

PASSAPOMODORO TRITACARNE PROFESSIONALE
HTP261PRO



European Standard Quality

Consigliamo di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di procedere all'utilizzo dell'apparecchio e di conservare lo stesso per future consultazioni.

PRINCIPALI NORME DI SICUREZZA

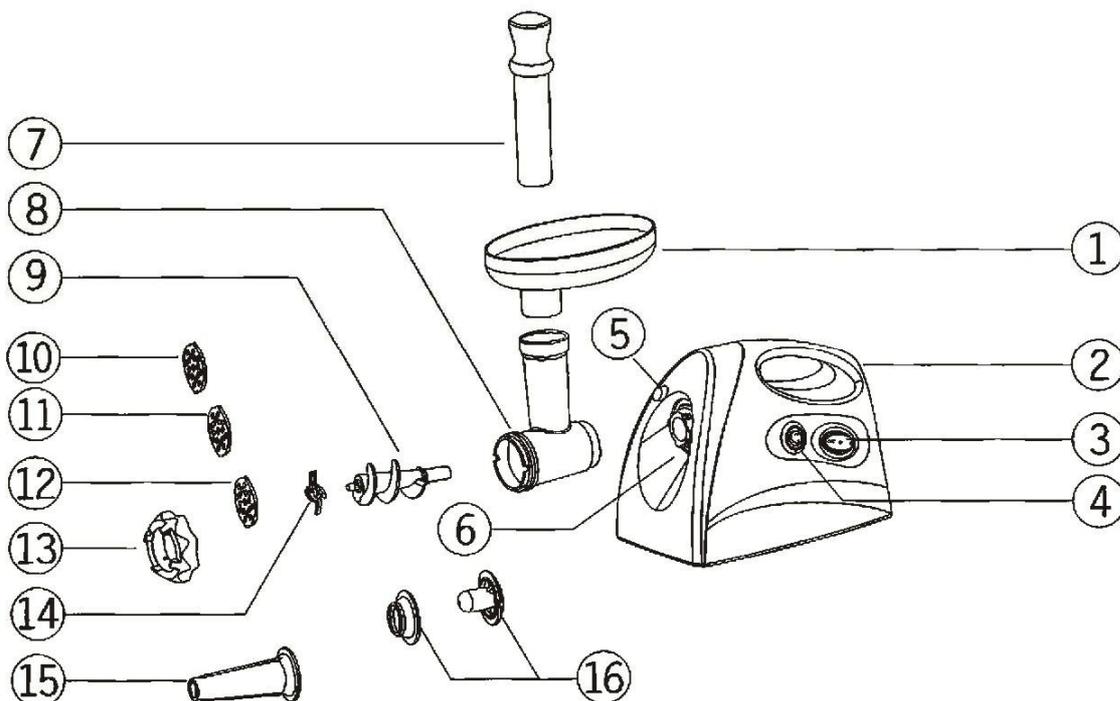
- Prima di utilizzare l'apparecchio togliere tutti gli accessori dall'imballaggio, lavarli e asciugarli con cura. ATTENZIONE, NON LAVARE GLI ACCESSORI CON DETERGENTI AGGRESSIVI O ABRASIVI, LAVARLI A MANO CON ACQUA E DETERGENTE DELICATO
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio sia lo stesso della rete elettrica.
- Non toccare mai le lame se l'apparecchio è collegato alla corrente.
- Fare attenzione alle parti in movimento dell'apparecchio. Durante l'utilizzo, non introdurre le mani all'interno dell'apparecchio e non avvicinare capelli o indumenti sporgenti.
- Non usare l'apparecchio se non per l'uso specifico al quale è destinato.
- Dopo ogni uso, spegnere l'apparecchio con l'interruttore e staccare sempre la spina.
- Prima di cambiare un accessorio, spegnere l'apparecchio con l'interruttore e staccare la spina. Aspettare che la lama si arresti quindi procedere alla sostituzione dell'accessorio.
- Evitare di utilizzare l'apparecchio in vicinanza di bambini o di consentirne loro l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni al cavo d'alimentazione o alla spina.
- Non immergere mai il corpo motore in acqua o in altri liquidi. Pulirlo semplicemente con un panno soffice inumidito.
- Evitare che il cavo tocchi superfici calde o venga a contatto con liquidi.
- L'apparecchio è indicato esclusivamente per uso domestico.

ATTENZIONE:

- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini senza sorveglianza. L'utilizzo dell'apparecchio da parte di bambini deve avvenire sotto la sorveglianza e responsabilità di persone adulte.
- Assicurarsi che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico e sotto una sorveglianza adeguata.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Si consiglia di utilizzare l'apparecchio tenendo i capelli legati ed evitando di indossare indumenti che possano inavvertitamente entrare in contatto con gli accessori in funzionamento (sciarpe, cravatte, ecc).
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica quando non in uso, durante le operazioni di pulizia e quando inserite o disinserite gli accessori.

- Evitare l'uso dell'apparecchio in caso di malfunzionamenti o se presenta evidenti danneggiamenti. In tal caso rivolgersi ad un Centro di Assistenza autorizzato da Italvideo International s.r.l.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione, devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Se il cavo o la presa di corrente risultano danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. La loro riparazione o sostituzione è estremamente pericolosa: rivolgersi necessariamente ad un Centro di Assistenza autorizzato. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Evitare che il cavo di alimentazione penzoli ad altezza bambino.
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o contro uno spigolo vivo.
- Per la vostra sicurezza utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio originali, gli unici ad essere sicuramente adatti al vostro apparecchio.

DESCRIZIONI DELLE PARTI



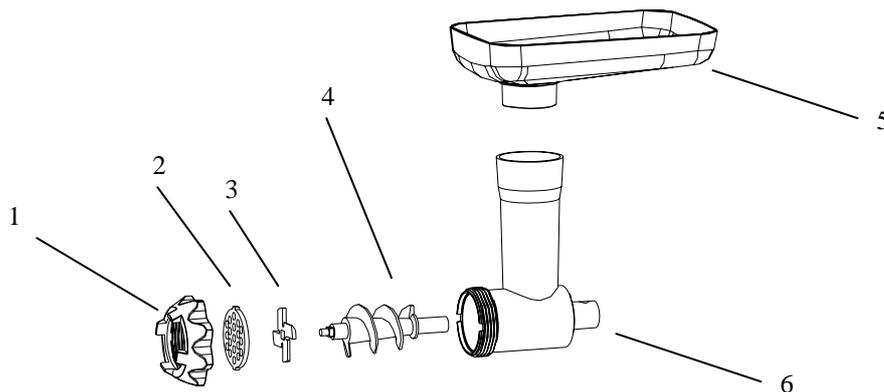
1. Imbuto in acciaio
2. Chassis motore
3. Interruttore (ON/O/R) (acceso/spento/reverse)
4. Interruttore di sicurezza ON/OFF

5. Tasto sbloccaggio accessori
6. Aggancio per accessori
7. Pressino
8. Accessorio per l'inserimento di pomodori o carne
9. Tritatore
10. Accessorio filtro carne tritata (fine)
11. Accessorio filtro carne tritata (medio)
12. Accessorio filtro carne tritata (grosso)
13. Anello di fissaggio
14. Lama
15. Accessorio per salsicce
16. Accessorio per Kibbe

UTILIZZO DEL TRITACARNE

Lavate e asciugate accuratamente tutti gli accessori.

Montaggio braccio



1. RONDELLA BLOCCAGGIO DISCHETTI
2. DISCHETTI
3. LAME TRITACARNE
4. PERNO GIREVOLE
5. VASSOIO
6. CONDOTTO TRITACARNE

Afferrate il corpo dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto. Inserite quindi il perno girevole (4) per primo nel corpo dell'accessorio. Inserite le lame (3) verso l'esterno. Sistemate il dischetto in metallo a scelta (2) sull'estremità del perno facendo corrispondere i due incastri con le tacche del corpo. Avvitare bene la rondella (1). Verificate il montaggio.

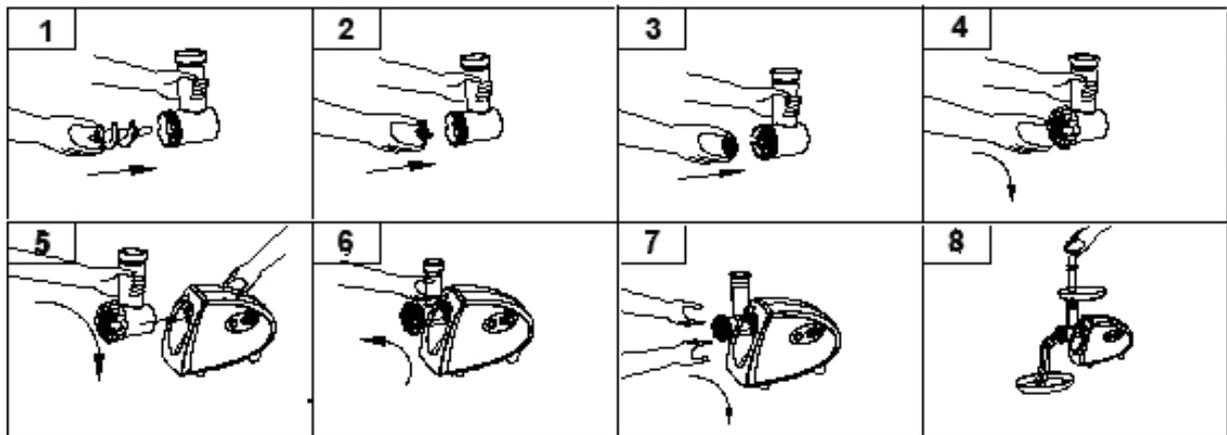
Installazione del braccio sull'apparecchio

Con l'imboccatura superiore inclinata verso destra, e l'apparecchio scollegato dalla corrente elettrica, collocate il braccio di fronte all'apposito ingresso. Inserite a fondo l'accessorio, premendo il pulsante per il blocco del braccio (5) e, rilasciandolo, bloccare l'accessorio completamente.

Verificate il bloccaggio.

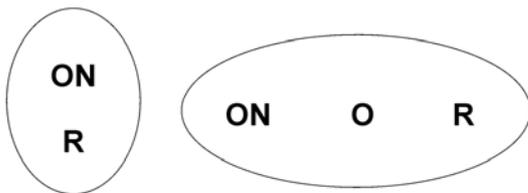
Inserite l'imbuto (1) negli incastri dell'imboccatura.

Collegate la spina. L'apparecchio è pronto all'uso.



Utilizzo:

1. Preparate gli alimenti da tritare.
2. Rimuovete ossa, cartilagini e nervi.
3. Tagliate la carne in pezzetti (2 x 2 cm circa) e collocateli nel vassoio.
4. Sistemate un recipiente sotto il braccio trituratore.
5. Posizionare l'interruttore di sicurezza (4) su ON e portare l'interruttore ON/O/R (3) su ON.
6. Introducete la carne nell'imboccatura pezzo per pezzo aiutandovi con l'apposito pressino (7). Non utilizzate mai le dita o altri utensili per spingere la carne all'interno dell'apparecchio. Quando tritate la carne, non utilizzate l'apparecchio per oltre 15 minuti senza interruzione.

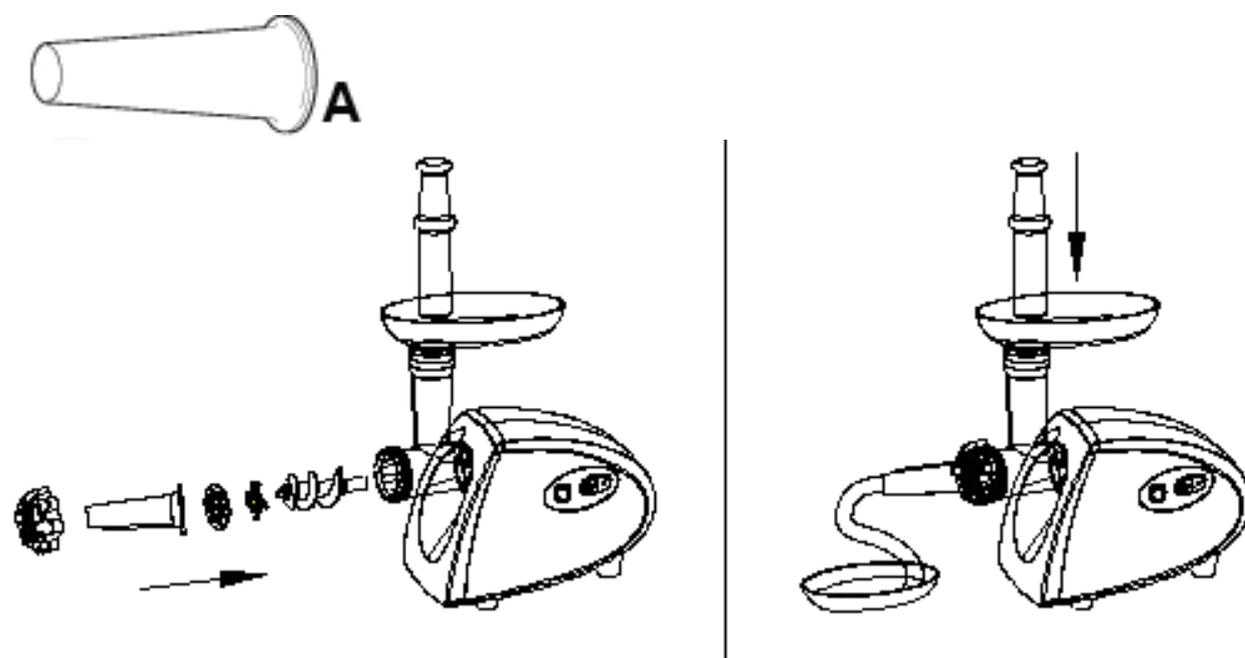


Cosa fare in caso di ostruzione

Spegnete il tritatutto

7. Premete per alcuni secondi l'interruttore (3) posizionandolo su R "Reverse" per sbloccare gli alimenti e portate l'interruttore (4) su ON.
8. Importante: aspettate l'arresto completo dell'apparecchio prima di azionare il comando R "Reverse". Se questo non dovesse risultare sufficiente, si consiglia di spegnere l'apparecchio e procedere alla pulizia dell'interno del braccio.

ACCESSORIO PER SALSICCE



Questo accessorio si monta sull'accessorio tritatutto e vi consente di insaccare salsicce secondo i vostri gusti.

Montaggio ed utilizzo

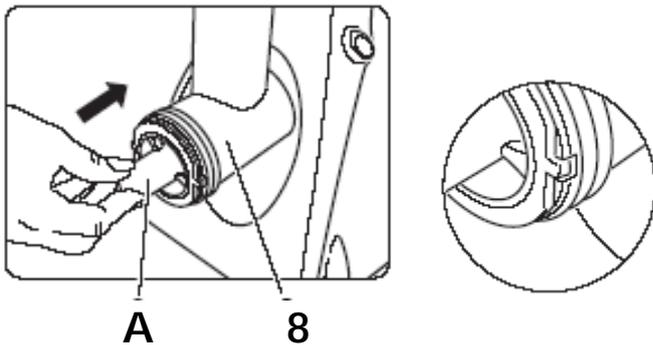
1. Inserite il perno girevole (9) nel corpo del braccio.
2. Sistemate le lame (14), il dischetto (10-11-12) e l'apposito accessorio per salsiccia (A), poi la rondella (13) e avvitate molto saldamente.
3. Lasciate ammorbidire il budello in acqua tiepida per renderlo più elastico, inserirlo sull'accessorio lasciando l'estremità libera per 5 cm circa.
4. Riempite di tritato l'imboccatura superiore del corpo dell'accessorio tritacarne, accendete l'apparecchio e utilizzate il pressino per portare il tritato all'estremità dell'accessorio per salsicce.
5. Spegnete l'apparecchio. Fate un nodo con i 5 cm di budello in eccesso. Spingete il nodo verso l'estremità dell'accessorio per evitare di imprigionare aria all'interno del budello.
6. Riaccendete l'apparecchio e continuate a inserire il tritato. Per evitare che il budello si tenda eccessivamente, non preparate salsicce troppo grosse.
7. Quando tutto il tritato è passato, spegnete l'apparecchio, togliete il budello rimasto sull'accessorio ed annodate all'estremità. Conferite alle salsicce la lunghezza desiderata.

Per l'utilizzo dell'accessorio per "KIBBE"

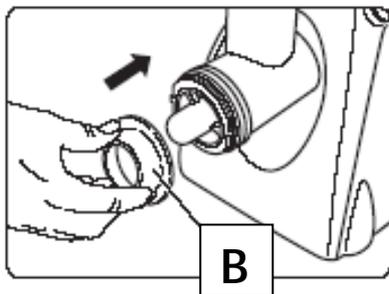
- L'utilizzo di questo accessorio Vi permetterà di preparare deliziosi saccottini ripieni (kibbe).

Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo per l'utilizzo come TRITACARNE:

- Afferrate il corpo dall'imboccatura posizionando l'apertura più ampia verso l'alto. Inserite quindi il perno girevole (4) per primo nel corpo dell'accessorio. Inserire il braccio sull'apparecchio.



- Attenzione, posizionare il primo accessorio per kibbe (A) senza introdurre lama o dischetti nell'accessorio (8) allineando le 2 sporgenze del disco con le rispettive fessure.

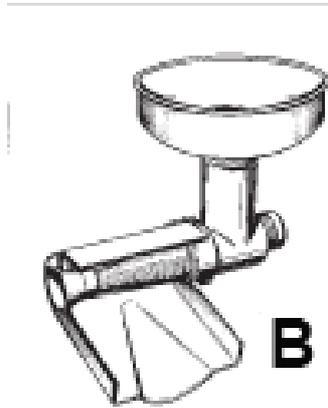


- Posizionare il secondo accessorio per kibbe (B) nell'accessorio (8).
- Avvitare la rondella (13) serrandola con le mani.
- Mentre si serra la rondella (13) con l'altra mano tenere l'accessorio 8

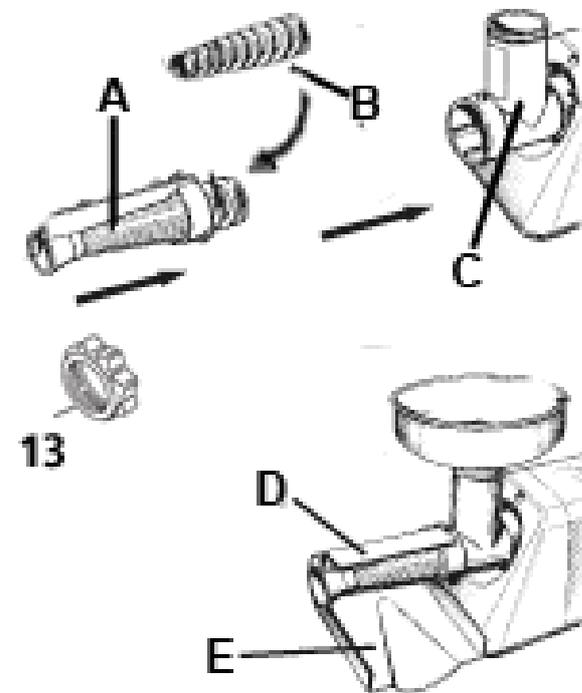
Non utilizzare né la lama (14) né i dischi per tritare per la preparazione del kibbe: il Kibbe si prepara introducendo nel condotto carne già tritata precedentemente con il tritacarne.

ACCESSORIO PASSAPOMODORO

ATTENZIONE: prestare particolare attenzione alla pulizia dell'apparecchio prima di utilizzarlo per tale funzione. Se del caso, pulire accuratamente con macchina ferma e spina di corrente disinserita.



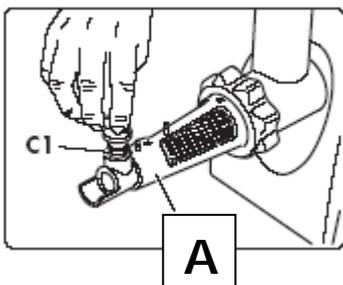
Montaggio accessorio



1. Inserire la coclea (B) nell'ingresso del braccio (C) già provvisto di perno girevole (9), facendo combaciare l'attacco della coclea con l'ingresso quadrato sul perno
2. Applicare il supporto filtro (A) sulla coclea (B)
3. Inserire la vaschetta (E) come in figura introducendo la bocca di ingresso sul braccio, introdurre la rondella 13 prima di inserire la bocca di uscita della vaschetta in modo da fermarla nella giusta posizione ; e avvitare tutto l'insieme al braccio.
4. Applicare la copertura (D).

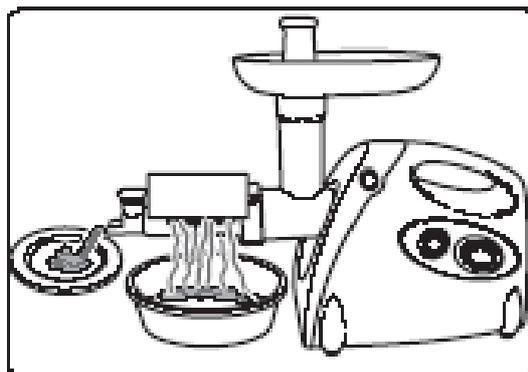
Utilizzo:

1. Posizionare la macchina su un piano idoneo, possibilmente verso il bordo del piano stesso per poter sistemare il recipiente sotto lo scivolo della vaschetta per la raccolta del pomodoro passato.
2. Per la raccolta delle bucce di scarto sistemare un piatto o altro recipiente adatto sotto la parte anteriore dell'accessorio.



La vite C1 sull'accessorio A , si stringe secondo le proprie necessità: questa serve ad aumentare o diminuire la quantità di bucce di scarto; nel caso in cui si dovesse notare che le bucce non sono espulse completamente, allora allentare la vite secondo le proprie necessità.

3. Inserire la spina nella presa di corrente, introdurre i pomodori nel vassoio (1) spingendoli con il pressino (7) nella bocca del corpo passa pomodoro.
4. Premete l'interruttore di sicurezza (4) portandolo in posizione ON, e portare l'interruttore ON/O/R (3) su ON.



CONSIGLI UTILI

Consigli utili per "passare" i pomodori (o frutta e verdura)

- Lavare e tagliare i pomodori (o la frutta/verdura) in dimensioni tali da poter essere introdotti nel condotto.
 - Il setaccio separa la buccia e i semi facendoli uscire dalla parte anteriore, lasciando che la polpa ed il succo cadano sul vassoio per salsa.
- Verificare, durante l'uso, che i contenitori per la raccolta della buccia e dei semi e quello per la raccolta della salsa non siano troppo colmi.
- NON IMMETTERE NEL VASSOIO POMODORO (O FRUTTA/VERDURA) BOLLENTE.**
ATTENDERE CHE SI SIA RAFFREDDATO PRIMA DI LAVORARLO

- La salsa può essere consumata così com'è oppure fatta bollire per fare il sugo di pomodoro, per la pizza o per altri usi.

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 e spingerla verso il basso utilizzando l'apposito pressino.
- 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.

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 "KIBBE"

- 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

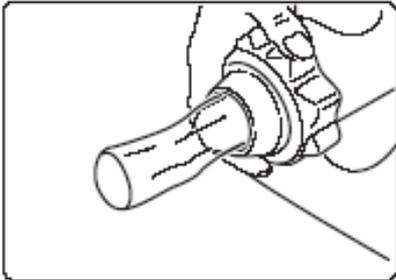
- pepe a piacimento

Preparazione KIBBE

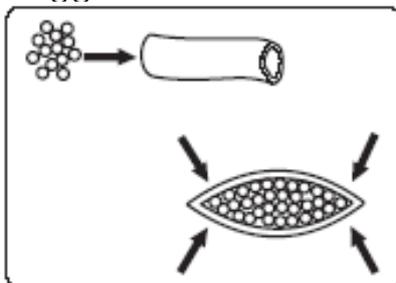
- Tritare la carne tre volte.
- Aggiungere alla carne tritata la farina, la noce moscata le spezie, il pepe ed il peperoncino nelle quantità desiderate ed impastare il tutto in una scodella sino ad amalgamare.

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

- Macinare l'impasto ottenuto due/tre volte.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Svitare la rondella.
- Rimuovere il disco per tritatura e la lama.
- Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "Per l'utilizzo dell'accessorio per Kibbe"
- Avviare l'apparecchio, immettere nel vassoio 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 DELL'APPARECCHIO

- Prima di pulire l'apparecchio, scollegatelo dalla corrente elettrica.
- Premete il tasto di sblocco (5) poi inclinate l'insieme verso destra per toglierlo dal blocco motore.
- Per smontare il braccio, togliete il vassoio (1) dall'imboccatura superiore, svitate la rondella (13), togliete i dischetti, le lame e il perno girevole.
- Maneggiate le parti taglienti con attenzione.
- Lavate tutti i pezzi a mano con acqua calda e sapone, sciacquateli e asciugateli accuratamente.

- Pulite il blocco motore con un panno leggermente umido e non lasciate mai che l'umidità penetri al suo interno.

ATTENZIONE:

- Scollegare il cavo di alimentazione prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulire il recipiente e gli accessori con acqua e detergente senza sfregare con retine metalliche.
- Pulire il resto dell'apparecchio con un panno morbido e asciutto. **NON IMMERGERE IN ACQUA** il corpo motore e le parti elettriche.
- Riporre gli accessori puliti, asciugati e lubrificati per evitare ossidazioni.

SPECIFICHE TECNICHE

Potenza: 800 W

Alimentazione: 230V 50 Hz

Accessorio tritacarne con 3 trafile in dotazione

Accessorio insacca salsicce

Accessorio Passapomodoro



Questo prodotto risponde alla **Direttiva dell'articolo 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 - 2002/95/CE (Direttiva RoHS)** RoHS – Restriction of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (Restrizioni nell'impiego di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Quando su un prodotto è indicato il simbolo del bidone con le ruote segnato da una croce, significa che **il prodotto è tutelato dalla direttiva Europea 2003/96/EC.**

Si prega di informarsi in merito al sistema locale di raccolta differenziata per i prodotti elettrici ed elettronici.

Rispettare le norme locali in vigore e non smaltire i prodotti vecchi nei normali rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto aiuta a evitare possibili conseguenze negative per la salute dell'ambiente e dell'uomo.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (art. 50 e seguenti d.lgs.22/1997)