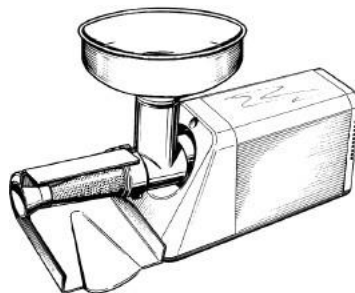




**NEW
O.M.B.A.**

Fabriqué en Italie



Nous tenons à vous féliciter chaleureusement pour votre bel achat. Le presse-tomate électrique Spremy est destiné à un usage domestique et est fabriqué à partir de normes de très haute qualité. Nous garantissons sa sécurité et sa fiabilité pendant longtemps.

PRÉCAUTIONS

Ce manuel fait partie intégrante de cette machine. Avant toute chose, vous devez lire attentivement toutes les règles de sécurité, les instructions et les conditions de garantie comme suit.

Toute utilisation de cette machine non prévue dans ce manuel d'instructions doit être considérée comme impropre ou incorrecte. Une utilisation incorrecte de ce presse-tomate Spremy peut entraîner des situations dangereuses.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi à portée de main afin de pouvoir le consulter rapidement en cas de besoin.

PRÉCAUTIONS

Le presse-tomates Spremy peut être utilisé pour les tomates bouillies ou crues et d'autres types de légumes non rugueux, ainsi que pour les fruits préalablement épépinés afin d'éviter de boucher les trous du filtre séparateur.

En cas de doute ou d'utilisation non prévue dans ce manuel, veuillez vous adresser au vendeur ou à notre service clientèle avant de procéder à l'installation.

Lors de toute communication, indiquez toujours le modèle et le numéro de série de la machine.

CONNEXION

Avant de mettre cette machine en marche, vérifiez que la tension d'alimentation de votre domicile est bien de 117 V (60 Hz). N'utilisez pas d'autres types de tension.

Avant d'insérer la fiche du câble dans la prise:

- Assurez-vous **toujours** que l'interrupteur est en position "O" ou "OFF"
- Insérez ensuite le connecteur du câble électrique dans le connecteur de la machine.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels causés à des personnes ou à des objets par une utilisation inappropriée de cette machine. Si vous avez besoin d'un adaptateur sur la prise, assurez-vous qu'il est compatible avec le câble de cette machine.

EN CAS D'URGENCE

Mettez l'interrupteur en position "O" ou "OFF" et le débrancher.

PRÉCAUTIONS

Cette machine n'est pas un jouet.

Pendant l'utilisation, veillez à ce que l'appareil soit tenu hors de portée des enfants.

Ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de la machine.

Avant de commencer, assurez-vous de pouvoir arrêter rapidement la machine en cas d'urgence.

N'utilisez pas cette machine si:

- Elle ne fonctionne pas correctement;
- Elle a été endommagée ou est tombée.
- Le câble ou la fiche sont endommagés.

Ne mettez aucune partie de cet appareil dans l'eau. Tenez-le éloigné des surfaces chaudes.

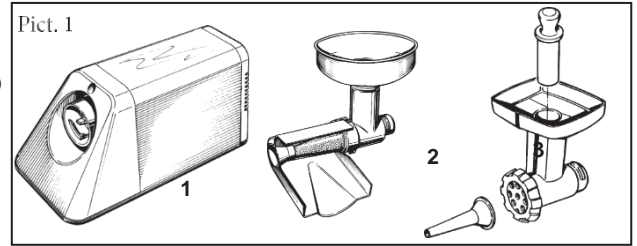
Ne laissez pas le câble pendre d'un meuble.

Ne pas utiliser cette machine à proximité d'un lavabo ou d'une surface mouillée.

DESCRIPTIONS DE LA MACHINE (IMAGE 1)

Les éléments de la machine sont les suivants

- 1) Plan du moteur
- 2) Groupe presse-tomates
- 3) Groupe hachoir à viande (non inclus dans l'équipement standard fourni par la demande)



DESCRIPTION DU GROUPE DE PRESSAGE DE TOMATES (IMAGE 2)

Les éléments du presse-tomates sont les suivants:

- | | | |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|
| A - Pilon | B - Entonnoir | C – Corps du presse-tomate |
| D - Rondelle en caoutchouc | E - Rondelle en téflon | F – Joint |
| G - Ressort | H - Hélice | I – Caoutchouc du filtre |
| L - Filtre | N - Plateau | |

MONTAGE DE LA MACHINE (Image 3)

Avant chaque utilisation: suivez les instructions décrites dans la section "Nettoyage et entretien"

PRÉCAUTIONS: Toutes les procédures d'assemblage suivantes doivent être effectuées avec la machine éteinte et débranchée.

- 1) Placer le corps du presse-tomate (C) dans le collier du groupe de maintien (O) du groupe moteur (P); faire tourner le corps du presse-tomate (C) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position correcte comme indiqué dans l'image 3, première étape;

- 2) insérez le joint monté précédemment (F) dans le corps du presse-tomate (C) jusqu'à ce qu'il se fixe au moteur de la broche, qui se trouve au milieu de la poignée du groupe de maintien du groupe moteur (O) image 3 2e étape

- 3) Assurez-vous que le joint (F) est prêt à être assemblé avec la rondelle en téflon (E), la rondelle en caoutchouc (D) et le ressort de pression (G) déjà en place.

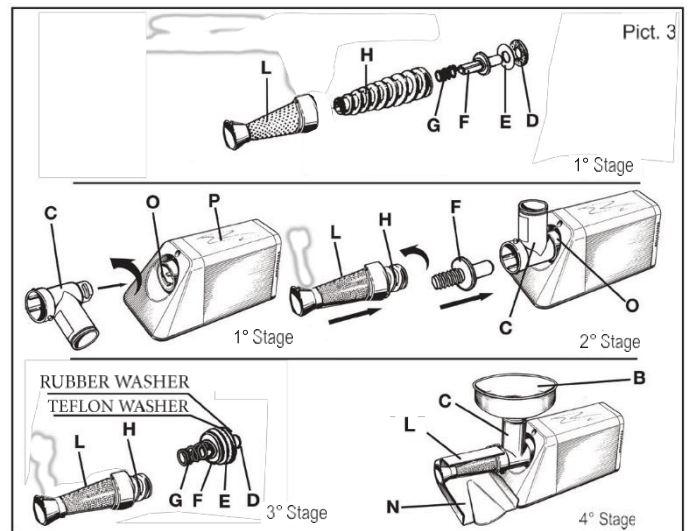
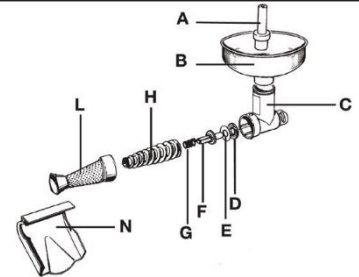
ATTENTION: vérifier que le ressort de pression (G) est monté sur la partie carrée du joint; si le ressort de pression (G) est monté de l'autre côté, le presse-tomates ne fonctionnera pas.

- 4) Placer le groupe de filtres (L) sur le corps du presse-tomate (C)
- 5) Introduire le plateau (N) en l'accrochant au filtre (L) et au corps de l'essoreuse de tomates (C), étape 3 et étape 4
- 6) Introduire l'entonnoir (B) dans le corps du presse-tomate (C).

DESCRIPTION OF TOMATO SQUEEZER GROUP

Pict. 2
The components in the group squeezer are:

- A - Pestle
- B - Funnel
- C - Tomato Squeezer Body
- D - Rubber washer
- E - Teflon Washer
- F - Joint
- G - Spring
- H - Propeller
- I - Filter's rubber gasket
- L - Filter
- N - Tray



DÉMONTAGE DE LA MACHINE

Après toute utilisation: suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien"

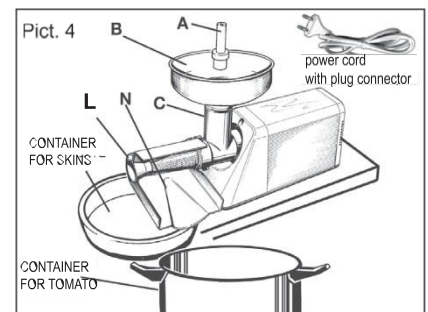
PRÉCAUTIONS

Toutes les procédures de démontage doivent toujours être effectuées avec la machine éteinte et débranchée. Pour la démonter, procédez à l'envers, du paragraphe 6 au paragraphe 1.

UTILISATION DU PRESSE-TOMATES (IMAGE 4)

Placez la machine sur une surface appropriée, mettez un bol sous le plateau (N) afin de choquer la sauce tombe;

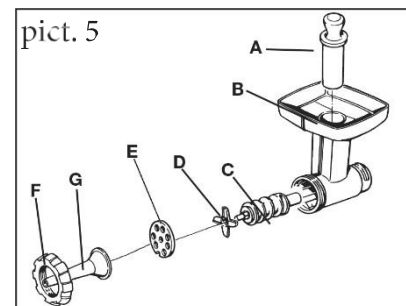
Pour les déchets d'épluchures, placez un autre bol sous la partie avant du groupe de filtres (L). Photo 4
Branchez la fiche dans la prise et mettez les tomates dans l'entonnoir en les poussant avec le pilon (A). Appuyez sur l'interrupteur en position "I" ou "ON" pour démarrer la machine. (image 4)



DESCRIPTION DE L'ACCESSOIRE HACHOIR À VIANDE (IMAGE 5)

Les parties de l'accessoire du hachoir à viande sont les suivantes

- | | | |
|---|--------------------------------|------------------|
| A - Pilote | B - Groupe du hachoir à viande | C - Hélice |
| D - Découpeur | E - Disque perforé | F - anneau vissé |
| G - Entonnoir de remplissage de saucisses | | |

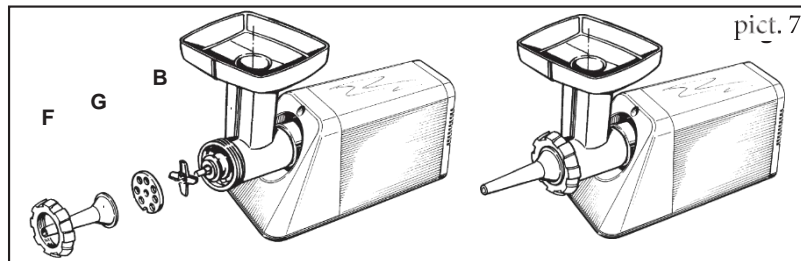
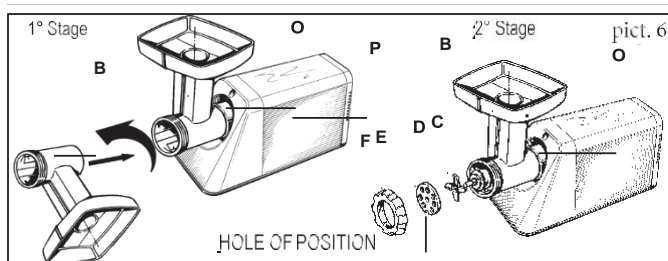


MONTAGE DE L'ACCESSOIRE HACHOIR À VIANDE (images 6 et 7)

Avant l'utilisation: suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien": Toutes les procédures d'assemblage suivantes doivent être effectuées avec la machine éteinte et débranchée.

- 1 Introduire le groupe du hachoir (B) dans les groupes de support (O) de l'unité motrice (P), tourner le groupe du hachoir (B) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit placé comme sur l'image 6 étape 1;
- 2 Introduire l'hélice dans le groupe du hachoir (B) jusqu'à ce qu'elle s'articule sur le pivot du moteur situé au centre des groupes du porte-plaquette (O) Photo 6 II° étape;
- 3 Placer le cutter (D) et le disque percé (E) sur le pivot de l'hélice (C), s'assurer que la goupille est sur le joint du disque avec le crochet sur le groupe du hachoir à viande (B), serrer la bague vissée (F) sur le groupe du hachoir à viande (B) jusqu'à ce qu'elle soit bloquée. Image 6 étape 2

AVERTISSEMENT: Si vous voulez préparer des saucisses etc., avant le montage de la bague vissée (F), placez l'entonnoir (G), puis serrez la bague vissée (F) sur le groupe du hachoir à viande (B) jusqu'à ce qu'elle soit bloquée (Image 7).



DÉMONTAGE DE L'ACCESSOIRE HACHOIR À VIANDE

Après chaque utilisation: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien"

PRÉCAUTIONS

Toutes les procédures de démontage doivent toujours être effectuées avec la machine éteinte et débranchée. Pour la démonter, procédez à l'envers, en partant du paragraphe 3 au paragraphe 1.

UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE (IMAGE 8)

Placez la machine sur une surface appropriée, placez une assiette ou un autre bol sous le groupe hachoir à viande (B); branchez la fiche dans la prise et introduisez de petits morceaux de viande dans l'entonnoir du groupe du hachoir à viande (B) en les poussant avec le pilon (A). Appuyez sur l'interrupteur en position "I" ou "ON" pour démarrer la machine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Le seul entretien nécessaire à cette machine est le NETTOYAGE. Mettez l'interrupteur en position "O" ou "OFF" et débranchez la prise. Utilisez un chiffon pour le débarrasser de la poussière. Vous pouvez compléter cette procédure de nettoyage en mettant à l'intérieur des morceaux de tomates (ou des morceaux de viande pour le hachoir à viande), qui seront ensuite jetés.

- NE JAMAIS LAVER LE MOTEUR avec de l'eau ou des détergents.**
- NE JAMAIS LAVER DANS UN LAVE-VAISSELLE les pièces de la machine.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN APRÈS CHAQUE UTILISATION

Mettez l'interrupteur en position "O" ou "OFF" et le débrancher. Démontez l'appareil en suivant les instructions ci-dessus.

USINE DE MOTEURS

Nettoyez la surface du moteur avec un chiffon humide afin d'éliminer les éventuels résidus et sécher soigneusement.

ACCESSOIRE POUR HACHOIR À VIANDE

Démontez toutes les pièces du hachoir à viande pour les nettoyer et les laver à l'eau courante, puis les sécher soigneusement.

PRÉCAUTIONS

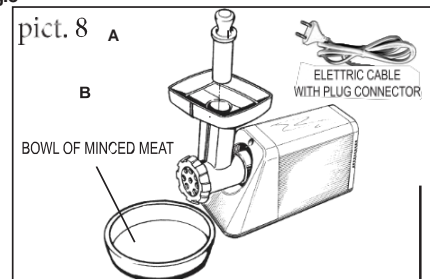
En cas de défaillance du moteur, pendant le fonctionnement, arrêtez immédiatement l'appareil pour éviter qu'il ne surchauffe et que le moteur ne soit définitivement endommagé. Pour arrêter l'appareil, appuyez doucement sur l'interrupteur "O" ou "OFF"; débrancher la prise de courant.

Pour d'autres défaillances, veuillez contacter le vendeur ou notre service clientèle.

- NE JAMAIS LAVER LE MOTEUR avec de l'eau ou des détergents.**
- NE JAMAIS LAVER DANS UN LAVE-VAISSELLE les pièces de la machine.**

Assurez-vous que toutes les parties de la machine ont été nettoyées et séchées à la fin de l'utilisation.

Fig.8



DÉTAILS TECHNIQUES

GROUPE MOTEUR	
Taille	160 x 310 x 195 mm
Poids net	3 300 kg
Tension d'alimentation	117 v / 60 Hz
Puissance nominale	225 W
Capacité de travail (tomates en purée)	150 kg / h
GROUPE DE TOMATES	
Taille	Ø 220 x 150 x 280 mm
Poids	1,600 kg
vitesse de rotation de l'hélice	134 tr / min
UNITÉ HACHOIR À VIANDE	
Taille	125 x 165 x 190 mm
Poids	1,000 kg
vitesse de rotation de l'hélice	134 tr / min

Déclaration de conformité

Nouveau O.M.R.A. Par Montini Guerino S.R.L.
Via Del Lavoro, 8-25069 - Villa Carcina – Brescia

CODE PRODUIT. 850M
SPREMY PRESSE-TOMATES

UTILISATION PRÉVUE SEULEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE

Nous déclarons en vertu de notre seule responsabilité, que le produit en question est conforme aux dispositions de la directive 2014/30 / EU-EMC E 2014/35 / EU-LVD.

Le produit ci-dessus est conforme à la directive 2011/65 / UE (ROHS) sur la restriction de certaines substances dangereuses dans l'équipement électrique et électronique

Villa Carcina, 01/01/2017

Le responsable
Montini Antonio Roberto.
Représentant légal

FR

Informations sur l'élimination des utilisateurs d'équipements électriques et électroniques déchets (ménages privés)

Ce symbole sur les produits et/ou les documents d'entreprise signifie que les produits électriques et électroniques utilisés ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères générales

Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, veuillez apporter ces produits à des points de collecte désignés où ils seront acceptés gratuitement.

Alternativement, dans certains pays, vous pourrez peut-être retourner vos produits à votre détaillant local lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent L'élimination de ce produit correctement aidera à économiser des ressources précieuses et à prévenir tout effet négatif potentiel sur la santé humaine et l'environnement qui pourrait autrement être inapproprié. Veuillez contacter votre autorité locale pour plus de détails sur vos proches: point de collecte désigné.

Des pénalités peuvent être applicables en cas d'élimination incorrecte de ces déchets conformément à la législation nationale.

Pour les utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Si vous souhaitez jeter des équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre concessionnaire ou votre fournisseur pour plus d'informations

Informations sur l'élimination dans d'autres pays en dehors de l'Union européenne

Ce symbole n'est valable que dans l'Union européenne

Si vous souhaitez jeter ce produit, veuillez contacter vos autorités locales ou votre revendeur et demander la bonne méthode d'élimination

Fabriqué en Italie



**NEW
O.M.R.A.**

New O.M.R.A. Par Montini Guerino S.R.L.

Stabilimento, Amministrazione E Centro Assisenza

Via Del Lavoro, 8.25069 Villa Carcina (BS) Italie. Tél. +39 030 8901162 Fax +39 030 8901327

info@montiniguero.it - www.montiniguero.it