artus
Idee per la tua casa

Tritacarne Modello T30

Manuale Operativo

ARTUS T30

Leggere attentamente il Manuale Operativo prima di utilizzare l'apparecchio
Conservare con cura il Manuale Operativo e consultarlo prima di ogni utilizzo

ARTUS - c.p. 95 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA - artusmail@tiscali.it

AVVERTENZE GENERALI:
Staccare la spina di alimentazione elettrica durante ogni intervento sull'apparecchio.
Tenere lontano dalla portata dei bambini.
Spostare l'apparecchio utilizzando entrambe le mani afferrandolo dal fondo per evitare di danneggiare il carter del motore.
Non montare la piastra (8/9/10) ed il coltello (7) assieme agli accessori per insaccare (14/15) in quanto trattasi di due funzioni distinte.
Non spingere la carne con le mani, utilizzare esclusivamente il pestello (13) in dotazione.
Evitare di macinare carni eccessivamente dure (con pelle o ossa) per evitare di bloccare l'apparecchio.
Non inserire vegetali particolarmente fibrosi in quanto non verranno macinati.
Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello, se la carne è stata preparata correttamente, si avrà una macinatura migliore lasciando lavorare l'apparecchio in autoalimentazione; in caso di bloccaggio dell'apparecchio, spegnere immediatamente il motore, staccare la spina e smontare e pulire il tritacarne.
In caso di arresto dell'apparecchio per intervento della protezione termica, non lasciare l'interruttore in posizione di marcia (vedi paragrafo "Avvertenze in caso di bloccaggio").
In caso di guasto rivolgersi sempre ad un centro assistenza specializzato; in caso di danneggiamento, il cavo spina deve essere sostituito da un tecnico specializzato con un cavo spina dello stesso tipo di quello in dotazione (vedi paragrafo "Elenco centri assistenza).
Questo prodotto è destinato esclusivamente ad un uso domestico.

AVVERTENZE IN CASO DI BLOCCAGGIO:
Il motore può bloccarsi in caso di sovraccarico di alimentazione o per l'intervento del salvamotore termico, qualora vi sia un surriscaldamento dell'apparecchio. In entrambi i casi posizionare immediatamente l'interruttore su "off", disconnettere la spina di alimentazione elettrica e procedere alla pulizia del tritacarne. E' possibile utilizzare l'interruttore in posizione "rev" (inversione di marcia) per sbloccare l'apparecchio; non utilizzare la posizione "rev" in modo continuo, ma solo dando brevi impulsi.

PULIZIA DEL TRITACARNE:
Assicurarsi che il motore sia completamente fermo;
Disconnettere la spina dalla presa;
Smontare il tritacarne procedendo all'inverso dalla Fig. 5 alla Fig. 1;
Lavare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne, con acqua calda e sapone, ed asciugarle accuratamente; un velo d'olio dopo l'asciugatura, sui particolari n. 6-7-8/9/10, manterrà i particolari lubrificati e protetti. **Note**: detergenti troppo aggressivi o contenenti cloro possono danneggiare la superficie dell'apparecchio. Non lavare in lavastoviglie. Non immergere la carcassa del motore in acqua, pulire solo con un panno asciutto. Asciugare sempre con cura tutte le parti dell'apparecchio, per evitare il formarsi di particelle di corrosione sulle superfici.

PRIMA DELL'USO:
Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza della vostra fornitura elettrica siano identici a quelli indicati sul fondo dell'apparecchio. Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con gli alimenti, con acqua calda e sapone (esclusi i particolari 1-2-3-4). Prima di connettere la spina alla presa di corrente assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "off".

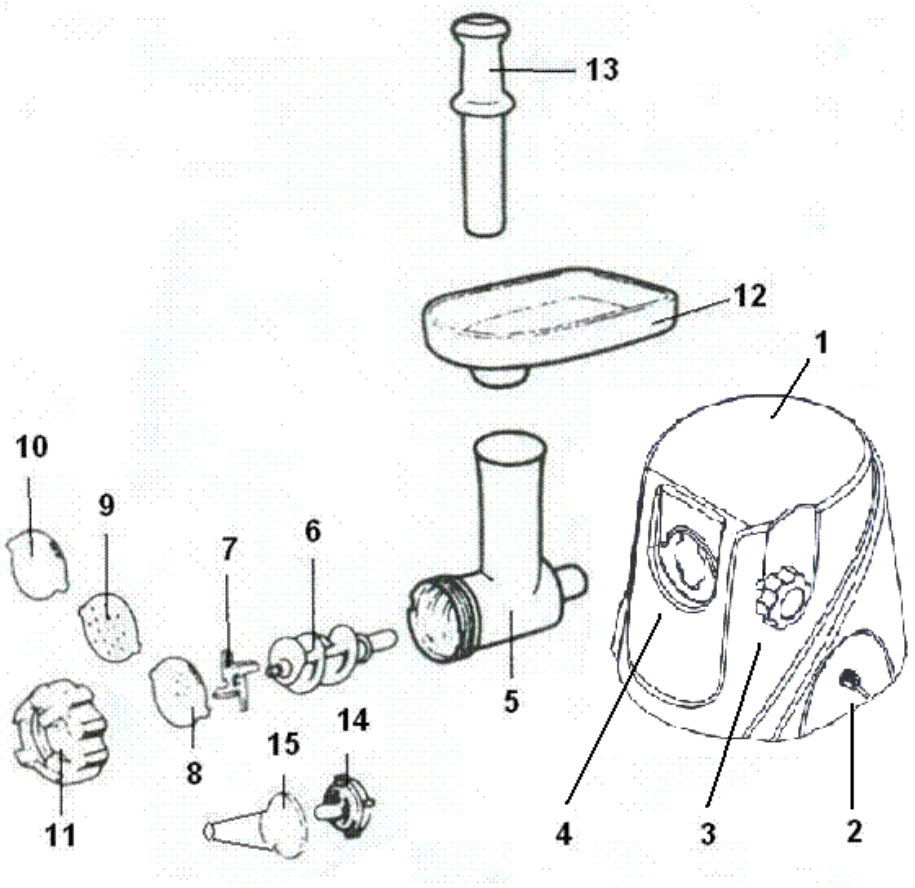
USO DEL TRITACARNE:
Assemblaggio
Fig. 1 - Posizionare il Corpo (5) nella ghiera di fissaggio del motore (4) ruotandolo fino a bloccarlo nelle asole di fissaggio. Fissare il corpo avvitando la manopola di fissaggio (3).
Fig. 2 - Inserire l'elica (6) nel corpo fino al suo posizionamento all'interno della sua sede nel motore.
Fig. 3 - Montare il coltello (7) sul quadro posto sull'elica, avendo cura che le lame siano posizionate verso l'esterno (se sono posizionate verso l'interno il tritacarne non taglia)
Fig. 4 - Montare una piastra (8/9/10) scegliendo il diametro dei fori più opportuno, avendo cura di bloccarla nelle asole presenti nella parte interna del tritacarne.
Fig. 5 - Avvitare la ghiera (11) sulla bocca del tritacarne senza stringere eccessivamente (se la ghiera viene stretta troppo il tritacarne si surriscalderà).
Montare il piatto (12) nella sua sede sul collo del corpo tritacarne e posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile, in modo che i fori di aerazione sul carter del motore (1) siano sempre liberi. In caso di ostruzione della ventilazione i tempi di operatività dell'apparecchio potranno risultare seriamente ridotti.
Uso del Tritacarne
Pulire la carne togliendo residui di pelle e ossa che potrebbero causare il bloccaggio dell'apparecchio.
Tagliare la carne in pezzi che possano essere facilmente introdotti nel collo di alimentazione.
Inserire la spina in una presa di corrente facilmente accessibile ed avviare il tritacarne posizionando l'interruttore su "on".
Fig. 6 - Mettere la carne nel piatto (12) e farla cadere nel collo di alimentazione utilizzando il pestello (13).
Al termine dell'uso spegnere il tritacarne e disconnettere la spina di alimentazione prima di ogni altra operazione.

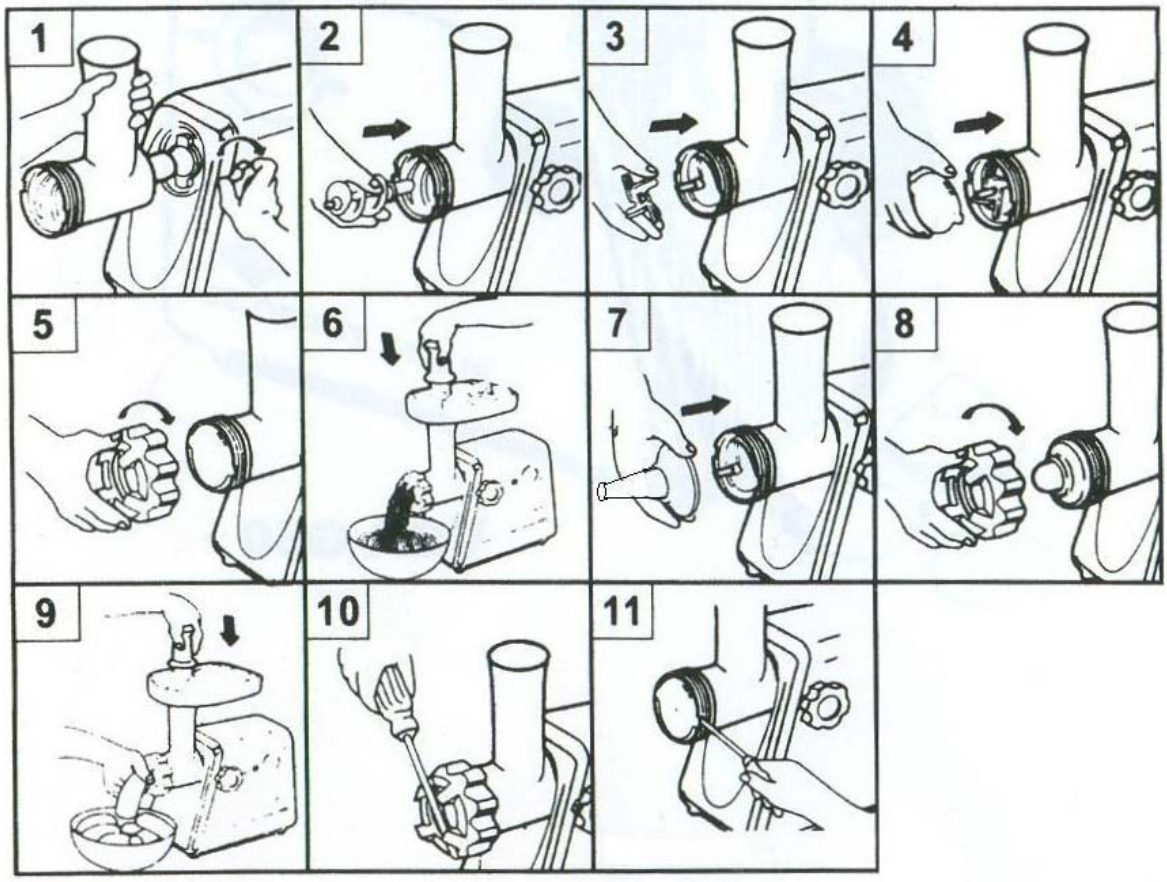
NOTE:
Durante il funzionamento, il corpo (5) può essere soggetto a piccoli spostamenti; è un fatto normale che non pregiudica il funzionamento del tritacarne.
La ghiera (11) deve essere avvitata al corpo semplicemente facendola appoggiare alla piastra, senza stringere eccessivamente, per non rischiare di far bloccare il tritacarne, o di farlo surriscaldare, causando anche il riscaldamento della carne.
Uso degli accessori per insaccati
Montare gli accessori per insaccati (14) e (15) sull'elica, al posto di piastra e coltello, e procedere inserendo nel collo di alimentazione il prodotto da insaccare.

ELENCO CENTRI ASSISTENZA: un elenco dei centri assistenza autorizzati può essere richiesto via e-mail all'indirizzo: artusmail@tiscali.it, oppure consultando la pagina www.reber-snc.it/assistenza.htm

ARTUS T30
TRITACARNE

LEGENDA
1. Motoriduttore
2. Interruttore
3. Manopola di fissaggio
4. Ghiera di fissaggio
5. Corpo tritacarne
6. Elica tritacarne
7. Coltello
8. Piastra fori stretti
9. Piastra fori medi
10. Piastra fori larghi
11. Ghiera
12. Piatto
13. Pestello
14. Non Fornito
15. Imbuto da richiedere a parte

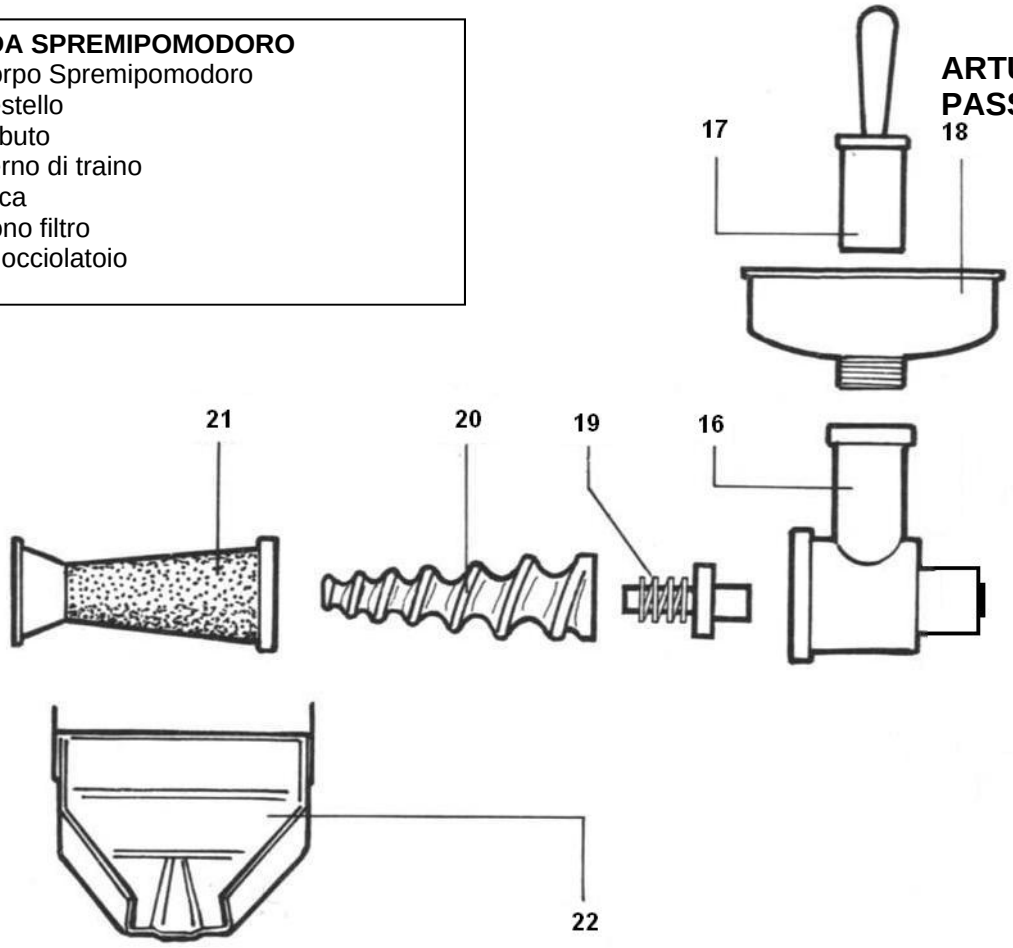




LEGENDA SPREMIPOMODORO

16. Corpo Spremipomodoro
17. Pestello
18. Imbuto
19. Perno di traino
20. Elica
21. Cono filtro
22. Sgocciolatoio

ARTUS S25 / OS PASSAPOMODORO



USO DEL PASSAPOMODORO

Corpo (16) ed Elica (20) sono costruiti in Resina Acetalica ad alta resistenza, autolubrificante, antiurto ed idonea al contatto con gli alimenti - Cono Filtro (21) in Acciaio Inox - Imbuto (18), Sgocciolatoio (22) e Pestello (17) in Moplen idoneo al contatto con gli alimenti – Perno (19) in acciaio insertato su materiale plastico idoneo al contatto con alimenti, Molla in Acciaio Inox

Qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere effettuato solo dopo essersi accertati che lo stesso sia disconnesso dalla rete elettrica per evitare ogni rischio.

Lo spremipomodoro e' parzialmente montato nell'imballo, prima dell'uso smontare il cono filtro (21) dal corpo (16) ruotandolo in senso orario, estrarre l'Elica (20) ed il Perno con Molla (18), lavare ed asciugare tutti i componenti utilizzando detergenti non aggressivi e montare lo spremipomodoro.

Assemblaggio

Posizionare il corpo (16) nella Ghiera di fissaggio (4) del Motore ruotandolo leggermente fino a bloccarlo nelle asole di fissaggio. Bloccare il Corpo ruotando in senso orario la Manopola di fissaggio (3); inserire il Perno con Molla (19) avendo cura che sia posizionato sul fondo del Corpo. Inserire l'Elica (20) nel Corpo (16) e fissarla ruotando il Cono Filtro (21) in senso antiorario per bloccarlo sul Corpo(16). Montare l'Imbuto (18) avvitandolo sul collo del Corpo, Montare lo Sgocciolatoio (22) inserendolo sul Corpo e Sul Cono Filtro mediante gli appositi ganci di fissaggio.

Le asole di aerazione sul fondo del motore (1) devono sempre essere lasciate libere per una corretta ventilazione del motore, i tempi di operativita' dell'apparecchio possono essere notevolmente ridotti in caso di ostruzione della ventilazione.

Uso del Passapomodoro

Inserire la spina in una presa di corrente facilmente accessibile ed avviare l'apparecchio.

Inserire il prodotto da spremere nell'imbuto (18) ed aiutarne la discesa nel corpo (16) con il Pestello(17), evitare assolutamente di utilizzare altri strumenti per facilitare la discesa del pomodoro onde evitare possibili danni all'Elica

Durante l'utilizzo il corpo (16) può subire degli spostamenti laterali, e' un fatto normale e non pregiudica il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Al termine del lavoro disconnettere l'apparecchio, smontare tutte le parti che sono entrate in contatto con il pomodoro, lavarle utilizzando detergenti non aggressivi, rimuovendo eventuali residui di prodotto ed asciugare accuratamente prima di riporre lo Spremipomodoro nel suo imballo.

GARANZIA:

Questo prodotto è garantito per due anni dal momento dell'acquisto, per difetti di fabbricazione.

Applicare qui lo scontrino o ricevuta di acquisto per convalidare la garanzia.

DATA DI ACQUISTO RIVENDITORE

Avertissements:
Débrancher son pouvoir au cours de chaque intervention. Tenir hors de portée des enfants. Déplacez l'unité utilisant les deux mains par le Fonds pour éviter d'endommager le logement du moteur. Pas monter la plaque : 8) et le couteau (7) avec les accessoires pour libre (14/15) dans la question de deux fonctions distinctes. Ne pas pousser la viande avec vos mains, utiliser uniquement le pilon. (13) fourni.
Evitez de hacher de la viande trop dur (avec la peau ou os) pour éviter le blocage du moteur. Ne pas insérer legumes particulièrement fibrose ne seront pas haché. N'exercites pas une pression excessive sur pilon, si la viande est préparé correctement, vous aurez un produit meilleur e laissant travailler l'appareil en autoalmentation; dans le cas de blocage machine, immédiatement désactivez le moteur, débranchez et démonter et nettoyer l'apareil.
En cas d'arret pour intervention de la protection thermique, ne pas laisser l'interrupteur en position de mache (voir avertissements dans le cas de locking ").
Dans le cas de panne, adressez-Vous à un centre de soutien spécialisé ; en cas de dommages, le câble d'almentation doit être remplacé par un spécialiste technicien avec un câble du même type de celui en dotation (voir liste centres d'assistance). Ce produit est destiné uniquement à l'usage domestique.
Avertissements lorsque blocage: le moteur peut se bloquer en cas de surcharge de produit ou de l'intervention de la protection thermique, où il y a un réchauffement unité. Dans les deux casimmédiatement passer à "Off" l'nterrupteur, déconnectez la fiche d'alimentation et nettoyez l'hachoir. Vous pouvez utiliser interrupteur en position "RÉV" pour déverrouiller debloquer l'appareil ; Ne pas utiliser la position "RÉV"continuellement, elle est prevue pour des petites interventions.
Nettoyage de l'hachoir : Assurez -vous que le moteur est debranchè ; déconnecter la fiche de la prise ; désassembler l'hachoir en procedan à l'enverse de la Fig. 5 à la Fig. 1 ;
Laver tous les partis qui ont été en contact avec la viande, avec eau chaude et de savon, et les secher bien ; un peu de huile apres le sechage, sur les détails ne 7-6-8 :, conservera les parties lubrifiés et protégés.
Notes : détergents trop agressif ou contenant chlore peuvent endommager la surface de l'appareil. Ne pas le laver dans un lave-vaisselle. ne immerger la carcasse du moteur en eau, assainissement seulement avec un chiffon sec. Sechez avec soin toutes les parties de l'hachoir, pour éviter la formation de particules de corrosion sur les surfaces.

AVANT D'UTILISATION :
S'assurer que la tension et la fréquence de votre offre de l'électricité sont identiques à celles indiquées sur l'etiquette donnèes techniques. laver et sécher soigneusement toutes les parties qui vont entrer en contact avec les aliments, avec eau chaude et savon (excluant les parties 2-1-3-4). Avant de brancher l'appareil s'assurer que l'interrupteur soit en position "OFF".

l'utilisation de l'Hachoir à Viande :
assemblage
Fig. 1-placer le corps (5) dans l'anneau de fixation du moteur (4) tirez ensuite à bloquer le. Fixer le corps avec le fixeur(3).
Fig. 2-insérer la vis sans fin (6) dans le corps et positnez-la dans son siège dans le moteur.
Fig. 3-monter le couteau (7) sur le carrè de l'helice sans fin, en prenant garde que les lames soient placés à l'extérieur (s'ils sont placé à l'intérieur le cteau e taille pas).
Fig. 4-monter une plaque : 8) en choisissant le diamètre des trous plus appropriée, en la bloquant dans les nices du corps.
Fig. 5-visser la bague (11) sur la bouche de l'hachoir sans serrer excessivement (si la bague est trop serrè, l'hachoir ne marche pas). placer le plateau (12) à son siège dans le cou du corps et placer l'appareil sur une surface plane et stable, afin que les trous de ventilation moteur (1) soient toujours libres. En cas d'obstruction des trous de ventilation, la fonctionalite' de l'appareil peut être sérieusement réduits.
l'utilisation de l'Hachoir à Viande :
Nettoyer la viande en eliminant les résidus de peau et d'os qui pourrait provoquer le blocage de la machine. Couper la viande en morceaux qui peuvent facilement être introduites dans le cou du corps. Insérez le connecteur dans une prise de courant aisement accessibles et commencer le travail en positonnant l'interrupteur sur "ON".
Fig. 6-METTRE LA VIANDE DANS le plateau (12) et de laisser tomber dans le cou du corps en utilisant le pilon. (13). A la fin du travail aretez l'appareil et déconnectez la fiche de la prise de courant avant toute autre interventions.
Notes:
pendant l'opération, le corps (5) peut être soumis à de petits mouvements ; c'est normal que ne modifie pas le fonctionnement de l'hachoir. La bague (11) doit être vissè au corps tout simplement en faisant soutien à la plaque, sans resserrement excessive, pour eviter de bloquer l'hachoir, ou surchauffer le moteur, causant le chauffage de la viande.
.