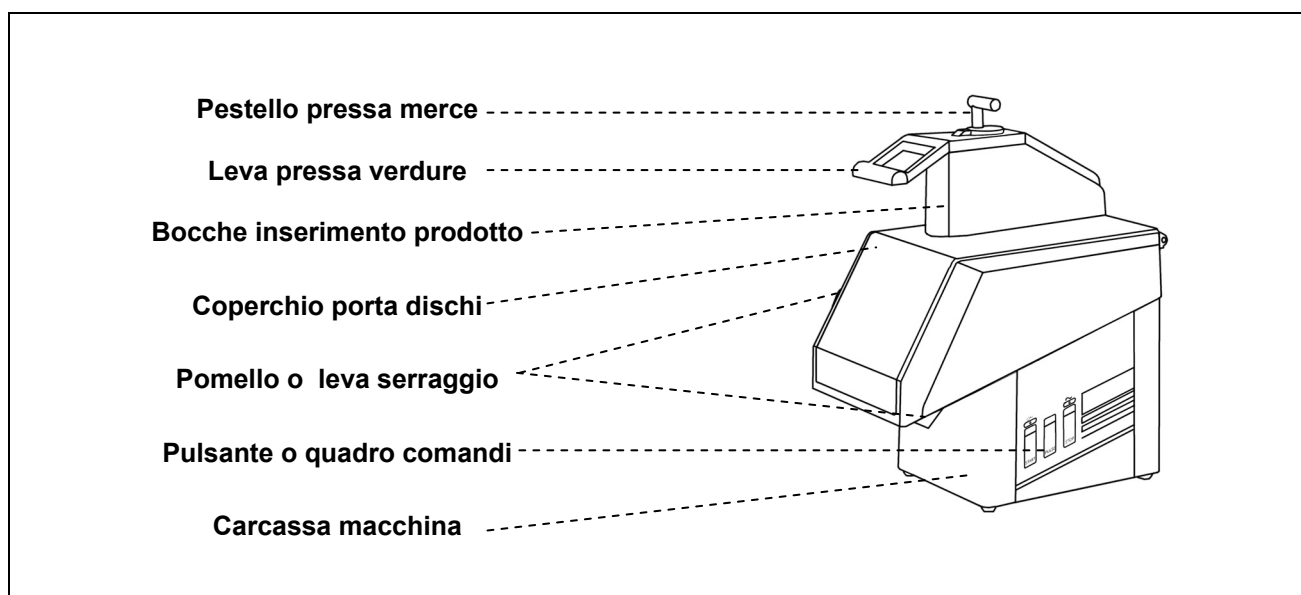
Descrizione della macchina tagliaverdura

I presenti prodotti sono stati concepiti appositamente per rendere il più breve possibile l'operazione di taglio di frutta, ortaggi, verdure nella molteceplità e varietà di forme e dimensioni, per grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, per sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole e mozzarella.

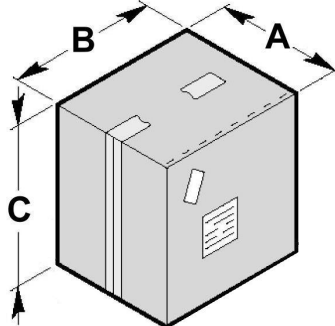
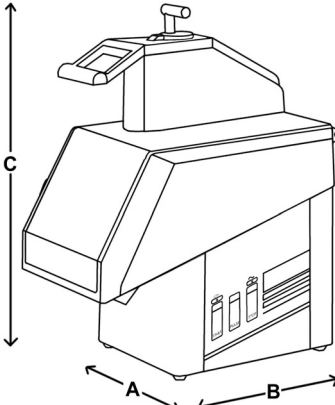
Il mod. FNT ha una struttura realizzata sia in materiale plastico di tipo alimentare (policarbonato), riguardante la parte superiore della macchina, che in acciaio inox. L' FNT è dotato di un micro di sicurezza collegato allo spostamento della maniglia ed in più ne ha un altro che fa arrestare la macchina ogni qualvolta venga aperta la parte superiore della stessa.

Caratteristiche tecniche

Descrizioni	Unità di misura	FNT	FNT 2V
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N	
Potenza	kW (HP)	0,37 (0,5)	0,55 (0,75)
Velocità	rpm	255	165/255
Peso netto	kg	17,4	18,7
Peso con imballo	kg	19,2	21,4
Livello di rumorosità		< 70 dB(A)	
Installazione		Su banco	



Dimensioni d'ingombro

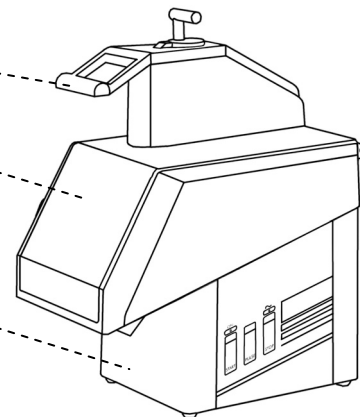
mm	A	B	C
	300	620	580
			
mm	A	B	C
	240	450	580
			

Dispositivi di sicurezza

Microinterruttore: il sollevamento della leva-pessore provocherà l'arresto della macchina.

Microinterruttore: il sollevamento del coperchio del corpo porta dischi, provocherà l'arresto della macchina.

Teleruttore: in caso di mancata corrente accidentale, richiede il riavvio volontario della macchina



Informazioni sulla sicurezza

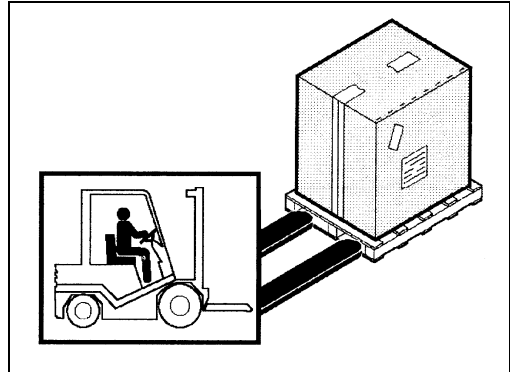
- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell' uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l' inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l' illuminazione e la pulizia dell' ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L' allacciamento a la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell' impianto dove va installata la macchina corrispondano ai dati stampigliati sulla targa.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Utilizzare gli indumenti previsti dalle norme antinfortunistiche sul lavoro.
- Questa macchina deve essere destinata solo all' uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Verificare l' idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all' interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d' uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l' alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d' acqua ad alta pressione.

INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE 2

Imballo e disimballo

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

- Movimentare l' imballo rispettando le istruzioni.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all' installazione.



Zona d' installazione

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

Tabella Condizioni ambientali

Descrizioni	Valori
Temperatura di funzionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura di magazzinaggio	-15 a +65 °C (da -6.8 a +149 °F)
Umidità relativa	Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C Massima 50% con temperatura ambiente tra 20÷60 °C
Polverosità ambientale	Inferiore a 0.03 g/m ³

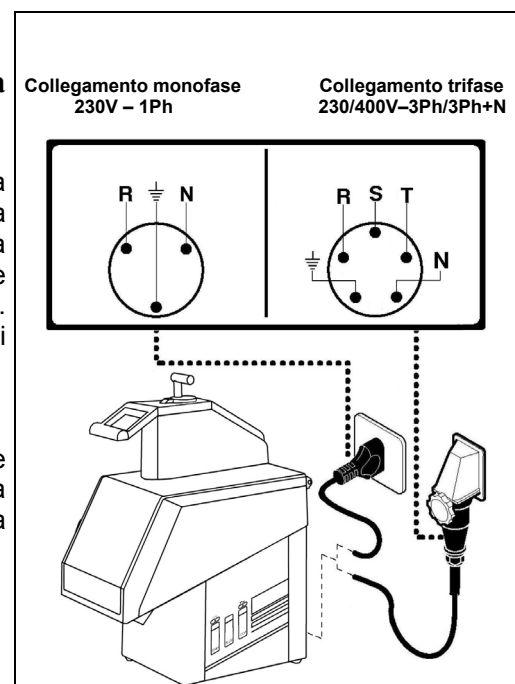
Collegamento elettrico

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

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

Collegamento trifase

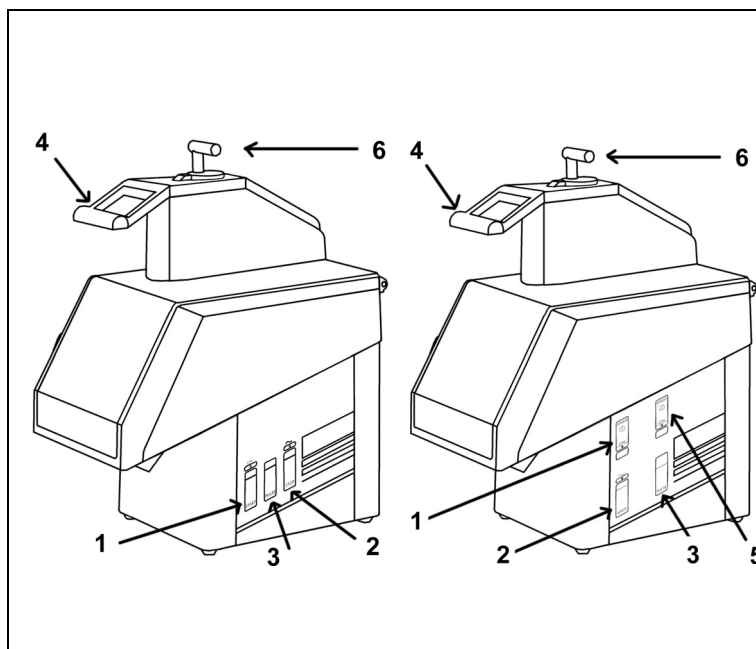
Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell' utensile sia corretta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.



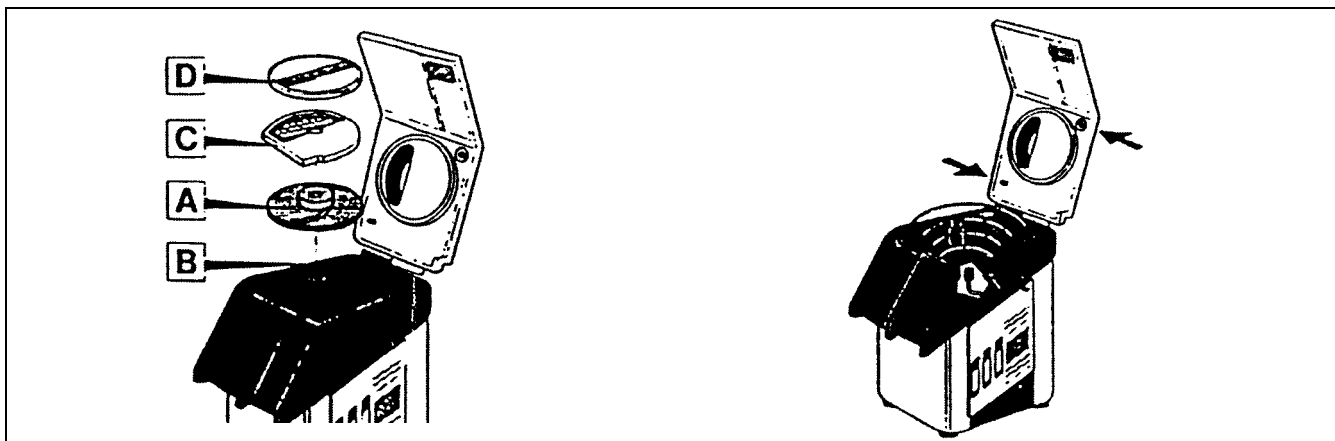
INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA **3**

Descrizione dei comandi

- 1) Pulsante di accensione macchina**
Per avviare la macchina premere il pulsante **START** per il mod. FNT o il pulsante **ON (1° VELOCITA')** per il mod. FNT2V
- 2) Pulsante di arresto**
Premere il pulsante di **STOP** per arrestare la macchina
- 3) Pulsante di impulso**
Tenere premuto **PULSE** per brevi cicli ad intermittenza di lavoro
- 4) Leva pressore**
(quando viene alzata la macchina si arresta; per farla ripartire basta riabbassare la leva)
- 5) Pulsante di accensione macchina**
Per avviare la macchina premere il pulsante **ON (2° VELOCITA')** per il mod. FNT2V
- 6) Pestello pressore su bocca circolare**
Serve per accompagnare il prodotto (6)



Procedura montaggio dischi utensili



Uso della macchina

Per prima cosa occorre abbassare la leva pressore (4) ed inserire l'interruttore generale a muro; in questo modo si accende la spia verde di messa in tensione, posta sopra il pulsante di START (FNT) o il pulsante di 1° o 2° velocità (FNT2V). In seguito occorre premere il pulsante di **START (1)** (FNT) od uno dei due pulsanti di 1° (1) o 2° (5) velocità (FNT2V), in modo tale che si illumini la rispettiva spia di funzionamento. Premendo il pulsante **PULSE (3)** invece si ottiene un funzionamento della macchina fino a quando su di esso viene esercitata una pressione. Il prodotto così ottenuto fuoriuscirà dalla bocca di scarico grazie all'azione convogliatrice del disco espulsore; per una corretta raccolta del prodotto ottenuto si consiglia di collocare una bacinella sotto la citata bocca di espulsione. Se si vuole inserire la merce da lavorare attraverso la bocca circolare, occorre liberare il pestello (6) dal fermo ruotandolo in senso antiorario. Per spegnere la macchina non occorre altro che premere il pulsante **STOP (2)**.

Consigli d' uso

Prima di procedere all'operazione di taglio occorre sollevare completamente la leva pressore e sbloccare la leva di serraggio, inserire prima il disco espulsore in plastica e, successivamente, a seconda delle necessità, inserire il disco fisso ed il disco rotante oppure solo quello rotante. Si consiglia di far coincidere il disco in plastica con i due perni posti sul piattello dell'albero rotante ed agganciare il disco rotante tagliente nell'apposito attacco a baionetta.

i INFORMAZIONI: l'inserimento del disco espulsore è sempre indispensabile ai fini di un corretto funzionamento della macchina.

Schema di corretto utilizzo dei dischi

	Disco rotante	Disco fisso	Bocca inserimento prodotto
Affettare	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	OVALE CIRCOLARE
Tagliare a fiammifero	E6 - E8 - E10 - E14	B6 - B8 - B10	OVALE CIRCOLARE
Tagliare a fiammifero	H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10	NO	OVALE CIRCOLARE
Tagliare a cubetti	E8 - E10 - E14	D8X8 - D10X10 - D12X12 - D20X20	OVALE CIRCOLARE
Sfilacciare	Z2 - Z3 - Z4	NO	OVALE CIRCOLARE
Grattugiare	V	NO	OVALE CIRCOLARE

Pulizia a fine giornata

- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente.
- Eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida.
- Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

Lunga inattività della macchina

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo onde proteggerla dalla polvere.

Premessa

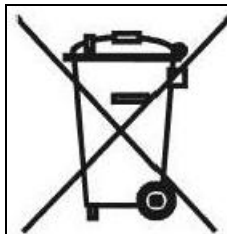
In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l' interruttore generale a muro e contattare il Servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!

Inconvenienti, cause, rimedi

Inconveniente	Causa	Rimedio
La macchina non si avvia	Interruttore generale disinserito	Inserire l' interruttore generale su "I"
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
	Fusibile di protezione bruciato	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

Smaltimento e riciclaggio



La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti nocivi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.

FNT



VEGETABLE SLICER

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION

Purpose of the manual.....	4
Manufacturer and machine identification.....	4
Vegetable slicer machine description.....	5
Technical specifications.....	5
Overall dimensions.....	6
Safety devices.....	6
Safety information.....	7

2 INSTALLATION INFORMATION

Packaging and unpacking.....	8
Installation area.....	8
Electrical connections	8

3 USE AND CLEANING INFORMATION

Control descriptions.....	9
Tool disk assembly.....	9
Machine use.....	9
Recommendations for use.....	10
Correct disk use table.....	10
End of the day cleaning.....	10
Extended periods of disuse	10

4 TROUBLESHOOTING. RECYCLING

Introduction.....	11
Problems, causes, solutions.....	11
Disposal and recycling.....	11

ATTACHMENTS

Spare parts catalogue
Wiring diagram

Purpose of the manual

This manual was written by the Manufacturer and is an integral part of machine equipment. During design and construction the Manufacturer has carefully considered possible hazards and personal risks that may result from interaction with the machine. In addition to observing the specific laws in force, the manufacturer has adopted all "exemplary construction technique principles". The purpose of this information is to advise the users to adopt extreme caution to avoid risks. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, always within reach for consultation. The following symbols are included to better stress some passages:

 **DANGER – WARNING:** indicates hazards that may cause serious damages; attention is required.

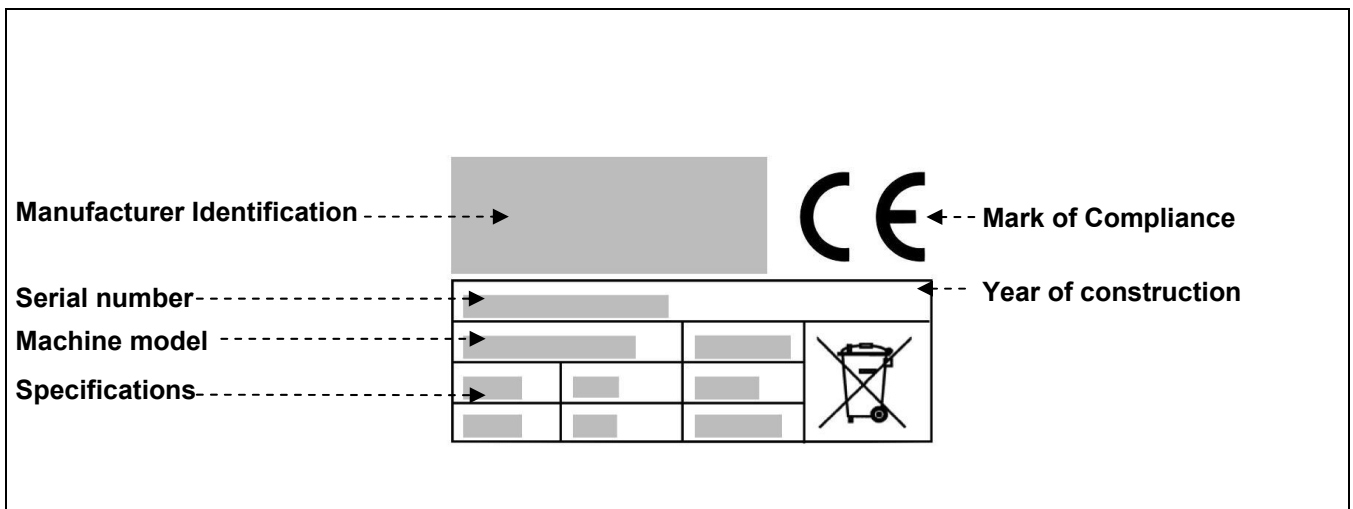
 **INFORMATION:** indicates particularly important technical information.

The following is enclosed with this manual:

- Warranty certificate describing the Manufacturer's warranty conditions.
- Documents that prove conformity with effective health and safety laws.

Contact the Authorised dealer for any service request, information or spare parts order.

Machine and manufacturer identification



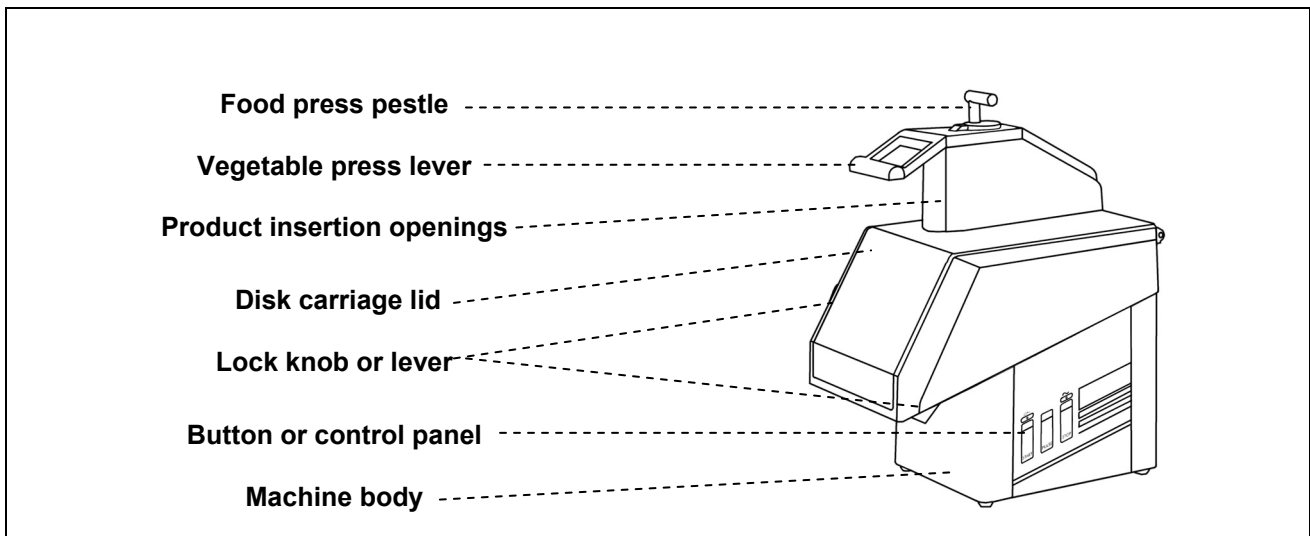
Vegetable slicer machine description

These products have been specifically designed to cut fruit and vegetables in multiple shapes and sizes, grate cheese, dry bread, chocolate and nuts and shred carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beets and cheese in the shortest time possible.

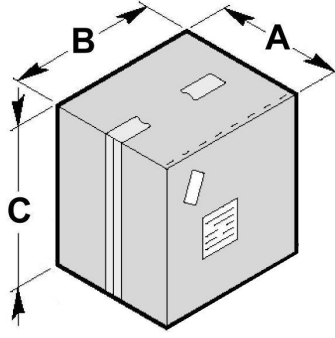
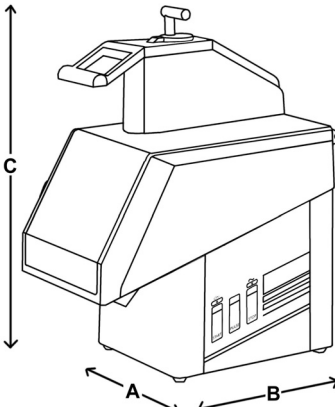
The upper part of the FNT model is made of a food-safe plastic material (polycarbonate) and stainless steel. The FNT model is also equipped with a safety switch connected to handle movement and another one that stops the machine when the top is opened.

Technical specifications

Descriptions	Unit of measure	FNT	FNT 2V
Power supply	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N	
Power	kW (HP)	0,37 (0,5)	0,55 (0,75)
Speed	rpm	255	165/255
Net weight	kg	17,4	18,7
Packaged weight	kg	19,2	21,4
Noise level		< 70 dB(A)	
Installation		Counter	



Overall dimensions

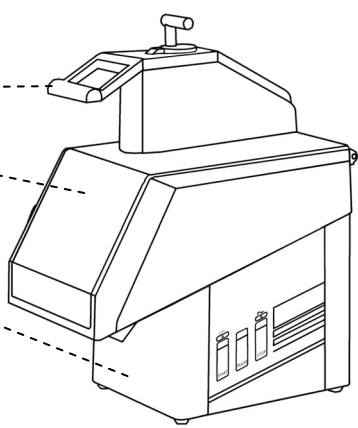
mm	A	B	C	
	300	620	580	
mm	A	B	C	
	240	450	580	

Safety devices

Microswitch: lifting the presser lever will stop the machine.

Microswitch: lifting the disk carriage lid will stop the machine.

Breaker: in the event of accidental power outage, the machine must be voluntarily restarted.



Safety information

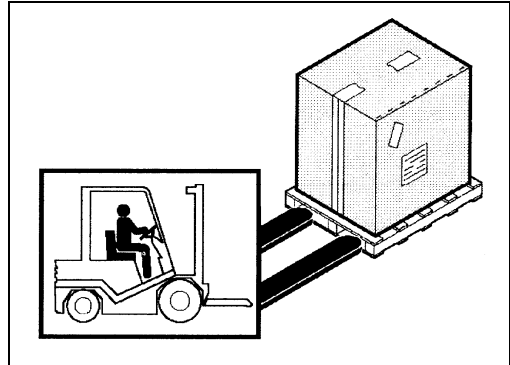
- Careful consultation of this manual before installation and use is essential. Continual observance of the indications found in the manual guarantee personal and machine safety.
- Never tamper with safety devices for any reason.
- Strict observance of the work safety regulations issued by the responsible organisations in each country is strongly recommended.
- The manufacturer is not liable for damages to persons or things due to the neglect of safety regulations.
- Correct machine placement, illumination and cleanliness are important conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to the elements.
- Machine connections and start-up must only be performed by specialised technicians.
- Make sure that the system specifications of the room where the machine is installed correspond to the information printed on the plate.
- Make sure the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine must always be kept clean and dry.
- Use the garments foreseen by work safety regulations.
- This machine must only be used for its specific purpose; any other use is considered improper and therefore hazardous.
- Check the suitability and weight of products to be processed; do not overload the machine.
- Introducing objects, tools, hands or other within hazardous parts is forbidden.
- Keep the machine away from children.
- Disconnect the power cord from the electrical socket when the machine is not in use.
- In the event of malfunctions and/or problems, do not attempt to repair the machine. Contact the authorised dealer.
- Use original spare parts.
- Before cleaning the machine, disconnect the power supply by unplugging the machine.
- Do not clean with high-pressure jets of water.

INSTALLATION INFORMATION 2

Packing and unpacking

The machine is packaged in cardboard with polyester foam inserts to guarantee full integrity during transport.

- Handle the packaging according to the instructions.
- Open the packaging and check the integrity of all components. Keep packaging for future moves.
- Lift the machine as indicated and place it in the installation area.



Installation area

The arranged area must be suitably illuminated and an electrical socket must be available. The resting surface must be sufficiently ample, even and dry. The machine must be installed in rooms with non-explosive environments. In any case, installation must also be performed in consideration of the work safety laws in force.

Room conditions table

Descriptions	Values
Working temperature	0÷35 °C (32÷95 °F)
Storage temperature	-15 to +65 °C (from -6.8 to +149 °F)
Relative humidity	Maximum 80% with 20 °C room temperature Maximum 50% with room temperature between 20÷60 °C
Dustiness	Less than 0.03 g/m ³

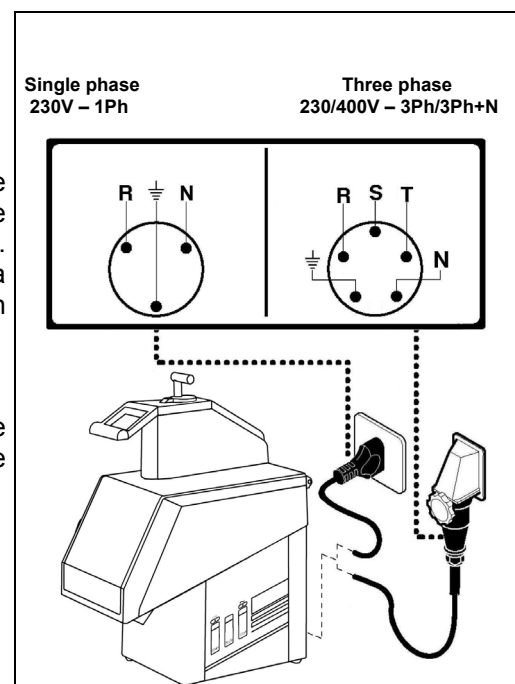
Electrical connections

⚠ DANGER – WARNING: Electrical connections to the supply mains must be performed by specialised personnel.

Verify the efficiency of the grounding system in the building. Make sure that line voltage (**V**) and frequency (**Hz**) correspond to those of the machine (See the identification plate and wiring diagram). The machine is equipped with an electrical cord that connects to a multi-polar plug. The plug is to be connected to a wall switch equipped with a circuit breaker.

Three phase connection

Start the machine and run for several seconds to make sure the upper tool rotates correctly. If this is not the case, disconnect the power supply and invert two of the three phases in the plug.



USE AND CLEANING INFORMATION 3

Control descriptions

1) Machine on button

To start the machine, press the **START** button for mod. **FNT** or **ON** button (**1st SPEED**) for mod. **FNT2V**

2) Stop button

Press the **STOP** button to stop the machine.

3) Pulse button

Hold down the **PULSE** button for short pulse operations.

4) Press lever

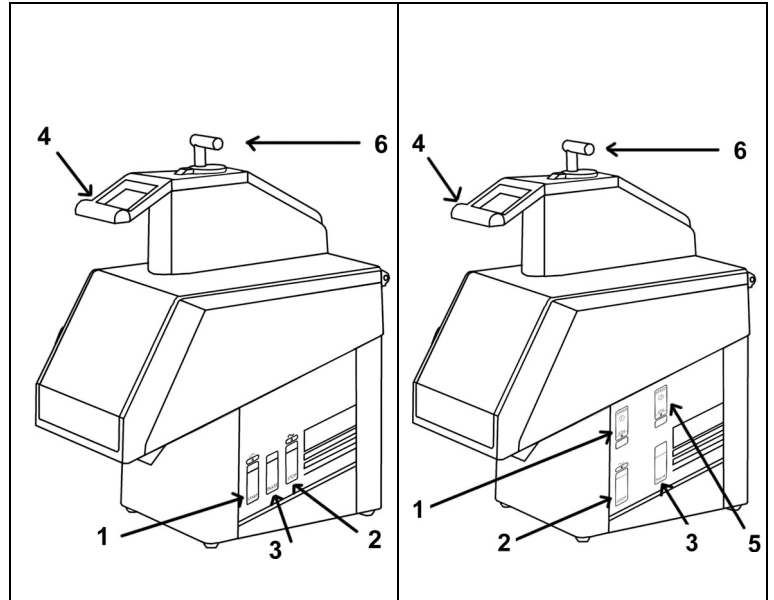
(the machine stops when lifted; simply lower the lever to restart the machine)

5) Machine on button

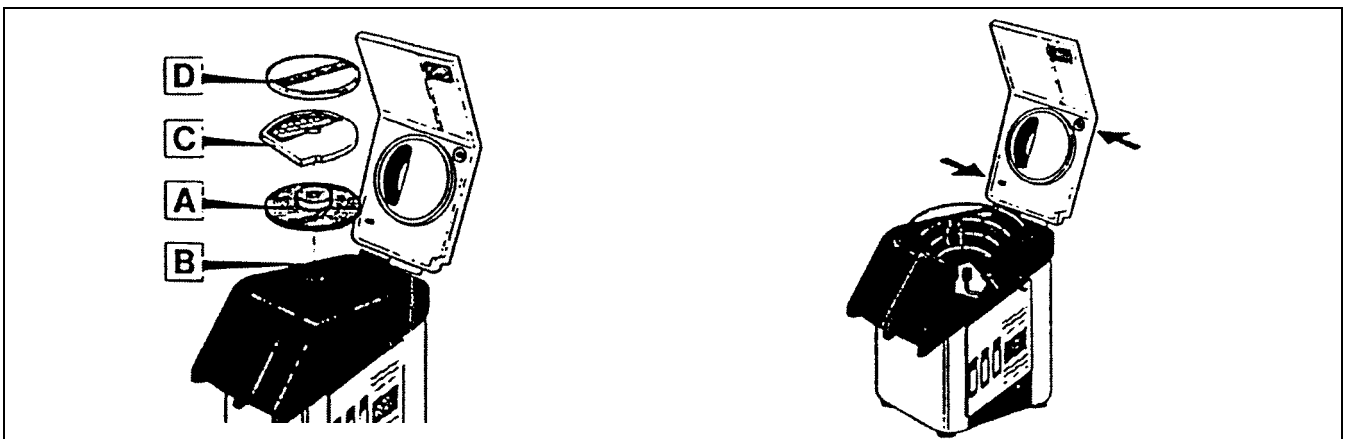
Press the **ON** (**2nd SPEED**) button to start machine mod. **FNT2V**

6) Press pestle on circular opening

Use to accompany product (6)



Tool disk assembly



Machine use

First lower the press lever (4) and turn on the main wall switch; the green power light located over the **START** button (FNT) or 1st or 2nd speed button (FNT2V) will turn on. Next press the **START** (1) (FNT) button or one of the two 1st (1) or 2nd (5) speed buttons (FNT2V) so that the relevant operating light turns on. Press and hold down the **PULSE** (3) button to operate the machine for as long as the button is held down. The ejector disk conveys product out of the machine through the exit outlet; to correctly gather product, we recommend placing a bowl under the exit outlet. To insert product through the circular opening, unlock the pestle (6) by rotating it counter-clockwise. Simply press the **STOP** (2) button to turn off the machine.

Recommendations for use

Before cutting product, completely lift the press handle, release the lock lever, insert the first plastic ejector disk and then the fixed disk and rotating disk, or just the rotating disk according to need. Aligning the plastic disk with the two pins on the rotating shaft plate and securing the cutting disk in its bayonet housing is recommended.

i **INFORMATION:** the ejector disk must always be inserted for correct machine operations.

Correct disk use table

	Rotating disk	Fixed disk	Product insertion opening
Slice	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	OVAL CIRCULAR
Julienne	E6 - E8 - E10 - E14	B6 - B8 - B10	OVAL CIRCULAR
Julienne	H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10	NO	OVAL CIRCULAR
Dice	E8 - E10 - E14	D8X8 - D10X10 - D12X12 - D20X20	OVAL CIRCULAR
Shred	Z2 - Z3 - Z4	NO	OVAL CIRCULAR
Grate	V	NO	OVAL CIRCULAR

End of the day cleaning

- Remove the plug from the electrical socket at the end of the day.
- Accurately clean using neutral products.
- Clean external machine parts with a damp sponge.
- Do not use metallic pads and abrasive detergents.

Extended periods of disuse

For extended periods of disuse, turn off the main wall switch, clean the machine and cover it with a cloth to protect it from dust.

TROUBLE SHOOTING, RECYCLING 4

Introduction

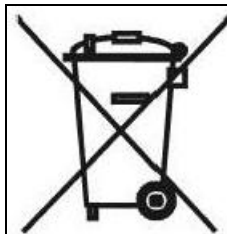
In the event of breakdown or malfunctioning, turn off the wall fuse and contact your Dealer's service centre. Avoid dismantling internal machine parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Problems, causes, solutions

Problem	Cause	Solution
The machine does not start	Main switch off	Turn on main switch to "I"
	No voltage on the power supply	Contact your dealer's service centre
	Safety fuse burnt out	Contact your dealer's service centre

Disposal and recycling



The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

FNT

F



COUPE-LEGUMES

INDEX

1 INFORMATIONS GENERALES

But du manuel.....	4
Identification Constructeur et machine.....	4
Description de la machine coupe-légumes.....	5
Caractéristiques techniques.....	5
Dimensions d'encombrement.....	6
Dispositifs de sécurité.....	6
Informations sur la sécurité.....	7

2 INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION

Emballage et déballage.....	8
Zone d'installation.....	8
Branchement électrique.....	8

3 INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE

Description des commandes.....	9
Procédure montage disques outils.....	9
Utilisation de la machine.....	9
Conseils d'utilisations.....	10
Schéma d'utilisation correcte des disques.....	10
Nettoyage en fin de journée.....	10
Longue inactivité de la machine.....	10

4 RECHERCHE PANNES, RECYCLAGE

Introduction.....	11
Inconvénients, causes, remèdes.....	11
Elimination et recyclage.....	11

ANNEXES

Catalogue pièces de rechanges
Schéma électrique

But du manuel

Ce manuel a été rédigé par le Constructeur et représente une partie intégrante de la dotation de la machine. Le constructeur, en phase d'étude et de construction, a prêté une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec la machine. Outre le respect des lois en vigueur en la matière, il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à être particulièrement attentifs pour prévenir tous les risques. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité est également dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec la machine. Conserver ce manuel dans un endroit approprié, afin de l'avoir toujours à la portée de la main pour sa consultation. Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été utilisés

⚠ DANGER – ATTENTION: indique les dangers qui peuvent provoquer de graves lésions; il est nécessaire de prêter attention.

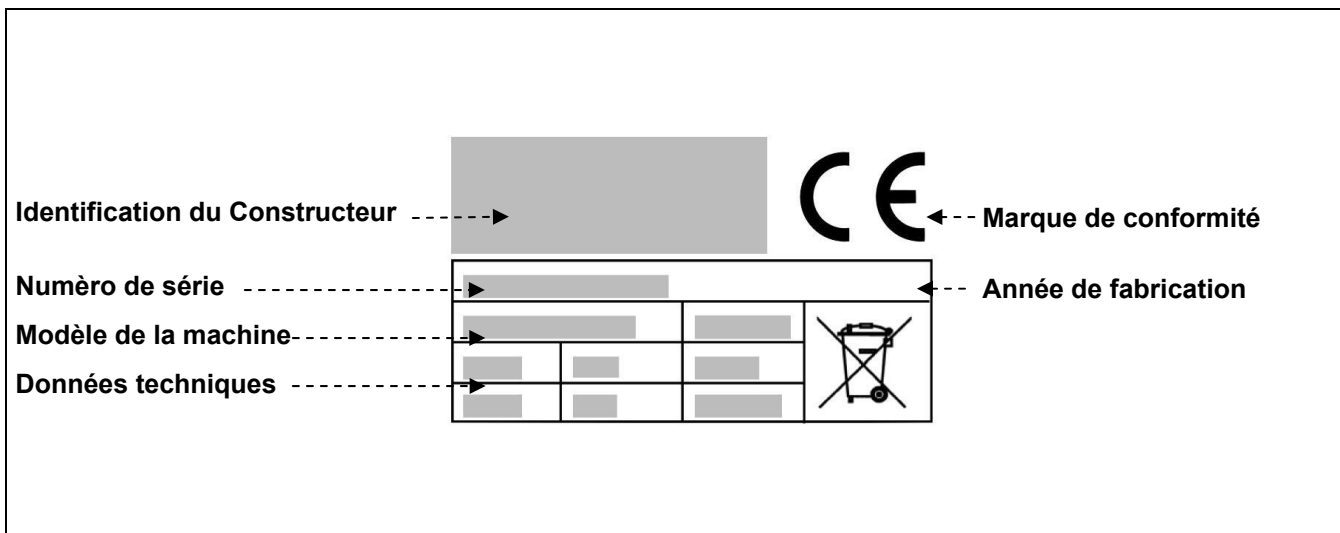
i INFORMATIONS: indications techniques particulièrement importantes.

A ce Manuel sont joints:

- Le certificat de garantie dans lequel sont reportées les conditions de garantie dictées par le Constructeur.
- Les documents qui attestent la conformité aux lois en vigueur en matière de sécurité et santé des personnes.

Pour toute demande d'Assistance technique, informations et commandes de pièces détachées, contacter le Revendeur autorisé.

Identification Constructeur et machine



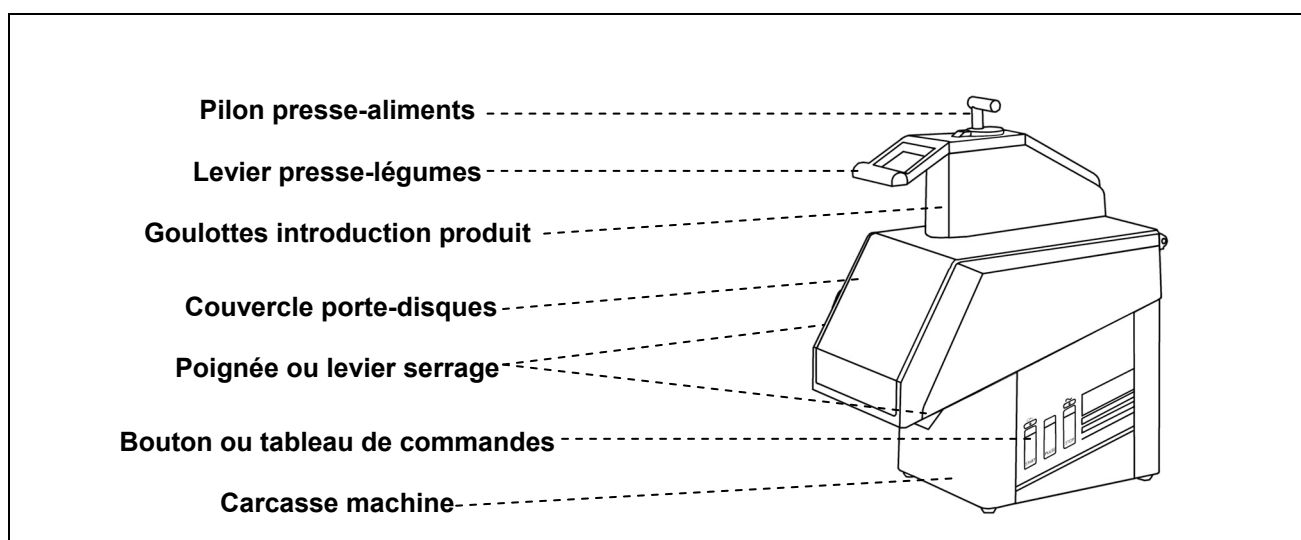
Description de la machine coupe-légumes

Ces produits ont été conçus expressément pour rendre la plus brève possible l'opération de coupe de fruits, légumes dans la multiplicité et variété de formes et dimensions, pour râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noisettes, pour émincer les carottes, le céleri, les patates, les pommes, les navets, les betteraves et la mozzarella.

Le mod. FNT a une structure réalisée aussi bien en matériau plastique de type alimentaire (polycarbonate), concernant la partie supérieure de la machine, qu'en acier inox. L' FNT est doté d'un micro de sécurité lié au déplacement de la poignée et en plus en a un autre qui arrête la machine à chaque fois que la partie supérieure de celle-ci est ouverte.

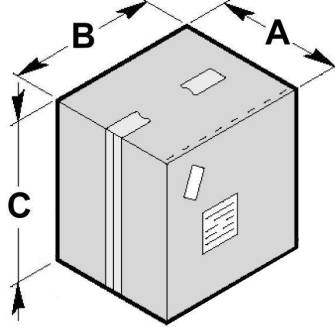
Caractéristiques techniques

Descriptions	Unité de mesure	FNT	FNT 2V
Alimentation d'énergie électrique	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N	
Puissance	kW (HP)	0,37 (0,5)	0,55 (0,75)
Vitesse	rpm	255	165/255
Poids net	kg	17,4	18,7
Poids avec emballage	kg	19,2	21,4
Niveau de bruit		< 70 dB(A)	
Installation		Sur comptoir	

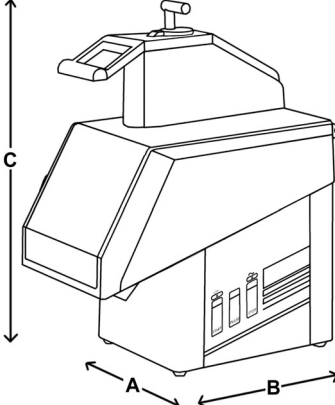


Dimensions d'encombrement

mm	A	B	C
	300	620	580



mm	A	B	C
	240	450	580

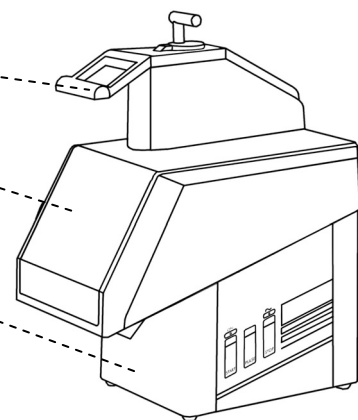


Dispositifs de sécurité

Minirupteur: le soulèvement du levier-presseur provoquera l'arrêt de la machine.

Minirupteur: le soulèvement du couvercle du corps porte-disques, provoquera l'arrêt de la machine.

Télerupteur: en cas de manque de courant accidentel, il nécessite la remise en route volontaire de la machine



Informations sur la sécurité

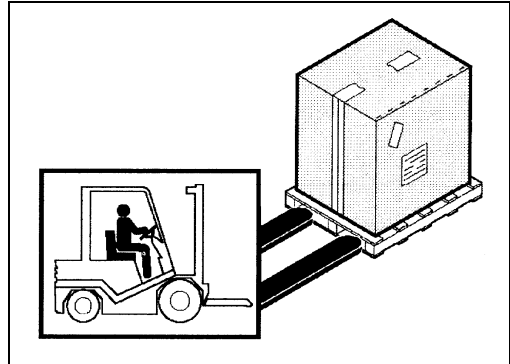
- Il est fondamental de consulter attentivement ce manuel avant de procéder aux opérations d'installation et utilisation. Le respect constant des indications contenues dans le manuel garantit la sécurité de la personne et de la machine.
- N'altérer sous aucun prétexte les dispositifs de sécurité.
- Nous recommandons le respect rigoureux des normes de sécurité sur le travail promulguées par les organismes préposés dans chaque nation.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses, causés par le manque de respect des normes de sécurité.
- Le déplacement correct de la machine, l'illumination et le nettoyage du milieu, sont des conditions importantes aux fins de la sécurité personnelle.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.
- Le branchement et la mise en service de la machine doivent être effectués uniquement par le personnel technique spécialisé.
- Vérifier que les caractéristiques de l'installation où doit être installée la machine correspondent aux données poinçonnées sur la plaquette.
- S'assurer que la machine soit branchée à une installation de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être maintenue propre et sèche.
- Utiliser les vêtements prévus par les normes anti-accidents sur le travail.
- Cette machine doit être destinée uniquement à l'utilisation prévue; une utilisation différente est à considérer impropre et par conséquent dangereuse.
- Vérifier l'aptitude et le poids des produits à traiter, ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité.
- Il est interdit d'introduire des objets, des outils, les mains ou autre à l'intérieur des parties dangereuses.
- Garder la machine hors de la portée des enfants.
- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque la machine n'est pas utilisée.
- En cas de pannes et/ou inconvénients d'utilisation, ne pas effectuer soi-même les réparations mais s'adresser au Revendeur autorisé.
- Demander les pièces détachées originales.
- Avant de procéder au nettoyage de la machine, ôter l'alimentation électrique en débranchant la fiche.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser de jets d'eau à haute pression.

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

Emballage et déballage

La machine est emballée dans un carton avec du polyester expansé afin de garantir la parfaite intégrité pendant le transport.

- Manipuler l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier que tous les composants soient intacts. Conserver l'emballage pour de futurs déménagements.
- Effectuer le soulèvement de la machine comme il est indiqué et la positionner dans la zone destinée à l'installation.



Zone d'installation

La zone préétablie devra être illuminée de façon adéquate et devra disposer d'une prise de distribution de l'énergie électrique. Le plan d'appui doit être suffisamment ample, bien nivelé et sec. L'installation doit avoir lieu en milieux avec atmosphère non explosive. Dans tous les cas, l'installation doit être effectuée en tenant compte également des lois en vigueur en matière de sécurité sur le travail.

Tableau Conditions d'environnement

Descriptions	Valeurs
Température de fonctionnement	0+35 °C (32+95 °F)
Température de magasinage	-15 a +65 °C (de -6.8 à +149 °F)
Humidité relative	Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C Maximum 50% avec température ambiante entre 20+60 °C
Taux de poussière ambiante	Inférieure à 0.03 g/m ³

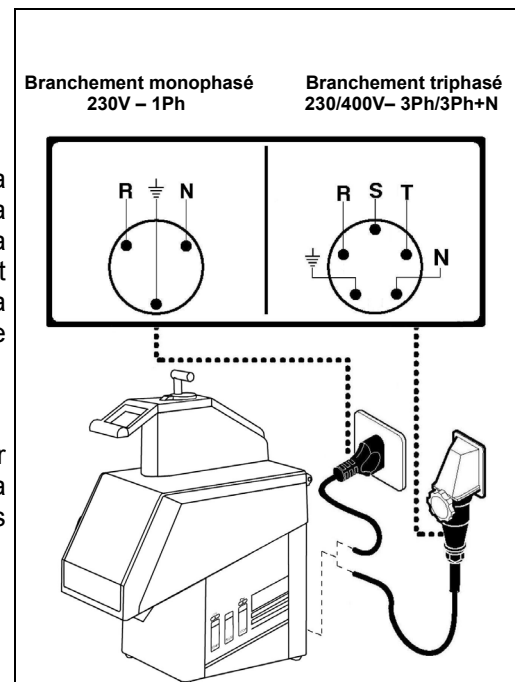
Branchement électrique

⚠ DANGER – ATTENTION: Le branchement électrique au réseau d'alimentation doit être effectué par le personnel spécialisé.

S'assurer du parfait fonctionnement de l'installation de mise à la terre de l'établissement. Vérifier que la tension de ligne (**V**) et la fréquence (**Hz**) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d'identification et le schéma électrique). La machine est dotée de câble électrique auquel relier une fiche multipolaire. La fiche doit être branchée à un interrupteur à mur pourvu de différentiel.

Branchement triphasé

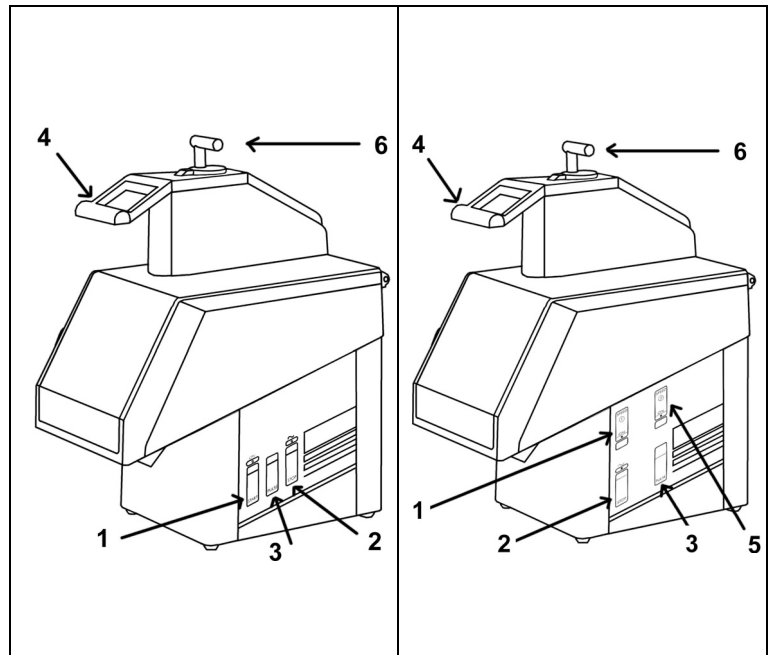
Mettre en route la machine pendant quelques instants et vérifier que la rotation de l'outil supérieur soit correcte. Au cas où la rotation ne soit pas correcte, ôter la tension et inverser deux des trois phases dans la fiche.



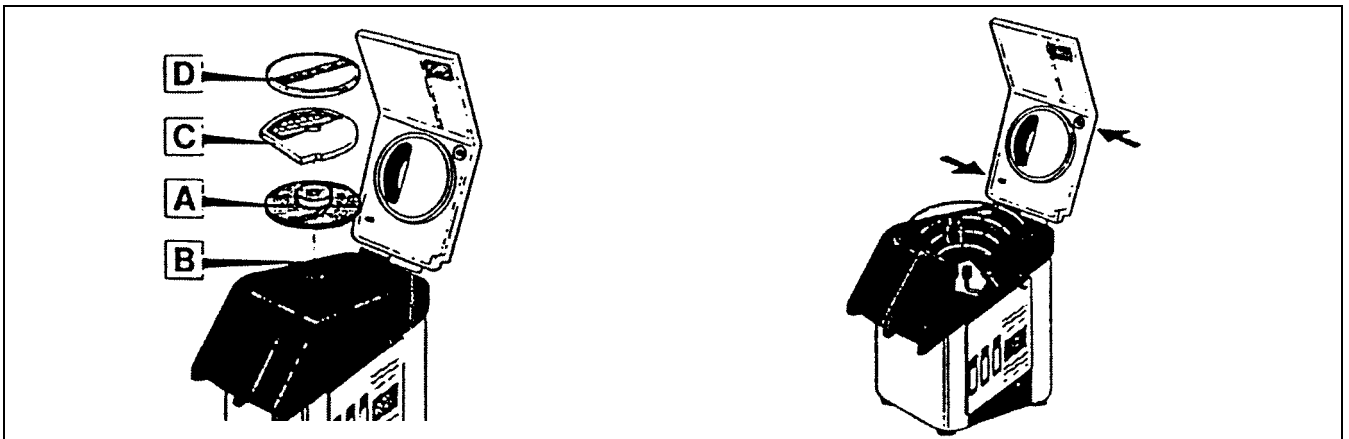
INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE **3**

Description des commandes

- 1) Bouton de mise en route machine**
Pour mettre en route la machine appuyer sur le bouton **START** pour le mod. **FNT** ou sur le bouton **ON (1° VITESSE)** pour le mod. **FNT2V**
- 2) Bouton d'arrêt**
Appuyer sur le bouton de **STOP** pour arrêter la machine
- 3) Bouton d'impulsion**
Maintenir pressé **PULSE** pour de brefs cycles de travail par intermittence
- 4) Levier presseur**
(lorsqu'on le soulève la machine s'arrête; pour la faire repartir il suffit de rabaisser le levier)
- 5) Bouton de mise en route machine**
Pour mettre en route la machine appuyer sur le bouton **ON (2° VITESSE)** pour le mod. **FNT2V**
- 6) Pilon presseur sur goulotte circulaire**
Il sert pour accompagner le produit (6)



Procédure montage disques outils



Utilisation de la machine

Tout d'abord il faut abaisser le levier presseur (4) et introduire l'interrupteur général à mur; de cette façon le témoin vert de mise en tension s'allume, placé au-dessus du bouton de **START** (FNT) ou le bouton de 1° ou 2° vitesse (FNT2V). Ensuite il faut appuyer sur le bouton de **START** (1) (FNT) ou l'un des deux boutons de 1° (1) ou 2° (5) vitesse (FNT2V), de sorte que le témoin de fonctionnement correspondant s'allume. En appuyant sur le bouton **PULSE** (3) par contre on obtient un fonctionnement de la machine jusqu'à ce que sur celui-ci soit exercée une pression. Le produit ainsi obtenu sortira de la bouche d'expulsion grâce à l'action entraîneuse du disque éjecteur; pour une récupération correcte du produit obtenu on conseille de placer une cuvette sous la bouche d'expulsion en question. Si l'on veut introduire les aliments à couper à travers la goulotte circulaire, il faut libérer le pilon (6) de l'arrêt en le tournant en sens anti-horaire. Pour éteindre la machine il suffit d'appuyer sur le bouton **STOP** (2).

Conseils d'utilisation

Avant de procéder à l'opération de coupe il faut soulever complètement le levier presseur, débloquer le levier de serrage, introduire d'abord le disque éjecteur en plastique et successivement, en fonction des nécessités, introduire le disque fixe et le disque rotatif ou bien uniquement le disque rotatif. On conseille de faire coïncider le disque en plastique avec les deux pivots placés sur le plateau de l'arbre rotatif et accrocher le disque rotatif tranchant dans la fixation à baïonnette correspondante.

i **INFORMATIONS: l'introduction du disque éjecteur est toujours indispensable pour un fonctionnement correct de la machine.**

Schéma d'utilisation correcte des disques

	Disque rotatif	Disque fixe	Goulotte introduction produit
Trancher	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	OVALE CIRCULAIRE
Découpe en allumette	E6 - E8 - E10 - E14	B6 - B8 - B10	OVALE CIRCULAIRE
Découpe en allumette	H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10	NO	OVALE CIRCULAIRE
Couper en petits cubes	E8 - E10 - E14	D8X8 - D10X10 - D12X12 - D20X20	OVALE CIRCULAIRE
Emincer	Z2 - Z3 - Z4	NO	OVALE CIRCULAIRE
Râper	V	NO	OVALE CIRCULAIRE

Nettoyage en fin de journée

- À la fin de la journée débrancher la fiche de la prise de courant.
- Exécuter un nettoyage soigné de la machine en utilisant des détergents neutres.
- Nettoyer les parties externes de la machine avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser des éponges de fer et des détergents abrasifs.

Longue inactivité de la machine

S'il fallait laisser la machine arrêtée pendant de longues périodes, déclencher l'interrupteur général à mur, effectuer un nettoyage général de la machine et la couvrir avec une toile afin de la protéger contre la poussière

Introduction

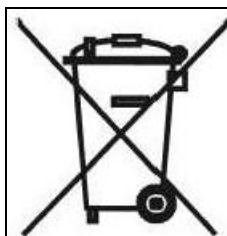
En cas de pannes ou mauvais fonctionnement, débrancher l'interrupteur général à mur et contacter le Service Assistance de votre Revendeur. Eviter de démonter les parties internes de la machine.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les éventuelles altérations!

Inconvénients, causes, remèdes

Inconvénient	Cause	Remède
La machine ne démarre pas	Interrupteur général déclenché	Enclencher l'interrupteur général
	Manque de tension sur la ligne d'alimentation	Contacteur le Service Assistance de votre Revendeur
	Fusible de protection brûlé	Contacteur le Service Assistance de votre Revendeur

Elimination et recyclage



La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage.. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.



GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

INHALT

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Zweck des Handbuchs.....	4
Identifikation des Herstellers und der Maschine.....	4
Beschreibung der Gemüseschneidemaschine.....	5
Technische Eigenschaften.....	5
Außenabmessungen.....	6
Sicherheitsvorrichtungen.....	6
Informationen zur Sicherheit.....	7

2 INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION

Verpackung und Auspacken.....	8
Installationsbereich.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8

3 INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienungselemente.....	9
Einsatz der Schneidscheiben.....	9
Bedienung der Maschine.....	9
Bedienungshinweise.....	10
Schema zum korrekten Einsatz der Schneidscheiben.....	10
Reinigung am Tagende.....	10
Längere Außerbetriebsetzung der Maschine.....	10

4 FEHLERSUCHE, RECYCLING

Vorbemerkung.....	11
Störungen, Ursachen, Behelfe.....	11
Entsorgung und Recycling.....	11

ANLAGEN

Ersatzteilkatalog
Elektrischer Schaltplan

ALLGEMEINE INFORMATIONEN 1

Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde vom Hersteller verfasst und ist Bestandteil der Maschinenausstattung. Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit der mit der Maschine interagierenden Personen bedeuten könnten. Neben der Einhaltung der zuständigen gesetzlichen Vorschriften hat der Hersteller alle "Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt. Zweck dieser Informationen ist es, den Anwender sensibilisieren für die Vorbeugung jeglichen Risikos zu machen. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bediener, die mit der Maschine interagieren. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem geeigneten Ort auf, sodass dieses im Bedarfsfall stets sofort greifbar ist. Zur besonderen Hervorhebung einiger Textstellen wurden folgende Symbole eingeführt:

⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Weist auf Gefahren hin, die schwere Verletzungen hervorrufen können. Hier ist besondere Vorsicht geboten.

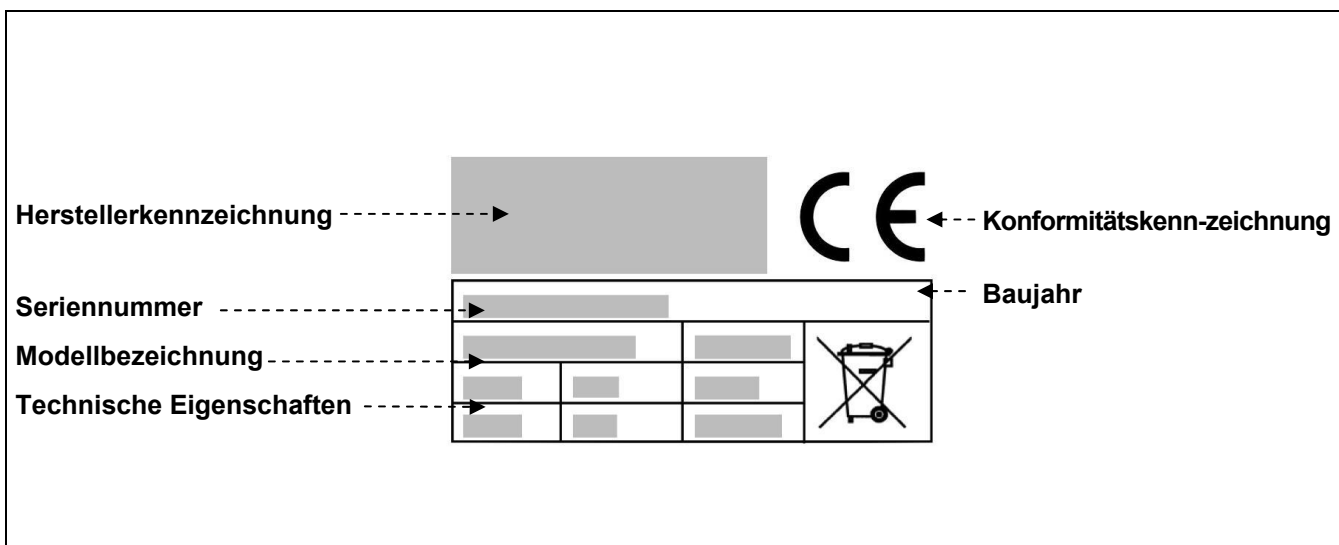
i INFORMATIONEN: Technische Angaben von besonderer Wichtigkeit.

Diesem Handbuch werden folgende Unterlagen beigelegt:

- Garantieurkunde mit den vom Hersteller vorgegebenen Garantiebedingungen.
- Dokumente zum Nachweis der Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen betreffend die Sicherheit und Gesundheit von Personen.

Bei allen Anforderungen des Technischen Kundendienstes, Fragen und Ersatzteilbestellungen nehmen Sie Kontakt mit dem autorisierten Händler auf.

Identifikation des Herstellers und der Maschine



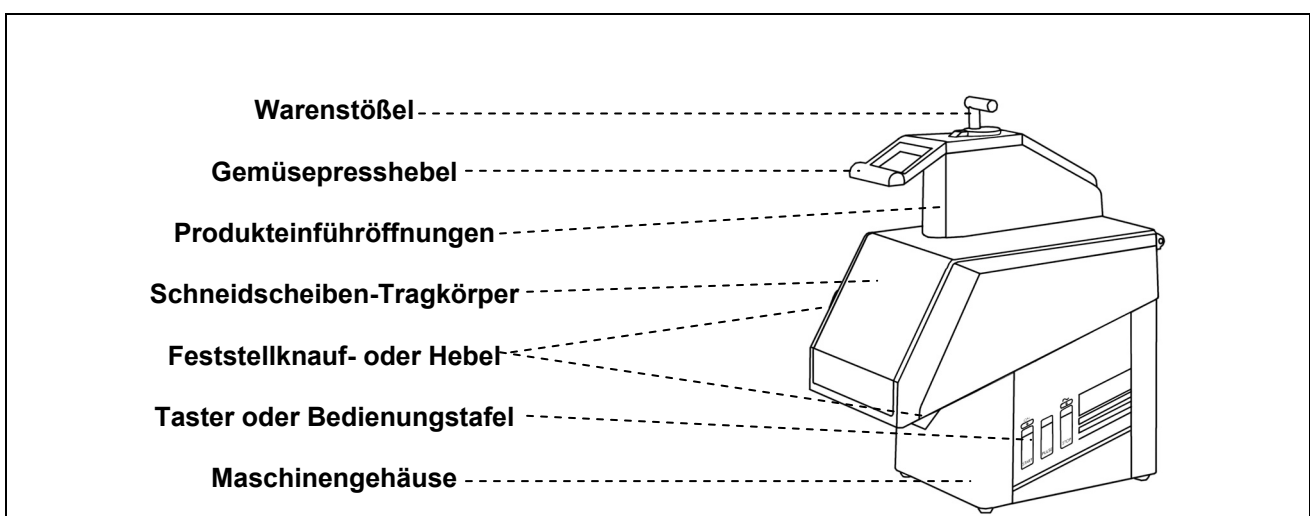
Beschreibung der Gemüseschneidemaschine

Die vorliegenden Produkte wurden eigens entwickelt, um den Vorgang des Schneidens von Obst und Gemüse in seiner Vielfalt von Formen und Größen so schnell wie möglich zu machen. Darüber eignet sich die Maschine zur Herstellung von geriebenem Käse und Paniermehl sowie zum Zerkleinern von Schokolade, Nüssen, Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Mangold und Mozzarella.

Das Mod. FNT hat eine Tragkonstruktion, die sowohl in lebensmittelechtem Kunststoff (Polykarbonat), hinsichtlich des oberen Teils der Maschine, als auch in Inox-Stahl ausgeführt ist. Wie das Mod. Das Mod. FNT mit einem mit der Bewegung des Griffes verbundenen Sicherheitsmikroschalter ausgestattet. Ein weiterer Schalter stoppt die Maschine bei jedem Öffnen des Oberteils derselben.

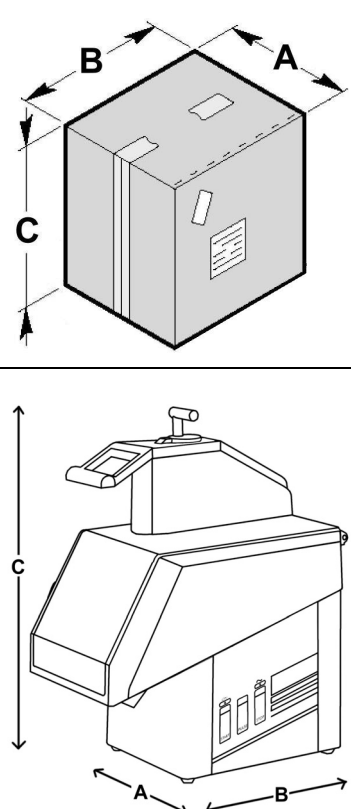
Technische Eigenschaften

Beschreibungen	Maßeinheit	FNT	FNT 2V
Spannungs-versorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N	
Leistung	kW (HP)	0,37 (0,5)	0,55 (0,75)
Geschwindigkeit	rpm	255	165/255
Nettogewicht	kg	17,4	18,7
Gewicht mit Verpackung	kg	19,2	21,4
Geräuschpegel		< 70 dB(A)	
Installation		Auf dem Tresen	



Außenabmessungen

mm	A	B	C
	300	620	580
mm	A	B	C
	240	450	580



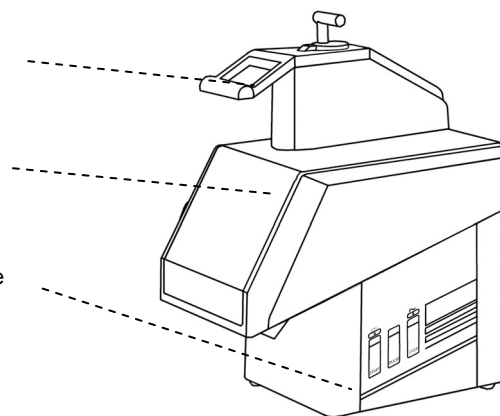
The image contains two technical drawings of the machine. The top drawing shows the top cover with dimensions A (width), B (depth), and C (height). The bottom drawing shows the main body of the machine with dimensions A (width), B (depth), and C (height).

Sicherheitseinrichtungen

Mikroschalter : Das Hochstellen des Presshebels bewirkt den Stopp der Maschine.

Mikroschalter: Das Hochstellen des Schneidscheiben-Tragkörpers bewirkt den Stopp der Maschine

Fernschalter: Bei plötzlichem Stromausfall ist der bewusste Neustart der Maschine erforderlich.



Informationen zur Sicherheit

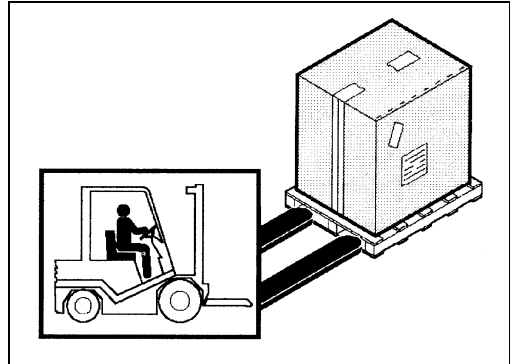
- Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dieses Handbuch vor Installation und Gebrauch aufmerksam zu lesen. Die ständige Befolgung der im Handbuch enthaltenen Anweisungen gewährleisten die Sicherheit von Mensch und Maschine.
- Manipulieren Sie in keinem Fall die Sicherheitseinrichtungen.
- Die von den zuständigen Stellen in jedem Land herausgegebenen Arbeitssicherheitsvorschriften sind unbedingt einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen infolge der Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften.
- Die korrekte Aufstellung der Maschine, Beleuchtung und Sauberkeit des Arbeitsplatzes sind wichtige Voraussetzungen für die Personalsicherheit.
- Setzen Sie die Maschine keinen äußeren Agenzien aus.
- Anschluss und Inbetriebnahme der Maschine sind nur von technischem Fachpersonal durchzuführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kenndaten der Anlage am Aufstellungsort der Maschine den auf dem Typenschild eingprägten Werten entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine mit einer Erdungsanlage verbunden ist.
- Der Arbeitsbereich um die Maschine herum ist stets sauber und trocken zu halten.
- Tragen Sie die von den Unfallverhütungsvorschriften vorgesehene Schutzkleidung.
- Diese Maschine darf nur für den vorgesehenen Einsatzbereich verwendet werden. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten.
- Überprüfen Sie die Eignung und das Gewicht der zu verarbeitenden Produkte. Überlasten Sie die Maschine nicht über Ihre Kapazität hinaus.
- Das Einführen von Gegenständen, Werkzeugen sowie das Greifen mit den Händen ins Innere gefährlicher Teile ist verboten.
- Kinder sind von der Maschine fern zu halten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.
- Nehmen Sie bei Defekten und/oder Schäden keine eigenständigen Reparaturen vor, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Verlangen Sie stets Originalersatzteile.
- Vor der Reinigung der Maschine ziehen Sie den Netzstecker, um die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Hochdruck-Wasserstrahlen.

INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION 2

Verpackung und Auspacken

Die Maschine wird in Karton mit Polyesterschaumstoffeinlage zur Gewährleistung der vollkommenen Unversehrtheit während des Transports verpackt.

- Befolgen Sie bei der Handhabung der Verpackung die nachstehenden Anweisungen.
- Öffnen Sie die Packung und prüfen Sie die Unversehrtheit aller Komponenten. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial für zukünftige Umzüge auf.
- Heben Sie die Maschine so wie angegeben an und positionieren diese im vorgesehenen Installationsbereich.



Installationsbereich

Der vorgesehene Bereich muss ausreichend beleuchtet sein und über eine Steckdose zur Abgabe elektrischen Stroms verfügen. Die Stützfläche muss groß genug, gut nivelliert und trocken sein. Die Installation hat in nicht explosionsgefährdeten Umgebungen zu erfolgen. In jedem Fall ist die Installation auch unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit durchzuführen

Tabelle mit Umgebungsbedingungen

Beschreibungen	Werte
Betriebstemperatur	0÷35 °C (32÷95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur von 20÷60 °C
Staubaufkommen	unter 0.03 g/m ³

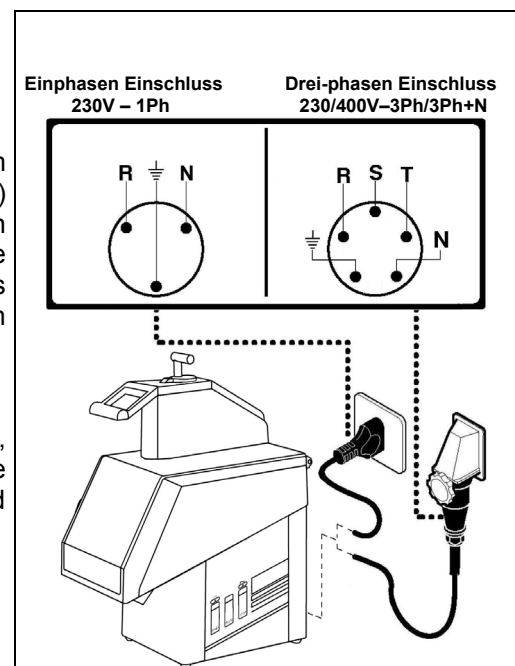
Elektrischer Anschluss

⚠ GEFÄHR - ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Stromnetz ist durch Fachpersonal herzustellen

Stellen Sie die perfekte Wirksamkeit der Erdungsanlage im Betrieb sicher. Stellen Sie sicher, dass Leitungsspannung (**Volt**) und -frequenz (**Hz**) den für die Maschine vorgesehenen Werten entsprechen (siehe Typenschild und elektrischen Schaltplan). Die Maschine ist mit einem Elektrokabel zum Anschluss eines Mehrpolsteckers ausgestattet. Der Stecker ist mit einem Wandschalter zu verbinden, der mit Differential ausgestattet ist.

Dreiphasen-Einschluss

Lassen Sie die Maschine kurz anlaufen und stellen Sie sicher, dass die Drehung des oberes Werkzeugs korrekt ist. Sollte die Drehung nicht korrekt sein, nehmen Sie die Spannung weg und kehren zwei der drei Phasen im Stecker um.



Beschreibung der Bedienelemente

1) Maschinenstarttaster

Zum Start der Maschine drücken Sie den Taster **START** beim Mod. **FNT** beziehungsweise den Taster **ON (1° GESCHWINDIGKEIT)** beim Mod. **FNT2V**

2) Stopp-Taster

Drücken Sie den Taster **STOPP** zum Abschalten der Maschine.

3) Impulstaster

Halten Sie **PULSE** für kurze intermittierende Arbeitszyklen gedrückt.

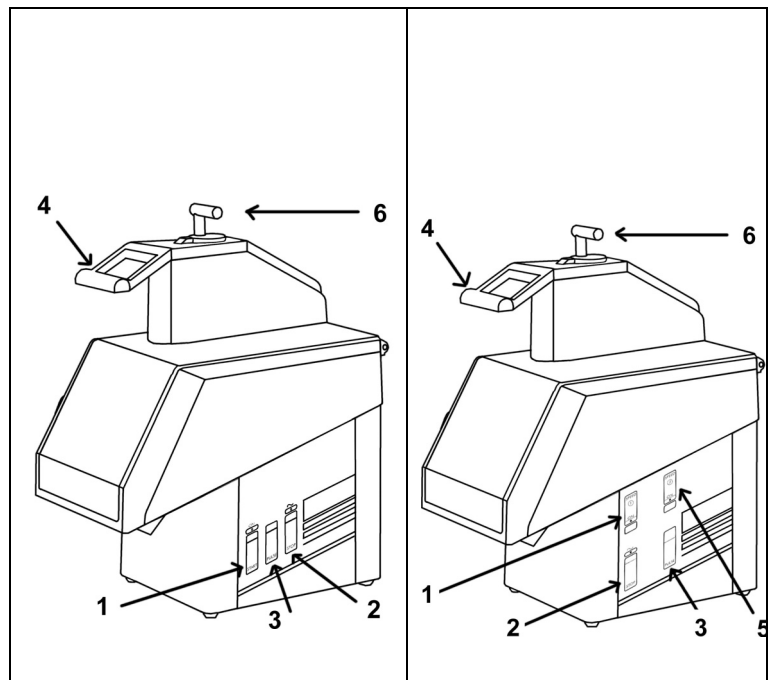
4) Presshebel

(Beim Hochstellen des Hebels stoppt die Maschine; Zum Neustart der Maschine reicht es aus, den Hebel wieder zu senken).

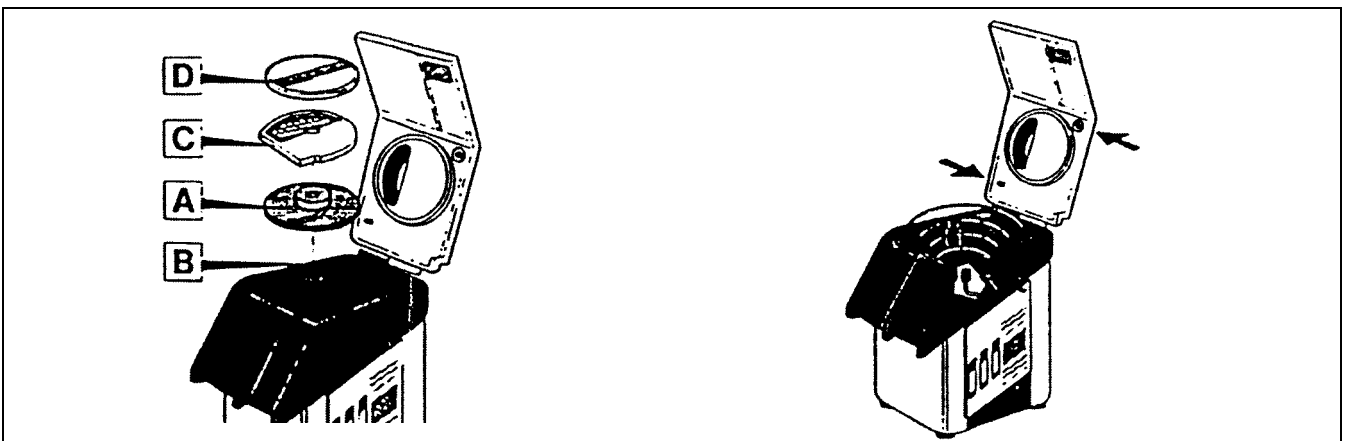
5) Maschinenstarttaster

Zum Start der Maschine drücken Sie den Taster **ON (2. GESCHWINDIGKEIT)** beim Mod. **FNT2V**

6) **Andrück-Stößel auf der kreisförmigen Öffnung**
Dient zur Führung des Produkts (6)



Einsatz der Schneidscheiben




Bedienung der Maschine

Zunächst ist der Presshebel (4) zu senken und der Hauptschalter an der Wand zu aktivieren. Auf diese Weise leuchtet die grüne Spannungsanzeige auf dem Taster **START (FNT)** oder auf dem Taster der 1. oder 2. Geschwindigkeit (FNT2V) auf. Anschließend ist es notwendig, den Taster **START (1)** (FNT) oder einen der Taster **1° (1)** oder **2° (5)** Geschwindigkeit (FNT2V) zu drücken, sodass die entsprechende Betriebsanzeige aufleuchtet. Beim Drücken des Tasters **PULSE (3)** wird hingegen der Betrieb der Maschine aktiviert, solange der Druck aufrechterhalten wird. Das so erhaltene Produkt verlässt dank der Leitwirkung der Ausstoßscheibe die Auslassöffnung. Für eine korrekte Aufnahme des erhaltenen Produkts empfiehlt es sich, eine Schüssel unter die besagte Auslassöffnung zu stellen. Wenn die Einführung der Ware über die kreisförmige Öffnung gewünscht ist, dann ist der Stößel (6) durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn zu entsichern. Zur Abschaltung der Maschine ist nur der Taster **STOP (2)** zu drücken.

Bedienungshinweise

Vor dem Schneidevorgang ist der Presshebel vollständig hochzustellen, der Feststellhebel zu lösen. Setzen Sie zuerst die Ausstoßscheibe aus Kunststoff ein und anschließend, je nach Erfordernis, die feste und die rotierende Scheibe oder nur die rotierende Scheibe. Die Kunststoffscheibe ist mit den beiden Zapfen auf dem Teller der Drehwelle in Übereinstimmung zu bringen, die rotierende Schneidscheibe ist in die vorgesehene Bajonettfassung einzusetzen.

 INFORMATIONEN: Der Einsatz der Ausstoßscheibe ist für den korrekten Betrieb der Maschine stets unablässlich.

Schema zum korrekten Einsatz der Schneidscheiben

	Rotierende Scheibe	Feste Scheibe	Produkt-einführ-öffnung
Aufschnitt	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	OVAL KREIS-FÖRMING
Streifen schneiden	E6 - E8 - E10 - E14	B6 - B8 - B10	OVAL KREIS-FÖRMING
Streifen schneiden	H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10	NO	OVAL KREIS-FÖRMING
Würfeln	E8 - E10 - E14	D8X8 - D10X10 - D12X12 - D20X20	OVAL KREIS-FÖRMING
Raspeln	Z2 - Z3 - Z4	NO	OVAL KREIS-FÖRMING
Reiben	V	NO	OVAL KREIS-FÖRMING

Reinigung am Tagende

- Am Ende des Tages den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Maschine mit neutralen Reinigungsmitteln sorgfältig säubern.
- Äußere Maschinenteile mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Keine Metallspäne und Scheuermittel verwenden.

Längere Außerbetriebsetzung der Maschine

Wenn die Maschine für längere Zeit außer Betrieb gesetzt werden soll, stellen Sie den Hauptschalter an der Wand ab, führen eine allgemeine Reinigung der Maschine durch und bedecken diese mit einem Tuch zum Schutz gegen Staub.

Vorbemerkung

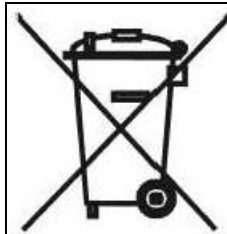
Bei Defekten oder Betriebsstörungen trennen Sie den Hauptschalter und nehmen Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf. Montieren Sie nicht die internen Teile der Maschine ab.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Manipulationen!

Störungen, Ursachen und Behelfe

Störung	Ursache	Behelf
Die Maschine startet nicht	Hauptschalter abgestellt	Stellen Sie den Hauptschalter auf "I"
	Spannung auf der Versorgungsleitung fehlt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf
	Schmelzsicherung durchgebrannt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf

Entsorgung und Recycling



Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.



CORTADORAS DE VERDURAS

ÍNDICE

1 INFORMACIÓN GENERAL

Objetivo del manual.....	4
Identificación Fabricante y máquina.....	4
Descripción de la máquina cortadoras de verdura.....	5
Características técnicas.....	5
Dimensiones de la máquina.....	6
Dispositivos de seguridad.....	6
Información sobre la seguridad.....	7

2 INFORMACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje.....	8
Zona de instalación.....	8
Conexión eléctrica.....	8

3 INFORMACIÓN SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos.....	9
Procedimiento montaje discos utensilios.....	9
Uso de las máquinas.....	9
Consejos para el uso	10
Esquema para el uso correcto de los discos.....	10
Limpieza al final de la jornada.....	10
Prolongada inactividad de la máquina.....	10

4 BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO

Premisa.....	11
Inconvenientes, causas, soluciones.....	11
Eliminación y reciclado.....	11

ANEXOS

Catálogo repuestos
Esquema eléctrico

Objetivo del manual

Este manual ha sido redactado por el Fabricante y forma parte de la dotación de la máquina. El fabricante, durante la fase de proyecto y fabricación, ha dado especial importancia a los aspectos que puedan comprometer la seguridad y la salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en la materia, ha adoptado todas las “reglas de buena técnica de fabricación”. La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención sobre como evitar cualquier riesgo. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está en manos de todos aquellos operadores que interactúan con el equipo. Conservar este manual en un lugar adecuado, para que esté siempre al alcance para su consulta. Para poner en evidencia algunas partes del texto, se ha introducido la siguiente simbología:

 **PELIGRO – ATENCIÓN:** indica los peligros de pueden ocasionar lesiones graves; es necesario prestar atención.

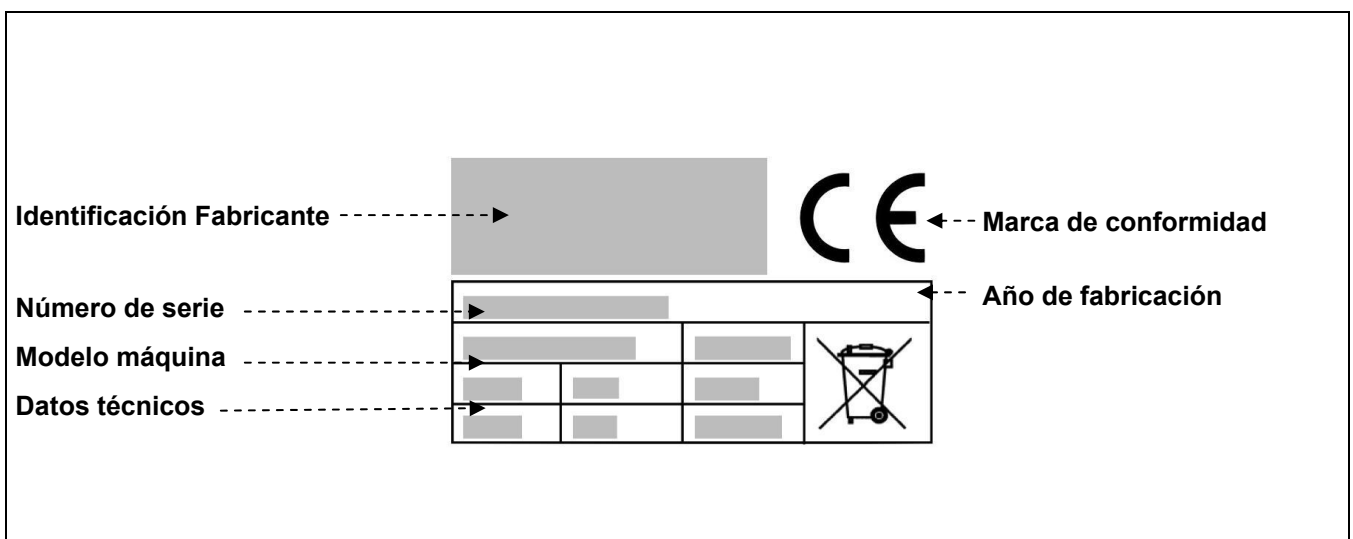
 **INFORMACIÓN:** indicaciones técnicas de especial importancia.

Con el presente manual se adjuntan:

- La certificación de garantía donde se detallan las condiciones de garantía dictadas por el Fabricante.
- Los documentos que certifican la conformidad con las leyes vigentes en materia de seguridad y salud de las personas.

Para cualquier solicitud de Asistencia técnica, información y pedido de repuestos, contactar al Revendedor Autorizado.

Identificación Fabricante y máquina



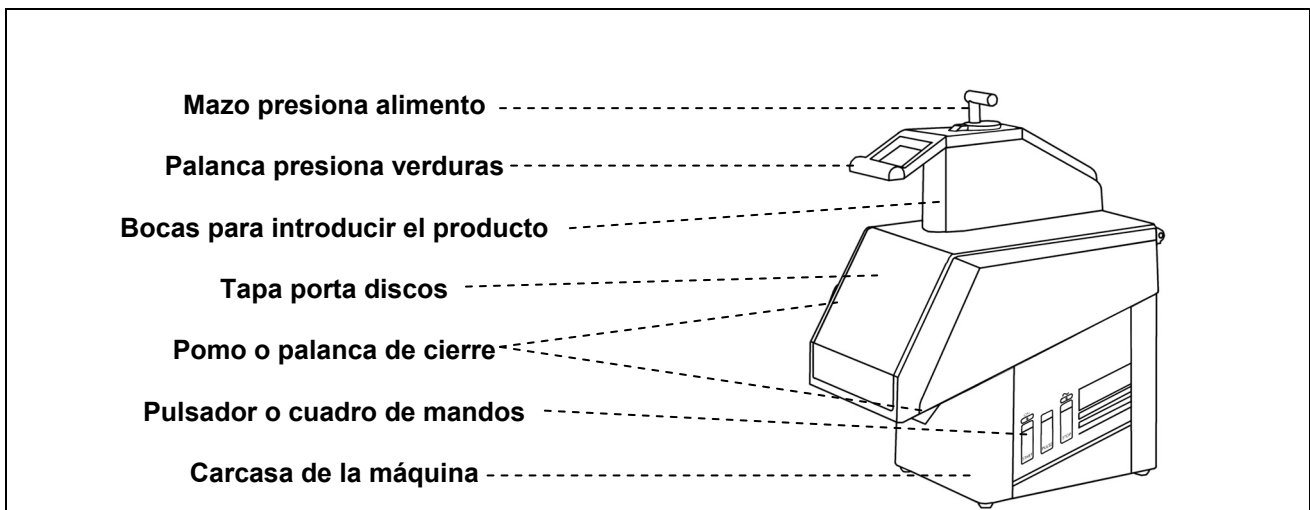
Descripción de la máquina cortadoras de verdura

Los presentes productos han sido concebidos especialmente para abreviar la operación de corte de fruta, hortalizas, verduras, en las múltiples variedades de formas y tamaños, para rayar queso, pan seco, chocolate, avellanas, para cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas y mozzarella.

El mod. FNT posee una estructura realizada tanto de material plástico especial para alimentos (policarbonato) en la parte superior de la máquina y como de acero inoxidable. El FNT está dotado de un microinterruptor de seguridad conectado al desplazamiento de la manija y posee otro que detiene la máquina cada vez que se abre la parte superior de la misma.

Características técnicas

Descripciones	Unidad de medida	FNT	FNT 2V
Alimentación con energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N	
Potencia	kW (HP)	0,37 (0,5)	0,55 (0,75)
Velocidad	rpm	255	165/255
Peso neto	kg	17,4	18,7
Peso con embalaje	kg	19,2	21,4
Nivel de ruido		< 70 dB(A)	
Instalación		En el banco	



Dimensiones de la máquina

mm	A	B	C
	300	620	580
mm	A	B	C
	240	450	580

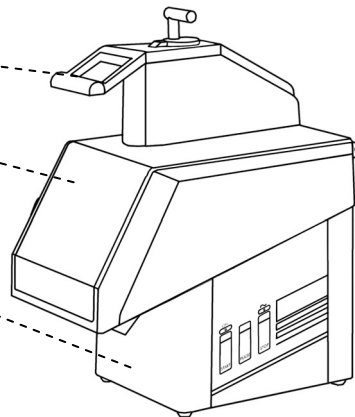
The image contains two technical drawings of the machine. The top drawing is a perspective view of the top of the machine, showing dimensions A (width), B (depth), and C (height). The bottom drawing is a perspective view of the front of the machine, showing dimensions A (width), B (depth), and C (height). The machine has a control panel on top and a front-loading compartment.

Dispositivos de seguridad

Microinterruptor: cuando se levanta la palanca-presor la máquina se detiene.

Microinterruptor: cuando se levanta la tapa del cuerpo porta discos, la máquina se detiene.

Telerruptor: en caso de corte de corriente accidental, solicita la puesta en marcha voluntaria de la máquina



Información sobre la seguridad

- Es de importancia capital consultar atentamente este manual antes de realizar las operaciones de instalación y de uso. El cumplimiento constante de las indicaciones contenidas en el manual garantiza la seguridad del hombre y de la máquina.
- No forzar por ninguna razón los dispositivos de seguridad.
- Se recomienda el riguroso respeto de las normas de seguridad en el trabajo emanadas por los entes de cada país.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a personas o cosas, debidos al incumplimiento de las normas de seguridad.
- El correcto emplazamiento de la máquina, la iluminación y la limpieza del ambiente son condiciones importantes para preservar la seguridad personal.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- Las conexiones para el funcionamiento de la máquina deben ser realizados por personal técnico especializado.
- Verificar que las características de la instalación donde se emplazará la máquina corresponden a los datos de la placa.
- Asegurarse que la máquina tenga conexión a tierra.
- La zona de trabajo alrededor de la máquina debe mantenerse siempre limpia y seca.
- Utilizar la indumentaria prevista por las normas de prevención de accidentes en el trabajo.
- Esta máquina debe destinarse solamente al uso para el que se ha previsto; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos a elaborar; no sobrecargar la máquina superando su capacidad.
- Queda prohibido introducir objetos, utensilios, manos, etc., dentro de las partes peligrosas.
- Mantener la máquina siempre fuera del alcance de los niños.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando la máquina no se utiliza.
- En caso de averías y/o inconvenientes de uso, no realizar reparaciones personalmente y contacte al Revendedor autorizado.
- Solicitar repuestos originales.
- Antes de realizar la limpieza de la máquina, desconectarla de la alimentación eléctrica sacando el enchufe.
- Para la limpieza no utilizar chorros de agua a alta presión.

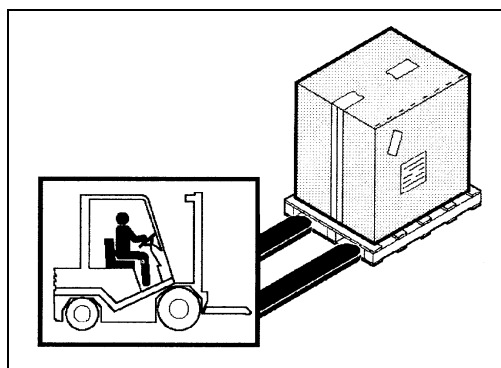
INFORMACIÓN **2**

SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje

La máquina se entrega embalada en cartón con poliéster expandido en su interior para garantizar la perfecta integridad durante el transporte.

- Mover el embalaje respetando las instrucciones.
- Abrir el embalaje y comprobar la integridad de todos los componentes. Conservar el embalaje para mudanzas futuras.
- Levantar la máquina como se indica y posicionarla en la zona destinada a su instalación.



Zona de instalación

La zona destinada a la instalación deberá estar iluminada de forma adecuada y deberá disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo debe ser suficientemente espacioso, bien nivelado y seco. La instalación debe realizarse en ambientes con atmósfera no explosiva. En cualquier caso, la instalación debe realizarse teniendo en cuenta, además, las leyes vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

Tabla de Condiciones ambientales

Descripciones	Valores
Temperatura de funcionamiento	5÷40 °C (41÷104 °F)
Temperatura de almacenamiento	5 a 40 °C (de 41 a +104 °F)
Humedad relativa	Máxima 80% con temperatura ambiente entre 20 °C Máxima 50% con temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Presencia de polvo en el ambiente	Inferior a 0.03 g/m ³

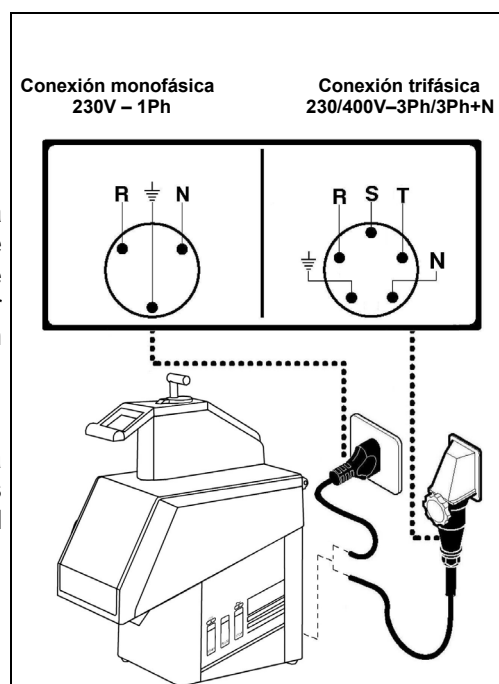
SOBRE LA INSTALACIÓN

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: La conexión monofásica a la red de alimentación debe ser realizada por personal especializado

Asegurarse la perfecta eficiencia de la conexión a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (**Volt**) y la frecuencia (**Hz**) correspondan con la de la máquina (ver placa de identificación o el esquema). La máquina está dotada de cable eléctrico con enchufe. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial.

Conexión trifásica

Poner en marcha la máquina unos instantes y comprobar que la rotación de la herramienta es correcta. Si la rotación no es correcta, desconectar la tensión e invertir dos de las tres fases del enchufe.



INFORMACIÓN SOBRE EL **3** USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos

1) Pulsador de encendido máquina

Para poner en marcha la máquina presionar el pulsador **START** si se trata del mod **FNT** o el pulsador **ON (1° VELOCIDAD)** si se trata del mod. **FNT2V**

2) Pulsador de parada

Apretar el pulsador **STOP** para detener la máquina.

3) Pulsador de impulso

Mantener presionado **PULSE** para ciclos breves e intermitentes de trabajo.

4) Palanca presor

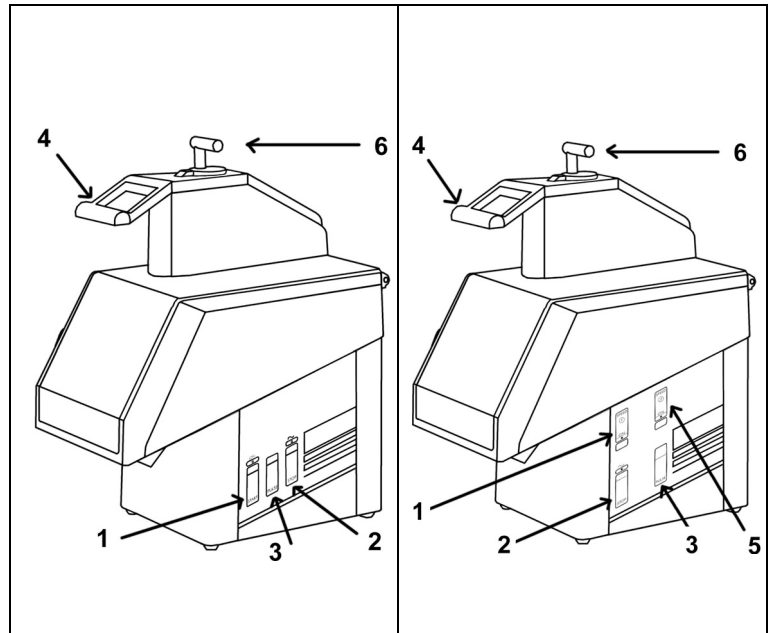
(la máquina se detiene cuando es levantada; para que vuelva a funcionar bajar la palanca)

5) Pulsador de encendido máquina

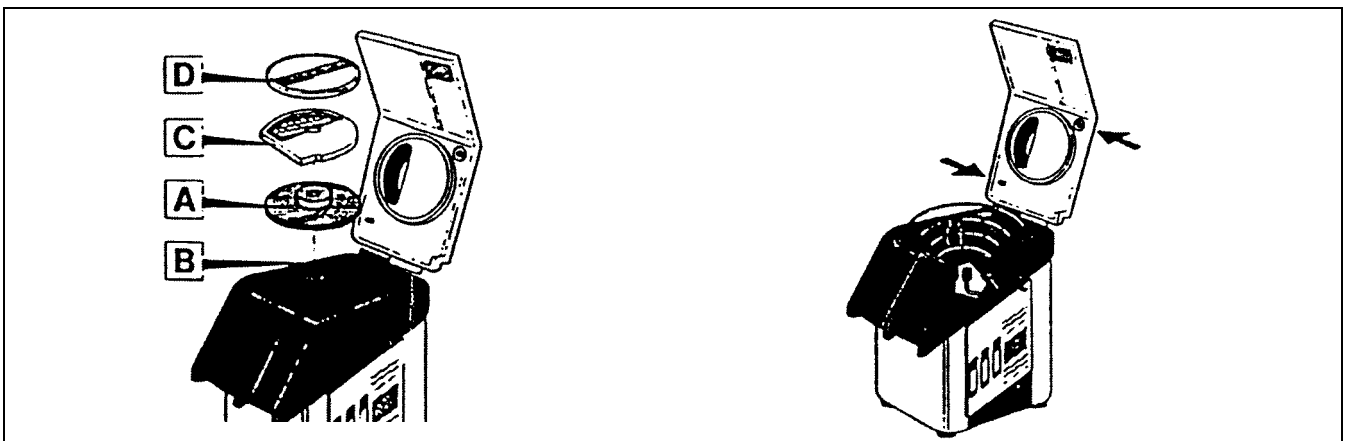
Para poner en marcha la máquina presionar el pulsador **ON (2° VELOCIDAD)** para el mod. **FNT2V**

6) Mazo presor en boca circular

Sirve para acompañar el producto (6)



Procedimiento montaje discos utensilios



Uso de las máquinas cortadoras de verduras

Ante todo se debe bajar la palanca presor (4) y conectar el interruptor general a la toma de corriente; así se encenderá el indicador verde que señala la conexión a la red y que se encuentra arriba del pulsador **START** (FNT) o el pulsador de 1° o 2° velocidad (FNT2V). A continuación presionar el pulsador **START** (1) (FNT) o uno de los dos pulsadores de 1° (1) o 2° (5) velocidad (FNT2V), de este modo se ilumina el respectivo indicador de funcionamiento. Por el contrario, presionando el pulsador **PULSE** (3) se consigue que el funcionamiento de la máquina continúe hasta que se vuelva a presionar el mismo. El producto así obtenido saldrá de la boca de descarga gracias a la acción de transporte del disco expulsor; para una recogida correcta del producto se aconseja colocar un recipiente debajo de la mencionada boca de expulsión. Si se desea introducir los alimentos a elaborar por la boca circular, se debe liberar el mazo (6) del tope, girándolo en sentido horario. Para apagar la máquina basta con presionar el pulsador **STOP** (2).

Consejos para el uso

Antes de realizar la operación de corte es necesario levantar completamente la palanca presor, desbloquear la palanca de cierre, introducir antes el disco expulsor de plástico y luego, según los requerimientos de elaboración introducir el disco fijo y el disco rotativo o bien sólo el rotativo. Se aconseja hacer coincidir el disco de plástico con los dos pernos colocados en la placa del árbol rotativo y enganchar el disco rotativo cortante en el casquillo de bayoneta.

i INFORMACIÓN: introducir siempre el disco expulsor para un funcionamiento correcto de la máquina.

Esquema para el uso correcto de los discos

	Disco rotativo	Disco fijo	Boca alimentación producto
Rebanar	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	OVAL CIRCULAR
Cortar en bastones	E6 - E8 - E10 - E14	B6 - B8 - B10	OVAL CIRCULAR
Cortar en bastones	H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10	NO	OVAL CIRCULAR
Cortar en cubos	E8 - E10 - E14	D8X8 - D10X10 - D12X12 - D20X20	OVAL CIRCULAR
Cortar en tiras	Z2 - Z3 - Z4	NO	OVAL CIRCULAR
Rayar	V	NO	OVAL CIRCULAR

Limpieza al final de la jornada

- Al finalizar una jornada de trabajo, desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Realizar una cuidadosa limpieza de la máquina utilizando detergentes neutros.
- Limpiar las partes exteriores de la máquina con una esponja húmeda.
- No utilizar estropajos metálicos y detergentes abrasivos.

Prolongada inactividad de la máquina

Si se debe dejar la máquina parada por períodos prolongados, desconectar el interruptor general de la pared, realizar una limpieza general de la máquina y cubrirla con un paño para protegerla del polvo.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO 4

Premisa

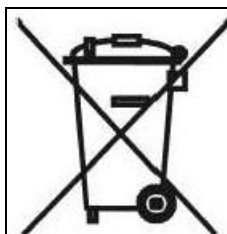
En caso de averías o malfuncionamiento, desconectar el interruptor general de la pared y contactar el servicio de asistencia de vuestro Revendedor. Evitar desmontar las partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales forzamientos!

Inconvenientes, causas, soluciones

Inconveniente	Causa	Solución
La máquina no se pone en marcha	Interruptor general de pared desconectado	Colocar el interruptor general en "I"
	Falta de tensión en la línea de alimentación	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.
	Fusible de protección quemado	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.

Eliminación y reciclado



La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que deber entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar el productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.



MÁQUINA PARA CORTAR VERDURAS

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS

Finalidade do manual.....	4
Identificação do Construtor e da máquina.....	4
Descrição da máquina para cortar verduras.....	5
Características técnicas.....	5
Dimensões de estorvo.....	6
Dispositivos de segurança	6
Informações sobre a segurança	7

2 INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO

Embalagem e desembalagem.....	8
Lugar da instalação.....	8
Ligação eléctrica.....	8

3 INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos.....	9
Processo de montagem dos discos utensílios ...	9
Uso da máquina.....	9
Conselhos para o uso.....	10
Esquema para a correcta utilização dos discos	10
Limpeza diária	10
Longo período de inactividade da máquina.....	10

4 PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM


Premissa.....	11
Inconvenientes, causas, soluções.....	11
Desactivação e reciclagem	11


ANEXOS

Catálogo peças sobresselentes
Esquema eléctrico

Finalidade do manual

O presente manual foi redigido pelo Construtor e é parte integrante da dotação da máquina. O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que pudessem ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas que entrem em contacto com a máquina. Para além da observância das leis em vigor em matéria, adoptou todas as “regras de boa técnica de construção”. Finalidade destas informações é a de sensibilizar o utilizador para que preste muita atenção de modo a prevenir qualquer tipo de risco. De qualquer maneira, a prudência é insubstituível. A segurança está também nas mãos de quem utiliza a máquina. Guarde este manual num lugar próprio de modo a tê-lo sempre ao alcance quando for necessário. Para evidenciar algumas partes do texto, foram inseridos os seguintes símbolos:

 **PERIGO – ATENÇÃO:** indica os perigos que podem provocar graves lesões; é necessário prestar muita atenção.









 **INFORMAÇÕES:** indicações técnicas de particular importância.

Anexa-se a este manual:

- O certificado de garantia onde figuram as condições de garantia indicadas pelo Construtor.
- Os documentos que atestam a conformidade com as leis em vigor em matéria de segurança e saúde das pessoas.

Para qualquer pedido de Assistência técnica, informações e peças sobresselentes, contacte o Revendedor autorizado.

Identificação do Construtor e da máquina

Identificação do Construtor			Marca de conformidade
Número de matrícula			Ano de construção
Modelo máquina			
Dados técnicos			

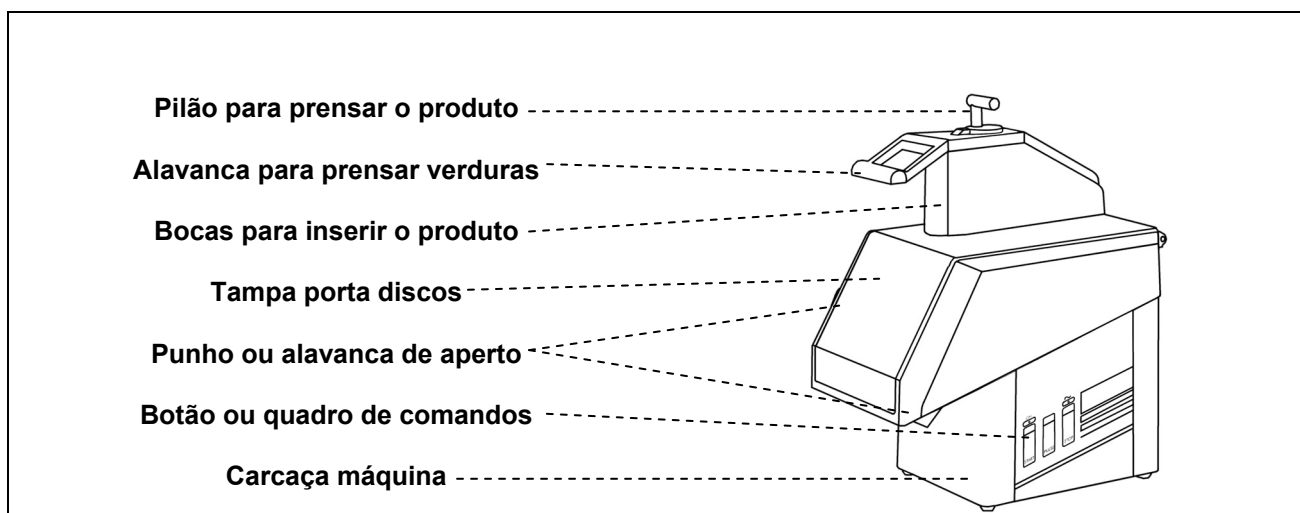
Descrição da máquina para cortar verduras

Estes produtos foram concebidos para facilitar o mais possível a operação de corte de fruta, hortaliças, verduras na multiplicidade e variedade de formas e dimensões, para ralar queijo, pão seco, chocolate, avelãs, para desfiar cenouras, aipo, batatas, maçãs, nabos, beterrabas e mozzarella.

O mod. FNT possui uma estrutura seja de plástico para alimentos (polycarbonato), relativa à parte superior da máquina, seja de aço inox. O FNT tem um micro de segurança ligado à deslocação da máquina e a mais, possui outro que pára a máquina sempre que a parte superior da mesma for aberta.

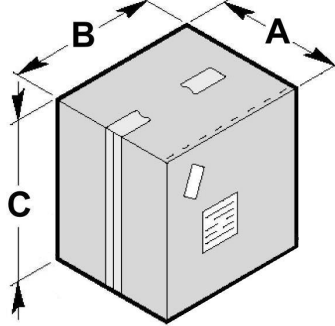
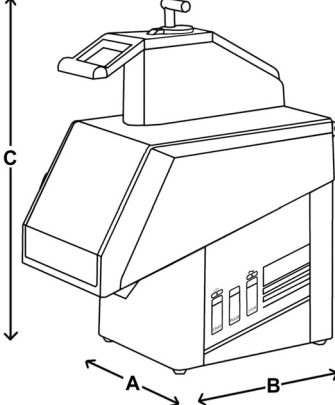
Características técnicas

Descrição	Unidade de medida	FNT	FNT 2V
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N	
Potência	kW (HP)	0,37 (0,5)	0,55 (0,75)
Velocidade	rpm	255	165/255
Peso líquido	kg	17,4	18,7
Peso com embalagem	kg	19,2	21,4
Nível de ruído		< 70 dB(A)	
Instalação		No balcão	



Dimensões de estorvo

mm	A	B	C
	300	620	580
mm	A	B	C
	240	450	580

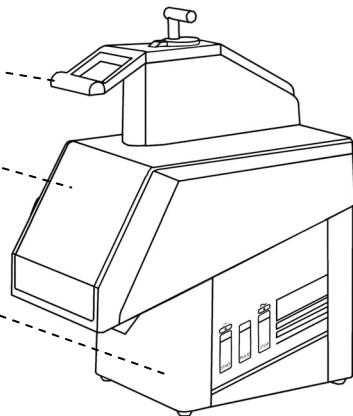



Dispositivos de seguridad

Microrruptor: o levantamento da alavanca-prensadora provocará a paragem da máquina

Microrruptor: o levantamento da tampa do corpo porta discos, provocará a paragem da máquina.

Telerruptor: no caso de falta acidental de corrente, solicita uma nova ligação voluntária da máquina.



Informações sobre a segurança

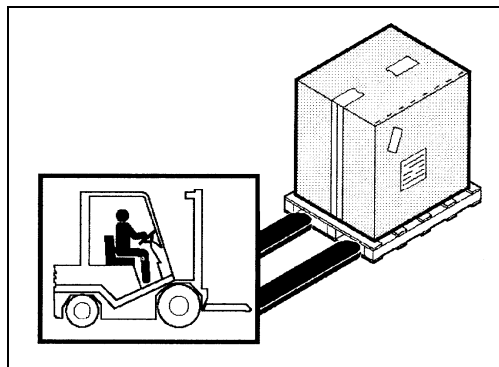
- É muito importante a leitura cuidadosa deste manual antes de proceder às operações de instalação e uso. O cumprimento das indicações contidas no manual garante a segurança do indivíduo e da máquina.
- Nunca altere os dispositivos de segurança.
- Recomenda-se o respeito rigoroso das normas de segurança no trabalho indicadas pelas entidades de cada país.
- O construtor declina qualquer responsabilidade sobre danos a pessoas ou coisas causados pela inobservância das normas de segurança.
- A correcta posição da máquina, a iluminação e a limpeza do ambiente de trabalho, são condições importantes para a segurança pessoal.
- Não exponha a máquina aos agentes atmosféricos.
- A ligação e o funcionamento da máquina devem ser realizados exclusivamente por pessoal técnico especializado.
- Controle que as características da instalação onde a máquina será colocada correspondam aos dados indicados na chapa de identificação.
- Certifique-se que a máquina seja ligada a uma instalação com tomada de terra.
- A área de trabalho à volta da máquina deve estar sempre limpa e seca.
- Utilize roupas indicadas pelas normas de segurança no trabalho.
- A máquina deve ser utilizada exclusivamente para o uso previsto; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- Verifique a qualidade e o peso dos produtos utilizados; não sobrecarregue a máquina além da sua capacidade.
- É proibido introduzir objectos, utensílios, mãos ou outras coisas no interior das partes perigosas.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando a máquina não é utilizada.
- No caso de avarias e/ou inconvenientes de uso, não efectue pessoalmente as reparações mas contacte o Revendedor autorizado.
- Use sempre peças sobresselentes originais.
- Antes de proceder à limpeza da máquina, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha da tomada.
- Para a limpeza não utilize jactos de água de alta pressão.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

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

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona prevista para a instalação.



Zona da instalação

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

Tabela Condições ambientais

Descrição	Valores
Temperatura de funcionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de armazenagem	-15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F)
Humidade relativa	Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Poeira do ambiente	Inferior a 0.03 g/m ³

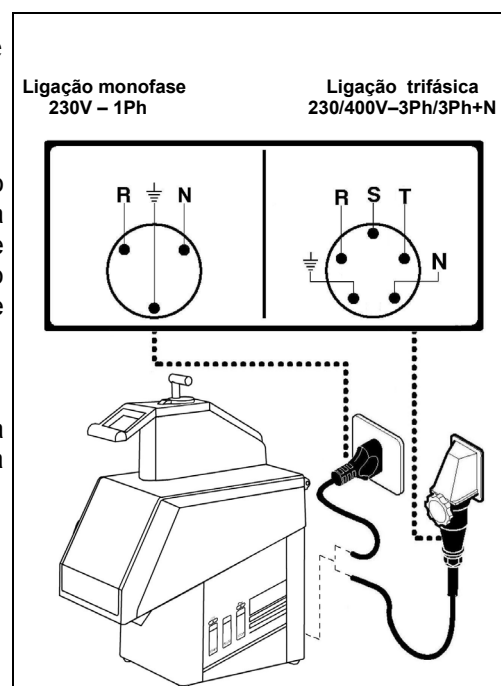
Ligação eléctrica

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

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

Ligação trifásica

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



INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA 3

Descrição dos comandos

1) Botão para ligar a máquina

Para ligar a máquina preme o botão **START** para o mod. **FNT** ou o botão **ON (1ª VELOCIDADE)** para o mod. **FNT2V**

2) Botão de paragem

Prema o botão **STOP** para parar a máquina

3) Botão de impulso

Mantenha premido **PULSE** para breves ciclos intermitentes de trabalho

4) Alavanca prensadora

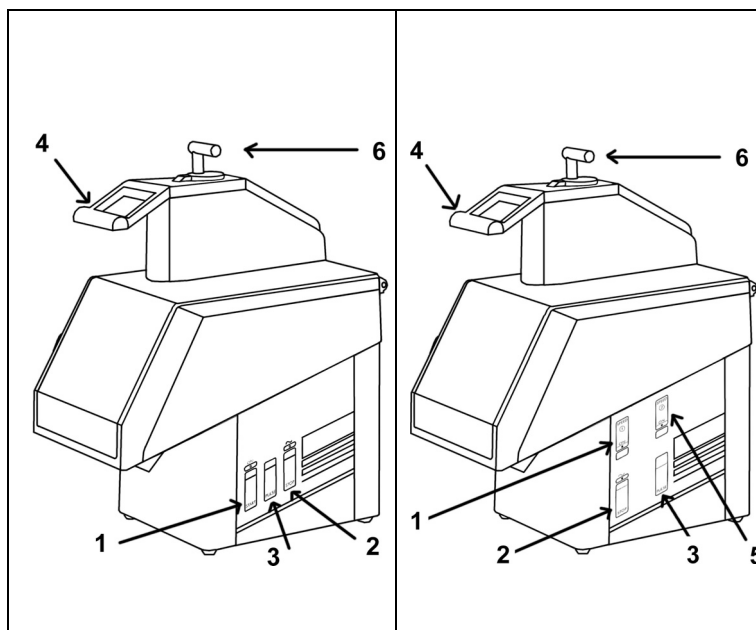
(quando é levantada, a máquina pára; para voltar a pôr a máquina a funcionar basta abaixar a alavanca)

5) Botão para ligar a máquina

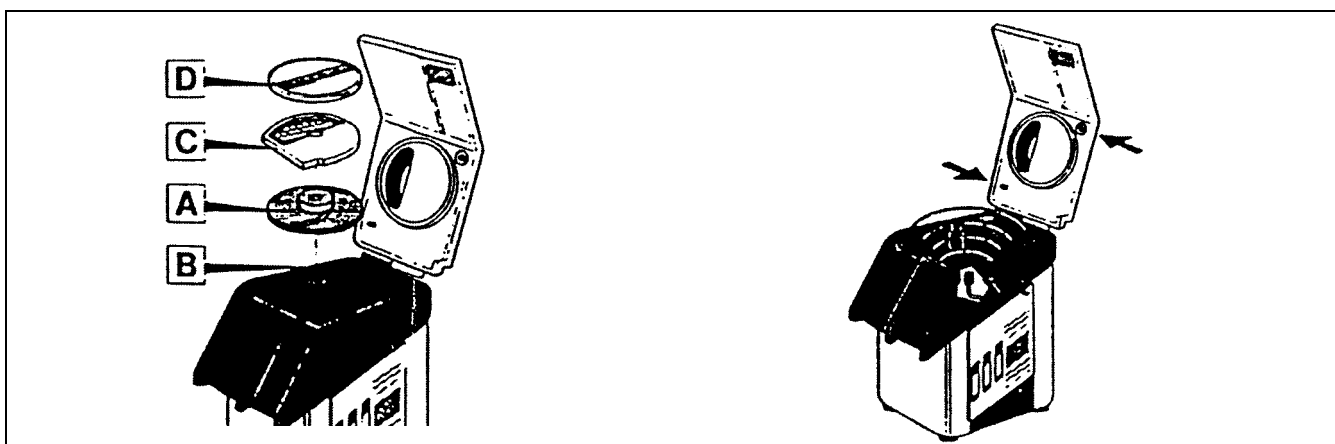
Para ligar a máquina preme o botão **ON (2ª VELOCIDADE)** para o mod. **FNT2V**

6) Pilão prensador na boca circular

Serve para acompanhar o produto (6)



Processo de montagem dos discos utensílios



Uso da máquina

Antes de mais, é necessário abaixar a alavanca prensadora (4) e ligar o interruptor geral de parede; deste modo, acende-se o indicador luminoso verde de presença de tensão, que se encontra por cima do botão **START** (FNT) ou do botão de 1ª ou 2ª velocidade (FNT2V). A seguir, preme o botão **START** (1) (FNT) ou um dos dois botões de 1ª (1) ou 2ª (5) velocidade (FNT2V), de modo que o respectivo indicador luminoso de funcionamento acenda. Pelo contrário, premendo o botão **PULSE** (3) a máquina fica a funcionar até que se volte a premer o botão. O produto assim obtido, escoará através da boca de saída, graças à acção de transporte do disco de expulsão; para uma recolha correcta do produto obtido aconselhamos a colocar um recipiente debaixo da boca de expulsão. Se se quer inserir o produto na boca circular, é necessário desengatar o pilão (6) do engate rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para desligar a máquina basta premer o botão **STOP** (2).

Conselhos para o uso

Antes de efectuar a operação de corte, é necessário levantar completamente a alavanca prensadora, ou desbloquear a alavanca de aperto, inserir em primeiro lugar o disco de expulsão de plástico e, sucessivamente, consoante a necessidade, inserir o disco fixo e o disco rotativo ou só o rotativo. Faça coincidir o disco de plástico com os dois pernos que se encontram no prato do eixo de rotação e engate o disco rotativo cortante no respectivo encaixe em forma de baioneta.

i **INFORMAÇÕES:** a inserção do disco de expulsão é indispensável para um correcto funcionamento da máquina.

Esquema para a correcta utilização dos discos

	Disco rotativo	Disco fixo	Boca para inserir o produto
Cortar em fatias	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	NO	OVAL CIRCULAR
Cortar em palitos	E6 - E8 - E10 - E14	B6 - B8 - B10	OVAL CIRCULAR
Cortar em palitos	H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10	NO	OVAL CIRCULAR
Cortar em cubinhos	E8 - E10 - E14	D8X8 - D10X10 - D12X12 - D20X20	OVAL CIRCULAR
Desfiar	Z2 - Z3 - Z4	NO	OVAL CIRCULAR
Ralar	V	NO	OVAL CIRCULAR

Limpeza diária

- No fim do dia desligar a ficha da tomada de corrente.
- Efectuar uma limpeza minuciosa utilizando produtos neutros.
- Limpar as partes externas da máquina com esponja húmida.
- Não utilizar palhas de aço metálicas e detergentes abrasivos.

Longo período de inactividade da máquina

Devendo deixar a máquina parada por um longo período de tempo, desligue o interruptor geral, efectue uma limpeza geral da máquina e cubra-a com uma lona para protegê-la contra a poeira.

PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM 4

Premissa

Em caso de avarias ou mau funcionamento, desligue o interruptor geral e contacte o Serviço de Assistência do vosso Revendedor. Não desmonte as partes internas da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade contra eventuais intervenções não autorizadas!

Avarias, causas, soluções

Inconveniente	Causa	Solução
A máquina não funciona	Interruptor geral desligado	Posicione o interruptor geral no "I"
	Falta de tensão na linha de alimentação	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor
	Fusível de protecção queimado	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor

Desactivação e reciclagem



A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupar-se-á da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.

FNT



ОВОЩЕРЕЗКА

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Цель руководства.....	4
Идентификация Изготовителя и машины	4
Описание овощерезки.....	5
Технические характеристики.....	5
Габаритные размеры	6
Предохранительные устройства	6
Информация по технике безопасности	7

2 ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка	8
Зона установки	8
Подключение к электросети.....	8

3 ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ

Описание устройств управления.....	9
Процедура установки режущих дисков.....	9
Использование овощерезки.....	9
Рекомендации по использованию	10
Схема правильного использования дисков	10
Чистка в конце рабочего дня	10
Длительный период бездействия машины	10

4 ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ

Введение	11
Неисправности, причины, устранение.....	11
Удаление отработанного оборудования и утилизация	11

ПРИЛОЖЕНИЯ

Каталог запчастей
Схема электрической цепи

Цель руководства

Данное руководство составлено Изготовителем и является неотъемлемой частью комплектации машины. При проектировании и изготовлении машины изготовитель уделил особое внимание тем аспектам производственной деятельности, которые могли бы поставить под угрозу безопасность и здоровье задействованного персонала. Помимо строгого соблюдения законодательства по данному вопросу, изготовитель также применил все «правила хорошей техники изготовления». Цель данной информации – это призвать пользователей обратить особое внимание на предотвращение опасных ситуаций. Осторожность - незаменима. Безопасность находится в руках всех операторов, работающих с машиной. Рекомендуется хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте чтобы, таким образом, оно всегда было под рукой в момент необходимости. Для выделения некоторых частей текста были введены следующие обозначения:

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: указывает на ситуации повышенной опасности, в результате которых могут быть получены серьезные повреждения; необходимо оказывать повышенное внимание.

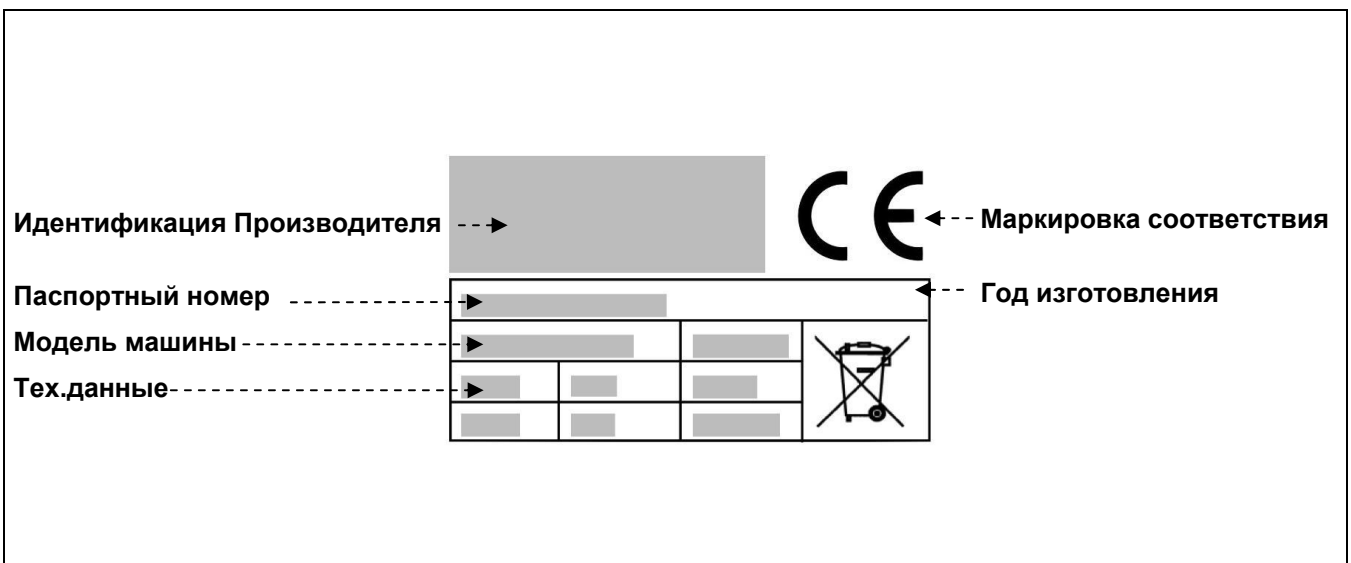
i ИНФОРМАЦИЯ: особо важные технические указания.

К настоящему руководству прилагаются:

- Гарантийный сертификат, содержащий условия гарантийного обслуживания, составленные Изготовителем.
- Документы удостоверяющие соответствие с нормами действующего законодательства по охране здоровья и обеспечению безопасности людей.

По любым вопросам технического обслуживания обращаться к уполномоченному дилеру.

Идентификация Изготовителя и машины



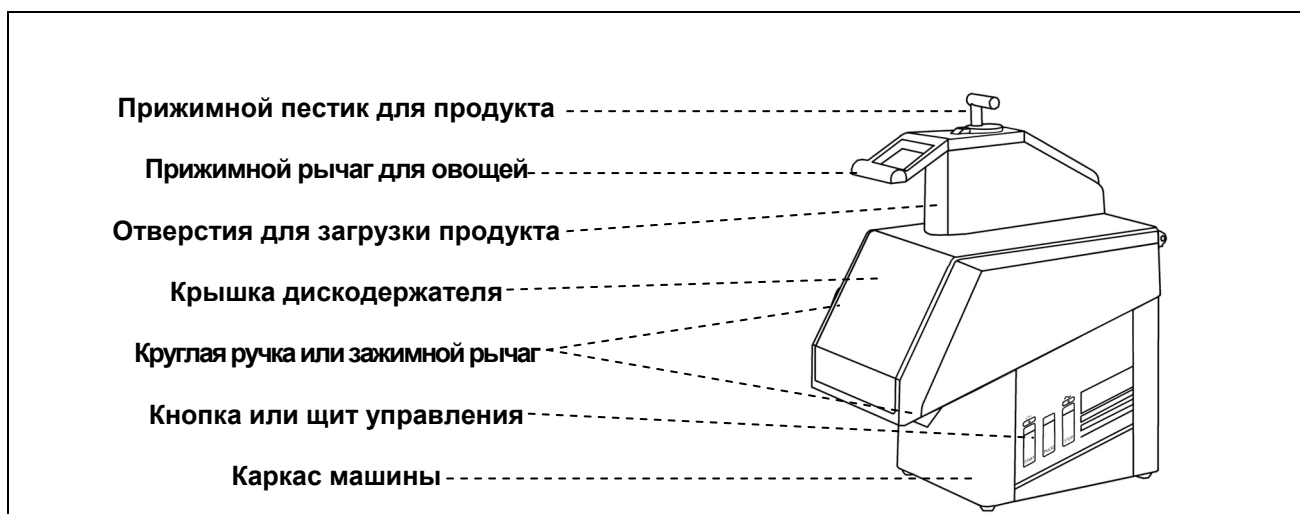
Описание овощерезки

Настоящие приборы разработаны в целях сведения к минимуму времени, затрачиваемого на проведение операций резки фруктов, зелени и овощей самых разнообразных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, орехов, шинкования моркови, сельдерея, картошки, яблок, репы, свеклы и сыра моццареллы.

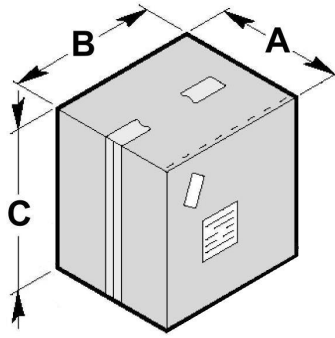
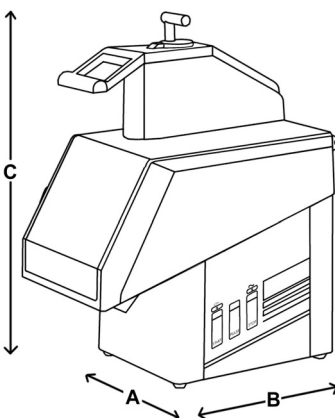
Мод. FNT имеет конструкцию, выполненную из пищевой пластмассы (поликарбоната) в верхней части и из нержавеющей стали. Кроме того, мод. FNT 2V оснащена тележкой из нержавеющей стали, которая позволяет оперативно перемещать машину и служит в качестве опоры для рабочих инструментов. Как и мод. TV2000, модель I' FNT также оснащена одним предохранительным микровыключателем, срабатывающим при перемещении ручки, и, помимо этого – другим, останавливающим машину при каждом открытии верхней части машины.

Технические характеристики

Описание	Единица измерения	FNT	FNT 2V
Электропитание В Гц Ф	В Гц Ф	230В 50Гц 1Ф 230/400В 50Гц 3Ф/3Ф+N	
Мощность	кВт	0,37 (0,5)	0,55 (0,75)
Скорость	об./мин	255	165/255
Вес нетто	кг	17,4	18,7
Вес с упаковкой	кг	19,2	21,4
Уровень шума		< 70 dB(A)	
Установка		На столе	



Габаритные размеры

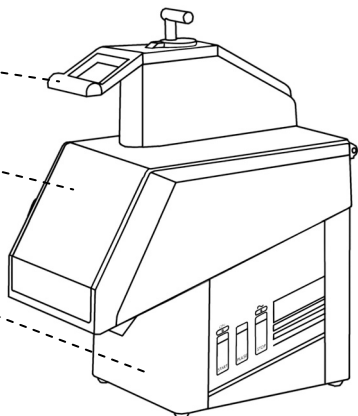
мм	A	B	C
	300	620	580
			
мм	A	B	C
	240	450	580
			

Предохранительные устройства

Микровыключатель: поднятие прижимного рычага приводит к останову машины.

Микровыключатель: поднятие крышки дискодержателя приводит к останову машины.

Телевыключатель: в случае случайных перебоев электропитания, требует осознанного включения машины



Информация по технике безопасности

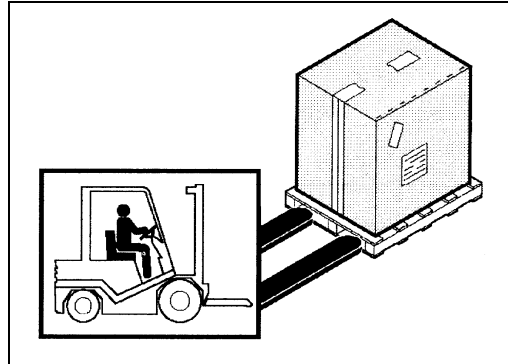
- Перед тем, как приступить к установке и эксплуатации, чрезвычайно важно внимательно ознакомиться с содержанием данного руководства. Постоянное соблюдение указаний, приведенных в руководстве, поможет обеспечить безопасность персонала и целостность оборудования.
- Предохранительные устройства не должны быть изменены ни под каким предлогом.
- Рекомендуется строгое соблюдение норм техники безопасности на рабочих местах, установленных соответствующими органами в каждой отдельной стране.
- Изготовитель отклоняет любую ответственность за вред нанесенный лицам или имуществу в результате несоблюдения норм техники безопасности.
- Правильное расположение машины, освещение и чистота внешней среды являются важными условиями для обеспечения безопасности персонала.
- Машина не должна подвергаться воздействию атмосферных агентов.
- Подключение и ввод в эксплуатацию должны проводиться исключительно специализированным техническим персоналом.
- Удостовериться в том, что характеристики установки, к которой подключается машина, соответствуют характеристикам, указанным на табличке.
- Проверить соединение машины с устройством заземления.
- Рабочая площадь вокруг машины должна всегда содержаться сухой и чистой.
- Использовать предметы одежды, предусмотренные нормами по технике безопасности на рабочих местах.
- Использовать данную машину исключительно по назначению, любое другое применение должно считаться неправильным и вследствие опасным.
- Проверить соответствие и вес обрабатываемых продуктов; нельзя нагружать машину свыше ее производственных возможностей.
- Запрещено вставлять предметы, инструменты, руки или прочее в представляющие опасность части оборудования.
- Держать машину в недоступном для детей месте.
- Вытащить вилку из розетки сети электропитания, если машина не используется.
- В случае возникновения поломок и/или неисправностей, не проводить самостоятельно ремонтных работ: обратиться к уполномоченному дилеру.
- Использовать оригинальные запчасти.
- Перед тем, как приступить к чистке машины, отключить электропитание, отсоединив вилку из розетки сети электропитания
- Нельзя использовать для чистки струи воды под высоким давлением.

ИНФОРМАЦИЯ 2 ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картонную упаковку с добавлением вспененного полиэфира для обеспечения целостности в процессе транспортировки.

- Производить перемещение упакованного оборудования в соответствии с инструкциями.
- При открытии упаковки удостовериться в целостности каждого компонента. Сохранить упаковку на случай будущих перевозок.
- Произвести подъем машины в соответствии с данными указаниями и поместить ее в зону, предназначенную для установки



Зона установки

Выбранная зона должна быть достаточно освещенной и должна иметь розетку электропитания. Опорная поверхность должна быть достаточно просторной, ровной и сухой. Установка должна выполняться в помещениях с невзрывоопасной средой. В любом случае, установка должна проводиться при соблюдении действующих законодательных норм по безопасности на рабочих местах.

Таблица Условий внешней среды

Описание	Значения
Рабочая температура	0÷35 °C (32÷95 °F)
Температура хранения	-15 а +65 °C (da -6.8 а +149 °F)
Относительная влажность	Макс.80% при температуре окружающей среды 20 °C Макс.50% при температуре окружающей среды 20÷60 °C
Содержание пыли в атмосфере	Менее 0.03 г/м³

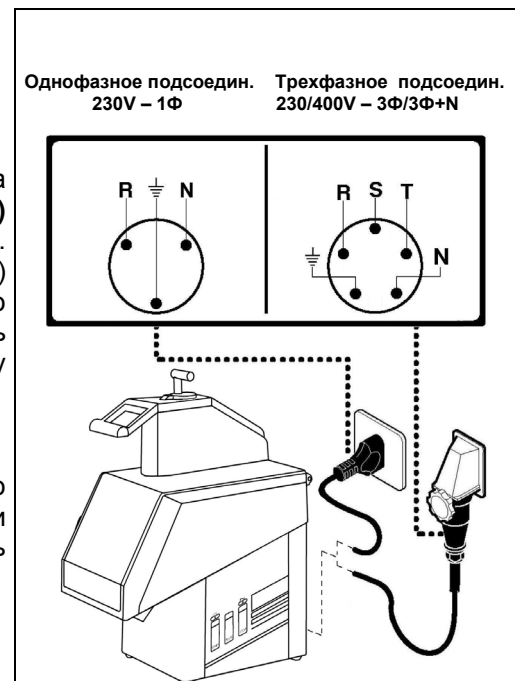
Подключение к электросети

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: подключение к сети электропитания должно производиться специализированным персоналом.

Убедиться в безотказной работе установленного устройства заземления. Удостовериться в том, что напряжение линии (**В**) и частота (**Гц**) соответствуют характеристикам машины. (См. идентификационную табличку и схему электрической цепи) Машина оснащена электропроводом, к которому необходимо подсоединить многополюсный штепсель. Штепсель подсоединяется к настенному выключателю, оснащенный дифференциалом.

Трехфазное подсоединение

Включить машину на несколько секунд и убедиться, что инструмент вращается в нужном направлении. Если направление вращения не правильное, отключить напряжение и поменять местами две из трех фаз вилки.



ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ 3

Описание устройств управления

1) Кнопка включения машины

Для включения машины нажмите на кнопку ПУСК для мод. FNT или кнопку ON (1ая СКОРОСТЬ) для мод. FNT2V

2) Кнопка выключения

Нажмите на кнопку СТОП для остановки машины

3) Кнопка импульсного режима

Удерживайте кнопку PULSE в нажатом положении для выполнения кратковременных прерывистых рабочих циклов.

4) Прижимной рычаг

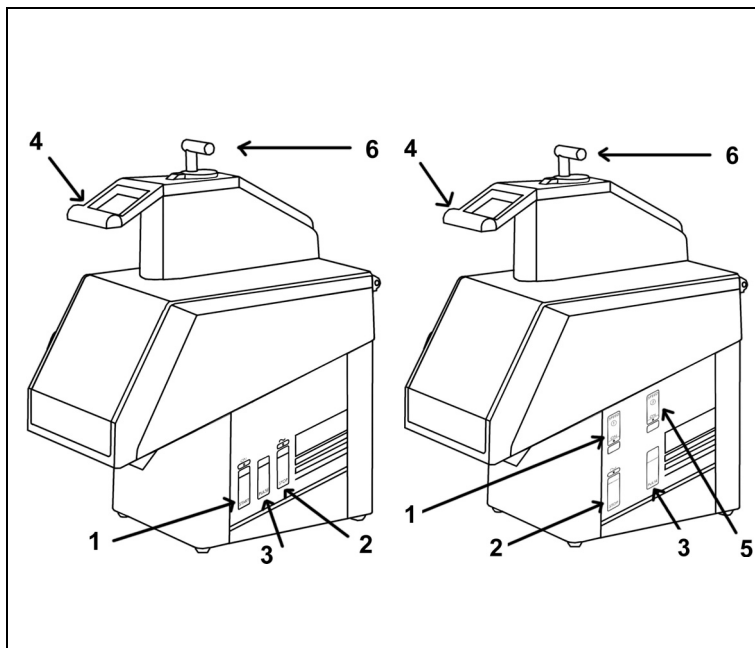
(при его поднятии машина останавливается; для возобновления работы достаточно опустить рычаг)

5) Кнопка включения машины

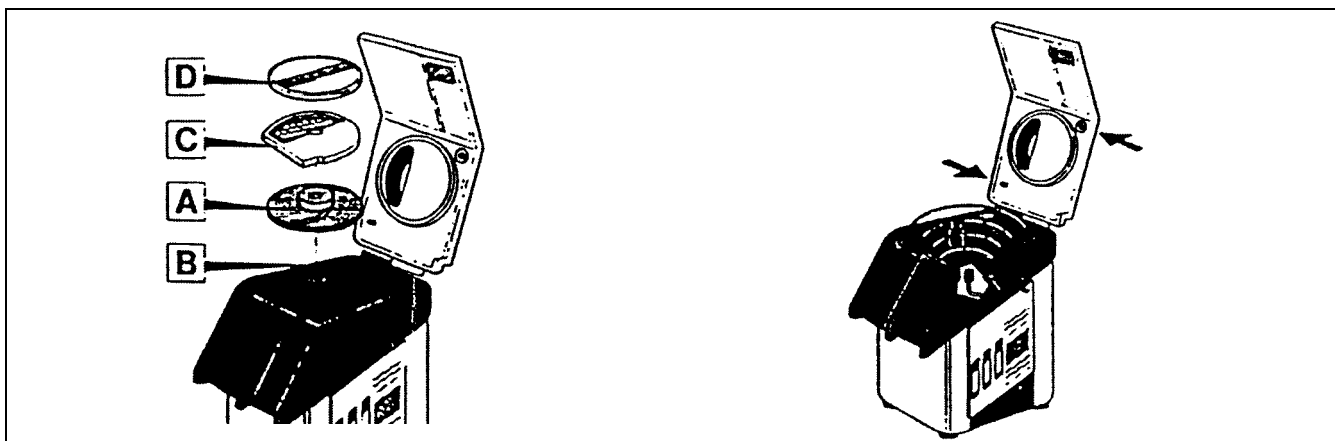
Для включения машины нажмите на кнопку ON (2ая СКОРОСТЬ) для мод. FNT2V

6) Прижимной пестик в круглом отверстии

Служит для проталкивания продукта (6)



Процедура установки режущих дисков



Использование овощерезки

Прежде всего опустите прижимной рычаг (4) и включите главный настенный выключатель; загорится зеленый индикатор наличия напряжения, расположенный над кнопкой ПУСКА (FNT) или кнопкой 1ой или 2ой скорости (FNT2V). Затем нажмите кнопку ПУСК (1) (FNT) или одну из двух кнопок 1ой (1) или 2ой (5) скорости (FNT2V), при этом должен загореться соответствующий индикатор работы. При нажатии на кнопку PULSE (3) машина работает до тех пор, пока кнопка удерживается нажатой. Переработанные продукты выходят через разгрузочное отверстие под воздействием сопровождающего их выталкивающего диска; для правильного сбора переработанного продукта рекомендуется поместить емкость под разгрузочное отверстие. При загрузке перерабатываемого продукта в круглое отверстие необходимо разблокировать фиксатор пестика (6), повернув его против часовой стрелки. Для выключения машины достаточно нажать на кнопку STOP (2).

Рекомендации по использованию

Перед тем, как приступить к выполнению операций нарезки, необходимо одновременно поднять прижимной рычаг, или разблокировать зажимной рычаг, вставить сначала пластмассовый выталкивающий диск и затем, в зависимости от необходимости, неподвижный диск и вращающийся диск или же только вращающийся диск. Рекомендуется совместить пластмассовый диск с двумя штырями, расположенными на тарелке вращающегося вала, и зафиксировать вращающийся диск в специальном штифтовом патроне.

i **ИНФОРМАЦИЯ:** всегда обязательно устанавливайте выталкивающий диск, обеспечивающий исправную работу машины.

Схема правильного использования дисков

	Вращающийся диск	Неподвижный диск	Отверстие загрузки продукта
Нарезка ломтиками	E1 - E2 - E3 - E4 E5 - E6 - E8 - E10 E14 - S1 - S2	НЕТ	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ
Нарезка соломкой	E6 - E8 - E10 - E14	B6 - B8 - B10	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ
Нарезка соломкой	H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10	НЕТ	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ
Нарезка кубиками	E8 - E10 - E14	D8X8 - D10X10 - D12X12 - D20X20	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ
Шинкование	Z2 - Z3 - Z4	НЕТ	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ
Натирание	V	НЕТ	ОВАЛЬНОЕ КРУГЛОЕ

Чистка в конце рабочего дня

- В конце рабочего дня вытащить вилку из розетки сети электропитания.
- Произвести аккуратную чистку применяя нейтральные чистящие продукты.
- Почистить наружные части машины увлажненной губкой.
- Не применять металлических мочалок или абразивных чистящих средств.
- Тщательно очистить сварочную планку от возможных остатков пластика.

Длительный период бездействия машины

В случае длительного периода бездействия машины, отключить главный выключатель на стене, произвести общую чистку машины и накрыть ее полотном для защиты от пыли.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ 4

Введение

В случае неисправностей или плохого функционирования отключить главный выключатель на стене и обратиться в службу сервисного обслуживания вашего дилера. Не производить демонтажа внутренних частей машины

Изготовитель отклоняет любой вид ответственности за последствия несанкционированного ремонта!

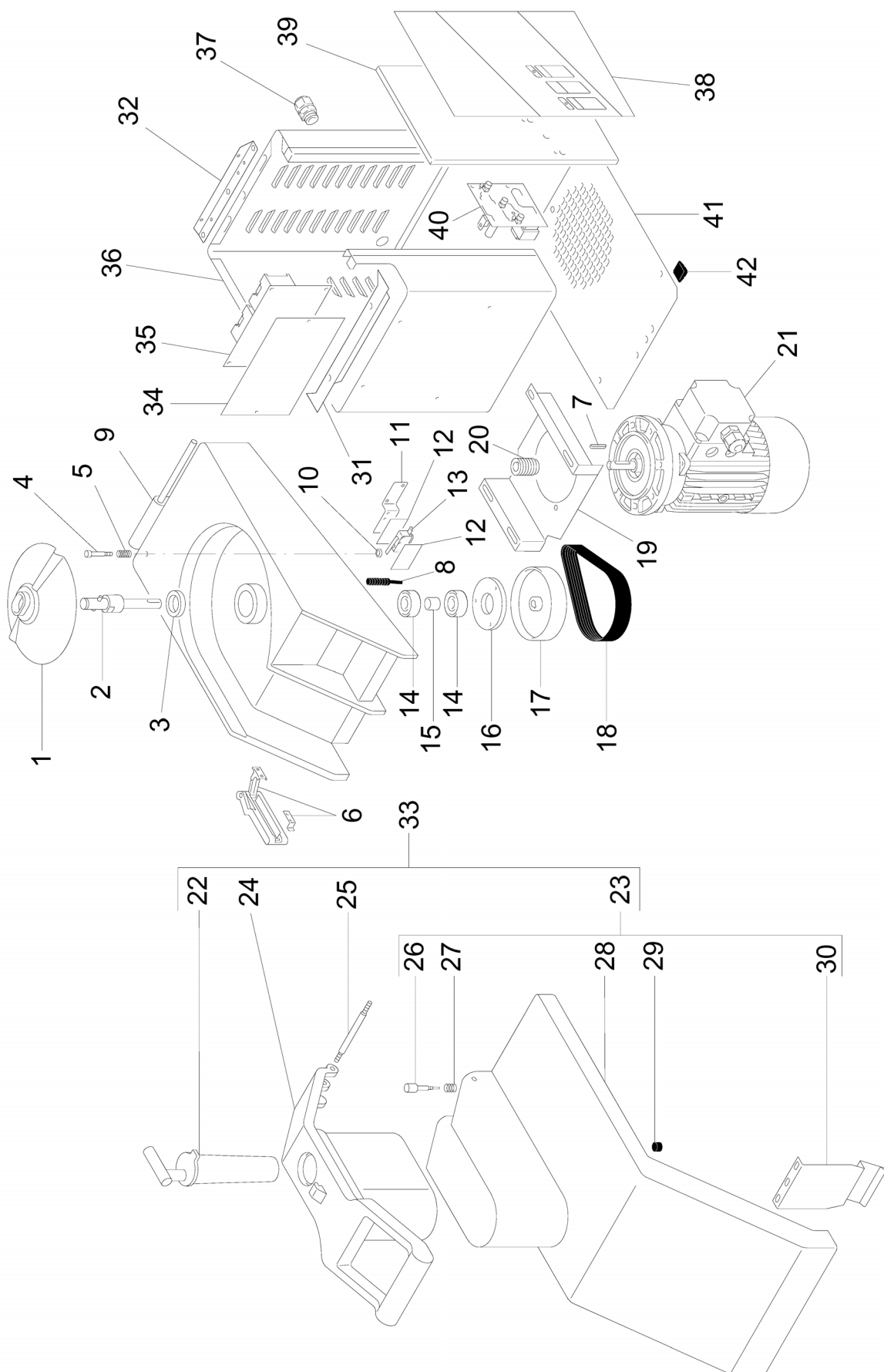
Неисправности, причины, устранение

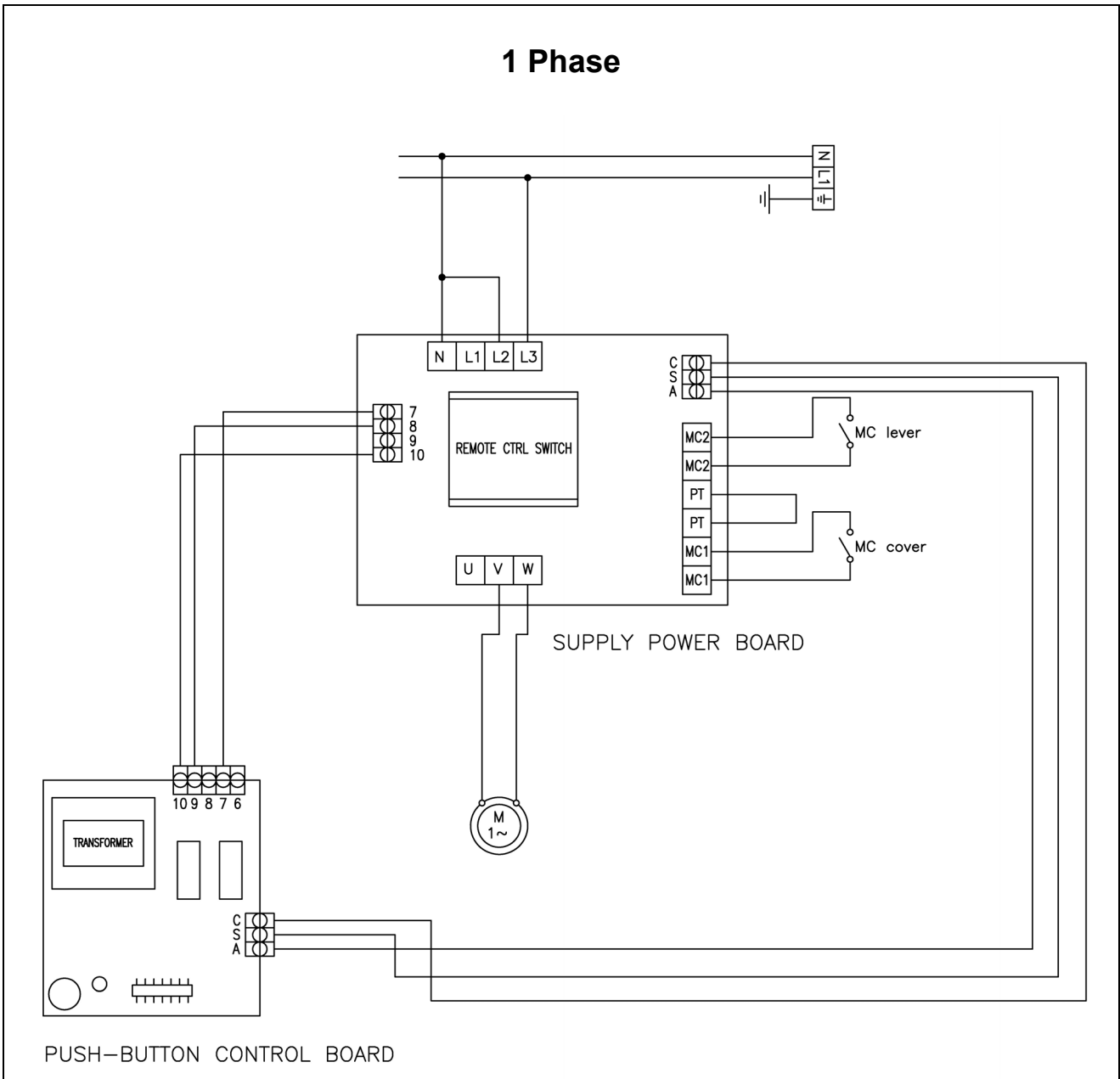
Неисправность	Причина	Устранение
Машина не запускается	Главный выключатель отключен	Установить главный выключатель в положение "I"
	Отсутствие напряжения в линии подачи электропитания	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера
	Защитный плавкий предохранитель перегорел	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера

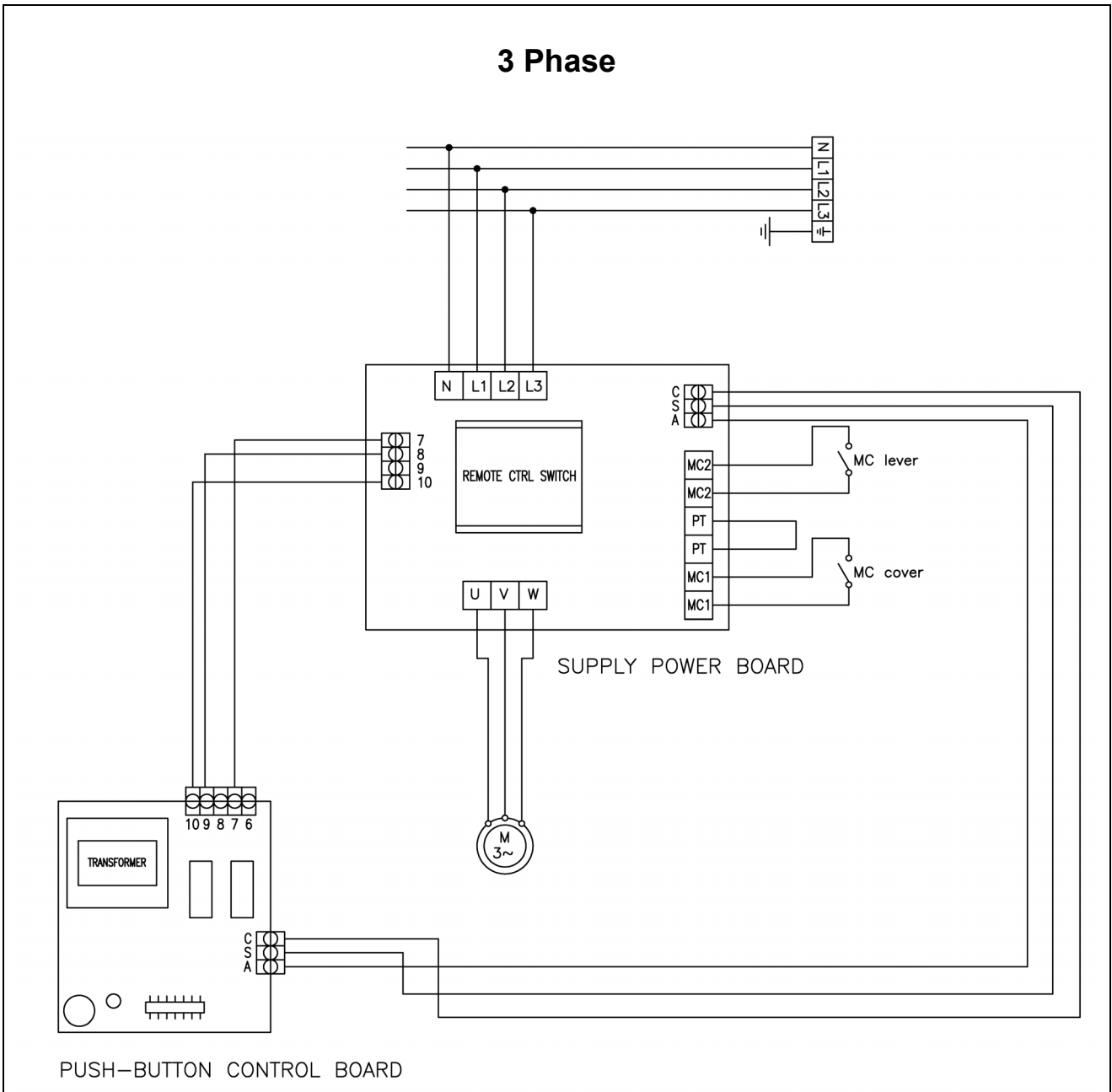
Удаление отработанного оборудования и утилизация

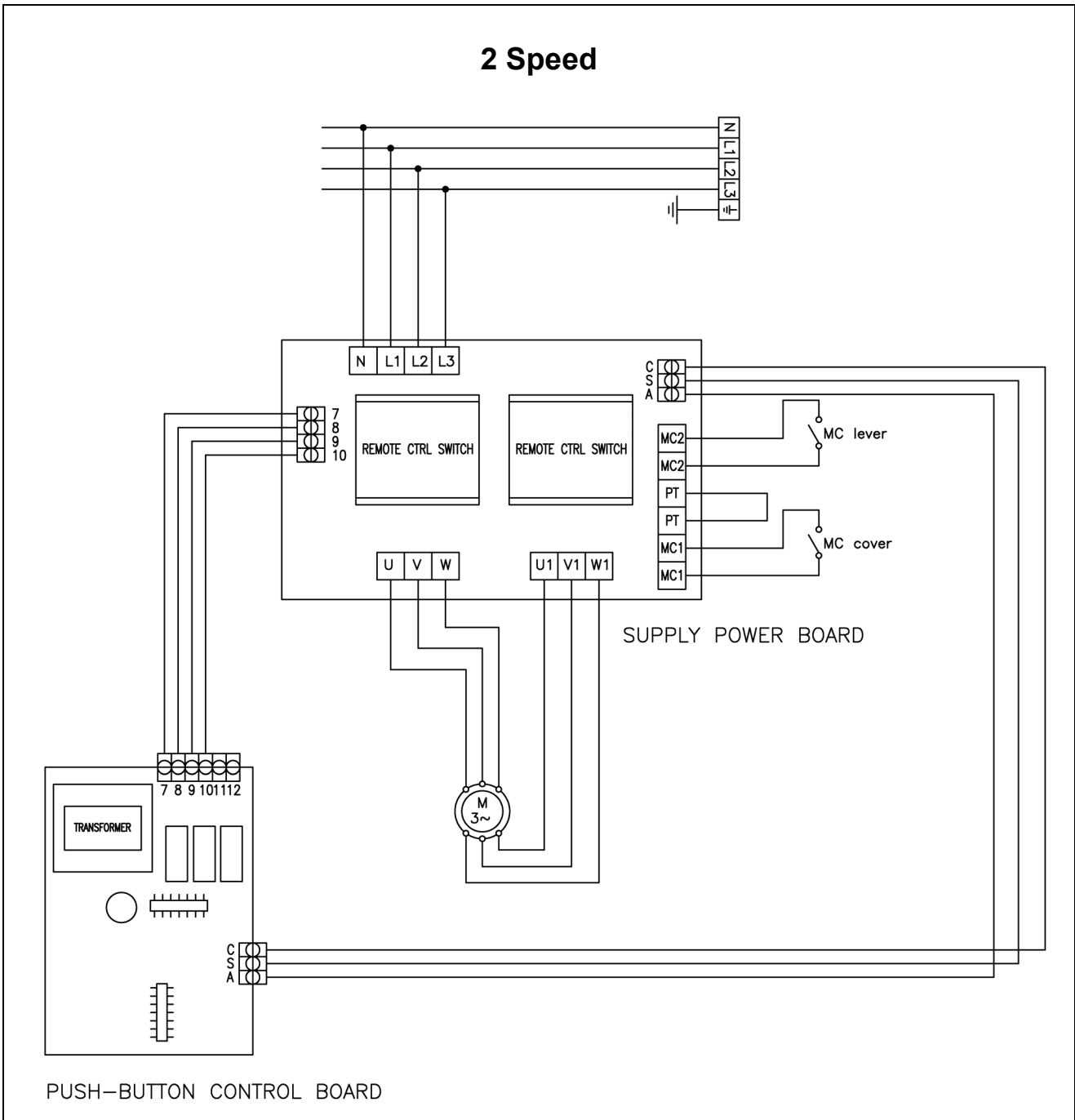


Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает отдельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центре сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.









<p>CONDIZIONI DI GARANZIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore. 	<p>WARRANTY CONDITIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
<p>CONDITIONS DE LA GARANTIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant. 	<p>GARANTIEBEDINGUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerelements oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
<p>CONDICIONES DE GARANTÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes. 	<p>CONDIÇÕES DE GARANTIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idoneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
<p>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя. 	<p>GARANTIVILLKOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantinn varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukningsartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
<p>JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK</p> <ul style="list-style-type: none"> - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékéi hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól. 	<p>ΟΠΟΙΕΤΥΗΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για αετέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχθηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και αποκλείει όλες τις προηγουμένως εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πλάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας του προϊόντος που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.



fimar

Via Sandro Pertini, 29
478276 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>

