



NOTICE HACHOIRS

H 70 – H 82

DELCOUPE – 82 rue des Sources – 69230 Saint Genis Laval
Tél 04 72 820 222 - Fax 04 72 820 333 - delcoupe@delcoupe.com

INDEX

1.0 INTRODUCTION

1.1 Avant-propos.....	4
1.2 Dangers et contre-indications.....	4
1.3 Normes particulières de sécurité.....	6
1.4 Systèmes de sécurité.....	6
1.5 Caractéristiques techniques.....	7

2.0 INSTALLATION

2.1 Emballage et transport.....	8
2.2 Connexion de l'appareil.....	8

3.0 MODE D'EMPLOI

3.1 Descriptions de l'appareil.....	9
3.2 Montage du hache-viande.....	10
3.3 Allumage et extinction.....	11
3.4 Fonctionnement de l'appareil.....	11

4.0 ENTRETIEN

4.1 Nettoyage.....	12
--------------------	----

5.0 ASSISTANCE ET GARANTIE

5.1 Service après vente.....	12
5.2 Normes de garantie.....	13
Schémas électriques.....	15

INDEX

1.0 INSTRUCTION

1.1 Preliminary remarks.....	4
1.2 Safety tips.....	4
1.3 Particular warnings.....	6
1.4 Safety systems.....	6
1.5 Technical features.....	7

2.0 INSTALLATION

2.1 Packing and transport.....	8
2.2 Connecting the appliance.....	8

3.0 USE

3.1 Appliance description.....	9
3.2 Mounting the mincer.....	10
3.3 Switching on and off.....	11
3.4 Practical operation.....	11

4.0 MAINTENANCE


4.1 Cleaning.....	12
-------------------	----

5.0 ASSISTANCE

5.1 Assistance.....	12
5.2 Terms of guarantee.....	13
Wiring diagrams.....	15

1.0 INTRODUCTION

1.1 Avant-propos

Nous vous remercions pour avoir choisi notre produit. Nous sommes une Firma qui travaille depuis 40 ans dans le secteur des appareils pour en usage professionnel; notre firme projette et en produit les meilleurs systèmes pour hacher, râper passer et moudre. Avant d'utiliser nos appareils nous vous priors de lire et de suivre rigoureusement les instructions ci-dessous. Le produit que Vous avez acheté a un marquage  et donc if est conforme aux en caractéristiques essentielles de sécurité et en de tutelle de la santé.



**ATTENTION
REMARQUE**




1.2 Dangers et contre-indications

Lire attentivement les instructions contenues dans ce livret concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.

- 1) Conserver avec soin ce livret pour une ultérieure consultation.
- 2) Ces appareils doivent être employés uniquement pour ce dont ils ont été conçus. Tout autre emploi est impropre et donc dangereux. La firme ne peut pas être considérée responsable pour des éventuels dommages causés par un emploi impropre, incorrect et déraisonnable.
- 3) Règles fondamentales pour l'emploi d'appareils électriques:
 - Débarrasser la table de travail, ne laisser aucun objet qui pourrait être dangereux.
 - Ne déplacer jamais l'appareil quand il est branché;

1.0 INTRODUCTION

1.1 Preliminary remarks

Thank you for your discerning choice. For 40 years the 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  Marking and therefore complies with essential safety and healthprotection requirements.



**WARNING
IMPORTANT**



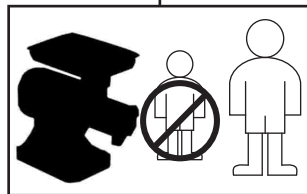
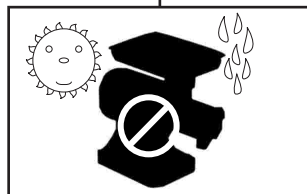
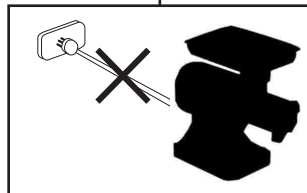
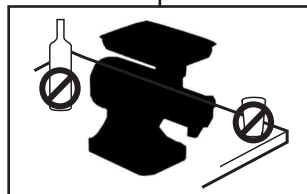
1.2 Safety tips

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;

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides;
- Ne pas tirer le câble électrique, ou l'appareil même, pour enlever la fiche de prise de courant;
- Protéger l'appareil des agents atmosphériques (pluie, soleil, ...);
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides;
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur;
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants;
- Ne pas toucher les parties en mouvement. Attention aux mains, aux cheveux, aux habits;
- Ne pas comprimer le fil électrique avec des poids;
- Ne pas laisser le fil électrique à contact avec des surfaces chaudes ou tranchantes;
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il est endommagé ou si les câbles d'alimentation électrique ne sont pas en de bonnes conditions;

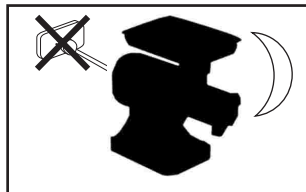
- 4) Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil.
- 5) En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil. Pour une éventuelle réparation s'adresser uniquement à la firme et demander l'emploi de pièces de rechange authentiques (Avec l'emploi de pièces non authentiques la sécurité de l'appareil pourrait être compromise).
- 6) Eteindre l'appareil et débrancher toujours la fiche de prise de courant avant d'insérer ou d'enlever les accessoires et avant le nettoyage.
- 7) Au cas où on déciderait de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est vieux ou cassé, on recommande de le rendre inopérant et dépourvu de danger.



- do not touch the appliance with wet or damp hands;
 - do not pull the mains lead, or 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 repair. 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

Sceller l'appareil à l'intérieur d'un emballage résistant et procéder aux opérations d'écoulement en suivant les normes en vigueur et en s'adressant aux organismes locaux qui s'occupent de telles opérations.

- 8) Pour éviter des surchauffages dangereux on recommande de dérouler complètement le câble d'alimentation en évitant de le tirer ou de le tordre.
- 9) Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débranchez-le.



danger by making it inoperative.
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 Normes particulières de sécurité

- Ne pas introduire d'objets métalliques ou autre chose à l'intérieur de la calotte de ventilation du moteur.
- Ne pas introduire des objets sous la base de l'appareil.
- Ne pas introduire dans l'appareil des matériaux, des objets, des substances non appropriées.
- Si vous voulez râper la croûte du fromage, mettez ce dernier dans l'appareil toujours en position transversale.
- L'appareil est fourni en série avec la quantité de huile nécessaire pour un fonctionnement correct et il n'est pas sujet à usure à cause du fonctionnement de la machine.

1.4 Systèmes de sécurité

ATTENTION



Il est interdit d'enlever ou d'altérer les systèmes de sécurité installés sur la machine et décrits ci-dessous.

Fiche à basse tension: elle est placée à l'intérieur de l'appareil; elle permet le contrôle sûr (avec une tension de 24 V) des boutons d'allumage et d'extinction et du micro de sécurité. La Fiche de sécurité évite l'allumage accidentel de l'appareil à la suite d'interruptions de courant.

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.
- If cheese rind is to be grated, always place this in a transverse position
- 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.

1.5 Caractéristiques Techniques

Les appareils sont fait en ligue d'aluminium (technique: moulage sous pression), tandis que le corps, l'hélice, la frette, le couteau et la plaque, le rouleau et les récipients de ramassage sont faits entièrement en acier inox 18/8 (Vous aurez un choix de modèles économiques avec des parties en fonte et en aluminium pour un emploi alimentaire).

Mod. TS8 - TI8 :

Puissance (kW): 0.38

Tension: 230 V. - 50/60 Hz (monophasée)

400 V. - 50/60 Hz (triphasée)

Poids (kg): **TS8:** 9 - **TI8:** 10

Mesures (cm): 31 x 25 x 35

Production (kg/h): 60

Mod. TS12 - TI12 :

Puissance (kW): 0.75

Tension: 230 V. - 50/60 Hz (monophasée)

400 V. - 50/60 Hz (triphasée)

Poids(kg): 19

Mesures(cm): **TS12:** 44 x 24.5 x 41 - **TI12:** 49 x 31 x 46

Production (kg/h): 150/200

Mod. TS22 - TI22:

Puissance(kW): 1.10

Tension: 230 V. - 50/60 Hz (monophasée)

400 V. - 50/60 Hz (triphasée)

Poids(Kg): 22

Mesures(cm): **TS22:** 49 x 31 x 46 - **TI22:** 49 x 31 x 46

Productione (kg/h): 200/250

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).

Mod. TS8 - TI8 :

Power (kW): 0.38

Vac: 230 V. - 50/60 Hz (mono-phase)

400 V. - 50/60 Hz (tri-phase)

Mass (kg): **TS8:** 9 - **TI8:** 10

Measurements (cm): 31 x 25 x 35

Hourly output (kg/h): 60

Mod. TS12 - TI12 :

Power (kW): 0.75

Vac: 230 V. - 50/60 Hz (mono-phase)

400 V. - 50/60 Hz (tri-phase)

Mass (kg): 19

Measurements (cm): **TS12:** 44 x 24.5 x 41 - **TI12:** 49 x 31 x 46

Hourly output (kg/h): 150/200

Mod. TS22 - TI22 :

Power (kW): 1.10

Vac: 230 V. - 50/60 Hz (mono-phase)

400 V. - 50/60 Hz (tri-phase)

Mass (Kg): 22

Measurements (cm): **TS22:** 49 x 31 x 46 - **TI22:** 49 x 31 x 46

Hourly output (kg/h): 200/250

2.0 INSTALLATION

2.1 Emballage et transport

Faites attention quand vous retirez l'appareil de l'emballage; soulevez-le avec circonspection et, si nécessaire, à l'aide de moyens appropriés.

Après avoir retiré l'appareil de l'emballage s'assurer de l'intégrité de l'appareil. Vérifier à vue surtout les dommages éventuels qui pourraient avoir été causés par le transport. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à une personne spécialisée. Ne pas laisser les éléments de l'emballage (boîtes, sachets,...) à la portée des enfants. Ils pourraient être dangereux.

2.2 Connexion de l'appareil

Avant de connecter l'appareil vérifiez que les données de la plaquette d'identification correspondent au réseau de distribution. La plaquette est poinçonnée de front, au-dessus de l'interrupteur.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil faire substituer par une personne spécialisée la prise avec une autre de type approprié. On devra vérifier que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil. L'usage d'adaptateurs, de fiches multiples ou de rallonges n'est pas permis.

Nous vous conseillons de vous faire aider par une personne spécialisée

Pour les appareils triphasés: quand vous les allumez vérifiez toujours le sens de la marche en vous référant à la flèche dessinée. Si le sens n'est pas correct, débranchez la fiche, changez les deux phases de la fiche.

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.

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.

			
Mod.			
Nr.		A	
V		Hp	
Hz		kW	
Kg			

3.0 MODE D'EMPLOI

3.1 Descriptions des appareils

TS8 - TI8

Composition de l'appareil:

L'appareil est un hache-viande pour une utilisation domestique, il peut hacher de la viande maigre (sans os ni graisse) pour préparer la sauce à la bolonaise et des hamburgers.

1. Récipient
2. Moteur
3. Interruptor On/Off
4. Frette pour bloquer les accessoires
5. Fixation accessoires

TS12 - TS22

Composition de l'appareil:

L'appareil est un hache-viande professionnelle, il peut hacher de la viande maigre (sans os ni graisse) pour préparer la sauce à la bolonaise, des hamburgers, des croquette et des saucisses

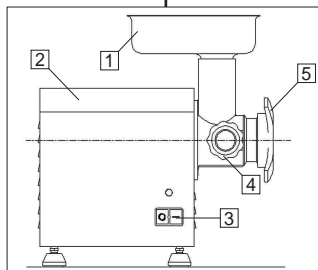
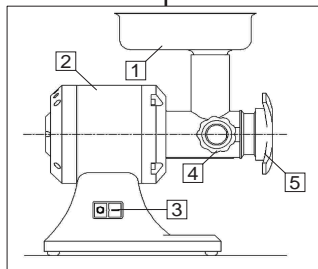
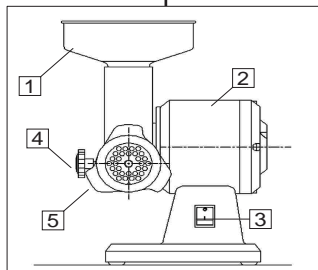
1. Récipient
2. Moteur
3. Interruptor On/Off
4. Frette pour bloquer les accessoires
5. Fixation accessoires

TI12 - TI22

Composition de l'appareil:

L'appareil est un hache-viande carenée professionnelle, il peut hacher de la viande maigre (sans os ni graisse) pour préparer la sauce à la bolonaise, des hamburgers et des croquette.

1. Récipient
2. Moteur
3. Interruptor On/Off
4. Frette pour bloquer les accessoires
5. Fixation accessoires



3.0 USE

3.1 Appliances description

TS8 - TI8

The machine features:

The appliance is a domestic mincer able to mince lean meat (without bone or fat) to obtain mincemeat, hamburger, meat balls and sausages.

1. Hopper
2. Motorbase
3. On/Off Switch
4. Tightening handle
5. Ring nut

TS12 - TS22

The machine features:

The appliance is a professional mincer able to mince lean meat (without bone or fat) to obtain mincemeat, hamburger, meat balls and sausages.

1. Hopper
2. Motorbase
3. On/Off Switch
4. Tightening handle
5. Ring nut

TI12 - TI22

The machine features:

The appliance is a professional careened mincer able to mince lean meat (without bone or fat) to obtain mincemeat, hamburger, meat balls and sausages.

1. Hopper
2. Motorbase
3. On/Off Switch
4. Tightening handle
5. Ring nut

3.2 Montage du hache-viande

ATTENTION ⚠

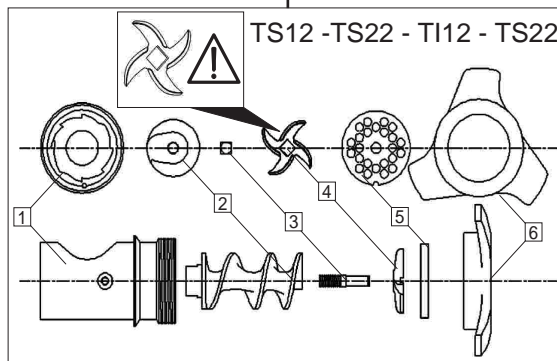
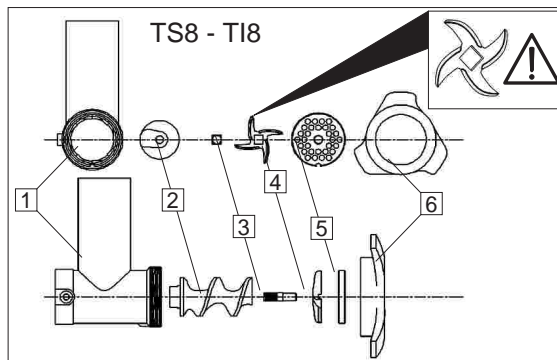
NOUS VOUS CONSEILLONS DE VOUS FAIRE AIDER PAR UNE PERSONNE SPECIALISEE. EFFECTUER LE MONTAGE DE L'APPAREIL POUR HACHER LA VIANDE EN RESPECTANT L'ORDRE CI-DESSOUS:

- Monter l'embout 1 et le serrer à l'aide de la poignée pour bloquer les accessoires;
- Insérer la vis d'Archimède 2 à l'intérieur de l'embout;
- Placer le couteau autoaiguisant 3;
- Monter la plaque percée 4;
- Serrer les accessoires à l'aide du manchon 5.

3.3 Allumage, et extinction

Pour allumer l'appareil appuyer la touche verte **A** (symbole "0").
Pour éteindre l'appareil appuyer la touche rouge **B** (symbole "I").

La fiche de sécurité évite l'allumage accidentel de l'appareil à la suite d'interruptions de courant.



3.2 Mounting the mincer

WARNING ⚠

TURN THE MACHINE OFF AND REMOVE THE PLUG BEFORE PROCEEDING. THE KNIFE MUST BE FITTED CORRECTLY MAKE SURE THE BLADE IS TURNED TOWARDS THE PERFORATED PLATE.

- Fit the union 1 and fasten using the accessory lock-knob provided;
- Fit auger 2 inside the union 1;
- Position the self-sharpening knife 4;
- Fit the perforated plate 5;
- Fasten the accessories by means of the ring nut 6.

3.3 Switching on and off

To switch on the appliance, press green button, marked with an "0"; to switch off the appliance, press the red button, marked with an "I".
For models with reverse movement, must be carry on the "II" position.

This reverse movement is indispensable when the appliance blocks because of tough substances. (e.g. meat gristle)

3.4 Fonctionnement de l'appareil



AVVERTISSE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver les accessoires dans l'eau tiède.

- Choisir la plaque percée apte au travail.
- Avant de commencer le travail, contrôler que les accessoires soient bien montés, en particulier le couteau.
- Monter le récipient de récolte et la trémie.
- Brancher l'appareil.
- Allumer le hache-viande en suivant les instructions.

ATTENTION



Pousser la viande dans l'appareil en servant uniquement de l'engin approprié.

- Pousser la viande dans la bouche d'entrée de la trémie.
- Une fois terminé le travail, débrancher et nettoyer l'appareil.

4.0 ENTRETIEN

4.1 Nettoyage

Éteindre l'appareil et débrancher toujours la fiche de prise de courant avant de commencer le nettoyage. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, éviter d'utiliser des substances corrosives ou abrasives qui pourraient abîmer le métal, ne pas mettre l'appareil ou les accessoires dans la machine à laver la vaisselle.

À la fin de chaque travail:

- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Pour le nettoyage des accessoires utiliser de l'eau et du savon neutre ou bien des produits employés pour le nettoyage des

3.4 Practical 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.

4.0 MAINTENANCE

4.1 Cleaning

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.
- Remove the attachments.
- To clean the attachments, use neutral soap and water, or

- casseroles.
- Nettoyer soigneusement toutes les parties à contact avec la viande.
- Sécher toujours l'appareil avant de l'utiliser de nouveau ou avant de le ranger.

5.0 ASSISTANCE ET GARANTIE

5.1 Service après-vente

Au cas où l'appareil ne s'allume pas, avant de le faire réparer, vérifier que:

- La fiche soit bien branchée.
 - L'interrupteur soit dans la position "1" ALLUME'
 - Qu'il y ait tension dans la fiche et dans l'installation.
- Vérifiez-le en branchant l'appareil à une fiche dont le fonctionnement est sûr.
- Effectuer le nettoyage de l'appareil en cas de corps solides qui empêchent la rotation du moteur.
 - Demander le service d'après-vente directement à la firme en indiquant:
Modèle, numéro de série et le type de problème.

5.2 Normes de garantie

L'appareil est garanti 12 mois à partir de la date de vente. La garantie couvre les frais des réparations des appareils défectueux achetés dans des magasins autorisés.

- 1- Garantie signifie la substitution gratuite de toutes les parties qui résultent défectueuses à l'origine, sauf les parties électriques (moteur, fiche). La garantie n'est pas valable si le reçu ou la facture qui témoignent l'achat de l'appareil ne sont pas joints.

En outre la garantie n'est pas valable si:

- 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 company 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.

Moreover the guarantee is not valid in the following cases:

- a) l'appareil a été cassé;
 - b) les appareils ont été employés sans respecter les normes et les modes d'emploi présents dans ce livret;
 - c) les dommages sont provoqués par un milieu peu approprié ou par des causes qui ne dépendent pas du fonctionnement normal de l'appareil (valeurs de tension et fréquence dans l'installation du réseau irréguliers);
 - d) les réparations sont effectuées par des personnes non autorisées par la firme.
- 2- La garantie est considérée valable seulement si le certificat est rempli entièrement au moment de l'achat (le certificat doit être timbré, daté et souscrit par le revendeur autorisé).
 - 3- La demande d'intervention pendant la période de garantie devra être effectuée uniquement dans des magasins et des laboratoires autorisés. Il faudra présenter l'appareil défectueux et le certificat de garantie (voir point 2).
 - 4- Les frais et les risques de transport ne sont pas à la charge de l'acheteur.
 - 5- La substitution de l'appareil et le prolongement de la garantie sont exclus après l'intervention à cause d'une panne.
 - 6- La firme n'est pas responsable pour les dommages directs ou indirects d'une nature quelconque à des personnes ou à des choses à cause d'un usage impropre de l'appareil ou bien pour l'impossibilité d'utiliser l'appareil pendant le temps nécessaire aux réparations.

POUR POUVOIR BENEFICIER DE CETTE GARANTIE IL FAUT QUE LE COUPON ICIJOIN SOIT ENVOYE ENTIEREMENT REMPLI DANS UN DELAI DE 10 JOURS A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT.

Toute reproduction des textes et des dessins est interdite si elle n'est pas autorisée par la direction.
Toutes les caractéristiques et les données de construction ainsi que les illustrations sont basées sur les détails valables au moment de la rédaction de ce livret; si l'appareil a un problème qui n'a pas été abordé dans ce livret contacter immédiatement la firme.

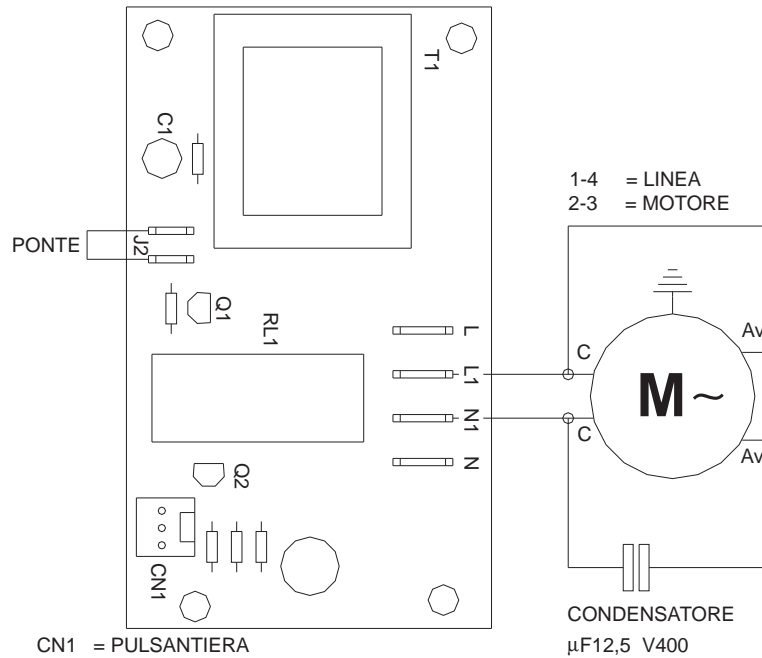
- a) tampering with or damage to the machine due to incorrect use;
 - b) use of the appliance which does not accord with the information and advice in the instruction booklet;
 - c) damage caused by a working environment unsuitable to the appliance and by phenomena not dependent on its normal functioning (incorrect voltage and frequency rating of mains);
 - d) repairs made by individuals or centres not authorised by the manufacturing company.
- 2- The guarantee is considered valid only if the accompanying certificate is fully completed at the time of purchase and dated, stamped and counter-signed by the authorised dealer.
 - 3- Request for repair under guarantee must be made exclusively to authorised sales outlets or workshops. The faulty appliance must have attached to it the certificate of guarantee with details as outlined in point 2 above.
 - 4- The costs and risks involved in transit are not at the purchaser's expense.
 - 5- Specific exclusion is made both to the replacement of the appliance and the extension of the guarantee following intervention to repair faults.
 - 6- The production company is not responsible for damage of any kind, either direct or indirect, to persons or property due to misuse of the appliance. Neither is it responsible for the appliance being out of service during the time necessary for repairs.

TO OBTAIN THE RIGHT TO THE PRESENT GUARANTEE THE ATTACHED GUARANTEE CARD, FULLY COMPLETED, MUST BE POSTED WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE OF THE APPLIANCE.

It is FORBIDDEN to reproduce, even in part, the text and illustrations without the prior authorisation of the management.
The features, construction data and illustrations are all based on information correct at the time of drafting the present instruction booklet. Should the appliance present a problem not considered in this manual, contact the production company immediately.

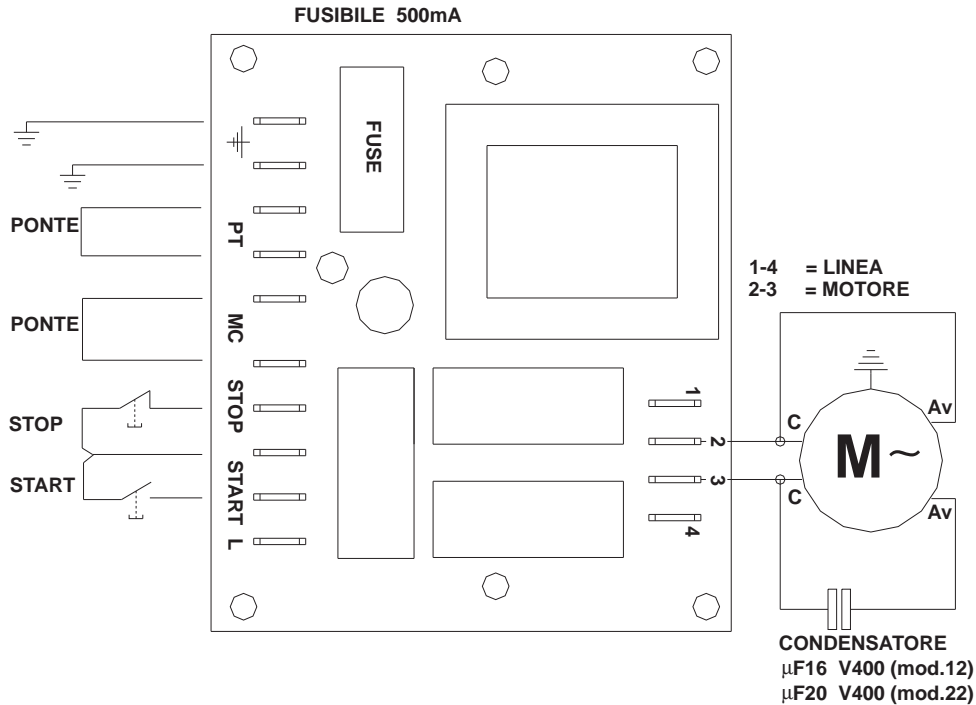
TS8 - TI8

FICHE MONOPHASEE



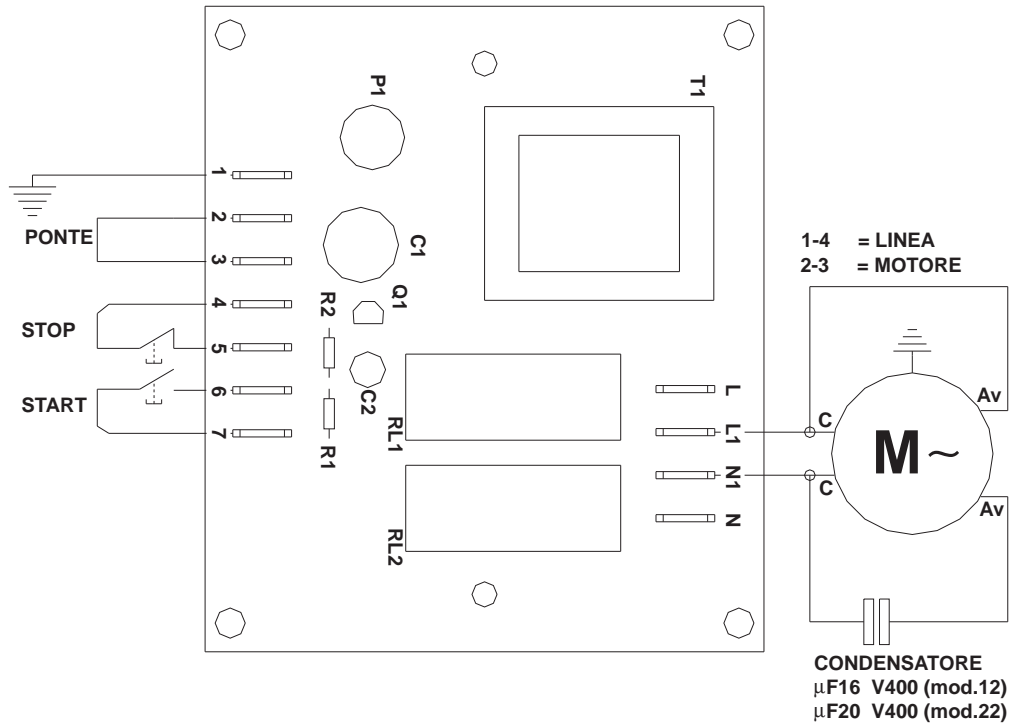
TS12 - TS22

FICHE MONOPHASEE



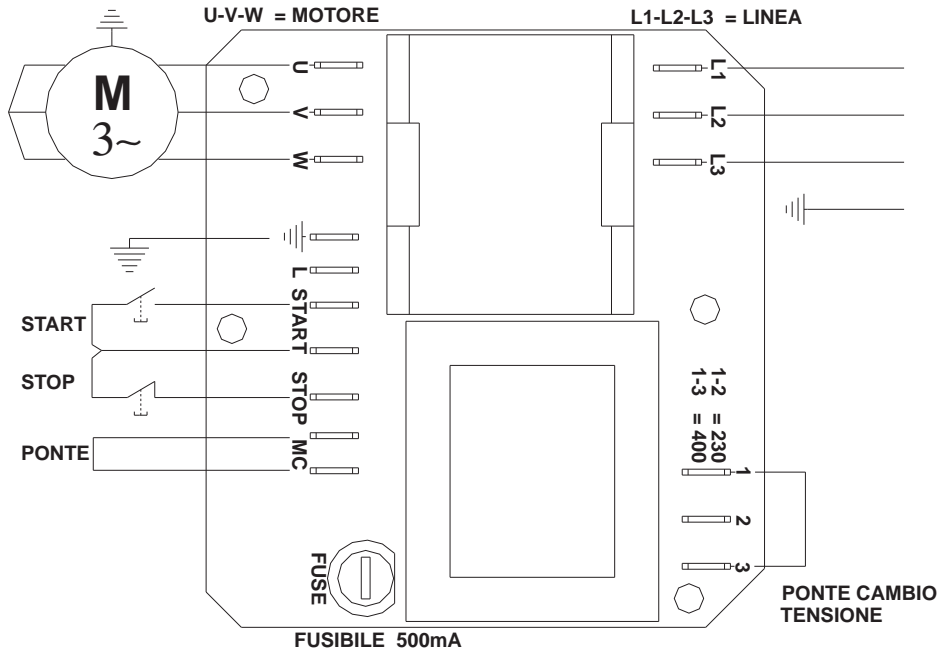
TS12 - TS22

FICHE MONOPHASEE



TS12 - TS22

FICHE TRIPHASEE



TS12 - TS22

FICHE TRIPHASEE

