

FW10



370224

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 3.0

Data di redazione: 2024-04-25

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione	6
2	Informazioni generali	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	8
3.1	Controllo della consegna	8
3.2	Imballaggio	8
3.3	Stoccaggio	8
4	Dati tecnici	9
4.1	Dati tecnici	9
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	10
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	11
5	Installazione e uso.....	11
5.1	Installazione.....	11
5.2	Uso	12
6	Pulizia	24
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	24
6.2	Pulizia	25
7	Possibili malfunzionamenti	27
8	Smaltimento.....	28



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Sicurezza durante il funzionamento del tritacarne professionale

- Durante il funzionamento non collocare mai salviette, tovaglioli o altri oggetti sopra o sotto l'apparecchio per evitare lesioni personali o danni materiali dovuti a incendi, scosse elettriche o calore.
- Prima di smontare/assemblare, pulire o spostare l'apparecchio in un altro luogo, spegnere l'apparecchio (portare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione "OFF") e scollegarlo dall'alimentazione (scollegare la spina).
- Durante il montaggio dell'apparecchio non usare mai la forza.
- Avviare l'apparecchio solamente dopo averlo montato completamente e correttamente. A tale scopo, fare riferimento alle istruzioni del capitolo 5.2 "Funzionamento".
- Non toccare mai la tramoggia o inserire oggetti nell'uscita dell'alloggiamento della coclea, mentre l'apparecchio è collegato alla corrente.
- Non inserire mai capelli, indumenti o utensili da cucina nella tramoggia dell'apparecchio.
- Prima della messa in funzione, assicurarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento del motore non tenere mai il viso sopra la tramoggia. Durante la lavorazione possono fuoriuscire detriti da frammenti ossei o componenti duri (semi, steli, ecc.).

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendono.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- tritare e macinare gli alimenti adatti (carne, verdure),
- preparare gli insaccati,
- preparare i frollini
- preparare i kibbeh.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature. L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Frantumazione di carne congelata
- Lavorazione delle ossa

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	Tritacarne FW10
Numero art.:	370224
Materiale:	plastica
Materiale del vassoio di carico:	acciaio inox, alluminio fuso
Diametro dei dischi in mm:	62
Potenza massima in kg/h:	10
Potenza di collegamento:	0,85 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	350 x 205 x 340
Peso in kg:	5,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Colore: grigio
- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Inversione
- Vassoio di carico rimovibile
- Gruppo di macinazione rimovibile
- Gruppo rimovibile per tritare
- Interruttore ON/OFF
- Protezione da surriscaldamento
- Vano integrato per conservare i dischi forati
- Inclusi:
 - 1 coltello in acciaio inossidabile, a 4 lame
 - 1 accessorio per preparare i kibbeh (piatto orientale)
 - 1 trafila per frollini
 - 1 pressino
 - 1 imbuto per insaccati
 - 3 dischi forati (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

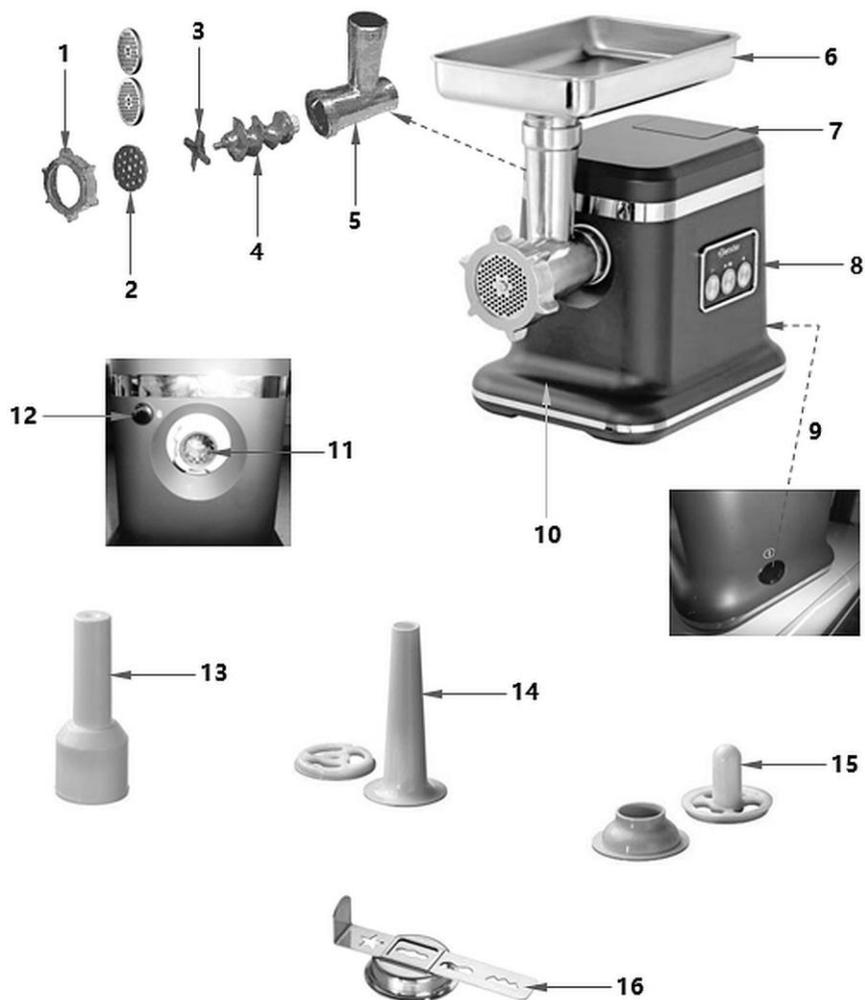


Fig. 1

Descrizione fig. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Ghiera di sicurezza | 2. Dischi forati (con taglio grosso, medio, fine) |
| 3. Coltello a croce | 4. Albero della coclea |
| 5. Alloggiamento della coclea | 6. Vassoio |
| 7. Vano per conservare i dischi forati | 8. Pannello di controllo |
| 9. Interruttore di rete ON/OFF | 10. Corpo esterno |
| 11. Azionamento motore | 12. Pulsante di sblocco |
| 13. Pressino | 14. Imbuto per insaccati |
| 15. Accessorio per preparare i kibbeh | 16. Trafila per frollini |

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

L'utilizzo di accessori idonei del tritacarne consente di lavorare i prodotti alimentari (carne, verdure, pasta ecc.)

5 Installazione e uso

5.1 Installazione

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.

- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Per poter lavorare senza ostacoli, bisogna mantenere una distanza minima di a destra, sinistra e di dietro di 10 cm e di 50 cm sopra e davanti all'apparecchio.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso

Indicazioni e consigli

- Lavorare sempre solo prodotti alimentari freschi. Per quanto riguarda in particolare la carne, bisogna prestare attenzione a che venga lavorata direttamente prima del trattamento termico o del consumo: la carne macinata, anch'essa conservata in frigorifero, ha una breve durata di conservazione. È necessario rispettare i seguenti requisiti e regolamenti in vigore.
- Prima di procedere alla lavorazione, i prodotti alimentari devono essere tagliati a pezzi o strisce di dimensioni ridotte in modo da poter essere inseriti nell'imboccatura di riempimento dell'apparecchio e lavorati facilmente. Tagliare la carne a strisce di circa 10 cm di lunghezza e 2 cm di spessore, i prodotti alimentari più duri a cubetti di circa 1 cm di grandezza.
- Durante la lavorazione di prodotti alimentari in quantità maggiori, dividerli in porzioni, a che successivamente possano essere lavorate in 2-3 minuti. Per evitare il surriscaldamento del motore, tra le lavorazioni delle singole porzioni occorre spegnere l'apparecchio. Nel frattempo, preparare un'altra porzione.

Installazione e uso

- Non lavorare mai nell'apparecchio alimenti troppo duri o fibrosi (ad es. semi, gusci, noci, ossa, cartilagini, tendini ecc.). Occorre rimuoverli prima della lavorazione. Cuocere delicatamente le verdure dure prima di tritarle.
- Per ottenere un impasto migliore, aggiungere delle spezie, delle erbe aromatiche, delle cipolle (ad esempio in caso di carne macinata o della tãrtara) proprio durante il processo di macinatura della carne. Le spezie dure, come i grani di pepe, la noce moscata ecc. dovranno essere preventivamente macinate in un apposito macinino.
- Quando si lavorano i prodotti alimentari piú morbidi, selezionare un funzionamento piú lento del motore.

NOTA BENE!

Rimuovere i residui di carne dall'alloggiamento della coclea, inserendo nel tritacarne una fetta di pane.

Prima del primo uso

1. Accertarsi che tutte le parti del tritacarne e gli accessori siano accessibili e non danneggiati.

Nota bene: La parte interna del pressino è vuota e vi sono nascosti alcuni accessori (imbuto per insaccati, accessorio per preparare i kibbeh e disco di taglio).

2. Aprire il coperchio del pressino ed estrarre gli accessori.



Fig. 2

Nota bene: Il vano situato sul retro del corpo esterno dell'apparecchio serve per conservare i dischi forati.

3. Prelevare dischi forati secondo le necessità.



Fig. 3

NOTA BENE!

Per avere gli accessori sempre a portata di mano, quando non sono utilizzati occorre riporli nel pressino o nel vano per conservare i dischi forati.

- Prima di iniziare l'uso, pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori, come da indicazioni riportate al punto 6 "Pulizia".
- Selezionare e assemblare gli accessori adatti ai prodotti alimentari da lavorare.

Pannello di controllo



Fig. 4

17. Pulsante di selezione della velocità

18. Pulsante START/STOP

19. Pulsante di inversione

Funzioni dei pulsanti

Pulsante di selezione della velocità	Con questo pulsante è possibile modificare la velocità di funzionamento del motore: Quando il pulsante viene premuto una sola volta, si ha un funzionamento lento del motore
Pulsante START/STOP	Con questo pulsante è possibile avviare o arrestare/interrompere il processo di lavorazione dei prodotti alimentari nel tritacarne.
Pulsante di inversione	Questo pulsante serve solo per sbloccare, facendo rientrare brevemente, i prodotti alimentari che possono essere rimasti incastrati nell'alloggiamento della coclea.

Lavorazione dei prodotti alimentari

Triturare e macinare

1. Selezionare il disco forato per tritare in base ai prodotti alimentari:
 - disco forato grosso per ingredienti solidi e per l'impasto grosso di insaccati;
 - disco forato medio per ingredienti morbidi;
 - disco forato fine per la lavorazione di frazioni minute (ad es. ripieni di carne / kibbeh).

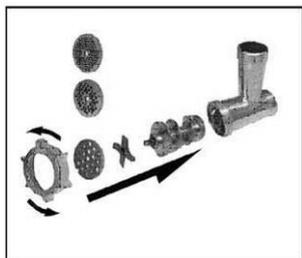


Fig. 5

2. Prima inserire nell'alloggiamento della coclea l'albero della coclea insieme alla guarnizione in plastica.
3. Inserire il coltello a croce sull'albero della coclea in modo che le lame siano rivolte verso l'alto.

AVVERTIMENTO! Pericolo di ferite!

Il coltello a croce è molto affilato.

Prestare particolare attenzione durante l'assemblaggio!

IT

4. Quindi inserire sull'albero della coclea il disco forato desiderato (**utilizzare sempre un solo disco forato!**).
5. Assicurarsi che la tacca del disco forato coincida con il perno dell'alloggiamento della coclea.
6. Fissare la ghiera di sicurezza all'alloggiamento della coclea.



Fig. 6

7. Fissare l'alloggiamento della coclea al gruppo di azionamento del motore, ruotandolo in senso antiorario fino a sentire un "clic".
8. Situare il vassoio sull'imboccatura di riempimento dell'alloggiamento della coclea.
A questo punto l'apparecchio è pronto per tritare i prodotti alimentari.

9. Tagliare la carne a strisce di circa 10 cm di lunghezza e 2 cm di spessore. Rimuovere la maggior quantità possibile di ossa, pezzi di cartilagine e tendini. **Non lavorare mai la carne surgelata!**
10. Collocare sul vassoio la carne adeguatamente preparata.
11. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola.
12. Accendere l'apparecchio (prima l'interruttore di rete ON/OFF, quindi premere il pulsante START-/STOP ►/■). Se necessario, selezionare il funzionamento più lento del motore (premere una volta il pulsante ► sul pannello di controllo).
13. Non appena il motore si avvia, spostare gradualmente i pezzi di carne verso l'imboccatura di riempimento. Utilizzare sempre il pressino in dotazione per spingere con cautela la carne nell'imboccatura di riempimento dell'alloggiamento della coclea.

14. Al termine della lavorazione spegnere l'apparecchio (premere il pulsante START-/STOP ►/■ e l'interruttore di rete ON/OFF).
15. Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione (estrarre la spina di rete!).

NOTA BENE!

Per la t rtara, la carne macinata deve essere fatta passare due volte nel tritacarne con il disco a fori medi.

Preparazione di insaccati

1. Macinare la carne secondo la descrizione riportata nella sezione “**Triturare e macinare**”.
2. Una volta terminata la lavorazione, premere il pulsante START-/STOP ►/■ per spegnere il motore.
3. Spegnere l'apparecchio con l'interruttore di rete ON/OFF e scollegarlo dalla presa (staccare la spina!).
4. Premere il pulsante di sblocco e togliere dall'apparecchio l'alloggiamento della coclea, ruotandolo in senso orario.
5. Allentare la ghiera di sicurezza. Rimuovere il disco forato e il coltello a croce dall'alloggiamento della coclea.

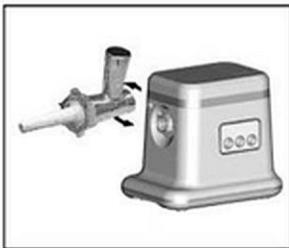


Fig. 7

6. Posizionare il disco di taglio in modo che la sua tacca coincida con il perno dell'alloggiamento della coclea. Applicare l'imbuto per insaccati e serrarlo saldamente con la ghiera di sicurezza sull'alloggiamento della coclea.
7. Fissare l'imbuto al gruppo di azionamento del motore, ruotandolo in senso antiorario fino a sentire un “clic”.

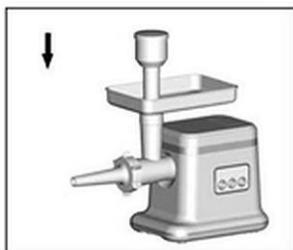


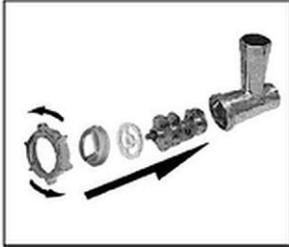
Fig. 8

IT

6. Situare il vassoio sull'imboccatura di riempimento dell'alloggiamento della coclea.
7. Immergere il budello per insaccare salsicce in acqua tiepida per circa 10 min.
8. Preparare l'impasto della salsiccia secondo le proprie preferenze e disporlo sul vassoio dell'apparecchio. Tirare il budello per insaccare salsicce sull'imbuto per insaccati. Legarne l'estremità.
9. Accendere l'apparecchio con l'interruttore di rete ON/OFF
8. Per metterlo in funzione, premere il pulsante START-/STOP ►/■. Se necessario, selezionare il funzionamento più lento del motore (premere una volta il pulsante ► sul pannello di controllo).
9. Utilizzando il pressino, spostare lentamente l'impasto verso l'imboccatura di riempimento.
10. Utilizzando il pressino, spingere l'impasto nell'imboccatura di riempimento dell'alloggiamento della coclea. Il budello per insaccare salsicce si riempie automaticamente con l'impasto e scivola via dall'imbuto per insaccati.
11. Se il budello per insaccare salsicce dovesse bloccarsi sull'imbuto per insaccati, inumidirlo leggermente con acqua, allentare e continuare il processo.
12. Al termine dell'insaccatura spegnere l'apparecchio (premere il pulsante START-/STOP ►/■ e l'interruttore di rete ON/OFF). Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione (estrarre la spina di rete!).

Preparare i frollini

1. Preparare la pasta frolla secondo la ricetta a discrezione. Prima della lavorazione, lasciare per qualche tempo l'impasto in frigorifero.



2. Predisporre il tritacarne per preparare i frollini.
3. Montare la trafila per frollini, procedendo secondo le indicazioni a seguire.
4. Prima inserire nell'alloggiamento della coclea l'albero della coclea insieme alla guarnizione in plastica.
5. Posizionare il disco di taglio in modo che la sua tacca coincida con il perno dell'alloggiamento della coclea.
6. Applicare l'elemento che fissa il listello per formare e serrarlo saldamente con la ghiera di sicurezza sull'alloggiamento della coclea.
7. Fissare l'imbuto al gruppo di azionamento del motore, ruotandolo in senso antiorario fino a sentire un "clic".
8. Situare il vassoio sull'imboccatura di riempimento dell'alloggiamento della coclea.
9. Far scorrere il listello per formare attraverso l'attacco dell'elemento che fissa il listello e selezionare la forma desiderata dei biscotti di pasta frolla.



10. Disporre l'impasto sul vassoio.
11. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola.
12. Accendere l'apparecchio con l'interruttore di rete ON/OFF
13. Per metterlo in funzione, premere il pulsante START-/STOP ►/■.

Fig. 9

14. Se necessario, selezionare il funzionamento più lento del motore (premere una volta il pulsante ► sul pannello di controllo).
15. Utilizzando il pressino, spingere l'impasto nell'imboccatura di riempimento.
16. Staccare i biscotti della lunghezza desiderata dalla trafia per frollini e sistemarli su una teglia ricoperta di carta da forno.
17. Al termine della lavorazione dell'impasto spegnere l'apparecchio (premere il pulsante START-/STOP ►/■ e l'interruttore di rete ON/OFF). Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione (estrarre la spina di rete!).
18. Cuocere i biscotti in forno.

Preparazione di ripieni di carne/kibbeh

1. Predisporre il tritacarne per la lavorazione di carne secondo quanto riportato nella sezione "Triturare e macinare" e lavorare la carne separatamente secondo la ricetta per il ripieno e l'involucro esterno (esempio di ricetta sotto).

Ricetta tipo

Ripieni per i kibbeh		Involucro esterno per i kibbeh	
100 g	Carne di montone	450 g	Carne magra di montone
1 1/2 cucchiaio	Olio di oliva	150 - 200 g	Farina
1- 2 pz.	Cipolla tagliuzzata	1 cucchiaino	Spezie
1/3 cucchiaino	Spezie	1 cucchiaino	Noce moscata grattugiata
1/2 cucchiaino	Sale	un pizzico	Paprika o chilli in polvere
1 1/2 cucchiaio	Farina	1 punta di coltello	Pepe

2. Passare la carne di montone per il ripieno nel tritacarne 1 o 2 volte, come descritto nella sezione "Triturare e mescolare". Rosolare la cipolla. Unire tutti gli ingredienti per il ripieno.

3. Triturare la carne per l'involucro esterno, facendola passare 3 volte nel tritacarne secondo quanto riportato nella sezione "Triturare e macinare" (prima con il disco forato medio, quindi 2 volte con il disco forato fine). Unire in una ciotola la carne macinata, agli altri ingredienti dell'involucro esterno. Ripassare nuovamente l'impasto ottenuto nel tritacarne per 3 volte.

NOTA BENE!

Più carne e meno farina regalano all'involucro esterno una consistenza e un sapore migliori.

4. Al termine della lavorazione della carne spegnere l'apparecchio (premere il pulsante START-/STOP ►/■ e l'interruttore di rete ON/OFF). Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione (staccare la spina!).
5. Premere il pulsante di sblocco e togliere l'alloggiamento della coclea dall'apparecchio. Allentare la ghiera di sicurezza e togliere dall'albero della coclea il disco forato e il coltello a croce.
6. Predisporre il tritacarne per la preparazione degli involucri esterni kibbeh.



7. Fissare il bastoncino in plastica in modo che la tacca coincida con il perno dell'alloggiamento della coclea. Montare il cono e fissarlo con la ghiera di sicurezza all'alloggiamento della coclea.
8. Fissare l'imbuto al gruppo di azionamento del motore, ruotandolo in senso antiorario fino a sentire un "clic".
9. Situare il vassoio sull'imboccatura di riempimento dell'alloggiamento della coclea.
10. Disporre sul vassoio il composto per involucri esterni kibbeh.
11. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola ed accenderlo con l'interruttore di rete ON/OFF. Per metterlo in funzione, premere il pulsante START-/STOP ►/■. Se necessario, selezionare il funzionamento più lento del motore (premere una volta il pulsante ▽ sul pannello di controllo).
12. Utilizzando il pressino, spostare lentamente il composto verso l'imboccatura di riempimento. Il tritacarne, con l'accessorio per la preparazione del kibbeh montato, andrà a formare un lungo tubo.
13. Tagliarlo a pezzi della lunghezza desiderata (ca. 7-8 cm).
14. Al termine del processo spegnere l'apparecchio (premere il pulsante START-/STOP ►/■ e l'interruttore di rete ON/OFF). Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione (staccare la spina!).
15. Quindi riempire i pezzi con il ripieno di carne preparato e schiacciare i bordi degli involucri esterni del kibbeh (fig. sotto).

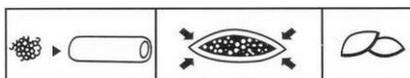


Fig. 10

Rimozione degli ingredienti attaccati – funzione di inversione

1. La funzione di inversione consente di rimuovere gli eventuali ingredienti attaccati all'alloggiamento della coclea.
2. Se all'interno dell'alloggiamento della coclea vi sono prodotti alimentari incastrati, attivare la funzione di inversione, procedendo secondo la descrizione a seguire:
 - Prima di tutto, se l'apparecchio è in funzione, premere il pulsante START-/STOP  per spegnere il motore.
 - **Nota bene:** Il pulsante di inversione  funziona solo quando il motore è spento e l'interruttore di rete ON/OFF è premuto.
 - Premere brevemente il pulsante di inversione  sul pannello di controllo.

ATTENZIONE!

Non lasciare mai che il motore giri più a lungo con la funzione di inversione attiva (dopo aver premuto il pulsante di inversione ). Quando la funzione di inversione è attiva, i prodotti alimentari si spostano verso il corpo motore e rischiano di accedervi.

- Se una breve attivazione della funzione di inversione non risulta sufficiente affinché i prodotti alimentari si stacchino, spegnere l'apparecchio (premere l'interruttore di rete ON/OFF) e scollegarlo dalla presa (staccare la spina!). Pulire l'apparecchio secondo le indicazioni riportate nella sezione **6 “Pulizia”**.

IT

Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è provvisto di una protezione da surriscaldamento che provvede a disattivarlo automaticamente in caso di surriscaldamento del motore.

1. Se il motore si arresta durante il funzionamento, staccare immediatamente la spina di rete e spegnere l'apparecchio (premere il pulsante START-/STOP  e l'interruttore di rete ON/OFF).
2. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio, quindi pulirlo secondo quanto riportato nella sezione **6 “Pulizia”**.

3. Premere il pulsante “Z” sul fondo dell'apparecchio per accenderlo pronto per l'uso (fig. a destra).
4. Inserire la spina nella presa.
5. Riaccendere l'apparecchio (premere l'interruttore di rete ON/OFF e il pulsante START-/STOP ▶/■).
6. Se la protezione da surriscaldamento si riattiva, contattare il servizio di assistenza o il venditore.

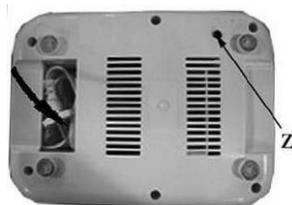


Fig. 11

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia



AVVERTIMENTO!

Pericolo di ferite!

Il coltello a croce è molto affilato.

Procedere con cautela quando si smonta l'apparecchio e pulisce il coltello a croce.

ATTENZIONE!

Una pulizia irregolare può danneggiare la superficie dell'apparecchio.

Pulire l'apparecchio subito dopo ogni utilizzo e non lasciare che si incrostino i residui di cibo sul corpo esterno o su altre parti del tritacarne.

In caso di infiltrazione di acqua, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

Non lavare mai l'apparecchio o i suoi componenti in lavastoviglie.

Non immergere il corpo motore in acqua o in altri liquidi.

Smontaggio dell'apparecchio

Per pulire l'apparecchio occorre smontarlo, procedendo in ordine a seguire:

- estrarre il pressino dall'imboccatura di riempimento e togliere il vassoio dall'alloggiamento della coclea,
- allentare la ghiera di sicurezza situata sull'alloggiamento della coclea, ruotandola leggermente in senso antiorario,
- premere il pulsante di sblocco sulla parte anteriore dell'apparecchio e allentare l'alloggiamento della coclea dall'azionamento del motore, ruotandolo in senso orario,
- svitare la ghiera di sicurezza ed estrarre dall'alloggiamento della coclea tutti gli accessori (dischi forati, coltello a croce, albero della coclea ecc.),
- rimuovere i residui dei prodotti alimentari lavorati dall'alloggiamento della coclea e dall'imboccatura di riempimento. Per agevolare le operazioni servirsi di un cucchiaio in legno o in plastica.

Pulizia dell'apparecchio e degli accessori

1. Pulire gli accessori tolti con acqua calda con aggiunta di un detersivo. Per la pulizia usare una spugna morbida o una spazzola per piatti.
2. I residui di prodotti alimentari che eventualmente si sono incrostati sugli accessori rimovibili dell'apparecchio possono essere facilmente eliminati immergendoli per qualche minuto in acqua calda.
3. Alla fine sciacquare le parti lavate con acqua pulita.
4. Passare sopra il cavo di alimentazione e la superficie del corpo esterno solo un panno morbido e leggermente umido. Prestare attenzione a non far penetrare liquidi nelle aperture dell'apparecchio.
5. Lasciare asciugare tutti gli elementi puliti all'aria aperta per circa mezz'ora o asciugarli accuratamente con un panno che non lascia pelucchi.
6. Per evitare la formazione di ruggine, applicare una piccola quantità di olio alimentare sui dischi forati e sul coltello a croce.

Conservazione dell'apparecchio

1. Se l'apparecchio non sarà utilizzato per un lungo periodo, occorre pulirlo come da indicazioni riportate nella sezione **6 "Pulizia"**.
2. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito, a riparo dal gelo e dall'azione diretta dei raggi solari, inaccessibile ai bambini.
3. Non collocare mai oggetti pesanti sull'apparecchio.
4. Conservare tutti i componenti insieme. Inserire l'albero della coclea, il coltello a croce e uno dei dischi forati all'interno dell'alloggiamento della coclea, serrare bene la ghiera di sicurezza sull'alloggiamento della coclea e fissare quest'ultimo all'azionamento del motore. In questo modo si eviteranno possibili ferite dovute al contatto con il coltello a croce, nonché la perdita dei componenti dell'apparecchio. Situare il vassoio sull'imboccatura di riempimento.
5. I dischi forati vanno conservati nel vano sul retro dell'apparecchio. Inserire gli accessori (imbuto per insaccati, accessorio per preparare i kibbeh e disco di taglio) all'interno del pressino e collocare il tutto nell'imboccatura di riempimento.
6. Collocare il cavo di alimentazione nel vano situato sul fondo dell'apparecchio.
7. Coprire l'apparecchio per proteggerlo contro la polvere e lo sporco.

7 Possibili malfunzionamenti

La spina è collegata alla presa, ma il motore non funziona	È scattato il salvavita	Controllare il salvavita, verificare l'apparecchio dopo averlo collegato ad un'altra presa
	L'interruttore di rete ON/OFF non è premuto	Accendere l'apparecchio con l'interruttore di rete ON/OFF
	Il pulsante START-/STOP Non non è premuto ▶/■	Premere il pulsante START-/STOP ▶/■
Il motore si arresta durante il funzionamento	È intervenuta la protezione da surriscaldamento	Riaccendere l'apparecchio, procedendo secondo quanto riportato nella sezione “Protezione da surriscaldamento”
La funzione di inversione non si attiva	La funzione di inversione può essere attivata solo quando il motore è spento e l'interruttore di rete ON/OFF è premuto.	Accendere il motore con il pulsante START-/STOP ▶/■, quindi premere il pulsante di inversione ◀
Dal foro di uscita gocciola il liquido	I prodotti alimentari sono troppo umidi o troppo acquosi	Asciugare i prodotti alimentari umidi. Non lavorare gli ingredienti troppo acquosi
All'interno dell'imboccatura di riempimento sono ancora presenti ingredienti, ma dal foro di uscita non esce nulla	L'alloggiamento della coclea è intasato	Premere immediatamente il pulsante START-/STOP ▶/■ per spegnere il motore. Rimuovere l'ostruzione, procedendo secondo le indicazioni riportate nella sezione “Rimozione degli ingredienti attaccati – funzione di inversione”

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il motore funziona troppo lentamente	L'alloggiamento della coclea è troppo pieno	Non inserire nell'imboccatura di riempimento troppi prodotti alimentari
	Troppa forza esercitata sul pressino	Non premere con troppa forza sul pressino
	Gli elementi troppo duri bloccano il coltello o l'albero della coclea	Eliminare gli elementi duri (ad es. ossa, tendini, midollo, gusci ecc.)

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.