

TAZ

Grattugia elettrica

Electric grater

Rallador eléctrico

Râpe électrique

Elektrische Reibe

Cod. 118420212



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	13
ES Manual de instrucciones	24
FR Manuel d'instruction	35
DE Benutzerhandbuch	47



1. NOTA INTRODUTTIVA

Melchioni S.p.a., titolare del marchio Melchioni Family, vi ringrazia per l'acquisto di questo apparecchio. Esso costituisce il risultato di una attenta selezione delle caratteristiche e di una meticolosa opera di perfezionamento dei dettagli, con l'obiettivo di offrire una soluzione completa, versatile, affidabile e prestazionale tanto all'utilizzatore saltuario quanto al più esigente.

Questo manuale contiene informazioni importanti, tanto ai fini del corretto uso dell'apparecchio, quanto al suo utilizzo in sicurezza. E' fondamentale leggerne e comprenderne il contenuto prima di eseguire qualsiasi operazione, affinché sia possibile ottenere le migliori prestazioni dall'apparecchio. Conservate questo manuale anche dopo la sua lettura, poiché potrebbe essere necessario farvi riferimento anche in futuro.

Il team Melchioni Family è a vostra disposizione per eventuali consigli, indicazioni e suggerimenti.

2. INFORMAZIONI IMPORTANTI AI FINI DEL CORRETTO USO IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

Le seguenti indicazioni devono tassativamente essere lette, comprese e rispettate prima della messa in servizio dell'apparecchio. Esse risultano utili in particolare per la salvaguardia dell'incolumità, dell'integrità fisica e della sicurezza dell'operatore e delle persone circostanti, oltre che a fornire indicazioni preziose per la prevenzione di guasti e malfunzionamenti, per prolungare la vita operativa e per contenere il consumo energetico e favorire la tutela dell'ambiente.

- L'apparecchio è concepito per un uso domestico e non intensivo. Qualsiasi utilizzo di tipo professionale compromette il requisito di sicurezza ed è condizione per la inapplicabilità della garanzia
- L'apparecchio è previsto per uso interno ed al riparo dalle intemperie: l'utilizzo in ambiente aperto compromette il requisito di sicurezza e costituisce potenziale pericolo per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora presenti deformazioni, rigonfiamenti, fessurazioni dell'involucro, parti mancanti ed altre anomalie strutturali. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato

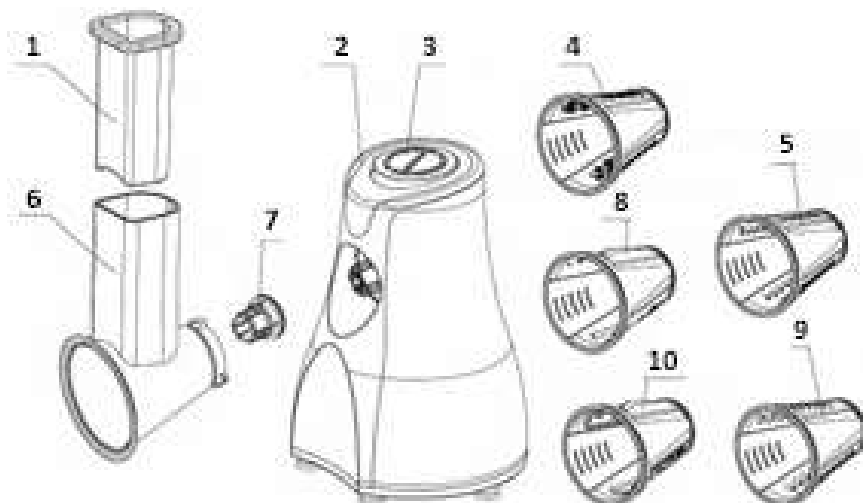
- L'apparecchio non deve essere utilizzato qualora emetta rumori inconsueti, cattivi odori, fumo, vapori o qualsiasi altro tipo di esalazione non riferibile alla cottura in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore di bruciato possono verificarsi in occasione del primo utilizzo dell'apparecchio: tale situazione è normale e non costituisce condizione di guasto o pericolo, a meno che non perduri oltre i primi minuti di utilizzo
- L'apparecchio non deve essere riposto o utilizzato in ambienti eccessivamente umidi o polverosi, in presenza di atmosfere sature di gas, fumi, temperature eccessive o troppo basse o sotto la radiazione solare diretta
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in atmosfere esplosive, in prossimità di materiale esplosivo, combustibile, detonante o infiammabile (es. pompe di benzina, bombole del gas ecc.); tale utilizzo costituisce serio pregiudizio per l'incolumità dell'operatore e delle persone circostanti e può essere causa di incendi o deflagrazioni
- Verificare che ciascuna parte dell'apparecchio, in special modo il cavo, sia collocata a debita distanza da fonti di calore (es. fornelli accesi elettrici o a gas), sia durante l'utilizzo che nei momenti di non utilizzo
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere costantemente sorvegliato: non utilizzare in assenza di operatori o persone che possano verificarne con costanza il corretto funzionamento
- Durante l'utilizzo, l'apparecchio deve essere collocato ad una distanza minima di 10 cm dagli oggetti circostanti su ogni lato: tale precauzione evita surriscaldamenti delle parti e ne migliora le prestazioni
- Non introdurre nessun materiale che non sia cibo ed in ogni caso, evitare tassativamente l'avvio dell'apparecchio qualora sia stato introdotto materiale non strettamente alimentare
- Utilizzare solo gli accessori originali forniti in dotazione; l'utilizzo di accessori non originali potrebbe costituire pericolo di danneggiamento dell'apparecchio, oltre che potenziale pregiudizio per la salute
- Non far funzionare a vuoto; non tenere l'apparecchio in funzione se non per il tempo strettamente necessario al trattamento del cibo
- Non introdurre acqua nell'apparecchio, né altri liquidi
- Prestare la massima attenzione a non toccare alcuna parte interna all'apparecchio durante il funzionamento o nelle fasi di assemblaggio, disassemblaggio e detergenza: esse presentano superfici affilate in grado di provocare lesioni fisiche
- La detergenza delle lame deve essere tassativamente effettuata indossando guanti per stoviglie
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 5 minuti dopo 2 minuti di utilizzo dell'apparecchio

- Prima di assemblare e disassemblare l'apparecchio assicurarsi di avere disconnesso la spina dalla presa elettrica; in situazione di disassemblaggio, accertarsi che le lame abbiano arrestato la rotazione
- Non sovraccaricare il canale di ingresso
- Non inserire alcun utensile da cucina nell'apparecchio, ma utilizzare solo il premitore fornito in dotazione
- Non introdurre nell'apparecchio in funzione alcun oggetto in plastica o altro materiale che possa deformarsi, sciogliersi o cedere sostanze
- Utilizzare solo ed esclusivamente il premitore fornito in dotazione per favorire l'ingresso del cibo nel canale di alimentazione: evitare tassativamente di utilizzare le dita, le mani o oggetti di altra natura
- Non ostruire le prese d'aria o i condotti di espulsione dell'aria: tale condotta crea situazioni di potenziale pericolo, oltre che peggiorare sensibilmente le prestazioni dell'apparecchio
- Verificare periodicamente la pulizia delle fessure di aereazione sottostanti: qualora vengano riscontrati accumuli di polvere o sporcizia, riferirsi al successivo capitolo per la pulizia
- E' consigliabile riporre l'apparecchio dopo aver eseguito una adeguata detergenza: l'accumulo di materia alimentare può comportare deterioramento e generare cattivo odore e condizioni di scarsa igiene
- Non utilizzare l'apparecchio qualora una o più parti tra quelle elencate al successivo capitolo risultino mancanti o danneggiate: rivolgersi al proprio rivenditore per il ripristino
- Verificare periodicamente l'integrità delle parti che compongono l'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione: qualora venissero riscontrate anomalie, astenersi dall'utilizzo e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Per le operazioni di pulizia, non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi: fare riferimento al successivo capitolo per le prescrizioni complete
- Le operazioni di detergenza devono essere effettuate avendo cura di disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione: fare riferimento al successivo capitolo per le relative prescrizioni
- L'apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L'impianto elettrico deve possedere una potenza nominale pari o superiore a quella dell'apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio
- Non collegare l'apparecchio a cordoni prolungatori, ciabatte elettriche, prese multiple, timers, prese comandate o altri dispositivi che possano avviarlo autonomamente

- Qualora l'apparecchio non venisse utilizzato per un periodo di tempo prolungato, è opportuno scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente: questo accorgimento ne prolunga la vita e contribuisce a contenere il consumo energetico
- Non disconnettere l'alimentazione tirando il cavo: afferrare saldamente la spina con una mano, appoggiare l'altra mano alla cornice della presa elettrica e disconnettere con un movimento rapido e secco
- Prima di disconnettere l'apparecchio, verificare che sia spento e le lame abbiano arrestato la rotazione, a meno che la disconnessione non avvenga in situazione di emergenza per comportamenti anomali come riportato nel presente capitolo
- L'apparecchio deve essere tenuto al di fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni; assicurarsi in ogni caso che non venga utilizzato per gioco
- Qualora l'apparecchio venga utilizzato da bambini, pur di età superiore agli 8 anni, o persone dalle ridotte capacità cognitive, sensoriali o motorie, esse devono essere istruite relativamente ai pericoli derivanti dall'uso scorretto dell'apparecchio e ci si deve assicurare che le informazioni siano state correttamente e completamente recepite e comprese; deve comunque essere assicurata adeguata supervisione
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di accumuli o sorgenti di liquidi, quali serbatoi, vasche, docce, lavandini, altri sanitari, rubinetti, tubature, irrigatori, bottiglie, vasi di accumulo, vasi di espansione, corsi d'acqua, vasi di fiori e simili; non collocare recipienti contenenti liquidi sopra l'apparecchio; verificare che anche il cavo di alimentazione o la spina elettrica non siano mai immersi
- Non vi è ragione per disassemblare l'apparecchio, nemmeno dopo la sua dismissione; esso è composto da parti che potrebbero essere ingerite da bambini o persone dalle ridotte capacità cognitive
- Non procedere in autonomia ad alcun tipo di eventuale riparazione; in caso di guasto, provvedere a far visionare l'apparecchio da parte di personale tecnico qualificato
- L'apparecchio non deve essere in nessun caso modificato in alcuna delle sue parti: tale condotta costituisce di norma grave compromissione del requisito di sicurezza, condizione per l'immediato decadimento della garanzia e non comporta alcun incremento prestazionale
- Non sottoporre il cavo di alimentazione a pieghe eccessive o strozzature: eventuali lesioni interne al cavo non ravvisabili costituiscono grave pericolo per la sicurezza
- Collocare l'apparecchio ad adeguata distanza da parti che potrebbero muoversi autonomamente quali tende, battenti di porte e finestre, portelli o simili, al fine di evitarne il contatto fortuito
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e verificare che l'apparecchio non possa muoversi autonomamente per gravità o forze esterne
- Conservare il presente manuale per eventuali riferimenti futuri

3. IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

Il contenuto della confezione e le parti dell'apparecchio



1 = Premitore

2 = Corpo motore

3 = Pulsante di avvio

4 = Lama grattugia

5 = Lama julienne sottile

6 = Canale di ingresso

7 = Adattatore di fissaggio

8 = Lama affettatrice sottile

9 = Lama julienne spessa

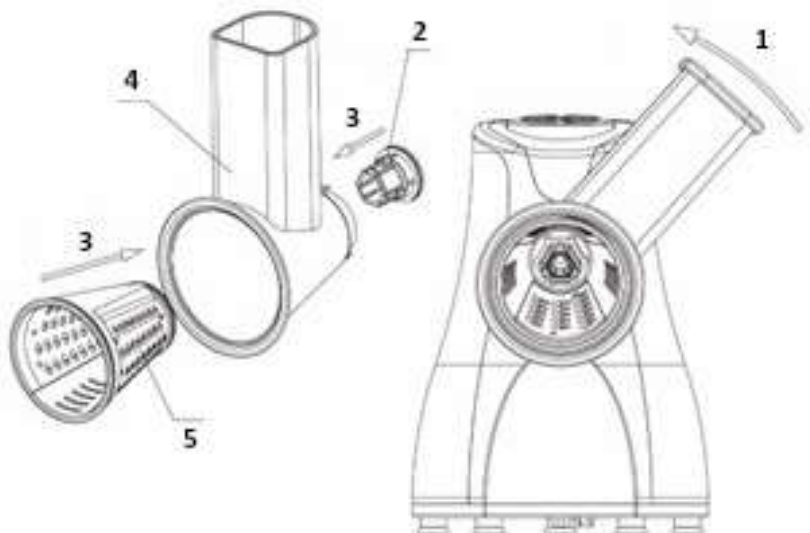
10 = Lama affettatrice spessa

- Lama grattugia: per grattugiare formaggi stagionati e/o a pasta dura
- Lama julienne sottile: per tagliare alla julienne verdure cilindriche come carote e zucchine, con una sezione di circa 2 mm di lato
- Lama julienne spessa: per tagliare alla julienne verdure cilindriche come carote e zucchine, con una sezione di circa 3 mm di lato
- Lama affettatrice sottile: per tagliare a fette di circa 2 mm di spessore verdure cilindriche come carote, zucchine e cetrioli
- Lama affettatrice spessa: per tagliare a fette di circa 3 mm di spessore verdure cilindriche come carote, zucchine e cetrioli

4. MESSA IN SERVIZIO E PRIMO AVVIO

Prima di procedere al primo utilizzo, alcune operazioni preliminari sono necessarie. Procedere come di seguito:

- Disimballare l'apparecchio e verificare l'integrità e completezza della dotazione, come indicato al precedente capitolo
- Conservare l'imballo per 15 giorni, al fine di riporlo in caso di necessità di restituzione al rivenditore; decorso tale periodo, smaltirlo rispettando le prescrizioni sulla separazione dei materiali riportate su di esso
- Leggere integralmente il presente libretto, con particolare attenzione alle prescrizioni per l'uso in sicurezza
- Rimuovere con attenzione tutti gli eventuali materiali di fissaggio delle parti, anche interne
- Rimuovere completamente eventuali stickers presenti sulle superfici dell'apparecchio
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, avendo cura di riservare 10 cm di spazio su tutti i lati, posteriormente e sopra l'apparecchio, per favorire la necessaria circolazione d'aria
- Fare riferimento al cap. 2 per ulteriori dettagli e prescrizioni sul posizionamento ed installazione dell'apparecchio
- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con normale sapone per i piatti; risciacquare adeguatamente ed attendere la completa asciugatura prima di procedere oltre
- Selezionare la lama più adatta all'utilizzo richiesto ed inserirla nel canale di ingresso rispettando la direzione del cono. Inserire quindi l'adattatore di fissaggio dalla parte posteriore allineando l'esagono al foro posteriore della lama, quindi spingerlo fino allo scatto
- Allineare il gruppo così ottenuto all'albero di rotazione del corpo motore, mantenendo il canale di ingresso ruotato di 45 gradi verso destra (senso orario)
- Eseguire una leggera pressione per inserire il gruppo nell'albero di rotazione, quindi, sempre mantenendo una leggera pressione, ruotare il gruppo di 45 gradi in senso antiorario fino a portare il canale in posizione verticale, posizione nella quale la rotazione si arresta spontaneamente



1 = Rotazione antioraria 45°

2 = Adattatore di fissaggio

3 = Inserire

4 = Canale di ingresso

5 = Lama

- Collegare la spina elettrica ad una presa a muro provvista di regolare interruttore differenziale a monte
- Verificare che il cavo non entri in contatto con parti calde e che non sia sottoposto ad eccessivi piegamenti o strozzature
- Premere per alcuni secondi il pulsante di avvio senza introdurre cibo per verificare il corretto assemblaggio e la corretta rotazione del gruppo

5. USO DELL'APPARECCHIO

L'operazione di taglio e grattugia prevede che il cibo venga inserito nel canale di ingresso e che questo venga spinto in direzione della lama utilizzando il premitore, mantenendo l'apparecchio in rotazione tenendo premuto il pulsante di avvio. E' opportuno disporre un recipiente anteriormente all'apparecchio al di sotto della lama per raccogliere il trito prodotto. Il cibo dovrà essere preventivamente frazionato in blocchetti di dimensioni compatibili con la bocca del canale di ingresso, per facilitare l'operazione ed evitare di sottoporre il motore ad uno sforzo eccessivo.

L'operazione può essere ripetuta fino all'esaurimento del cibo da trattare, evitando di eccedere i due minuti di funzionamento continuativo; decorso tale periodo, assicurare

una pausa di almeno cinque minuti per permettere un adeguato raffreddamento del motore e delle parti meccaniche.

Al termine dell'operazione, disconnettere il cavo di alimentazione, disassemblare l'apparecchio e procedere ad una adeguata detergenza, come descritto al successivo capitolo, entro un tempo ragionevolmente breve.

CONSIGLI PER OTTENERE UN MIGLIORE RISULTATO:

- I formaggi stagionati devono essere frazionati in blocchetti la cui misura maggiore non deve eccedere i 3 cm
- I formaggi maggiormente stagionati garantiscono di norma un risultato migliore, poiché la minore umidità permette la creazione di fiocchi più piccoli e leggeri
- Gli ortaggi cilindrici (carote, zucchine e cetrioli) possono essere inseriti verticalmente per ottenere fette dalla forma più regolare se trattati con lame affettatrici
- Per poter utilizzare il premitore con efficacia, gli ortaggi cilindrici possono essere tagliati ad una lunghezza non superiore a quella del canale di ingresso
- Per un migliore risultato, la pressione sul premitore deve essere moderata e costante: una pressione eccessiva può comportare il danneggiamento del materiale alimentare ed un risultato scadente
- Un rallentamento della rotazione, anche sensibile, non è necessariamente indicativo di uno scorretto funzionamento dell'apparecchio: l'operazione di trito si basa principalmente sulla coppia sviluppata dal motore anziché sulla sua velocità

6. DETERGENZA E MANUTENZIONE

Il prodotto non necessita di manutenzione, intesa quale sostituzione di parti consumabili o revisioni programmate; di norma è sufficiente procedere alla pulizia puntuale delle lame e del canale di ingresso mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugnetta ed adeguato risciacquo. Ogni operazione di detergenza deve tassativamente essere effettuata con cavo di alimentazione disconnesso e, prima di procedere alla riconnessione, occorre sincerarsi che tutte le parti siano completamente asciutte. Occorre prestare la massima attenzione al filo delle lame, che devono essere tassativamente maneggiate indossando guanti da stoviglie.

Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detersivi chimici: gli accumuli di materia alimentare sulle lame possono essere ammorbiditi con un breve ammollo in acqua calda.

Per le superfici del corpo motore, utilizzare esclusivamente un panno inumidito con acqua.

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
Il motore non si avvia una volta premuto il pulsante	Il cavo di alimentazione è disconnesso	Connettere il cavo di alimentazione
	La presa elettrica non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
L'apparecchio si surriscalda	Il canale di alimentazione è sovraccarico	Frazionare il materiale da trattare in due o più operazioni consecutive
	L'apparecchio è in funzione da troppo tempo ininterrottamente	Effettuare una pausa di almeno cinque minuti, quindi riprendere le operazioni
L'apparecchio produce un rumore eccessivo o inconsueto	E' stato inserito materiale non adatto	Sostituire il materiale inserito con cibo adatto ad essere processato dall'apparecchio

Qualora si verificassero anomalie di funzionamento diverse da quelle sopra elencate, una soluzione in autonomia non risulta praticabile ed il prodotto deve essere visionato da personale tecnico qualificato.

8. DATI TECNICI

Tensione di alimentazione	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potenza massima	: 200W
Rotazione a vuoto	: ca. 200 giri/min
Dimensioni esterne (L x A x P)	: 16,9x24,6x15.9
Peso	: 1.46KG

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Grattugia elettrica Mod. TAZ (cod. 118420212) è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Grattugia elettrica Mod. TAZ (cod. 118420212) è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni

degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Grattugia elettrica Mod. TAZ (cod. 118420212) è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Grattugia elettrica Mod. TAZ (cod. 118420212) è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), la presenza del simbolo del bidone barrato indica che



questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

10. GARANZIA

Melchioni Spa, con sede in Milano (Italia), via Colletta 37, riconosce garanzia convenzionale sul prodotto per il periodo di due anni dalla data del primo acquisto da parte del consumatore. Tale garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 128 e seguenti), dei quali diritti il consumatore rimane titolare. Tale garanzia si applica all'intero territorio dell'Unione Europea.

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente per tramite del rivenditore, durante il periodo di garanzia di cui sopra Melchioni Spa si riserva il diritto di effettuare sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile od eccessivamente onerosa, con altro apparecchio di simili caratteristiche (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella dell'acquisto originale: la prestazione erogata in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non sarà in ogni caso considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, al fine di conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato. Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo comporta il decadimento dei benefici della garanzia.

La garanzia non copre:

- parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica
- uso professionale del prodotto
- malfunzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Melchioni Spa
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Melchioni Spa
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmini, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti

Il riconoscimento della garanzia da parte di Melchioni Spa è subordinato alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data di acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature, in presenza dei quali Melchioni Spa si riserva il diritto di rifiutare l'erogazione del trattamento in garanzia. La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasati o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale

inefficienza dell'apparecchio. Eventuali estensioni, promesse o prestazioni in merito, assicurate dal rivenditore, saranno a carico di quest'ultimo.

1. INTRODUCTORY NOTE

Melchioni S.p.a., owner of the Melchioni Family brand, thanks you for purchasing this appliance. It is the result of a careful selection of features and the meticulous refinement of details, with the aim of offering a complete, versatile, reliable and high-performance solution for both the occasional and the most demanding users.

This manual contains important information both for the correct use of the appliance and for its safe operation. It is essential to read and understand its contents before performing any operations in order to obtain the best performance from the appliance. Keep this manual even after reading it, as you may need to refer to it in the future.

The Melchioni Family team is at your disposal for any advice, instructions or suggestions.

2. IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT, SAFE USE OF THE APPLIANCE

The following instructions must be read, understood and complied with before commissioning the appliance. They are especially useful for the protection of the safety, physical conditions and security of the operator and persons nearby, as well as for providing valuable information for preventing faults and malfunctions, for prolonging the service life, for reducing energy consumption and for environmental protection.

- The appliance is designed for household and non-intensive use. Any professional use compromises the safety requirement and is a condition for inapplicability of the warranty.
- The appliance is intended for indoor use and protected from inclement weather: use in an outdoor environment compromises the safety requirement and constitutes a potential hazard for the safety of the operator and persons nearby.
- The appliance must not be used if it shows deformations, bulges, cracks in the casing, missing parts or other structural anomalies. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- The appliance must not be used if it emits unusual noises, foul odours, smoke, vapours or any other type of exhalation not related to the cooking in progress. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.
- Slight smoke and a slight burning smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.

- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the presence of atmospheres saturated with gas, fumes, in excessive or low temperatures or under direct solar radiation.
- The appliance must not be used in explosive atmospheres, near explosive, combustible, detonating or flammable material (e.g. petrol pumps, gas cylinders, etc.). Such use constitutes a serious risk to the safety of the operator and persons nearby and may cause fires or deflagrations.
- Make sure that each part of the appliance, especially the cord, is placed at a safe distance from heat sources (e.g. electric or gas cookers), both during use and when not in use.
- During use, the appliance must be constantly supervised: do not use it in the absence of operators or persons who can constantly check its correct operation.
- During use, the appliance must be placed at a minimum distance of 10 cm from surrounding objects on each side: this precaution prevents parts from overheating and improves performance.
- Do not introduce any material that is not food and, in any case, absolutely avoid starting the appliance if material that is not strictly food has been introduced.
- Use only the original accessories supplied. The use of non-original accessories could constitute a danger of damage to the appliance as well as a potential health hazard.
- Do not run with no-load. Do not keep the appliance running except for the time strictly necessary for treating food.
- Do not insert water or any other liquids in the appliance.
- Take the utmost care not to touch any part inside the appliance during operation or during assembly, disassembly or cleaning: parts have sharp surfaces capable of causing physical injury.
- Blade cleaning must be carried out wearing oven gloves.
- Ensure a standstill period of at least 5 minutes after 2 minutes of appliance use.
- Before assembling and disassembling the appliance, make sure you have disconnected the plug from the socket. Make sure that the blades have stopped rotating before disassembling.
- Do not overload the feed channel.
- Do not insert any cooking utensils into the cooking chamber but only use the pusher supplied.
- Do not insert any plastic or other material into the appliance while it is in operation that could deform, melt or release substances.
- Only use the pusher supplied to facilitate food insertion into the feeding channel: do not use fingers, hands or objects of any other nature.
- Do not obstruct air intakes or exhaust ducts: doing so creates potentially dangerous situations as well as significantly worsening the performance of the appliance.

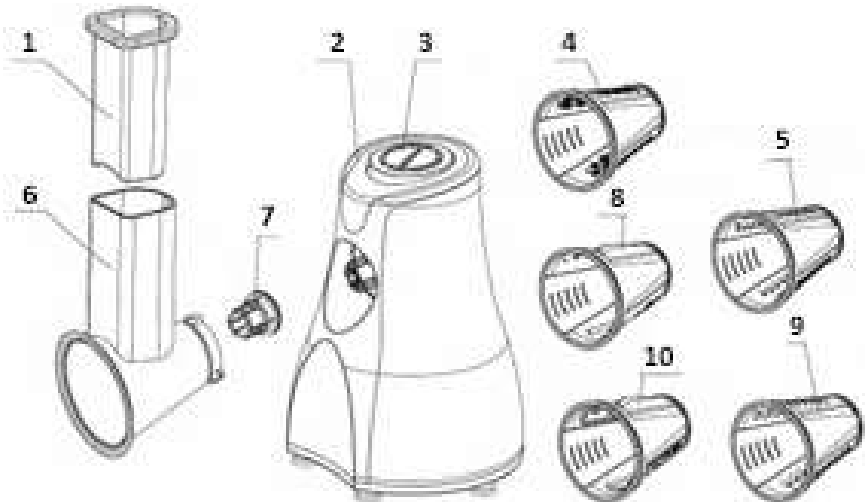
- Periodically check the cleanliness of the underlying ventilation slots: refer to the following chapter on cleaning if dust or dirt accumulation is found.
- It is advisable to store the appliance after carrying out adequate cleaning: the accumulation of food matter can lead to deterioration and generate bad odours and poor hygiene conditions.
- Do not use the appliance if one or more of the parts listed in the following chapter are missing or damaged: contact your dealer for repair.
- Periodically check the conditions of the parts making up the appliance, in particular the power cord: if any anomalies are found, refrain from using the appliance and contact qualified technical personnel.
- Do not use abrasive sponges or aggressive detergents for cleaning operations: refer to the following chapter for complete requirements.
- Cleaning operations must be carried out taking care to disconnect the appliance from the power supply: refer to the following chapter for the relevant requirements.
- The appliance must be connected to a compliant electrical system. The electrical system must have a power rating equal to or greater than that of the appliance and must be earthed.
- Before connecting the plug of the power cord to the socket, make sure that the voltage of your household installation corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- Do not connect the appliance to extension cords, power strips, multi-socket strips, timers, controlled sockets or other devices that can start it up independently.
- If the appliance is not to be used for a prolonged period of time, it is advisable to unplug the power cord from the socket: this will extend the life of the appliance and help reduce energy consumption.
- Do not disconnect the power supply by pulling on the cord: grasp the plug firmly with one hand, place the other hand on the frame of the electrical outlet and disconnect with a quick, sharp movement.
- Before disconnecting the appliance, make sure that it is switched off and the blades have stopped rotating, unless you need to disconnect it in an emergency situation due to abnormal behaviour as described in this chapter.
- The appliance must be kept out of the reach of children under 8 years of age; in any case make sure that it is not used for play.
- If the appliance is used by children, even if they are over 8 years old, or by persons with reduced cognitive, sensory or motor skills, they must be instructed about the dangers of incorrect use of the appliance and it must be guaranteed that the information has been correctly and fully understood. Adequate supervision must however be ensured.
- Do not use the appliance in the vicinity of liquid accumulations or sources, such as tanks, tubs, showers, sinks, other sanitary fixtures, faucets, pipes, sprinklers, bottles,

storage vessels, expansion vessels, watercourses, flowerpots and similar. Do not place containers holding liquids on top of the appliance; make sure that the power cord or electrical plug is never submerged.

- There is no reason to disassemble the appliance, not even after it has been decommissioned. It is composed of parts that could be swallowed by children or persons with reduced cognitive ability.
- Do not carry out any repairs yourself; in the event of a fault, have the appliance inspected by a qualified technician.
- None of the parts of the appliance must be modified under any circumstances: doing so normally constitutes a serious impairment of the safety requirement, a condition for immediate forfeiture of the warranty and does not lead to any increase in performance.
- Do not subject the power cord to excessive bending or kinking: any internal damage to the cable which cannot be detected constitute a serious safety hazard.
- Place the appliance at an adequate distance from moving parts such as curtains, door and window sashes, hatches or similar in order to avoid accidental contact.
- Place the appliance on a flat, stable surface and ensure that the appliance cannot move independently due to gravity or external forces.
- Keep this manual for future reference.

3. IDENTIFICATION OF PARTS

The contents of the package and the parts of the appliance



1 = Pusher

- 2 = Motor body
- 3 = Start button
- 4 = Grater blade
- 5 = Thin julienne blade
- 6 = Feed channel
- 7 = Fixing adapter
- 8 = Thin slicing blade
- 9 = Thick julienne blade
- 10 = Thick slicing blade

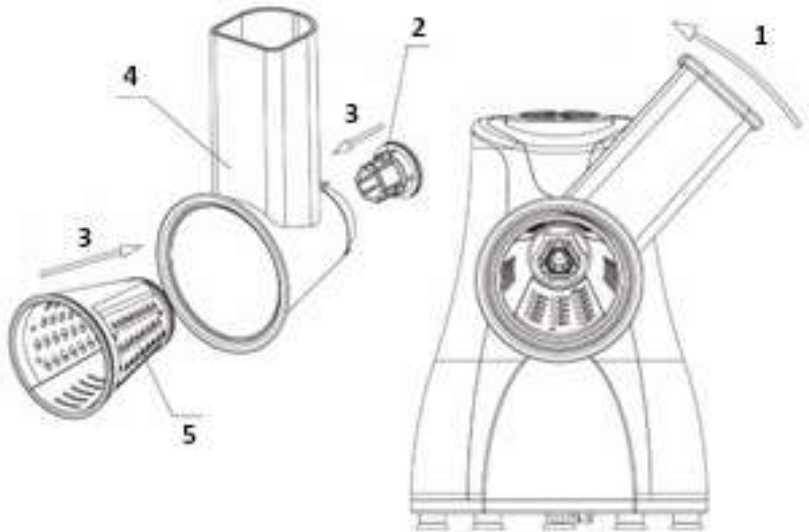
- Grater blade: for grating aged and/or hard cheeses
- Thin julienne blade: for julienne cutting cylindrical vegetables such as carrots and courgettes, with a section of about 2 mm on the side
- Thick julienne blade: for julienne cutting cylindrical vegetables such as carrots and courgettes, with a section of about 3 mm on the side
- Thin slicing blade: for cutting cylindrical vegetables such as carrots, courgettes and cucumbers into approximately 2 mm thick slices
- Thick slicing blade: for cutting cylindrical vegetables such as carrots, courgettes and cucumbers into approximately 3 mm thick slices

4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

Some preliminary operations are necessary before first use. Proceed as follows:

- Unpack the appliance and check the conditions and completeness of the equipment, as indicated in the previous chapter.
- Keep the packaging for 15 days in case it needs to be returned to the retailer; after this period, dispose of it in accordance with the instructions on the separation of materials indicated on it.
- Read this manual in its entirety, paying particular attention to the instructions for safe use.
- Carefully remove all possible fastening materials from parts, including internal parts.
- Fully remove any stickers from the surface of the appliance.
- Place the appliance on a flat, stable surface, taking care to reserve 10 cm of space on all sides, at the rear and above the appliance for the necessary air circulation.
- Refer to chapter 2 for further details and instructions on appliance positioning and installation.
- Wash all accessories in lukewarm water with normal dish soap. Rinse properly and wait until completely dry before proceeding further.

- Select the most suitable blade for the required use and insert it in the feed channel respecting the direction of the cone. Then insert the fixing adapter from the rear by aligning the hexagon with the rear hole of the blade, then push it until it clicks.
- Align the unit thus obtained to the rotation shaft of the motor body, keeping the feed channel rotated 45 degrees to the right (clockwise).
- Press lightly to insert the unit into the rotation shaft, then, still maintaining light pressure, rotate the unit 45 degrees counter-clockwise until the channel is in a vertical position, a position in which rotation stops spontaneously.



1 = Counter-clockwise rotation 45°

2 = Fixing adapter

3 = Insert

4 = Feed channel

5 = Blade

- Connect the electrical plug to a wall socket with a regular upstream earth leakage circuit breaker.
- Ensure that the cord does not come into contact with hot parts and that it is not subjected to excessive bending or kinking.
- Press the start button for a few seconds without inserting food to check the correct assembly and correct rotation of the unit.

5. USING THE APPLIANCE

Cutting and grating operations involve food being inserted into the feed channel and that the food be pushed in the direction of the blade using the pusher, keeping the appliance rotating by holding down the start button. It is advisable to place a container in front of the appliance below the blade to collect the chopped product. The food must first be divided into blocks of a size compatible with the mouth of the feed channel, to facilitate operation and avoid subjecting the motor to excessive stress.

This operation can be repeated until the food to be treated runs out, avoiding exceeding two minutes of continuous operation. After this period, ensure a break of at least five minutes to allow adequate cooling of the motor and mechanical parts.

At the end of this operation, disconnect the power cable, disassemble the appliance and perform adequate cleaning as described in the following chapter, within a reasonably short time.

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Seasoned cheeses must be divided into small blocks, the largest of which must not exceed 3 cm.
- More mature cheeses usually guarantee a better result, since the lower moisture allows the creation of smaller and lighter flakes.
- Cylindrical vegetables (carrots, courgettes and cucumbers) can be inserted vertically to obtain more regularly shaped slices if treated with slicing blades.
- To use the pusher effectively, cylindrical vegetables can be cut to a length no greater than that of the feed channel.
- For better results, pressure on the pusher must be moderate and constant: excessive pressure can damage the food material and cause poor results.
- A slowdown in rotation, even if it is significant, is not necessarily indicative of incorrect appliance operation: the chopping operation is mainly based on the torque developed by the motor rather than on its speed.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

The product does not require maintenance, or rather the replacement of consumable parts or scheduled overhaul. As a rule, it is sufficient to clean the blade tips and the feed channels at regular intervals using common dish soap applied with a sponge and adequate rinsing. All cleaning must absolutely be carried out with the power cord disconnected and, before reconnecting, you must ensure that all parts are completely

dry. Pay close attention to the edge of the blades, which must be handled wearing oven gloves.

In any case, avoid aggressive detergents, abrasive sponges, iron wool or other chemical detergents: accumulations of food matter on the blades can be softened by briefly soaking them in hot water.

Use only a cloth moistened with water on the motor body surfaces.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Probable solution
The motor does not start when the button is pressed	The power cord is disconnected	Connect the power cord
	The electrical outlet is not powered	Check the switches on the electrical panel
The appliance is overheating	The feed channel is overloaded	Divide the material to be treated into two or more consecutive operations
	The appliance has been in continuous operation for too long	Pause for at least five minutes, then resume operations
The appliance produces excessive or unusual noise	Unsuitable material has been inserted	Replace the inserted material with food suitable to be processed by the appliance

Should any malfunctions other than those listed above occur, a self-sufficient solution is not feasible and the product must be inspected by a qualified technician.

8. TECHNICAL DATA

Power supply voltage	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximum power	: 200W
No-load rotation	: approx. 200 rpm
External dimensions (L x H x D)	: 16,9x24,6x15.9
Weight	: 1.46KG

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric grater Mod. TAZ (cod. 118420212) is in compliance with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric grater Mod. TAZ (cod. 118420212) is in compliance with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26 february 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric grater Mod. TAZ (cod. 118420212) is in compliance with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21 october 2009, establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The producer Melchioni Spa declares that the product Electric grater Mod. TAZ (cod. 118420212) is in compliance with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council, of 8 june 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

According to Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council, of 4 july 2012, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the presence of the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered as urban waste: its disposal must therefore be carried out by separate



collection. Disposal in a non-separate manner may constitute a potential harm to the environment and health. This product can be returned to the distributor when purchasing a new device. Improper disposal of the appliance constitutes misconduct and is subject to sanctions by the Public Security Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental matters.

10. PRODUCT WARRANTY

Melchioni Spa, based in Milan (Italy), via Colletta 37, recognizes a conventional guarantee on the product for a period of two years from the date of the first purchase by the consumer. This guarantee does not affect the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree 6 September 2005

n. 206 art. 128 and following), of which the consumer remains the owner. This guarantee applies to the entire territory of the European Union.

The components or parts that are found to be defective for ascertained manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge through the dealer, during the above warranty period. Melchioni Spa reserves the right to make a complete replacement of the device, if repairability is impossible or excessively expensive, with another device of similar characteristics (Legislative Decree 6 September 2005 no. 206 art. 130) during the warranty period. In this case, the validity of the warranty remains that of the original purchase: the service provided under warranty does not extend the warranty period.

In any case, this appliance will not be considered defective in terms of materials or manufacture should it be adapted, changed or adjusted, in order to comply with national or local safety and / or technical standards, in force in a country other than that for which it is was originally designed and manufactured. This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use will invalidate the benefits of the guarantee.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear or tear, nor those parts that require periodic replacement and / or maintenance
- professional use of the product
- malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware update not performed by authorized Melchioni Spa
- repairs or interventions carried out by persons not authorized by Melchioni Spa
- manipulation of assembly components or, where applicable, of the software
- defects caused by fall or transport, lightning, voltage fluctuations, liquid infiltration, opening of the appliance, bad weather, fire, public disturbances, inadequate ventilation or incorrect power supply
- any accessories, for example: boxes, bags, batteries, etc. used with this product
- home interventions for convenience checks or presumed defects

The recognition of the guarantee by Melchioni Spa is subject to the presentation of a tax document that proves the actual date of purchase. The same must not show any tampering or deletions, in the presence of which Melchioni Spa reserves the right to refuse the provision of treatment under warranty.

The warranty will not be recognized if the serial number or model of the appliance is non-existent, abraded or modified.

This warranty does not include any right to compensation for direct or indirect damage, of any nature, to people or things, caused by any inefficiency of the appliance. Any extensions, promises or services in this regard, insured by the retailer, will be borne by the latter.

1. NOTA INTRODUCTORIA

Melchioni S.p.a., titular de la marca Melchioni Family, le agradece por la compra de este aparato. El mismo constituye el resultado de una atenta selección de las características y de una meticulosa obra de perfeccionamiento de los detalles, con el objetivo de ofrecer una solución completa, versátil, confiable y de rendimiento tanto al usuario ocasional como al más exigente.

Este manual contiene información importante, tanto en relación con el uso correcto del aparato, como a su uso en seguridad. Es esencial leer y comprender su contenido antes de realizar cualquier operación, para que pueda obtener el mejor rendimiento del aparato. Conserve este manual incluso después de su lectura, ya que podría ser necesario consultarlo incluso en el futuro.

El equipo Melchioni Family está a su disposición por eventuales consejos, indicaciones y sugerencias.

2. INFORMACIÓN IMPORTANTE A EFECTOS DEL USO CORRECTO EN SEGURIDAD DEL APARATO

Las siguientes indicaciones deben ser leídas, comprendidas y respetadas obligatoriamente antes de la puesta en servicio del aparato. Estas son útiles en particular para proteger el bienestar, la integridad física y la seguridad del operador y de las personas circundantes, además de que proporcionan indicaciones útiles para la prevención de averías y fallas, para prolongar la vida operativa y para contener el consumo energético para favorecer la protección del ambiente.

- El aparato está diseñado para un uso doméstico y no intensivo. Cualquier uso de tipo profesional compromete el requisito de seguridad y es condición para la inaplicabilidad de la garantía
- El aparato está previsto para uso en interiores y protegido de la intemperie: el uso en ambiente abierto compromete el requisito de seguridad y constituye un peligro potencial para la seguridad del operador y de las personas circundantes
- El aparato no debe ser utilizado en caso de que estén presentes deformaciones, protuberancias, grietas en la carcasa, partes faltantes y otras anomalías estructurales. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado

- El aparato no debe ser utilizado en caso de que emita ruidos inusuales, malos olores, humo, vapores o cualquier otro tipo de emanación no atribuibles a la cocción en curso. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor a quemado pueden verificarse con motivo del primer uso del aparato: esta situación es normal y no constituye ninguna condición de avería o peligro, a menos que perdure más allá de los primeros minutos de uso
- El aparato no debe ser depositado o utilizado en ambientes excesivamente húmedos o polvorientos, en presencia de atmósferas saturadas de gas, humos, temperaturas excesivas o demasiado bajas o bajo radiación solar directa
- El aparato no debe ser utilizado en atmósferas explosivas, cerca de material explosivo, combustible, detonante o inflamable (p. ej., bombas de gasolina, bombonas de gas, etc.); este uso constituye un perjuicio grave para la seguridad del operador y de las personas circundantes y puede ser causa de incendios o deflagraciones
- Verifique que cada una de las partes del aparato, en especial, el cable, estén conectadas a una distancia debida de fuentes de calor (p. ej., quemadores encendidos eléctricos o de gas), tanto durante el uso como en los momentos de no utilización
- Durante el uso, el aparato debe estar constantemente vigilado: no lo utilice en ausencia de operadores o personas que puedan verificar con constancia el funcionamiento correcto
- Durante el uso, el aparato debe ser colocado a una distancia mínima de 10 cm de los objetos circundantes en cada lado: esta precaución evita sobrecalentamientos de las partes y mejora los rendimientos
- No introduzca ningún material que no sea alimento y en todo caso, evite estrictamente la puesta en marcha del aparato siempre que se haya introducido material no específicamente alimentario
- Utilice solo los accesorios originales suministrados; el uso de accesorios no originales podría constituir peligro de daño del aparato, además de potencial perjuicio para la salud
- No haga funcionar en vacío; no mantenga el aparato en funcionamiento excepto durante el tiempo estrictamente necesario para el tratamiento de los alimentos
- No introduzca agua en el aparato ni otros líquidos
- Preste la máxima atención a no tocar ninguna parte interna del aparato durante el funcionamiento o en las fases de montaje, desmontaje y limpieza: estas presentan superficies afiladas capaces de provocar lesiones físicas
- La limpieza de las cuchillas debe realizarse estrictamente con guantes para vajilla
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 5 minutos después de 2 minutos de uso del aparato

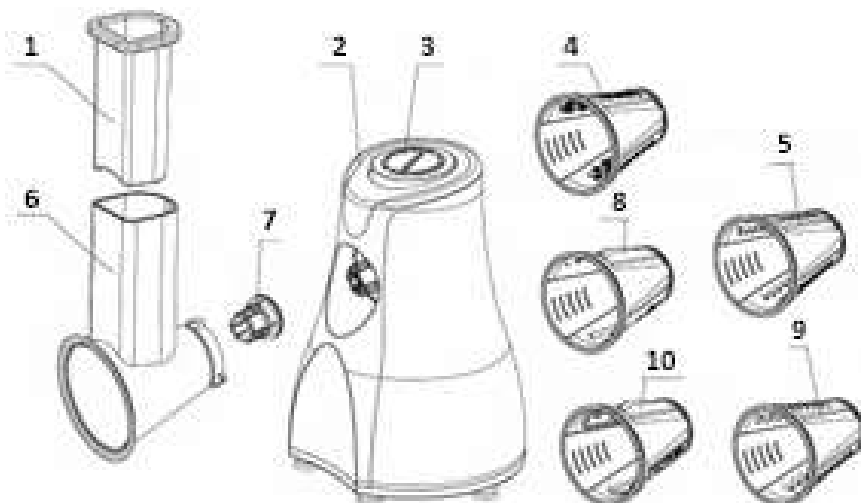
- Antes de montar y desmontar el aparato, asegúrese de haber desconectado el enchufe de la toma eléctrica; en caso de desmontaje, asegúrese de que las cuchillas hayan detenido la rotación
- No sobrecargue el canal de entrada
- No inserte ningún utensilio de cocina en el aparato, utilice solo el empujador suministrado
- No introduzca en el aparato en funcionamiento ningún objeto de plástico u otro material que pueda deformarse, derretirse o transmitir sustancias
- Utilice única y exclusivamente el empujador suministrado para facilitar la entrada de los alimentos en el canal de alimentación: evite estrictamente el uso de los dedos, las manos u otros objetos
- No obstruya las tomas de aire o los conductos de expulsión del aire: este conducto crea situaciones de peligro potencial, además de que empeora sensiblemente los rendimientos del aparato
- Verifique periódicamente la limpieza de las ranuras de ventilación de abajo: siempre que se muestren acumulaciones de polvo o suciedad, consulte el capítulo siguiente para la limpieza
- Es aconsejable guardar el aparato después de haber realizado una limpieza adecuada: la acumulación de materia alimentaria puede comportar deterioro y generar mal olor y condiciones de escasa higiene.
- No utilice el aparato en caso de que una o varias partes entre las que se enumeran en el siguiente capítulo falten o sean dañadas: diríjase al propio revendedor para el restablecimiento
- Verifique periódicamente la integridad de las partes que componen el aparato, en particular el cable de alimentación: siempre que se encuentren anomalías, absténgase del uso y diríjase a personal técnico cualificado
- Para las operaciones de limpieza, no utilice esponjas abrasivas o detergentes agresivos: consulte el siguiente capítulo para las prescripciones completas
- Las operaciones de limpieza deben ser realizadas teniendo cuidado de desconectar el aparato de la alimentación: consulte el siguiente capítulo para las relativas prescripciones
- El aparato debe estar conectado a un sistema eléctrico que cumpla con las normativas. El sistema eléctrico debe poseer una potencia nominal igual o superior a la del aparato, y debe estar equipado con puesta a tierra
- Antes de conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje del propio sistema doméstico se corresponda con el indicado en el aparato

- No conecte el aparato con prolongaciones, regletas eléctricas, tomas múltiples, temporizadores, tomas controladas u otros dispositivos que puedan ponerlo en marcha autónomamente
- Siempre que el aparato no sea utilizado por un periodo de tiempo prolongado, es necesario desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente: esta precaución prolonga la vida y contribuye a reducir el consumo energético
- No desconecte la alimentación tirando del cable: sujete firmemente el enchufe con una mano, apoye la otra mano al marco de la toma eléctrica y desconecte con un movimiento rápido y seco
- Antes de desconectar el aparato, compruebe que esté apagado y que las cuchillas hayan detenido la rotación, a menos que la desconexión se produzca en una situación de emergencia por comportamientos anómalos como se indica en este capítulo
- El aparato debe ser mantenido fuera del alcance de los niños de edad inferior a los 8 años: asegúrese en todo caso que no se utilice para juegos
- Siempre que el aparato sea utilizado por niños, incluso de edad superior a los 8 años, o personas con reducidas capacidades cognitivas, sensoriales o motrices, estas deben ser instruidas relativamente sobre los peligros derivados del uso incorrecto del aparato y se debe asegurar que la información se haya recibido y comprendido correcta y completamente; de todos modos, se debe asegurar la supervisión adecuada
- No utilice el aparato cerca de acumulaciones o fuentes de líquidos, como tanques, bandejas, duchas, lavabos, otros sanitarios, grifos, tuberías, irrigadores, botellas, vasos de acumulación, vasos de expansión, cursos de agua, macetas de flores y similares; no coloque recipientes que contengan líquidos sobre el aparato; verifique que también el cable de alimentación o el enchufe eléctrico nunca estén sumergidos
- No hay razón para desarmar el aparato, ni siquiera después de su cesión; este está compuesto por partes que podrían ser ingeridas por niños o personas con reducidas capacidades cognitivas
- No proceda de manera independiente con ningún tipo de eventual reparación; en caso de avería, haga revisar el aparato a personal técnico cualificado
- El aparato no debe ser modificado en ningún caso en ninguna de sus partes: esta conducta constituye como norma una grave alteración del requisito de seguridad, condición para la inmediata anulación de la garantía y no implica ningún incremento de rendimiento
- No someta el cable de alimentación a pliegues excesivos o estrangulamientos: eventuales lesiones internas del cable no revisables constituyen un grave peligro para la seguridad
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de partes que podrían moverse autónomamente como cortinas, puertas batientes y ventanas, escotillas o similares, con el fin de evitar el contacto fortuito

- Coloque el aparato en una superficie plana y estable y verifique que el aparato no pueda moverse autónomamente por gravedad o fuerzas externas
- Conserve el presente manual por eventuales referencias futuras

3. IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

El contenido del empaque y las partes del aparato



- 1 = Empujador
- 2 = Cuerpo motor
- 3 = Botón de inicio
- 4 = Cuchilla ralladora
- 5 = Cuchilla juliana fina
- 6 = Canal de entrada
- 7 = Adaptador de fijación
- 8 = Cuchilla cortadora fina
- 9 = Cuchilla juliana gruesa
- 10 = Cuchilla cortadora gruesa

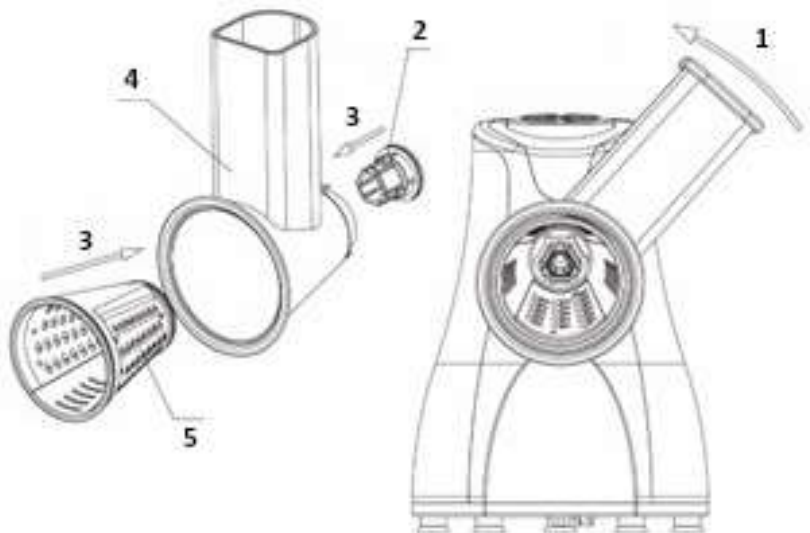
- Cuchilla ralladora: para rallar quesos curados y/o de pasta dura
- Cuchilla juliana fina: para cortar en juliana verduras cilíndricas como zanahorias y calabacines, con una sección de unos 2 mm de lado
- Cuchilla juliana gruesa: para cortar en juliana verduras cilíndricas como zanahorias y calabacines, con una sección de unos 3 mm de lado

- Cuchilla cortadora fina: para cortar en rodajas de aproximadamente 2 mm de espesor verduras cilíndricas como zanahorias, calabacines y pepinos
- Cuchilla cortadora fina: para cortar en rodajas de aproximadamente 3 mm de espesor verduras cilíndricas como zanahorias, calabacines y pepinos

4. PUESTA EN SERVICIO Y PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Antes de proceder con el primer uso; se requieren algunas operaciones preliminares. Proceda de la siguiente manera:

- Desembale el aparato y verifique la integridad y exhaustividad del suministro, como se indica en el presente capítulo
- Conserve el embalaje por 15 días, con el fin de reponerlo en caso de necesidad de restitución al revendedor; al transcurrir este periodo, elimínelo respetando las prescripciones sobre la separación de los materiales que figuran en este
- Lea totalmente el presente manual, con particular atención a las prescripciones para el uso en seguridad
- Remueva con atención todos los eventuales materiales de fijación de las partes, incluso internas
- Remueva completamente eventuales pegatinas presentes en las superficies del aparato
- Posicione el aparato en una superficie plana y estable, teniendo cuidado de reservar 10 cm de espacio en todos los lados, en la parte trasera y sobre el aparato, para favorecer la circulación necesaria del aire
- Consulte el cap. 2 para más detalles y prescripciones sobre el posicionamiento e instalación del aparato
- Lave todos los accesorios en agua tibia con detergente normal para la vajilla; enjuague adecuadamente y espere el secado completo antes de seguir adelante
- Seleccione la cuchilla más adecuada para el uso requerido e introdúzcala en el canal de entrada respetando la dirección del cono. A continuación, inserte el adaptador de fijación desde la parte posterior alineando el hexágono con el orificio trasero de la cuchilla, luego empújelo hasta el clic
- Alinee el grupo así obtenido con el eje de rotación del cuerpo motor, manteniendo el canal de entrada girado 45 grados hacia la derecha (sentido horario)
- Realice una ligera presión para introducir el grupo en el eje de rotación, a continuación, manteniendo siempre una ligera presión, girar el grupo 45 grados en sentido antihorario hasta llevar el canal a posición vertical, posición en la que la rotación se detiene espontáneamente



1 = Rotación antihoraria 45°

2 = Adaptador de fijación

3 = Introducir

4 = Canal de entrada

5 = Cuchilla

- Conecte el enchufe eléctrico a una toma de pared provista con interruptor regular diferencial aguas arriba
- Verifique que el cable no entre en contacto con partes calientes y que no esté sometido a excesivos pliegues o estrangulamientos
- Presione durante unos segundos el botón de inicio sin introducir alimentos para verificar el correcto montaje y la correcta rotación del grupo

5. USO DEL APARATO

La operación de corte y rallado requiere que la comida se introduzca en el canal de entrada y que se empuje en la dirección de la cuchilla utilizando el empujador, manteniendo el aparato en rotación teniendo pulsado el botón de inicio. Es conveniente colocar un recipiente delante del aparato, debajo de la cuchilla, para recoger el producto picado. El alimento deberá ser previamente fraccionado en bloques de dimensiones compatibles con la boca del canal de entrada, para facilitar la operación y evitar someter el motor a un esfuerzo excesivo.

La operación puede repetirse hasta que se agote el alimento a tratar, evitando exceder los dos minutos de funcionamiento continuo; una vez transcurrido este período,

asegurar una pausa de al menos cinco minutos para permitir un enfriamiento adecuado del motor y de las partes mecánicas.

Al final de la operación, desconectar el cable de alimentación, desmontar el aparato y proceder a una limpieza adecuada, como se describe en el siguiente capítulo, en un tiempo razonablemente corto.

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS:

- Los quesos curados deben dividirse en bloques cuyo tamaño mayor no debe exceder los 3 cm.
- Los quesos más maduros generalmente garantizan un mejor resultado, ya que la menor humedad permite la creación de copos más pequeños y ligeros.
- Las verduras cilíndricas (zanahorias, calabacines y pepinos) se pueden insertar verticalmente para obtener rodajas de la forma más regular si se tratan con cuchillas cortadoras
- Para poder utilizar el empujador con eficacia, las hortalizas cilíndricas se pueden cortar a una longitud no superior a la del canal de entrada
- Para un mejor resultado, la presión sobre el empujador debe ser moderada y constante: una presión excesiva puede provocar daños en el material alimentario y un resultado deficiente.
- Una ralentización de la rotación, incluso sensible, no es necesariamente indicativa de un funcionamiento incorrecto del aparato: la operación de picado se basa principalmente en el par desarrollado por el motor en lugar de su velocidad

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto no necesita mantenimiento, entendido como sustitución de partes consumibles o revisiones programadas, como norma es suficiente proceder con la limpieza puntual de las cuchillas y del canal de entrada mediante jabón común para vajillas aplicado con una esponja y adecuado enjuague. Cada operación de limpieza debe ser obligatoriamente realizada con cable de alimentación desconectado y, antes de proceder con la reconexión, es necesario asegurarse de que todas las partes estén completamente secas. Es necesario prestar la máxima atención al filo de las cuchillas, que deben manipularse estrictamente con guantes de vajilla.

Evite en todo caso detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de acero u otros detergentes químicos: las acumulaciones de materia alimentaria en las cuchillas pueden ser ablandadas con un breve remojo en agua caliente.

Para las superficies del cuerpo motor, utilice exclusivamente un paño humedecido con agua.

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Probable solución
El motor no se pone en marcha una vez pulsado el botón	El cable de alimentación está desconectado	Conecte el cable de alimentación
	La toma eléctrica no está alimentada	Verifique los interruptores en el cuadro eléctrico
El aparato se sobrecalienta	El canal de alimentación está sobrecargado	Divida el material a tratar en dos o más operaciones consecutivas
	El aparato ha estado en funcionamiento durante demasiado tiempo ininterrumpidamente	Haga una pausa de al menos cinco minutos y, a continuación, reanude las operaciones
El aparato produce un ruido excesivo o inusual	Se ha introducido material no adecuado	Sustituya el material introducido con alimentos adecuados para ser procesados por el aparato

Si se producen anomalías de funcionamiento distintas de las enumeradas anteriormente, no es factible una solución autónoma y el producto debe ser inspeccionado por personal técnico cualificado.

8. DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Potencia máxima	: 200W
Rotación en vacío	: aprox. 200 vueltas/min
Dimensiones externas (L x A x P)	: 16,9x24,6x15.9
Peso	: 1.46KG

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Rallador eléctrico Mod. TAZ (cod. 118420212) cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Rallador eléctrico Mod. TAZ (cod. 118420212) cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los

Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Rallador eléctrico Mod. TAZ (cod. 118420212) cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El productor Melchioni Spa declara que el producto Rallador eléctrico Mod. TAZ (cod. 118420212) cumple con la Directiva 2011/65/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 y posterior Directiva Delegada de la Comisión 2015/863, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE), la presencia del símbolo del contenedor tachado indica que este aparato no debe considerarse un residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe



realizarse por recolección separada. La eliminación de forma no separada puede constituir un daño potencial para el medio ambiente y la salud. Este producto se puede devolver al distribuidor al comprar un nuevo dispositivo. La eliminación inadecuada del aparato constituye una conducta indebida y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información, contactar con la administración local responsable de asuntos ambientales.

10. LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Melchioni Spa, con sede en Milán (Italia), a través de Colletta 37, reconoce una garantía convencional sobre el producto por un período de dos años a partir de la fecha de la primera compra por parte del consumidor. Esta garantía no afecta la validez de la legislación vigente sobre bienes de consumo (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 n. 206 art. 128 y siguientes), de los cuales el consumidor sigue siendo el propietario. Esta garantía se aplica a todo el territorio de la Unión Europea. Los componentes o piezas que se encuentren defectuosos por causas determinadas de fabricación serán reparados o reemplazados sin cargo a través del distribuidor, durante el período de garantía anterior. Melchioni Spa se reserva el derecho a

realizar un reemplazo completo del dispositivo, si la reparación es imposible o excesivamente costosa, por otro dispositivo de características similares (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005 no. 206 art. 130) durante el período de garantía. En este caso, la validez de la garantía sigue siendo la de la compra original: el servicio proporcionado bajo garantía no extiende el período de garantía.

En cualquier caso, este aparato no se considerará defectuoso en cuanto a materiales o fabricación en caso de ser adaptado, cambiado o ajustado, con el fin de cumplir con las normas técnicas y / o de seguridad nacionales o locales, vigentes en un país distinto al cuál fue originalmente diseñado y fabricado. Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso invalidará los beneficios de la garantía.

La garantía no cubre:

- piezas sujetas a desgaste o roturas, ni aquellas piezas que requieran reemplazo y / o mantenimiento periódicos
- uso profesional del producto
- mal funcionamiento o cualquier defecto debido a una instalación, configuración, software / BIOS / actualización de firmware incorrectos no realizados por Melchioni Spa autorizado.
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Melchioni Spa manipulación de componentes de ensamblaje o, en su caso, del software
- defectos causados por caída o transporte, rayos, fluctuaciones de voltaje, infiltración de líquido, apertura del aparato, mal tiempo, incendio, disturbios públicos, ventilación inadecuada o suministro eléctrico incorrecto
- cualquier accesorio, por ejemplo: cajas, bolsas, baterías, etc. utilizados con este producto
- intervenciones domiciliarias para controles de conveniencia o presuntos defectos

El reconocimiento de la garantía por parte de Melchioni Spa está sujeto a la presentación de un documento fiscal que acredite la fecha real de compra. El mismo no debe mostrar alteraciones o eliminaciones, en presencia de las cuales Melchioni Spa se reserva el derecho a rechazar la prestación del tratamiento en garantía.

La garantía no será reconocida si el número de serie o modelo del aparato es inexistente, desgastado o modificado.

Esta garantía no incluye ningún derecho a compensación por daños directos o indirectos, de cualquier naturaleza, a personas o cosas, causados por cualquier ineficiencia del aparato. Las ampliaciones, promesas o servicios en este sentido, asegurados por el minorista, correrán a cargo de este último.

1. NOTE D'INTRODUCTION

Melchioni S.p.a., propriétaire de la marque Melchioni Family, vous remercie pour l'achat de cet appareil. Il représente le résultat d'une sélection attentive des caractéristiques et d'un méticuleux travail des détails, dans le but d'offrir une solution complète, polyvalente, fiable et performante tant pour l'utilisateur occasionnel que pour celui plus exigeant.

Ce manuel contient des informations importantes pour l'utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil. Il est essentiel de lire et de comprendre son contenu avant d'effectuer toute opération, afin d'obtenir les meilleures performances de l'appareil. Conserver ce manuel même après l'avoir lu, il pourrait vous être utile pour vous y référer à l'avenir.

L'équipe de Melchioni Family est à votre disposition pour tout conseil, indication et suggestion.

2. INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION CORRECTE ET EN TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL

Les instructions suivantes doivent être lues, comprises et respectées avant la mise en marche de l'appareil. Elles sont particulièrement utiles pour la sûreté, l'intégrité physique et la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes, et fournissent des informations précieuses pour prévenir les pannes et les dysfonctionnements, pour prolonger la durée de vie utile, pour réduire la consommation d'énergie et pour favoriser la protection de l'environnement.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique et non intensif. Toute utilisation professionnelle compromet l'exigence de sécurité et entraîne l'inapplicabilité de la garantie
- L'appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur et à l'abri des intempéries : l'utilisation en plein air compromet l'exigence de sécurité et constitue un danger potentiel pour la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes
- L'appareil ne doit pas être utilisé en présence de déformations, gonflements, fissures de l'enveloppe, pièces manquantes et autres anomalies structurelles. Si ces conditions

se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter un opérateur technique qualifié

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il émet des bruits inhabituels, de mauvaises odeurs, de la fumée, des vapeurs ou tout autre type d'exhalaison non liée à la cuisson en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter un opérateur technique qualifié

- Une légère fumée et une légère odeur de brûlé peuvent se dégager lors de la première utilisation de l'appareil : cette situation est normale et ne constitue pas une condition de panne ou de danger, sauf si elle persiste au-delà des premières minutes d'utilisation

- L'appareil ne doit pas être rangé ou utilisé dans des environnements excessivement humides ou poussiéreux, en présence d'atmosphères saturées de gaz, de fumées, de températures excessives ou trop basses ou sous rayonnement solaire direct

- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des atmosphères explosives, à proximité de matériaux explosifs, combustibles, détonants ou inflammables (par ex, pompes à essence, bouteilles de gaz, etc.) ; une telle utilisation nuit gravement à la sécurité de l'opérateur et des personnes environnantes et peut provoquer des incendies ou des explosions

- Veiller à ce que chaque partie de l'appareil, en particulier le câble, soit placée à une certaine distance des sources de chaleur (par ex, les cuisinières électriques ou à gaz), aussi bien pendant l'utilisation que lors des moments d'inutilisation

- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être surveillé en permanence : ne pas utiliser l'appareil en l'absence d'opérateurs ou de personnes pouvant vérifier en permanence son bon fonctionnement

- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé à une distance minimale de 10 cm de chaque côté des objets environnants : cette précaution permet d'éviter la surchauffe des pièces et d'améliorer les performances

- Ne pas introduire de matériel non alimentaire et, dans tous les cas, éviter à tout prix de mettre l'appareil en marche si du matériel non strictement alimentaire a été introduit

- Utiliser uniquement les accessoires originaux fournis ; l'utilisation d'accessoires non originaux peut constituer un risque d'endommagement de l'appareil, ainsi qu'un danger potentiel pour la santé

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ; ne le laisser en marche que pendant le temps strictement nécessaire au traitement des aliments

- Ne pas introduire d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil

- Faire très attention à ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant le fonctionnement ou pendant le montage, le démontage et le nettoyage : elles présentent des surfaces tranchantes qui peuvent provoquer des blessures physiques

- Le nettoyage des lames doit impérativement se faire en portant des gants de vaisselle

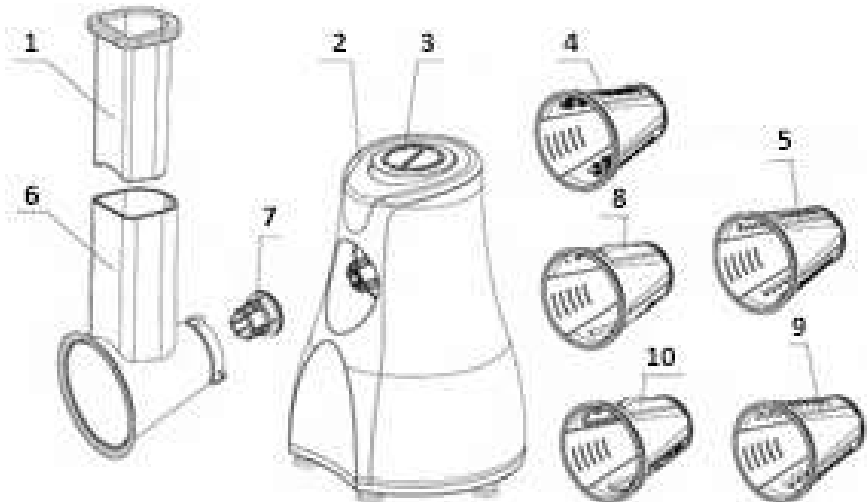
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 5 minutes après 2 minutes d'utilisation de l'appareil
- Avant de monter et de démonter l'appareil, s'assurer d'avoir débranché la fiche de la prise électrique ; en cas de démontage, s'assurer que les lames ont cessé leur rotation
- Ne pas surcharger le canal d'entrée
- Ne pas introduire d'ustensile de cuisine dans l'appareil, utiliser uniquement le poussoir fourni
- Ne pas introduire dans l'appareil en marche des objets en plastique ou autre matériau qui pourraient se déformer, fondre ou dégager des substances
- Utiliser uniquement et exclusivement le poussoir fourni pour permettre l'entrée des aliments dans le canal d'alimentation : éviter strictement d'utiliser les doigts, les mains ou d'autres objets
- Ne pas obstruer les prises d'air ou les conduites d'évacuation de l'air : un tel comportement crée des situations potentiellement dangereuses et réduit considérablement les performances de l'appareil
- Vérifier régulièrement la propreté des fentes d'aération ci-dessous : en cas d'accumulation de poussière ou de saleté, se référer au chapitre suivant pour le nettoyage
- Il est conseillé de ranger l'appareil après l'avoir nettoyé correctement : l'accumulation de matières alimentaires peut entraîner une détérioration et générer des mauvaises odeurs et conditions d'hygiène
- Ne pas utiliser l'appareil si une ou plusieurs des pièces énumérées dans le chapitre suivant sont manquantes ou endommagées : contacter le revendeur pour les réparer
- Vérifier périodiquement l'intégrité des pièces qui composent l'appareil, en particulier le câble d'alimentation : en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel technique qualifié
- Pour les opérations de nettoyage, ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de détergents agressifs : se référer au chapitre suivant pour des instructions complètes
- Les opérations de nettoyage doivent être effectuées en prenant soin de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique : se référer au chapitre suivant pour les instructions correspondantes
- L'appareil doit être raccordé à un système électrique conforme. Le système électrique doit avoir une puissance nominale égale ou supérieure à celle de l'appareil et doit être doté d'une mise à la terre
- Avant de brancher la fiche du câble d'alimentation à la prise de courant, s'assurer que la tension du système domestique correspond à la tension indiquée sur l'appareil
- Ne pas brancher l'appareil sur des rallonges, des multiprises, des blocs multiprises, des minuteriers, des prises commandées ou d'autres dispositifs qui pouvant le démarrer de manière autonome

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant : cela prolongera la durée de vie de l'appareil et contribuera à réduire la consommation d'énergie
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble : saisir fermement la fiche d'une main, placer l'autre main sur le cadre de la prise électrique et la débrancher d'un geste vif et rapide
- Avant de débrancher l'appareil, vérifier qu'il soit éteint et que les lames aient arrêté leur rotation, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à des comportements anormaux tel que décrit dans ce chapitre
- L'appareil doit être tenu hors de portée des enfants de moins de 8 ans ; dans tous les cas, veiller à ce qu'il ne soit pas utilisé pour jouer
- Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités cognitives, sensorielles ou motrices sont réduites, il est nécessaire d'informer ces personnes sur les dangers découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil et de s'assurer que les informations aient été correctement et entièrement comprises ; une surveillance adéquate doit être toutefois garantie
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'accumulations ou de sources de liquides, telles que réservoirs, baignoires, douches, éviers, autres installations sanitaires, robinets, tuyaux, arroseurs, bouteilles, récipients de stockage, vases d'expansion, cours d'eau, pots de fleurs et autres ; ne pas placer de récipients contenant des liquides au-dessus de l'appareil ; veiller à ce que le câble d'alimentation ou la fiche électrique ne soient jamais immergés
- Il n'y a aucune raison de démonter l'appareil, même après sa mise hors service ; celui-ci est constitué de pièces qui pourraient être avalées par des enfants ou des personnes ayant des capacités cognitives réduites
- Ne pas effectuer de réparation soi-même ; en cas de panne, faire contrôler l'appareil par un technicien qualifié
- L'appareil ne doit en aucun cas être modifié dans l'une ou l'autre de ses parties : un tel comportement constitue normalement une atteinte grave à l'exigence de sécurité, une condition d'annulation immédiate de la garantie et n'entraîne aucune augmentation des performances
- Ne pas soumettre le câble d'alimentation à des pliures excessives ou à des étranglements : toute fissure interne du câble non détectable constitue un grave danger pour la sécurité
- Placer l'appareil à une certaine distance d'éléments mobiles tels que les rideaux, les châssis de portes et de fenêtres, les trappes ou autres, afin d'éviter tout contact accidentel.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable et vérifier que l'appareil ne puisse pas bouger de manière autonome sous l'effet de la gravité ou de forces extérieures

- Conserver le présent manuel pour toute référence future

3. IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le contenu de l'emballage et les parties de l'appareil



- 1 = Poussoir
- 2 = Corps moteur
- 3 = Bouton de démarrage
- 4 = Lame râpe
- 5 = Lame julienne fine
- 6 = Canal d'entrée
- 7 = Adaptateur de fixation
- 8 = Lame trancheuse fine
- 9 = Lame julienne épaisse
- 10 = Lame trancheuse épaisse

- Lame râpe : pour râper les fromages affinés et/ou à pâte dure
- Lame julienne fine : pour couper en julienne des légumes cylindriques tels que les carottes et les courgettes, avec une section transversale d'environ 2 mm
- Lame julienne épaisse : pour couper en julienne des légumes cylindriques tels que les carottes et les courgettes, avec une section transversale d'environ 3 mm

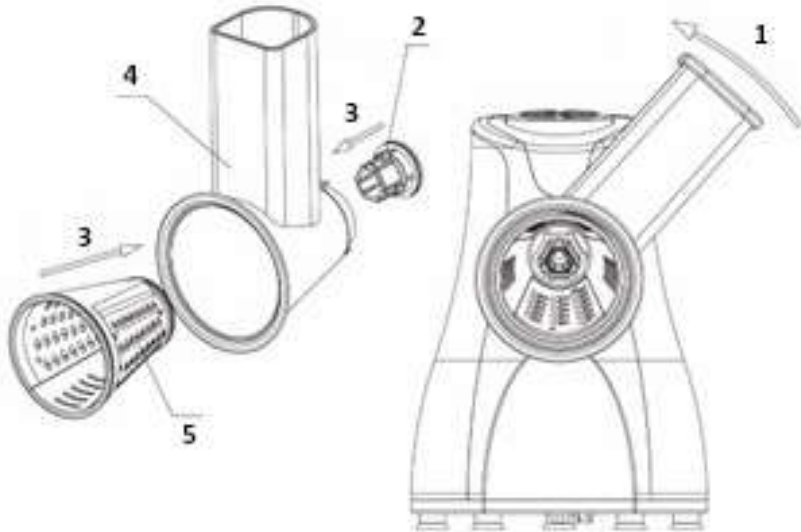
- **Lame trancheuse fine** : pour couper les légumes cylindriques tels que les carottes, les courgettes et les concombres en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur
- **Lame trancheuse fine** : pour couper les légumes cylindriques tels que les carottes, les courgettes et les concombres en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur

4. MISE EN SERVICE ET PREMIER DÉMARRAGE

Avant de procéder à la première utilisation, certaines opérations préliminaires sont nécessaires. Suivre ces étapes :

- Déballez l'appareil et vérifiez l'intégrité et l'intégralité de l'équipement, comme indiqué au chapitre précédent.
- Conserver l'emballage pendant 15 jours, afin de le remballer en cas de restitution au revendeur ; après cette période, l'emballage doit être éliminé conformément aux instructions de tri sélectif des matériaux imprimées dessus.
- Lire ce manuel dans son intégralité, en prêtant une attention particulière aux instructions pour une utilisation en toute sécurité.
- Retirer soigneusement l'éventuel matériel de fixation des pièces, y compris les pièces internes.
- Retirer complètement tous les adhésifs éventuellement présents sur la surface de l'appareil.
- Positionner l'appareil sur une surface plane et stable, en veillant à réserver un espace de 10 cm de chaque côté, à l'arrière et au-dessus de l'appareil afin de faciliter la circulation de l'air.
- Se référer au chapitre 2 pour plus de détails et d'autres instructions sur le positionnement et l'installation de l'appareil.
- Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec du liquide vaisselle normal ; rincer correctement et attendre qu'ils soient complètement secs avant de les réutiliser.
- Sélectionner la lame la plus appropriée pour l'utilisation requise et l'insérer dans le canal d'entrée en respectant la direction du cône. Insérer ensuite l'adaptateur de fixation par l'arrière, en alignant l'hexagone sur le trou postérieur de la lame, puis le pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche
- Aligner l'ensemble ainsi obtenu avec l'arbre rotatif du corps du moteur, en maintenant le canal d'entrée tourné de 45 degrés vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre)
- Exercer une légère pression pour insérer le groupe de l'arbre rotatif, puis, tout en maintenant une légère pression, faire tourner l'ensemble de 45 degrés dans le sens

inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le canal soit vertical, position dans laquelle la rotation s'arrête spontanément



1 = Rotation anti-horaire de 45°

2 = Adaptateur de fixation

3 = Insérer

4 = Canal d'entrée

5 = Lame

- Brancher la fiche électrique dans une prise murale dotée d'un disjoncteur différentiel régulier en amont
- Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des pièces chaudes et qu'il ne soit pas soumis à des pliures excessives ou à des étranglements.
- Appuyer sur le bouton de démarrage pendant quelques secondes sans introduire d'aliments pour vérifier l'assemblage et la rotation corrects de l'appareil

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

L'opération de découpe et de râpage consiste à introduire les aliments dans le canal d'entrée et à les pousser dans le sens de la lame à l'aide du poussoir, tout en maintenant l'appareil en rotation en appuyant sur le bouton de mise en marche. Il est conseillé de placer un récipient devant la machine, sous la lame, pour recueillir le produit haché. Les aliments doivent d'abord être fragmentés en blocs d'une taille compatible avec l'embouchure du conduit d'entrée, afin de faciliter l'opération et d'éviter de soumettre le moteur à des contraintes excessives.

L'opération peut être répétée jusqu'à épuisement des aliments à traiter, en évitant de dépasser deux minutes de fonctionnement continu ; après cette période, prévoir une pause d'au moins cinq minutes pour permettre un refroidissement adéquat du moteur et des parties mécaniques.

Une fois son utilisation terminée, débrancher le câble d'alimentation, démonter l'appareil et procéder au nettoyage approprié, tel que décrit dans le chapitre suivant, dans un délai raisonnablement court.

CONSEILS POUR OBTENIR UN MEILLEUR RÉSULTAT :

- Les fromages affinés doivent être divisés en blocs dont la plus grande dimension ne doit pas dépasser 3 cm
- Les fromages plus matures donnent généralement de meilleurs résultats, car l'humidité plus faible permet de créer des flocons plus petits et plus légers
- Les légumes cylindriques (carottes, courgettes et concombres) peuvent être insérés verticalement pour obtenir des tranches plus régulières lorsqu'ils sont traités avec des lames trancheuses
- Pour une utilisation plus efficace du poussoir, les légumes cylindriques peuvent être coupés à une longueur ne dépassant pas celle du canal d'entrée
- Pour obtenir les meilleurs résultats, la pression exercée sur le poussoir doit être modérée et constante : une pression excessive peut endommager les aliments et donner un mauvais résultat
- Un ralentissement de la rotation, même sensible, n'est pas nécessairement le signe d'un mauvais fonctionnement de la machine : l'opération de hachage repose principalement sur le couple développé par le moteur plutôt que sur sa vitesse

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme remplacement des pièces consommables ou comme révisions programmées ; en règle générale, il suffit de nettoyer régulièrement les lames et le canal d'entrée avec du liquide vaisselle commun appliqué à l'aide d'une éponge et de rincer adéquatement. Chaque opération de nettoyage doit impérativement être effectuée avec le câble d'alimentation débranché et, avant de le rebrancher, contrôler que toutes les pièces soient complètement sèches. Il faut faire extrêmement attention au tranchant des lames, qui doivent impérativement être manipulées en portant des gants de vaisselle.

Dans tous les cas, éviter les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou d'autres nettoyeurs chimiques : l'accumulation de matières alimentaires sur les lames peut être ramollie en la laissant tremper quelques minutes dans de l'eau chaude.

Pour les surfaces du corps moteur, utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
Le moteur ne démarre pas lorsqu'on appuie sur le bouton	Le câble d'alimentation est débranché	Brancher le câble d'alimentation
	La prise électrique n'est pas alimentée	Vérifier les interrupteurs sur le tableau électrique
L'appareil surchauffe	Le canal d'alimentation est surchargé	Diviser l'aliment à traiter en deux ou plusieurs opérations consécutives
	L'appareil fonctionne depuis trop longtemps sans interruption	Faire une pause d'au moins cinq minutes, puis reprendre vos activités
L'appareil produit un bruit excessif ou inhabituel	Un aliment inapproprié a été inséré	Remplacer l'aliment inséré par des aliments adaptés à être transformé par la machine

En cas d'anomalies de fonctionnement autres que celles énumérées ci-dessus, une solution effectuée de manière autonome n'est pas possible et le produit doit être inspecté par un personnel technique qualifié.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Puissance maximale	: 200W
Rotation à vide	: env. 200 tours/min
Dimensions extérieures (L x A x P)	: 16,9x24,6x15.9
Poids	: 1.46KG

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Râpe électrique Mod. TAZ (cod. 118420212) est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité Électromagnétique.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Râpe électrique Mod. TAZ (cod. 118420212) est conforme à la Directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du

Conseil, du 26 février 2014, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Râpe électrique Mod. TAZ (cod. 118420212) est conforme à la Directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil, du 21 octobre 2009, établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Râpe électrique Mod. TAZ (cod. 118420212) est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 8 juin 2011 et directive déléguée 2015/863 ultérieure de la Commission, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement Européen et du Conseil, du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet urbain: sa mise au rebut doit



donc être effectuée par une collecte séparée. L'élimination de manière non séparée peut constituer un danger potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil. Une élimination inappropriée de l'appareil constitue une faute et est passible de sanctions de la part de l'autorité de sécurité publique. Pour plus d'informations, contactez l'administration locale responsable des questions environnementales.

10. GARANTIE DU PRODUIT

Melchioni Spa, basée à Milan (Italie), via Colletta 37, reconnaît une garantie conventionnelle sur le produit pour une période de deux ans à compter de la date du premier achat par le consommateur. Cette garantie n'affecte pas la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (décret législatif 6 septembre 2005 n. 206 art. 128 et suivants), dont le consommateur reste propriétaire. Cette garantie s'applique à l'ensemble du territoire de l'Union européenne.

Les composants ou pièces jugés défectueux pour des raisons de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par le concessionnaire, pendant la période de garantie ci-dessus. Melchioni Spa se réserve le droit de procéder à un remplacement complet de l'appareil, si la réparabilité est impossible ou excessivement onéreuse, par un autre appareil présentant des caractéristiques similaires (décret législatif 6 septembre 2005 n ° 206 art. 130) pendant la période de garantie. Dans ce cas, la validité de la garantie reste celle de l'achat d'origine: le service fourni sous garantie ne prolonge pas la période de garantie.

Dans tous les cas, cet appareil ne sera pas considéré comme défectueux en termes de matériaux ou de fabrication s'il était adapté, changé ou ajusté, afin de se conformer aux normes de sécurité et / ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans un pays autre que celui de dont il est a été conçu et fabriqué à l'origine. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage domestique uniquement: toute autre utilisation invalidera les avantages de la garantie.

La garantie ne couvre pas:

- les pièces sujettes à l'usure ou à la déchirure, ni les pièces nécessitant un remplacement et / ou un entretien périodiques
- utilisation professionnelle du produit
- des dysfonctionnements ou des défauts dus à une installation, une configuration, une mise à jour logicielle / BIOS / micrologicielle incorrecte non effectuée par Melchioni Spa
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Melchioni Spa
- manipulation des composants d'assemblage ou, le cas échéant, du logiciel
- défauts dus à une chute ou au transport, à la foudre, aux fluctuations de tension, à l'infiltration de liquide, à l'ouverture de l'appareil, aux intempéries, au feu, aux troubles publics, à une ventilation inadéquate ou à une alimentation électrique incorrecte
- tous les accessoires, par exemple: boîtes, sacs, piles, etc. utilisés avec ce produit
- interventions à domicile pour des contrôles de commodité ou des défauts présumés

La reconnaissance de la garantie par Melchioni Spa est soumis à la présentation d'un document fiscal qui prouve la date réelle d'achat. Le même ne doit montrer aucune altération ou suppression, en présence de laquelle Melchioni Spa se réserve le droit de refuser la fourniture d'un traitement sous garantie.

La garantie ne sera pas reconnue si le numéro de série ou le modèle de l'appareil est inexistant, abasé ou modifié.

Cette garantie n'inclut aucun droit à une indemnisation pour les dommages directs ou indirects, de quelque nature que ce soit, aux personnes ou aux choses, causés par une inefficacité de l'appareil. Toutes extensions, promesses ou prestations à cet égard, assurées par le revendeur, seront à la charge de ce dernier.

1. EINLEITENDE ANMERKUNG

Melchioni S.p.a., Eigentümer der Marke Melchioni Family, möchte Ihnen für den Kauf dieses Geräts danken. Es ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl von Funktionen und einer akribischen Feinabstimmung von Details, mit dem Ziel, eine komplette, vielseitige, zuverlässige und leistungsstarke Lösung sowohl für den gelegentlichen als auch für den anspruchsvollen Benutzer anzubieten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, sowohl für die korrekte Verwendung des Geräts als auch für seinen sicheren Betrieb. Es ist wichtig, dass Sie den Inhalt lesen und verstehen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, um die bestmögliche Leistung zu erzielen. Bewahren Sie dieses Handbuch auch nach der Lektüre auf, da Sie es vielleicht in Zukunft noch benötigen werden.

Das Team der Melchioni Family steht Ihnen für Ratschläge, Hinweise und Anregungen gerne zur Verfügung.

2. WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES

Die folgenden Informationen müssen gelesen, verstanden und beachtet werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Sie dienen insbesondere dem Schutz der Sicherheit, der körperlichen Unversehrtheit und der Sicherheit des Bedieners und der Personen in seiner Umgebung und liefern wertvolle Informationen zur Vermeidung von Störungen und Ausfällen, zur Verlängerung der Lebensdauer, zur Reduzierung des Energieverbrauchs und zum Umweltschutz.

- Das Gerät ist für den häuslichen und nicht-intensiven Gebrauch bestimmt. Jegliche professionelle Verwendung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und ist eine Voraussetzung für die Nichtanwendbarkeit der Garantie
- Das Gerät ist für die Verwendung in Innenräumen und vor Witterungseinflüssen geschützt vorgesehen: Die Verwendung in einer offenen Umgebung beeinträchtigt die Sicherheitsanforderungen und stellt eine potenzielle Gefahr für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es verformt, aufgequollen, gerissen ist, Teile fehlen oder andere strukturelle Anomalien aufweist. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal

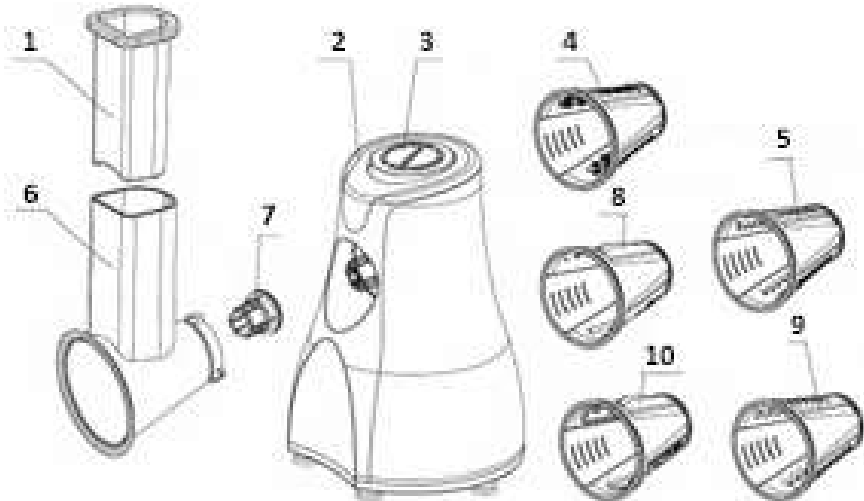
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es ungewöhnliche Geräusche, schlechte Gerüche, Rauch, Dämpfe oder andere Arten von Ausdünstungen abgibt, die nicht mit dem laufenden Kochvorgang zusammenhängen. Trennen Sie in solchen Fällen die Stromversorgung und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und einem leichten Brandgeruch kommen: dies ist normal und stellt keine Störung oder Gefahr dar, es sei denn, es dauert länger als die ersten Minuten der Verwendung
- Das Gerät darf nicht in übermäßig feuchter oder staubiger Umgebung, in gasgesättigter Atmosphäre, in Dämpfen, bei zu hohen oder zu niedrigen Temperaturen oder unter direkter Sonneneinstrahlung gelagert oder verwendet werden
- Das Gerät darf nicht in explosiver Atmosphäre, in der Nähe von explosivem, brennbarem, detonierendem oder entflammbarem Material (z.B. Zapfsäulen, Gasflaschen usw.) verwendet werden; eine solche Verwendung stellt ein ernsthaftes Risiko für die Sicherheit des Bedieners und der umstehenden Personen dar und kann Brände oder Verpuffungen verursachen
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile des Geräts, insbesondere das Kabel, in einem sicheren Abstand zu Wärmequellen (z.B. Elektro- oder Gasherden) liegen, sowohl während als auch außerhalb der Verwendung
- Während der Verwendung muss das Gerät ständig beaufsichtigt werden: Verwenden Sie das Gerät nicht in Abwesenheit von Bedienern oder Personen, die den korrekten Betrieb ständig überprüfen können
- Stellen Sie das Gerät während der Verwendung mit einem Mindestabstand von 10 cm zu den umgebenden Gegenständen auf jeder Seite auf: diese Vorsichtsmaßnahme verhindert eine Überhitzung der Teile und verbessert die Leistung
- Führen Sie kein Material ein, das nicht zu den Lebensmitteln gehört, und nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Material eingeführt wurde, das nicht zu den Lebensmitteln gehört
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Originalzubehör; die Verwendung von nicht originaleem Zubehör kann das Gerät beschädigen und möglicherweise Ihre Gesundheit schädigen
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf; lassen Sie es nur so lange laufen, wie es für die Verarbeitung der Lebensmittel unbedingt erforderlich ist.
- Führen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät ein
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs, der Montage, der Demontage und der Reinigung keine Teile im Inneren des Geräts berühren: Sie haben scharfe Oberflächen, die Verletzungen verursachen können
- Die Reinigung der Klingen muss unbedingt mit Spülhandschuhen erfolgen
- Achten Sie darauf, dass nach 2 Minuten Betrieb des Geräts mindestens 5 Minuten lang eine Pause eingelegt wird

- Vergewissern Sie sich vor der Montage und Demontage des Geräts, dass Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben; stellen Sie bei einer Demontage sicher, dass sich die Klingen nicht mehr drehen
- Überlasten Sie den Einlasskanal nicht
- Stecken Sie keine Küchenutensilien in das Gerät, sondern verwenden Sie nur den mitgelieferten Presser
- Stecken Sie während des Betriebs keine Kunststoffe oder andere Materialien in das Gerät, die sich verformen, schmelzen oder Stoffe freisetzen könnten
- Verwenden Sie nur und ausschließlich den mitgelieferten Presser, um die Lebensmittel in den Einlasskanal zu befördern: vermeiden Sie unbedingt die Verwendung Ihrer Finger, Hände oder anderer Gegenstände
- Verstopfen Sie nicht die Luftein- und -auslässe: ein solches Verhalten schafft potenziell gefährliche Situationen und verschlechtert die Leistung des Geräts erheblich
- Überprüfen Sie regelmäßig die Sauberkeit der unteren Lüftungsschlitze des Geräts: Wenn Sie eine Ansammlung von Staub oder Schmutz feststellen, lesen Sie das nächste Kapitel über die Reinigung
- Es ist ratsam, das Gerät nach einer ordnungsgemäßen Reinigung aufzubewahren: Die Ansammlung von Lebensmitteln kann zu einer Verschlechterung der Qualität führen und Gerüche und schlechte hygienische Bedingungen verursachen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie Anomalien feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an qualifiziertes technisches Personal
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerschwämme oder aggressiven Reinigungsmittel: die vollständigen Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist: Die entsprechenden Vorschriften finden Sie im folgenden Kapitel
- Das Gerät muss an ein vorschriftsmäßiges Stromnetz angeschlossen werden. Die elektrische Anlage muss mindestens die gleiche Leistung wie das Gerät haben und muss geerdet sein
- Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Hausinstallation mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt
- Schließen Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabel, Steckdosenleisten, Zeitschaltuhren, gesteuerte Steckdosen oder andere Geräte an, die das Gerät selbstständig in Betrieb nehmen können

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden soll, ist es ratsam, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen: Dies verlängert die Lebensdauer des Geräts und hilft, den Energieverbrauch zu senken
- Trennen Sie die Stromversorgung nicht durch Ziehen am Kabel: Fassen Sie den Stecker mit einer Hand fest an, legen Sie die andere Hand auf den Steckdosenrahmen und ziehen Sie den Stecker mit einer schnellen, scharfen Bewegung ab
- Vergewissern Sie sich vor dem Trennen des Geräts, dass es ausgeschaltet ist und sich die Klingen nicht mehr drehen, es sei denn, das Trennen erfolgt in einer Notsituation aufgrund eines anormalen Verhaltens, wie in diesem Kapitel beschrieben
- Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden; stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass es nicht zum Spielen verwendet wird
- Wenn das Gerät von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten kognitiven, sensorischen oder motorischen Fähigkeiten benutzt wird, müssen diese über die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts belehrt werden und es muss sichergestellt werden, dass die Informationen richtig und vollständig verstanden wurden; in jedem Fall muss eine angemessene Beaufsichtigung gewährleistet sein
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flüssigkeitsansammlungen oder -quellen wie Tanks, Wannen, Duschen, Waschbecken, anderen sanitären Einrichtungen, Wasserhähnen, Rohren, Sprinklern, Flaschen, Vorratsbehältern, Ausdehnungsgefäßen, Wasserläufen, Blumentöpfen und dergleichen; stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten auf das Gerät; achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder der Netzstecker zu keiner Zeit untergetaucht ist
- Es gibt keinen Grund, das Gerät zu zerlegen, auch nicht nach seiner Außerbetriebnahme; es besteht aus Teilen, die von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven Fähigkeiten verschluckt werden könnten
- Führen Sie keine Reparaturen selbst durch; lassen Sie das Gerät im Falle eines Fehlers von einem qualifizierten Techniker überprüfen
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in irgendeinem seiner Teile verändert werden: ein solches Verhalten stellt in der Regel eine schwerwiegende Beeinträchtigung der Sicherheitsanforderungen dar, eine Bedingung für den sofortigen Verfall der Garantie, und führt zu keiner Leistungssteigerung
- Setzen Sie das Netzkabel keinen übermäßigen Biegungen oder Knickungen aus: jede nicht erkennbare innere Verletzung des Kabels stellt ein ernstes Sicherheitsrisiko dar
- Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand zu beweglichen Teilen wie Vorhängen, Tür- und Fensterflügeln, Luken oder Ähnlichem auf, um einen versehentlichen Kontakt zu vermeiden
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und vergewissern Sie sich, dass sich das Gerät nicht durch die Schwerkraft oder äußere Kräfte selbstständig bewegen kann
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

3. IDENTIFIZIERUNG DER TEILEN

Inhalt der Verpackung und Teile des Geräts



1 = Presser

2 = Motorgehäuse

3 = Start-Taste

4 = Reibeklinge

5 = Dünne Julienneklinge

6 = Einlasskanal

7 = Befestigungsadapter

8 = Dünne Schneideklinge

9 = Dicke Julienneklinge

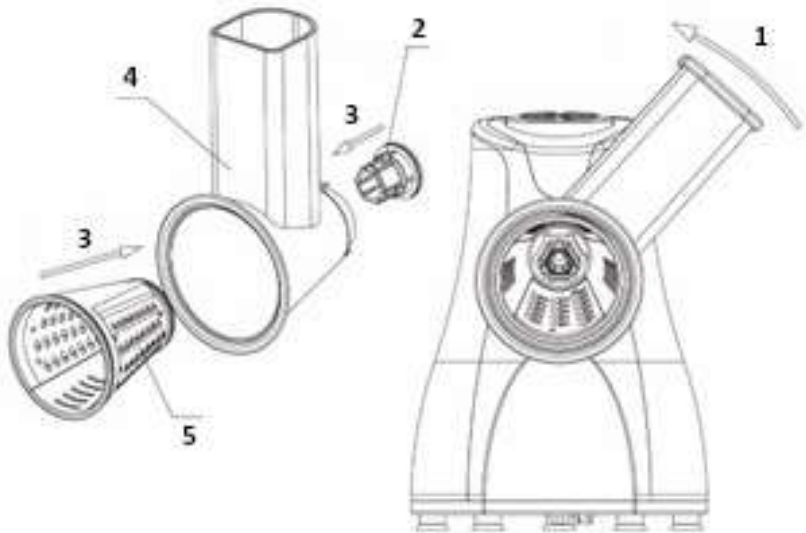
10 = Dicke Schneideklinge

- Reibeklinge: zum Reiben von reifem und/oder hartem Käse
- Dünne Julienneklinge: zum Julienne-Schneiden von zylindrischem Gemüse wie Karotten und Zucchini, mit einem Querschnitt von ca. 2 mm
- Dickses Julienneklinge: zum Julienne-Schneiden von zylindrischem Gemüse wie Karotten und Zucchini, mit einem Querschnitt von ca. 3 mm
- Dünne Schneideklinge: zum Schneiden von zylindrischem Gemüse wie Karotten, Zucchini und Gurken in ca. 2 mm dicke Scheiben
- Dünne Schneideklinge: zum Schneiden von zylindrischem Gemüse wie Karotten, Zucchini und Gurken in ca. 3 mm dicke Scheiben

4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme sind einige vorbereitende Maßnahmen erforderlich. Gehen Sie wie folgt vor:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Unversehrtheit und Vollständigkeit der Ausrüstung, wie im vorherigen Kapitel beschrieben
- Bewahren Sie die Verpackung 15 Tage lang auf, um sie für den Fall aufzubewahren, dass sie an den Händler zurückgeschickt werden muss; entsorgen Sie sie nach diesem Zeitraum gemäß den aufgedruckten Anweisungen zur Trennung von Materialien
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch und achten Sie dabei besonders auf die Hinweise zur sicheren Verwendung
- Entfernen Sie sorgfältig alle möglichen Befestigungsmaterialien von den Teilen, einschließlich der Innenteile
- Entfernen Sie alle Aufkleber vollständig von den Oberflächen des Geräts
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und achten Sie darauf, dass an allen Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts 10 cm Platz ist, um die notwendige Luftzirkulation zu ermöglichen
- Weitere Einzelheiten und Anweisungen zum Aufstellen und Installieren des Geräts finden Sie in Kapitel 2
- Waschen Sie alle Zubehörteile in lauwarmem Wasser mit normaler Spülmittellösung; spülen Sie sie gut ab und warten Sie, bis sie vollständig getrocknet sind, bevor Sie fortfahren
- Wählen Sie die für den gewünschten Einsatz am besten geeignete Klinge aus und führen Sie sie in den Einlasskanal ein, wobei Sie die Richtung des Konus beachten. Setzen Sie dann den Klemmadapter von hinten ein, indem Sie den Sechskant mit dem hinteren Loch der Klinge ausrichten, und drücken Sie ihn hinein, bis er einrastet
- Richten Sie die so erhaltene Baugruppe an der Rotationswelle des Motorkörpers aus und halten Sie dabei den Eingangskanal um 45 Grad nach rechts gedreht (im Uhrzeigersinn)
- Führen Sie die Baugruppe mit leichtem Druck in die Drehwelle ein und drehen Sie die Baugruppe mit leichtem Druck um 45 Grad gegen den Uhrzeigersinn, bis der Kanal senkrecht steht, eine Position, in der die Drehung spontan stoppt



1 = 45° Drehung gegen den Uhrzeigersinn

2 = Befestigungsadapter

3 = Einsetzen

4 = Einlasskanal

5 = Klinge

- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose mit vorgeschaltetem Fehlerstromschutzschalter an
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt und nicht übermäßig gebogen oder geknickt wird
- Drücken Sie die Starttaste einige Sekunden lang, ohne Lebensmittel einzuführen, um zu prüfen, ob das Gerät zusammengebaut ist und sich richtig dreht

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Zum Zerkleinern und Reiben werden die Lebensmittel in den Einlasskanal eingeführt und mit Hilfe des Druckknopfes in Richtung der Klinge geschoben, wobei das Gerät in Rotation gehalten wird, während Sie die Starttaste drücken. Es ist ratsam, einen Behälter vor dem Gerät unterhalb der Klinge aufzustellen, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen. Die Lebensmittel sollten vorher in Stücke zerkleinert werden, die in die Öffnung des Einlasskanals passen, um den Vorgang zu erleichtern und den Motor nicht zu stark zu belasten.

Der Vorgang kann so lange wiederholt werden, bis die zu verarbeitenden Lebensmittel aufgebraucht sind, wobei ein ununterbrochener Betrieb von zwei Minuten nicht

überschritten werden sollte; sorgen Sie nach diesem Zeitraum für eine Pause von mindestens fünf Minuten, damit der Motor und die mechanischen Teile ausreichend abkühlen können.

Ziehen Sie am Ende des Vorgangs das Netzkabel ab, zerlegen Sie das Gerät und führen Sie in angemessener Zeit eine angemessene Reinigung durch, wie im folgenden Kapitel beschrieben.

EMPFEHLUNGEN FÜR EIN BESSERES ERGEBNIS:

- Gereifter Käse sollte in Blöcke zerteilt werden, deren größte Größe 3 cm nicht überschreiten sollte
- Reifere Käsesorten garantieren in der Regel ein besseres Ergebnis, da die geringere Feuchtigkeit die Bildung kleinerer, leichter Flocken ermöglicht
- Zylindrisches Gemüse (Karotten, Zucchini und Gurken) kann senkrecht eingeführt werden, um gleichmäßigere Scheiben zu erhalten, wenn es mit den Schneidmessern bearbeitet wird
- Um den Presser effektiv nutzen zu können, kann zylindrisches Gemüse auf eine Länge zugeschnitten werden, die nicht länger ist als der Einlasskanal
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, muss der Druck auf den Presser mäßig und konstant sein: ein zu hoher Druck kann zu Schäden am Lebensmittel und einem schlechten Ergebnis führen
- Eine Verlangsamung der Rotation, selbst wenn sie spürbar ist, muss nicht unbedingt auf einen fehlerhaften Betrieb des Geräts hindeuten: Der Schneidvorgang beruht hauptsächlich auf dem vom Motor entwickelten Drehmoment und nicht auf dessen Geschwindigkeit

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät benötigt keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer planmäßigen Überholung; es reicht in der Regel aus, die Klingen und den Einlasskanal rechtzeitig mit gewöhnlicher Spülmittel, das mit einem Schwamm aufgetragen wird, zu reinigen und ausreichend abzuspülen. Alle Reinigungsarbeiten müssen unbedingt bei abgezogenem Netzkabel durchgeführt werden. Bevor Sie das Gerät wieder anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass alle Teile vollständig trocken sind. Vorsicht ist geboten bei den Klingen, die unbedingt mit Spülhandschuhen angefasst werden müssen.

Vermeiden Sie auf jeden Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reinigungsmittel: Speisereste auf den Klingen können mit einem kurzen Einweichen in warmem Wasser aufgeweicht werden.

Für die Flächen des Motorgehäuses verwenden Sie bitte nur ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch.

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
Der Motor startet nicht, sobald die Taste gedrückt wird	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an
	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie die Schalter an der Schalttafel
Das Gerät überhitzt	Der Zufuhrkanal ist überlastet	Teilen Sie das zu verarbeitende Material in zwei oder mehr aufeinanderfolgende Arbeitsgänge auf
	Das Gerät ist zu lange ohne Unterbrechung in Betrieb gewesen	Machen Sie eine Pause von mindestens fünf Minuten und nehmen Sie den Betrieb dann wieder auf
Das Gerät erzeugt übermäßige oder ungewöhnliche Geräusche	Es wurde ungeeignetes Material eingelegt	Ersetzen Sie das eingelegte Material durch Lebensmittel, die für die Verarbeitung durch das Gerät geeignet sind

Bei anderen als den oben aufgeführten Fehlfunktionen ist eine eigenständige Lösung nicht möglich und das Produkt muss von qualifiziertem technischen Personal überprüft werden.

8. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	: 220 – 240 V AC 50 Hz
Maximale Leistung	: 200W
Leerlaufdrehzahl	: ca. 200 U/min
Außenabmessungen (B x H x T)	: 16,9x24,6x15.9
Gewicht	: 1.46KG

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrische Reibe Mod. TAZ (cod. 118420212) entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrische Reibe Mod. TAZ (cod. 118420212) entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrische Reibe Mod. TAZ (cod. 118420212) entspricht der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Produkt Elektrische Reibe Mod. TAZ (cod. 118420212) entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und nachfolgende Delegierte Richtlinie (EU) 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 4. Juli 2012 über die Verschwendung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) ist das Symbol des durchgestrichenen Behälters vorhanden weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Siedlungsabfall



anzusehen ist. Die Entsorgung muss daher durch getrennte Sammlung erfolgen. Eine getrennte Entsorgung kann eine potenzielle Schädigung der Umwelt und der Gesundheit darstellen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden. Eine unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt den Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie von der für die Umgebung zuständigen lokalen Verwaltung.

10. PRODUKTGARANTIE

Melchioni Spa mit Sitz in Mailand (Italien) erkennt über Colletta 37 eine herkömmliche Garantie für das Produkt für einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem Datum des ersten Kaufs durch den Verbraucher an. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der für Konsumgüter geltenden Rechtsvorschriften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 128 und folgende), deren Eigentümer der Verbraucher bleibt. Diese Garantie gilt für das gesamte Gebiet der Europäischen Union.

Die Komponenten oder Teile, die aus bestimmten Herstellungsgründen als defekt befunden wurden, werden während der oben genannten Garantiezeit vom Händler kostenlos repariert oder ersetzt. Melchioni Spa behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig zu ersetzen, wenn eine Reparaturfähigkeit unmöglich oder übermäßig teuer ist, durch ein anderes Gerät mit ähnlichen Eigenschaften (Gesetzesdekret 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130). In diesem Fall bleibt die Gültigkeit der Garantie die des ursprünglichen Kaufs: Der im Rahmen der Garantie erbrachte Service verlängert die Garantiezeit nicht.

In jedem Fall wird dieses Gerät nicht als Material- oder Herstellungsfehler angesehen, wenn es angepasst, geändert oder angepasst wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und / oder technischen Standards zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem für gelten was es ist, wurde ursprünglich entworfen und hergestellt. Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut. Bei jeder anderen Verwendung werden die Vorteile der Garantie ungültig.

Die Garantie gilt nicht für:

- Teile, die einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und / oder gewartet werden müssen
- professionelle Verwendung des Produkts
- Fehlfunktionen oder Defekte aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software- / BIOS- / Firmware-Aktualisierung, die nicht von autorisierten Melchioni Spa durchgeführt wurden.
- Reparaturen oder Eingriffe von Personen, die nicht von Melchioni Spa
- Manipulation von Baugruppenkomponenten oder gegebenenfalls der Software
- Defekte durch Sturz oder Transport, Blitzschlag, Spannungsschwankungen, Eindringen von Flüssigkeit, Öffnen des Geräts, schlechtes Wetter, Feuer, öffentliche Störungen, unzureichende Belüftung oder falsche Stromversorgung
- jegliches Zubehör, zum Beispiel: Boxen, Taschen, Batterien usw., die mit diesem Produkt verwendet werden
- Eingriffe zu Hause zur Überprüfung der Zweckmäßigkeit oder vermutete Mängel

Die Anerkennung der Garantie durch Melchioni Spa unterliegt der Vorlage eines Steuerdokuments, aus dem das tatsächliche Kaufdatum hervorgeht. Das gleiche darf keine Manipulationen oder Löschungen zeigen, in deren Gegenwart Melchioni Spa behält sich das Recht vor, die Bereitstellung der Behandlung im Rahmen der Garantie zu verweigern.

Die Garantie wird nicht anerkannt, wenn die Seriennummer oder das Modell des Geräts nicht vorhanden, abgerieben oder geändert ist.

Diese Garantie beinhaltet keinen Anspruch auf Ersatz von direkten oder indirekten Schäden jeglicher Art an Personen oder Gegenständen, die durch Ineffizienz des Geräts verursacht wurden. Alle diesbezüglichen Verlängerungen, Zusagen oder Dienstleistungen, die vom Einzelhändler versichert werden, werden von diesem getragen.



Via P. Colletta 37, 20135 Milano | Tel: 02/49486000 | www.melchioni-ready.com