

鑫鋒 2022.06.22

143.0 mm

210.0 mm



TRITACARNE

MANUALE UTENTE



MEAT GRINDER

USER MANUAL





ATTENZIONE!



Vi ringraziamo per la fiducia accordata avendo scelto un nostro prodotto



Il contenuto di questo manuale riguarda l'uso e la manutenzione di questo apparato:
Vi preghiamo di conservarlo per poterlo consultare in seguito.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto. In caso di problematiche la cui risoluzione non è in questo manuale, NON cercare di riparare l'apparecchio ma contattare un centro di assistenza tecnica qualificato. Per via del costante sviluppo di funzioni e design del prodotto, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso.

Importato e distribuito da: **RICA TRADE S.R.L.**
Lungotevere dei Mellini, 44 Scala Valadier, 2/B - 00193, Roma (RM)
Fax: 06/9181063001

Fabbricato in **INSERT COUNTRY**

TRITACARNE



Modello: 1386518/BH8801

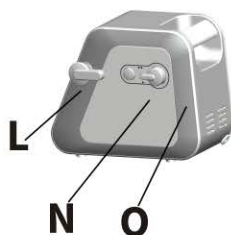
CREO.

Gentile cliente!

Grazie per aver scelto i nostri prodotti. Questo particolare tipo di tritacarne ha un design eccellente ed è stato creato utilizzando materiali di alta qualità. Siamo certi che i nostri prodotti guadagneranno la vostra fiducia e vi affiancheranno al meglio nelle vostre faccende domestiche. Vi chiediamo di dedicare alcuni minuti per leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare i prodotti in modo da ottenere il massimo piacere dall'utilizzo di questi prodotti.

Componenti

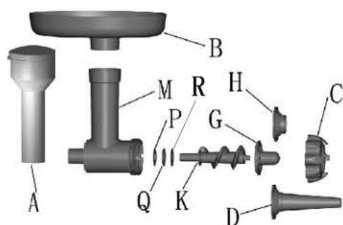
1、Corpo principale



Istruzioni per l'attivazione:

- In funzione
- 0 Stop
- In funzione in senso anti orario
- O Manopola
- L Fissaggio
- N Invertitore di direzione

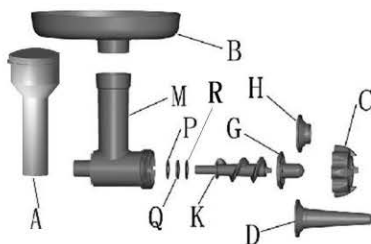
2、Funzione di riempimento intestini



- A Pestello
- B Tramoggia di carico
- C Volantino di bloccaggio
- D Collo della macchina (lungo)
- G Perno fisso
- M Bocca di macinazione
- H Collo della macchina (corto)
- K Coclea
- P Cuscinetti di plastica
- Q Cuscinetti di metallo

Istruzioni per l'uso: Il collo per la macchina è particolarmente indicato per inserire intestini di lunghe dimensioni; Il collo per la macchina corto è indicato per Intestine di dimensioni ridotte.

3、Funzione tritacarne



- A Pestello
- B Tramoggia di carico
- C Volantino di bloccaggio
- E Piastra di macinazione larga
- F Piastra di macinazione fine
- J Coltello a lama seghettata
- I Piastra di macinazione media
- K Coclea
- M Bocca di macinazione
- P Cuscinetti di plastica
- Q Cuscinetti di metallo

Istruzioni per l'uso: particolarmente indicato per carne macinata.

Istruzioni importanti

Durante l'utilizzo delle component elettriche, in modo da ridurre rischi di incendio, scosse elettriche o danni alle persone, **regole base per la sicurezza devono sempre essere seguite, comprese le seguenti: deve essere prestata particolare attenzione ai punti seguenti:**

- Leggere con attenzione le istruzioni anche qualora si fosse già a conoscenza del prodotto.
- Per proteggersi da rischi di scosse elettriche **NON IMMERGERE** l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Per la pulizia strofinare la parte esterna con un panno umido.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se in funzione.
- Spegner l'apparecchio e rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio e, in ogni caso, prima di montare o smontare le componenti.
- Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo di alimentazione o la spina risultassero danneggiati, in caso di mal funzionamento o in caso di caduta o danni all'apparecchio stesso. In caso di danni al cavo di alimentazione, questo deve essere sostituito dal fornitore/produttore, da un centro autorizzato o da un tecnico professionista in modo da evitare rischi.
- L'uso di accessori non raccomandati o comunque non venduti dal fornitore/produttore possono causare incendi, scosse elettriche o danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore.
- Tenere maniglie e manopole lontane da fonti di calore.
- Non utilizzare l'apparecchio o aggiungere accessori se in prossimità di fonti di calore.
- Non utilizzare il cavo di alimentazione in maniera non appropriata. Non trasportare in nessun caso il tritacarne tenendolo per il cavo di alimentazione.
- Qualora venisse utilizzata una prolunga, assicurarsi che questa possa supportare il voltaggio indicato.
- Ad esclusivo uso domestico.
- Non tentare di riparare l'apparecchio senza rivolgersi ad un centro autorizzato o ad un tecnico professionista.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- L'utilizzo di questo frullatore ad immersione non è indicato per persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, cognitive o mentali o prive di conoscenza o esperienza, se non sotto l'attenta supervisione o l'istruzione di una persona responsabile della loro sicurezza.

Utilizzo

- Precedentemente al primo utilizzo, lavare le lame, le piastre, la testina tritacarne e il contenitore in acqua calda saponata. Sciacquare poi con acqua calda corrente ed asciugare.
- Posizionare l'apparecchio correttamente assemblato su una superficie piana in modo da non ostruire le ventole sul fondo della base.
- Assicurarsi che la manopola sia su OFF. Inserire quindi il cavo di alimentazione nella presa di corrente.
- Posizionare un recipiente capiente o un piatto al di sotto del collo di espulsione per accogliere il cibo.

- Accendere l'apparecchio, questo deve sempre essere in funzione quando si inserisce cibo al suo interno.
- Qualora il motore rallentasse o si fermasse potrebbe essere causato da un inceppamento di cibo. Spegnerne quindi l'apparecchio, scollegarlo dal cavo di alimentazione e pulire la parte interna dell'apparecchio.
- È preferibile utilizzare il tritacarne in ambienti con temperature di circa 23-25°C. È consigliabile prevedere una pausa di 30 minuti ogni 15 minuti di attivazione. Il tempo in funzione deve essere ridotto a seconda della temperatura circostante se troppo elevate.

Consigli per l'uso

- Tagliare il cibo a strisce o cubetti leggermente più piccolo rispetto all'apertura dell'imbuto di riempimento.
- Assicurarsi che la carne sia priva di ossi, tendini, gusci ecc. prima di tritare.
- Carne cruda e pesce devono essere stati attentamente raffreddati (non congelati) prima della macinatura in modo da ridurre la perdita di succhi.
- La carne tritata deve essere messa in frigorifero e cucinata entro 24 ore.
- Un utilizzo prolungato della fase di macinazione può far sì che il grasso della carne intasi i fori di espulsione della carne rallentandone la performance e sovraccaricando il motore. In questo caso è necessario spegnere l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione, lavare ogni sua parte con acqua calda e rimontarlo.
È consigliabile, quando possibile, alternare carne e pane in modo da mantenere i fori puliti.

Pulizia e manutenzione

- Scollegare sempre il cavo di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione e prima di rimuovere qualsiasi delle componenti per la pulizia.
- Lavare ognuno degli accessori in acqua calda saponata fatta eccezione per l'unità principale. Prestare particolare attenzione quando si maneggiano le lame.
- Sciacquare queste parti con acqua calda corrente, quindi asciugare. Non lavare le parti in lavastoviglie fatta eccezione per l'unità principale, per ognuna delle altre componenti può essere utilizzato un detergente per la pulizia. Lasciar asciugare e, se necessario, ripetere l'operazione. Qualora ci fossero residui di carne sull'apparecchio è possibile tenerlo a bagno in acqua calda per un periodo limitato di tempo, in modo da facilitare la pulizia a mano. Non strofinare la superficie di alluminio con spugne metalliche o materiali abrasivi.
- Pulire l'unità principale con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi.
- E' consigliabile lubrificare le lame e i dischi con olio da cucina dopo ogni lavaggio.

Parametri di tecnologia

- Vtaggio: 220-240V
- Potenza: 600W
- Frequenza: 50/60Hz
- KB: 15min

SMALTIMENTO INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Informazione agli utenti: ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)". Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla

gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

GARANZIA

La garanzia di questo elettrodomestico è in ottemperanza all' art. 130 del Decreto Legislativo 206/2005 sulle norme di garanzia in attuazione della direttiva Europea N° 199/44/CE. Si raccomanda di conservare il documento di acquisto quale requisito indispensabile per l'applicazione delle norme di garanzia e l'imballo originale. In caso di malfunzionamento del prodotto, rivolgersi direttamente al punto vendita nel quale è stato effettuato l'acquisto muniti di scontrino fiscale e richiedere la sostituzione del prodotto in garanzia. La garanzia non copre i danni provocati all'elettrodomestico per uso improprio o diverso da quello illustrato in questo libretto di istruzioni.

N.B.: La garanzia viene invalidata se l'apparecchio presenta malfunzionamenti causati da incuria o mancanza di adeguata pulizia. Eventuali danni causati dall'utilizzo di prodotti chimici e abrasivi non sono coperti da garanzia.

La garanzia non viene riconosciuta qualora l'apparecchio venga manomesso o sia danneggiato per incuria o imperizia da parte dell'utente, a causa di trasporto o a seguito di riparazioni effettuate da personale non autorizzato.

Importato e distribuito da:

RICA TRADE S.r.l
Lungotevere dei Mellini 44
Scala Valadier 2/B
00193 ROMA – ITALY
Fabbricato in P.R.C.



WARNING!



We thank you for the trust placed in us by purchasing a product branded



The contents of this manual are related to the use and maintenance of this equipment,
so please keep it for later consultation.

INSTRUCTION MANUAL

Please read carefully before use and keep for future reference. If a product malfunction occurs and its resolution is not indicated in this manual, DO NOT try to fix it on your own but please contact qualified technical assistance. Due to the constant development of product functions and designs, we reserve the right to make changes to the product without prior notice.

Importer and distributor: **RICA TRADE S.R.L.**
Lungotevere dei Mellini, 44 Scala Valadier, 2/B - 00193, Roma (RM)
Fax: 06/9181063001
Made in **INSERT COUNTRY**

MEAT GRINDER

1386518/BH8801



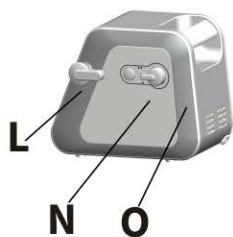
CREO.

Dear Customer!

Thanks for using our product. This kind of meat grinder is excellent in design and made out of high qualitative components. We are sure that our devices will become faithful and assistance in your housekeeping. Please spare few minutes to go through this manual carefully before using the products in order to enjoy maximum pleasure of this products.

Structure Instruction

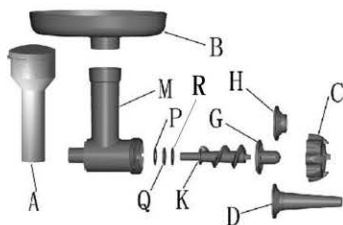
1、Main Machine



Instruction for switch position:

- position Operating
- O position Stop
- Position Anti-clockwise Operating
- O Chose switch
- L Fixer
- N Reverse switch

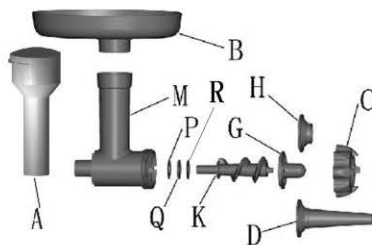
2、Intestine filling function



A Pusher B Feed pan with feed funnel
C Sealing ring with blade casing
D Sausage filling funnel(long)
G Fixed sword (protuberance)
M "T" Type part
H Sausage filling funnel(short) K Worm
P Plastic Pad Q Metal Pad

Function instruct: Sausage filling funnel(long) suit for putting long Intestine; Sausage filling(short) suit for putting short Intestine.

3、Meat Grind function



A Pusher B Feed pan with feed funnel
C Sealing ring with blade casing
E Mincer plate, Corse
F Mincer plate, fine J Cross-bladed knife
I Mincer plate, medium
K Worm M "T" Type part
P Plastic Pad Q Metal Pad

Function instruction: suit for grind meat, It depend on change the sword.

Important Instruction

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, **Basic safety precautions should also be followed, including the following: Please kindly pay your attention to below points:**

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock DO NOT IMMERSE the appliance, cord set or plug in water or other liquid.
- To clean, wipe exterior with a damp cloth.
- Don't let the children around when the appliance is used. Never leave the appliance unattended when in use.
- Switch off and remote the plug from the power outlet when not in use, before assembling or disassembling parts. pull from power outlet.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of the attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not let cord hang over the edge of table, counter, or touch hot surfaces.
- Avoid touching hot surfaces by handles or knobs.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces.
- Do not use the cord in a wrong way. Never carry the appliance by the cord.
- When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired and rated for its use.
- This product is intended for household only.
- Do not attempt to repair the appliance by yourself, instead of taking it to the service-center to repair.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Using Method

- Before the first use, wash the blade, plates, mincing head and the casing in warm soapy water. rinse these parts with clear hot water and then dry.
- Place the assembled appliance on a stable work surface so that the air vents at the bottom and back remain unblocked.
- Make sure the on/off switch is in the off position. insert plug into a standard domestic power outlet.
- Place a wide, shallow bowl or plate beneath the grinder tube to catch the food.

- Switch the appliance on, the grinder must always be turned on before adding food.
- If the motor slows or stops, this may be due to jammed food, then you must switch off the appliance, unplug and clean the internal parts.
- Preferably operate the meat grinder under room temperature (23-25°C), please insert a break of approximately 30 minutes after each continuous operation of 15 minutes, working time should be reduced accordingly when the temperature is high.

Helpful Hints

- Cut food into strips or cubes slightly smaller than the opening on the feeding tube.
- Make sure the meat is free of bone, tough tendon, nutshells ect. before grinding.
- Raw meat of fish should be thoroughly chilled (not frozen) before grinding to reduce the loss of juices.
- Freshly ground meat should be refrigerated and cooked within 24 hours.
- During extended grinding, fats from meats can build up inside the grinder tube slowing down grinding efficiency and straining the motor. If this happens, you should stop the grinder wash parts in hot water and reassemble. When possible, alternate bread with the meat. This helps keep the feed screw clean.

Clean and care

- Always unplug the motor when not in use, or before you remove parts and before cleaning.
- Wash all parts except motor unit in hot soapy water, using care when handling the sharp blades.
- Rinse these parts with clean hot water and then dry. Do not wash parts in a dishwasher. Apart from the internal detail of a hull, each detail of exterior can all use the detergent to clean. Flush to behind dry in the air with hot water again. If there is meat material to stick on the detail, can soak a period of time, immerse with hot water, by hand stir the meat material to drop down. Can't row the aluminum surface, in order to prevent to row the wound aluminum the piece with sharp object.
- Wipe motor unit with a damp cloth. Do not use harsh, abrasive cleaners.
Cutting blade and cutting plates should be coated with cooking oil after
- Washing to keep them lubricated and rust free.

Technology Parameter

- Voltage: 220-240V
- Power: 600W
- Frequency: 50/60Hz
- KB: 15min

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

1. identificazione unica

CODICI IDENTIFICATIVI: 1386518/BH8801

ITEM NO:

2. Nome ed indirizzo dell' importatore :

IMPORTATORE:

RICA TRADE S.R.L. - Lungotevere dei Mellini 44, Scala Valadier 2/B - 00193 ROMA (RM)

IMPORTER:

3. Oggetto della dichiarazione

DESCRIZIONE PRODOTTI: Grinder Plus tritacarne elettrico

DESCRIPTION:

CODICI IDENTIFICATIVI:

1386518/BH8801

ITEM NUMBER / ID NUMBER:



4. L'oggetto della dichiarazione di cui al punto 3 è conforme alla pertinente normativa comunitaria di armonizzazione

Direttiva EMC 2014/30/EU - Compatibilità elettromagnetica

Direttiva LVD 2014/35/EU - Direttiva bassa tensione

The object of this declaration (same as point 3) is comply with harmonized EU regulation

EMC Directive 2014/30/EU - Electromagnetic compatibility

LVD Directive 2014/35/EU - Low Voltage Directive

5. Riferimento alle pertinenti norme armonizzate utilizzate:

Harmonized EU regulation:

EMC: EN 55014-1:2017+A11:2020

EN 55014-2:2015

EN IEC 61000-3-2:2019

EN 61000-3-3:2013+A1:2019

LVD:

EN 60335-2-14: 2006+A1: 2008+A11:12+A12:2016

EN 60335-1:2012 +A11:2014+A13:17+A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

EN 62233:2008



 **CREO.**