



Libretto di istruzioni per l'uso e la manutenzione **IT**
Instruction booklet for use and maintenance **EN**
Mode d'emploi et d'entretien **FR**
Handbuch für den Gebrauch und die Wartung **DE**



Tritacarne/Spremipomodoro/Grattugia
Meat Grinder/Tomato Press/Grater
Hachoir à viande/Presse tomate/Râpe
Fleischwolf/Tomatenpresse/Reibe

DUETTO
plus



ROHS
compliance



- **Italiano** pag. 3
- **English** pag. 27
- **Français** pag. 51
- **Deutsch** pag. 75

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

For the purposes of improving the product and/or construction requirements, the manufacturer reserves the right to make technical, esthetic, and dimensional changes without notice.

Afin d'améliorer le produit et/ou pour des exigences de fabrication, le fabricant se réserve le droit d'apporter des variations technologiques, esthétiques et dimensionnelles sans obligation de préavis.

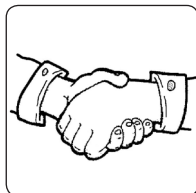
Zur Verbesserung des Produkts und/oder aufgrund baulicher Anforderungen, behält sich der Hersteller das Recht vor, Änderungen im Bezug auf Technik, Design und Abmessungen vorzunehmen.

Introduzione

Gentile **Cliente**,

la ringraziamo di aver scelto un nostro prodotto e confidiamo che questa scelta soddisfi a pieno le Sue aspettative.

Prima di utilizzare questo apparecchio, La invitiamo a leggere attentamente il presente "libretto di istruzioni per l'uso" al fine di ottimizzarne le caratteristiche funzionali ed eliminare qualsiasi inconveniente che potrebbe insorgere da un uso errato o non conforme dello stesso.



Indice

-	Introduzione.....	Pagina	4
-	Caratteristiche tecniche	"	4
-	Avvertenze d'uso	"	5
-	Contenuto della confezione.	"	6
-	Comandi apparecchio.	"	6
-	Preparazione apparecchio.	"	8
-	Per l'utilizzo come "SPREMIPOMODORO"	"	8
-	Per l'utilizzo come "TRITACARNE"	"	11
-	Per l'utilizzo dell'accessorio per "INSACCARE"	"	13
-	Per l'utilizzo dell'accessorio per "KIBBE"	"	14
-	Per l'utilizzo della "GRATTUGIA"	"	15
-	Utilizzo dell'apparecchio	"	16
-	Funzione "Reverse"	"	16
-	Consigli utili	"	17
-	Consigli utili per "passare" i pomodori (o frutta e verdura)	"	17
-	Consigli utili per tritare la carne.....	"	18
-	Come preparare "INSACCATI" (salsicce, etc.)	"	18
-	Consigli utili per preparare "insaccati"	"	19
-	Come preparare il "KIBBE"	"	19
-	Pulizia e manutenzione	"	21
-	Informazioni importanti	"	23
-	Smaltimento dell'apparecchio.....	"	24
-	Possibili inconvenienti	"	24
-	Avvertenze supplementari	"	25
-	Condizioni di garanzia convenzionale.....	"	26
-	Come contattare il supporto tecnico	"	99
-	Targa dati	"	99

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Dimensioni apparecchio (lpxh)
 - Dimensioni unità motore :cm 27x18x23
 - Dimensioni apparecchio come "spremipomodoro" :cm 49x18x32
 - Dimensioni apparecchio come "tritacarne" :cm 32,5x18x32
 - Dimensioni apparecchio con "accessorio per salsiccia" : .cm 43x18x32
 - Dimensioni apparecchio con "grattugia" :cm 32,5x18x32
- Peso apparecchio (approssimativo)
 - Peso unità motore :g 2000
 - Peso apparecchio come "spremipomodoro" :g 3600
 - Peso apparecchio come "tritacarne" :g 3500
- Dati elettrici "Unità motore"
 - Tensione : V~ 220-240
 - Frequenza : Hz 50
 - Potenza : Watt 500
 - Massima potenza a motore bloccato :circa Watt 1000

Avvertenze d'uso



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



Per un uso sicuro dell'apparecchio

Come precauzioni particolari:

- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità meccanica dell'apparecchio in tutti i suoi componenti.
L'unità motore, il condotto di alimentazione, il setaccio conico e tutti gli altri componenti non devono presentare rotture o incrinature.
La guaina e la spina del cavo di alimentazione dell'unità motore non devono evidenziare screpolature o rotture.
Al verificarsi di quanto sopra descritto, scollegare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'unità motore presso un rivenditore autorizzato per le necessarie verifiche.

**Non inserire le dita nel condotto di alimentazione.**

Utilizzare il pressino (F) per "spingere" il pomodoro o la carne.



Non inserire utensili o oggetti metallici nel condotto di alimentazione.

**Prima di collegare elettricamente l'unità motore assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quanto riportato sulla targa dati dell'apparecchio.**

Non lasciare il cavo di alimentazione elettrica dell'unità motore alla portata di bambini.



Prima di inserire la spina dell'unità motore nella presa di corrente a muro, assicuratevi che l'apparecchio sia spento (interruttore di accensione in posizione "0").



La sicurezza elettrica dell'unità motore è assicurata soltanto quando è collegato ad **un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.**

Far verificare questo importante requisito da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per danni causati dalla mancanza di messa a terra.



Non far funzionare in continuo l'unità motore per più di dieci minuti. Alternare periodi di funzionamento con momenti di pausa di almeno dieci minuti.



Non coprire i fori di aerazione dell'unità motore durante il suo funzionamento.



Non immergere mai l'unità motore, il cavo di alimentazione e la spina, in acqua o in altri liquidi.



Evitare di scollegare l'unità motore tirando il cavo di alimentazione.



Non utilizzare o riporre l'unità motore all'esterno od in prossimità di acqua.



Dopo ogni utilizzo dell'unità motore disinserire sempre la spina dalla presa di corrente.



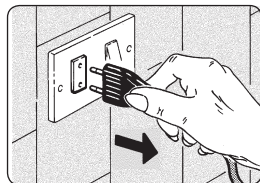
Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini, invalidi ecc. senza una stretta sorveglianza, o da persone che comunque non siano state istruite in modo adeguato per l'utilizzo dell'apparecchio e per la comprensione dei pericoli derivanti da un uso scorretto.



Non lasciare incustodito l'apparecchio (soprattutto in presenza di bambini).



Disinserire sempre la spina dell'unità motore dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio e prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione.



L'apparecchio DEVE essere verificato e/o riparato solo presso un rivenditore autorizzato.



NON LAVORARE ALIMENTI DURI QUALI OSSA, FRUTTA SECCA, ETC NON TRITARE ZENZERO, O ALTRI ALIMENTI CON FIBRE DURE.

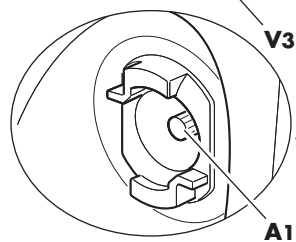
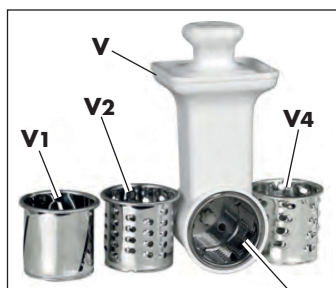
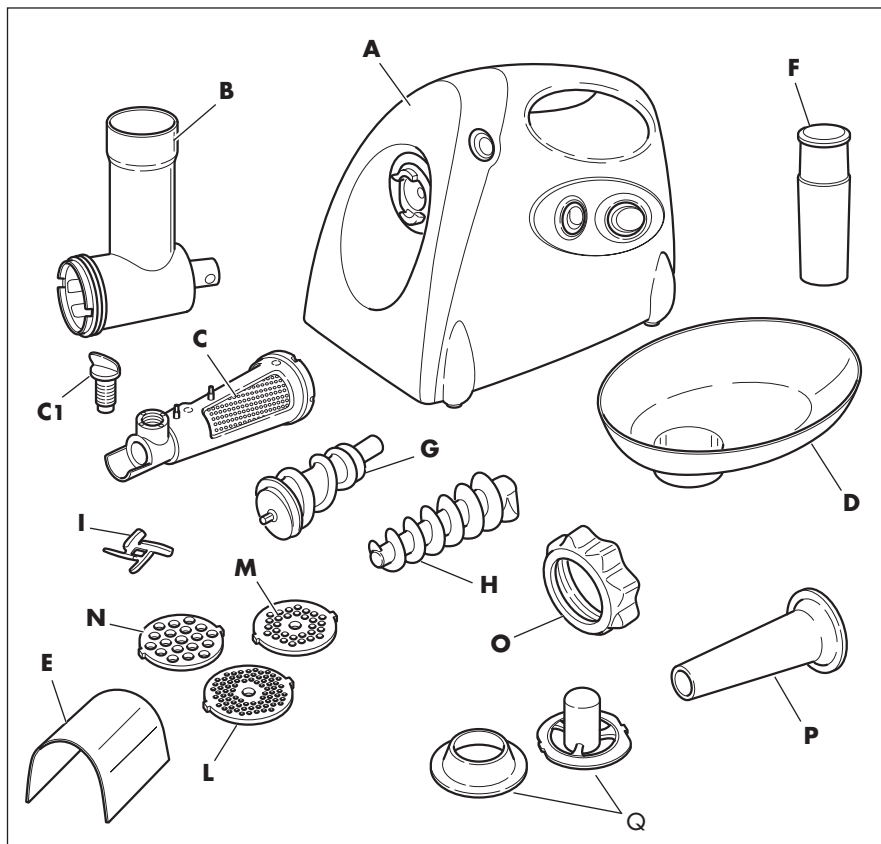
- Non premere con eccessiva forza gli alimenti nel condotto di alimentazione (B). Un'eccessivo sforzo del motore può provocare l'arresto temporaneo dello stesso. In questo caso spegnere l'apparecchio ed attendere qualche minuto il ripristino della protezione termica prima di riprendere a lavorare.

Contenuto della confezione

- A** - Unità motore
- A1** - Innesto condotto
- B** - Condotto di alimentazione
- C** - Setaccio conico
- C1** - Vite di regolazione in plastica
- D** - Vassoio
- E** - Protezione per salsa
- F** - Pressino
- G** - Vite senza fine conica di prolunga (per pomodoro)
- H** - Vite senza fine (per carne)
- I** - Lama a stella
- L** - Disco per tritatura grossa (fori da 7mm)
- M** - Disco per tritatura media (fori da 5mm)
- N** - Disco per tritatura fine (fori da 3mm)
- O** - Ghiera
- P** - Cono per salsiccia e insaccati
- Q** - Accessorio per Kibbe
- V** - Grattugia
- V 1-2-3-4** - Accessori per grattugia

Comandi apparecchio

- S** - Tasto aggancio/sgancio condotto di alimentazione
- T** - Interruttore acceso/spento
 - O** - Apparecchio spento
 - ON** - Apparecchio in funzione
 - R** - Reverse (inversione senso di rotazione vite senza fine)
- U** - Interruttore marcia avanti/indietro



Preparazione apparecchio

Quando si utilizza la macchina per la prima volta o dopo un lungo periodo di inutilizzo, pulire l'unità motore (A) con un panno umido.

Lavare tutti componenti che si intendono utilizzare (ad eccezione dell'unità motore) con acqua e detersivo per stoviglie. Sciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di utilizzarli.

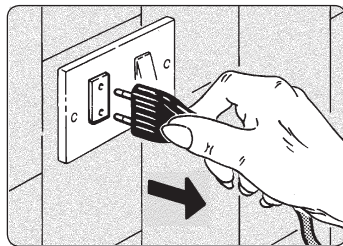
Per l'utilizzo come "SPREMIPOMODORO"



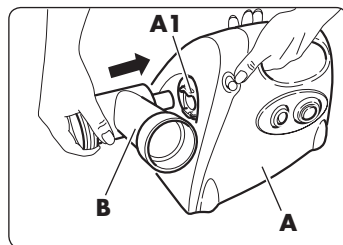
- a1 - Posizionare l'unità motore (A) su un piano orizzontale e stabile (tavolo, ect).



Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita nella presa di corrente.

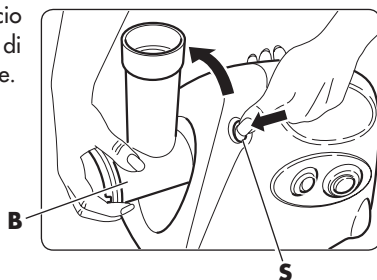



- a2 - Posizionare il condotto di alimentazione (B) sull'innesto (A1) dell'unità motore (A).

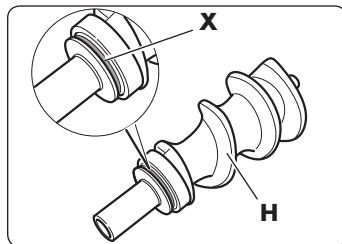


- a3 - Tenendo premuto il tasto di aggancio/sgancio (S) ruotare in senso antiorario il condotto di alimentazione (B) per bloccarne la posizione.

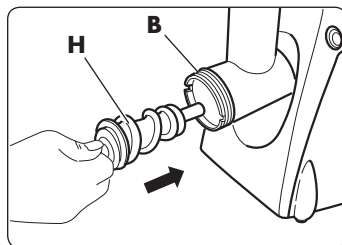
Rilasciare il tasto di aggancio/sgancio (S).



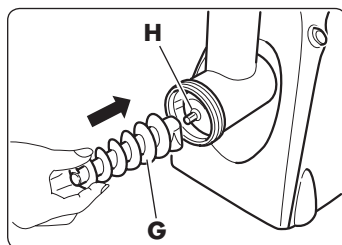
-  Assicurarsi che sulla vite senza fine (H) sia montata la guarnizione in teflon e la rondella metallica (X) e che le stesse siano integre. In caso contrario sostituirle recandosi presso un punto vendita.



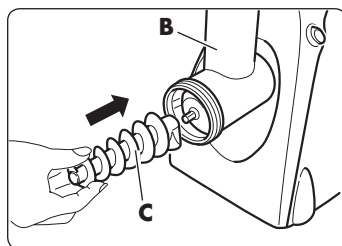
- a4 - Inserire la vite senza fine (H) nel condotto di alimentazione (B) innestandola su perno motore.




- a5 - Posizionare la vite senza fine conica di prolunga (G) sulla vite senza fine (H).

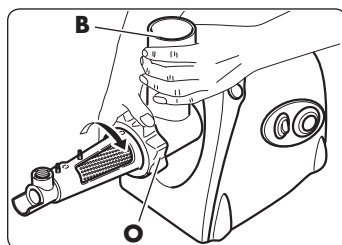


- a6 - Inserire il setaccio conico (C) nel condotto di alimentazione (B) posizionandolo come illustrato.

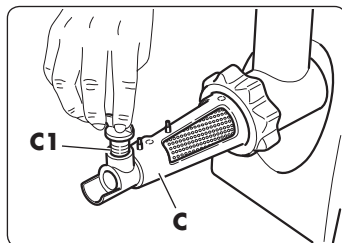


- a7 - Avitare la ghiera (O) serrandola con le mani.

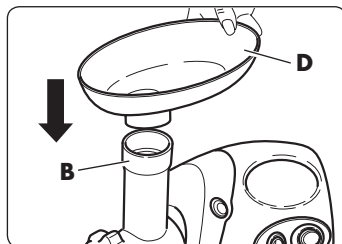
-  Mentre si serra la ghiera (O) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (B).



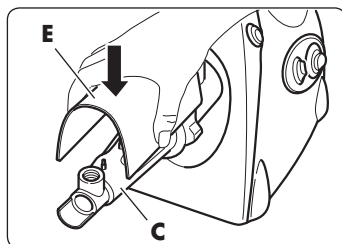
- a8 - Avvitare la vite di regolazione in plastica (C1) nell'apposita sede presente sul setaccio conico (C).



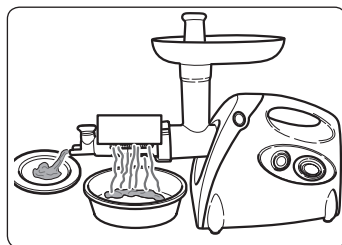
- a9 - Posizionare il vassoio (D) sul condotto di alimentazione (B).



- a10 - Agganciare la protezione per salsa (E) al setaccio conico (C).



- a11 - Posizionare un contenitore per la raccolta degli scarti sotto alla parte terminale del setaccio conico (C) e un altro contenitore sotto alla griglia per raccogliere la passata.



- a12 - Con questa configurazione la macchina può essere utilizzata per:

- Conserve di pomodoro
- Conserve e gelatine di frutta
- Conserve e gelatine di verdura
- Passate di frutta per marmellate

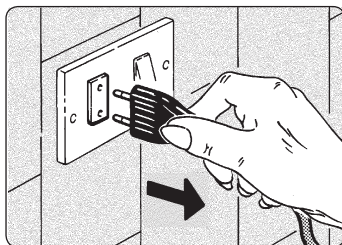
Per l'utilizzo come "TRITACARNE"



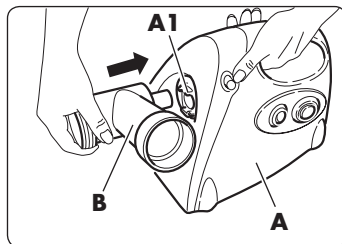
- b1 - Posizionare l'unità motore (A) su un piano orizzontale e stabile (tavolo, ect).



Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita nella presa di corrente.

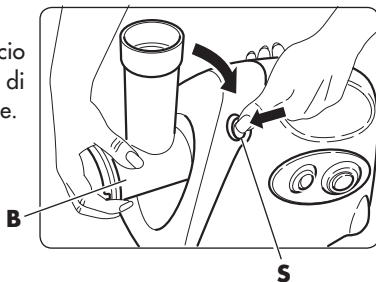


- b2 - Posizionare il condotto di alimentazione (B) sull'innesto (A1) dell'unità motore (A).

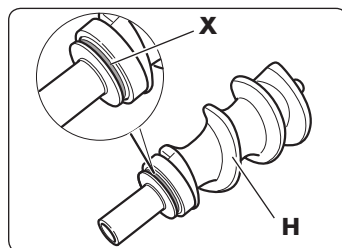


- b3 - Tenendo premuto il tasto di aggancio/sgancio (S) ruotare in senso antiorario il condotto di alimentazione (B) per bloccarne la posizione.

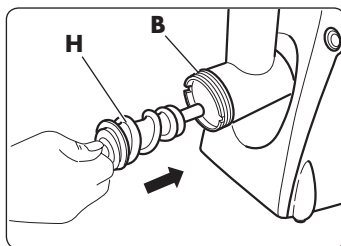
Rilasciare il tasto di aggancio/sgancio (S).



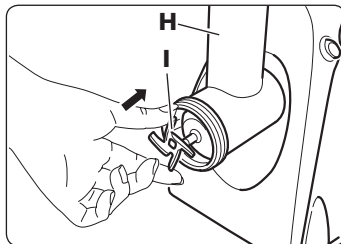
Assicurarsi che sulla vite senza fine (H) sia montata la guarnizione in teflon e la rondella metallica (X) e che le stesse siano integre. In caso contrario sostituirle recandosi presso un punto vendita.




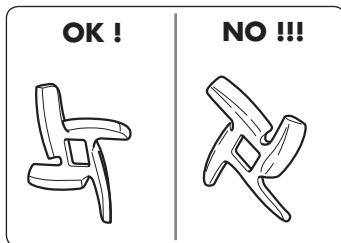
- b4 - Inserire la vite senza fine (H) nel condotto di alimentazione (B) innestandola sul perno motore.



- b5 - Posizionare la lama a stella (I) sulla vite senza fine (H) con la parte affilata rivolta verso l'esterno.

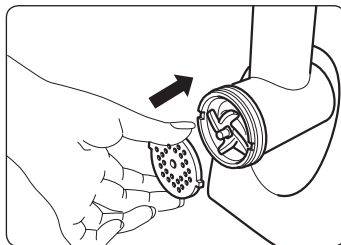


-  Posizionando la lama a stella (I) con la parte affilata rivolta verso la vite senza fine (H) l'apparecchio non funziona correttamente.




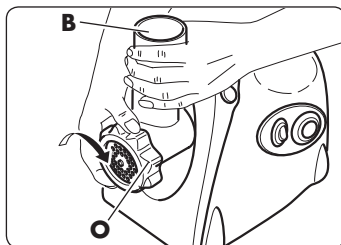
-  **La lama a stella (I) è molto tagliente. Ci si potrebbe ferire !**

- b6 - Posizionare il disco per tritatura scelto (L, M o N) nel condotto di alimentazione (B) allineando le 2 sporgenze del disco con le rispettive fessure.

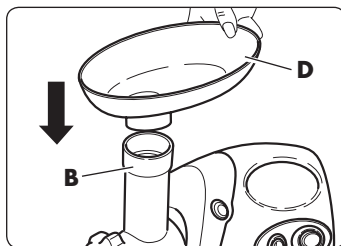


- b7 - Avvitare la ghiera (O) serrandola con le mani.

-  Mentre si serra la ghiera (O) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (B).



- b8 - Posizionare il vassoio (D) sul condotto di alimentazione (B).



- b9 - Posizionare un contenitore per la raccolta della carne tritata sotto alla parte terminale del condotto di alimentazione (B).

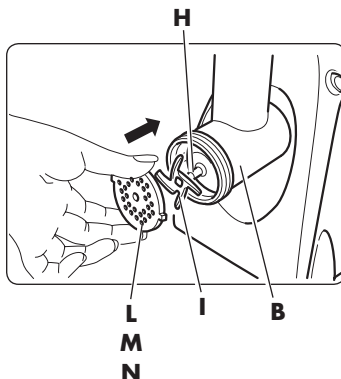


Per l'utilizzo dell'accessorio per "INSACCARE"

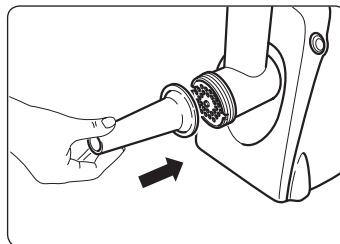
- L'utilizzo di questo accessorio Vi permetterà di preparare deliziose salsicce e insaccati in genere, direttamente a casa vostra e di poter scegliere la carne che preferite.



- c1 - Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo **"Per l'utilizzo come TRITACARNE"** dal punto "b1" al punto "b6".

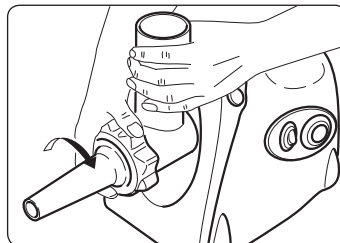


- c2 - Posizionare il cono per salsiccia e insaccati (P) sul condotto di alimentazione (B).



- c3 - Avvitare la ghiera (O) serrandola con le mani.

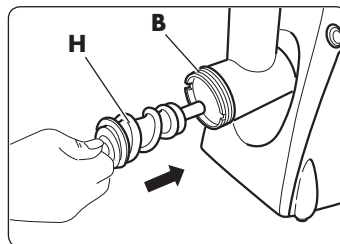
Mentre si serra la ghiera (O) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (B).



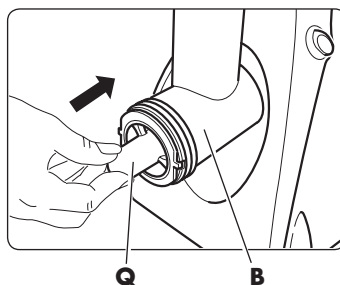
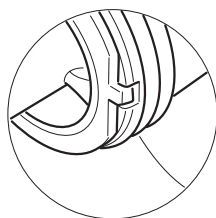
Per l'utilizzo dell'accessorio per "KIBBE"

- L'utilizzo di questo accessorio Vi permetterà di preparare deliziose saccottini ripieni.

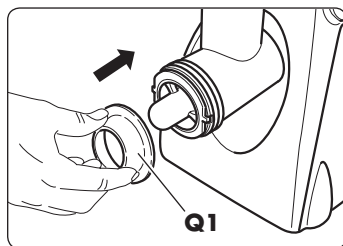
- d1 - Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "**Per l'utilizzo come TRITACARNE**" dal punto "b1" al punto "b4".




- d2 - Posizionare l'accessorio per kibbe (Q) nel condotto di alimentazione (B) allineando le 2 sporgenze del disco con le rispettive fessure.

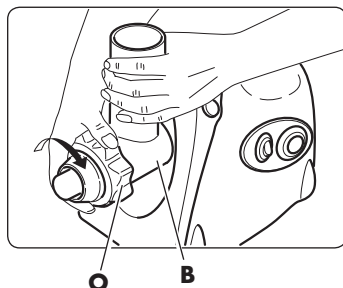



- d3 - Posizionare la parte conica dell'accessorio per kibbe (Q1) sul condotto di alimentazione (B).



- d4 - Avvitare la ghiera (O) serrandola con le mani.

-  Mentre si serra la ghiera (O) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (B).

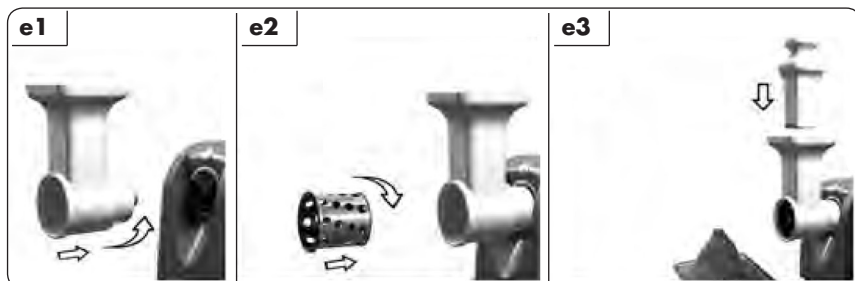


 **Non utilizzare nè la lama a stella (!) nè i dischi per tritare per la preparazione del kibbe**

Per l'utilizzo della "GRATTUGIA"

- e1 - Premere il pulsante di bloccaggio ed inserire il meccanismo di taglio in plastica bianca nell'entrata del tubo.
Durante l'inserimento fare attenzione che il meccanismo di taglio in plastica sia inclinato come indicato dalla freccia.
 Ruotare il meccanismo di taglio in plastica in senso orario fino a quando risulta stretto bene quindi rilasciare il pulsante di bloccaggio.
- e2 - Mettere il cilindro della grattugia nel meccanismo di taglio, quindi ruotare il cilindro in senso orario affinché sia chiuso bene.
- e3 - Mettere l'attrezzo per spingere gli alimenti nella parte superiore del meccanismo di taglio e spingere piano gli alimenti al suo interno.

Ora l'apparecchio è pronto all'uso.



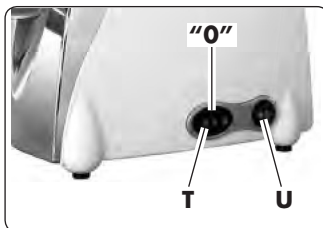
Utilizzo dell'apparecchio

Operare come segue

- Dopo aver assemblato la macchina per l'utilizzo desiderato, come descritto nelle pagine precedenti, collegare la spina di alimentazione elettrica nella presa di corrente.

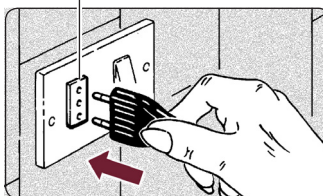


Prima di inserire la spina nella presa di corrente assicurarsi che l'interruttore di accensione (T) sia in posizione "0" (OFF).

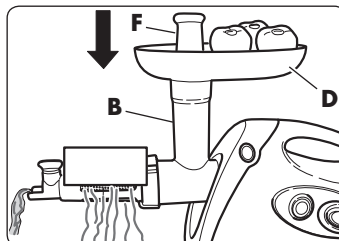


Prima di collegare elettricamente l'unità motore assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quanto riportato sulla targa dati dell'apparecchio.

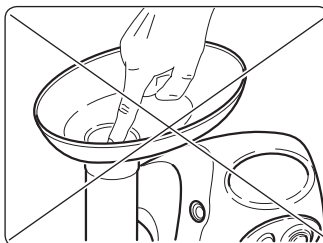
220-240V~ 50Hz



- f1 - Premere su "▷" l'interruttore (U).
- f2 - Avviare l'apparecchio premendo su "ON" l'interruttore di accensione (T).
- f3 - Mettere nel vassoio (D) l'alimento da lavorare e premerlo nel condotto di alimentazione (B) utilizzando l'apposito pressino (F).



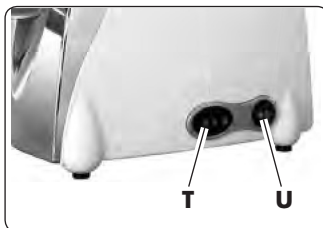
NON INSERIRE LE DITA, UTENSILI O OGGETTI METALLICI NEL CONDOTTO DI ALIMENTAZIONE (B) PER PRESSARE GLI ALIMENTI. UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IL PRESSINO (F).



Non far funzionare in continuo l'apparecchio per più di 10 minuti. Alternare periodi di funzionamento con momenti di pausa di almeno 10 minuti.

Funzione REVERSE

- f4 - Se la vite senza fine si blocca, invertirne il senso di avanzamento premendo su "◁" l'interruttore (U) quindi tenendo premuto su "R" l'interruttore di accensione (T) per il tempo necessario a sbloccare la vite senza fine.



- ⊗ Non inserire niente nel vassoio (D) nè premere alcunchè durante questa operazione.
- ⊗ Qualora l'apparecchio non funzioni neanche con la funzione REVERSE, scollegare la spina dalla presa di corrente, smontarlo e pulirlo.

Consigli utili

Consigli utili per "passare" i pomodori (o frutta e verdura)

- Lavare i e tagliare i pomodori (o la frutta/verdura) in dimensioni tali da poter essere introdotti nel condotto di alimentazione (B).
- Il setaccio conico (C) separa la buccia e i semi facendoli uscire dalla parte anteriore, lasciando che la polpa ed il succo cadano sul convogliatore per salsa (E).

Verificare, durante l'uso, che i contenitori per la raccolta della buccia e dei semi e quello per la raccolta della salsa non siano troppo colmi.

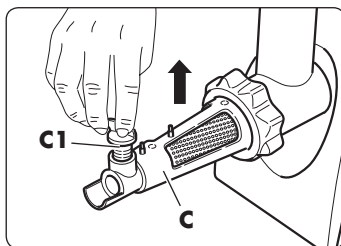


NON IMMETTERE NEL VASSOIO (D) POMODORO (O FRUTTA/VERDURA) BOLLENTE. ATTENDERE CHE SI SIA RAFFREDDATO PRIMA DI LAVORARLO

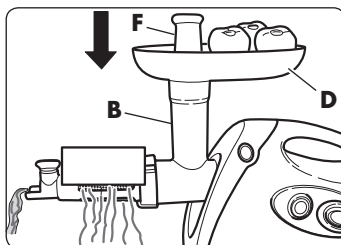
- La salsa può essere consumata così com'è oppure fatta bollire per fare il sugo di pomodoro, per la pizza o per altri usi.

- Regolare il grado di "spremitura" con la vite di regolazione in plastica (C1).

Avvitando fino in fondo la vite (C1) si ottiene la massima spremitura del pomodoro (o della frutta) (la polpa in uscita è più "asciutta" e la passata più "concentrata").

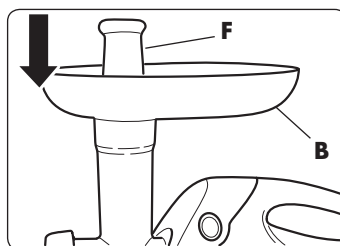


- Inserire progressivamente la carne nel condotto di alimentazione (B) e spingerla verso il basso utilizzando l'apposito pressino (F).



Consigli utili per tritare la carne

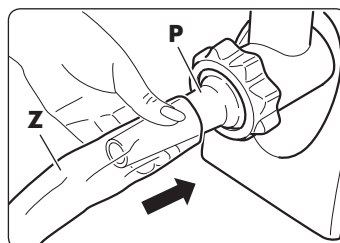
- Preparare la carne che deve essere tritata rimuovendo ossa e cartilagini.
- Tagliare la carne in strisce di circa 2 x 2 x 6 cm.
- Inserire progressivamente la carne nel vassoio (B) e spingerla verso il basso utilizzando l'apposito pressino (F).



- Una volta che tutta la carne è stata tritata, inserire qualche pezzo di pane nel tritatutto per rimuovere le piccole parti di carne rimaste nell'apparecchio.

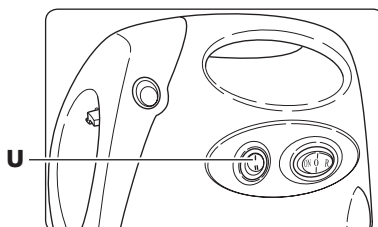
Come preparare "INSACCATI" (salsicce, etc.)

- Preparare la carne che deve essere tritata ed insaccata, con le eventuali spezie da aggiungere, rimuovendo ossa e cartilagini.
- Tagliare la carne in strisce di circa 2x2x6cm.
- Bagnare la pelle con acqua tiepida per dargli più elasticità.
- Far scivolare la pelle (Z) sul cono per salsiccia e insaccati (P) lasciandone avanzare 5 cm circa.

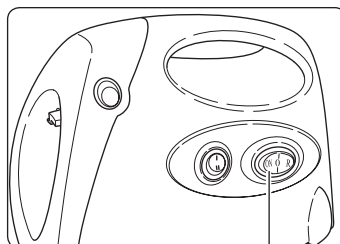


>>>>

- Premere su "▷" l'interruttore (U).



- Avviare l'apparecchio premendo su "ON" l'interruttore di accensione (T).



"ON"



NON INSERIRE LE DITA, UTENSILI O OGGETTI METALLICI NEL CONDOTTO DI ALIMENTAZIONE (B) PER PRESSARE GLI ALIMENTI. UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IL PRESSINO (F).

- Spegnere l'apparecchio premendo su "0" (OFF) l'interruttore di accensione/spengimento (T).
- Fare un nodo nei 5cm di avanzo della pelle e spingerlo verso il basso per evitare che rimanga dell'aria.
- Riavviare l'apparecchio e continuare ad aggiungere la carne fino ad ottenere la "salsiccia" desiderata.



Non far funzionare in continuo l'apparecchio per più di 10/12 minuti. Alternare periodi di funzionamento con momenti di pausa di almeno 10 minuti.

Consigli utili per preparare "insaccati".

- Per evitare di far "scoppiare" la pelle, cercare di non fare salsicce troppo grosse.
- Il lavoro risulterà più semplice se fatto in due (uno che inserisce la carne nella macchina e l'altro che tiene la pelle).
- Quando tutta la carne è stata utilizzata, spegnere il tritacutto, scollegare la spina dalla presa di corrente e rimuovere le parti rimaste all'interno.
- Per fare salsicce della lunghezza desiderata, stringere e torcere la pelle nei punti appropriati.

Come preparare il "KIBBE"

- RIPIENO

Ingredienti: - 100g di carne di montone

- 1 cucchiaino da cucina di olio di oliva
- 1 cucchiaino da cucina di cipolla tagliata fine (o tritata)
- 1 cucchiaino da cucina di farina
- spezie a piacimento
- sale a piacimento



Preparazione del ripieno

- Preparare l'apparecchio come "TRITACARNE"
- Tritare la carne una o due volte a seconda del grado di macinatura desiderato.
- Soffriggere la cipolla fino a farla imbrunire quindi aggiungere la carne tritata, le spezie il sale e la farina e mescolare per amalgamare il tutto.
- Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

- INVOLUCRO ESTERNO

Ingredienti: - 450g di carne magra

- 150/200g di farina
- 1 noce moscata tagliata fine o macinata
- spezie a piacimento
- peperoncino piccante in polvere a piacimento
- pepe a piacimento

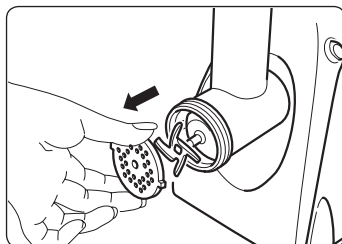
Preparazione KIBBE

- Tritare la carne tre volte.
- Aggiungere alla carne tritata la farina, la noce moscata le spezie, il pepe ed il peperoncino nelle quantità desiderate ed impastare il tutto in una scodella sino ad amalgamare.

Amalgamando più carne e meno farina si ottiene un involucro più consistente e saporito.

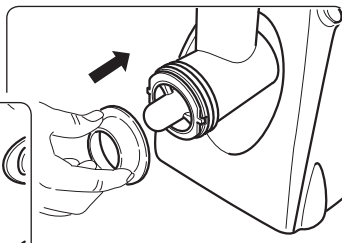
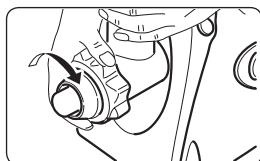
- Macinare l'impasto ottenuto due/tre volte.
- Spegner l'apparecchio (interruttore "T" su "0") e **scollegare la spina dalla presa di corrente.**

- Svitare la ghiera (O).

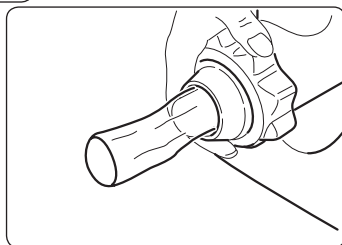


- Rimuovere il disco per tritatura e la lama a stella.

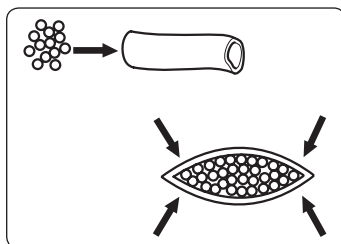
- Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "**Per l'utilizzo dell'accessorio per Kibbe**" dal punto "d2" al punto "d4".



- Avviare l'apparecchio, immettere nel vassoio (D) l'impasto ottenuto e formare un involucro cilindrico.



- Riempire l'involucro con il ripieno realizzato in precedenza, tagliare e chiudere alla lunghezza desiderata l'involucro in modo da ottenere dei "saccottini ripieni".
- Friggere in olio bollente.



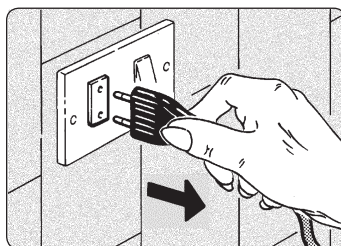
Pulizia e manutenzione

Operare come segue:



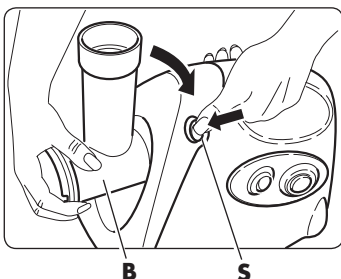
Scollegare la spina dalla presa di corrente PRIMA di procedere allo smontaggio e alla pulizia.

- Per rimuovere il condotto di alimentazione (B) dall'unità motore (A) tenere premuto il tasto di aggancio/sgancio (S) ruotare il condotto (B) in senso orario.



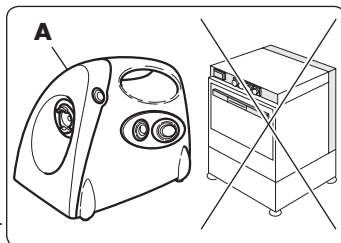
Non cercare di rimuovere il condotto di alimentazione senza aver prima premuto il tasto di sgancio (S).

- Pulire l'unità motore (A) con un panno umido **SENZA MAI** utilizzare prodotti abrasivi.

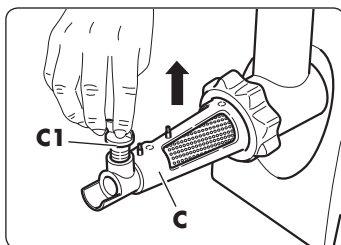


Non lavare mai l'unità motore (A) con acqua o in lavastoviglie.

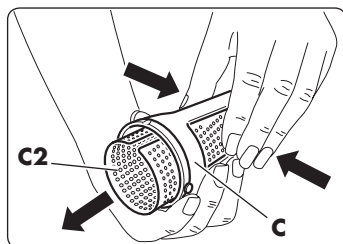
- Lavare tutti i componenti utilizzati (ad eccezione dell'unità motore "A") con acqua e detersivo per stoviglie senza utilizzare retine o spugne abrasive.



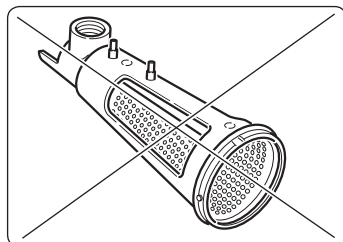
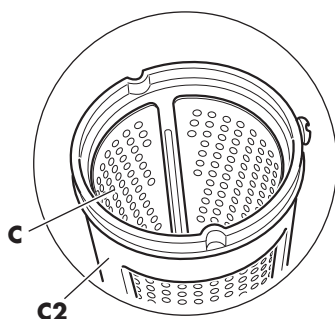
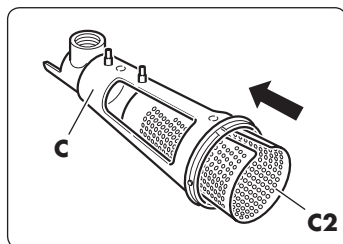
- Sciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di riporli.
- Per una pulizia accurata del setaccio conico (C), rimuovere la vite di regolazione in plastica (C1) prima di lavarlo.



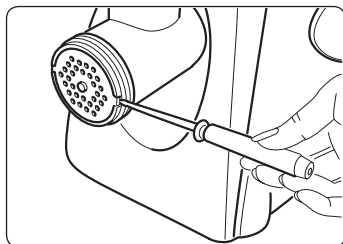
- Rimuovere la griglia forata (C2) dal corpo (C) premendola e contemporaneamente sfilandola verso l'esterno.



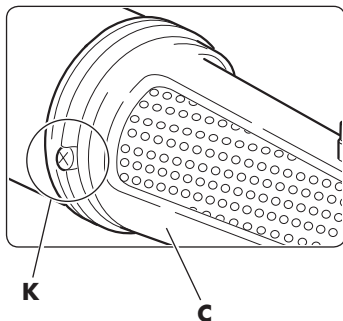
- Per riposizionare correttamente la griglia forata (C2) sul corpo setaccio (C) spingerla a fondo assicurarsi che la parte aperta della griglia si posizioni nel lato alto del corpo (C).



- Per rimuovere il disco con facilità inserire un cacciavite piatto tra lo stesso ed il condotto di alimentazione (B) per fare leva.



- Assicurarsi che la vite di fermo (K) presente sul setaccio conico (C) sia avvitata onde evitare di perderla.



Manipolare la lama a stella con particolare attenzione. E' molto tagliente. Ci si potrebbe ferire!

- Si consiglia di ungere con alcune gocce d'olio commestibile i componenti in acciaio (lama a stella, dischi per tritatura e viti senza fine) prima di riporli.
- Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie dei componenti in plastica in quanto a causa della temperatura elevata dell'acqua potrebbero deformarsi.
- **NON lavare i componenti in lavastoviglie.**
- La colorazione che potrebbero assumere le parti in plastica dell'apparecchio a contatto con gli alimenti può essere eliminata utilizzando un panno imbevuto di olio alimentare.
- Sostituire lama a stella (I) se non taglia più.



**Non affilare le lama a stella (I).
Sostituirle se non taglia correttamente o se rovinata.**

Informazioni importanti

- Non manomettere per nessun motivo l'apparecchio.
In caso di malfunzionamento rivolgersi ad un punto vendita.
- Per evitare inutili e pericolosi surriscaldamenti dell'apparecchio, **NON** lasciare inutilmente lo stesso collegato alla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non deve essere utilizzato.
- Utilizzare l'apparecchio svolgendo completamente il cavo di alimentazione.
- Controllare con regolarità lo stato di usura del cavo di collegamento elettrico. La sua eventuale sostituzione deve essere effettuata da personale specializzato.
- Qualora si decida di rottamare l'apparecchio, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.
- Rendere innocue quelle parti che potrebbero essere potenziali fonti di pericolo per bambini, invalidi, etc.

Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per lavorare alimenti ed in particolare per realizzare passate di pomodoro, salse, conserve, marmellate gelatine di frutta e verdura, per tritare carne, grattugiare e realizzare insaccati (salsicce) e solo per questi usi deve essere impiegato. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per uso improprio o non conforme alle istruzioni fornite, manomissione e manutenzione inadeguata dell'apparecchio.

Smaltimento dell'apparecchio

Il simbolo del bidone barrato riportato sul prodotto e sulla documentazione di accompagnamento indica che il prodotto medesimo è soggetto alla Direttiva 2012/19/UE che disciplina la raccolta, la gestione, il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



Quando il prodotto raggiunge il termine della sua vita non deve pertanto essere smaltito come un normale rifiuto urbano misto ma deve essere assoggettato a raccolta differenziata presso centri di raccolta autorizzati.

Lo smaltimento responsabile dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a favorire il riutilizzo ed il riciclaggio sostenibile delle risorse materiali, nonché ad evitare possibili danni all'ambiente ed alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti.

Le amministrazioni comunali organizzano specifici centri per la raccolta differenziata dei RAEE. Per informazioni più dettagliate in merito ai sistemi di ritiro e di raccolta dei RAEE è possibile rivolgersi alla propria amministrazione comunale o al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici locale.

Inoltre, all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura nuova equivalente destinata ad un nucleo domestico sarà suo diritto conferire gratuitamente, in ragione di uno contro uno, l'apparecchiatura usata al distributore che provvederà allo smaltimento della stessa a norma di legge.

Gli acquirenti professionali sono invitati a contattare il proprio fornitore per verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

Possibili inconvenienti

- Nel caso si verificasse un problema di funzionamento rivolgersi presso un rivenditore autorizzato o contattare il servizio assistenza (supporto tecnico) (vedere pag.99).

Avvertente supplementari

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul retro dell'apparecchio.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato che dovrà anche accertarsi che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata.
- L'uso di un apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare nè usare l'apparecchio con le mani bagnate o umide o a piedi nudi;
 - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente;
 - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un rivenditore autorizzato.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Se si decide di non utilizzare più questo apparecchio occorre renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Un'installazione non corretta può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "Avvertenze d'uso".
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente dal rivenditore autorizzato.
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti da un uso improprio ed irragionevole dell'apparecchio e, per riparazioni eseguite da persone non qualificate.**

Condizioni di garanzia convenzionale

La presente Garanzia non pregiudica i diritti dell'acquirente stabiliti con D. Lgs. 02/022002, n. 24.

Con la presente Garanzia, il produttore offre all'Acquirente che si rivolge direttamente ad un Punto Vendita il ripristino della conformità tecnica dell'apparecchio in modo rapido, sicuro e qualitativamente ineccepibile.

La presente Garanzia è operativa indipendentemente dalla prova che il difetto derivi da vizi di fabbricazione presenti all'atto dell'acquisto dell'apparecchio, fatta eccezione per quanto previsto al punto "d" del presente testo.

a) Durata della garanzia: 24 mesi dalla data di acquisto.

Trascorsi i primi 12 mesi di Garanzia, gli interventi in garanzia sull'apparecchio saranno gestiti dai Punti Vendita nei successivi 12 mesi di garanzia legale in stretta applicazione di quanto previsto dal D. Lgs. 02/022002, n. 24.

b) Validità della garanzia: In caso di richiesta di assistenza, la garanzia è valida solo se verrà esibito il certificato di garanzia unitamente ad un documento, valido agli effetti fiscali, che riporti gli estremi d'identificazione del rivenditore, del prodotto e la data in cui è stato effettuato l'acquisto.

c) Estensione della garanzia: La riparazione **NON** interrompe nè modifica la durata della garanzia che decadrà alla sua scadenza legale.

d) Limiti della garanzia:

La garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:

- negligenza, imperizia, imprudenza e trascuratezza nell'uso (inosservanza di quanto prescritto nel libretto delle "istruzioni d'uso");
- manutenzioni non previste nel libretto delle "istruzioni d'uso" o effettuate da personale non autorizzato;
- manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;
- errata installazione (alimentazione con voltaggio diverso da quello riportato sulla targhetta dati e sul presente libretto);
- uso improprio dell'apparecchio;
- danni dovuti a normale usura dei componenti, urti, cadute, danni di trasporto.
- la garanzia non comprende la riparazione / sostituzione di parti che sono soggette ad usura durante il normale utilizzo del prodotto (ganci, impastatori, lame, cinghie di trasmissione, connettori...).

e) Costi: Nei casi non coperti da garanzia il produttore si riserva il diritto di addebitare al Cliente le spese relative alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio.

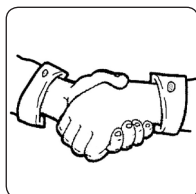
f) Responsabilità del produttore: Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto delle "istruzioni d'uso" e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Introduction

Dear **Customer**,

We thank you for choosing our product and are confident that this choice will fully meet your expectations.

Before using this appliance, please carefully read this "instructions for use booklet" in order to optimize its functional features and eliminate any inconveniences that may arise from improper use or use that is not in accordance with it.



Index

- Introduction.....	Page	28
- Technical Features.....	"	28
- Instructions for use.....	"	29
- Package contents.....	"	30
- Appliance Controls.....	"	30
- Preparation of the Appliance.....	"	32
- For use as a "TOMATO PRESS".....	"	32
- For use as a "MEAT GRINDER".....	"	35
- For use of the accessory for "FILLING".....	"	37
- For use of the "KIBBE" accessory.....	"	38
- To use the "GRATER".....	"	39
- Appliance Use.....	"	40
- "Reverse" Function.....	"	40
- Useful tips.....	"	41
- Useful tips for pureeing tomatoes (or fruit and vegetables).....	"	41
- Useful tips for meat grinding.....	"	42
- How to prepare "FILLINGS" (sausages, etc.).....	"	42
- Useful tips for "filling sausages".....	"	43
- How to prepare the "KIBBE".....	"	43
- Cleaning and maintenance.....	"	45
- Important information.....	"	47
- Appliance disposal.....	"	48
- Possible disadvantages.....	"	48
- Additional instructions.....	"	49
- Standard Warranty conditions.....	"	50
- How to contact technical support.....	"	99
- Rating label.....	"	99

TECHNICAL FEATURES

- Appliance Dimensions (l x p x h)
 - Dimensions of motor unit :cm 27x18x23
 - Dimensions of appliance as "tomato press" :cm 49x18x32
 - Dimensions of appliance as "meat grinder" :cm 32,5x18x32
 - Dimensions of appliance with "accessory for sausages" : cm 43x18x32
 - Dimensions of appliance with "grater" :cm 32,5x18x32
- Weight of appliance (approximate)
 - Weight of motor unit :g 2000
 - Weight of appliance as "tomato press" :g 3600
 - Weight of appliance as "meat grinder" :g 3500
- Electrical data of "Motor unit"
 - Voltage : V~ 220-240
 - Frequency : Hz 50
 - Power : Watt 500
 - Maximum power of blocked motor : approx Watt 1000

Instructions for use



Carefully read the instructions contained in this booklet as they provide important information about safe installation, use and maintenance.

Keep this booklet in a safe place for future reference



To ensure safe operation of the appliance

As special precautions:

- Before each use, check the mechanical integrity of the appliance in all of its components.
The motor unit, the infeed duct, the conical sieve and all other components should not show any cracks or tears.
The sheath and plug of the power cord of the motor unit should not show any cracks or breakage.
Once the above has been verified, immediately disconnect the power plug from the electrical outlet and bring the motor unit to an authorized retailer to make the necessary checks.

**Do not insert your finger into the infeed duct.**

Use the press (F) to "push" the tomato or the meat.

- Do not insert utensils or metal objects into the infeed duct.

**Before electrically connecting the motor unit, make sure that the mains voltage corresponds to what is indicated in the nameplate data of the appliance.**

- Do not leave the motor unit's power cord within reach of children.
- Before plugging the motor unit into the electrical outlet, make sure that the appliance is turned off (power switch is in the "0" position)
- Electrical safety of the motor unit is only assured when it is connected to **an efficient grounding connector according to current safety standards.**

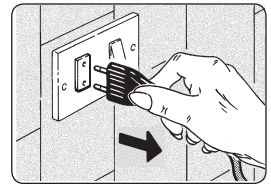
Have this important requirement checked by a qualified professional.

The manufacturer cannot be held responsible for damages caused by lack of grounding.

- Do not operate the motor continuously for more than ten minutes. Alternate periods of operation with breaks of at least ten minutes.
- Do not cover the ventilation holes of the motor unit during operation.
- Do not immerse the motor unit, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Avoid disconnecting the motor unit by pulling on the power cord.
- Do not use or store the motor unit outside or near water.
- After each use of the motor unit, always disconnect the plug from the electrical outlet.
- This appliance should not be used by children, the disabled etc. without close supervision, or by people that in any case have not been adequately trained to use the appliance and to understand the dangers that come from misuse.
- Do not leave the appliance unattended (above all, in the presence of children).



- Always unplug the motor unit from the electrical outlet before cleaning the appliance and before carrying out any kind of operation.

**The appliance MUST be checked and/or repaired only with an authorized retailer.**



DO NOT PROCESS HARD FOOD ITEMS LIKE BONES, DRIED FRUITS, ETC DO NOT GRIND GINGER OR OTHER FOODS WITH TOUGH FIBER.

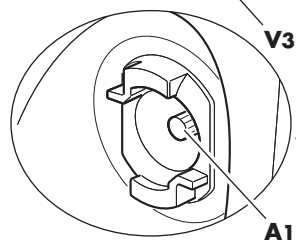
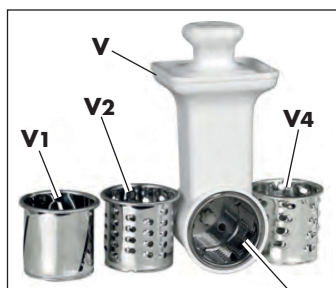
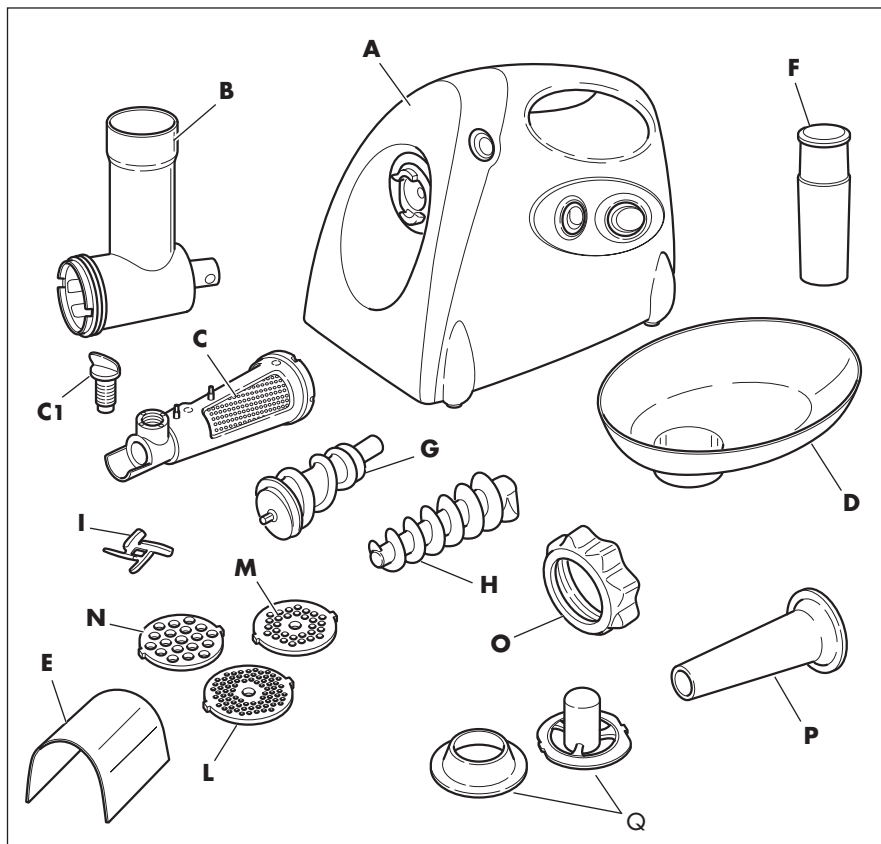
- Do not press too firmly on the food in the infeed duct (B). Excessive effort of the motor can cause the temporary stop of same. In this case, turn off the appliance and wait for a few minutes before thermal protection is restored before resuming work.

Package Contents

- A** - Motor Unit
- A1** - Conduit insert
- B** - Infeed duct
- C** - Conical sieve
- C1** - Plastic adjusting screws
- D** - Tray
- E** - Sauce protection
- F** - Press
- G** - Extended conical auger (for tomatoes)
- H** - Auger (for meat)
- I** - Star knife
- L** - Grinder disk, large (7mm holes)
- M** - Grinder disk, size (5mm holes)
- N** - Grinder disk, fine (3mm holes)
- O** - Ring nut
- P** - Sausage cone
- Q** - Kibbe accessory
- V** - Grater
- V 1-2-3-4** - Accessories for grating

Appliance controls

- S** - Supply conduit quick-release button
- T** - On/Off switch
 - O** - Appliance off
 - ON** - Appliance in operation
 - R** - Reverse (reverse rotation direction of the auger)
- U** - Forward/reverse switch



Preparation of the Appliance

When using the appliance for the first time or after a long period of disuse, clean the motor unit (A) with a damp cloth.

Wash all components that you intend to use (except for the motor unit) with water and dishwashing detergent. Rinse and dry thoroughly before using them.

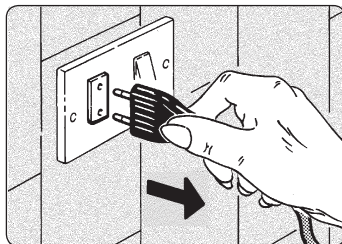
For use as a "TOMATO PRESS"



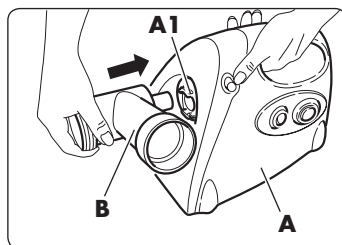
- a1 - Position the motor unit (A) on a horizontal and stable plane (table, etc.).



Make sure the power cord is not plugged into the power outlet.

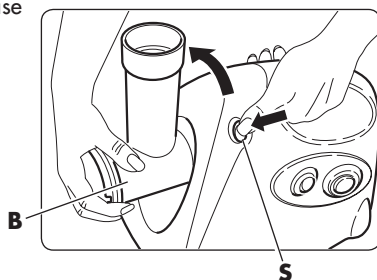


- a2 - Position the supply conduit (B) on the insert (A1) of the motor unit (A).

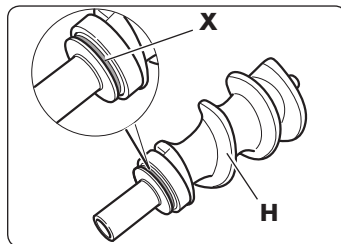


- a3 - While holding down the quick-release button (S) rotate the infeed duct in a counter-clockwise direction (B) to lock it into position.

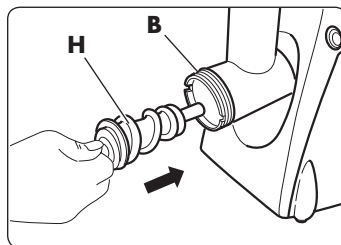
Release the quick-release button (S).



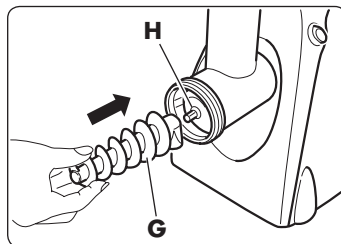
- ⊙ Make sure that the auger (H) is fitted on the teflon coating and the metal washer (X) and that these are intact. Otherwise, replace them by going to a point of sales.



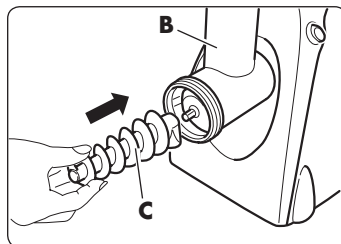
- a4 - Insert the auger (H) in the infeed duct (B) attaching it to the motor pin.



- a5 - Insert the extended conical auger (G) on the auger (H).

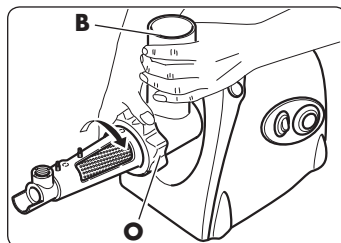


- a6 - Insert the conical sieve (C) in the infeed duct (B) positioning it as illustrated.

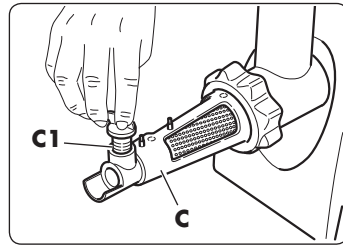


- a7 - Tighten the ring nut (O) using your hands.

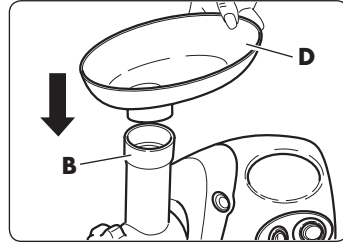
- ⊙ While tightening the nut (O) with the other hand hold the infeed duct (B).



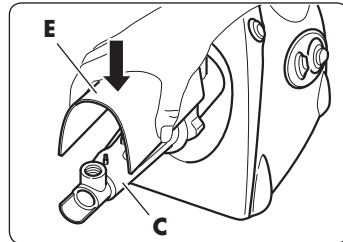
- a8 - Tighten the plastic pressure adjusting screw (C1) in the appropriate spot on the conical sieve (C).



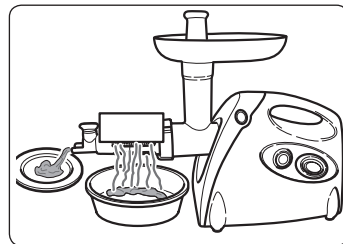
- a9 - Place the tray (D) on the infeed duct (B).



- a10 - Attach the sauce protection (E) to the conical sieve (C).



- a11 - Place a waste-collecting container below the terminal portion of the conical sieve (C) and another container below the grill to collect puree.



- a12 - With this configuration, the appliance can be used for:

- Tomato preserves
- Fruit preserves and gelatin
- Vegetable preserves and gelatin
- Fruit puree for jam

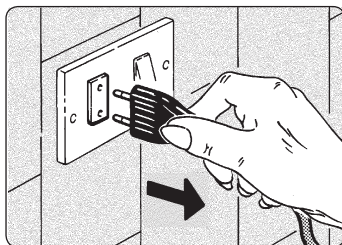
For use as a "MEAT GRINDER"



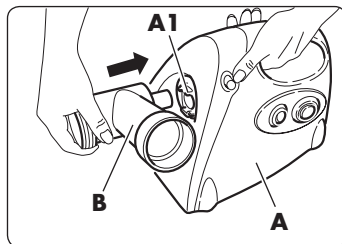
- b1 - Position the motor unit (A) on a horizontal and stable plane (table, etc.).



Make sure the power cord is not plugged into the power outlet.

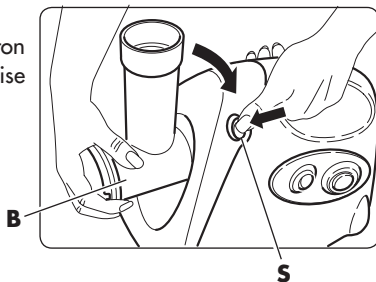


- b2 - Position the infeed duct (B) on the insert (A1) of the motor unit (A).

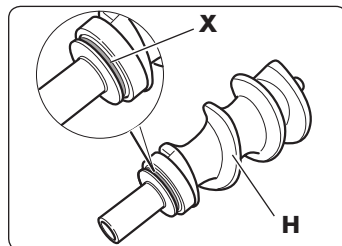


- b3 - While holding down the quick-release button (S) rotate the infeed duct in a counter-clockwise direction (B) to lock it into position.

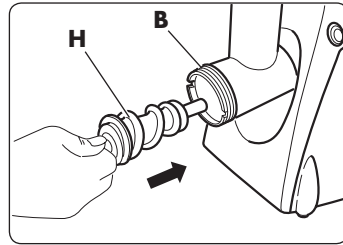
Release the quick-release button (S).



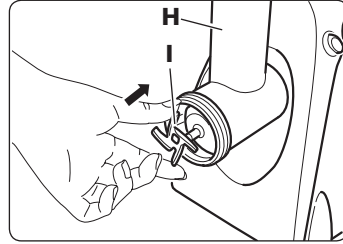
Make sure that the auger (H) is fitted on the teflon coating and the metal washer (X) and that these are intact. Otherwise, replace them by going to a point of sales.




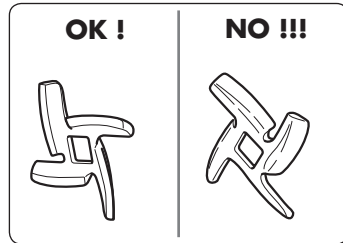
- b4 - Insert the auger (H) in the infeed duct (B) attaching it to the motor pin.




- b5 - Position the star blade (I) on the auger (H) with its edge side facing outwards.

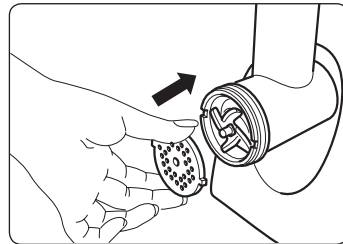


-  Positioning the star blade (I) with its sharp edge towards the auger (H) will cause the appliance to not function correctly.




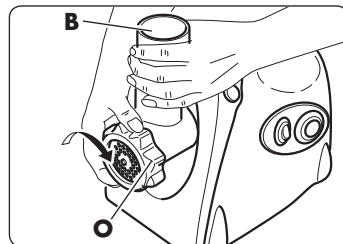
-  **The star blade (I) is very sharp. It can cause injury!**

- b6 - Position the chosen grinding disk (L, M or N) in the infeed duct (B) aligning the two protruding disk ridges with their respective slots.

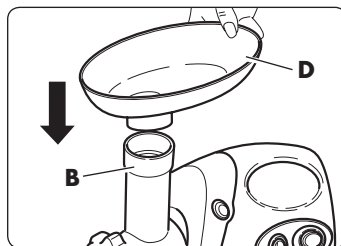


- b7 - Tighten the ring nut (O) using your hands.

-  While tightening the nut (O) with the other hand hold the infeed duct (B).



b8 - Position the tray (D) on the infeed duct (B).



b9 - Place a container for collecting ground meat below the end of the infeed duct (B).

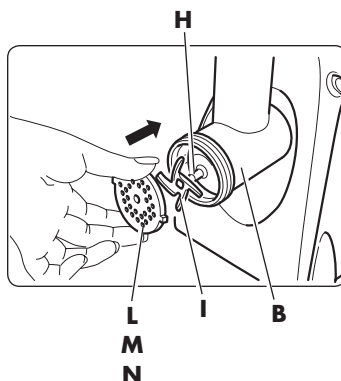


For use of the accessory for "FILLING"

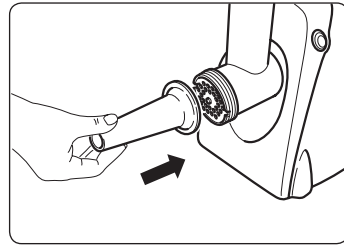
- Using this accessory will allow you to prepare delicious sausages right in your own home and to allow you to choose your preferred meat.



c1 - Prepare the appliance as described in the section "For use as a MEAT GRINDER" from point "b1" to point "b6".

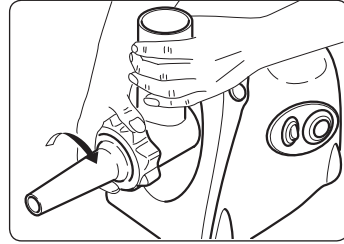


- c2 - Position the sausage cone (P) on the infeed duct (B).



- c3 - Tighten the ring nut (O) using your hands.

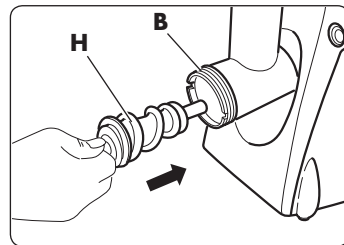
While tightening the nut (O) with the other hand hold the infeed duct (B).



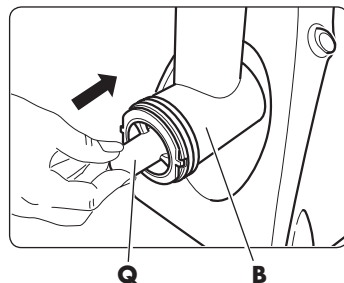
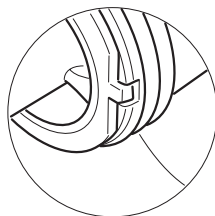
For use of the "KIBBE" accessory

- Using this accessory will allow you to prepare delicious saccottini.

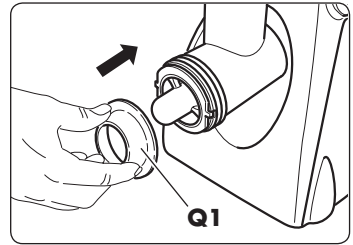
- d1 - Prepare the appliance as described in the section "**For use as a MEAT GRINDER**" from point "b1" to point "b4".



- d2 - Position the kibbe accessory (Q) in the infeed duct (B) aligning the two protruding disk ridges with their respective slots.



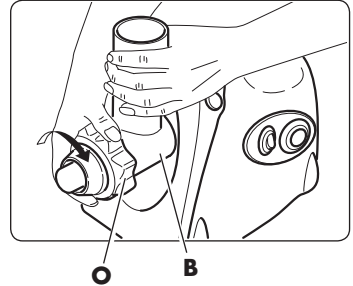
- d3 - Position the conical part of the kibbe accessory (Q1) on the infeed duct (B).



- d4 - Tighten the ring nut (O) using your hands.



While tightening the nut (O) with the other hand hold the infeed duct (B).

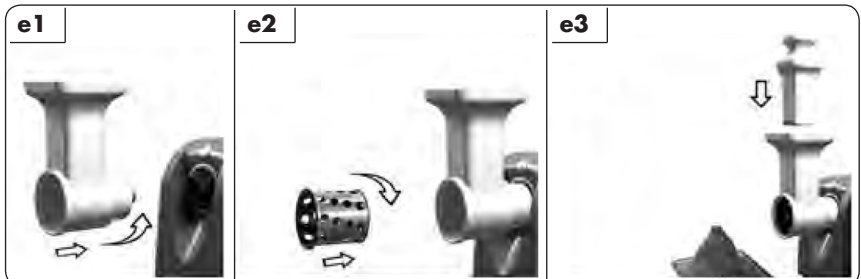


Do not use the star blade (I) or the disks for grinding for kibbe preparation.

To use the "GRATER"

- e1 - Press the lock button and insert the cutting mechanism made of white plastic in the entrance of the tube.
During insertion, make sure that the plastic cutting mechanism is inclined as indicated by the arrow.
 Turn the plastic cutting mechanism clockwise until it is fully tightened, and then release the lock button.
- e2 - Put the barrel of the grater into the cutting unit, and then rotate the cylinder clockwise so that it is properly closed.
- e3 - Put the tool to push the ingredients in the upper part of the cutting mechanism and push slowly the foods inside.

Now the 'device' is ready to use.



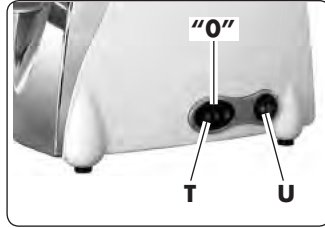
Appliance use

Operate as follows

- After assembling the appliance for the intended use, as described in the preceding pages, plug it into an electrical outlet.



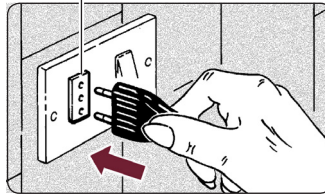
Before plugging the appliance into an electrical outlet, make sure that the power switch (T) is set to "0" (OFF).



220-240V~ 50Hz



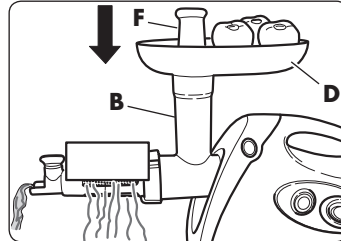
Before plugging in the motor unit, make sure that the mains voltage corresponds to what is indicated on the nameplate.



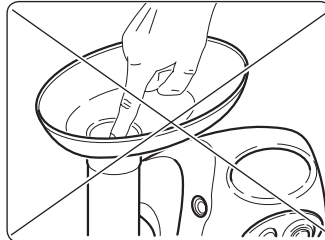
f1 - Push the "▶" switch (U).

f2 - Start the appliance by pushing the "ON" power switch (T).

f3 - Put the food to be processed in the tray (D) and push it into the infeed duct (B) using the appropriate press (F).



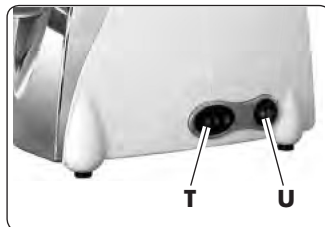
DO NOT INSERT FINGERS, UTENSILS OR METAL OBJECTS IN THE INFEED DUCT (B) IN ORDER TO PRESS FOOD IN. ONLY USE THE PRESS (F).





Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Alternate periods of operation with breaks of at least 10 minutes.

REVERSE function

f4 - If the auger gets blocked, reverse its direction of advancement by pushing on the switch "◀" (U) and then holding down the power switch "R" (T) for the amount of time needed to unblock the auger.



-  Do not insert anything into the tray (D) or press anything during this operation.
-  If the appliance does not work even in REVERSE function, unplug it from the electrical outlet, disassemble and clean.

Useful tips

Useful tips for pureeing tomatoes (or fruits and vegetables)

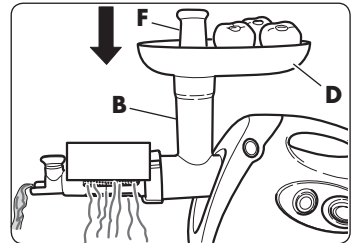
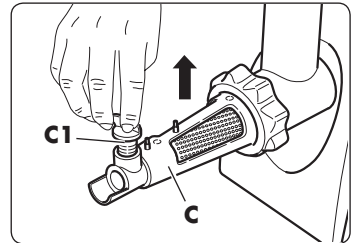
- Wash and chop the tomatoes (or the fruit/vegetables) to such dimensions that they can be introduced into the infeed duct (B).
- The conical sieve (C) separates the skin from the seeds, making them leave out of the front and letting the pulp and juice fall into the sauce conveyor (E).

Make sure, during use, that the containers for collecting skin and seeds and the one for collecting sauce do not get too full.



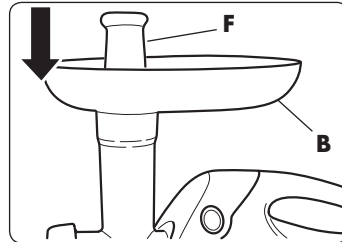
DO NOT PLACE HOT TOMATOES (OR FRUITS/VEGETABLES) IN THE TRAY (D). WAIT UNTIL THEY HAVE COOLED BEFORE PROCESSING THEM.

- The sauce can be eaten as is or cooked to make it into tomato sauce for pizza or for other dishes
 - Adjust the degree of “squeezing” with the plastic adjusting screw (C1).
- By tightening the screw completely (C1) you obtain maximum squeezing of the tomatoes (or other fruit) (the outputted pulp is “drier” and the puree more “concentrated.”).
- Gradually put the meat into the tray (B) and push it down using the press (F).



Useful tips for meat grinding

- Prepare the meat that is to be ground by removing bone and cartilage.
- Cut the meat into strips of about 2 x 2 x 6cm.
- Gradually put the meat into the tray (B) and push it down using the press (F).

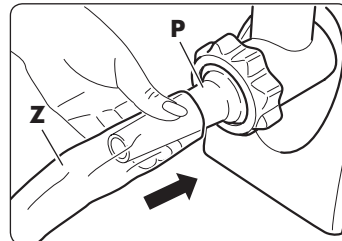


- Once the meat has been ground, put a few pieces of bread into the food processor to remove small particles of meat that remain in the appliance.

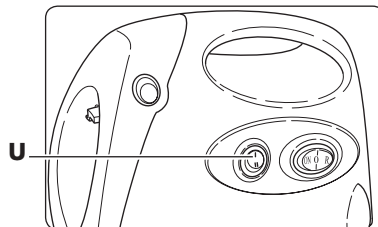
How to prepare "SAUSAGES"

- Prepare the meat that is to be ground and made into sausages, along with any spices to be added, and remove bones and cartilage.
- Cut the meat into strips of about 2 x 2 x 6cm.
- Moisten the skin with lukewarm water to give it more elasticity.
- Slide the skin (Z) onto the sausage cone (P), letting it take up about 5 cm.

>>>>

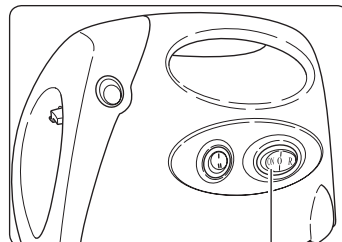


- Push the switch "▷" (U).



- Start the appliance by pushing the "ON" power switch (T).

- Gradually put the meat into the tray (B) and push it down using the press (F).



"ON"



DO NOT INSERT FINGERS, UTENSILS OR METAL OBJECTS IN THE INFEED DUCT (B) IN ORDER TO PRESS FOOD IN. ONLY USE THE PRESS (F).

- Turn off the appliance by pushing "0" (OFF) on the on/off switch (T).
- Tie a knot that leaves 5cm of extra skin and push it down so that there is no remaining air.
- Restart the appliance and continue adding meat until you get the desired "sausage."



Do not operate the appliance continuously for more than 10-12 minutes Alternate periods of operation with breaks of at least 10 minutes.

Useful tips for preparing "sausages".

- To prevent the skin from "bursting," try not to make the sausages too big.
- The work will be easier if done in two (one person introduces the meat into the appliance while the other holds the skin).
- When all of the meat has been used, turn off the food processor, unplug it from its power outlet and remove any parts remaining inside.
- To make sausages of the desired length, tighten and twist the skin in the appropriate places.

How to prepare "KIBBE"

- FILLING

Ingredients:

- 100g of mutton
- 1 tablespoon of olive oil
- 1 tablespoon of finely chopped (or ground) onion
- 1 tablespoon of flour
- add spices to taste
- salt to taste



Preparation of the filling

- Prepare the appliance as "MEAT GRINDER"
- Grind the meat once or twice depending on the degree of grinding desired.
- Sauté the onion until it turns brown, then add the ground meat, spices, salt and flour and stir to mix everything together.
- Remove from heat and let cool.

- EXTERNAL CASING

Ingredients:

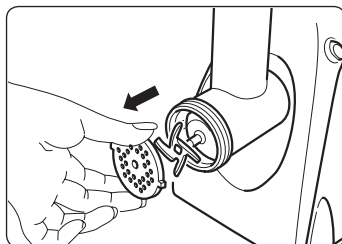
- 450g of lean meat
- 150/200g of flour
- 1 nutmeg, finely chopped or ground
- add spices to taste
- chili powder to taste
- pepper to taste

KIBBE preparation

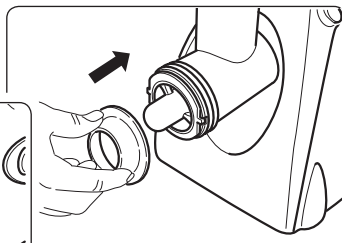
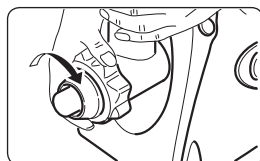
- Grind the meat three times
- To the ground meat, add the flour, nutmeg, spices, pepper and chili powder in the desired amounts and mix together in a bowl until everything is well incorporated.

Mixing more meat and less flour will result in a more consistent and tasty casing.

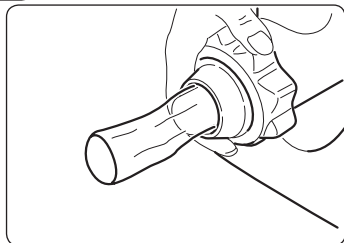
- Grind the obtained mixture two or three times.
- Turn off the appliance ("T" switch on "0") **and unplug it from the electrical outlet.**
- Unscrew the ring nut (O).
- Remove the grinding disk and the star blade.



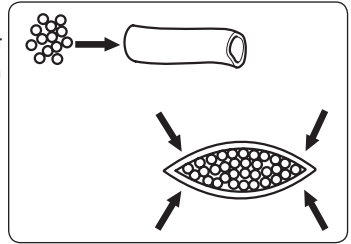
- Prepare the appliance as described in the section **"For use of the Kibbe accessory"** from point "d2" to point "d4".



- Start the appliance and put the dough obtained into the tray (D) and form it into a cylindrical casing.



- Fill the casing with the filling made earlier, cut and close the casings at the desired length in order to make "saccotini ripieni."
- Fry in hot oil.



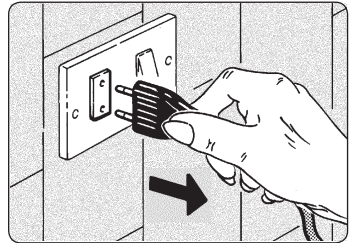
Cleaning and maintenance

Proceed as follows:



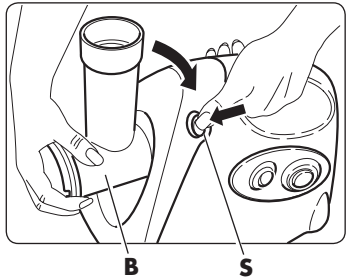
Unplug from the electrical outlet BEFORE proceeding with disassembly and cleaning.

- To remove the infeed duct (B) from the motor unit (A), hold down the quick-release button (S) and rotate the conduit (B) clockwise



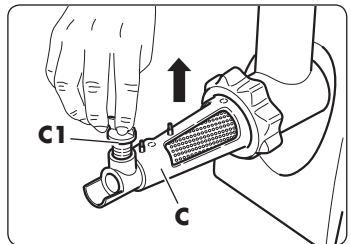
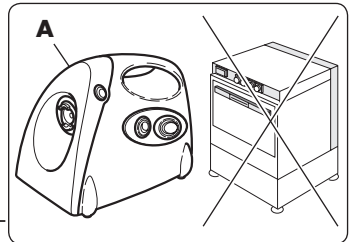
Do not try to remove the infeed duct without first having pushed the quick-release button (S).

- Clean the motor unit (A) with a damp cloth **WITHOUT EVER** using abrasive products.

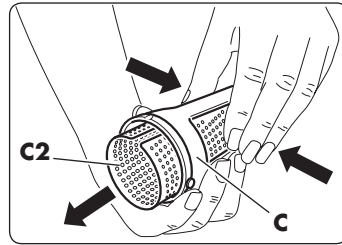


Never wash the motor unit (A) with water or in the dishwasher.

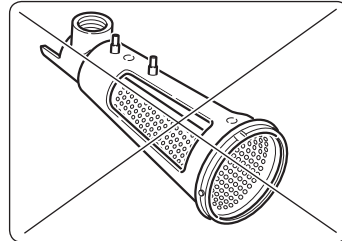
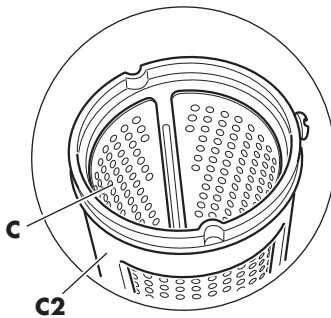
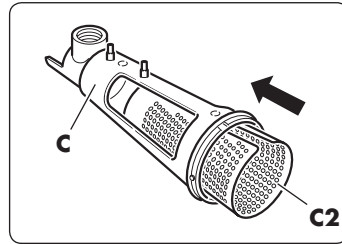
- Wash all components (except the motor unit "A") with water and dishwashing detergent without using abrasive sponges or mesh.
- Rinse and dry thoroughly before storing.
- For a thorough cleaning of the conical sieve (C), remove the plastic adjustment screw (C1) before washing.



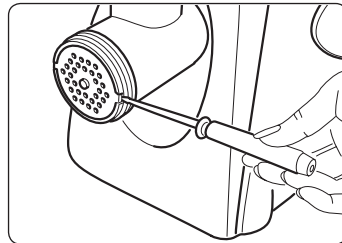
- Remove the perforated grille (C2) from the body (C) by pressing on it and pulling it outwards at the same time.



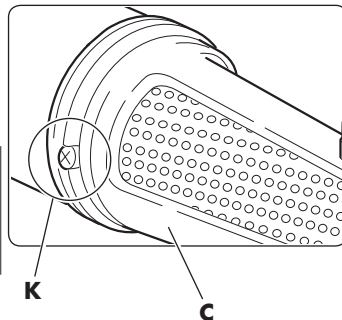
- In order to properly reposition the perforated grille (C2) on the sieve body (C), push it down to make sure that that open part of the grille is positioned on the upper part of the body.



- To remove the disk easily, insert a flat screwdriver between it and the infeed duct (B) for leverage.



- Make sure that the set screw (K) on the conical sieve (C) is screwed in a way that will prevent losing it.



Handle the star blade with particular attention. It is very sharp. It can cause injury!

- It is recommended that steel components (star blade, grinding disks and augers) be greased with a few drops of cooking oil before storing.
- It is not recommended that plastic components be washed in a dishwasher, given that the high water temperature may cause them to become deformed.
- **DO NOT wash the components in dishwasher.**
- The coloration that the plastic parts of the appliance may assume when they come into contact with food may be eliminated by using a cloth soaked in cooking oil
- Replace the star blade (I) if it no longer cuts.



**Do not sharpen the star blade (I).
Replace it if it does not cut correctly or if it is damaged.**

Important information

- Do not tamper with the appliance for any reason. In case of malfunction, contact a point of sale.
- To avoid unnecessary and dangerous overheating of the appliance, DO NOT leave it plugged in when not in use. Unplug the appliance when it does not need to be used.
- Use the appliance with its power cord.
- Regularly check the wear and tear of the power cord. Its replacement should be carried out by a qualified professional.
- If you decide to scrap the appliance, make it unusable by cutting the power cord after disconnecting it from its power outlet.
- Make harmless any parts that could be potential sources of danger to children, the disabled, etc.

This appliance has been designed and build to process foods and in particular to make tomato puree, sauces, fruit and vegetable preserves and gelatin, to grind meat, for grating and to make sausages; and should only be used for these purposes. The manufacturer does not accept any responsibility for improper use or use that does not conform with the instructions provided, for tampering with the appliance or for improper maintenance of the appliance.

Appliance disposal

The crossed-out wheeled bin symbol placed on the product and on the accompanying documentation indicates that the product itself is subject to Directive 2012/19/EU which regulates the collection, the management, the processing and the disposal of electrical and electronic equipment waste (WEEE).



When the product reaches the end of its lifetime must therefore not be disposed of as a common mixed urban waste but it must be subject to sorted collection at authorized collection centers.

Responsible disposal of electrical and electronic equipment waste helps to ease the material resources sustainable recycling and reuse, as well as to avoid possible damages to the environment and to human health caused by uncontrolled waste disposal.

The municipalities organize sorted collection centers specialized for WEEE. For more detailed information regarding the WEEE collection and pick-up systems, it is possible to refer to your own municipality or to the local household waste disposal service.

Moreover, at the time of purchase of a new equivalent equipment intended to be used in a household environment, the customer has the right to freely lend, at the rate of one on one, the used equipment to the distributor which will provide for its disposal as required by law.

Professional purchasers are exhorted to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.

Possible disadvantages

- In case there is a malfunction, contact the authorized retailer or contact customer support (technical support) (see page 99).

Additional Warnings

- Packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) should not be left within reach of children, as they are potential sources of danger.
- Before connecting the appliance, make sure that the nameplate data corresponds with what the power distribution network. The nameplate is located on the back of the appliance.
- In case of incompatibility between the electrical outlet and the appliance's plug, have the outlet replaced with another type by a qualified professional that should also make sure that the section of cable for the outlet is suitable for power absorbed by the appliance.
It is not recommended that adapters, multiple plugs and extension cords be used. If their use is absolutely necessary, you should use only simple or multiple adapters and extension cords that comply with current safety standards, taking care not to exceed the range limit.
- The use of an electrical appliance implies the observance of a few fundamental rules.
In particular:
 - neither touch nor use with wet or damp hands or in bare feet;
 - do not pull the power cord or the appliance itself to remove the plug from its socket;
 - do not allow the appliance to be used by children or by unil persons, without supervision.
- In the event of failure and/or malfunction to the unit, turn it off and do not tamper with it.
For necessary repairs, only refer to an authorized retailer.
Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance.
- If you decide to no longer use this appliance, it should be rendered inoperable by cutting the power cord after unplugging it.
It is also recommended that those parts of the appliance that may constitute a danger, especially for children who could use our appliance outside of its use in their games.
- **Installation should be carried out according to the manufacturer's instructions. Improper installation can cause injury to people and animals, or damage to things, in which regard the manufacture cannot be held responsible.**
- To prevent dangerous overheating, it is recommended to operate the appliance with its power cord and to use the appliance as recommended in the paragraph "Instructions for use."
- If the power cord of this appliance is damaged, it should be replaced only by an authorized retailer.
- **The manufacturer cannot be held responsible for any injury to people and animals or damage to things resulting from improper and unreasonable use of the appliance, or for repairs performed by unqualified persons.**

Standard Warranty conditions

This warranty does not affect your statutory rights under the Legislative Decrees 02/022002, n. 24.

With this warranty, the manufacturer offers to the Buyer who directly contacts a Sales Point the restoration of technical compliance of the appliance quickly, safely, and at a high level of quality.

This warranty is effective regardless of the evidence of manufacturer defects at the time of purchase for this appliance.

a) Duration of the warranty: 24 months from the date of purchase.

After the first twelve months of the Warranty, service under warranty for the appliance will be managed by the Point of Sales in the following 12 months under legal warranty in strict application of the provisions of the Legislative Decrees. 02/022002, n. 24.

b) Validity of the warranty: In case assistance is requested, the warranty is valid only if the warranty certificate is exhibited in conjunction with a document, which is valid for tax purposes, which includes the identification of the retailer of the product and its purchase date.

c) Extension of the warranty: Repair DOES NOT interrupt or modify the duration of the warranty that will end at its legal expiry.

d) Limits of the warranty:

The warranty does not cover any damage resulting from:

- negligence, incompetence, recklessness and carelessness in usage (non-compliance with what is provided in the booklet: "Instructions for use");
- maintenance not covered in the booklet "Instructions for use" or performed by unauthorized personnel;
- tampering or interventions to increase the power or efficacy of the product;
- incorrect installation (power with voltage other than what is provided on the data nameplate and also in this booklet);
- improper use of the appliance;
- damage due to normal wear and tear of the components, shocks, falls, damage in transit.
- the warranty does not include repair/replacement of parts that are subject to wear during normal product use (hooks, kneaders, blades, belts, connectors....).

e) Costs: IN cases not covered by the warranty, the manufacturer reserves the right to charge the customer for the costs for repair or replacement of the appliance.

f) Responsibility of the manufacturer: The manufacturer declines all responsibility for any damage that may, directly or indirectly, result from persons, things, or pets as a result of failure to comply with all the requirements set out in the booklet "Instructions for use" and especially concerning the instructions regarding installation, use and maintenance of the appliance.

Cher **client**,

nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et sommes certains que celui-ci satisfera pleinement vos attentes.

Avant d'utiliser cet appareil, nous vous invitons à lire attentivement le présent «mode d'emploi» afin de comprendre les caractéristiques fonctionnelles et d'éliminer tous les inconvénients pouvant survenir après une utilisation erronée ou non conforme de ce dernier

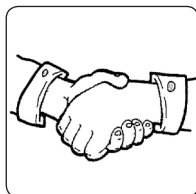


Table des matières

- Introduction.....	Page	52
- Caractéristiques techniques	"	52
- Consignes d'utilisation	"	53
- Contenu de l'emballage	"	54
- Commandes de l'appareil.....	"	54
- Préparation de l'appareil	"	56
- Pour utiliser le «PRESSE TOMATE».....	"	56
- Pour utiliser le «HACHOIR À VIANDE»	"	59
- Pour utiliser l'accessoire d'EMBOSSAGE»	"	61
- Pour utiliser l'accessoire à «KÉBBÉ»	"	62
- Pour utiliser la «RÂPE».....	"	63
- Utilisation de l'appareil.....	"	64
- Fonction «Reverse» (marche arrière).....	"	64
- Conseils utiles.....	"	65
- Conseils utiles pour «presser» les tomates (les fruits ou les légumes).....	"	65
- Conseils utiles pour hacher la viande	"	66
- Comment EMBOSSER (saucisses, etc.).....	"	66
- Conseils utiles pour embosser	"	67
- Comment préparer le «KÉBBÉ».....	"	67
- Nettoyage et entretien.....	"	69
- Informations importantes.....	"	71
- Élimination de l'appareil	"	72
- Inconvénients possibles	"	72
- Consignes supplémentaires	"	73
- Conditions de garantie conventionnelle	"	74
- Comment contacter le support technique	"	99
- Plaque des données.....	"	99

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Dimensions de l'appareil (l x p x h)
 - Dimensions unité moteur :cm 27x18x23
 - Dimensions du «presse tomate» :cm 49x18x32
 - Dimensions du «hachoir à viande» :cm 32,5x18x32
 - Dimensions de l'appareil équipé d' «accessoire à saucisse» : ..cm 43x18x32
 - Dimensions de l'appareil équipé de la «râpe» :cm 32,5x18x32
- Poids de l'appareil (approximatif)
 - Poids de l'unité moteur :g 2000
 - Poids du "presse tomate" :g 3600
 - Poids du "hachoir à viande" :g 3500
- Données électriques de l'"unité moteur"
 - Tension : V~ 220-240
 - Fréquence : Hz 50
 - Puissance : Watt 500
 - Puissance maximum avec moteur bloqué : environ Watt 1000

Consignes d'utilisation



Lire attentivement les consignes contenues dans le présent mode d'emploi car elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver avec soin ce mode d'emploi pour toute consultation future.



Pour une utilisation sûre de l'appareil

Précautions particulières:

- Vérifier, avant toute utilisation, l'intégrité mécanique de tous les composants de l'appareil. L'unité moteur, le conduit d'alimentation, le tamis conique et tous les autres composants ne doivent pas présenter de ruptures ou de fissures.
La gaine et la prise du câble d'alimentation de l'unité moteur ne doivent pas présenter de fissures ou de cassures.
Dans les cas susmentionnés, débrancher immédiatement la fiche de courant et amener l'unité moteur chez un revendeur autorisé pour le soumettre aux contrôles nécessaires.

**Ne pas insérer les doigts dans le conduit d'alimentation.**

Utiliser le poussoir (F) pour «pousser» la tomate ou la viande.

- Ne pas insérer d'outils ou d'objets métalliques dans le conduit d'alimentation.

**Avant de brancher électriquement l'unité moteur s'assurer que la tension du réseau corresponde aux données de l'appareil indiquées sur la plaque.**

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique de l'unité moteur à la portée des enfants.
- Avant d'insérer la fiche de l'unité moteur dans la prise de courant murale, s'assurer que l'appareil soit éteint (interrupteur de marche en position «0»).
- La sécurité électrique de l'unité moteur est garantie seulement si celle-ci est connectée **à une installation de mise à la terre efficace comme prévu par les normes de sécurité en vigueur.**

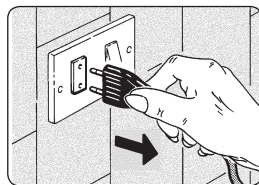
Faire contrôler par un personnel professionnel et qualifié que cette importante exigence soit satisfaite.

Le fabricant ne peut être retenu responsable des dommages causés pour un défaut de mise à la terre.

- L'unité moteur ne doit pas fonctionner en continu plus de dix minutes. Alternier les périodes de fonctionnement avec des pauses d'au moins dix minutes.
- Ne pas couvrir les trous d'aération de l'unité moteur pendant le fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'unité moteur, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou autres liquides.
- Éviter de débrancher l'unité moteur en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser ou placer l'unité moteur à l'extérieur ou à proximité de l'eau.
- Après chaque utilisation de l'unité moteur débrancher toujours la prise de courant.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, des invalides etc. sans une étroite surveillance ou par des personnes qui n'ont pas été formées de manière adéquate sur l'utilisation de l'appareil ou informées sur les dangers dérivant d'une utilisation non conforme.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance (surtout en présence d'enfants).



- Enlever toujours la fiche de l'unité moteur de la prise de courant avant de procéder au nettoyage de l'appareil et avant d'effectuer tout type d'opération.

**L'appareil DOIT être révisé et/ou réparé seulement chez un revendeur autorisé.**



NE PAS ÉLABORER DES ALIMENTS DURS TELS QUE OS, FRUITS SECS, ETC NE PAS HACHER DE GINGEMBRE OU D'AUTRES ALIMENTS À FIBRES DURES.

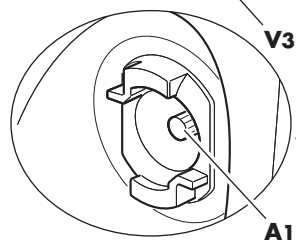
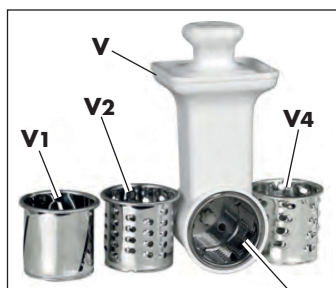
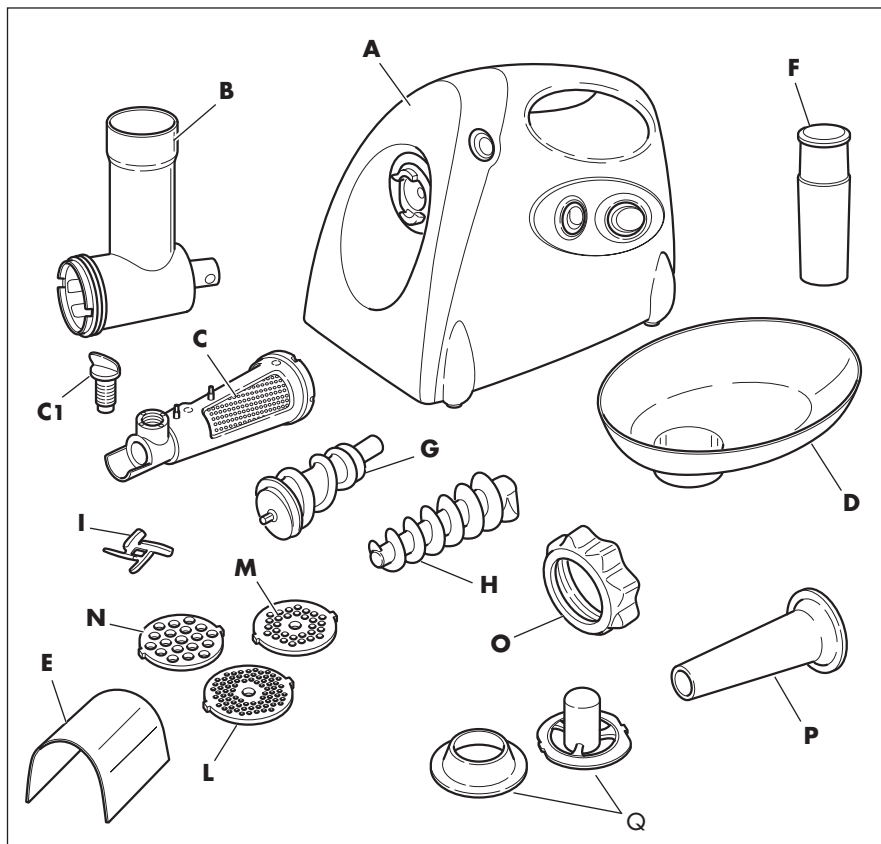
- Ne pas presser les aliments dans le conduit d'alimentation (B) avec une pression excessive. Un effort excessif du moteur peut provoquer l'arrêt temporaire de ce dernier. Dans ce cas éteindre l'appareil et attendre quelques minutes le réarmement de la protection thermique avant de reprendre le travail.

Contenu de l'emballage

- A** - Unité moteur
- A1** - Raccord du conduit
- B** - Conduit d'alimentation
- C** - Tamis conique
- C1** - Vis de réglage en plastique
- D** - Plateau
- E** - Protection pour sauce
- F** - Poussoir
- G** - Rallonge de vis sans fin conique (pour tomate)
- H** - Vis sans fin (pour viande)
- I** - Lame étoile
- L** - Disque pour gros hachage (trous de 7 mm)
- M** - Disque de hachage moyen (trous de 5 mm)
- N** - Disque pour hachage fin (trous de 3 mm)
- O** - Bague
- P** - Cône à saucisse et produits embossés
- Q** - Accessoire à Kébbé
- V** - Râpe
- V 1-2-3-4** - Accessoires pour râpe

Commandes de l'appareil

- S** - Bouton d'accrochage/décrochage du conduit d'alimentation
- T** - Interrupteur marche/arrêt
 - O** - Appareil éteint
 - ON** - Appareil en marche
 - R** - Reverse (inversion du sens de rotation de la vis sans fin)
- U** - Interrupteur avant/arrière



Préparation de l'appareil

Nettoyer l'unité moteur (A) avec un chiffon humide lors de la première utilisation ou après une longue période d'arrêt.

Laver tous les composants que l'on prévoit d'utiliser (à l'exception de l'unité moteur) avec de l'eau et du liquide vaisselle. Les rincer et les sécher avec soin avant de les utiliser.

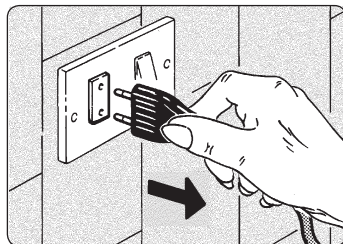
Pour utiliser le «PRESSE TOMATE»



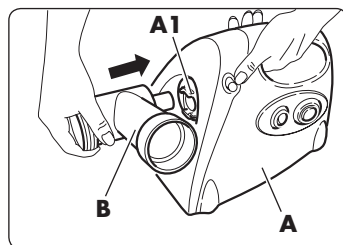
- a1 - Placer l'unité moteur (A) sur un plan horizontal et stable (table, etc).



S'assurer que la fiche du cordon d'alimentation ne soit pas insérée dans la prise de courant.

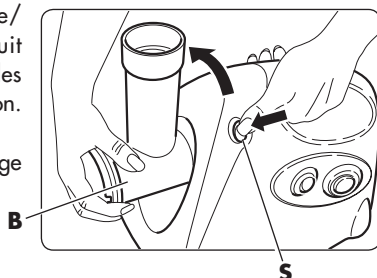



- a2 - Accrocher le conduit d'alimentation (B) au raccord (A1) de l'unité moteur (A).



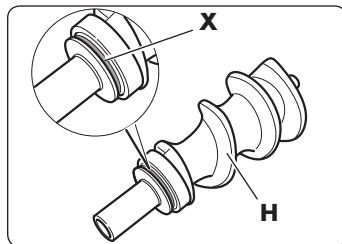
- a3 - En maintenant le bouton d'accrochage/décrochage (S) pressé tourner le conduit d'alimentation (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour bloquer la position.

Relâcher le bouton d'accrochage/décrochage (S).

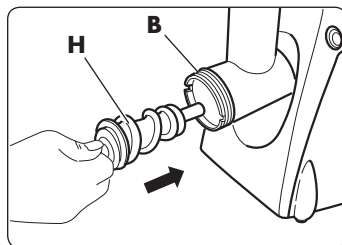


- 

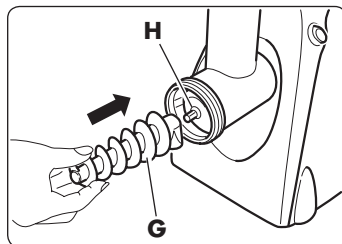
S'assurer que le joint en téflon et la rondelle métallique (X) soient montés sur la vis sans fin (H) et que ceux-ci soient intacts. Dans le cas contraire les faire remplacer auprès d'un point de vente.



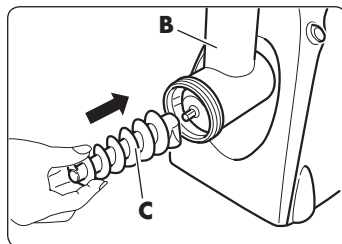
- a4 - Insérer la vis sans fin (H) dans le conduit d'alimentation (B) en l'accrochant à l'axe moteur.



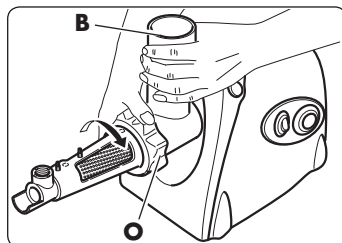
- a5 - Placer la rallonge de vis sans fin conique (G) sur la vis sans fin (H).




- a6 - Insérer le tamis conique (C) sur le conduit d'alimentation (B) en le positionnant comme illustré en figure.



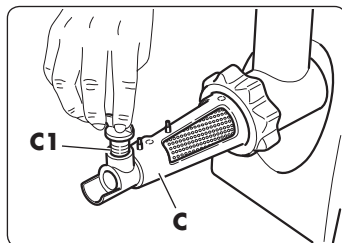
- a7 - Visser la bague (O) en la serrant avec les mains.



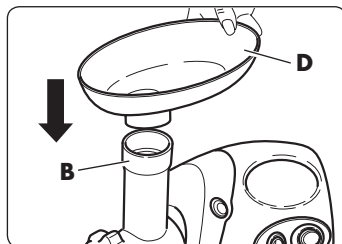
- 

Serrer la bague d'une main (O) et bloquer avec l'autre le conduit d'alimentation (B).

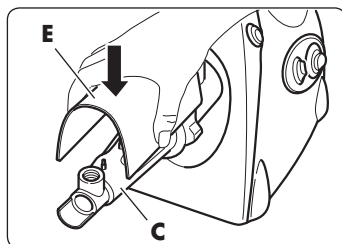
- a8 - Visser la vis de réglage en plastique (C1) dans l'emplacement présent sur le tamis conique (C).



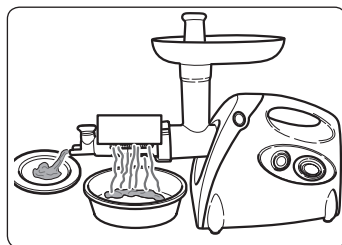
- a9 - Positionner le plateau (D) sur le conduit d'alimentation (B).



- a10 - Accrocher la protection pour sauce (E) au tamis conique (C).



- a11 - Positionner un récipient pour récupérer les déchets sous la partie terminale du tamis conique (C) et un autre sous la grille pour récupérer la sauce.



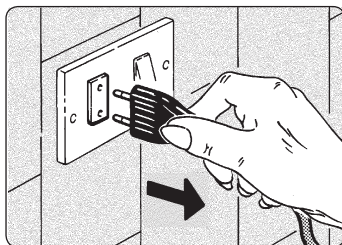
- a12 - Configurée ainsi la machine peut être utilisée pour:
- Les conserves de tomate
 - Les conserves et gelées de fruits
 - Les conserves et gelées de légumes
 - Les pulpes de fruits pour confitures

Pour utiliser le «HACHOIR À VIANDE»

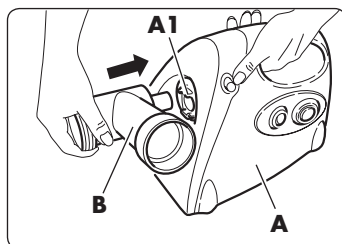
- b1 - Placer l'unité moteur (A) sur un plan horizontal et stable (table, etc).



S'assurer que la fiche du cordon d'alimentation ne soit pas insérée dans la prise de courant.

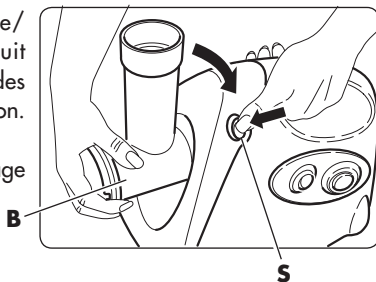


- b2 - Accrocher le conduit d'alimentation (B) au raccord (A1) de l'unité moteur (A).

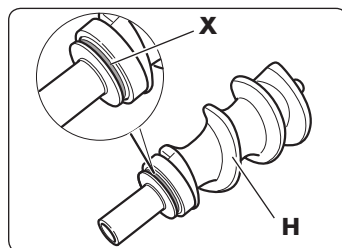


- b3 - En maintenant le bouton d'accrochage/décrochage (S) pressé tourner le conduit d'alimentation (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour bloquer la position.

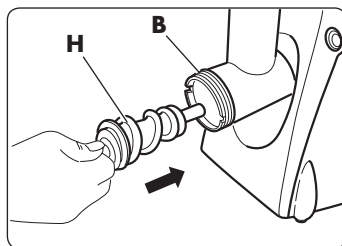
Relâcher le bouton d'accrochage/décrochage (S).



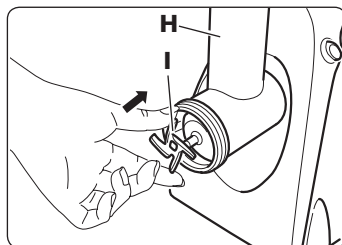
S'assurer que le joint en téflon et la rondelle métallique (X) soient montés sur la vis sans fin (H) et que ceux-ci soient intacts. Dans le cas contraire les faire remplacer auprès d'un point de vente.




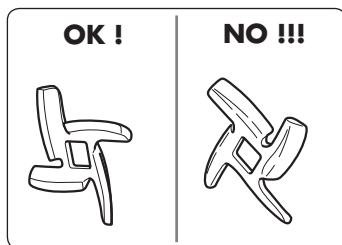
- b4 - Insérer la vis sans fin (H) dans le conduit d'alimentation (B) en l'accrochant sur l'axe moteur.




- b5 - Positionner la lame étoile (I) sur la vis sans fin (H) avec le côté affûté tourné vers l'extérieur.

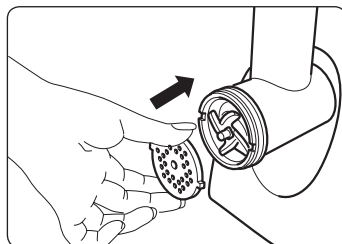


-  En positionnant la lame étoile (I) avec la partie affûtée tournée vers la vis sans fin (H) l'appareil ne fonctionne pas correctement




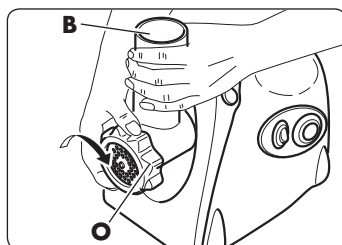
-  **La lame étoile (I) est très coupante. On peut se blesser !**

- b6 - Positionner le disque de hachage choisi (L, M ou N) dans le conduit d'alimentation (B) en alignant les 2 bords du disque avec les respectives fissures.

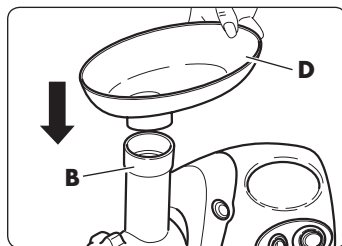


- b7 - Visser la bague (O) en la serrant avec les mains.

-  Serrer la bague d'une main (O) et bloquer avec l'autre le conduit d'alimentation (B).



- b8 - Positionner le plateau (D) sur le conduit d'alimentation (B).



- b9 - Positionner un récipient pour récupérer la viande hachée sous la partie terminale du conduit d'alimentation (B).

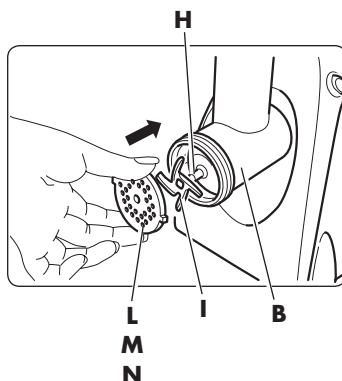


Pour utiliser l'accessoire d'«EMBOSSAGE»

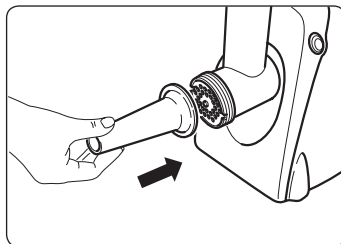
- Cet accessoire vous permettra de préparer de délicieuses saucisses et produits embossés en tout genre, directement chez vous et de pouvoir choisir les viandes que vous préférez.



- c1 - Préparer l'appareil en suivant les indications du paragraphe "**Pour utiliser le «HACHOIR À VIANDE»**" du point «b1» au point «b6».

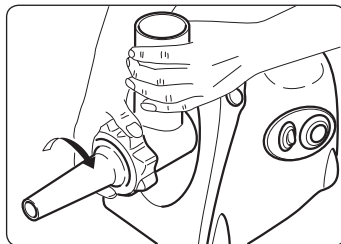


- c2 - Positionner le cône à saucisses et produits embossés (D) sur le conduit d'alimentation (B).



- c3 - Visser la bague (O) en la serrant avec les mains.

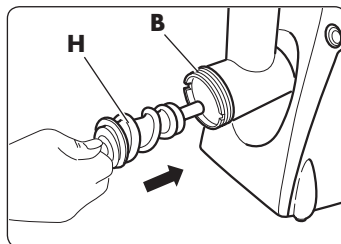
Serrer la bague d'une main (O) et bloquer avec l'autre le conduit d'alimentation (B).



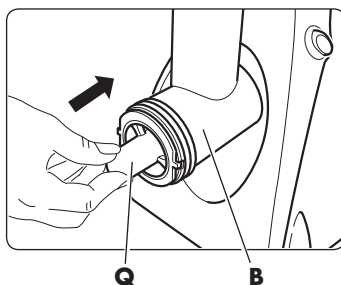
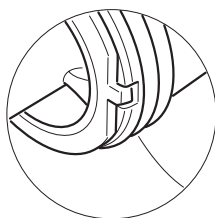
Pour utiliser l'accessoire à «KÉBBÉ»

- L'utilisation de cet accessoire vous permettra de préparer de délicieuses paupiettes.

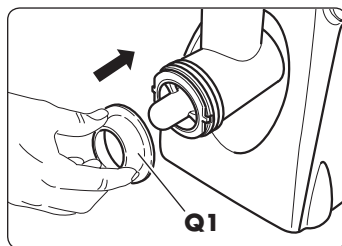
- d1 - Préparer l'appareil en suivant les indications du paragraphe "**Pour utiliser le «HACHOIR À VIANDE»**" du point «b1» au point «b4».




- d2 - Positionner l'accessoire à kébbé (Q) dans le conduit d'alimentation (B) en alignant les 2 bords du disque avec les respectives fissures.

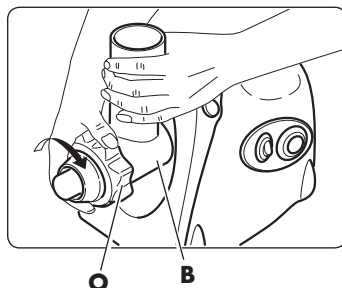


- d3 - Positionner la partie conique de l'accessoire à Kébbé (Q1) sur le conduit d'alimentation (B).



- d4 - Visser la bague (O) en la serrant avec les mains.

-  Serrer la bague d'une main (O) et bloquer avec l'autre le conduit d'alimentation (B).

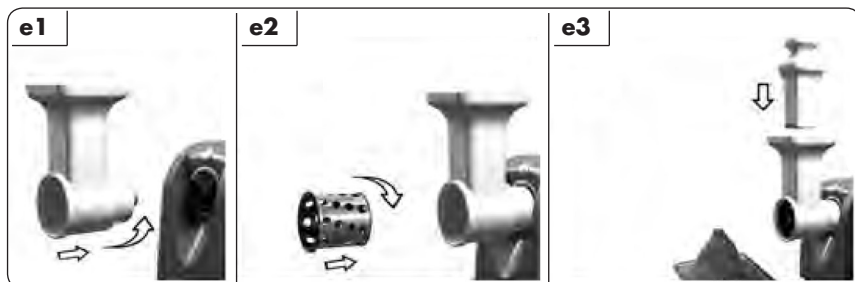


 **Ne pas utiliser la lame étoile (I) ni les disques de hachage pour préparer le Kébbé.**

Pour utiliser la «RÂPE»

- e1 - Appuyez sur le bouton de verrouillage et insérez le mécanisme de coupe en plastique blanc à l'entrée du tube.
Lors de l'insertion, s'assurer que la matière plastique du dispositif de coupe est inclinée, comme indiqué par la flèche).
 Tournez le mécanisme de coupe dans le sens horaire en plastique jusqu'à ce qu'il soit serré à droite, puis relâchez le bouton de verrouillage.
- e2 - Mettez le canon de la râpe dans la coupe, puis faire tourner le cylindre dans le sens horaire de sorte qu'il est bien fermé.
- e3 - Mettez l'outil pour pousser les ingrédients dans la partie supérieure du mécanisme de coupe et poussez doucement les aliments à l'intérieur.

Maintenant, le 'appareil est prêt à' utilisation.



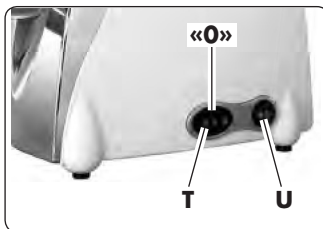
Utilisation de l'appareil

Procéder comme suit:

- Après avoir assemblé la machine pour l'usage désiré, selon les indications des pages précédentes, brancher la fiche d'alimentation électrique à la prise de courant.

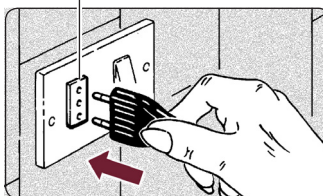


Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant s'assurer que l'interrupteur de marche (T) soit positionné sur «0» (OFF).

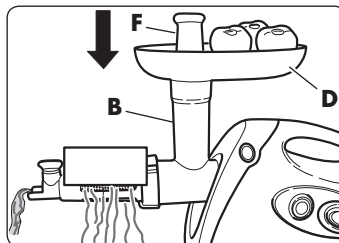


Avant de brancher électriquement l'unité moteur s'assurer que la tension du réseau corresponde aux données de l'appareil indiquées sur la plaque.

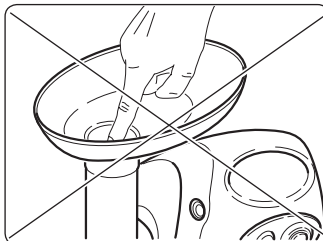
220-240V~ 50Hz



- f1 - Mettre l'interrupteur (U) sur «▷».
- f2 - Mettre l'appareil en marche en mettant l'interrupteur d'allumage (T) sur «ON».
- f3 - Mettre dans le plat (D) l'aliment à élaborer en le pressant dans le conduit d'alimentation (B) à l'aide du poussoir prévu (F).



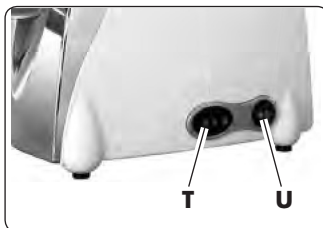
NE PAS INSÉRER LES DOIGTS, LES USTENSILES OU DES OBJETS MÉTALLIQUES DANS LE CONDUIT D'ALIMENTATION (B) POUR PRESSER LES ALIMENTS. UTILISER EXCLUSIVEMENT LE POUSSOIR (F).





L'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 10 minutes. Alternier les périodes de fonctionnement avec des pauses d'au moins 10 minutes.

Fonction REVERSE

- f4 - Si la vis sans fin se bloque, inverser le sens d'avancement en mettant l'interrupteur (U) sur «◁» puis en maintenant appuyé sur la position «R» l'interrupteur de marche (T) pendant le temps nécessaire pour débloquer la vis sans fin.



-  Ne rien insérer ni presser dans le plat (D) pendant cette opération.
-  Si l'appareil ne fonctionne pas non plus avec la fonction REVERSE, débrancher la fiche de la prise de courant, le démonter et le nettoyer.

Conseils utiles

Conseils utiles pour «presser» les tomates (les fruits ou les légumes)

- Laver et couper les tomates (les fruits ou les légumes) en morceaux pouvant être introduits dans le conduit d'alimentation (B).
- Le tamis conique (C) sépare la peau et les graines en les faisant sortir par la partie antérieure, laissant tomber la pulpe et le jus sur le convoyeur à sauce (E).

Vérifier, pendant l'usage, que le récipient pour la récupération de la peau et des graines et celui pour la récupération de la sauce ne soient pas trop pleins.

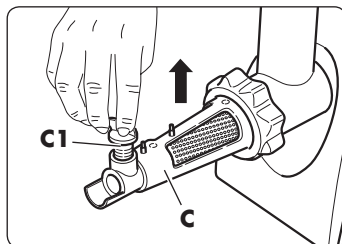


NE PAS METTRE DANS LE PLAT (D) DES TOMATES (OU FRUITS/LÉGUMES) BOUILLANTS. ATTENDRE QU' ELLES AIENT REFROIDI AVANT DE LES ÉLABORER.

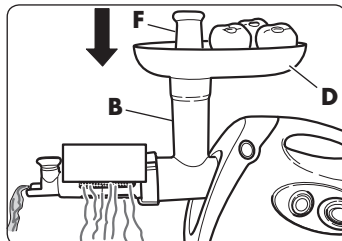
- La sauce peut être consommée ainsi ou bien bouillie pour faire la sauce tomate, pour les pizzas ou pour d'autres utilisations.

- Régler le degré de «pressage» avec la vis de réglage en plastique (C1).

En vissant à fond la vis (C1) on obtient le maximum de pressage de la tomate (ou du fruit) (la pulpe en sortie est plus «sèche» et la purée plus «concentrée»).

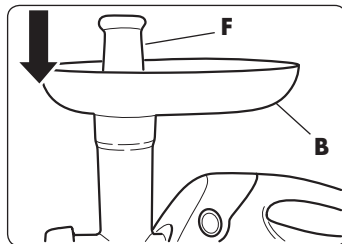


- Insérer progressivement la viande dans le conduit d'alimentation (B) et la pousser vers le bas à l'aide du poussoir (F).



Conseils utiles pour hacher la viande

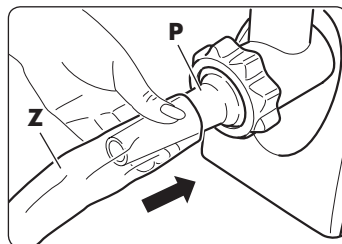
- Préparer la viande qui doit être hachée en enlevant les os et les cartilages.
- Couper la viande en bandes d'environ 2 x 2 x 6 cm.
- Insérer progressivement la viande dans le plateau (B) et la pousser vers le bas à l'aide du poussoir (F).



- Une fois que toute la viande est hachée, insérer quelques morceaux de pain dans le hachoir pour enlever les morceaux de viande restés dans l'appareil.

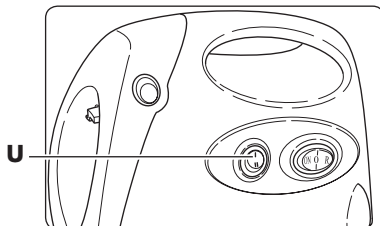
Comment EMBOSSEUR (saucisses, etc.)

- Préparer la viande qui doit être hachée et embossée en l'assaisonnant éventuellement et en enlevant les os et les cartilages.
- Couper la viande en bandes d'environ 2x2x6 cm.
- Mouiller le boyau avec de l'eau tiède pour lui donner plus d'élasticité.
- Faire glisser le boyau (Z) sur le cône à saucisse (P) en laissant avancer de 5 cm environ.

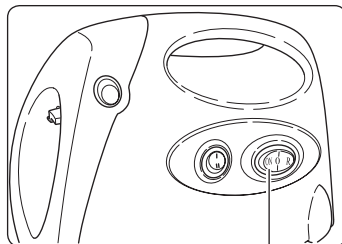


>>>>

- Mettre l'interrupteur (U) sur «▷».



- Mettre l'appareil en marche en appuyant l'interrupteur d'allumage (T) sur «ON».



«ON»



NE PAS INSÉRER LES DOIGTS, LES USTENSILES OU DES OBJETS MÉTALLIQUES DANS LE CONDUIT D'ALIMENTATION (B) POUR PRESSER LES ALIMENTS. UTILISER EXCLUSIVEMENT LE POUSSOIR (F).

- Arrêter l'appareil en mettant l'interrupteur de marche/arrêt (T) sur «0» (OFF).
- Faire un nœud aux 5 cm restant du boyau et le pousser vers le bas pour éviter les poches d'air.
- Remettre l'appareil en marche et continuer à ajouter la viande pour obtenir la «saucisse» désirée.



L'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 10/12 minutes. Alternner les périodes de fonctionnement avec des pauses d'au moins 10 minutes.

Conseils utiles pour embosser

- Pour ne pas faire «exploder» le boyau, éviter de faire des saucisses trop grosses.
- Le travail sera plus facile si fait à deux (une personne pour insérer la viande dans la machine et l'autre pour tenir le boyau).
- Une fois que toute la viande a été utilisée, éteindre le hachoir, débrancher la fiche de la prise de courant et enlever les morceaux restés à l'intérieur.
- Pour faire des saucisses de la longueur désirée, serrer et tourner le boyau aux endroits appropriés.

Comment préparer le «KÉBBÉ»

- FARCE

Ingrédients:

- 100 g de viande de mouton
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'oignon coupé fin (ou haché)
- 1 cuillère à soupe de farine
- épices (à discrétion)
- sel (à discrétion)



Préparation de la farce

- Préparer le «HACHOIR À VIANDE»
- Hacher la viande une ou deux fois selon le degré de hachage désiré.
- Faire rissoler l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré puis ajouter la viande hachée, les épices, le sel et la farine et amalgamer le tout.
- Enlever du feu et laisser refroidir.

- ENVELOPPE EXTÉRIEURE

- Ingrédients:
- 450 g de viande maigre
 - 150/200 g de farine
 - 1 noix de muscade finement coupée ou hachée
 - épices (à discrétion)
 - piment piquant moulu (à discrétion)
 - poivre (à discrétion)

Préparation du KÉBBÉ

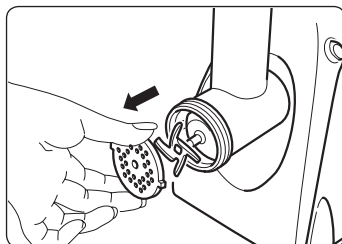
- Hacher trois fois la viande.
- Ajouter la farine, la noix de muscade, les épices, le poivre et le piment (selon les quantités désirées) à la viande hachée et amalgamer le tout dans un récipient.

En amalgamant plus de viande et moins de farine on obtient un mélange plus consistant et savoureux.

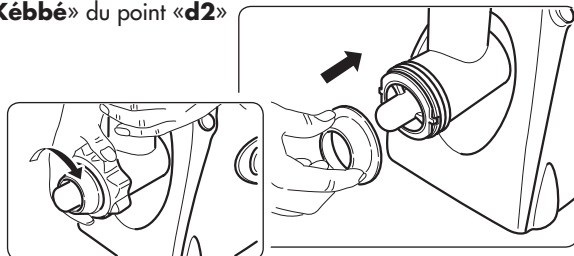
- Hacher le mélange obtenu deux voire trois fois.
- Éteindre l'appareil (interrupteur «T» sur «0») **et débrancher la fiche de la prise de courant.**

- Dévisser la bague (O).

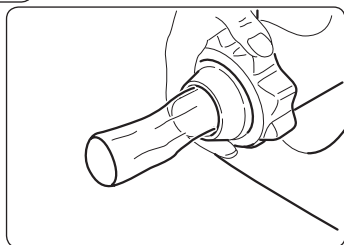
- Enlever le disque de hachage et la lame étoile.



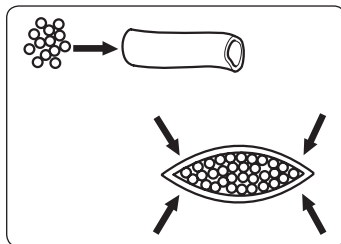
- Préparer l'appareil en suivant les indications du paragraphe «**Pour utiliser l'accessoire à Kébbé**» du point «**d2**» au point «**d4**».



- Mettre l'appareil en marche, disposer dans le plat (D) le mélange obtenu et former une enveloppe cylindrique.



- Remplir l'enveloppe avec la farce préparée préalablement, couper et fermer l'enveloppe à la longueur désirée de manière à obtenir des «paupiettes».
- Frire dans l'huile bouillante.



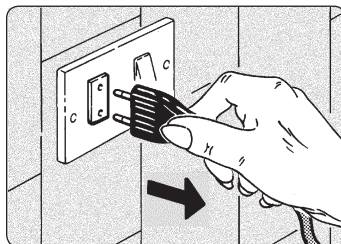
Nettoyage et entretien

Procéder comme suit:



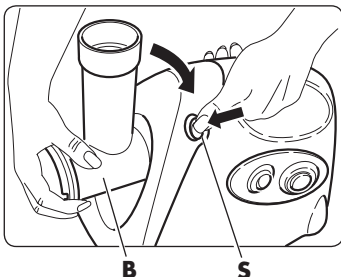
Débrancher la fiche de la prise de courant AVANT de procéder au démontage et au nettoyage.

- Pour enlever le conduit d'alimentation (B) de l'unité moteur (A) maintenir le bouton de décrochage/décrochage (S) appuyé et tourner le conduit (B) dans le sens des aiguilles d'une montre.



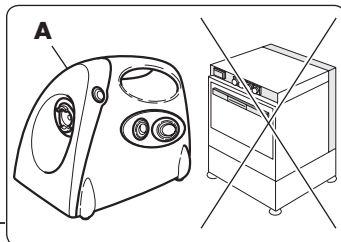
Ne pas essayer d'enlever le conduit d'alimentation sans avoir d'abord pressé le bouton de décrochage (S).

- Nettoyer l'unité moteur (A) avec un chiffon humide **SANS JAMAIS** utiliser de produits abrasifs.

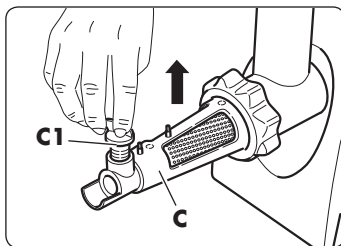


Ne jamais laver l'unité moteur (A) à l'eau ou en lave-vaisselle.

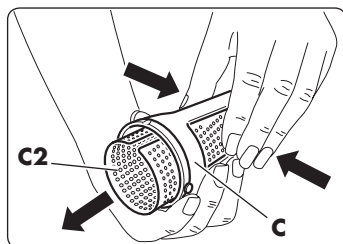
- Laver les composants utilisés (à l'exception de l'unité moteur «A») avec de l'eau et du liquide vaisselle sans utiliser de paille de fer ou d'éponge abrasive.



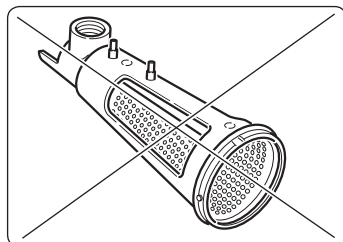
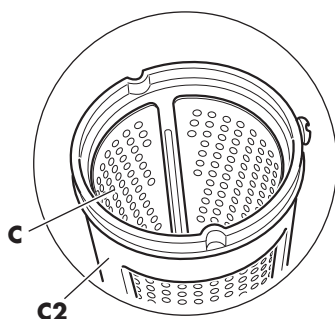
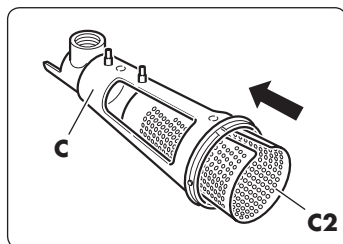
- Les rincer et les sécher avec soin avant de les ranger.
- Pour un nettoyage soigné du tamis conique (C), enlever la vis de réglage en plastique (C1) avant de le laver.



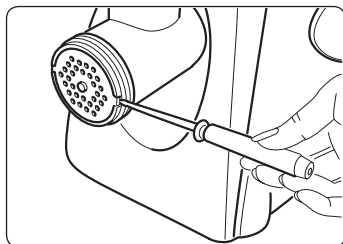
- Enlever la grille perforée (C2) du corps (C) en appuyant dessus et en la tirant simultanément vers l'extérieur.



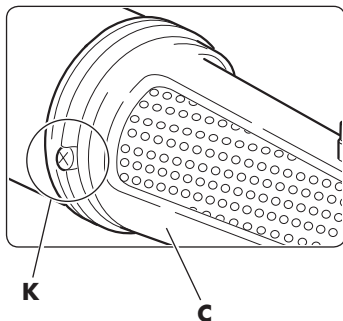
- Pour replacer correctement la grille perforée (C2) sur le corps du tamis (C) la pousser à fond en s'assurant que la partie ouverte de la grille se positionne sur le côté haut du corps (C).



- Pour enlever facilement le disque insérer un tournevis plat entre ce dernier et le conduit d'alimentation (B) pour faire levier.



- S'assurer que la vis de blocage (K) du tamis conique (C) soit vissée pour éviter de la perdre.



Manipuler la lame étoile avec une attention particulière. Elle est très coupante. On peut se blesser !

- Nous conseillons d'enduire de quelques gouttes d'huile alimentaire les composants en acier (lame étoile, disques de hachage et vis sans fin) avant de les ranger.
- Nous déconseillons de laver en lave-vaisselle les composants en plastique car la température élevée de l'eau pourrait les déformer.
- **NE LAVEZ PAS les composants au lave-vaisselle.**
- La couleur que peuvent prendre les pièces en plastique de l'appareil au contact avec les aliments peut être éliminée en utilisant un chiffon imbibé d'huile alimentaire.
- Remplacer la lame étoile (I) si elle ne coupe plus.



**Ne pas aiguiser la lame étoile (I).
La remplacer si elle ne coupe plus correctement ou si elle est abîmée**

Informations importantes

- Ne modifier sous aucun prétexte l'appareil.
En cas de dysfonctionnement s'adresser à un point de vente.
- Pour éviter d'inutiles et dangereuses surchauffes de l'appareil, ne pas laisser ce dernier branché au réseau électrique. Débrancher la fiche de prise de courant quand l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Utiliser l'appareil en déroulant complètement le cordon d'alimentation.
- Contrôler régulièrement l'état d'usure du câble de connexion électrique. Son éventuel remplacement doit être effectué par un personnel spécialisé.
- Pour mettre l'appareil au rebut, il faut le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après l'avoir débranché la fiche de prise de courant.
- Rendre inoffensives les pièces qui pourraient potentiellement être sources de danger pour les enfants, les invalides, etc.

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour élaborer les aliments et en particulier pour réaliser des purées de tomate, sauces, conserves, confitures, gelées de fruits et légumes, pour hacher la viande, pour râper et réaliser des produits embossés (saucisses) et utilisé uniquement pour cela. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre et non conforme aux instructions fournies, modifications et entretien inadéquats de l'appareil.

Élimination de l'appareil

Le symbole du bidon barré, appliqué sur le produit et sur les documents d'accompagnement, indique que le produit est assujéti à la Directive 2012/19/UE qui réglemente la collecte, la gestion, le traitement et l'élimination des déchets du matériel électrique et électronique (RAEE).



Quand le produit parvient à la fin de sa vie, il ne doit donc pas être éliminé comme un déchet urbain mixte, mais doit être soumis au tri sélectif auprès des centres de collecte autorisés.

L'élimination responsable des déchets du matériel électrique et électronique contribue à favoriser la réutilisation et le recyclage durable des ressources matérielles, ainsi qu'à éviter d'éventuels dommages à l'environnement et à la santé humaine provoqués par l'élimination incontrôlée des déchets.

Les administrations municipales organisent des centres pour le tri sélectif des RAEE. Pour des informations plus détaillées quant aux systèmes de retrait et de collecte des RAEE, vous pouvez vous adresser votre administration municipale ou au service local d'élimination des déchets domestiques.

En outre, au moment de l'achat d'un nouveau matériel équivalent destiné à un usage domestique, vous aurez le droit de remettre gratuitement, à raison d'un contre un, le matériel usagé au distributeur qui procèdera à l'élimination de celui-ci aux termes de la loi.

Les acheteurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur pour vérifier les délais et les conditions du contrat d'achat.

Inconvénients possibles

- Pour tout problème de fonctionnement imprévu s'adresser à un revendeur autorisé ou contacter les services après-vente (support technique) (voir page 99).

Consignes supplémentaires

- Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc) étant des sources potentielles de danger ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- Avant de brancher l'appareil s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique. La plaque est fixée au dos de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil faire remplacer la prise par une autre adéquate par un personnel professionnel et qualifié qui devra aussi s'assurer que la section des câbles de la prise soit conforme à la puissance absorbée par l'appareil.
L'utilisation d'adaptateurs, multiprises et/ou rallonges est déconseillée.
Dans le cas où leur utilisation seraient indispensable il est nécessaire d'utiliser seulement des adaptateurs simples ou des multiprises et rallonges conformes aux normes en vigueur, en faisant attention à ne pas dépasser les limites de débit.
- L'utilisation d'un appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales.
En particulier:
 - ne pas toucher ni utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou à pieds nus;
 - ne pas tirer le cordon d'alimentation ou l'appareil lui même pour débrancher la fiche de la prise de courant;
 - ne pas autorisé les enfants ou par les personnes incapables d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne tenter aucune réparation de fortune.
Pour l'éventuelle réparation s'adresser seulement à un revendeur autorisé.
Le non-respect des consignes susmentionnées peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil il faut le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après avoir débranché la prise de la fiche de courant.
Nous recommandons aussi de rendre inoffensifs les éléments de l'appareil susceptibles de pouvoir représenter un danger, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- **L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, pour lesquels le fabricant ne peut être retenu responsable.**
- Pour éviter les surchauffes dangereuses, nous recommandons de dérouler entièrement le cordon d'alimentation et d'utiliser l'appareil comme conseillé dans le paragraphe «Consignes d'utilisation».
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, confier la substitution exclusivement à un revendeur agréé.
- **Le fabricant ne peut être retenu responsable pour les éventuels dommages physiques et matériels dérivant d'une utilisation impropre et déraisonnable de l'appareil et pour les réparations effectuées par des personnes non qualifiées.**

Conditions de garantie conventionnelle

La présente garantie ne compromet pas les droits de l'acheteur établis avec le décret-loi 02/022002, n. 24.

Par la présente garantie le fabricant offre à l'acheteur (qui s'adresse directement à un point de vente) le rétablissement de la conformité technique de l'appareil de façon rapide, sûre et qualitativement irréprochable.

La présente garantie est valable indépendamment de la certitude que le défaut dérive de vices de fabrication présents au moment de l'achat de l'appareil, à l'exception des conditions mentionnées au point «d» du présent mode d'emploi.

a) Durée de la garantie: 24 mois à compter de la date d'achat.

Après les 12 premiers mois de garantie, les interventions effectuées sur l'appareil et couvertes par cette dernière seront gérées par les points de vente pendant les 12 mois qui suivront la garantie légale en appliquant strictement les conditions du décret-loi 02/022002, n. 24.

b) Validité de la garantie: En cas de demande d'assistance, la garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie joint à un document (valable comme pièce comptable) indiquant les renseignements du revendeur, du produit et la date d'achat.

a) Extension de la garantie: La réparation N' interrompt pas ni ne modifie la durée de la garantie qui expirera à la date légale.

b) Limites de la garantie:

La garantie ne couvre en aucun cas les pannes dérivant de:

- négligence, maladresse, imprudence et inattention dans l'utilisation (non-respect des instructions du mode d'emploi);
- entretiens non prévus dans le mode d'emploi ou effectués par un personnel non autorisé;
- modifications ou interventions pour augmenter la puissance ou l'efficacité du produit;
- mauvaise installation (alimentation avec un voltage différent de celui indiqué sur la plaque des données techniques et dans le présent mode d'emploi).
- utilisation non conforme de l'appareil;
- dommages dus à l'usure normale des composants, chocs, chutes, dommages dus au transport.
- la garantie ne comprend pas la réparation / substitution des pièces sujettes à l'usure pendant l'utilisation normale du produit (crochets, malaxeur, lames, courroies de transmission, connecteurs...).

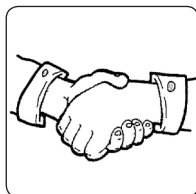
e) Coûts: Pour les cas non couverts par la garantie le producteur se réserve le droit de faire payer au client les frais de réparation ou de substitution de l'appareil.

f) Responsabilité du fabricant: Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages physiques ou matériels qui peuvent, directement ou indirectement, dériver du non-respect de toutes les consignes fournies dans le mode d'emploi et celles concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Sehr geehrter **Kunde**,

wir danken Ihnen für die Wahl unseres Produkts und sind zuversichtlich, dass diese Wahl Ihren Erwartungen in vollem Umfang entspricht.

Vor der Verwendung dieses Geräts, lesen Sie bitte aufmerksam das vorliegende „Handbuch zum Gebrauch“ zur Optimierung der funktionellen Eigenschaften und um jegliches Problem, das aufgrund eines falschen oder nicht geeigneten Gebrauchs auftreten könnte, zu beseitigen.



Verzeichnis

- Einführung.....	Seite	76
- Technische Eigenschaften.....	"	76
- Gebrauchshinweise.....	"	77
- Verpackungsinhalt.....	"	78
- Schaltungen des Geräts.....	"	78
- Vorbereitung des Geräts.....	"	80
- Zum Gebrauch als „TOMATENPRESSE“.....	"	80
- Zum Gebrauch als „FLEISCHWOLF“.....	"	83
- Zum Gebrauch des Zubehörs für die „FÜLLUNG IN HÄUTEN“.....	"	85
- Zum Gebrauch des Zubehörs für „KIBBE“.....	"	86
- Um die „REIBE“ zu verwenden.....	"	87
- Gebrauch des Geräts.....	"	88
- Funktion „Reverse“.....	"	88
- Nützliche Ratschläge.....	"	89
- Nützliche Ratschläge zum „Durchpassieren“ der Tomaten (oder von Obst und Gemüse).....	"	89
- Nützliche Ratschläge, um das Fleisch zu zerkleinern.....	"	90
- Zur Bereitung von „WURSTWAREN“ (Würste, u.s.w.).....	"	90
- Nützliche Ratschläge, um „Wurstwaren“ zu bereiten.....	"	91
- Zur Bereitung von „KIBBE“.....	"	91
- Reinigung und Wartung.....	"	93
- Wichtige Informationen.....	"	95
- Entsorgung des Geräts.....	"	96
- Mögliche Probleme.....	"	96
- Zusätzliche Hinweise.....	"	97
- Bedingungen konventioneller Garantie.....	"	98
- Zur Kontaktaufnahme mit dem technischen Service.....	"	99
- Typenschild.....	"	99

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Ausmaße des Geräts (BxTxH)
 - Ausmaße der Motoreinheit :.....cm 27x18x23
 - Ausmaße des Geräts als „Tomatenpresse“ :.....cm 49x18x32
 - Ausmaße des Geräts als „Fleischwolf“ :.....cm 32,5x18x32
 - Ausmaße des Geräts mit „Zubehör für Wurst“ :.....cm 43x18x32
 - Ausmaße des Geräts mit „Reibe“ :.....cm 32,5x18x32
- Gewicht des Geräts (ungefähr)
 - Gewicht der Motoreinheit :.....g 2000
 - Gewicht des Geräts als „Tomatenpresse“ :.....g 3600
 - Gewicht des Geräts als „Fleischwolf“ :.....g 3500
- Elektrische Daten „Motoreinheit“
 - Spannung :..... V~ 220-240
 - Frequenz :..... Hz 50
 - Leistung :..... Watt 500
 - Maximale Leistung bei blockiertem Motor :.....ungefähr Watt 1000

Gebrauchshinweise



Lesen Sie bitte aufmerksam die Hinweise, die in den vorliegenden Anleitungen enthalten sind, indem sie wichtige Anweisungen bezüglich der Sicherheit zur Installation, zum Gebrauch und zur Wartung enthalten.

Bewahren Sie dieses Handbuch für jede weitere Einsicht sorgfältig auf.



Zum sicheren Gebrauch des Geräts

Als besondere Vorsichtsmaßnahmen:

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die mechanische Unversehrtheit des Geräts in allen seinen Bestandteilen.
Die Motoreinheit, die Versorgungsleitung, der Kegelsieb und alle anderen Bestandteile dürfen keine Brüche oder Risse aufweisen.
Der Mantel und der Stecker des Versorgungskabels der Motoreinheit dürfen keine Rissbildungen oder Brüche aufzeigen.
Bei Auftreten des oben genannten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Motoreinheit von einem autorisierten Händler für die notwendigen Tests kontrollieren lassen.

**Führen Sie die Finger nicht in das Zuführrohr ein.**

Verwenden Sie den Stopfer (F), um die Tomaten oder das Fleisch zu „drücken“.



Führen Sie keine Werkzeuge oder Metallgegenstände in das Zuführrohr ein.

**Versichern Sie sich vor der elektrischen Verbindung der Motoreinheit, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Plakette des Geräts übereinstimmt.**

Lassen Sie das elektrische Versorgungskabel der Motoreinheit nicht in Reichweite von Kindern.



Versichern Sie sich vor dem Einsetzen des Steckers der Motoreinheit in die elektrische Steckdose, dass das Gerät abgeschaltet ist (Ein-/Ausschalter auf Position „0“).



Die elektrische Sicherheit der Motoreinheit ist nur abgesichert, wenn sie an **eine effiziente Erdungsanlage, wie von den geltenden Sicherheitsvorschriften vorge-
sehen, angeschlossen ist.**

Lassen Sie diese wichtige Anforderung von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen.

Der Hersteller kann nicht für Schäden aufgrund von Mangel an Erdung verantwortlich gemacht werden.



Halten Sie die Motoreinheit nicht für mehr als zehn Minuten in Betrieb. Wechseln Sie die Betriebszeiten mit Pausen von mindestens zehn Minuten ab.



Während des Betriebs dürfen die Belüftungsöffnungen der Motoreinheit nicht abgedeckt werden.



Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



Trennen Sie die Motoreinheit nicht durch Ziehen des Netzkabels ab.



Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht außerhalb oder in der Nähe von Wasser.



Nach jedem Gebrauch der Motoreinheit ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



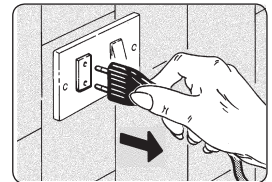
Dieses Gerät sollte nicht von Kindern, Behinderten u.s.w. ohne Aufsicht, oder von Personen, die jedenfalls nicht auf angemessene Weise zum Gebrauch des Geräts und zum Verständnis der durch falschen Gebrauch verursachten Gefahren angeleitet wurden, verwendet werden.



Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt (vor allem in Gegenwart von Kindern)



Nehmen Sie immer den Stecker der Motoreinheit aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung des Geräts fortfahren und bevor Sie jegliche Art von Vorgang ausführen.



Die Prüfung und/oder Reparatur des Geräts DARF nur von einem autorisierten Händler vorgenommen werden.



BEARBEITEN SIE NICHT HARTE LEBENSMITTEL WIE KNOCHEN, TROCKENOBST, U.S.W.

ZERKLEINERN SIE KEINEN INGWER, ODER ANDERE LEBENSMITTEL MIT HARTEN FASERN.

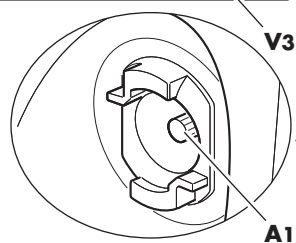
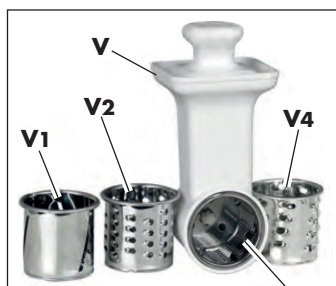
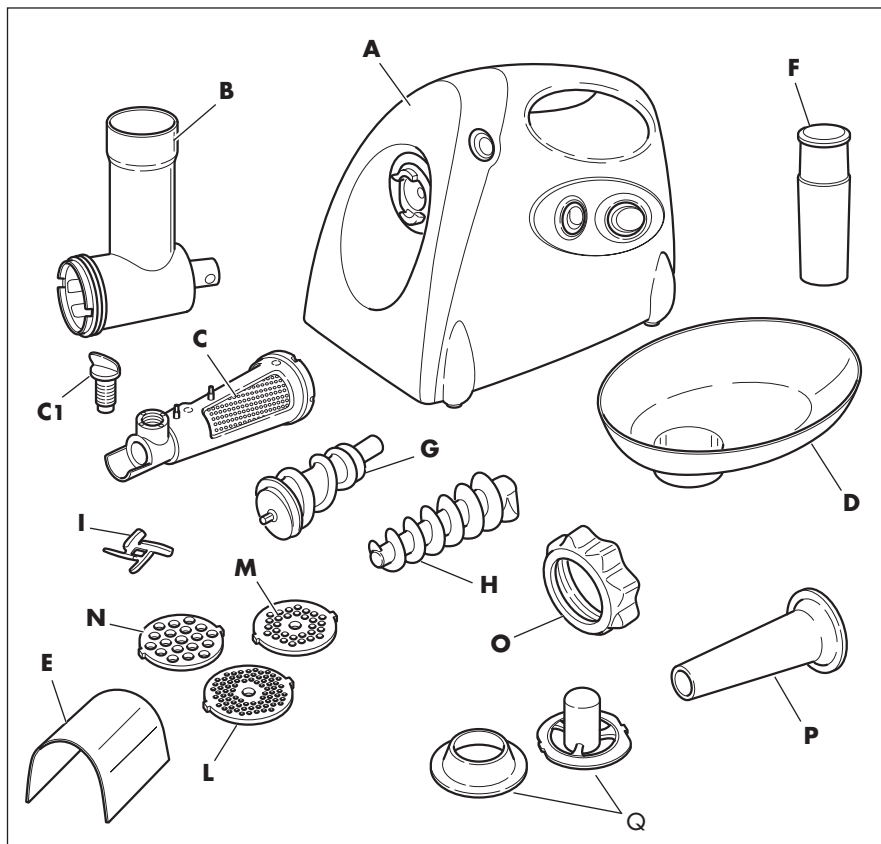
- Drücken Sie nicht mit übermäßiger Kraft die Lebensmittel in das Zuführrohr (B). Eine übermäßige Belastung des Motors kann seine vorübergehende Einstellung verursachen. In diesem Fall schalten Sie das Gerät ab und warten Sie die Wiederherstellung des Temperaturschutzes vor der Wiederaufnahme des Betriebs ab.

Verpackungsinhalt

- A** - Motoreinheit
- A1** - Rohranschluss
- B** - Zuführrohr
- C** - Kegelsieb
- C1** - Einstellschraube in Kunststoff
- D** - Einfüllschale
- E** - Schutz für Soße
- F** - Stopfen
- G** - Konische Schneckenverlängerung (für Tomaten)
- H** - Schnecke (für Fleisch)
- I** - Kreuzmesser
- L** - Scheibe für grobe Zerkleinerung (Öffnungen von 7mm)
- M** - Scheibe für mittelgroße Zerkleinerung (Öffnungen von 5mm)
- N** - Scheibe für feine Zerkleinerung (Öffnungen von 3mm)
- O** - Gewinding
- P** - Kegelaufsatz für Wurstwaren
- Q** - Zubehör für Kibbe
- V** - Reibe
- V 1-2-3-4** - Zubehör für Reibe

Schaltungen des Geräts

- S** - Taste Kopplung/Auslösung Zuführrohr
- T** - Ein-/Ausschalter
- O** - Gerät abgeschaltet
- ON** - Gerät in Betrieb
- R** - Reverse (Drehrichtungsumkehr Schnecke)
- U** - Schalten Vorwärts/Rückwärts



Vorbereitung des Geräts

Reinigen Sie die Motoreinheit (A) bei Erstgebrauch des Geräts oder nach längerem Stillstand mit einem feuchten Tuch.

Waschen Sie alle Bestandteile, die Sie verwenden werden (mit Ausschluss der Motoreinheit) mit Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie vor dem Gebrauch.

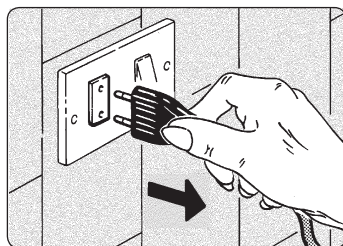
Zum Gebrauch als „TOMATENPRESSE“



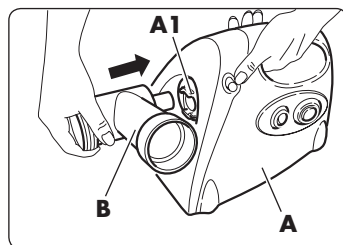
- a1 - Positionieren Sie die Motoreinheit (A) auf eine waagrechte und stabile Auflagefläche (Tisch u.s.w.).



Versichern Sie sich, dass der Stecker des Versorgungskabels sich nicht in der Steckdose befindet.

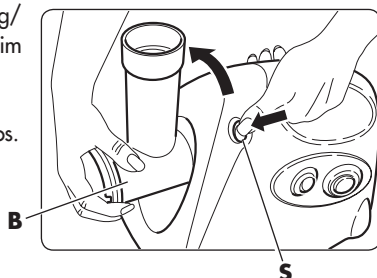



- a2 - Positionieren Sie das Zuführrohr (B) auf den Anschluss (A1) der Motoreinheit (A).

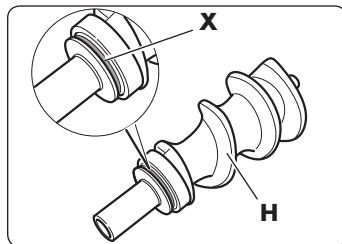


- a3 - Bei anhaltendem Drücken der Taste Kopplung/Auslösung (S) drehen Sie das Zuführrohr (B) im Gegenuhrzeigersinn, um es zu blockieren.

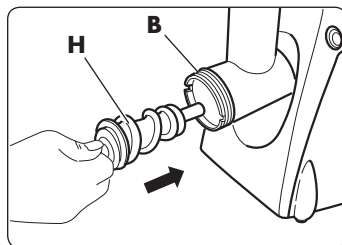
Lassen Sie die Taste Kopplung/Auslösung (S) los.



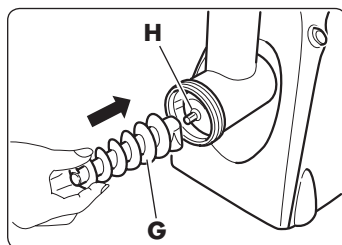
-  **Versichern Sie sich, dass auf der Schnecke (H) die Teflondichtung und die Unterlegscheibe aus Metall(X) montiert und dass dieselben unversehrt sind. Im Gegenfall ersetzen Sie sie, indem Sie sich in eine Verkaufsstelle begeben.**



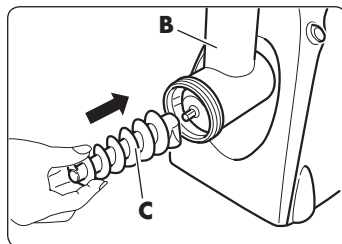
- a4 - Fügen Sie die Schnecke (H) in das Zuführrohr (B) ein, indem Sie sie auf die Motorwelle setzen.



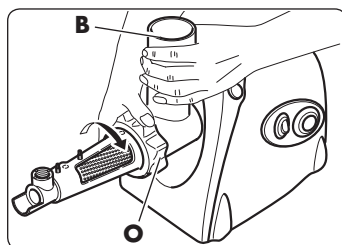
- a5 - Positionieren Sie die konische Schneckenverlängerung (G) auf die Schnecke (H).




- a6 - Setzen Sie das Kegelsieb (C) in das Zuführrohr (B) und positionieren Sie es, wie angezeigt.

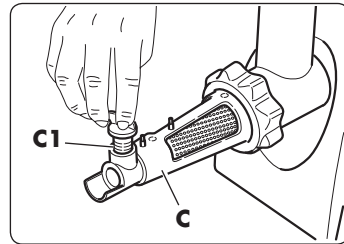


- a7 - Schrauben Sie den Gewinding (O) an, indem Sie ihn von Hand anziehen.

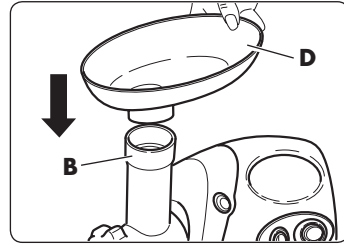


-  **Während man den Gewinding (O) anzieht, muss mit der anderen Hand das Zuführrohr (B) festgehalten werden.**

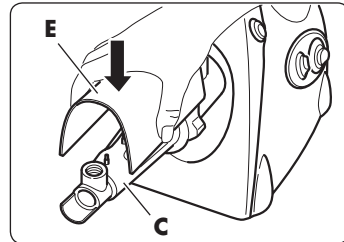
- α8 - Schrauben Sie die Einstellschraube aus Kunststoff (C1) im entsprechenden Sitz auf dem Kegelsieb (C) an.



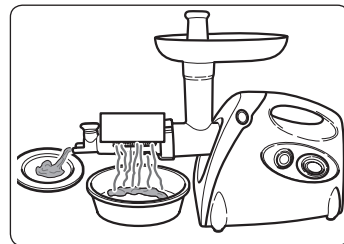
- α9 - Positionieren Sie die Einfüllschale (D) auf das Zuführrohr (B).



- α10 - Haken Sie den Schutz für Soßen (E) am Kegelsieb (C) ein.



- α11 - Positionieren Sie den Behälter zur Sammlung des Abfalls unter den Endteil des Kegelsiebs (C) und einen weiteren Behälter unter das Gitter zum Auffangen der passierten Tomaten.



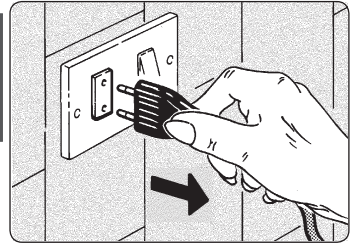
- α12 - Dieser Aufbau der Maschine kann für folgendes verwendet werden:
- Tomaten-Konserven
 - Konserven und Gelees von Obst
 - Konserven und Gelees von Gemüse
 - Durchpassiertes Obst für Marmelade

Zum Gebrauch als „FLEISCHWOLF“

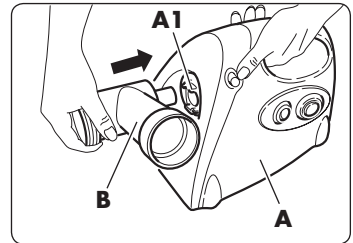
- b1 - Positionieren Sie die Motoreinheit (A) auf eine waagrechte und stabile Auflagefläche (Tisch u.s.w.).



Versichern Sie sich, dass der Stecker des Versorgungskabels sich nicht in der Steckdose befindet.

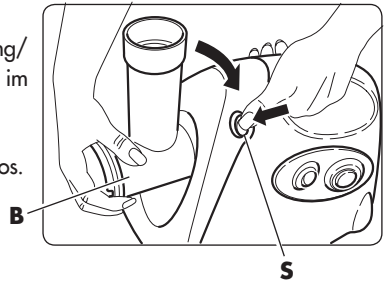


- b2 - Positionieren Sie das Zuführrohr (B) auf den Anschluss (A1) der Motoreinheit (A).

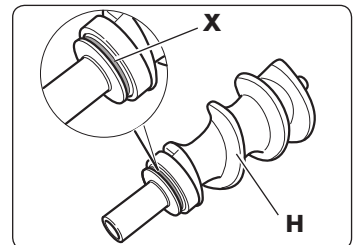


- b3 - Bei anhaltendem Drücken der Taste Kopplung/Auslösung (S) drehen Sie das Zuführrohr (B) im Gegenuhrzeigersinn, um es zu blockieren.

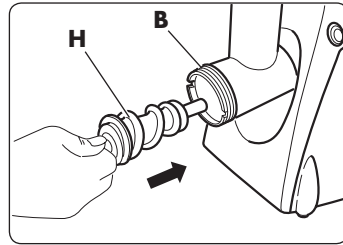
Lassen Sie die Taste Kopplung/Auslösung (S) los.



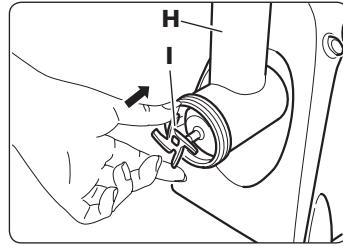
Versichern Sie sich, dass auf der Schnecke (H) die Teflondichtung und die Unterlegscheibe aus Metall (X) montiert und dass dieselben unversehrt sind. Im Gegenfall ersetzen Sie sie, indem Sie sich in eine Verkaufsstelle begeben.




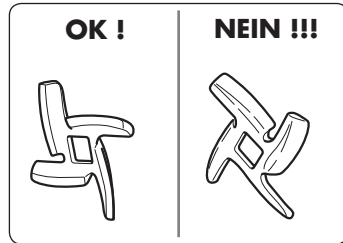
- b4 - Fügen Sie die Schnecke (H) in das Zuführrohr (B) ein, indem Sie sie auf die Motorwelle setzen.



- b5 - Positionieren Sie das Kreuzmesser (I) auf die Schnecke (H) mit der scharfen Seite nach außen gewendet.

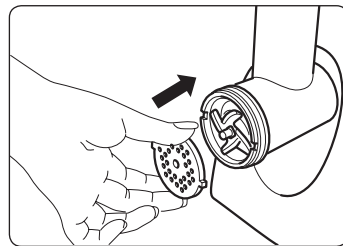


-  Durch die Positionierung des Kreuzmessers mit der scharfen Seite in Richtung Schnecke (H) funktioniert das Gerät nicht korrekt.




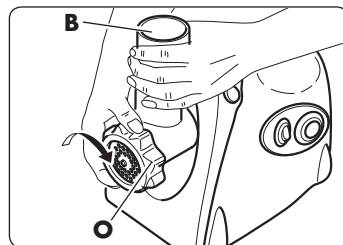
-  **Das Kreuzmesser (I) ist sehr scharf.
Man könnte sich verletzen !**

- b6 - Positionieren Sie die Scheibe zur gewählten Zerkleinerung (L, M oder N) in das Zuführrohr (B), indem Sie die beiden Vorsprünge der Scheibe nach den bezüglichen Schlitzten ausrichten.

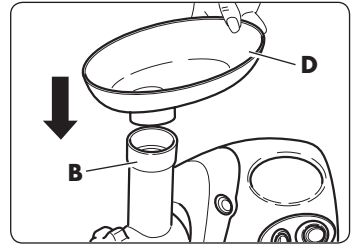


- b7 - Schrauben Sie den Gewinding (O) an, indem Sie ihn von Hand anziehen.

-  Während man den Gewinding (O) anzieht, muss mit der anderen Hand das Zuführrohr (B) festgehalten werden.



- b8 - Positionieren Sie die Einfüllschale (D) auf das Zuführrohr (B).



- b9 - Positionieren Sie den Behälter zum Auffangen des zerkleinerten Fleisches unter den Endteil des Zuführrohrs (B).

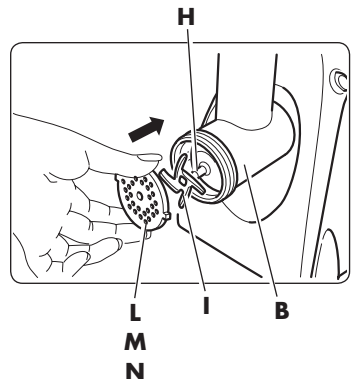


Zum Gebrauch des Zubehörs für die „FÜLLUNG IN HÄUTEN“

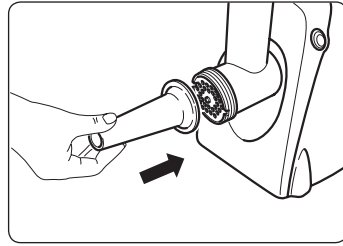
- Der Gebrauch dieses Zubehörs erlaubt Ihnen, direkt zuhause und nach Ihrer Wahl des bevorzugten Fleisches, genüssliche Wurstwaren zu bereiten.



- c1 - Bereiten Sie das Gerät wie im Abschnitt „**Zum Gebrauch als FLEISCHWOLF**“, von Punkt „b1“ bis zu Punkt „b6“ beschrieben, vor.

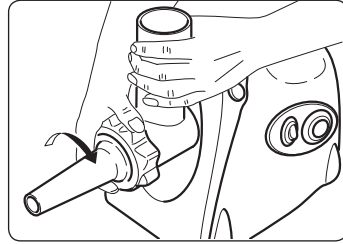


- c2 - Positionieren Sie den Kegelaufsatz für Würstwaren (P) auf das Zuführrohr (B).



- c7 - Schrauben Sie den Gewinding (O) an, indem Sie ihn von Hand anziehen.

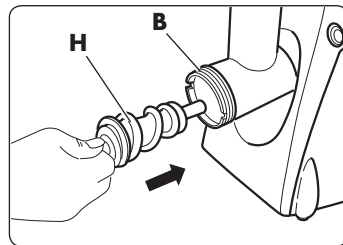
Während man den Gewinding (O) anzieht, muss mit der anderen Hand das Zuführrohr (B) festgehalten werden.



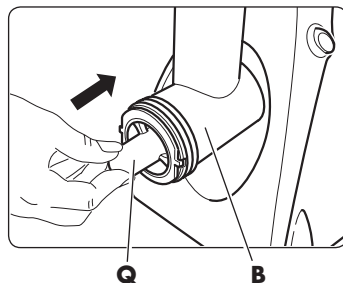
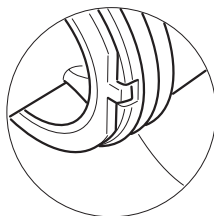
Zum Gebrauch des Zubehörs für „KIBBE“

- Der Gebrauch dieses Zubehörs erlaubt Ihnen, köstliche, gefüllte Taschen zu bereiten.

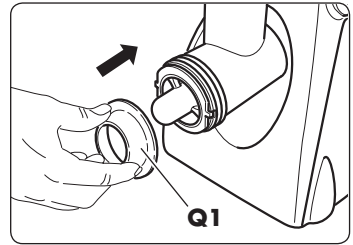
- d1 - Bereiten Sie das Gerät wie im Abschnitt **„Zum Gebrauch als FLEISCHWOLF“** von Punkt „b1“ bis zu Punkt „b4“ beschrieben, vor.




- d2 - Positionieren Sie das Zubehör für Kibbe (Q) in das Zuführrohr (B), indem Sie die beiden Vorsprünge der Scheibe nach den bezüglichen Schlitzen ausrichten.

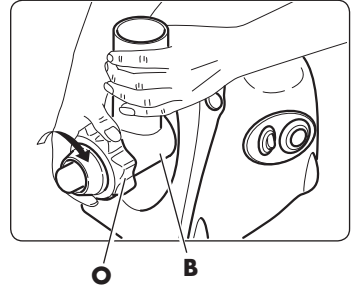


- d3 - Positionieren Sie den konischen Teil des Zubehörs für Kibbe (Q1) auf das Zuführrohr (B).



- d7 - Schrauben Sie den Gewinding (O) an, indem Sie ihn von Hand anziehen.

-  Während man den Gewinding (O) anzieht, muss mit der anderen Hand das Zuführrohr (B) festgehalten werden.

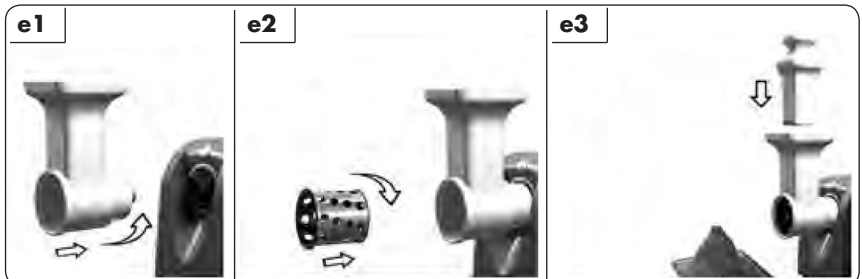


Verwenden Sie weder das Kreuzmesser (I) noch die Scheiben zur Zerkleinerung für die Vorbereitung von Kibbe.

Um die „REIBE“ zu verwenden

- e1 - Drücken Sie die Verriegelungstaste und setzen Sie das Schneidwerk aus weißem Kunststoff in den Eingang des Rohr ein.
Beim Einsetzen sicher stellen, dass der Schneidmechanismus aus Kunststoff wie durch den Pfeil angedeutet, geneigt ist).
 Schalten Sie das Schneidwerk i aus Kunststoff im Uhrzeigersinn, bis es fest sitzt , dann lassen Sie die Sperrtaste los.
- e2 - Setzen Sie den Zylinder der Reibe in der Schneidmechanismus ein, und drehen Sie den Zylinder im Uhrzeigersinn, so dass es richtig geschlossen ist.
- e3 - Setzen Sie das Schiebwerkzeug für die Zutaten in den oberen Teil der Schneidmechanismus ein, drücken und schieben Sie langsam die Lebensmittel nach innen.

Nun ist das „Gerät“ verwendungsbereit.



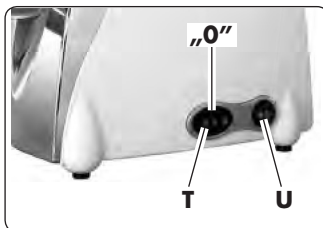
Gebrauch des Geräts

Wie folgt vorgehen:

- Nachdem Sie die Maschine nach dem gewünschten Gebrauch, wie auf den vorhergehenden Seiten beschrieben, zusammengesetzt haben, verbinden Sie den elektrischen Stecker mit der Steckdose.

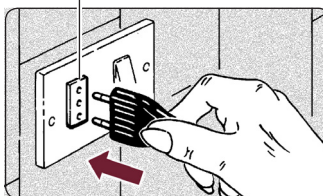


Bevor Sie den Stecker in die Steckdose einfügen, versichern Sie sich, dass der Ein-/Ausschalter (T) sich in Position „0“ (OFF) befindet.

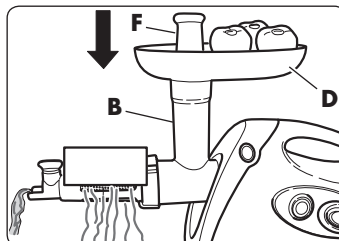


Versichern Sie sich vor der elektrischen Verbindung der Motoreinheit, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Plakette des Geräts übereinstimmt.

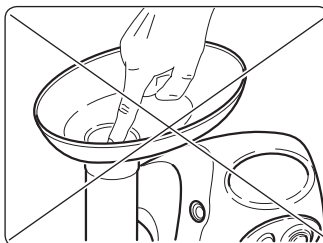
220-240V~ 50Hz



- f1 - Drücken Sie den Schalter (U) auf „▷“.
- f2 - Starten Sie das Gerät, indem Sie auf „ON“ den Ein-/Ausschalter (T) drücken.
- f3 - Geben Sie das zu bearbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale (D) und drücken Sie es mit Hilfe des entsprechenden Stopfens (F) in das Zuführrohr (B).



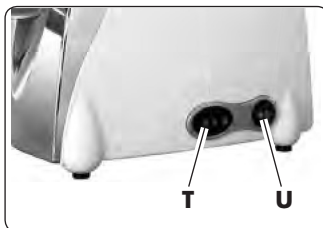
FFÜHREN SIE NICHT DIE FINGER, WERKZEUGE ODER METALLGEGENSTÄNDE IN DAS ZUFÜHRROHR (B) EIN, UM DIE LEBENSMITTEL ZU DRÜCKEN. VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH DEN STOPFEN (F).





Halten Sie das Gerät nicht für mehr als zehn Minuten andauernd in Betrieb. Wechseln Sie die Betriebszeiten mit Pausen von mindestens zehn Minuten ab.

Funktion REVERSE

- f4 - Wenn die Schnecke sich blockiert, kehren Sie die Drehrichtung um, indem Sie den Schalter (U) auf „◁“ drücken, dann „R“ Ein-/Ausschalter (T) für die notwendige Zeit gedrückt halten, um die Schnecke zu lösen.



-  Während diesem Vorgang, geben Sie nichts in die Einfüllschale und drücken Sie keine Tasten.
-  Sollte das Gerät auch mit der Funktion REVERSE sich nicht in Betrieb setzen, nehmen Sie den Stecker von der Steckdose ab, bauen Sie es auseinander und reinigen Sie es.

Nützliche Ratschläge

Nützliche Ratschläge zum „Durchpassieren“ der Tomaten (oder von Obst und Gemüse)

- Waschen und schneiden Sie die Tomaten (oder Obst/Gemüse) in Stücke von der Größe, dass sie in das Zuführrohr (B) eingeführt werden können.
- Der Kegelsieb (C) trennt die Haut und die Samen, indem er sie auf der vorderen Seite heraus, und das Fruchtfleisch und den Saft auf den Sammelbehälter für Soße (E) fallen lässt .

Prüfen Sie während des Gebrauchs, dass die Sammelbehälter für die Haut und die Samen, und derjenige für die Soße nicht zu voll sind.



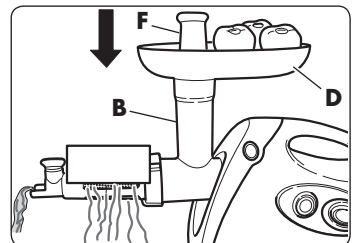
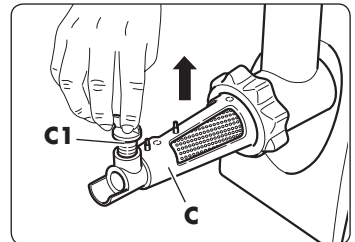
FÜLLEN SIE IN DIE EINFÜLLSCHALE (D) KEINE HEISSEN TOMATEN (ODER OBST/ GEMÜSE). WARTEN SIE ZUR VERARBEITUNG BIS SIE ABGEKÜHLT SIND.

- Die Soße kann so verzehrt werden oder gekocht werden, um Tomatensoße zu bereiten, für Pizza oder für andere Verwendungen.

- Regulieren Sie den Grad des „Auspressens“ mit der Einstellschraube in Kunststoff (C1).

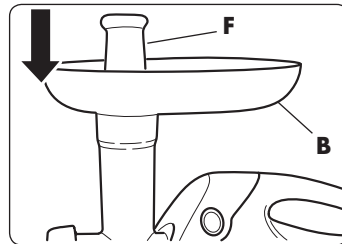
Durch Anschrauben der Schraube bis zum Anschlag (C1) erhält man das maximale Auspressen der Tomate (oder des Obstes) (das herauskommende Fruchtfleisch ist „trockener“ und die passierten Tomaten „konzentrierter“).

- Nach und nach das Fleisch in das Zuführrohr (B) einfüllen und es mit dem Stopfen (F) nach unten drücken.



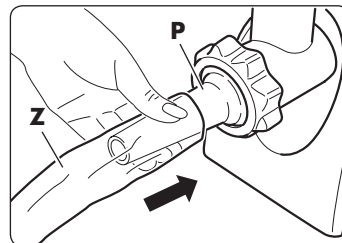
Nützliche Ratschläge, um das Fleisch zu zerkleinern

- Das Fleisch vorbereiten und dabei müssen Knochen und Knorpel entfernt werden.
- Schneiden Sie das Fleisch in Streifen von ungefähr 2 x 2 x 6 cm.
- Nach und nach das Fleisch in die Einfüllschale (B) einfüllen und es mit dem Stopfen (F) nach unten drücken.
- Nach der Zerkleinerung des Fleisches, einige Stücke Brot in den Fleischwolf geben, um kleine Teile von Fleisch, die im Gerät geblieben sind, zu beseitigen.



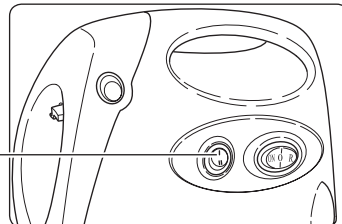
Zur Bereitung von „WURSTWAREN“ (Würste, u.s.w.)

- Das Fleisch, das zerkleinert und zu Würsten verarbeitet werden muss, und eventuelle Gewürze vorbereiten und dabei Knochen und Knorpel entfernen.
- Schneiden Sie das Fleisch in Streifen von ungefähr 2x2x6cm.
- Die Haut mit etwas warmem Wasser anfeuchten, um ihr mehr Elastizität zu geben.
- Ziehen Sie die Haut (Z) auf den Kegelaufsatz für die Wurstwaren (P) und lassen Sie dabei ungefähr 5 cm überstehen.

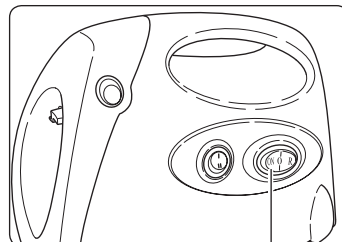


>>>>

- Drücken Sie auf „▷“ den Schalter (U).



- Starten Sie das Gerät, indem Sie auf „ON“ den Ein-/Ausschalter (T) drücken.



„ON“



FÜHREN SIE NICHT DIE FINGER, WERKZEUGE ODER METALLGEGENSTÄNDE IN DAS ZUFÜHRROHR (B) EIN, UM DIE LEBENSMITTEL ZU DRÜCKEN. VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH DEN STOPFEN (F).

- Schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Ein-/Ausschalter (T) auf „0“ (OFF) drücken.
- Machen Sie einen Knoten in der überstehenden Haut von 5cm und drücken Sie ihn nach unten, um eventuelle Reste von Luft zu vermeiden.
- Starten Sie das Gerät erneut und füllen Sie weiterhin Fleisch ein, bis Sie die gewünschte „Wurst“ erhalten.



Halten Sie das Gerät nicht für mehr als 10/12 Minuten andauernd in Betrieb. Wechseln Sie die Betriebszeiten mit Pausen von mindestens zehn Minuten ab.

Nützliche Ratschläge, um „Wurstwaren“ zu bereiten

- Um das „Platzen“ der Haut zu vermeiden, versuchen Sie, keine zu großen Würste zu machen.
- Die Arbeit wird erleichtert, wenn sie zu zweit ausgeführt wird (einer, der das Fleisch in die Maschine einfüllt und ein anderer, der die Haut hält).
- Nachdem das ganze Fleisch verwendet wurde, den Fleischwolf abschalten, den Stecker von der Steckdose abziehen und restliche Teile im Inneren entfernen.
- Um Würste der gewünschten Länge zu erstellen, drücken und drehen Sie die Haut in den entsprechenden Punkten.

Zur Bereitung von „KIBBE“

- FÜLLUNG

Zutaten:

- 100g mageres Hammelfleisch
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel fein geschnittene (oder gehackte) Zwiebel
- 1 Esslöffel Mehl
- Gewürze nach Belieben
- Salz nach Belieben



Vorbereitung der Füllung

- Bereiten Sie das Gerät als „FLEISCHWOLF“ vor
- Zerkleinern Sie das Fleisch ein oder zwei Mal, je nach gewünschtem Grad.
- Die Zwiebel bräunen, dann Hackfleisch, Gewürze, Salz und Mehl zugeben und alles gut mischen.
- Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- ÄUSSERE HÜLLE

Zutaten:

- 450g mageres Fleisch
- 150/200g Mehl
- 1 klein geschnittene oder gemahlene Muskatnuss
- Gewürze nach Belieben
- scharfe Chilischote in Pulver nach Belieben
- Pfeffer nach Belieben

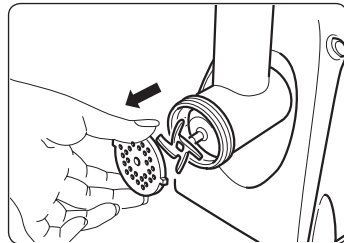
Vorbereitung von Kibbe

- Das Fleisch drei Mal durchdrehen.
- Dem Hackfleisch das Mehl, die Muskatnuss, die Gewürze, den Pfeffer und die Chilischote in der gewünschten Menge zugeben und das Ganze in einer Schüssel gut mischen.

Durch die Mischung von mehr Fleisch und weniger Mehl erhält man eine festere und schmackhaftere Hülle.

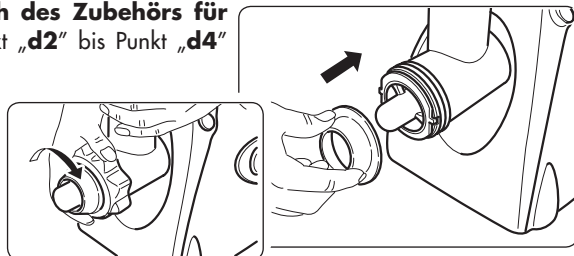
- Das erhaltene Gemisch zwei/drei Mal durchdrehen.
- Schalten Sie das Gerät ab (Schalter „T“ auf „0“) **und den Stecker von der Steckdose abziehen.**

- Den Gewinding (O) abschrauben.

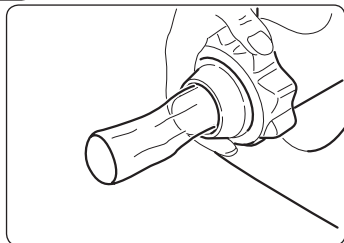


- Die Scheibe der Zerkleinerung und das Kreuzmesser entfernen.

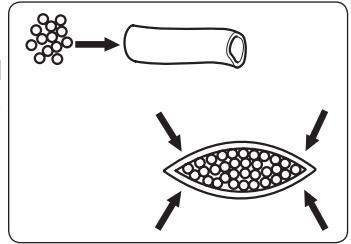
- Bereiten Sie das Gerät, wie im Abschnitt **„Zum Gebrauch des Zubehörs für Kibbe“** von Punkt „d2“ bis Punkt „d4“ beschrieben, vor.



- Das Gerät starten, das erhaltene Gemisch in die Einfüllschale (D) geben und eine zylindrische Hülle formen.



- Füllen Sie die Hülle mit der vorhergehend erstellten Füllung, schneiden Sie sie ab und schließen Sie sie bei der gewünschten Länge, so dass man „gefüllte Taschen“ erhält.
- In heißem Öl frittieren.



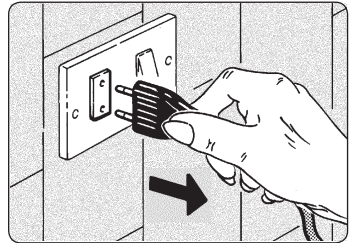
Reinigung und Wartung

Wie folgt vorgehen:



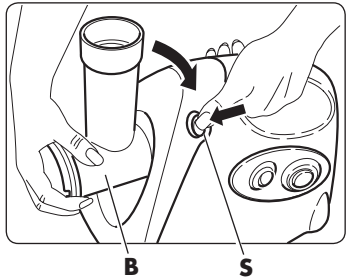
Ziehen Sie den Stecker VOR dem Abbau und der Reinigung von der Steckdose ab.

- Um das Zuführrohr (B) von der Motoreinheit (A) abzunehmen, halten Sie die Taste der Kopplung/Auslösung (S) gedrückt und drehen Sie das Rohr (B) im Uhrzeigersinn.



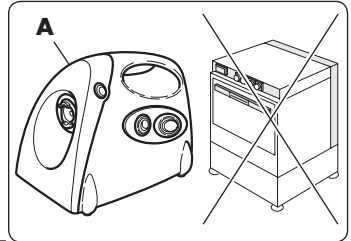
Versuchen Sie nicht, das Zuführrohr ohne vorheriges Drücken der Taste der Auslösung (S) zu entfernen.

- Reinigen Sie die Motoreinheit (A) mit einem feuchten Tuch und **NIEMALS** unter Gebrauch von scheuernden Produkten.

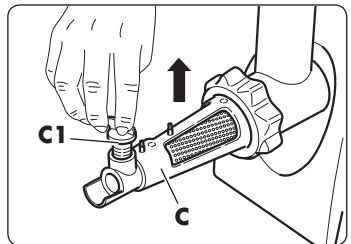


Waschen Sie niemals die Motoreinheit (A) mit Wasser oder in der Spülmaschine.

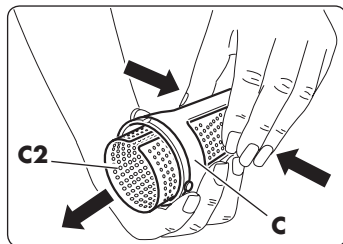
- Waschen Sie alle verwendeten Bestandteile (mit Ausnahme der Motoreinheit „A“) mit Wasser und Spülmittel ohne Benutzung von scheuernden Schwämmen.



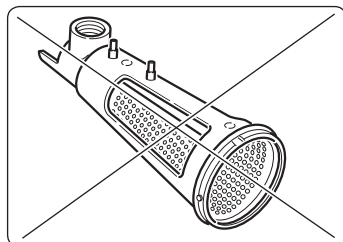
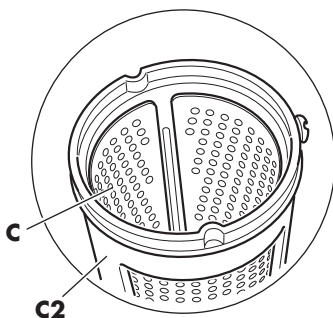
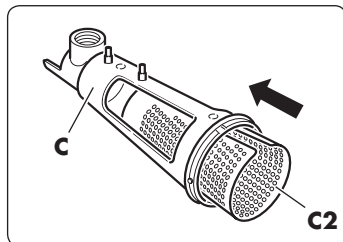
- Spülen Sie sie und trocknen Sie sie sorgfältig vor dem Wegräumen.
- Für eine sorgfältige Reinigung des Kegelsiebs (C), entfernen Sie vor seiner Wäsche die Einstellschraube in Kunststoff (C1).



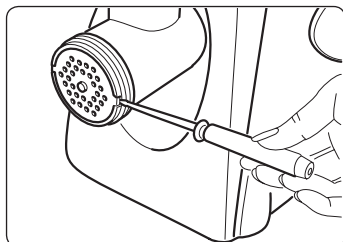
- Entfernen Sie das perforierte Gitter (C2) vom Körper (C), indem Sie es drücken und gleichzeitig nach außen herausziehen.



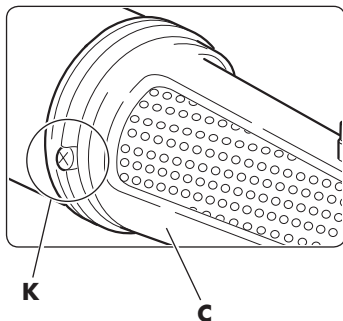
- Um das perforierte Gitter (C2) erneut korrekt auf den Siebkörper (C) einzusetzen, drücken Sie es ganz bis zum Anschlag und versichern Sie sich, dass die offene Seite des Gitters sich auf der oberen Seite des Körpers (C) positioniert.



- Um die Scheibe leicht zu entfernen, setzen Sie zur Hebelwirkung einen flachen Schraubenzieher zwischen die Scheibe selbst und das Zuführrohr (B) ein.



- Versichern Sie sich, dass die Anschlagsschraube (K) auf dem Kegelsieb (C) angeschraubt ist, um zu vermeiden, sie zu verlieren.



Manipulieren Sie das Kreuzmesser mit besonderer Vorsicht. Es ist sehr scharf. Man könnte sich verletzen !

- Es wird empfohlen, die Bestandteile aus Edelstahl mit einigen Tropfen Speiseöl zu fetten (Kreuzmesser, Scheiben zur Zerkleinerung und Schnecken), bevor man sie wegräumt.
- Man rät von der Wäsche der Bestandteile aus Kunststoff in der Spülmaschine ab, indem sie sich aufgrund der hohen Temperaturen des Wassers verformen könnten.
- **Waschen Sie die Komponenten NICHT in der Spülmaschine.**
- Die Färbung, die die Kunststoffteile des Geräts bei Kontakt mit den Lebensmitteln annehmen könnten, kann mit einem, in Speiseöl getränkten Tuch entfernt werden.
- Ersetzen Sie das Kreuzmesser (I), falls es nicht mehr schneidet.



**Schleifen Sie das Kreuzmesser (I) nicht.
Ersetzen Sie es, falls es nicht korrekt schneidet oder abgenutzt ist.**

Wichtige Informationen

- Führen Sie aus keinem Grund Eingriffe an dem Gerät durch.
Im Fall von Funktionsstörung, wenden Sie sich an eine Verkaufsstelle.
- Um unnötiges und gefährliches Überhitzen des Geräts zu vermeiden, lassen Sie es NICHT nutzlos an das elektrische Netz angesteckt. Ziehen Sie den Stecker von der Steckdose ab, wenn das Gerät nicht verwendet werden muss.
- Verwenden Sie das Gerät, indem Sie das Versorgungskabel komplett abwickeln.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Verschleißzustand des elektrischen Versorgungskabels. Sein eventueller Ersatz muss von Fachpersonal vorgenommen werden.
- Falls das Gerät verschrottet werden soll, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Versorgungskabel nach Abziehen des Steckers von der Steckdose abschneiden.
- Machen Sie diejenigen Teile ungefährlich, die eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder, Behinderte, u.s.w. darstellen könnten.

Dieses Gerät wurde geplant und erstellt, um Lebensmittel zu bearbeiten und insbesondere passierte Tomaten, Soßen, Konserven, Marmeladen, Gelees von Obst und Gemüse zu bereiten, um Fleisch zu zerkleinern, zum Reiben gedacht und Wurstwaren (Würste) herzustellen und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Das Herstellerunternehmen lehnt jegliche Verantwortung für unsachgemäßen und nicht mit den gelieferten Anleitungen übereinstimmenden Gebrauch, für Beeinträchtigung und unangemessene Wartung des Geräts ab.

Entsorgung des Geräts

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt und in der beiliegenden Dokumentation besagt, dass das Produkt der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt, die das Sammeln, den Umgang, die Behandlung und die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) regelt.



Das ausgediente Produkt darf somit nicht mit dem gewöhnlichen Restmüll entsorgt werden, sondern muss in befugten Entsorgungszentren getrennt gesammelt werden.

Die verantwortungsvolle Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten trägt zur Wiederverwertung und zum nachhaltigen Recycling von Ressourcen und Rohstoffen sowie zur Vermeidung etwaiger Umwelt- und Gesundheitsschäden durch eine unkontrollierte Abfallentsorgung bei.

Die kommunalen Verwaltungen betreiben spezifische Zentren für die getrennte Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten. Nähere Informationen zur Abholung und Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder bei Ihrem örtlichen Müllentsorgungsbetrieb.

Darüber hinaus sind Sie bei Kauf eines neuen, gleichwertigen Geräts für den häuslichen Gebrauch berechtigt, das Altgerät kostenlos beim Händler abzugeben, der dann für seine rechtmäßige Entsorgung sorgt.

Die gewerblichen Käufer werden gebeten, sich bezüglich der Bedingungen des Kaufvertrags an Ihren Händler zu wenden.

Mögliche Probleme

- Im Falle einer Funktionsstörung, wenden Sie sich an einen Fachhändler oder nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienstservice (technische Unterstützung) (siehe Seite 99) auf.

Zusätzliche Hinweise

- Die Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Schaumstoff, Nägel, u.s.w.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie sicher, dass die Daten der Plakette denen des Stromverteilungsnetzes entsprechen. Die Plakette befindet sich auf der Rückseite des Geräts.
- Im Falle der Unvereinbarkeit zwischen der Steckdose und dem Stecker des Gerätes, lassen Sie die Steckdose mit einer geeigneten Art von einem qualifizierten Fachmann ersetzen. Dieser muss sich auch versichern, dass der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Stromaufnahme des Geräts geeignet ist. Man rät vom Gebrauch von Adaptionen, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen ab. Falls deren Verwendung absolut notwendig ist, sollten Sie nur einfache oder mehrfache Adapter und Verlängerungen verwenden, die mit den aktuellen Sicherheitsstandards übereinstimmen und darauf Acht geben, die Leistungsgrenze nicht zu überschreiten.
- Die Verwendung eines elektrischen Geräts bringt die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln mit sich.
Insbesondere:
 - das Gerät darf nicht mit nassen oder feuchten Händen oder mit nackten Füßen berührt oder verwendet werden;
 - das Versorgungskabel oder das Gerät selbst darf nicht gezogen werden, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
 - erlauben Sie nicht, dass das Gerät von Kindern oder Unfähigen ohne Aufsicht benützt wird.
- Im Falle von Defekt und/oder Funktionsfehlern des Geräts, schalten Sie es ab und greifen Sie nicht ein. Für eine eventuelle Reparatur wenden Sie sich nur an einen Fachhändler. Der Mangel an Beachtung des oben genannten kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.
- Falls das Gerät nicht mehr verwendet werden soll, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Versorgungskabel nach Abziehen des Steckers von der Steckdose abschneiden. Man empfiehlt außerdem, diejenigen Teile des Geräts, die eine Gefahr darstellen könnten, insbesondere für Kinder, die das Gerät für ihre Spiele verwenden könnten, harmlos zu machen.
- **Die Installation muss nach den Anleitungen des Herstellers durchgeführt werden. Eine nicht korrekte Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.**
- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, wird empfohlen, das Versorgungskabel in seiner gesamten Länge abzurollen und das Gerät gemäß den Ratschlägen im Abschnitt "Gebrauchshinweise" zu verwenden.
- Im Falle der Beschädigung des Versorgungskabels dieses Geräts, darf es ausschließlich vom Fachhändler ersetzt werden.
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen durch unsachgemäßen und unvernünftigen Gebrauch des Geräts, und für Reparaturen, die von unqualifizierten Personen ausgeführt werden, verantwortlich gemacht werden.**

Bedingungen konventioneller Garantie

Die vorliegende Garantie beeinträchtigt nicht die Rechte des Käufers, die in der Gesetzesverordnung 02/022002, N. 24 festgelegt werden.

Mit dieser Garantie bietet der Hersteller dem Käufer, der sich direkt an die Verkaufsstelle wendet, die Wiederherstellung der technischen Übereinstimmung auf schnelle, sichere und auf qualitativ einwandfreie Art.

Die vorliegende Garantie ist effektiv, unabhängig vom Beweis dafür, dass der Defekt durch Herstellungsmängel verursacht wird, die im Moment des Kaufs des Geräts vorhanden waren, mit Ausnahme des in Absatz "d" dieses Textes vorgesehenem.

a) Dauer der Garantie: 24 Monate ab Verkaufsdatum.

Nach den ersten 12 Monaten der Garantie, erfolgen die Eingriffe in Garantie am Gerät in den folgenden 12 Monaten der gesetzlichen Garantie durch die Verkaufsstellen, unter strenger Anwendung der Bestimmungen der Gesetzesverordnung 02/022002, N. 24.

b) Gültigkeit der Garantie: Im Falle einer Anfrage auf Kundendienst, ist die Garantie nur gültig, wenn das Zertifikat der Garantie in Verbindung mit einem Dokument, das Steuerzwecken dient, und das die Identifikationsdaten des Händlers des Produktes und das Datum, an dem das Gerät erworben wurde, enthält, vorgewiesen wird.

c) Verlängerung der Garantie: Die Reparatur unterbricht NICHT noch ändert sie die Dauer der Garantie, die an ihrem gesetzlichen Datum verfällt.

d) Grenzen der Garantie:

Die Garantie deckt in keinem Fall Defekte ab, die verursacht wurden durch:

- Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit und Fahrlässigkeit im Gebrauch (Nicht-Beachtung der Anweisungen im Handbuch der "Gebrauchsanleitungen");
- Wartungen, die nicht im Handbuch der "Gebrauchsanleitungen" vorgesehen sind oder durch nicht genehmigtes Personal durchgeführt wurden;
- Beeinträchtigungen oder Eingriffe, um die Leistung oder die Wirksamkeit des Produkts zu erhöhen;
- falsche Installation (Stromversorgung mit unterschiedlicher Spannung von derjenigen, die auf der Datenplakette und im vorliegenden Handbuch aufgeführt ist);
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts;
- Schäden, die durch normale Abnutzung der Bestandteile, Stöße, Stürze, Transportschäden verursacht wurden.
- die Garantie umfasst nicht die Reparatur / den Ersatz von Teilen, die der Abnutzung während des normalen Gebrauchs des Produkts unterliegen (Haken, Knetter, Klingen, Antriebsriemen, Steckverbinder...).

e) Kosten: In den Fällen, die nicht von der Garantie gedeckt sind, behält sich der Hersteller das Recht vor, dem Kunden die Kosten bezüglich der Reparatur oder des Ersatzes des Geräts zur Last zu legen.


f) Verantwortung des Herstellers: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eventuelle Schäden, die direkt oder indirekt, an Personen, Gegenständen oder Tieren als Folge der Nichtbeachtung aller im Handbuch der "Gebrauchsanleitungen" angezeigten Vorschriften und betreffend insbesondere die Hinweise bezüglich der Installation, des Gebrauchs und der Wartung des Geräts, entstehen können.

**Come contattare il supporto tecnico
How to contact technical support
Comment contacter le service après-vente
Kontaktaufnahme mit der technischen Unterstützung**

- Tel. +39 031 722819
 - Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
www.rgv.it

**Targa dati
Rating label
Plaque des données
Typenschild**




.....
.....
.....
.....

Timbro e Firma del rivenditore:
Stamp and Signature of retailer:
Cachet et signature du revendeur:
Stempel und Unterschrift des Händlers:

Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia
Fill in the fields below for the validity of the Warranty
Remplir les champs ci-dessous pour la validité de la garantie
Füllen Sie die unten stehenden Felder für die Gültigkeit der Garantie aus

Modello	DUETTO PLUS - Art. Code: 110250		
Model			
Modèle			
Modell			
Cognome	<input type="text"/>		
Last Name			
Nom			
Nachname			
Nome	<input type="text"/>		
First Name			
Prénom			
Name			
Via	<input type="text"/>	n°	<input type="text"/>
Street		No.	
Rue		n°	
Straße		Nr.	
Città	<input type="text"/>		
City			
Ville			
Stadt			
Cap	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
Postal Code		Province	
Code postal		Province	
Plz		Provinz	



Fabbricato da / Manufactured by / Fabriqué par / Hergestellt von:

R.G.V. srl

Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermenate (CO) - Italia

Tel. +39 031 722819 / fax +39 031 722825

e-mail: info@rgv.it

www.rgv.it

Ed.: 11/2018

Made in P.R.C.