



**FAMA INDUSTRIE s.r.l**

Via Altobelli, 39

47900 RIMINI ITALIA

Tel 0541 388222-384509 - Fax 0541 385662

Sito Web: [www.famaindustrie.com](http://www.famaindustrie.com)

E-mail: [fama@famaindustrie.com](mailto:fama@famaindustrie.com)

Codice Fiscale / Partita IVA 02483770406

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE**

**FAMA INDUSTRIE s.r.l**

**Via Altobelli, 39**

**47900 RIMINI**

**ITALIA**

IL SOTTOSCRITTO, DESIGNATO A LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA  
COSTRUTTRICE, DICHIARA CHE IL PRODOTTO SOTTOELENCATO:

**Mod. FTG126**

**Nr. 0904917**

E' CONFORME A QUANTO PRESCRITTO DALLE SEGUENTI DIRETTIVE E NORME  
ARMONIZZATE:

2006/95/CE 89/336/CEE 1935/2004/CE 98/37/CE E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI  
EN 60335-1 EN 60335-2-64

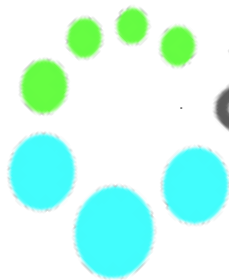
E IN APPLICAZIONE A QUANTO PREVISTO DALLA DIRETTIVA, SONO STATE  
MARCATE CE ED E' STATO PREDISPOSTO UN FASCICOLO TECNICO IN SEDE.

47900 RIMINI ITALIA

DATA: 23/02/2009

FAMA INDUSTRIE s.r.l

Matteo Fabbri



immedia  
allestimenti e pubblicità  
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

## 1.0 INTRODUZIONE

### 1.1 Premessa

Nel ringraziarVi non possiamo che complimentarci per la vostra scelta ; da quaranta anni la ditta FAMA INDUSTRIE opera nel settore degli apparecchi per uso professionale, progettando e producendo i migliori sistemi per Tritare, Grattugiare, Passare e Macinare. Vi preghiamo, per l'uso, di attenervi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel presente libretto. Il prodotto da voi acquistato dispone di Marcatura CE e pertanto rispetta i requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute.

### 1.2 Pericoli e controindicazioni



ATTENZIONE  
AVVERTENZA



Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

- 1) Conservare con cura il presente libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 2) Questi apparecchi devono essere destinati solo all'uso per i quali sono stati espressamente concepiti. Ogni altro uso e' da considerarsi improprio e quindi pericoloso. La Casa Costruttrice non puo' essere considerata responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri.
- 3) Regole fondamentali per l'uso di apparecchi elettrici:
  - sgomberare il tavolo di lavoro e non lasciarvi oggetti che possano essere fonte di pericolo;
  - non spostare mai l'apparecchio quando e' collegato alla rete elettrica;
  - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;

## 1.0 INTRODUCTION

### 1.1 Preliminary remarks

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

### 1.2 Safety tips



WARNING  
IMPORTANT

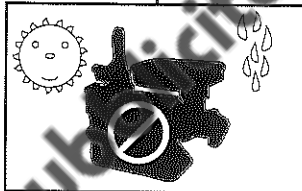
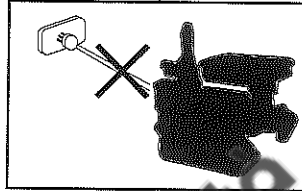
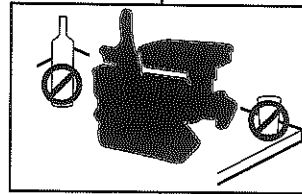


Read carefully the instructions in this booklet as they provide important indications regarding safety for installation, use and maintenance.

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

# FANNA INDUSTRIE

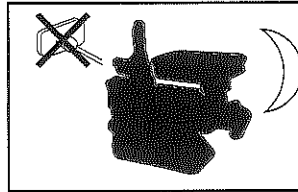
- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
  - non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi;
  - non usare l'apparecchio all'esterno;
  - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o incapaci, oppure da persone che non hanno letto questo manuale;
  - non toccate le parti in movimento. Attenzione a mani, capelli e vestiti;
  - non comprimere il filo elettrico con pesi;
  - non lasciare il filo elettrico a contatto con superfici calde o taglienti;
  - non usate mai l'apparecchio se danneggiato o con cavi di alimentazione non in perfette condizioni;
  - non utilizzare sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia;
- 4) Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione staccando la spina.
  - 5) In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi alla Casa Costruttrice o al distributore di zona e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra puo' compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
  - 6) Spegner l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia dello stesso.
  - 7) Quando decidete di non utilizzare piu' questo apparecchio perche' obsoleto o irrimediabilmente guasto procedere alla messa fuori servizio rendendolo inoperante e privo di pericoli.



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

Sigillare l'apparecchio all'interno di un robusto imballo e provvedere allo smaltimento operando in conformita' alle norme vigenti, rivolgendosi agli organismi locali preposti per tali operazioni.

- 8) Per evitare pericoli si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione evitando torsioni.
- 9) Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non e' utilizzato.



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

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

### 1.3 prescrizioni di sicurezza particolari

- Non infilare oggetti metallici o altro all'interno della calotta di ventilazione e delle bocche grattugia e tritacarne.
- Non infilare oggetti sotto il basamento dell'apparecchio.
- Non introdurre nell'apparecchio materiali, oggetti o sostanze non idonee.
- L'apparecchio viene fornito di serie con la giusta quantita' di olio necessaria per il corretto funzionamento e non e' soggetto ad usura o consumo per il funzionamento della macchina.

### 1.4 Sistemi di sicurezza

ATTENZIONE ⚠

E' vietato rimuovere o manomettere i sistemi di sicurezza installati sulla macchina e di seguito specificati.

Scheda a bassa tensione: e' posta all'interno dell'apparecchio; permette il controllo sicuro (ad una tensione di 24V) dei pulsanti di accensione e spegnimento e del micro di sicurezza. La scheda di sicurezza evita, dopo eventuali interruzioni della tensione di rete, la riaccensione accidentale dell'apparecchio.

### 1.3 Particular warnings

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

### 1.4 Safety systems

WARNING ⚠

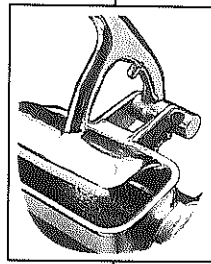
It is strictly forbidden to remove or tamper with the safety systems fitted to the machine and specified hereunder.

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

# FAMA

## INDUSTRIE

Micro interruttore: é posto sul manico della grattugia; limita l'apertura della bocca grattugia in modo da evitare contatti accidentali.



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

Grata di protezione: é posta sotto al rullo grattugia e davanti all'accessorio tagliamozzarella in modo da evitare contatti accidentali con i taglienti.



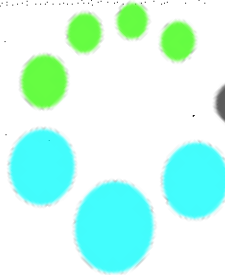
Protection grill: this is positioned beneath the grating cylinder and in front of the shredder attachment so as to avoid accidental contact.

### 1.5 Caratteristiche tecniche

Le macchine sono realizzate in lega pressofusa di alluminio, mentre i particolari del gruppo lavoro (corpo, elica, ghiera, coltello e piastra, rullo e vassoi di raccolta) sono interamente realizzati in acciaio inox 18/8 (sono disponibili versioni economiche con particolari in ghisa e alluminio).

### 1.5 Technical features

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



allestimenti, pubblicità, media  
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO



# FAMA

## INDUSTRIE

Mod. TG8 - TGI8 :  
Potenza (kW) : 0.38  
Tensione : 230 V. - 50/60 Hz (monofase)  
400 V. - 50/60 Hz (trifase)  
Massa (kg) : TG8: 10 - TGI8: 11  
Ingombri (cm) : 39 x 31 x 36  
Produzione oraria (kg/h) : 30(C) - 50(F)\*

Mod. TG12 - TGI12 :  
Potenza (kw) : 0.75  
Tensione : 230 V. - 50/60 Hz (monofase)  
400 V. - 50/60 Hz (trifase)  
Massa (kg) : TG12: 21 - TGI12: 22  
Ingombri (cm) : 59 x 28.5 x 41  
Produzione oraria (kg/h) : 150/200(C) - 70(F)\*

Mod. TG22 - TGI22:  
Potenza (Kw) : 1.10  
Tensione : 230 V. - 50/60 Hz (monofase)  
400 V. - 50/60 Hz (trifase)  
Massa (Kg) : TG22: 22 - TGI22: 25  
Ingombri (cm) : TG22: 49 x 31 x 46; TGI22: 73 x 29 x 44  
Produzione oraria (kg/h) : 300(C) - 70(F)\*

\* C= Carne - F= Formaggio

ATTENZIONE 

Per mod. 8: Dopo 10 min. di lavoro lasciar raffreddare la macchina per evitare il surriscaldamento del motore.  
Per mod. 12/22: Dopo 20/25 min. di lavoro lasciar raffreddare la macchina per evitare il surriscaldamento del motore.

### Livello di rumorosità della macchina

La misurazione fonometrica eseguita a postazione lavoratore ha evidenziato un livello di pressione acustica continuo, equivalente a inferiore a 70 db (A).

Mod. TG8 - TGI8 :  
Power (kW) 0.38  
Vac : 230 V. - 50/60 Hz (mono-phase)  
400 V. - 50/60 Hz (tri-Phase)  
Mass (kg) : TG8: 10 - TGI8: 11  
Measurements (cm) : 39 x 31 x 36  
Hourly output (kg/h) : 30(M) - 50(G)\*

Mod. TG12 - TGI12 :  
Power (kW) : 0.75  
Vac : 230 V. - 50/60 Hz (mono-phase)  
400 V. - 50/60 Hz (tri-phase)  
Mass (kg) : TG12: 21 - TGI12: 22  
Measurements (cm) : 59 x 28.5 x 41  
Hourly output (kg/h) : 150/200(M) - 70(G)\*

Mod. TG22 - TGI22 :  
Power (kW) : 1.10  
Vac : 230 V - 50/60 Hz (mono-phase)  
400 V - 50/60 Hz (tri-phase)  
Mass (Kg) : TG22: 22 - TGI22: 25  
Measurements (cm) : TG22: 49 x 31 x 46; TGI22: 73 x 29 x 44  
Hourly output (kg/h) : 300(M) - 70(G)\*

\* M= Mincer - G= Grater

WARNING 

For mod. 8: After 10 min. of job please turn off the machine for do not over it the machine.  
For mod. 12/22: After 20/25 min. of job please turn off the machine for do not over it the machine.

### Machine noise level

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

## 2.0 INSTALLAZIONE

### 2.1 Imballaggio e trasporto

Quando togliete l'apparecchio dall'imballo originario fate attenzione, procedete al sollevamento con cautela e con l'aiuto di mezzi idonei.

ATTENZIONE 

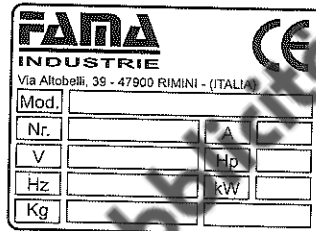
Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In particolare verificare a vista eventuali danneggiamenti che potrebbero essere stati causati dal trasporto. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale specializzato. Gli elementi dell'imballaggio (scatole, sacchetti ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

### 2.2 Collegamento dell'apparecchio

Prima di collegare l'apparecchio verificare che i dati della targhetta di identificazione siano compatibili alla rete di distribuzione. La targhetta è posta frontalmente, sopra l'interruttore. In caso di incompatibilità tra la presa di rete e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale qualificato. In particolare quest'ultimo dovrà accertarsi che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. E' vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile e' necessario utilizzare solamente e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di portata di corrente e potenza indicato sulle stesse.

Operazione riservata a personale specializzato

Per apparecchi trifase: all'atto dell'accensione verificare sempre il senso di marcia riferendosi alla freccia riportata sull'apparecchio; qualora non corrisponda staccare la spina, smontarla e scambiare due fasi della spina.



## 2.0 INSTALLATION

### 2.1 Package and transport

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

IMPORTANT 

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

### 2.2 Connecting the appliance

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

It is advisable to get an electrician to do this.

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

## 3.0 MODALITA' D'USO

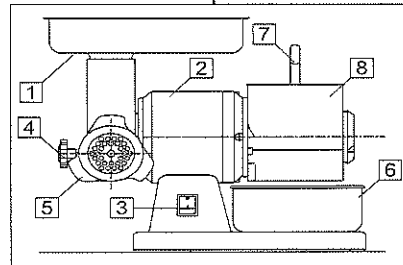
### 3.1 Descrizione degli apparecchi

TG8 - TG18

L'apparecchio abbinato un tritacarne e una grattugia; la parte tritacarne è in grado di tritare carne magra (priva di osso e grasso) per ottenere ragù, svizzere, polpette e insaccati. La parte grattugia è in grado di grattugiare formaggio, pane, frutta secca e biscotti.

Composizione della macchina:

1. Tramoggia
2. Corpo motore
3. Interruttore On/Off
4. Pomello blocca bocca
5. Volantino stringi trafilè
6. Contenitore di raccolta
7. Manico pressore
8. Bocca grattugia

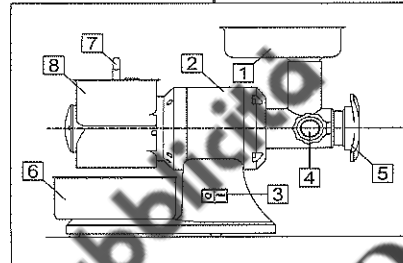


TG12 - TG22

L'apparecchio abbinato un tritacarne e una grattugia; la parte tritacarne è in grado di tritare carne magra (priva di osso e grasso) per ottenere ragù, svizzere, polpette e insaccati. La parte grattugia è in grado di grattugiare formaggio, pane, frutta secca e biscotti.

Composizione della macchina:

1. Tramoggia
2. Corpo motore
3. Interruttore On/Off
4. Pomello blocca bocca
5. Volantino stringi trafilè
6. Contenitore di raccolta
7. Manico pressore
8. Bocca grattugia

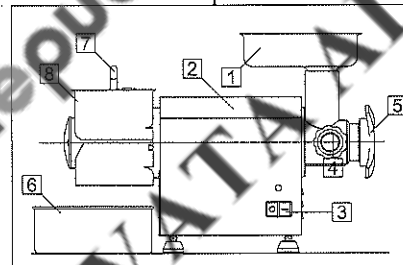


TGI12 - TGI22

L'apparecchio abbinato un tritacarne e una grattugia; la parte tritacarne è in grado di tritare carne magra (priva di osso e grasso) per ottenere ragù, svizzere, polpette e insaccati. La parte grattugia è in grado di grattugiare formaggio, pane, frutta secca e biscotti.

Composizione della macchina:

1. Tramoggia
2. Corpo motore
3. Interruttore On/Off
4. Pomello blocca bocca
5. Volantino stringi trafilè
6. Contenitore di raccolta
7. Manico pressore
8. Bocca grattugia



## 3.0 USE

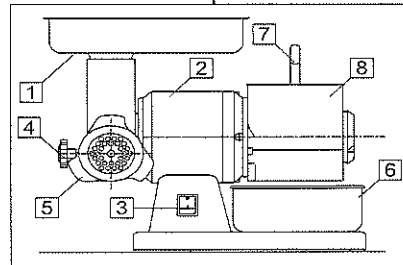
### 3.1 Appliances description

TS8 - TI8

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

The machine features :

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

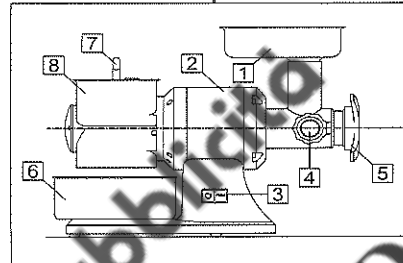


TG12 - TG22

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

The machine features :

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

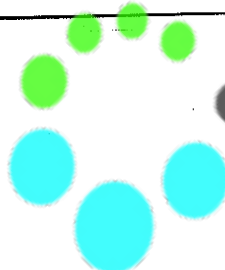
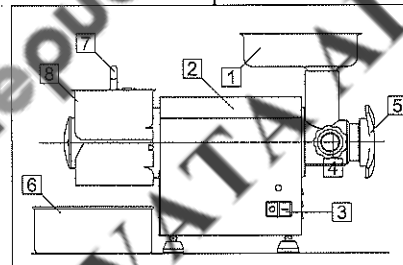


TGI12 - TGI22

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

The machine features :

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



COPIA RISERVATA AD ALLESTIMENTI PUBBLICITÀ



### 3.2 Montaggio del gruppo macinazione

ATTENZIONE ⚠

Le operazioni di montaggio di qualsiasi organo della macchina vanno effettuate a macchina ferma e con la spina scollegata dalla presa.

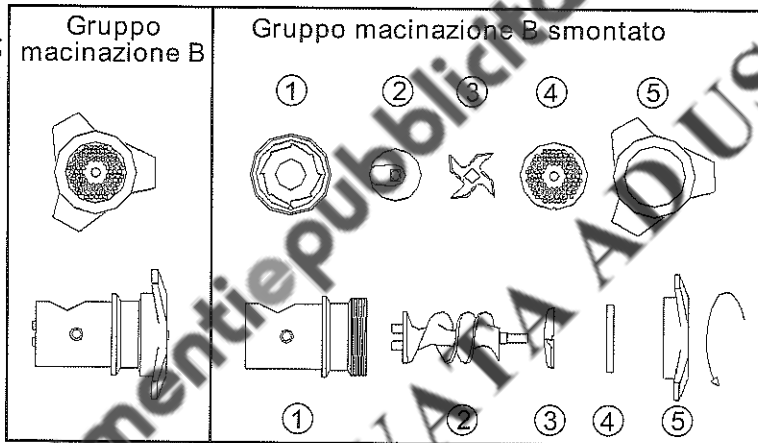
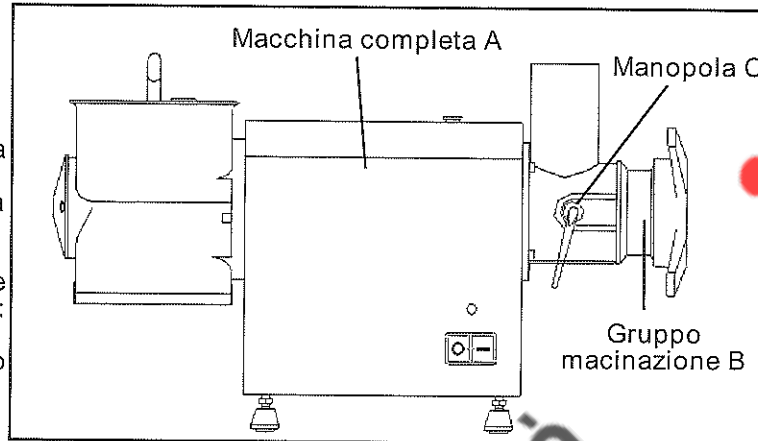
Il montaggio del gruppo macinazione sulla macchina si svolge in due fasi:

La prima fase si effettua su un banco di lavoro seguendo l'ordine sotto riportato:

- 1) Inserire nel bocchettone (1) nell'ordine: coclea (2), coltello autoaffilante (3), piastra forata (4);
- 2) Avvitare e serrare il volantino (5).

La seconda fase si effettua sulla macchina:

- 1) Infilare fino alla battuta il gruppo macinazione completo B sulla macchina A.
- 2) Serrare la maniglia (o manopola) C fin quando il gruppo macinazione B è bloccato sulla macchina A.
- 3) In queste condizioni la macchina è pronta per lavorare.



### 3.3 Smontaggio del gruppo macinazione

ATTENZIONE ⚠

Le operazioni di smontaggio di qualsiasi organo della macchina vanno effettuate a macchina ferma e con la spina scollegata dalla presa.

Lo smontaggio del gruppo macinazione sulla macchina si svolge in due fasi.

La prima fase si effettua sulla macchina seguendo l'ordine sotto riportato:

- 1) Allentare la maniglia (o manopola) C fin quando il gruppo macinazione B è libero di uscire dalla macchina A;
- 2) Estrarre il gruppo macinazione B dalla macchina A.

La seconda fase viene effettuata sul banco di lavoro seguendo l'ordine sotto riportato:

- 1) Svitare completamente il volantino (5);
- 2) Sfilare la coclea (2), il coltello autoaffilante (3) e piastra forata (4) dal bocchettone (1);
- 3) Procedere quindi alla pulizia.

### 3.2 Mounting of the mincing group

WARNING 

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

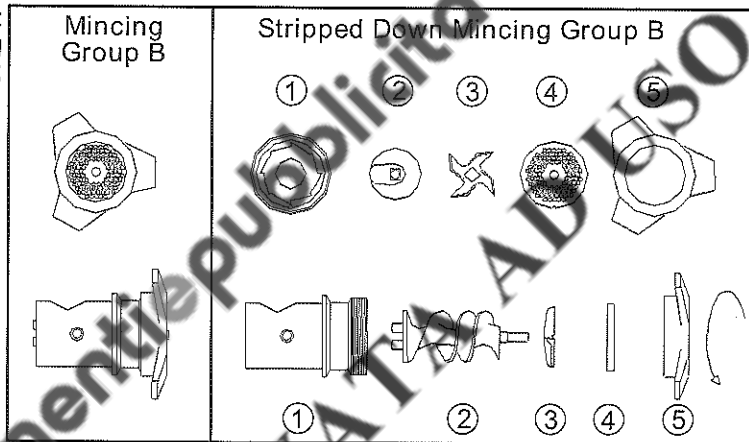
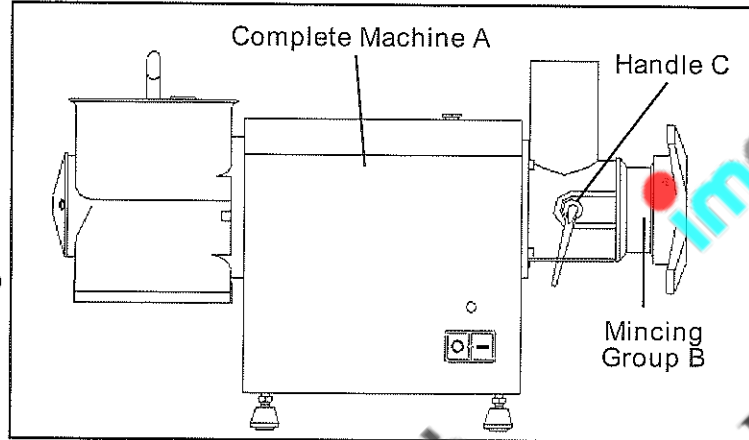
The mounting of the mincing group on the machine happens in two phases:

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

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

The second phase is carrying out on the machine:

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



### 3.3 Dismantling of the mincing group

WARNING 

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

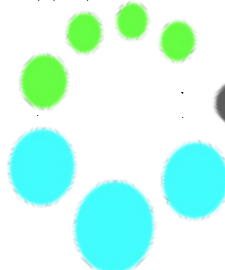
The dismantling of the mincing group on the machines happens in two phases:

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

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

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

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



allestimenti pubblicati da ADUSO  
COPIA RISERVATA

### 3.4 Accensione e spegnimento

Per accendere l'apparecchio premere il pulsante di colore verde e contrassegnato dal simbolo "I" ; per spegnerlo premere il pulsante di colore rosso contrassegnato dal simbolo "0".  
Per modelli dotati di inversione del senso di marcia, premere ad impulsi di qualche secondo il pulsante di colore verde e contrassegnato dal simbolo "II".

ATTENZIONE ⚠

EVITARE SOVRACCARICHI PERICOLOSI MANTENENDO PREMUTO A LUNGO IL PULSANTE DI INVERSIONE DI MARCIA. INTERVENIRE SUL PROBLEMA, STACCARE LA SPINA E PROVVEDERE ALLA RIMOZIONE DEL PROBLEMA SMONTANDO IL GRUPPO TRITACARNE.

### 3.5 Funzionamento pratico

⚠ AVVERTENZA

Al primo utilizzo lavare bene tutti gli accessori in acqua tiepida.

- Scegliere la piastra forata idonea alla lavorazione .
- Controllare il corretto montaggio degli accessori , in special modo del coltello, prima di iniziare a lavorare.
- Disporre il contenitore di raccolta e montare la tramoggia .
- Collegare l'apparecchio alla rete.
- Avviare il tritacarne secondo le istruzioni per l'accensione.

ATTENZIONE ⚠

Spingere la carne nell'apparecchio facendo uso esclusivamente del pressino in dotazione

- Premere la carne sulla bocca di ingresso della tramoggia.
- Terminato il lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete e procedere alla pulizia.

### 3.4 Switching on and off

To switch on the appliance, press green button , marked with an "I" ; to switch off the plliance, press the red button , marked with an "I".  
For models with reverse movement, must be carry on the "II" position.

WARNING ⚠

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

### 3.5 Pratical operation

⚠ IMPORTANT

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

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

WARNING ⚠

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

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

## GRATTUGIA:

- Sollevare il manico del pressore.
- Mettere pane o formaggio in quantità moderata, tale da evitare l'intervento della sicurezza del pressore.
- Collegare l'apparecchio alla rete.
- Avviare la grattugia secondo le istruzioni per l'accensione.
- Terminato il lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete e procedere alla pulizia.

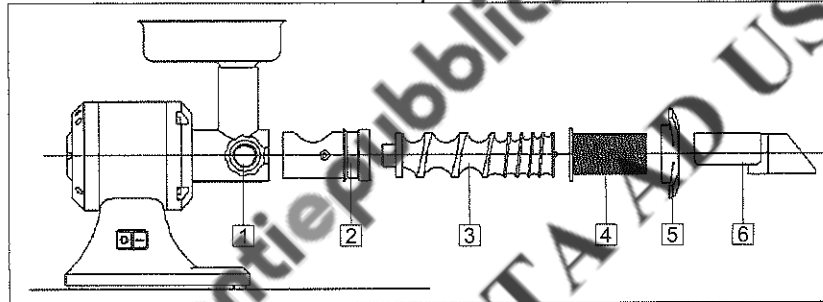
### 3.6 Optional spremipomodoro

Lo spremipomodoro è un accessorio opzionale per i tritacarne serie 12 e 22. È in grado di spremere pomodori, passare frutta (priva di nocciolo) e verdura (cotta).

ATTENZIONE ⚠

SPINGERE I POMODORI NELL'APPARECCHIO FACENDO USO ESCLUSIVAMENTE DEL PRESSINO IN DOTAZIONE.

- Montare il bocchettone 2 e serrarlo con l'apposito blocca accessori 1.
- Inserire la coclea 3 all'interno del bocchettone 2.
- Inserire il filtro 4.
- Bloccare il filtro mediante il volantino 5.
- Inserire e posizionare lo sgocciolatoio 6.
- Disporre i contenitori di raccolta per il passato e per lo scarto.
- Per il funzionamento riferirsi alle istruzioni del tritacarne.



## GRATER:

- Raise the presser handle.
- Introduce bread or cheese in a moderate quantity so as to avoid the safety mechanism from being brought into play.
- Connect the appliance to the mains supply.
- Turn on the grater following the instructions.
- Once the task is completed, unplug the appliance and clean.

### 3.6 Optional tomato liquidizer

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

WARNING ⚠

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

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

# FANA

## INDUSTRIE

### 3.7 Optional tagliamozzarella

Il tagliamozzarella é un accessorio opzionale per i tritacarne serie 12 e 22 . E' in grado di tagliare formaggio, mozzarella, funghi e carote usando i rispettivi accessori :

- cono n.°1 per mozzarella
- cono n.°2 per verdure in genere
- cono n.°3 per grattugiare
- cono n.°4 per affettare

- Montare l'apposito accessorio porta coni 2 e serrarlo mediante il pomello blocca accessori 1.
- Inserire l'apposita tramoggia 5 fornita con il tagliamozzarella.
- Sollevare la grata 6 del portaconi e inserire il cono 3 desiderato serrandolo con il dado 4.
- Disporre il contenitore di raccolta .
- Per il funzionamento riferirsi alle istruzioni del tritacarne.

 AVVERTENZA

Spingere i prodotti nell'apparecchio facendo uso esclusivamente del pressino fornito con il tagliamozzarella.

### 4.0 MANUTENZIONE

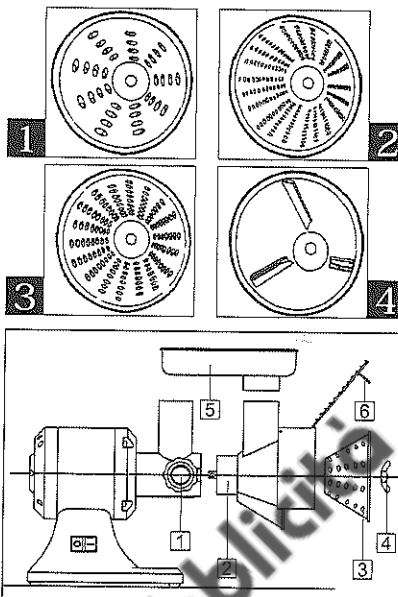
#### 4.1 Pulizia

 AVVERTENZA

Spegnere l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia. Non immergere l'apparecchio in acqua, evitare l'utilizzo di sostanze corrosive o abrasive che possono rovinare il metallo, non mettere l'apparecchio o gli accessori in lavastoviglie.

Al termine di ogni lavoro :

- Pulire le superfici esterne con uno straccio umido o una spugna.



### 3.7 Optional shredder

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

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

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

 IMPORTANT

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

### 4.0 MAINTENANCE

#### 4.1 Cleaning

 IMPORTANT

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

When each cycle of work is completed :

- Clean the external surface with a damp cloth.



- Smontare tutti gli accessori percorrendo a ritroso le sequenze per il montaggio.
- Per la pulizia delle parti accessorie utilizzare acqua e sapone neutro, o prodotti utilizzati per il lavaggio di pentole da cucina.
- Asciugare sempre l'apparecchio prima di riutilizzarlo o riporlo.

### 5.0 ASSISTENZA E GARANZIA

#### 5.1 Assistenza

Nel caso l'apparecchio non si accenda prima di farlo riparare verificare che :

- la spina sia inserita correttamente
- l'interruttore si trovi in posizione "1" ACCESO
- esista tensione nella presa e nell'impianto ; effettuare la verifica collegando l'apparecchio ad una presa di cui sia certo il funzionamento.
- effettuare la pulizia dell'apparecchio qualora siano presenti dei corpi solidi che impediscano la rotazione del motore.

Richiedere assistenza direttamente alla FAMA INDUSTRIE (Tel. 0541/388222) indicando :  
modello, numero di serie e problema riscontrato.

#### 5.2 Norme di garanzia

L'apparecchio e' garantito 12 mesi dalla data della vendita. La garanzia copre le riparazioni degli apparecchi acquistati presso punti di vendita autorizzati, qualora venga dimostrato che essi siano difettosi nei materiali o nell'assemblaggio, alle condizioni qui di seguito stabilite :

1. Per garanzia si intende la sostituzione gratuita di tutte quelle parti che sono risultate difettose di fabbricazione. La garanzia decade se non accompagnata da scontrino fiscale o fattura

- Remove the attachments.
- To clean the attachments, use neutral soap and water, or products made for washing kitchen pans.
- Always dry the appliance before reusing or replacing it in its box.

### 5.0 ASSISTANCE AND GUARANTEE

#### 5.1 Assistance

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

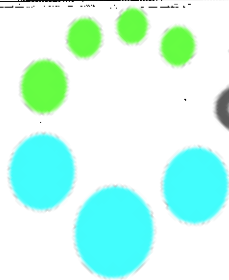
- the plug is fitted correctly in the socket
- the switch is in position "1" ON
- power is reaching the machine. Check this by connecting to the appliance to a socket which you are sure is operating correctly.
- clean the appliance whenever solids prevent correct motor rotation

For servicing, call : FAMA INDUSTRIE tel. +39 (0)541 388222 indicating :  
model, serial number and problem.

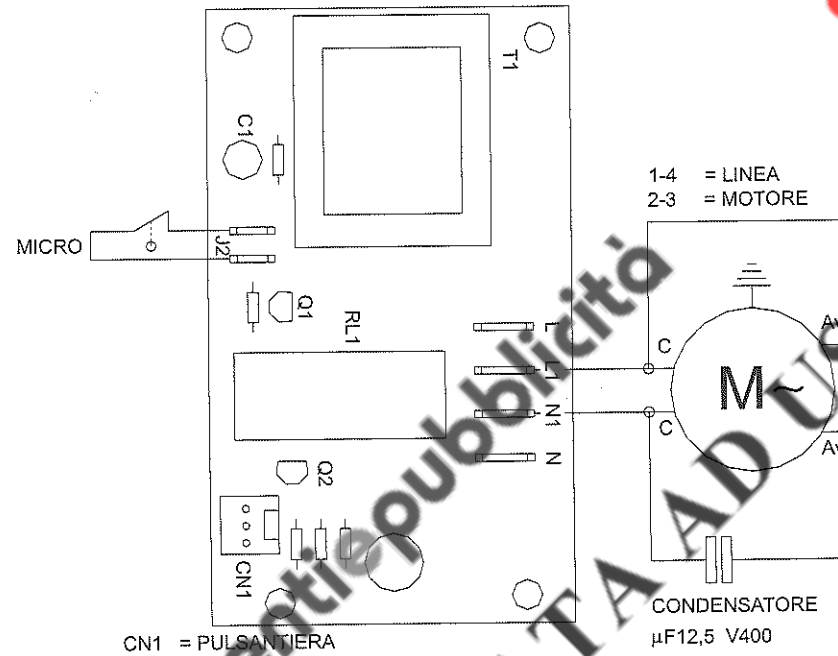
#### 5.2 Terms of guarantee

The appliance is guaranteed for 12 months from the date of purchase. The guarantee covers repairs to appliances purchased from authorised sales outlets whenever it can be shown that the appliance is defective in material or workmanship and on the conditions which here follow:

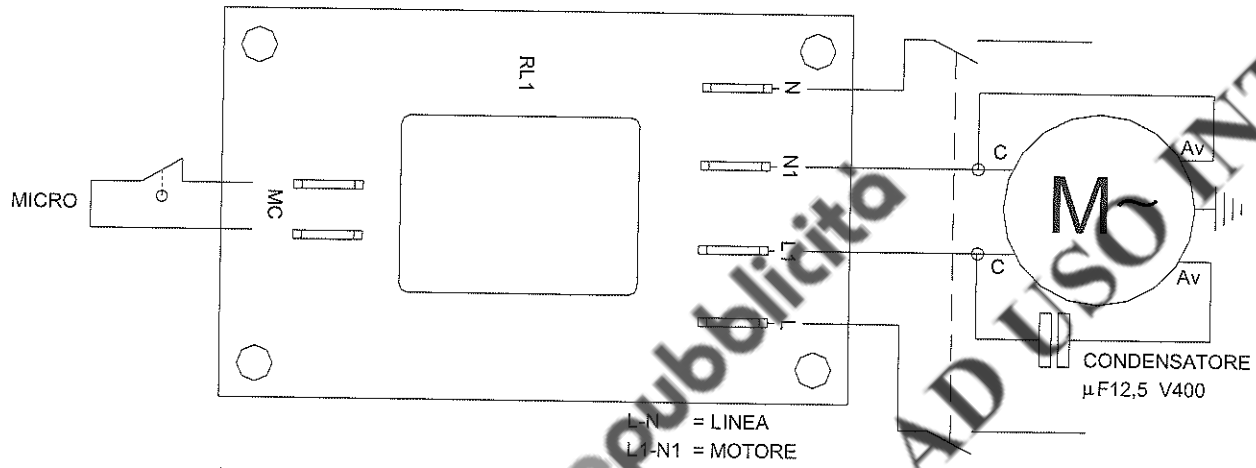
1. The guarantee provides for the free replacement of all those parts which are of defective manufacture. The guarantee is not valid unless accompanied by an official receipt or invoice as proof of purchase.



**FANA**  
INDUSTRIE  
TG8 - TG18  
SCHEMA MONOFASE MOD. TCGR2



**FANA**  
INDUSTRIE  
TG8 - TGI8  
SCHEMA MONOFASE MOD. FGM113



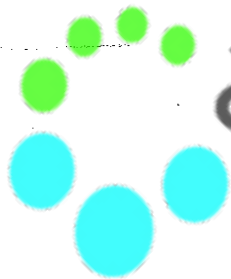
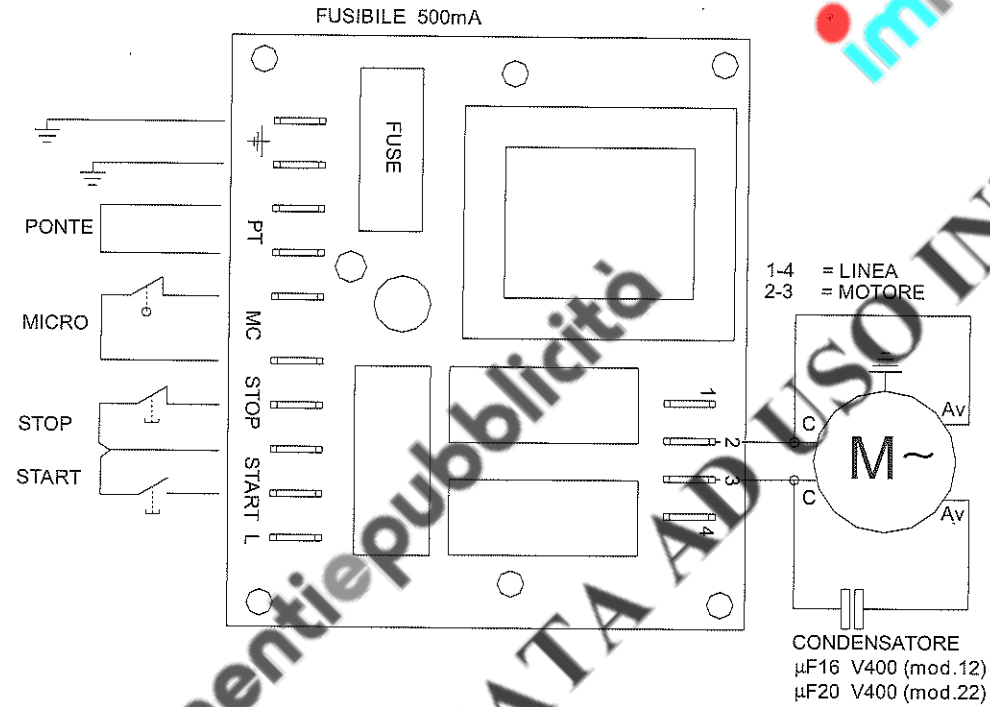
immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

# FANNA

INDUSTRIE

## TG12 - TG22 SCHEDA MONOFASE MOD. AZP



allestimenti e pubblicità AD USO INTERNO

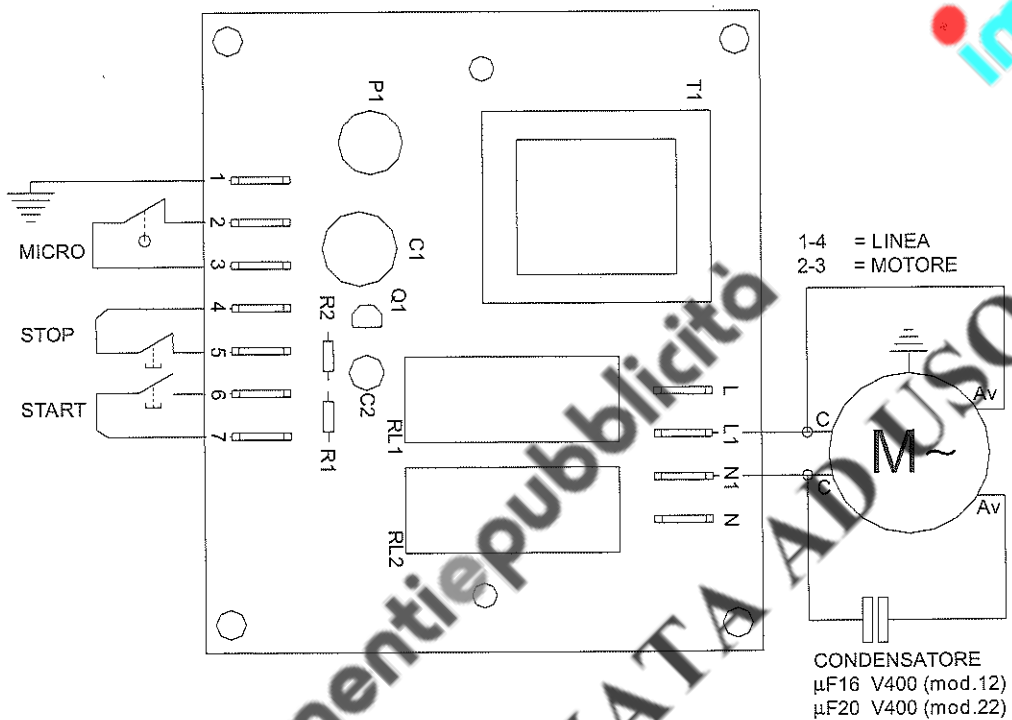
immedia

# FANA

INDUSTRIE

## TG12 - TG22

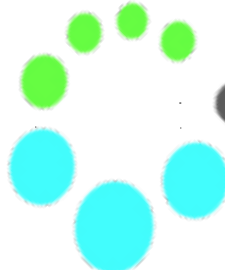
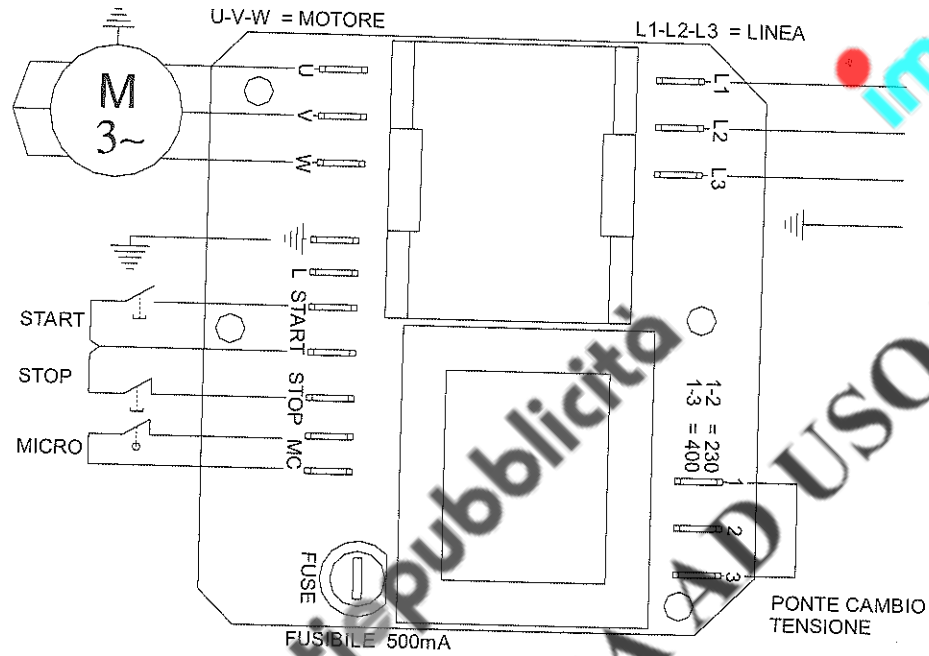
### SCHEDA MONOFASE MOD. PTM01





# FALTA

INDUSTRIE  
TG12 - TG22  
SCHEMA TRIFASE MOD. SR978



allestimenti pubblicitari  
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

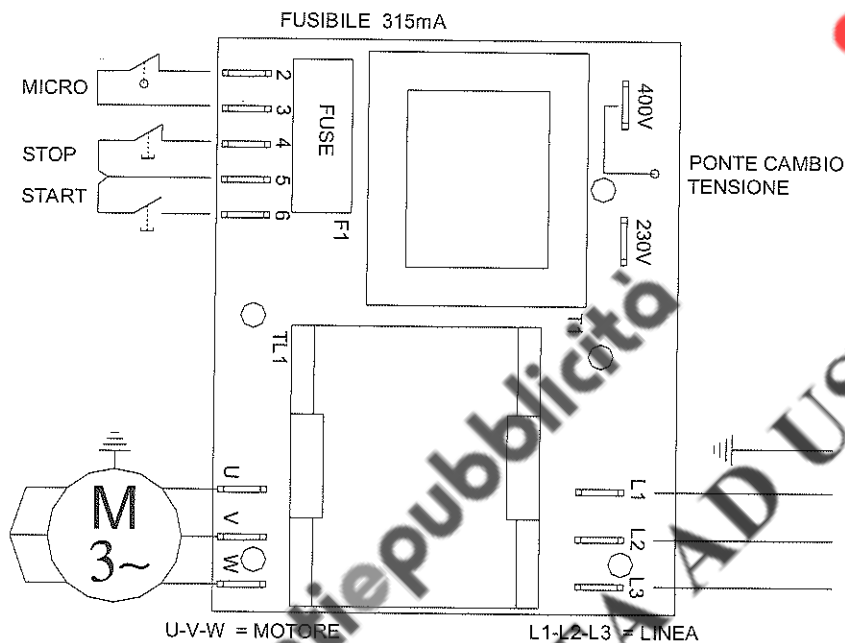
Immedia

# FAMA

INDUSTRIE

## TG12 - TG22

### SCHEMA TRIFASE MOD. PTF01



immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO