

TRITACARNE



CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1x tritacarne

1x cavo

INFORMAZIONI TECNICHE

Tensione: 220-240V

Frequenza: 50/60Hz

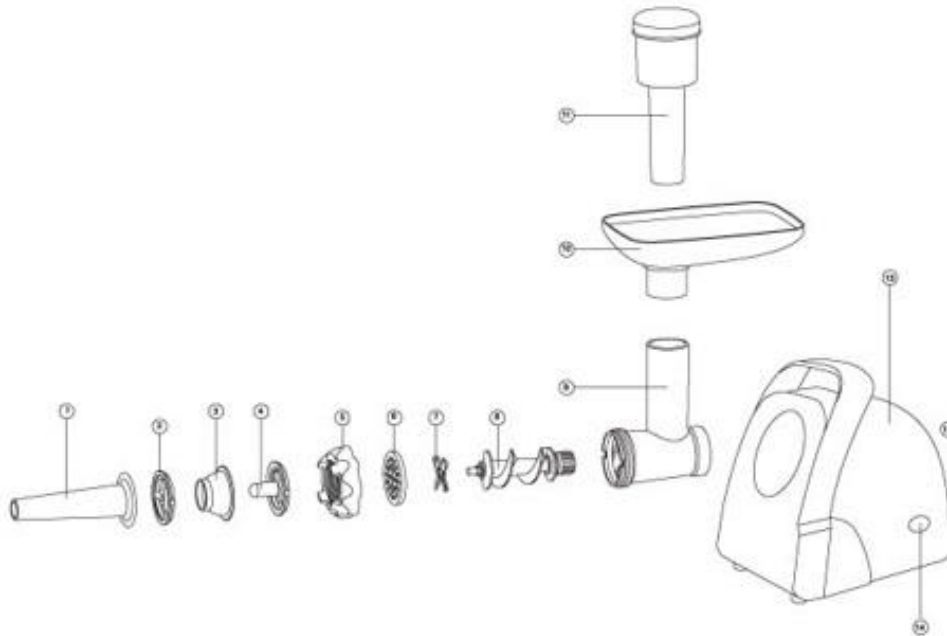
Potenza: 300W

ISTRUZIONI

Nome delle parti del prodotto

1. Tubo per insaccati
2. Disco per carne macinata
3. Coperchio del disco per carne macinata
4. Anello per insaccati
5. Cono per carne
6. Fori e lame rotonde
7. Lama a quattro punte
8. Vite
9. Cono per carne
10. Piatto
11. Asta spingi-carne
12. Chiave per bloccare il dispositivo

- 13. Unità principale
- 14. Unità principale
- 15. Tasto interruttore/inversione



Metodi per l'utilizzo del prodotto

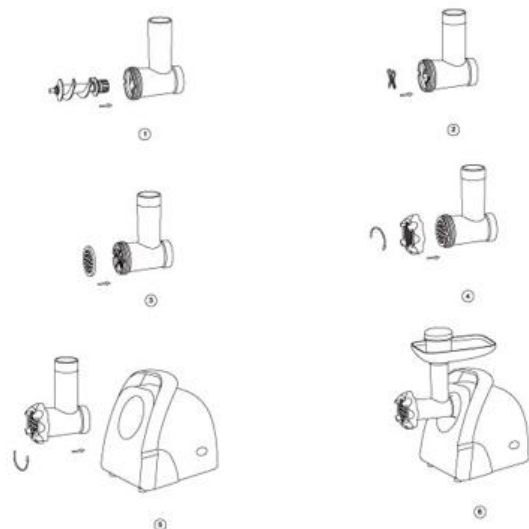
Procedura d'uso

1. Prima di utilizzare la macchina, assicurarsi che la tensione indicata sulla macchina sia coerente con la tensione nella vostra casa.
2. Prima dell'uso, si prega di utilizzare acqua tiepida (attenzione a non utilizzare acqua a una temperatura superiore a 40 gradi) per pulire le parti esterne della macchina.
3. Prima di inserire l'alimentazione, assicurarsi che l'interruttore sia in posizione di spegnimento.

Istruzioni:

Passaggi di installazione:

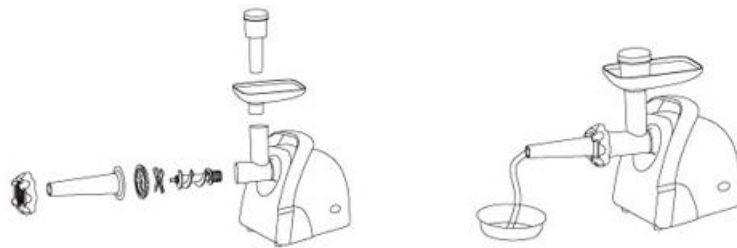
1. Estrarre il cavo di alimentazione dalla parte principale del motore.
2. Assemblare le parti della carne seguendo l'immagine.



Metodo di utilizzo del prodotto:

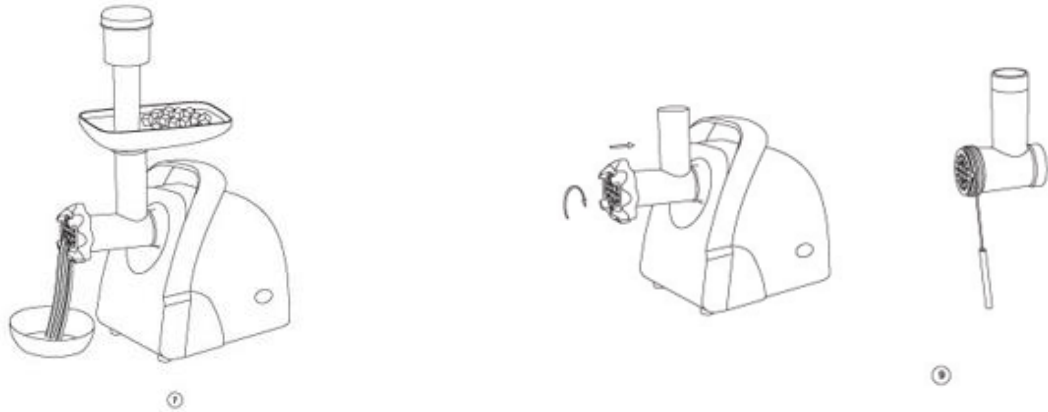
Passaggi di installazione:

- Estrarre il cavo di alimentazione dalla parte principale del motore. Girare la parte principale del motore, rimuovere la spina di alimentazione dalla parte inferiore del motore principale e tirare leggermente il cavo di alimentazione.
- Assemblare le parti della carne.
- Con una mano tenere il cono della carne, con l'altra avvitare la carne nel cilindro della carne.
- Installare la lama a quattro punte sulla vite. La lama deve essere rivolta verso l'esterno. Fare attenzione a non pizzicare la lama per evitare lesioni alle mani.
- Installare il disco per la carne. La posizione del disco per la carne deve essere allineata con lo spazio del cilindro per la carne macinata.
- Stringere il coperchio del cono della carne. Si stringe in senso orario e si allenta in senso antiorario. Non stringere troppo.
- Tenere la parte principale del motore con una mano e il tritacarne con l'altra, inclinarlo leggermente verso il naso e installarlo sulla parte principale del motore.



Pulizia e manutenzione:

- Fare attenzione a spegnere prima l'interruttore, quindi staccare la spina.
- Premere il pulsante di sgancio fino in fondo, come mostrato dalla freccia nella Figura 9, e ruotare il tritacarne in senso orario per staccarlo dalla parte principale del motore.
- Svitare il coperchio del cilindro per la carne macinata. Se il disco per la carne è troppo stretto, è possibile utilizzare un cacciavite per allentarlo.
- Rimuovere le parti dal cono della carne, sciacquarle con acqua e asciugarle alla fine.
- La parte esterna del corpo può essere pulita con un panno umido. È vietato immergere la parte principale del motore in acqua o lavarla sotto il rubinetto.
- Le parti metalliche come il disco per la carne e la lama a quattro punte possono essere immerse in olio d'oliva o altri oli commestibili per evitare la ruggine.
- Il cavo di alimentazione può essere riposto nel corpo e può essere azionato in ordine inverso rispetto ai "passaggi di installazione".
- Anche il disco per la carne con fori di medio e piccolo diametro può essere riposto nella scatola del disco per la carne per la conservazione e il riutilizzo.



Pulizia:

- Quando si rimuove la lama a quattro punte, fare attenzione alla lama affilata e evitare di ferirsi le mani.
- Pulire la carne macinata e quindi lavare tutte le parti (ad eccezione del corpo principale) con acqua a temperatura ambiente (non superiore a 40 gradi).
- Conservare questo prodotto in un luogo fresco e asciutto fuori dalla portata dei bambini.
- Per la vostra salute, assicurarsi che il prodotto sia pulito e asciutto al momento della ricezione.
- Non mettere mai il corpo principale in lavastoviglie.

Materie di attenzione:

Precauzioni di sicurezza

- Questa macchina è adatta solo per uso domestico e non può essere utilizzata per scopi industriali o commerciali.
- Non collegare l'alimentazione fino a quando la macchina non è stata assemblata. Non tentare di rimuovere parti durante il funzionamento.
- Non posizionare la macchina in luoghi accessibili ai bambini o a persone con problemi mentali che potrebbero toccarla facilmente.
- Quando si sposta o si ripone la macchina, utilizzare le mani per stabilizzarla. Non sollevare solo il vassoio o la carne.
- Si prega di spingere il cibo con il bastone spingi-cibo e di non utilizzare le mani o altri utensili per spingere il cibo.
- La macchina è adatta solo per macinare carne fresca. È vietato elaborare carne fresca con ossa, pelli, tendini o altri oggetti duri.
- Evitare di macinare canna da zucchero, zenzero, sedano e altri ingredienti a fibre grosse.
- Il funzionamento continuo della macchina non dovrebbe superare i 10 minuti, e prima di riutilizzare la macchina, attendere che si raffreddi completamente.
- Durante il funzionamento, è vietato passare rapidamente tra le marce "avanti-indietro" o "indietro-avanti". Deve essere spenta nella posizione "off" per più di 30 secondi. In caso contrario, la macchina potrebbe essere danneggiata facilmente.
- In caso di anomalie della macchina, non utilizzarla nuovamente e non tentare di riparare la macchina o sostituire le parti.

Rifiuti e corretto smaltimento



Il simbolo del bidone barrato sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico in tutta l'UE. Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inopportuna dei rifiuti di questo prodotto. Il riciclo di materiali aiuta a proteggere la natura e le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto contattare l'ufficio civico locale, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



Il prodotto rispetta le normative vigenti all'interno della CE.