

**AB12/T**  
**AB12/L**  
**AB12/AT**  
**AB22/AE**  
**AB22/T**



**TR12/C**  
**TR22/C** 370225



**TR12/S**  
**TR12/TS**  
**TR22/TE**  
**TR22/SN**



**GR12/S**



uso e manutenzione

IT

use and maintenance

GB

emploi et entretien

FR

Bedienung und Wartung

DE

uso y mantenimiento

ES

uso e manutenção

PT

использование и техобслуживание

PY



---

# AB12/L-T-AT • TR12/S-C-TS • GR12/S • AB22/AE-T • TR22/C-TE-SN

**D**



## FLEISCHWOLF UND REIBE

### INHALT

#### 1 ALLGEMEINE HINWEISE

Zweck des Handbuchs.....	4
Hersteller- und Maschinenkennzeichnung.....	4
Beschreibung der Maschinen.....	5
Technische Eigenschaften.....	6
Abmessungen.....	6
Schutzvorrichtungen.....	7
Sicherheitsinformationen.....	7

#### 2 AUFSTELLUNG

Verpackung und Auspacken.....	8
Aufstellbereich.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8

#### 3 GEBRAUCH UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienelemente.....	9
Bedienung der Reibe.....	9
Bedienung des Fleischwolfes .....	10
Ausbau der Mahlgruppe.....	10
Gebrauchshinweise.....	10
Reinigung am Ende eines Tages.....	11
Längerer Maschinenstillstand.....	11

#### 4 STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG

Voraussetzung.....	12
Störung, Ursache, Behebung.....	12
Entsorgung und Wiederverwertung.....	12

#### ANLAGEN

Ungersystem Fleischwolfgruppen-Montageplan
Ersatzteilkatalog
Schaltplan

## Zweck des Handbuchs

Dieses vom Hersteller verfasste Handbuch ist integrierender Bestandteil der Maschinenausrüstung. Bei der Planungs- und Konstruktionsphase wurde vom Hersteller besonderer Wert auf die Aspekte gelegt, die zu Gesundheitsschäden der mit der Maschine in Berührung kommenden Personen oder zu Sicherheitsrisiken derselben führen könnten. Neben der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen wendete er alle "Regeln der guten Bautechnik" an. Um jede Art von Risiko zu vermeiden, sollen die Benutzer mit diesen Informationen dafür empfänglich gemacht werden, besonders achtsam zu sein. Vorsicht bleibt in jedem Fall unersetzbar. Die Sicherheit liegt ebenfalls in den Händen der mit der Maschine in Berührung kommenden Bediener. Dieses Handbuch ist an einem zugänglichen Ort aufzubewahren, damit es zum Nachschlagen immer schnell zur Hand ist. Um einige Textabschnitte besonders hervorzuheben, wurden folgende Symbole eingesetzt:

 **GEFAHR - ACHTUNG:** weist auf Gefahren hin, die zu schweren Verletzungen führen können ; es ist erforderlich Vorsicht walten zu lassen.

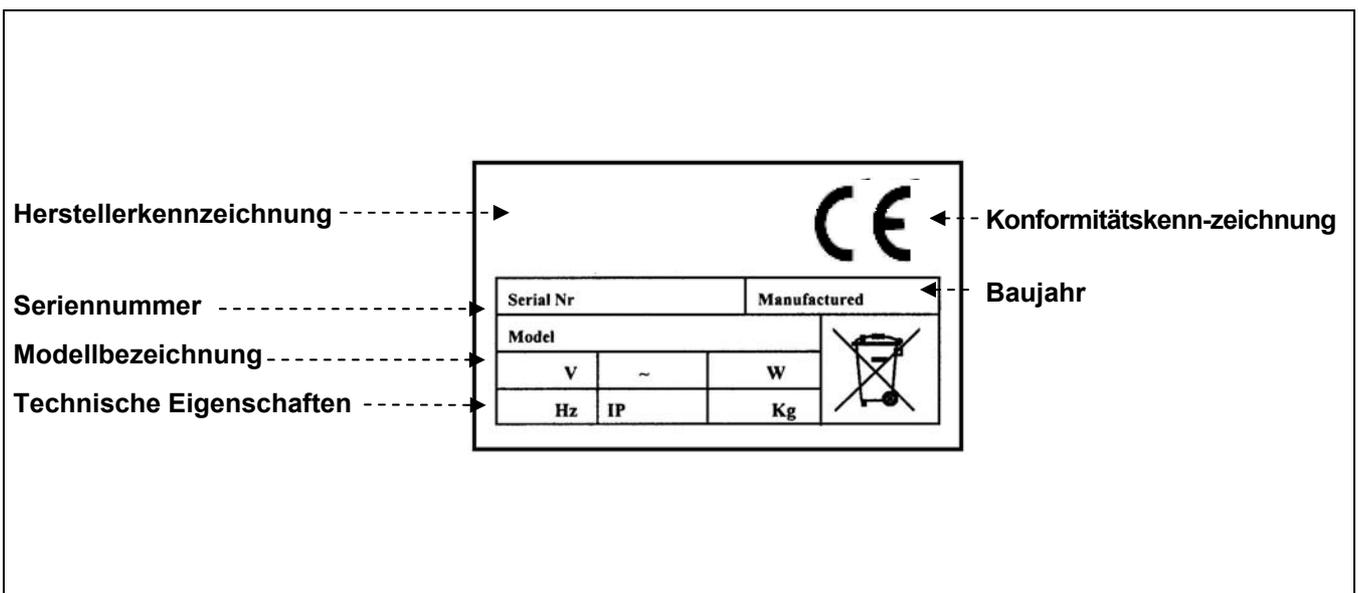
 **INFORMATIONEN:** technische Hinweise von besonderer Bedeutung.

Dem vorliegenden Handbuch werden folgende Schriftstücke beigelegt :

- der Garantieschein, der die vom Hersteller festgelegten Garantiebestimmungen enthält.
- die Schriftstücke, welche die Konformität der einschlägigen Bestimmungen für Personensicherheit und Gesundheit bescheinigen.

Für Kundendienst- und Informationsanfragen oder Ersatzteilbestellungen können Sie sich an den autorisierten Händler wenden.

## Hersteller- und Maschinenkennzeichnung



## Beschreibung der Maschinen

### Kombigerät Fleischwolf-Reibe:

Bei der Kombination Fleischwolf-Reibe handelt es sich um eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch und Käse verarbeitet werden. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischtypen ermöglicht. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 4 verschiedenen Modellen:

**AB12/T** (Mod. 12 Grundversion mit rundem Trichter )

**AB12/L** (Mod. 12 Luxusversion mit rechteckigem Trichter und vergrößerten Schalen)

**AB12/AT** (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter )

**AB22/AE** (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter )

**AB22/T** (Mod. 22 Grundversion mit rundem Trichter )

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

### Fleischwolf:

Der Fleischwolf ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch verarbeitet wird. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischtypen ermöglicht

Die Produktpalette besteht aus 5 verschiedenen Modellen:

**TR12/S** (Mod. 12 Grundversion mit rundem Trichter )

**TR12/TS** (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter )

**TR12/C** (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und den Körper aus rostfreiem Stahl )

**TR22/TE** (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter )

**TR22/C** (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und den Körper aus rostfreiem Stahl )

**TR22/SN** (Mod. 22 Grundversion mit rundem Trichter )

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

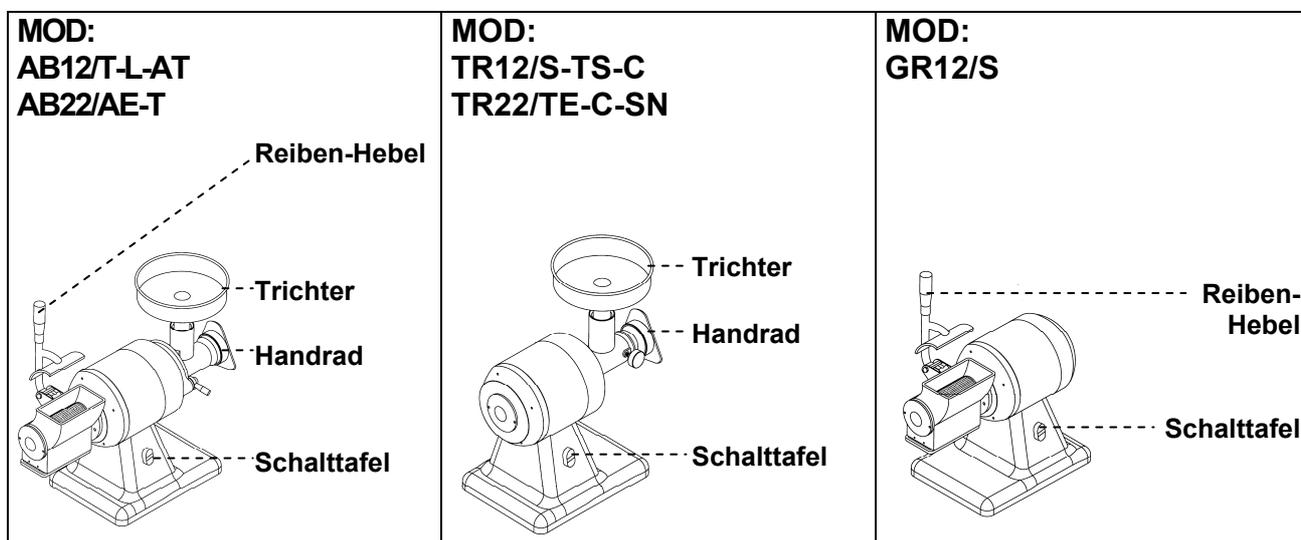
### Reibe:

Die Käsereibe ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Käse verarbeitet wird. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 1 Modell:

**GR12/S** (Mod. 12 Grundversion mit Inox-Walze)

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

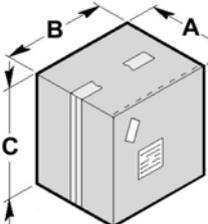
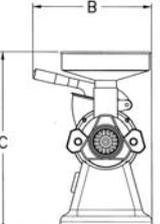
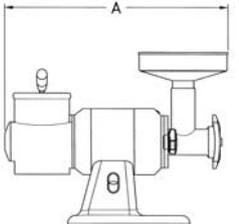


## Technische Eigenschaften

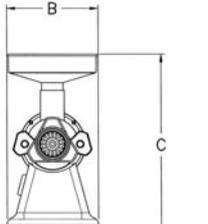
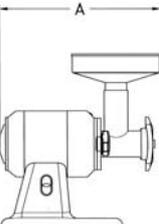
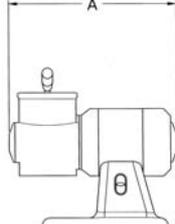
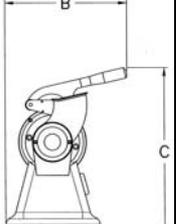
Beschreibung	Maßeinheit	AB12/T	AB12/L	AB12/AT	AB22/AE-T
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph			
Leistung	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)
Stundenleistung de Hackfleischmaschine	kg	160	160	160	300
Stundenleistung des Reibeisens	kg	40	40	40	40
Nettogewicht	kg	22	23	26	27
Gewicht mit Verpackung	kg	26	27	30	31
Lärmpegel		< 70 dB(A)			
Aufstellen		Auf der Arbeitsfläche			

Beschreibung	Maßeinheit	TR12/S	TR12/TS	TR12/C	TR22/TE	TR22/SN	TR22/C	GR12/S
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph						
Leistung	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	0.75 (1)
Stundenleistung de Hackfleischmaschine	kg	160	160	160	300	300	300	/
Stundenleistung des Reibeisens	kg	/	/	/	/	/	/	40
Nettogewicht	kg	20	20	22	24	23	26	17
Gewicht mit Verpackung	kg	22	22	24	26	25	28	19
Lärmpegel		< 70 dB(A)						
Aufstellen		Auf der Arbeitsfläche						

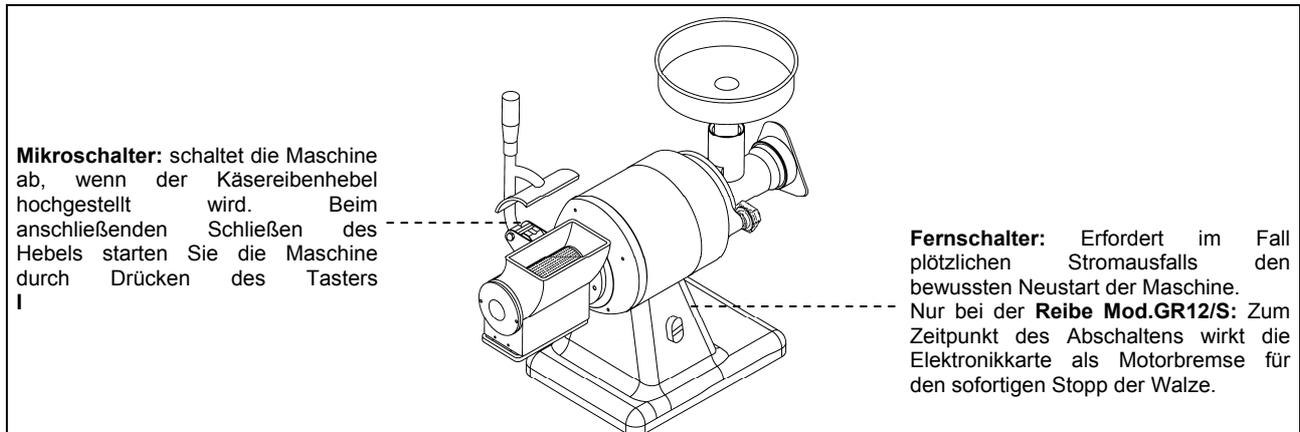
## Abmessungen

	mm.				mm.			
	A	B	C		A	B	C	
AB12/T-L-AT	290	740	460	AB12/T	590	300	460	
AB22/AE-T	290	740	460	AB12/L	750	320	400	
TR12/S-TS	290	467	460	AB12/AT	580	350	470	
TR12/C	290	520	460	AB22/AE	630	350	480	
TR22/TE-SN-C	290	520	460	AB22/T	640	300	510	
GR12/S	290	467	460					

	mm.				mm.				
	A	B	C		A	B	C		
TR12/S	400	250	510						
TR12/TS	400	250	510						
TR12/C	440	270	430						
TR22/TE	450	250	510	GR12/S	420	300	420		
TR22/C	470	270	440						
TR22/SN	460	270	510						

## Schutzvorrichtungen



## Sicherheitsinformationen

- Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass das vorliegende Handbuch vor Beginn der Aufstell- und Gebrauchsvorgänge aufmerksam gelesen wird. Durch die strenge Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen wird die Sicherheit von Mensch und Maschine gewährleistet.
- Die Schutzvorrichtungen unter keinen Umständen entfernen oder beschädigen.
- Es wird empfohlen, die von den dafür zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz strengstens einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht wurden.
- Die korrekte Maschinenverlagerung, Beleuchtung und Reinigung des Aufstellungsraumes stellen wichtige Faktoren für die persönliche Sicherheit dar.
- Die Maschine nicht den Witterungsverhältnissen aussetzen.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Überprüfen, dass die Kennwerte der Anlage, wo die Maschine installiert wird, mit denen des Datenschildes übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Maschine an eine Erdungsvorrichtung angeschlossen ist.
- Den Arbeitsbereich um die Maschine herum immer sauber und trocken halten.
- Die von den Unfallverhütungsvorschriften am Arbeitsplatz vorgesehene Kleidung tragen.
- Diese Maschine darf nur für den für sie bestimmten Verwendungszweck gebraucht werden ; jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen und ist gefährlich.
- Die zu bearbeitenden Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht überprüfen ; die Maschine nicht über ihre Kapazität hinaus füllen.
- Es ist verboten Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder ähnliche Gegenstände ins Innere der sich gefährlichen Maschinenteile einzuführen.
- Die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei Nichtgebrauch der Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Betriebsstörungen und/oder Gebrauchsschwierigkeiten die Reparaturen nicht selbst ausführen, sondern sich an den autorisierten Händler wenden.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Bevor mit der Reinigung der Maschine begonnen wird, die Spannungsversorgung durch Herausziehen des Steckers unterbrechen.
- Zur Reinigung keinen Hochdruckwasserstrahl verwenden.

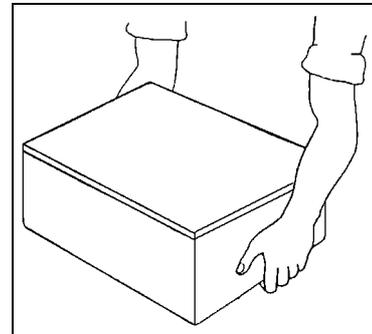
**⚠ GEFÄHR-ACHTUNG:** Es ist strengstens verboten, Scheiben mit Löchern mit einem größeren Durchmesser als 8 mm und Scheiben mit einer Gesamtstärke von weniger als 5 mm zu verwenden. Wir empfehlen, die Scheibe auszuwechseln, wenn der Verschleiß eine Scheibenstärke von weniger als 5 mm verursacht. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Anweisungen verursacht werden.

# AUFSTELLUNG 2

## Verpackung und Auspacken

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

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Verpackung für spätere Umzüge aufbewahren.
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



## Aufstellbereich

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

### Tabelle der Umgebungsbedingungen

Beschreibung	Werte
Betriebstemperatur	0÷35 °C (32÷95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Feuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur zwischen 20÷60 °C
Umweltstaub	Geringer als 0.03 g/m <sup>3</sup>

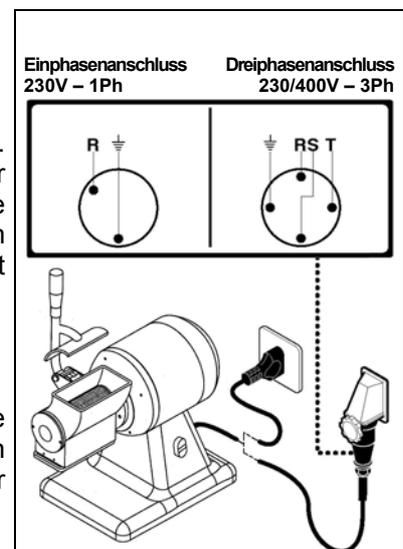
## Elektrischer Anschluss

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

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

### Dreiphasenanschluss

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



## Beschreibung der Bedienelemente

### 1) Start-Taster "I"

Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine. Bei den Kombiversionen und Reiben ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

### 2) Stopp-Taster "0"

Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.

### 3) Fleischwolf-Einfüllstutzen-Knauf (nur Mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN)

Drehen Sie den Knauf zum Blockieren (im Uhrzeigersinn) oder Entsichern (im Gegenuhrzeigersinn) des Fleischwolf-Einfüllstutzens. Starten Sie die Maschine erst nach dem Blockieren des Fleischwolfes.

### 4) Knöpfe für Mahlsatzblockierung (nur Mod. AB12/AT – AB22/AE-T – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)

Die Knöpfe anschrauben um den Mahlsatz zu blockieren, oder die abschrauben um den zu lösen.

### 5) Reiben-Hebel (nur Mod. AB12/T-L-AT – AB22/AE-T – GR12/S)

Drücken Sie den Hebel nach unten, um das zu verarbeitende Produkt zu reiben.

### 6) Vorwärtslauf-Taster (nur Mod. mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

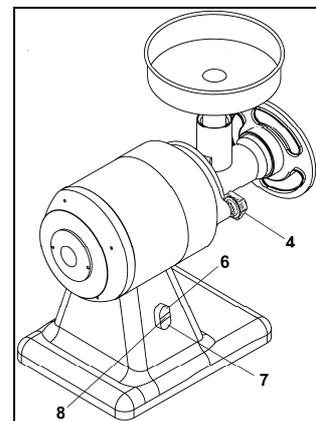
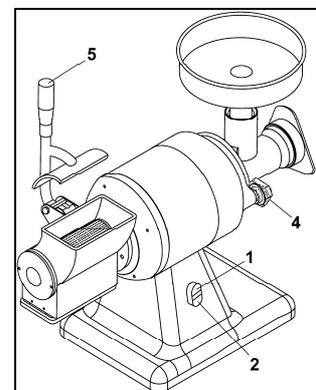
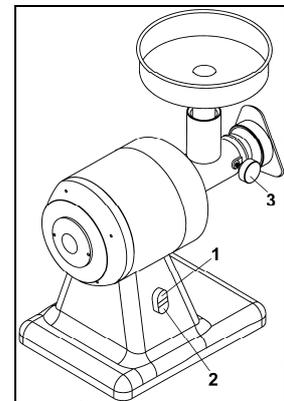
Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine. Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

### 7) Rückwärtslauf-Taster (nur mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

Drücken Sie den Taster, um den Drehsinn der Maschine umzukehren. Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

### 8) Stopp-Taster (nur mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.



## Bedienung der Reibe

- Montieren Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe die Mahlgruppen vor dem Einsatz der Reibe ab.
- Stellen Sie den Reiben-Hebel hoch und geben Sie das Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung.
- Senken Sie den Reiben-Hebel und drücken Sie den Start-Taster "I".
- Drücken Sie den Hebel solange, bis das Produkt vollständig verarbeitet ist.
- Am Ende des Arbeitsgangs stellen Sie den Hebel hoch und geben weiteres Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung. Senken Sie den Hebel und betätigen Sie den Start-Taster "I" (Der Start erfolgt nur bei gesenktem Reiben-Hebel).
- Zum Abschalten der Maschine drücken Sie den Stopp-Taster "0" oder stellen den Reibenhebel hoch.
- Am Ende des Arbeitszyklus reinigen Sie die Walze, indem Sie ein Stück harten Brotes reiben oder verwenden Sie den dazu vorgesehenen Pinsel.

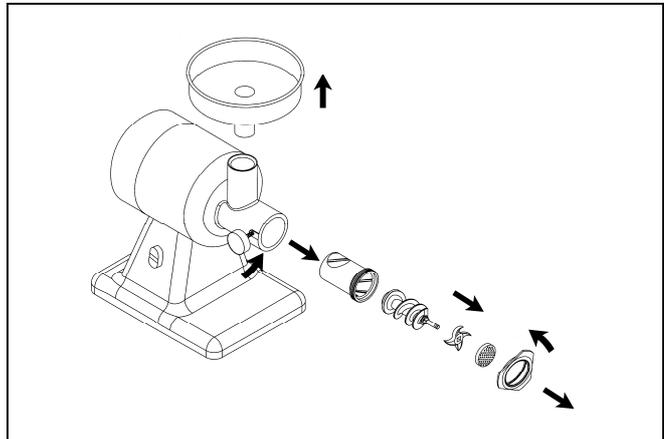
## Bedienung des Fleischwolfes

- Senken Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe den Reiben-Hebel.
- Stellen Sie den Einfüllstutzen-Knauf fest bei den Versionen Mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN.
- Die Knöpfe der Mahlsatzblockierung anziehen bei den Versionen Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Ziehen Sie, ohne dieses vollständig zu blockieren, das Handrad auf der Fleischwolf-Austrittsöffnung leicht an.
- Drücken Sie den Taster “I” zum Starten der Maschine. (Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet).
- Geben Sie das Produkt in die obere Einfüllöffnung des Fleischwolfes und drücken Sie dieses unter Verwendung des mitgelieferten Stößels zusammen.
- Am Ende des Arbeitsganges drücken Sie die Stopp-Taste “0”.
- Am Ende des Arbeitszyklus bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln ( nicht aggressiv) in warmem Wasser und richtung zu trocknen.

## Ausbau der Mahlgruppe

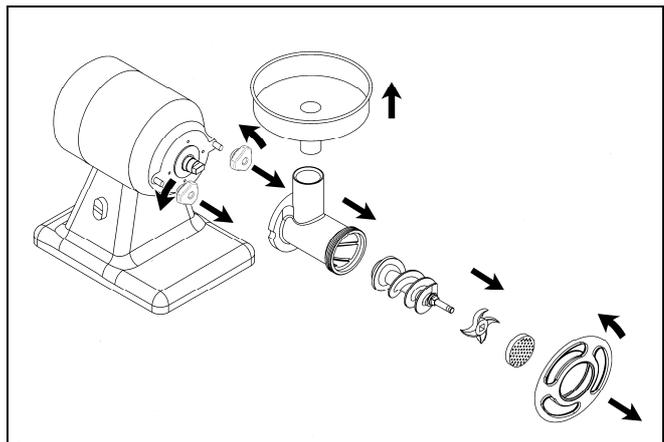
### Mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN:

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus:
  - Lochscheibe
  - Messer
  - Förderschnecke
- Schrauben Sie den Einfüllstutzen-Knauf im Gegenuhrzeigersinn auf und ziehen Sie den Fleischwolf-Einfüllstutzen ab .
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



### Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C:

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus :
  - Lochscheibe
  - Messer
  - Förderschnecke
- Den Blockierungsknopf abschrauben und den Mahlsatz herausziehen.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



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

## Gebrauchshinweise

Die Mahlgruppe ist komplett herausziehbar, erhältlich in den Versionen Mod. AB12/AT-AB22/AE-TR12/TS-TR12/C-TR22/TE-TR22/C und kann in Kühlschränken oder ähnlichen Einrichtungen, auch mit Produktresten in ihrem Innern, abgestellt werden. Diese Eigenschaft der Maschine erlaubt den Einsatz des Fleischwolfes zu verschiedenen Zeitpunkten des Arbeitstages, ohne dass die verschiedenen Komponenten nach der Benutzung gewaschen und gereinigt werden müssen, wie es ansonsten den geltenden Hygienevorschriften entspräche.

### **Reinigung am Ende eines Tages**

- Ziehen Sie am Ende des Arbeitstages den Netzstecker.
- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung unter Verwendung neutraler Produkte durch.
- Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Schwamm.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel.
- Bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln in warmem Wasser oder in der Spülmaschine.

### **Längerer Maschinenstillstand**

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen soll, den Wand-Netzschalter abschalten, eine allgemeine Maschinenreinigung vornehmen und sie zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abdecken.

# STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG 4

## Voraussetzung

Bei Pannen oder Störungen den Wand-Netzschalter abschalten und den Kundendienst Ihres Händlers verständigen. Die inneren Maschinenteile auf keinen Fall abmontieren.

**Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Verletzungen ab !**

## Störung, Ursache, Behebung

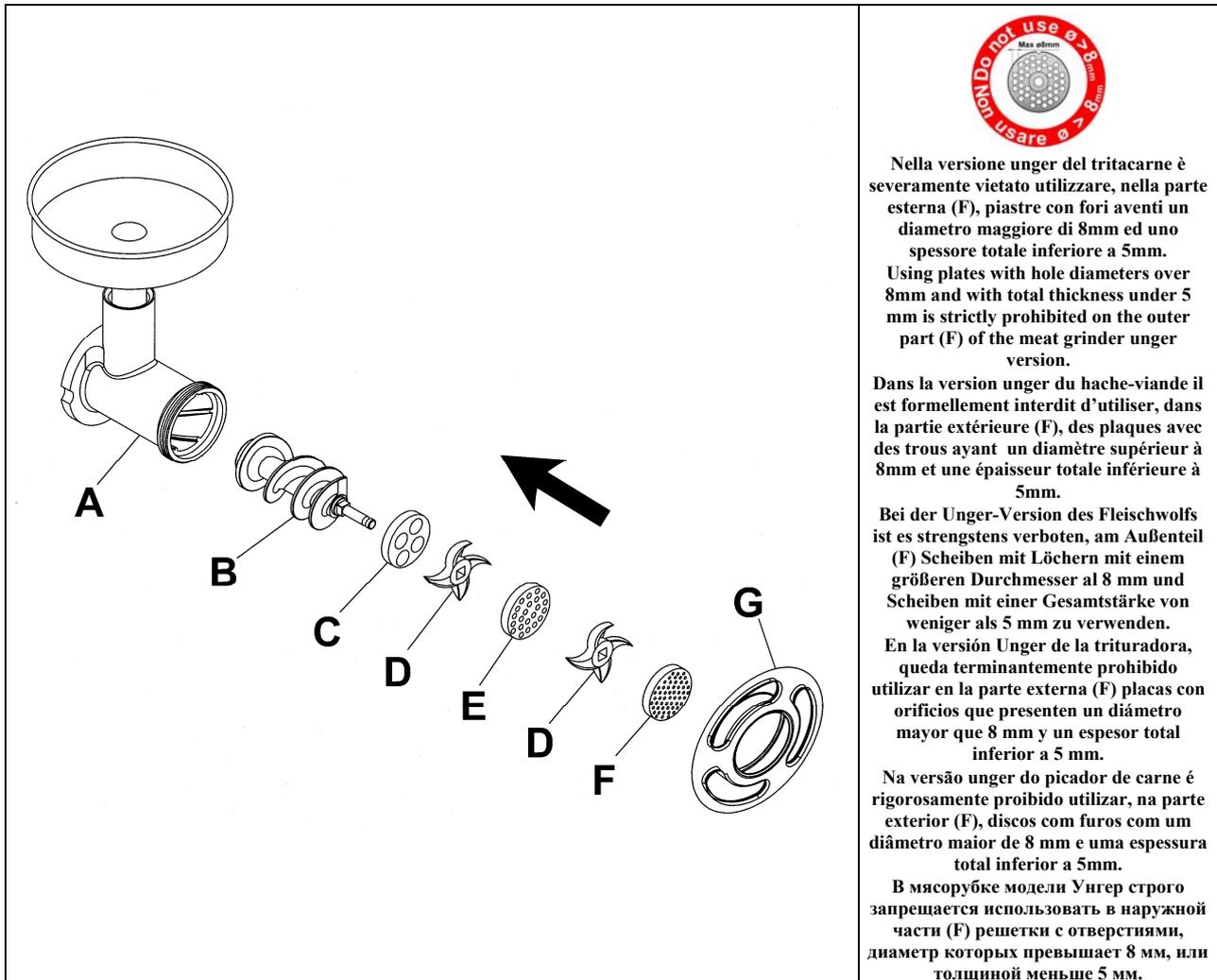
Störung	Ursache	Behebung
Die Maschine läuft nicht	Netzschalter abgeschaltet	Netzschalter auf "I" stellen
	Versorgungsleitung steht nicht unter Spannung	Kundendienst Ihres Händlers verständigen
	Schmelzsicherung der Elektronikarte durchgebrannt	Kundendienst Ihres Händlers verständigen

## Entsorgung und Wiederverwertung



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.

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



Nella versione unger del tritacarne è severamente vietato utilizzare, nella parte esterna (F), piastre con fori aventi un diametro maggiore di 8mm ed uno spessore totale inferiore a 5mm.  
Using plates with hole diameters over 8mm and with total thickness under 5mm is strictly prohibited on the outer part (F) of the meat grinder unger version.

Dans la version unger du hache-viande il est formellement interdit d'utiliser, dans la partie extérieure (F), des plaques avec des trous ayant un diamètre supérieur à 8mm et une épaisseur totale inférieure à 5mm.

Bei der Unger-Version des Fleischwolfs ist es strengstens verboten, am Außenteil (F) Scheiben mit Löchern mit einem größeren Durchmesser als 8 mm und Scheiben mit einer Gesamtdicke von weniger als 5 mm zu verwenden.

En la versión Unger de la trituradora, queda terminantemente prohibido utilizar en la parte externa (F) placas con orificios que presenten un diámetro mayor que 8 mm y un espesor total inferior a 5 mm.

Na versão unger do picador de carne é rigorosamente proibido utilizar, na parte exterior (F), discos com furos com um diâmetro maior de 8 mm e uma espessura total inferior a 5mm.

В мясорубке модели Унгер строго запрещается использовать в наружной части (F) решетки с отверстиями, диаметр которых превышает 8 мм, или толщиной меньше 5 мм.

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

<p><b>CONDIZIONI DI GARANZIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.</li> <li>- 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.</li> <li>- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.</li> </ul>	<p><b>WARRANTY CONDITIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.</li> <li>- 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.</li> <li>- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.</li> </ul>
<p><b>CONDITIONS DE LA GARANTIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.</li> <li>- 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.</li> <li>- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.</li> </ul>	<p><b>GARANTIEBEDINGUNGEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.</li> <li>- 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.</li> <li>- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.</li> </ul>
<p><b>CONDICIONES DE GARANTÍA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.</li> <li>- 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.</li> <li>- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.</li> </ul>	<p><b>CONDIÇÕES DE GARANTIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.</li> <li>- 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.</li> <li>- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.</li> </ul>
<p><b>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.</li> <li>- 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.</li> <li>- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.</li> <li>- 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.</li> <li>- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.</li> <li>- 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.</li> <li>- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительство изготовителя.</li> </ul>	<p><b>GARANTIVILLKOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.</li> <li>- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantint 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.</li> <li>- Garantint är således begränsat till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartiklar och verktyg.</li> <li>- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.</li> <li>- Garantint förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.</li> <li>- 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.</li> <li>- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.</li> </ul>
<p><b>JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett.</li> <li>- Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározza a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva.</li> <li>- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.</li> </ul>	<p><b>ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.</li> <li>- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συντηρησιμότητας 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.</li> <li>- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.</li> <li>- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστρια εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάλυση καθήκον του πελάτη.</li> <li>- Η εγγύηση πύκτει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.</li> <li>- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.</li> <li>- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.</li> </ul>