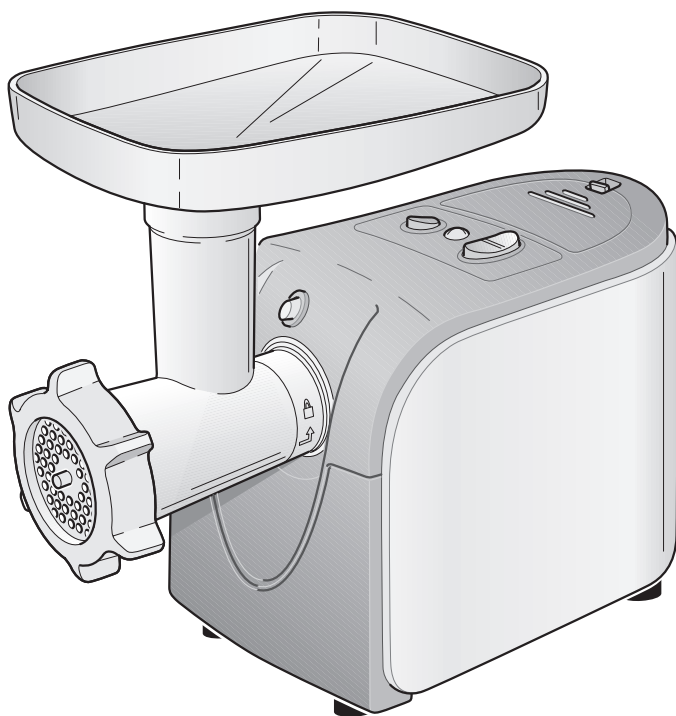




Tritacarne **IT**

# — TRITA EXPRESS —



Libretto di istruzioni **IT**

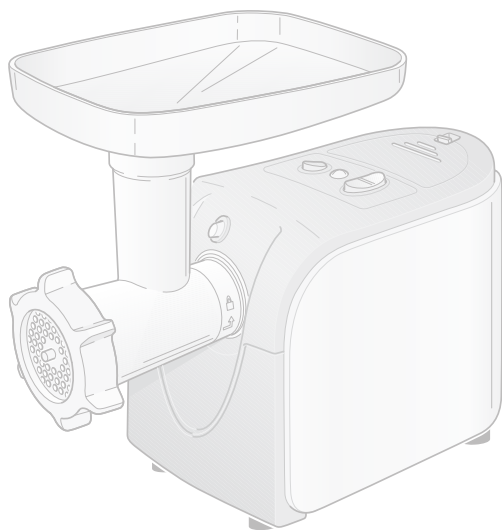


ROHS  
compliance



## Indice

- Introduzione.....	Pagina	4
- Caratteristiche tecniche .....	"	4
- Avvertenze generali .....	"	5
- Contenuto della confezione.....	"	9
- Comandi apparecchio. ....	"	10
- Preparazione apparecchio .....	"	11
- Utilizzo come "TRITACARNE" .....	"	12
- Utilizzo dell'accessorio per "INSACCARE" .....	"	13
- Utilizzo dell'accessorio per "KUBBE" .....	"	14
- Utilizzo dell'apparecchio .....	"	15
- Consigli utili.....	"	17
- Pulizia e manutenzione.....	"	20
- Informazioni importanti .....	"	21
- Smaltimento dell'apparecchio .....	"	22
- Possibili inconvenienti.....	"	22
- Avvertenze supplementari .....	"	23
- Condizioni di garanzia convenzionale.....	"	24
- Targa dati.....	"	25



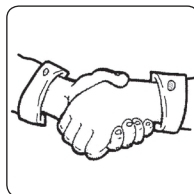
Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

## 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.



## Caratteristiche tecniche

# TRITA EXPRESS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni apparecchio (lpxh):</li> <li>- Dimensioni unità motore ..... cm</li> <li>- Dimensioni apparecchio come "tritacarne" ..... cm</li> <li>- Dimensioni apparecchio con "accessorio per salsiccia" ..... cm</li> </ul>	<p>27x17x21 36x17x31,5 39x17x31,5</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso apparecchio (approssimativo):</li> <li>- Peso unità motore ..... g</li> <li>- Peso apparecchio come "tritacarne" ..... g</li> </ul>	<p>3200 4300</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dati elettrici "Unità motore":</li> <li>- Tensione..... V~</li> <li>- Frequenza ..... Hz</li> <li>- Potenza ..... Watt</li> </ul>	<p>220-240 50 500</p>

## Avvertenze generali

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



**PERICOLO:** Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



**ATTENZIONE:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



**AVVERTENZA:** Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



## Avvertenze relative alla sicurezza indispensabili prima dell'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 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.

Utilizzare il pressino (N) per "spingere" la carne.

 **Non inserire le dita nel condotto di alimentazione (C).**

- Non inserire utensili o oggetti metallici nel condotto di alimentazione (C).

 **Prima di collegare elettricamente l'unità motore (A) 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 (Q) in posizione "0").
- La sicurezza elettrica dell'unità motore (A) 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 (A) 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 (A) durante il suo funzionamento.
- Non immergere mai l'unità motore (A), il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare o riporre l'unità motore (A) all'esterno od in prossimità di acqua.
- Dopo ogni utilizzo dell'unità motore (A) disinserire sempre la spina dalla presa di corrente.

 **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 (C). 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.
- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.).



*Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.*



**L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.**



**La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.**



**Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. Utilizzarlo e riporlo fuori dalla portata dei bambini; quest'ultimi devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.**



**Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.**



**Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.**

- Evitare di scollegare l'apparecchio tirandolo per il cavo di alimentazione.



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

**Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia.**



Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè come tritacarne.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore non può essere responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

**In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.**

**Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli.**

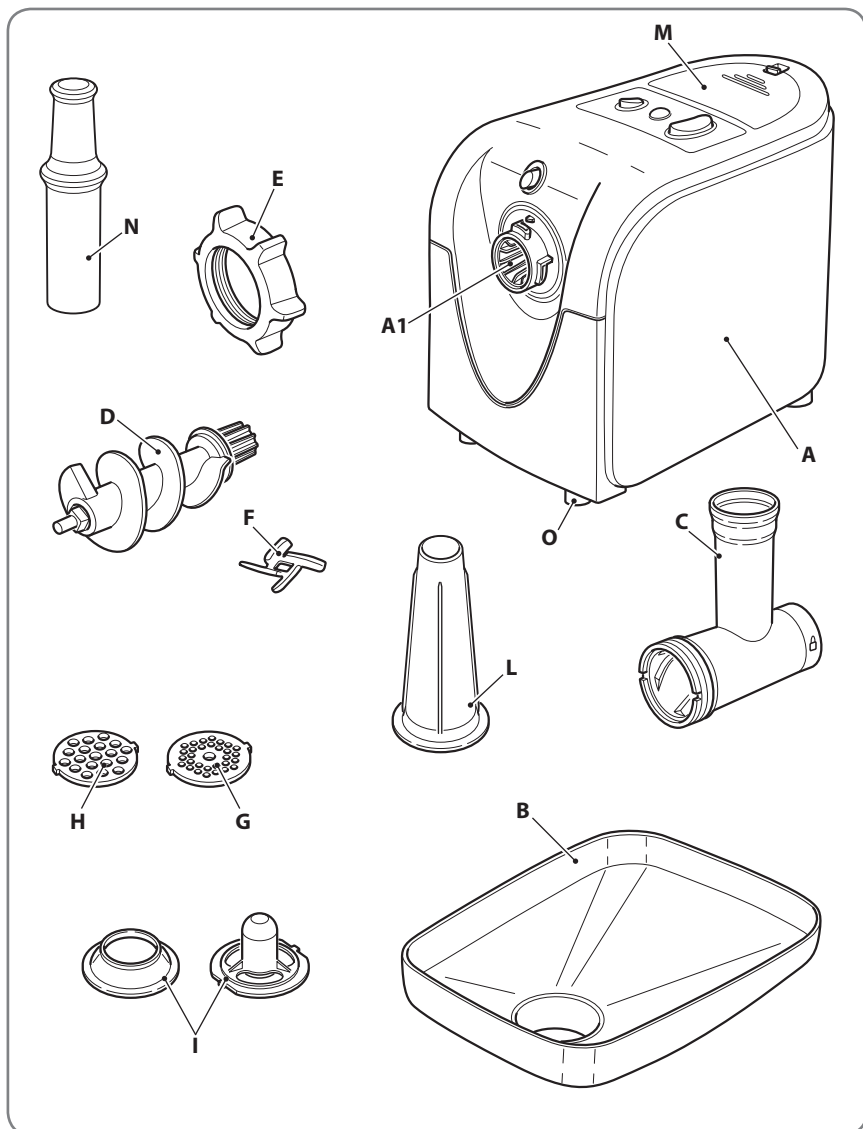
**Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.**





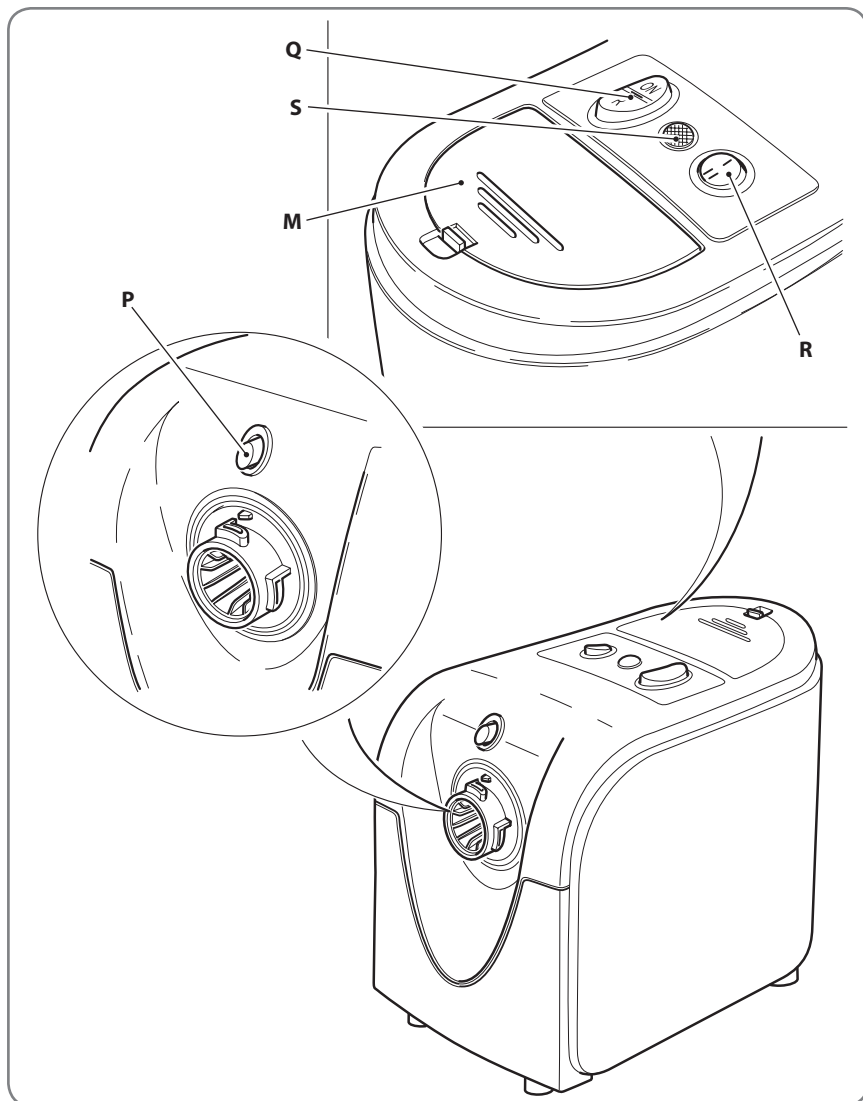
## Contenuto della confezione

- A** - Unità motore
- A1** - Innesto condotto
- B** - Vassoio
- C** - Condotto di alimentazione
- D** - Vite senza fine
- E** - Ghiera
- F** - Lama a stella
- G** - Disco per tritatura media (fori da 5mm)
- H** - Disco per tritatura grossa (fori da 7mm)
- I** - Accessorio per Kubbe
- L** - Cono per salsiccia e insaccati
- M** - Vano accessori
- N** - Pressino
- O** - Piedini di appoggio




## Comandi apparecchio

- P** - Tasto aggancio/sgancio condotto di alimentazione
- Q** - Interruttore acceso/spento
- 0** - Apparecchio spento
- ON** - Apparecchio in funzione
- R** - Reverse (inversione senso di rotazione vite senza fine)
- R** - Interruttore velocità:
- I** - Velocità **MAX**
- II** - Velocità **min**
- S** - Spia presenza tensione



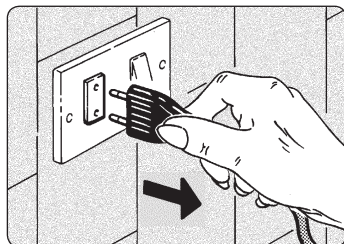
## Preparazione apparecchio

-  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.

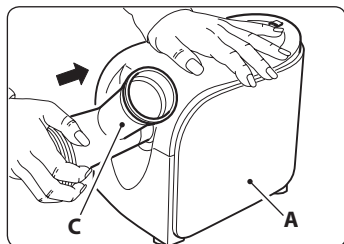
Lavare tutti componenti che si intendono utilizzare (ad eccezione dell'unità motore) con acqua e detergente per stoviglie. Sciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di utilizzarli.

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

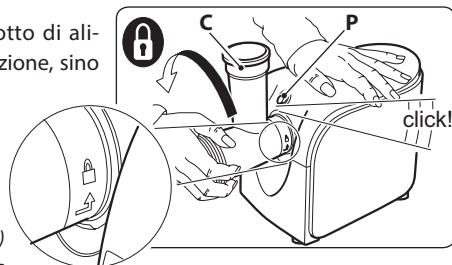
-  Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita nella presa di corrente.





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

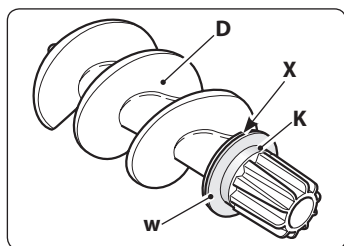


- a3 - Ruotare in senso antiorario il condotto di alimentazione (C) per bloccarne la posizione, sino a sentire il "click" di aggancio.

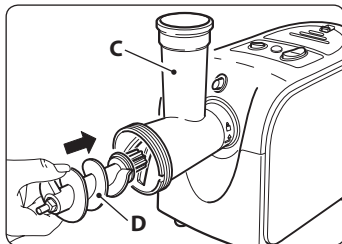


-  Assicurarsi che sulla vite senza fine (D) siano posizionate la rondella metallica (X), quella in teflon (W) e il distanziale in teflon (K) e che gli stessi siano integri. In caso contrario sostituirli recandosi presso un punto vendita.

-  Non usare la vite senza fine (D) se i componenti (X, W e K) sono danneggiati.



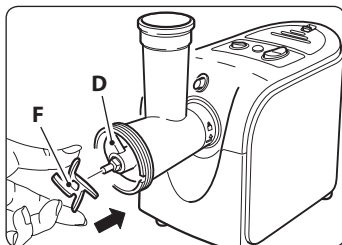
- a4** - Inserire la vite senza fine (D) nel condotto di alimentazione (C) innestandola sul perno motore.



### Utilizzo come "TRITACARNE"



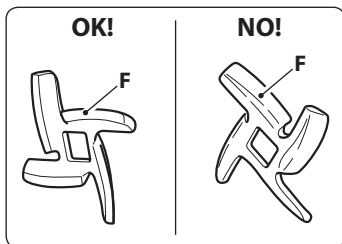
- b1** - Posizionare la lama a stella (F) sulla vite senza fine (D) **con la parte affilata rivolta verso l'esterno.**



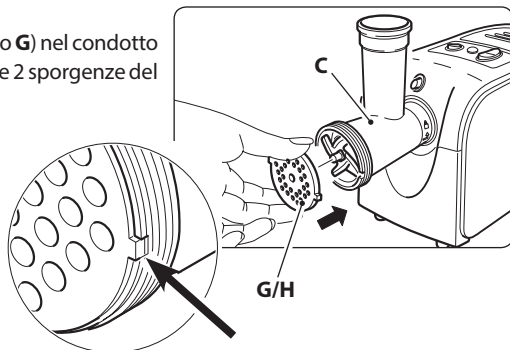
Posizionando la lama a stella (F) con la parte affilata rivolta verso la vite senza fine (D) l'apparecchio non funziona correttamente e la lama si danneggia.



**La lama a stella (F) è molto tagliente, manipolarla con attenzione. Ci si potrebbe ferire!**



- b2** - Posizionare il disco per tritare (H o G) nel condotto di alimentazione (C) allineando le 2 sporgenze del disco con le rispettive fessure.



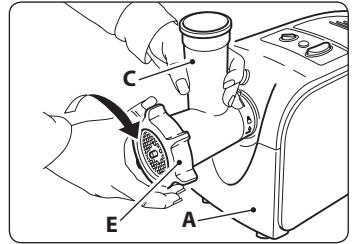
**b3** - Avvitare la ghiera (E) **serrandola con le mani.**



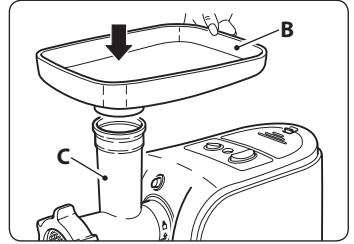
Mentre si serra la ghiera (E) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (C).



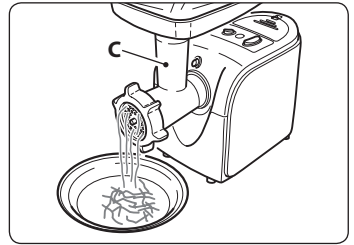
È possibile assemblare prima il condotto (C) con tutti i componenti quindi agganciarlo al corpo motore (A).



**b4** - Posizionare il vassoio (B) sul condotto di alimentazione (C).



**b5** - Posizionare un contenitore per la raccolta della carne tritata sotto alla ghiera (E).

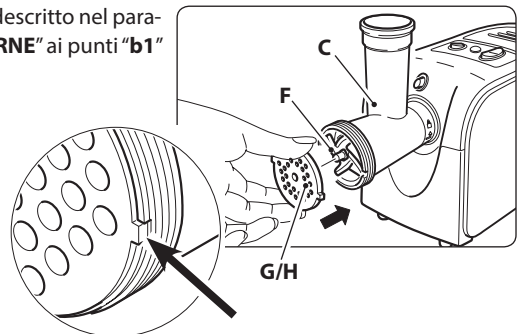


### Utilizzo dell'accessorio per "INSACCARE"

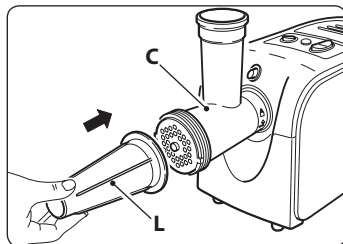


L'utilizzo di questo accessorio Vi permetterà di preparare deliziose salsicce e insaccati in genere, direttamente a casa vostra e di poter scegliere la carne che preferite.

**c1** - Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "**Utilizzo come TRITACARNE**" ai punti "**b1**" e "**b2**".



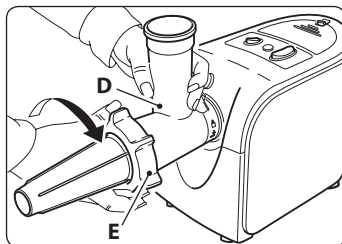
- c2** - Posizionare il cono per salsiccia e insaccati (L) sul condotto di alimentazione (C).



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



*Mentre si serra la ghiera (E) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (C).*

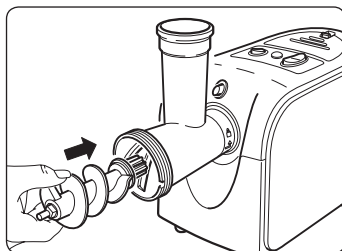


### Utilizzo dell'accessorio per "KUBBE"

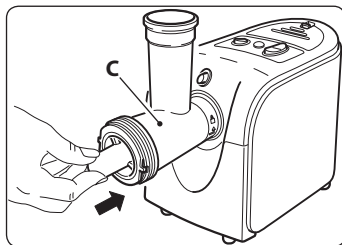
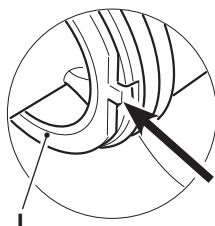
L'utilizzo di questo accessorio Vi permetterà di preparare deliziose saccottini ripieni.



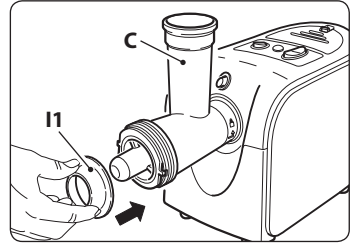
- d1** - Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "Preparazione apparecchio" (punti a1 ÷ a4)



- d2** - Posizionare l'accessorio per Kubbe (I) nel condotto di alimentazione (C) allineando le 2 sporgenze del disco con le rispettive fessure.



- d3** - Posizionare la parte conica dell'accessorio per Kubbe (I1).

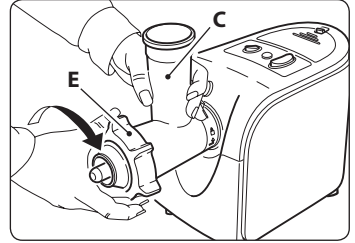


- d4** - Avvitare la ghiera (E) **serrandola con le mani**.



*Mentre si serra la ghiera (E) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (C).*

- Non utilizzare nè la lama a stella (F) né i dischi (G e H) per la preparazione del Kubbe.**



## Utilizzo dell'apparecchio

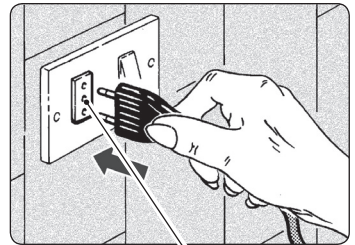
Operare come segue:

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 (Q) sia in posizione "0" (OFF);
- la tensione di rete corrisponda a quanto riportato sulla targa dati dell'apparecchio.



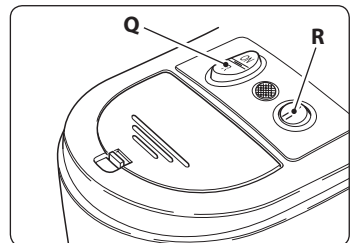
220V~ 50Hz

- e1** - Avviare l'apparecchio premendo su "ON" l'interruttore di accensione (Q).

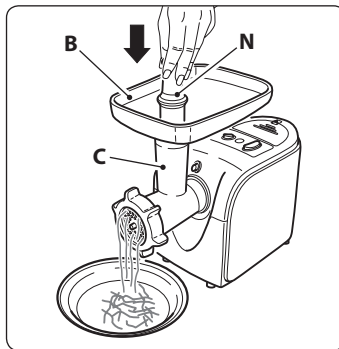
- e2** - Premere su l'interruttore (R) sulla velocità desiderata:

I = MAX

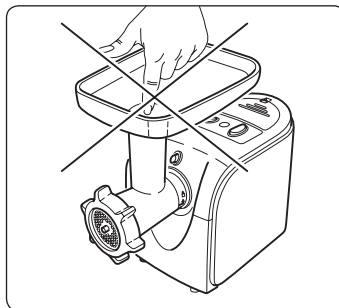
II = min



- e3** - Mettere nel vassoio (B) l'alimento da lavorare e premerlo nel condotto di alimentazione (C) utilizzando l'apposito pressino (N).



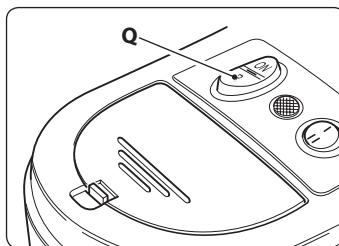
- ⚠** **NON INSERIRE LE DITA, UTENSILI O OGGETTI METALLICI NEL CONDOTTO DI ALIMENTAZIONE (C) PER PRESSARE GLI ALIMENTI. UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IL PRESSINO (N).**



*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"**

- e4** - Se la vite senza fine si blocca invertirne il senso di rotazione tenendo premuto su "R" l'interruttore di accensione (Q) per il tempo necessario a sbloccarla.



*Non inserire niente nel vassoio (B) nè premere alcunchè durante questa operazione.*



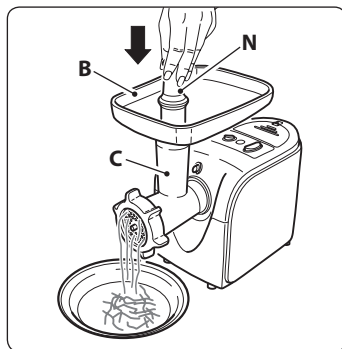
*Qualora l'apparecchio non funzioni neanche con la funzione "REVERSE", scollegare la spina dalla presa di corrente, smontarlo e pulirlo.*



## Consigli utili

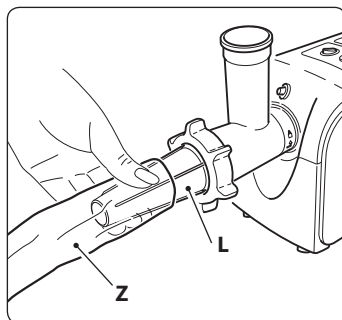
### Consigli utili per tritare la carne

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

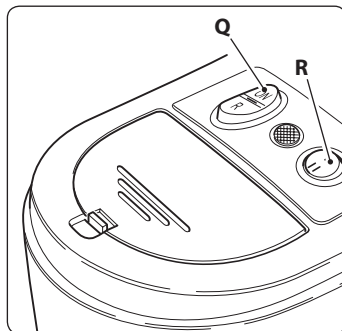


### Come preparare "INSACCATI" (salsicce, etc.)

- 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 2 x 2 x 6cm.
- Bagnare la pelle (Z) con acqua tiepida per conferirgli maggiore elasticità.
- Far scivolare la pelle (Z) sul cono per salsiccia e insaccati (L) lasciandone avanzare 5 cm circa.



- Premere su "I" l'interruttore (R).
- Avviare l'apparecchio premendo su "ON" l'interruttore di accensione (Q).
- Inserire progressivamente la carne nel condotto di alimentazione (C) e spingerla verso il basso utilizzando l'apposito pressino (N).





**NON INSERIRE LE DITA, UTENSILI O OGGETTI METALLICI NEL CONDOTTO DI ALIMENTAZIONE (C) PER PRESSARE GLI ALIMENTI.**

**UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IL PRESSINO (N).**

- Spegnere l'apparecchio premendo su "0" (OFF) l'interruttore di accensione/spengimento (Q).
- 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 tritatutto, 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 "KUBBE"**



#### **- RIPIENO**

- Ingredienti:
- 100g di carne di montone
  - 1 cucchiaio da cucina di olio di oliva
  - 1 cucchiaio da cucina di cipolla tagliata fine (o tritata)
  - 1 cucchiaio 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

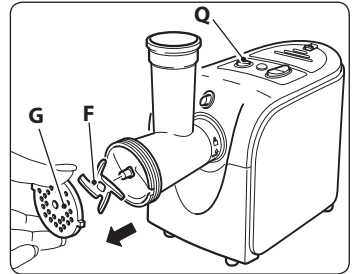
- Ingredienti:
- 450g di carne magra
  - 150/200g di farina
  - 1 noce moscata tagliata fine o macinata
  - spezie a piacimento
  - peperoncino piccante in polvere a piacimento
  - pepe a piacimento

### - PREPARAZIONE KUBBE

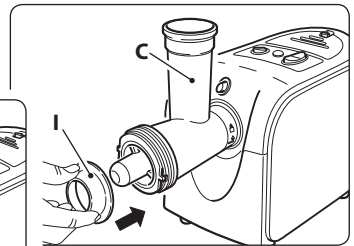
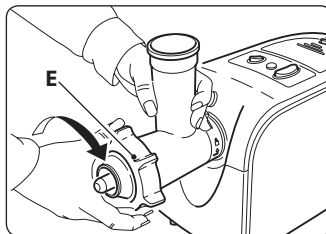
- Tritare la carne tre volte.
- Aggiungere alla carne tritata la farina, la noce moscata le spezie, il pepe ed il peperoncino nelle quantità desiderate ed impastare il tutto in una scodella sino ad amalgamare.

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

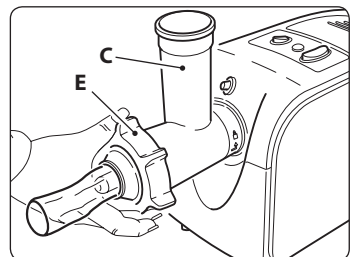
- Macinare l'impasto ottenuto due/tre volte.
- Spegner l'apparecchio (interruttore "Q" su "0") e **scollegare la spina dalla presa di corrente.**
- Svitare la ghiera (E).
- Rimuovere il disco per tritatura (H o G) e la lama a stella (F).



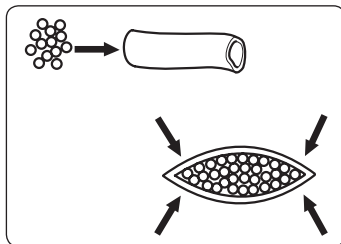
- Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "Per l'utilizzo dell'accessorio per Kubbe" dal punto "d2" al punto "d4".



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



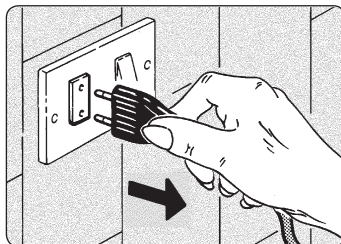
- Riempire l'involucro con il ripieno realizzato in precedenza, tagliare e chiudere alla lunghezza desiderata l'involucro in modo da ottenere dei "saccottini ripieni".
- Friggere in olio bollente.




## Pulizia e manutenzione

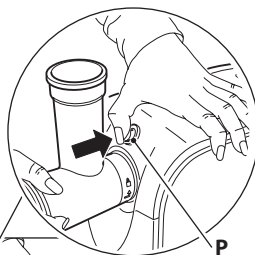
Operare come segue:

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

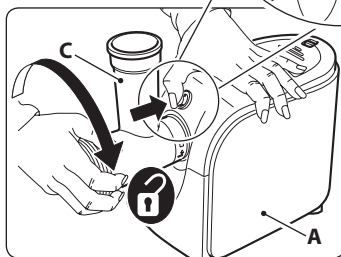



- Per rimuovere il condotto di alimentazione (C) dall'unità motore (A) tenere premuto il tasto di aggancio/sgancio (P) ruotare il condotto (C) in senso orario.

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

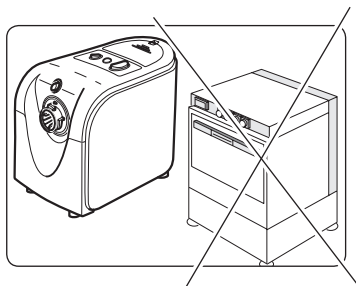


- Pulire l'unità motore (A) con un panno umido **SENZA MAI** utilizzare prodotti abrasivi.



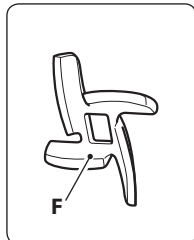
 **Non lavare mai l'unità motore (A) con acqua o in lavastoviglie.**

- Lavare tutti i componenti utilizzati (ad eccezione dell'unità motore "A") con acqua e detergente per stoviglie senza utilizzare retine o spugne abrasive.
- Sciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di riporli.



## **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 "F", dischi per tritatura "H" o "G" e vite senza fine "D") prima di riporli.
- I componenti in acciaio (lama a stella "F", dischi per tritatura "H" o "G" e vite senza fine "D") possono essere lavati in lavastoviglie.
- Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie dei componenti in plastica in quanto a causa della temperatura elevata dell'acqua potrebbero deformarsi.
- 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 (F) se non taglia più.



## **Non affilare le lama a stella (F). Sostituirla se rovinata o danneggiata.**

- Gli accessori non utilizzati possono essere riposti nell'apposito vano (M).



## **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.

## 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).

## 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 fondo del corpo apparecchio (1).
- 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 né 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 (11) 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 (11) e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "Avvertenze d'uso".
- NON lasciare inutilmente lo stesso collegato alla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non deve essere utilizzato.

## 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 né 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.

## Come contattare il supporto tecnico

• Tel. +39 031 722819

• Fax +39 031 722825

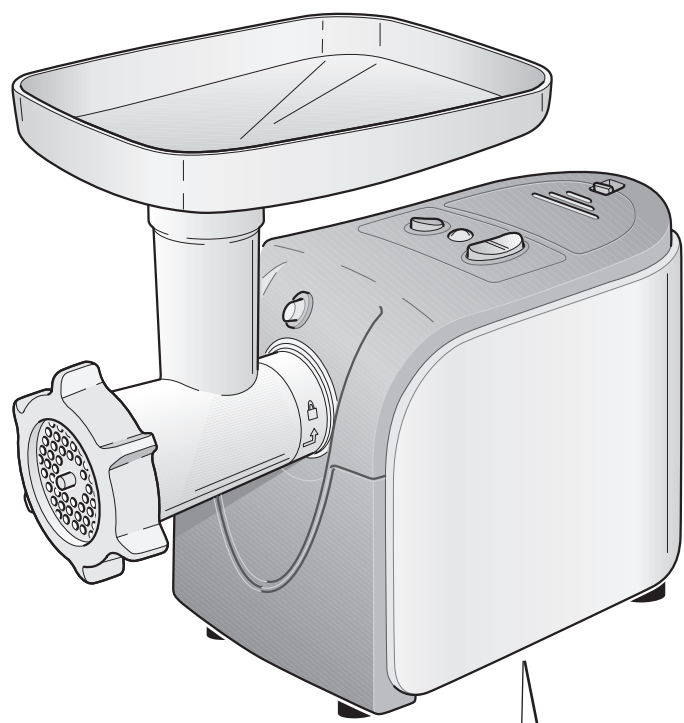
info@rgv.it


www.rgv.it



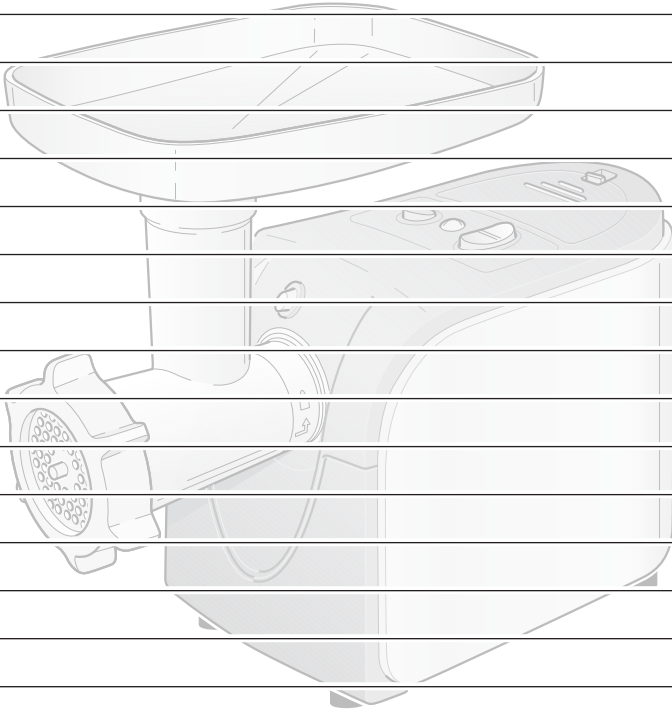
**Targa dati**

**TRITACARNE/TRITA EXPRESS**



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

**NOTE**



**TRITACARNE/TRITA EXPRESS**



**Timbro e Firma del rivenditore:**

**Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia**

<b>Modello</b>	<input type="text" value="TRITA EXPRESS - Art. Code: 110405"/>	
<b>Cognome</b>	<input type="text"/>	
<b>Nome</b>	<input type="text"/>	
<b>Via</b>	<input type="text"/>	<b>n°</b> <input type="text"/>
<b>Città</b>	<input type="text"/>	
<b>Nazione</b>	<input type="text"/>	



Fabbricato da:

**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](mailto:info@rgv.it)

**[www.rgv.it](http://www.rgv.it)**

Ed.: 11/2018

**Made in P.R.C.**