

TRITONE

Tritacarne e passapomodoro

Meat mincer and tomato press

Picadora de carne y prensa de tomate

Hachoir à viande et presse-tomate

Fleischwolf und Tomatenpresse

Cod. 118420214



IT Manuale d'uso	1
EN User manual	15
ES Manual de instrucciones	28
FR Manuel d'instruction	42
DE Benutzerhandbuch	56



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 preparazione in corso. Al verificarsi di tali condizioni, disconnettere l'alimentazione elettrica e rivolgersi a personale tecnico qualificato
- Un leggero fumo ed un leggero odore 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 dopo la lavorazione
- Non introdurre acqua
- Prestare la massima attenzione a non toccare alcuna parte interna all'apparecchio durante il funzionamento o nei minuti immediatamente successivi: esse integrano parti in movimento in grado di provocare lesioni fisiche, anche gravi
- Utilizzare solo il premiatore per favorire l'ingresso dell'alimento nel canale; l'inserimento di cibo con le mani o con le dita espone a rischio grave di lesioni fisiche

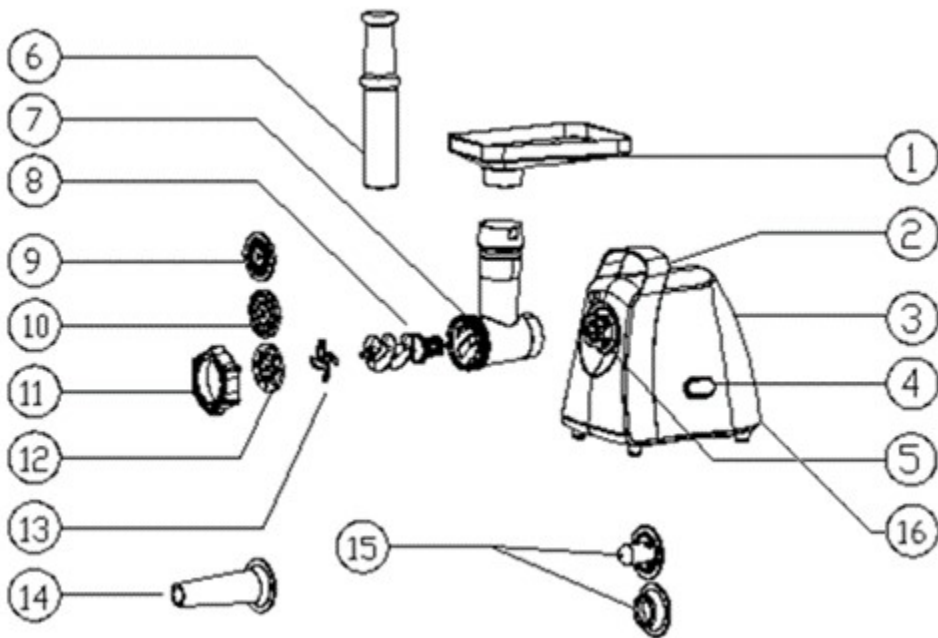
- Non introdurre materiale duro, seppure alimentare, come ossa, noccioli, gusci
- Non utilizzare la lama e le trafilie quando sono installati gli accessori per il kibbe
- Assicurarsi che il montaggio degli accessori avvenga con le relative precauzioni e mai ad apparecchio in funzione; verificare il corretto assemblaggio generale prima di mettere in funzione l'apparecchio
- Assicurare un periodo di inutilizzo di almeno 10 minuti dopo utilizzo dell'apparecchio
- Prima di avviare l'apparecchio, tanto in rotazione quanto in rotazione inversa, assicurarsi che le parti rotanti si siano arrestate completamente
- Non sovraccaricare il canale ed utilizzare il premitore con forza moderata
- In caso di intasamento, non premere ulteriormente il cibo nel canale, arrestare la rotazione ed attivare per qualche istante la rotazione inversa; se l'intasamento persiste, smontare l'apparecchio e rimuovere manualmente le ostruzioni
- Disconnettere sempre l'apparecchio prima di procedere al suo smontaggio
- Non lavare alcuna parte in lavastoviglie
- Evitare di toccare parti strutturali anche esterne durante il funzionamento, fatta eccezione per il vassoio ed il premitore, poiché alcune di esse potrebbero raggiungere temperature elevate
- 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
- Non rivestire l'apparecchio con alcun materiale termoriflettente (es. alluminio); tale condotta comporta il surriscaldamento dell'apparecchio, con possibilità di guasti e pericolo per l'operatore o le persone circostanti
- Prima di essere riposto, assicurarsi che ogni parte dell'apparecchio sia stata adeguatamente lavata: i residui di cibo provocano cattivo odore e contaminazione da microorganismi possibilmente nocivi per la salute
- 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 cordoncini 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, 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 Vassoio | 9 Trafila sottile |
| 2 Pulsante di sblocco | 10 Trafila intermedia |
| 3 Corpo motore | 11 Ghiera |

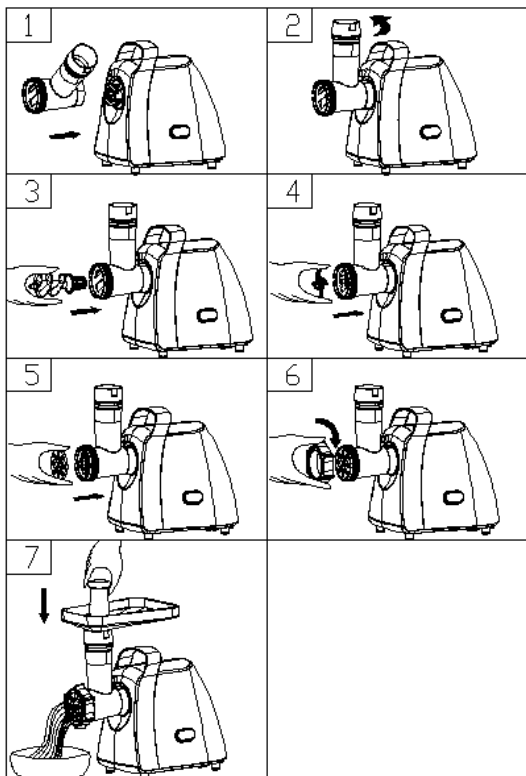
4	Tasto rotazione/rotazione inversa	12	Trafila grossa
5	Boccola dell'albero	13	Lama
6	Premitore	14	Cono per salsiccia
7	Canale	15	Accessorio per kibbe
8	Vite senza fine	16	Consenso rotazione inversa

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 il corpo motore 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

Assemblaggio come tritacarne



1) Inserire il canale sulla boccola tenendolo inclinato di 45° verso destra

2) Ruotare il canale di 45° verso sinistra fino ad udire lo scatto

3) Inserire la vite senza fine fino in fondo

4) Appoggiare la lama sulla parte anteriore della vite senza fine



lasciando la parte concava rivolta frontalmente

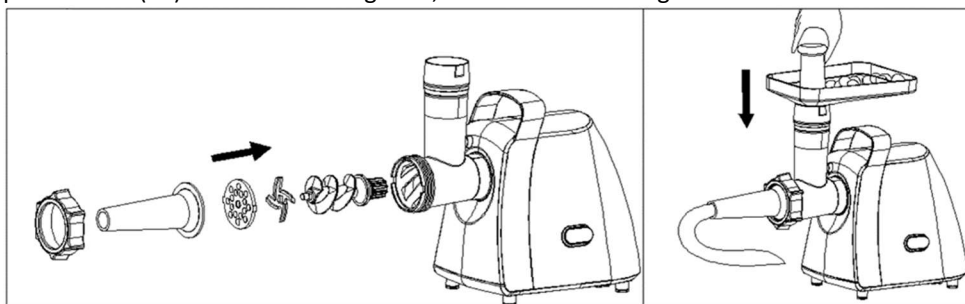
5) Appoggiare frontalmente la trafilata facendo combaciare i denti laterali con le scanalature laterali

6) Avvitare fino in fondo la ghiera alla parte anteriore del canale

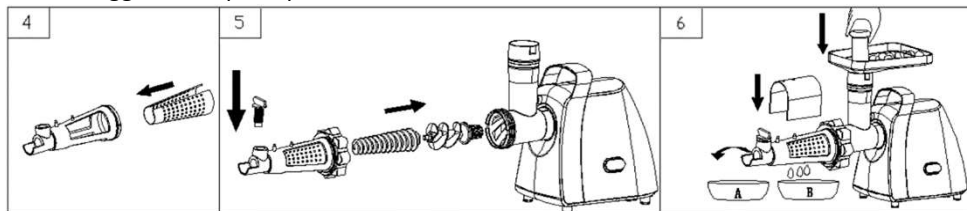
7) L'apparecchio è pronto per macinare la carne

Assemblaggio come insaccatore

Assemblare l'apparecchio come per tritacarne, avendo però cura di frapporre il cono per salsiccia (14) tra la trafilata e la ghiera, come mostrato in figura:



Assemblaggio come passapomodoro



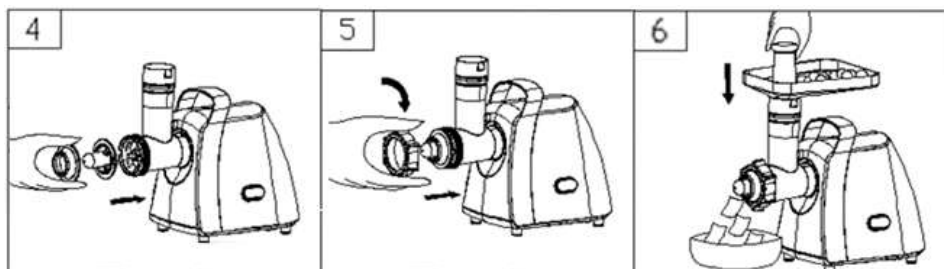
Eeguire l'assemblaggio come per tritacarne fino al punto 3, quindi:

4) Inserire il setaccio conico nel cono del passapomodoro, avendo cura di far combaciare il dente longitudinale con l'apertura del setaccio: le aperture del cono devono essere completamente coperte dalla lamiera forata.

5) Inserire la ghiera sul gruppo cono/setaccio prima di applicare il tappo a vite, con la filettatura rivolta verso la parte posteriore. Inserire quindi in sequenza la spirale ed il gruppo setaccio/cono/ghiera, quindi avvitare a fondo la ghiera sulla filettatura del canale, quindi avvitare a fondo la vite sulla punta del gruppo

6) Inserire infine il paraschizzi dall'alto

Per preparare il kibbe



Eeguire l'assemblaggio come per tritacarne fino al punto 3, quindi:

4) Applicare i due componenti dell'accessorio per qubbah, in sequenza come indicato in figura

5) Applicare la ghiera ed avvitarela a fondo

6) L'apparecchio è pronto per la preparazione

5. USO DELL'APPARECCHIO

Macinare la carne

- L'uso di polpa dalla quale siano state rimosse ossa, nervature e grasso è raccomandabile: le ossa, in particolare, possono provocare malfunzionamenti e danneggiamento dell'apparecchio, pertanto dovranno tassativamente essere rimosse prima della preparazione

- Tagliare la carne a blocchetti di dimensioni compatibili con il diametro del canale: la misura ideale è di 20x20x60 mm
- Porre un recipiente anteriormente ove raccogliere la carne macinata
- Avviare l'apparecchio premendo "ON" sul tasto (4)
- Inserire la carne nella bocca del canale e premerla con forza moderata utilizzando il premitore (6). **Non inserire le dita nel canale: rischio lesioni anche gravi**
- E' possibile procedere ad ulteriori passaggi, anche sostituendo la trafilata con quella di dimensioni inferiori, per ottenere un macinato più fine
- Al termine, arrestare l'apparecchio premendo "OFF" sul tasto (4)
- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica e procedere alla detergenza

Passare il pomodoro

- Per preparare la passata di pomodoro, le qualità più indicate sono San Marzano, e Roma: altre qualità, se al giusto grado di maturazione, possono comunque fornire un ottimo risultato. Essendo l'apparecchio provvisto di un dispositivo per la separazione delle scorie, non occorre sbollentare e pelare i pomodori
- Porre un recipiente sotto il gruppo cono/setaccio ove raccogliere la passata prodotta
- Porre un altro recipiente anteriormente alla punta del gruppo ove raccogliere le scorie di scarto (bucce e semi), eventualmente da ripassare per una estrazione ulteriore
- Lavare i pomodori in abbondante acqua e bicarbonato
- Tagliare i pomodori in parti che risultino compatibili con il diametro della bocca del canale, a seconda delle dimensioni, a metà o in quarti
- Avviare l'apparecchio premendo "ON" sul tasto (4)
- Inserire i pomodori nella bocca del canale e premerli con forza moderata utilizzando il premitore (6). **Non inserire le dita nel canale: rischio lesioni anche gravi**
- E' possibile svitare la vite anteriore per permettere la fuoriuscita, nonché la raccolta, delle scorie: a maggiore apertura corrisponde l'espulsione di scorie dalle dimensioni maggiori, ma anche di parte della polpa destinata alla passata. E' dunque opportuno tenere la vite serrata all'inizio, per poi aprirla progressivamente man mano che si procede con successivi ripassi delle scorie
- Al termine, arrestare l'apparecchio premendo "OFF" sul tasto (4)
- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica e procedere alla detergenza

In caso di intasamento

Normalmente lo scorrimento degli alimenti all'interno degli organi in movimento avviene in maniera continuativa ed ininterrotta: alcuni fattori possono però comportare ostruzioni e/o intasamenti, riconoscibili dalle seguenti evidenze:

- Il motore perde giri: la rotazione rallenta sensibilmente
- Una forte diminuzione del volume del materiale prodotto
- Vibrazioni ed instabilità colpiscono il corpo motore
- Nei casi più gravi, cattivo odore si sprigiona dal corpo motore

Le ostruzioni sono dovute principalmente all'introduzione di carne eccessivamente filamentosa, o a causa della presenza di ossa o cartilagini: nell'utilizzo come passapomodoro, le ostruzioni sono dovute di norma ad un eccesso di scorie, la cui espulsione deve essere favorita svitando progressivamente la vite frontale, come descritto al precedente capitolo.

In caso di intasamento, non insistere nell'utilizzo normale, poiché le parti meccaniche ed il motore potrebbero risultare danneggiati da uno sforzo imprevisto. Il metodo più semplice per disostruire l'apparecchio consiste nell'avviare la rotazione inversa per qualche istante: premere il tasto di consenso (16) posto sul lato posteriore e verificare che rimanga in posizione premuta, quindi avviare la rotazione inversa premendo "R" sul tasto di avvio (4). Tenere premuto "R" per 3/5 secondi e verificare lo sblocco della parte intasata.

Per riprendere le normali operazioni, premere nuovamente il tasto posteriore (16) e verificare che assuma la posizione estratta, quindi premere nuovamente "ON" sul tasto 4 per continuare.

Qualora l'operazione di rotazione inversa non comporti lo sblocco delle ostruzioni previsto, è possibile ripeterla qualche volta; se nemmeno in questo modo il problema si risolve, disconnettere la spina dalla presa di corrente e smontare le parti meccaniche per rimuovere manualmente le ostruzioni.

Disassemblaggio

Per smontare l'apparecchio al termine dell'utilizzo, procedere in maniera inversa all'assemblaggio: le diverse parti si smontano infatti rispettando al contrario la sequenza precedentemente descritta, avendo però cura di considerare alcuni accorgimenti:

- Come in tutti i casi nei quali si entri in contatto con le parti meccaniche, il cavo di alimentazione deve tassativamente essere disconnesso dalla presa elettrica
- Per la rimozione del canale (7), premere e tenere premuto il pulsante di sblocco (2) mentre si ruota il canale stesso in senso orario di 45 gradi
- Non tentare di sbloccare il canale senza premere il tasto (2): è possibile che si verifichino rotture meccaniche, spesso irreversibili

- Al disassemblaggio, far seguire immediatamente la detergenza delle parti, come descritta al successivo capitolo: i residui di cibo provocano cattivo odore e contaminazione da microorganismi possibilmente nocivi per la salute, oltre a rendere più difficoltosa la detergenza se lasciati seccare

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 parti metalliche mediante comune sapone per stoviglie applicato con una spugnetta o, se del caso, uno spazzolino a setole morbide, quindi procedere ad 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.

Evitare in ogni caso detersivi aggressivi, spugne abrasive, lana di ferro o altri detersivi chimici: è preferibile lavare le parti in acqua piuttosto calda, per favorire l'ammorbidimento di taluni accumuli di cibo, oltre che per massimizzare l'efficacia del detersivo; per la pulizia corpo motore utilizzare un panno umido.

Onde evitare la formazione di macchie, che peraltro hanno effetti esclusivamente antiestetici, è preferibile asciugare le parti, al termine della detergenza, con un panno morbido o con carta assorbente. Prestare particolare attenzione al possibile filo tagliente di determinati accessori.

7. PROBLEMI E POSSIBILI SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Probabile soluzione
Il motore non si avvia in modalità rotazione	Il cavo di alimentazione è disconnesso	Connettere il cavo di alimentazione
	La presa elettrica non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
	Il consenso della rotazione inversa (16) è premuto	Premere il tasto di consenso della rotazione inversa per estrarlo
Il motore non si avvia in modalità rotazione inversa	Il cavo di alimentazione è disconnesso	Connettere il cavo di alimentazione
	La presa elettrica non è alimentata	Verificare gli interruttori sul quadro elettrico
	Il consenso della rotazione inversa (16) è estratto	Premere il tasto di consenso della rotazione inversa per inserirlo
L'apparecchio si surriscalda, perde giri e/o produce cattivo odore	La griglia di espulsione sottostante è ostruita	Pulire la griglia o ricollocare l'apparecchio in area libera
	L'apparecchio è in funzione da troppo tempo	Fare una pausa di 10 minuti nelle operazioni
	E' stata caricata una quantità di cibo eccessiva	Frazionare il cibo in più parti e proseguire la lavorazione separatamente

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	: 250 Watt
Dimensioni corpo motore (L x A x P)	: 13,6 x 22,4 x 22,6 cm
Peso	: 1,9 Kg

9. CONFORMITA'

Il produttore Melchioni Spa dichiara che il prodotto Tritacarne e passapomodoro Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Tritacarne e passapomodoro Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Tritacarne e passapomodoro Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Tritacarne e passapomodoro Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 preparation in progress. If these conditions occur, disconnect the power supply and contact qualified technical personnel.

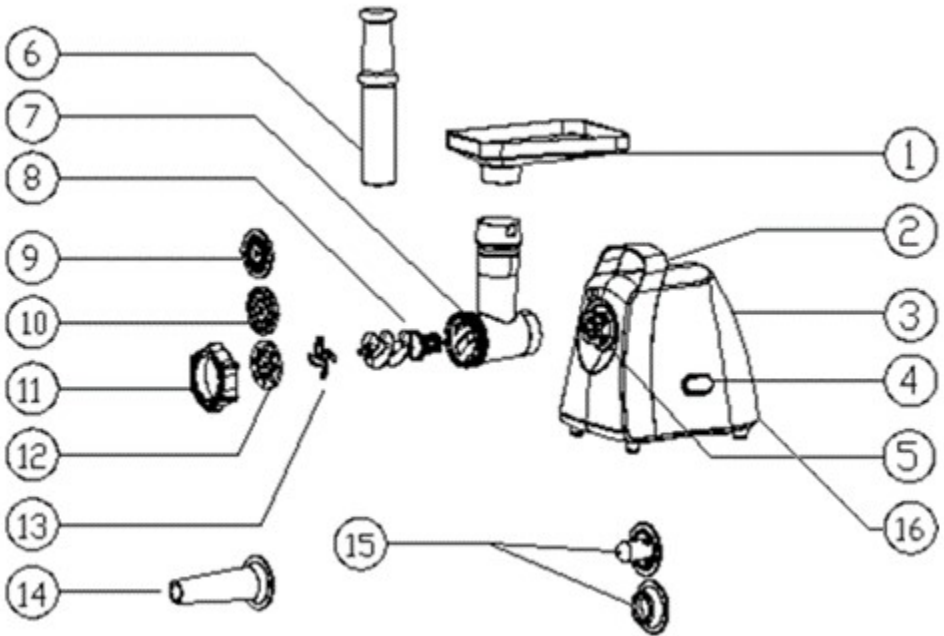
- Slight smoke and a slight smell may occur when using the appliance for the first time: this situation is normal and does not constitute a fault or hazard unless it lasts beyond the first few minutes of use.
- The appliance must not be stored or used in excessively humid or dusty environments, in the 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 after processing.
- Do not introduce water
- Take the utmost care not to touch any part inside the appliance during operation or in the minutes immediately following operation: these consist in moving parts capable of causing potentially serious physical injury.
- Use only the pusher to push the food through the grinder body; inserting food with hands or fingers exposes users to the risk of serious physical injury.
- Do not introduce hard materials, even if foodstuffs, such as bones, nuts, shells.
- Do not use the blade and die plates when the kibbe accessories are installed
- When fitting the accessories, ensure the necessary precautions are taken and that the appliance is not running; check that the appliance has been properly assembled overall before using it.
- Ensure a standstill period of at least 10 minutes after use of the appliance.
- Before starting the appliance, whether in forward or reverse rotation, check that the rotating parts have completely stopped.
- Do not overload the grinder body and use the pusher with moderate force.

- In case of a blockage, do not push the food further into the grinder body but rather stop rotation and activate reverse rotation for a few moments; if the blockage persists, disassemble the appliance and manually remove any obstructions.
- Always disconnect the appliance before disassembling it.
- Do not wash any parts in the dishwasher.
- Avoid touching any structural parts, even external ones, during operation, except for the tray and pusher, as some of them could reach high temperatures.
- 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.
- Do not cover the appliance with any heat reflective material (e.g. aluminium). Doing so will lead to the appliance overheating, with the possibility of breakdowns and danger to the operator or people nearby.
- Before stowing the appliance, check that all of its parts have been properly washed: residual food causes bad odours and contamination by microorganisms that are potentially harmful to human health.
- 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, 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 | Tray | 9 | Thin die plate |
| 2 | Release button | 10 | Intermediate die plate |
| 3 | Motor body | 11 | Ring nut |
| 4 | Rotation/reverse rotation key | 12 | Coarse die plate |
| 5 | Shaft bushing | 13 | Blade |
| 6 | Pusher | 14 | Sausage cone |
| 7 | Grinder body | 15 | Kibbe accessory |
| 8 | Auger | 16 | Reverse rotation consent |

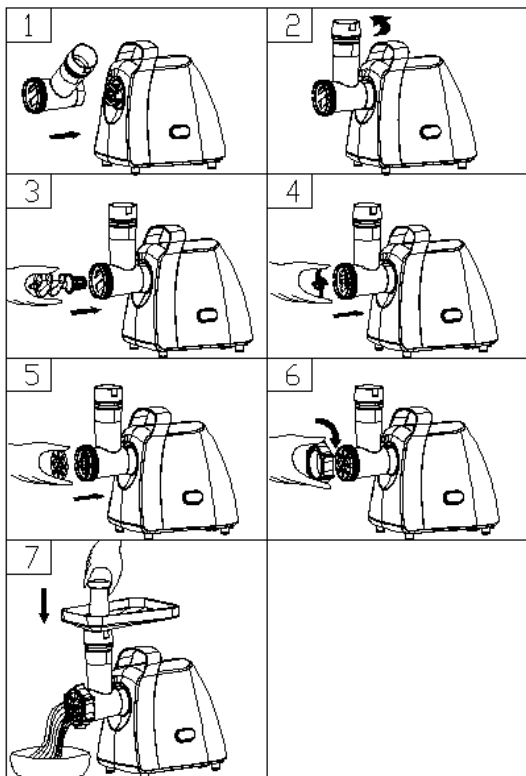
4. COMMISSIONING AND FIRST START-UP

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 motor body on a flat, stable surface, taking care to leave 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.

Assembly as a meat grinder



8) Insert the grinder body on the bushing, holding it at a 45° angle to the right

9) Turn the grinder body 45° to the left until you hear a click

10) Insert the auger all the way

11) Place the blade on the front part of the auger, leaving the



concave part facing frontwards

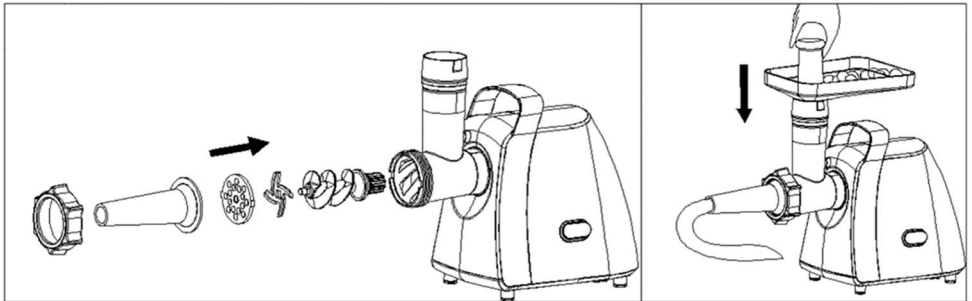
12) Place the die in front, matching the side teeth with the side grooves.

13) Fully tighten the ring nut on the front of the grinder body.

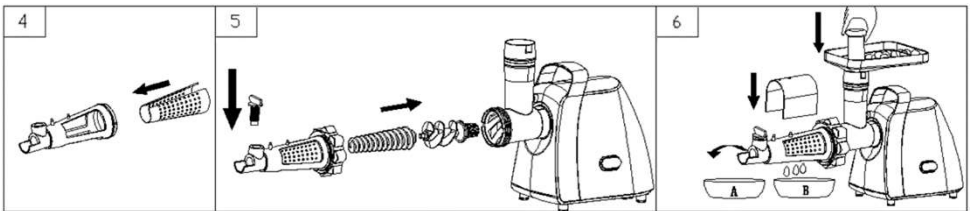
14) The appliance is now ready to grind meat.

Assembly as a sausage stuffer

Assemble the appliance following the same procedure as for the meat grinder but placing the sausage cone (14) between the die and the ring nut, as shown in the figure:



Assembly as a tomato press



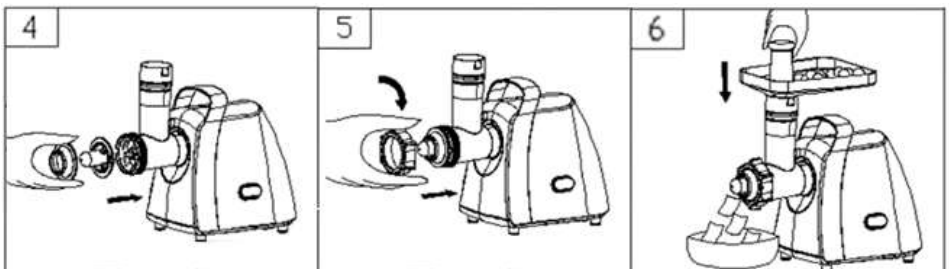
Assemble following the same procedure as for the meat grinder until step 3, then:

4) Insert the conical sieve into the tomato press cone, making sure the longitudinal teeth match the sieve opening: the cone openings must be completely covered by the perforated plate.

5) Insert the ring nut on the cone/sieve unit before applying the screw cap, with the thread facing the rear. Then insert, in order, the spiral and the sieve/cone/ring nut unit, fully tighten the ring nut on the grinder body thread, and fully tighten the screw on the tip of the unit.

6) Lastly, insert the splash guard from above.

To prepare the kibbe



Assemble following the same procedure as for the meat grinder until step 3, then:

4) Attach the two components for the kibbe accessory, in order, as shown in the figure.

5) Attach the ring nut and fully tighten.

6) The appliance is now ready for processing.

5. USING THE APPLIANCE

Mincing meat

- It is recommended to use meat from which the bones, nerves and fat have been removed: bones, in particular, may cause malfunctions and damage the appliance and, therefore, must necessarily be removed before processing.
- Cut the meat into blocks compatible with the diameter of the grinder body: the ideal size is 20x20x60 mm.
- Place a container at the front to collect the minced meat.
- Start the appliance by pressing “ON” on key (4).
- Insert the meat through the grinder body inlet and push it through with moderate force, using the pusher (6). **Do not insert fingers inside the grinder body: risk of potentially serious injury**
- Now proceed with the following steps, possibly even replacing the die with a smaller-sized version for a finer mince.
- At the end, stop the appliance by pressing “OFF” on key (4).
- Disconnect the appliance from the mains and proceed with cleaning.

Puréeing tomato

- San Marzano and Roma tomatoes are the most suitable type for tomato purées: other types, if properly ripened, can nonetheless provide excellent results. Since the appliance is equipped with a device to separate the skins and seeds, there is no need to boil and peel the tomatoes.
- Place a container under the cone/sieve unit to collect the puréed product.
- Place another container at the front under the tip of the unit to collect the waste (skins and seeds), which can possibly be reprocessed for further extraction.
- Wash the tomatoes in plenty of water and bicarbonate of soda.
- Chop the tomatoes into parts compatible with the diameter of the grinder body inlet, either into halves or quarters depending on their size
- Start the appliance by pressing “ON” on key (4).
- Insert the tomatoes through the grinder body inlet and push them through with moderate force, using the pusher (6). **Do not insert fingers inside the grinder body: risk of potentially serious injury**

- The front screw can be unscrewed to allow the removal and collection of the skins and seeds: the larger the opening, the more waste will be expelled, but also part of the pulp intended for the purée. Therefore, it is advisable to keep the screw tightened at the start and open it gradually as the waste is progressively reprocessed.
- At the end, stop the appliance by pressing “OFF” on key (4).
- Disconnect the appliance from the mains and proceed with cleaning.

In case of blockage

Normally, the food flows smoothly and continuously in the moving parts: certain factors may cause obstructions and/or blockages that can be recognised by the following signs:

- The motor slows down: motor rotation noticeably slows.
- A sharp decrease in the volume of material produced.
- The motor body is affected by vibrations and instability.
- In the most serious cases, a bad odour will be emitted from the motor body.

Obstructions are mainly due to the introduction of particularly stringy meat, or due to the presence of bone and cartilage. When used as a tomato press, the obstructions are normally due to excess waste, the expulsion of which needs to be aided by gradually unscrewing the front screw as described in the previous chapter.

In case of a blockage, do not persist with normal use as sudden strain may damage the mechanical parts and motor. The simplest way to free the appliance is to start reverse rotation for a few moments: press the consent key (16) on the rear side and check that it stays in the pressed position, then start reverse rotation by pressing “R” on the start button (4). Hold “R” pressed for 3/5 seconds and check whether the blocked part is freed.

To resume normal operation, press the rear key (16) again and check that it is properly extracted, then press “ON” again on key 4 to continue.

If the reverse rotation procedure does not free the blockage, it can be repeated a few times; if the problem still persists, disconnect the plug from the power socket and disassemble the mechanical parts to manually remove the blockage.

Disassembly

To disassemble the appliance at the end of use, carry out the assembly procedure in reverse: the different parts are, in fact, disassembled by following the above-described procedure in reverse, albeit taking several precautions:

- As in all cases when contact is made with mechanical parts, the power cord must be strictly disconnected from the electrical outlet.

- To remove the grinder body (7), press and hold the release button (2) while turning the grinder body counter-clockwise by 45 degrees.
- Do not attempt to release the grinder body without pressing key (2): mechanical, often irreversible damage may occur.
- Following disassembly, the parts must be immediately cleaned as described in the following chapter: food residue causes bad odours and contamination by microorganisms that may be harmful to human health and make cleaning more difficult if left to dry.

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 metal parts at regular intervals using common dish soap applied with a sponge, or, if necessary, using a soft-bristle brush, followed by thorough 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.

Always avoid aggressive detergents, abrasive sponges, steel wool or other chemical cleaning agents. The parts should preferably be washed in relatively warm water to help soften any build-up of food and to maximise the efficacy of the detergent; use a damp cloth to clean the motor body.

To avoid the formation of stains, which are merely unsightly, the parts should be dried after cleansing using a soft cloth with paper towel. Pay particular attention to the sharp edges of certain accessories.

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Probable solution
The motor does not start in rotation mode	The power cord is disconnected	Connect the power cord
	The electrical outlet is not powered	Check the switches on the electrical panel
	Reverse rotation consent (16) is pressed	Press the reverse rotation consent key to extract it
The motor does not start in reverse rotation mode	The power cord is disconnected	Connect the power cord
	The electrical outlet is not powered	Check the switches on the electrical panel
	Reverse rotation consent (16) is extracted	Press the reverse rotation consent key to engage it
The appliance overheats, slows	The bottom ejection grille is obstructed	Clean the grille or put the appliance back in a free area

down and/or emits a bad odour	The appliance has been in operation for too long	Give the appliance a 10-minute break
	Too much food has been loaded	Divide the food into several parts and continue processing separately

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	: 250 Watts
Motor body dimensions (L x H x D)	: 13.6 x 22.4 x 22.6 cm
Weight	: 1.9 Kg

9. PRODUCT COMPLIANCE

The producer Melchioni Spa declares that the product Meat mincer and tomato press Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Meat mincer and tomato press Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Meat mincer and tomato press Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Meat mincer and tomato press Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 preparación en curso. Al verificarse dichas condiciones, desconecte la alimentación eléctrica y diríjase a personal técnico cualificado
- Un poco de humo y un ligero olor 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 después de la elaboración
- No introduzca agua
- Preste la máxima atención a no tocar ninguna parte interna del aparato durante el funcionamiento o en los minutos inmediatamente siguientes: estas forman parte de piezas en movimiento capaces de provocar lesiones físicas, incluso graves
- Utilice solo el empujador para facilitar la entrada del alimento en el canal; la introducción de alimentos con las manos o los dedos expone a un riesgo grave de lesiones físicas

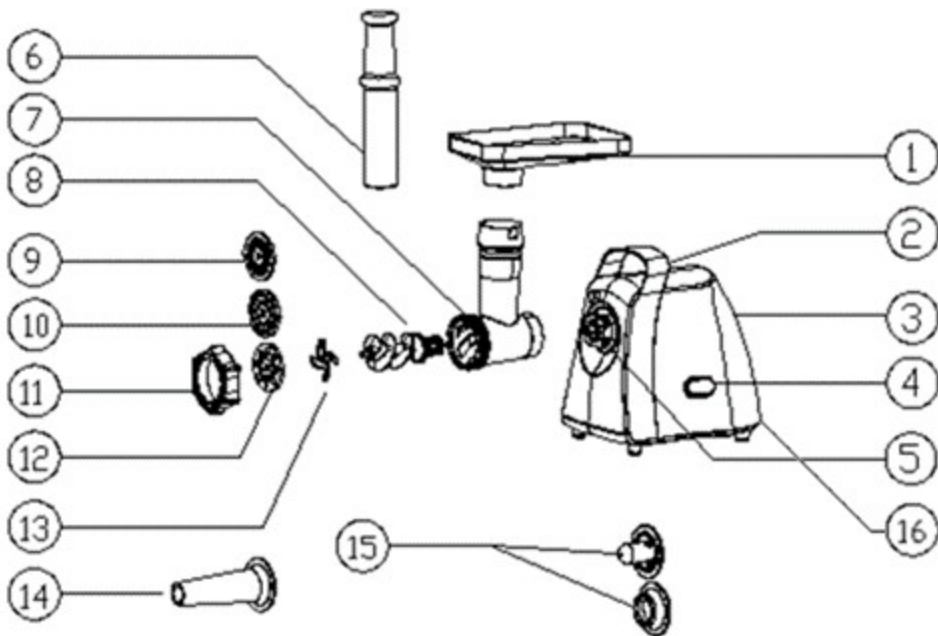
- No introduzca material duro, aunque sea alimentario, como huesos de animales, huesos de frutas, cáscaras
- No utilice la cuchilla y las placas cuando estén instalados los accesorios para el kibbe
- Asegúrese de que el montaje de los accesorios se realice con las precauciones correspondientes y nunca con el aparato en funcionamiento; compruebe el correcto montaje general antes de poner en funcionamiento el aparato
- Asegúrese un periodo de inutilización de por lo menos 10 minutos después del uso del aparato
- Antes de poner en marcha el aparato, tanto en rotación como en rotación inversa, asegúrese de que las partes giratorias se hayan detenido por completo
- No sobrecargue el canal y utilice el empujador con fuerza moderada
- En caso de obstrucción, no presione aún más los alimentos en el canal, detenga la rotación y active la rotación inversa durante unos instantes; si la obstrucción persiste, desmonte el aparato y retire manualmente las obstrucciones
- Desconecte siempre el aparato antes de proceder a su desmontaje
- No lave ninguna parte en el lavavajillas
- Evite tocar partes estructurales externas durante el funcionamiento, excepto para la bandeja y el empujador, ya que algunas de ellas podrían alcanzar altas temperaturas
- 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
- No revista el aparato con ningún material termorreflectante (p. ej., aluminio); esta conducta implica el sobrecalentamiento del aparato, con posibilidad de averías y peligro para el operador o las personas circundantes
- Antes de guardarlo, asegúrese de que cada parte del aparato se haya lavado adecuadamente: los residuos de alimentos causan mal olor y contaminación por microorganismos posiblemente nocivos para la salud
- 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, 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



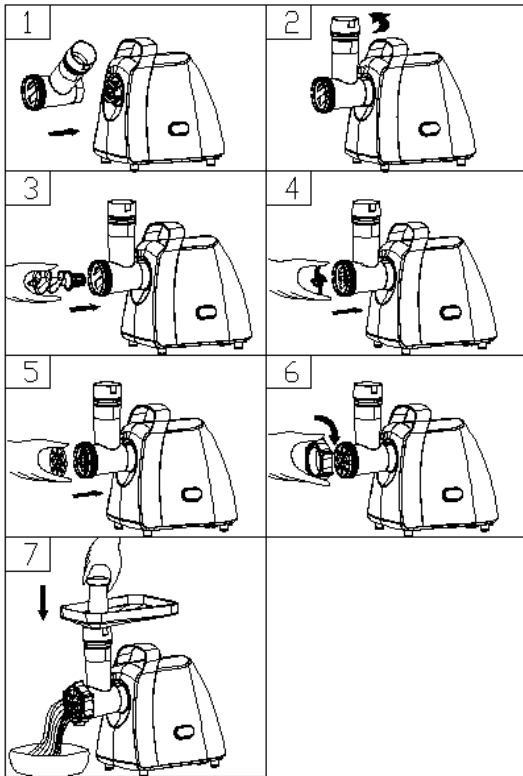
1	Bandeja	9	Disco de corte fino
2	Pulsador de desbloqueo	10	Disco de corte intermedio
3	Cuerpo motor	11	Virola
4	Botón de rotación/rotación inversa	12	Disco de corte grueso
5	Abertura del eje	13	Cuchilla
6	Empujador	14	Cono para salchicha
7	Canal	15	Accesorio para kibbe
8	Tornillo sin fin	16	Consentimiento de rotación inversa

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 cuerpo motor 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

Ensamblaje como picadora de carne



15) Inserte el canal en la abertura del eje manteniéndolo inclinado 45° hacia la derecha

16) Gire el canal 45° hacia la izquierda hasta oír el clic

17) Inserte el tornillo sin fin hasta el final

18) Apoyar la cuchilla en la parte delantera del tornillo sin fin



dejando la parte cóncava orientada hacia delante

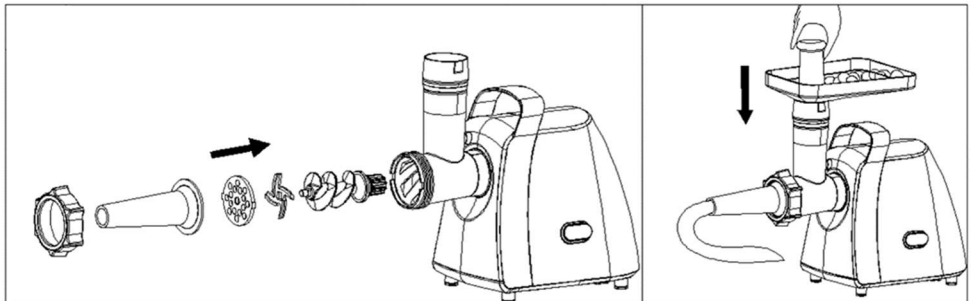
19) Apoyar frontalmente el disco de corte haciendo coincidir los dientes laterales con las ranuras laterales

20) Atornille hasta el final la virola en la parte frontal del canal

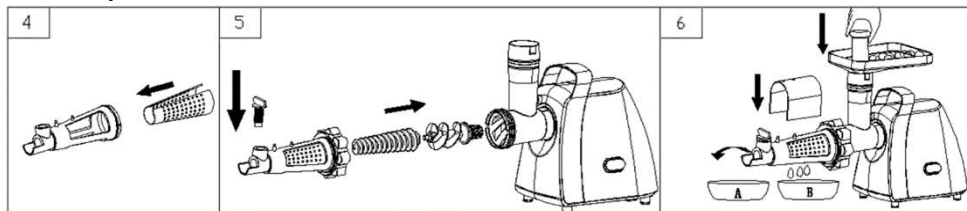
21) El aparato está listo para picar la carne

Ensamblaje como embutidora

Montar el aparato como para picar carne, pero teniendo cuidado de interponer el cono para salchicha (14) entre el disco de corte y la virola, como se muestra en la figura:



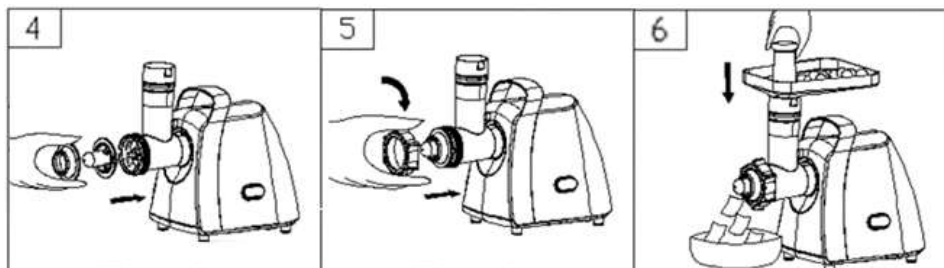
Ensamblaje como trituradora de tomate



Realizar el montaje como para picadora de carne hasta el punto 3, a continuación:

- 4) Inserte el tamiz cónico en el cono del triturador de tomate, teniendo cuidado de hacer coincidir el diente longitudinal con la apertura del tamiz: las aberturas del cono deben estar completamente cubiertas por la chapa perforada.
- 5) Introduzca la virola en el grupo cono/tamiz antes de aplicar el tapón de rosca, con la rosca hacia la parte posterior. A continuación, inserte en secuencia la espiral y el grupo tamiz/cono/virola, a continuación, atornille a fondo la virola en la rosca del canal, a continuación, atornille a fondo el tornillo en la punta del grupo
- 6) Por último, inserte el protector contra salpicaduras desde arriba

Para preparar el kibbe



Realizar el montaje como para picadora de carne hasta el punto 3, a continuación:

- 4) Coloque los dos componentes del accesorio para kibbe, en secuencia como se muestra en la figura
- 5) Coloque la virola y atorníllela a fondo
- 6) El aparato está listo para la preparación

5. USO DEL APARATO

Picar la carne

- Se recomienda el uso de pulpa de la que se hayan eliminado los huesos, las nervaduras y la grasa: los huesos, en particular, pueden causar un mal funcionamiento y daños al aparato, por lo que deben eliminarse estrictamente antes de la preparación

- Corte la carne en bloques de dimensiones compatibles con el diámetro del canal: el tamaño ideal es de 20x20x60 mm
- Coloque un recipiente adelante donde se recoge la carne picada
- Ponga en marcha el aparato pulsando “ON” en el botón (4)
- Introduzca la carne en la boca del canal y presiónela con fuerza moderada utilizando el empujador (6). **No introduzca los dedos en el canal: riesgo de lesiones graves**
- Es posible proceder a realizar otros pasos, incluso sustituyendo el disco de corte por el de dimensiones inferiores, para obtener un molido más fino
- Al finalizar, detenga el aparato pulsando “OFF” en el botón (4)
- Desconecte el aparato de la red eléctrica y proceda a la limpieza

Triturar el tomate

- Para preparar el tomate triturado, las variedades más adecuadas son San Marzano y Roma: otras variedades, si están en el punto correcto de maduración, también pueden proporcionar un excelente resultado. Dado que el aparato está provisto de un dispositivo para la separación de los residuos, no es necesario blanquear y pelar los tomates
- Coloque un recipiente debajo del grupo cono/tamiz donde se recoge el producto triturado
- Coloque otro recipiente delante de la punta del grupo donde se recogen los desechos (cáscaras y semillas), si es necesario volver a pasar para una extracción adicional
- Lavar los tomates en abundante agua y bicarbonato
- Cortar los tomates en partes que sean compatibles con el diámetro de la boca del canal, dependiendo del tamaño, por la mitad o en cuartos
- Ponga en marcha el aparato pulsando “ON” en el botón (4)
- Introduzca los tomates en la boca del canal y presiónelos con fuerza moderada utilizando el empujador (6). **No introduzca los dedos en el canal: riesgo de lesiones graves**
- Es posible desenroscar el tornillo delantero para permitir la salida, así como la recogida, de los desechos: a mayor apertura corresponde la expulsión de desechos de mayores dimensiones, pero también parte de la pulpa destinada al puré de tomates. Por lo tanto, es aconsejable mantener el tornillo apretado al principio, para luego abrirlo progresivamente a medida que se procede con las sucesivas revisiones de los residuos
- Al finalizar, detenga el aparato pulsando “OFF” en el botón (4)
- Desconecte el aparato de la red eléctrica y proceda a la limpieza

En caso de obstrucción

Normalmente, el flujo de alimentos dentro de los elementos en movimiento se produce de forma continua e ininterrumpida: sin embargo, algunos factores pueden provocar obstrucciones y/o atascamientos, reconocibles por las siguientes evidencias:

- El motor pierde revoluciones: la rotación se ralentiza significativamente
- Una fuerte disminución del volumen del material producido
- Vibraciones e inestabilidad afectan al cuerpo motor
- En los casos más graves, el mal olor se desprende del cuerpo motor

Las obstrucciones se deben principalmente a la introducción de carne excesivamente filamentosas, o a la presencia de huesos o cartílagos: en el uso como triturador de tomate, las obstrucciones se deben normalmente a un exceso de desechos, cuya expulsión se debe favorecer desatornillando progresivamente el tornillo frontal, como se describe en el capítulo anterior.

En caso de obstrucción, no insista en el uso normal, ya que las partes mecánicas y el motor pueden resultar dañados por un esfuerzo imprevisto. El método más sencillo para desbloquear el aparato consiste en iniciar la rotación inversa durante unos instantes: pulse el botón de consentimiento (16) situado en el lado trasero y compruebe que permanece en la posición presionada, luego inicie la rotación inversa pulsando "R" en el botón de inicio (4). Mantener pulsado "R" durante 3/5 segundos y comprobar el desbloqueo de la parte obstruida.

Para reanudar las operaciones normales, pulse de nuevo el botón trasero (16) y compruebe que asume la posición extraída, a continuación, pulse de nuevo "ON" en el botón 4 para continuar.

Si la operación de rotación inversa no implica el desbloqueo de las obstrucciones previsto, es posible repetirla alguna vez más; si ni siquiera de esta manera el problema se resuelve, desconecte el enchufe de la toma de corriente y desmonte las partes mecánicas para eliminar manualmente las obstrucciones.

Desmontaje

Para desmontar el aparato al final del uso, proceda de manera inversa al montaje: las diferentes partes se desmontan respetando, al contrario, la secuencia descrita anteriormente, pero teniendo cuidado de considerar algunas precauciones:

- Como en todos los casos en que se entra en contacto con las partes mecánicas, el cable de alimentación debe estar estrictamente desconectado de la toma eléctrica
- Para retirar el canal (7), pulse y mantenga pulsado el botón de desbloqueo (2) mientras gira el canal en el sentido de las agujas del reloj 45 grados

- No intente desbloquear el canal sin pulsar el botón (2): es posible que se produzcan roturas mecánicas, a menudo irreversibles
- Después del desmontaje, realice inmediatamente la limpieza de las partes, como se describe en el siguiente capítulo: los residuos de alimentos causan mal olor y contaminación por microorganismos posiblemente nocivos para la salud, además de dificultar la limpieza si se dejan secar

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 partes metálicas mediante jabón común para vajillas aplicado con una esponja o, si es necesario, un cepillo con cerdas suaves y con 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.

Evite en todo caso detergentes agresivos, esponjas abrasivas, lana de acero u otros detergentes químicos: es preferible lavar las partes en agua bastante caliente, para favorecer el ablandamiento de algunas acumulaciones de alimentos, así como para maximizar la eficacia del detergente; para la limpieza del cuerpo del motor utilice un paño húmedo.

Para evitar la formación de manchas, que por otro lado tienen efectos exclusivamente antiestéticos, es preferible secar las partes, al final de la limpieza, con un paño suave o con papel absorbente. Preste especial atención al posible filo cortante de determinados accesorios.

7. PROBLEMAS Y POSIBLES SOLUCIONES

Problema	Posible causa	Probable solución
El motor no se pone en marcha en modo rotación	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 consentimiento de la rotación inversa (16) está pulsado	Pulse el botón de consentimiento de la rotación inversa para extraerlo
El motor no se pone en marcha en modo rotación inversa	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 consentimiento de la rotación inversa (16) no está pulsado	Pulse el botón de consentimiento de la rotación inversa para activarlo

El aparato se sobrecalienta, pierde revoluciones y/o produce mal olor	La rejilla de expulsión colocada debajo está obstruida	Limpie la rejilla o coloque nuevamente el aparato al aire libre
	El aparato ha estado en funcionamiento durante demasiado tiempo	Haga una pausa de 10 minutos en las operaciones
	Se ha cargado una cantidad excesiva de alimentos	Fraccione el alimento en varias partes y prosiga la elaboración de forma separada

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	: 250 watts
Dimensiones cuerpo motor (L x A x P)	: 13,6 x 22,4 x 22,6 cm
Peso	: 1,9 Kg

9. CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El productor Melchioni Spa declara que el producto Picadora de carne y prensa de tomate Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Picadora de carne y prensa de tomate Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Picadora de carne y prensa de tomate Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Picadora de carne y prensa de tomate Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 préparation en cours. Si ces conditions se présentent, débrancher l'alimentation électrique et contacter un opérateur technique qualifié
- Une légère fumée et une légère odeur 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 pas garder l'appareil allumé après son utilisation
- Ne pas introduire d'eau
- Faire très attention à ne pas toucher les parties internes de l'appareil pendant son fonctionnement ou dans les minutes qui suivent son arrêt : elles intègrent des pièces en mouvement capable de provoquer des lésions physiques, même graves

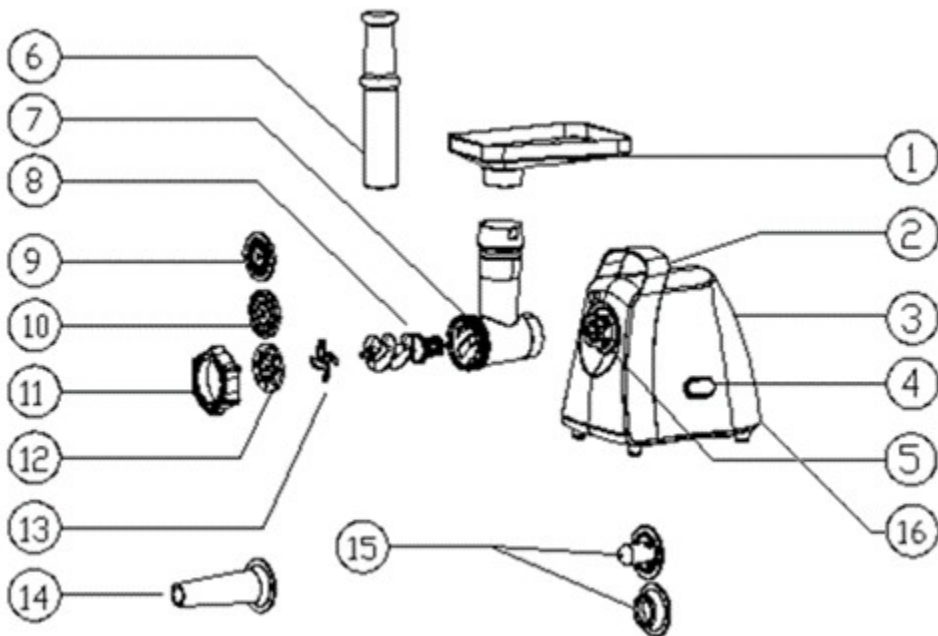
- Utiliser uniquement le poussoir pour faciliter l'introduction des aliments dans le canal ; l'introduction des aliments avec les mains ou les doigts vous expose à de graves risques de blessures
- Ne pas introduire de matériaux durs, même si alimentaires, tels que des os, des noyaux ou des coquillages
- Ne pas utiliser la lame et les matrices lorsque des accessoires pour le kébbé sont installés
- Veiller à ce que les accessoires soient montés avec les précautions appropriées et jamais lorsque l'appareil est en fonctionnement ; vérifier le montage général correct avant de mettre l'appareil en service
- Assurer une période d'arrêt d'au moins 10 minutes après avoir utilisé l'appareil
- Avant de mettre l'appareil en marche, que ce soit en rotation ou en rotation inverse, s'assurer que les parties rotatives soient complètement arrêtées
- Ne pas surcharger le canal et utiliser le poussoir avec une force modérée
- En cas de bourrage, ne pas enfoncer davantage les aliments dans le canal, arrêter la rotation et activer la rotation inverse pendant quelques instants ; si le bourrage persiste, démonter l'appareil et éliminer manuellement les obstructions
- Toujours débrancher l'appareil avant de le démonter
- Ne pas laver les pièces en lave-vaisselle
- Éviter également de toucher les parties structurelles externes pendant le fonctionnement, à l'exception du plateau et du poussoir, car certaines d'entre elles peuvent atteindre des températures élevées
- 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
- Ne pas recouvrir l'appareil d'un matériau réfléchissant la chaleur (par ex, l'aluminium) ; cela provoquerait une surchauffe de l'appareil, pouvant créer des défaillances et un danger pour l'opérateur ou les personnes environnantes
- Avant de ranger l'appareil, s'assurer que toutes ses parties ont été correctement lavées : les résidus alimentaires provoquent de mauvaises odeurs et une contamination par des micro-organismes qui peuvent être nocifs pour la santé
- 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, à moins que le débranchement ait lieu dans une situation d'urgence due à un comportement anormal 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



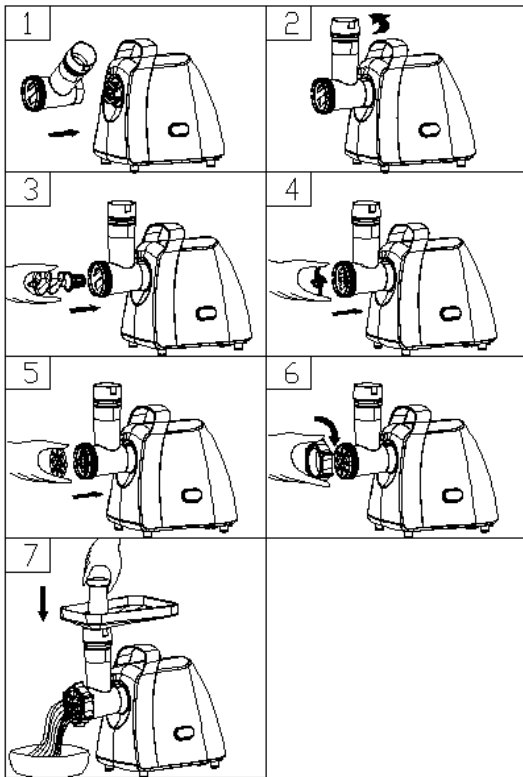
1	Plateau	9	Disque fin
2	Bouton de déverrouillage	10	Disque intermédiaire
3	Corps moteur	11	Bague
4	Touche rotation/rotation inverse	12	Disque gros
5	Bouche de l'arbre	13	Lame
6	Poussoir	14	Cône pour saucisse
7	Canal	15	Accessoire pour kébbé
8	Vis sans fin	16	Autorisation rotation inverse

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 le corps du moteur 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.

Assemblage du hachoir à viande



22) Insérer le canal su la bouche en le gardant incliné de 45° vers la droite

23) Tourner le canal de 45° vers la gauche jusqu'à entendre le clic

24) Insérer la vis sans fin à fond

25) Placer la lame à l'avant de la vis sans fin, en laissant la partie



concave tournée vers l'avant

26) Poser le disque à l'avant, en faisant coïncider les dents latérales avec les rainures latérales

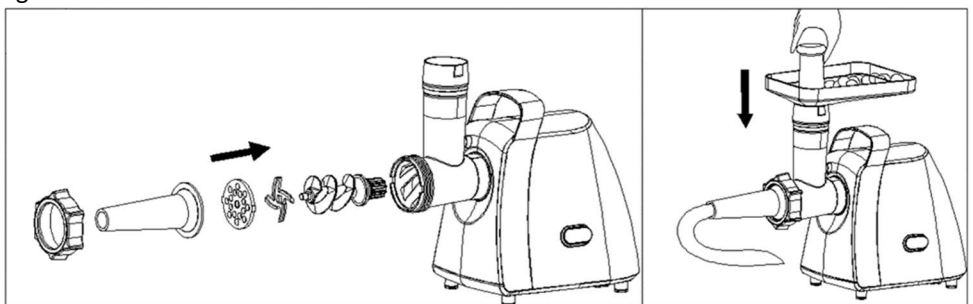
27) Visser à fond l'embout jusqu'à l'avant du canal

28) La machine est prête à hacher la viande

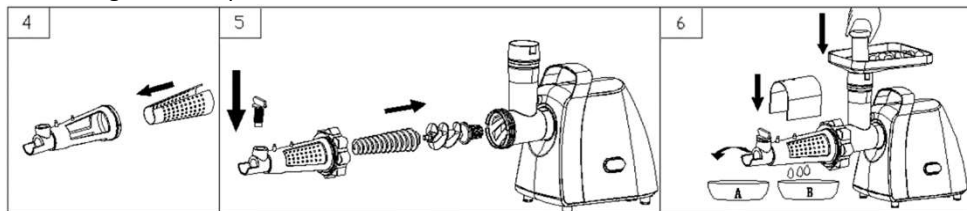
Montage du préparateur de saucisse

saucisse

Assembler l'appareil de la même manière que pour le hachoir, mais en prenant soin de placer le cône à saucisse (14) entre le disque et la bague, comme indiqué sur la figure :



Assemblage comme presse-tomates



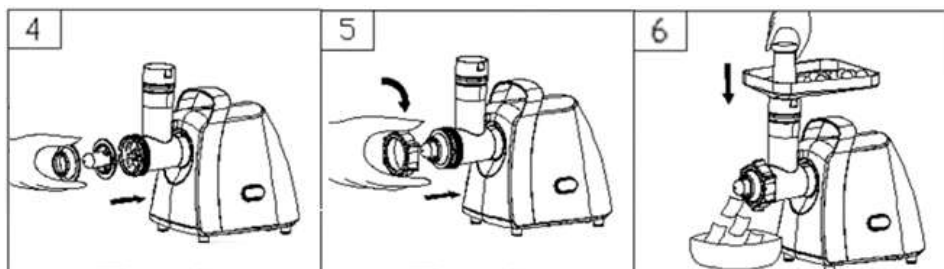
Procéder à l'assemblage du hachage jusqu'à l'étape 3, puis :

4) Insérer le tamis conique dans le cône du presse-tomates, en veillant à faire coïncider la dent longitudinale avec l'ouverture du tamis : les ouvertures du cône doivent être complètement recouvertes par la plaque perforée.

5) Insérer la bague sur l'ensemble cône/tamis avant de fixer le bouchon fileté, le filetage étant orienté vers l'arrière. Insérer ensuite la spirale et l'ensemble tamis/cône/bague dans l'ordre, puis visser à fond la bague sur le filetage du canal, puis visser à fond la vis sur l'extrémité de l'ensemble

6) Enfin, insérer le pare-éclaboussures par le haut

Pour préparer le Kébbé



Procéder à l'assemblage du hachage jusqu'à l'étape 3, puis :

4) Appliquer les deux composants de l'accessoire kébbé dans l'ordre indiqué sur la figure

5) Appliquer la bague et la visser à fond

6) L'appareil est prêt pour la préparation

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

Hacher la viande

- Il est recommandé d'utiliser de la pulpe dont les os, les nerfs et la graisse ont été retirés : les os, en particulier, peuvent provoquer des dysfonctionnements et endommager l'appareil ; ils doivent donc impérativement être retirés avant la préparation

- Couper la viande en cubes d'une taille compatible avec le diamètre du canal : la taille idéale est de 20x20x60 mm
- Placer un récipient à l'avant pour recueillir la viande hachée
- Démarrer l'appareil en appuyant « ON » sur le bouton (4)
- Insérer la viande dans la bouche du canal et l'enfoncer avec une force modérée à l'aide du presseur (6). **Ne pas introduire les doigts dans le canal : risque de blessures même graves**
- Il est possible de procéder à d'autres étapes, voire de remplacer le disque par une plus petite, pour obtenir un hachis plus fin
- Une fois terminé, arrêter l'appareil en appuyant « OFF » sur le bouton (4)
- Débrancher l'appareil du courant électrique et procéder au nettoyage

Passer les tomates

- Pour préparer la purée de tomates, les qualités les plus appropriées sont San Marzano et Roma : d'autres qualités, si elles sont au bon degré de maturité, peuvent encore donner un excellent résultat. L'appareil étant équipé d'un dispositif de séparation des scories, il n'est pas nécessaire de blanchir et de peler les tomates
- Placer un récipient sous l'ensemble cône/tamis pour recueillir la purée produite
- Placer un autre récipient devant la pointe de l'appareil pour recueillir les déchets (pelures et graines), éventuellement à repasser pour une extraction supplémentaire
- Laver les tomates dans une grande quantité d'eau et de bicarbonate
- Couper les tomates en morceaux compatibles avec le diamètre de la bouche du canal, selon la taille, en moitiés ou en quarts
- Démarrer l'appareil en appuyant « ON » sur le bouton (4)
- Insérer les tomates dans la bouche du canal et les enfoncer avec une force modérée à l'aide du presseur (6). **Ne pas introduire les doigts dans le canal : risque de blessures même graves**
- Il est possible de dévisser la vis avant pour laisser s'échapper les scories, ainsi que pour les recueillir : une ouverture plus grande correspond à l'expulsion de scories plus importantes, mais aussi d'une partie de la pulpe destinée à la purée. Il est donc conseillé de serrer la vis au début, puis de l'ouvrir progressivement au fur et à mesure de l'élimination des scories
- Une fois terminé, arrêter l'appareil en appuyant « OFF » sur le bouton (4)
- Débrancher l'appareil du courant électrique et procéder au nettoyage

En cas de bourrage

Normalement, la progression des aliments dans les pièces mobiles se fait de manière continue et ininterrompue. Cependant, certains facteurs peuvent entraîner des obstructions et/ou des bourrages, que l'on peut reconnaître par les signes suivants :

- Le moteur perd du régime : la rotation ralentit sensiblement
- Une forte diminution du volume de matériel produit
- Les vibrations et l'instabilité affectent le corps moteur
- Dans les cas les plus graves, une mauvaise odeur s'échappe du corps du moteur

Les obstructions sont principalement dues à l'introduction de viande trop filandreuse, ou à la présence d'os ou de cartilages : lorsqu'il s'agit d'un presse-tomates, les obstructions sont généralement dues à un excès de déchets, dont l'expulsion doit être facilitée par le dévissage progressif de la vis frontale, comme décrit dans le chapitre précédent.

En cas de bourrage, ne pas insister sur une utilisation normale, car les pièces mécaniques et le moteur peuvent être endommagés par des contraintes inattendues. La manière la plus simple de démonter l'appareil est de lancer la rotation inverse pendant quelques instants : appuyer sur le bouton de consentement (16) situé à l'arrière et vérifier qu'il reste en position enfoncée, puis lancer la rotation inverse en appuyant sur « R » sur le bouton de démarrage (4). Appuyer et maintenir « R » pendant 3 à 5 secondes et vérifier le déblocage de la partie obstruée.

Pour reprendre le fonctionnement normal, appuyer à nouveau sur le bouton arrière (16) et vérifier qu'il prend la position extraite, puis appuyer à nouveau sur « ON » sur le bouton 4 pour continuer.

Si l'opération de rotation inverse n'aboutit pas au déblocage prévu, elle peut être répétée plusieurs fois ; si cela ne résout pas non plus le problème, débrancher la fiche de la prise de courant et démonter les parties mécaniques pour enlever manuellement les obstructions.

Démontage

Pour démonter l'appareil en fin d'utilisation, procéder dans l'ordre inverse du montage : les différentes pièces sont démontées en suivant la séquence décrite ci-dessus dans l'ordre inverse, mais en prenant quelques précautions :

- Comme dans tous les cas où il y a contact avec des pièces mécaniques, le câble d'alimentation doit impérativement être débranché de la prise électrique
- Pour retirer le canal (7), appuyer sur le bouton de déverrouillage (2) et le maintenir enfoncé tout en tournant le canal de 45 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre

- Ne pas essayer de déverrouiller le canal sans appuyer sur le bouton (2) : une rupture mécanique, souvent irréversible, peut se produire
- Le démontage doit être suivi immédiatement d'un nettoyage des pièces, comme décrit dans le chapitre suivant : les résidus alimentaires provoquent de mauvaises odeurs et une contamination par des micro-organismes qui peuvent être nocifs pour la santé, et rendent le nettoyage plus difficile s'ils sont laissés à sécher

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le produit ne nécessite pas d'entretien, entendu comme remplacement des pièces consommables ou de révisions programmées ; il suffit normalement de nettoyer ponctuellement les parties métalliques à l'aide d'un produit vaisselle ordinaire appliqué avec une éponge ou, si besoin, une brosse à poils doux, puis de procéder à un rinçage approprié. 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.

Dans tous les cas, éviter les détergents agressifs, les éponges abrasives, la laine de fer ou d'autres nettoyants chimiques : il est préférable de laver les pièces dans de l'eau plutôt tiède, pour aider à ramollir certaines accumulations d'aliments, ainsi que pour maximiser l'efficacité du détergent ; utiliser un chiffon humide pour nettoyer le corps du moteur.

Afin d'éviter la formation de taches, qui ne sont qu'inesthétiques, il est préférable de sécher les pièces avec un chiffon doux ou du papier essuie-tout après le nettoyage. Faire particulièrement attention à l'arête tranchante éventuelle de certains accessoires.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Problème	Cause possible	Solution probable
Le moteur ne démarre pas en mode rotation	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
	Le consentement à l'inversion de la rotation (16) est actionné	Appuyer sur le bouton de consentement à la rotation inverse pour l'extraire
Le moteur ne démarre pas en mode rotation inverse	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
	Le consentement à l'inversion de la rotation (16) est extrait	Appuyer sur le bouton de consentement à la rotation inverse pour l'insérer

L'appareil surchauffe, perd des tours et/ou dégage une mauvaise odeur	La grille d'expulsion sous-jacente est obstruée	Nettoyer la grille ou remplacer l'appareil dans une zone où l'air circule
	L'appareil fonctionne depuis trop longtemps	Faire une pause de 10 minutes
	Une quantité excessive d'aliments a été introduite	Diviser les aliments en plusieurs portions et continuer à travailler séparément

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	: 250 Watts
Dimensions corps moteur (L x A x P)	: 13,6 x 22,4 x 22,6 cm
Poids	: 1,9 kg

9. CONFORMITÉ DES PRODUITS

Le producteur Melchioni Spa déclare que le produit Hachoir à viande et presse-tomate Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Hachoir à viande et presse-tomate Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Hachoir à viande et presse-tomate Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Hachoir à viande et presse-tomate Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 soumise 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, abrasé 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 der laufenden Vorbereitung 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 Geruch 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
- Lassen Sie das Gerät nicht im Leerlauf laufen, auch nicht nach der Bearbeitung
- Kein Wasser einfüllen
- Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während des Betriebs oder in den Minuten unmittelbar nach dem Betrieb keine Teile im Inneren des Geräts berühren: Sie enthalten bewegliche Teile, die Verletzungen, sogar schwere Verletzungen, verursachen können

- Benutzen Sie nur den Presser, um die Lebensmittel in den Kanal einzuführen; wenn Sie die Lebensmittel mit den Händen oder Fingern einführen, setzen Sie sich einer ernsthaften Verletzungsgefahr aus
- Führen Sie keine harten Materialien ein, auch keine Lebensmittel, wie Knochen, Kerne oder Schalen
- Verwenden Sie die Klinge und die Matrizen nicht, wenn kibbe-Zubehör installiert ist
- Achten Sie darauf, dass das Zubehör mit den entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen montiert wird und niemals, wenn das Gerät in Betrieb ist; überprüfen Sie die korrekte Gesamtmontage, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nach dem Gebrauch mindestens 10 Minuten lang stillsteht
- Vergewissern Sie sich vor dem Starten des Geräts, sowohl in Rotation als auch in Rückwärtsrotation, dass die rotierenden Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind
- Überlasten Sie den Kanal nicht und verwenden Sie den Presser mit mäßiger Kraft
- Drücken Sie im Falle einer Verstopfung die Lebensmittel nicht weiter in den Kanal, stoppen Sie die Rotation und aktivieren Sie den Rückwärtslauf für einige Augenblicke; wenn die Verstopfung weiter besteht, zerlegen Sie das Gerät und entfernen Sie das Hindernis manuell
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es zerlegen
- Waschen Sie keine Teile im Geschirrspüler
- Vermeiden Sie während des Betriebs die Berührung von Bauteilen, einschließlich der Außenteile, mit Ausnahme des Tablett und des Pressers, da einige von ihnen hohe Temperaturen erreichen können
- 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
- Decken Sie das Gerät nicht mit wärmereflektierendem Material (z.B. Aluminium) ab; dies führt zu einer Überhitzung des Geräts und kann zu Störungen und Gefahren für den Bediener oder umstehende Personen führen
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts ordnungsgemäß gewaschen wurden: Lebensmittelrückstände verursachen einen schlechten Geruch und eine Kontamination durch Mikroorganismen, die gesundheitsschädlich sein können

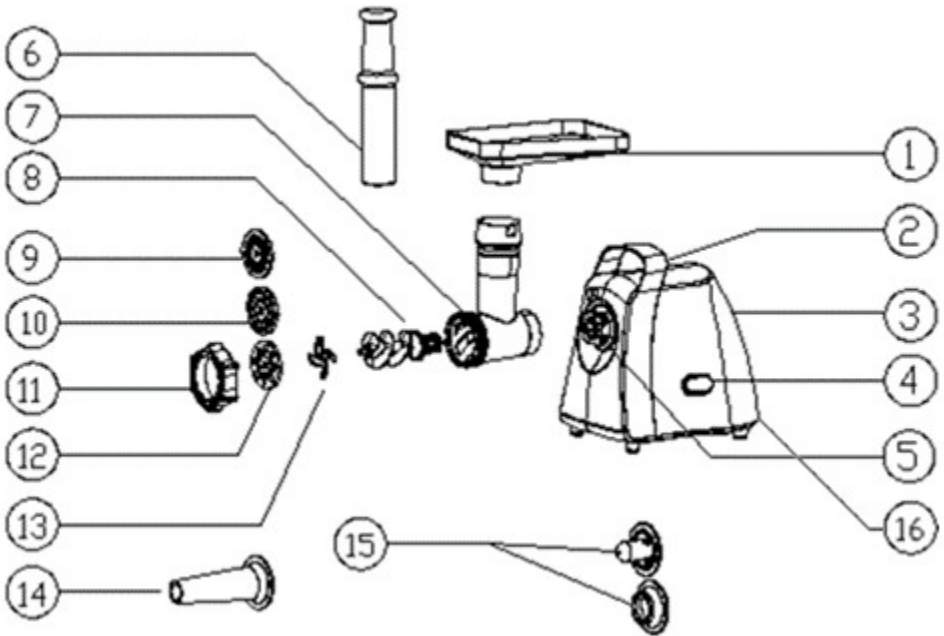
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines oder mehrere der im folgenden Kapitel aufgeführten Teile fehlen oder beschädigt sind: Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit der Teile, aus denen das Gerät besteht, insbesondere das Netzkabel: Sollten Sie 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, 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 | Tablett | 9 | Dünne Matrize |
| 2 | Entriegelungstaste | 10 | Zwischen-Matrize |
| 3 | Motorgehäuse | 11 | Ringmutter |
| 4 | Taste für Drehung/Rückwärtsdrehung | 12 | Große Matrize |
| 5 | Wellenbuchse | 13 | Klinge |
| 6 | Presser | 14 | Wurstkegel |
| 7 | Kanal | 15 | Kibbe-Zubehör |
| 8 | Schneckengetriebe | 16 | Zustimmung zur Rückwärtsdrehung |

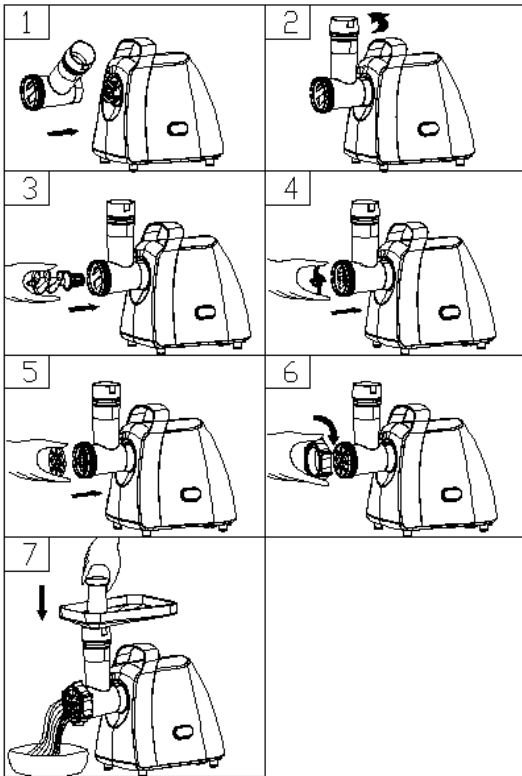
4. INBETRIEBNAHME UND ERSTINBETRIEBNAHME

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 Motorgehäuse 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

Zusammenbau als Fleischwolf



zerkleinern

29) Setzen Sie den Kanal auf die Buchse und halten Sie ihn in einem Winkel von 45° nach rechts

30) Drehen Sie der Kanal um 45° nach links, bis Sie das Klicken hören

31) Drehen Sie das Schneckengetriebe ganz hinein

32) Setzen Sie die Klinge auf den vorderen Teil des



Schneckengetriebes, so dass der konkave Teil nach vorne zeigt

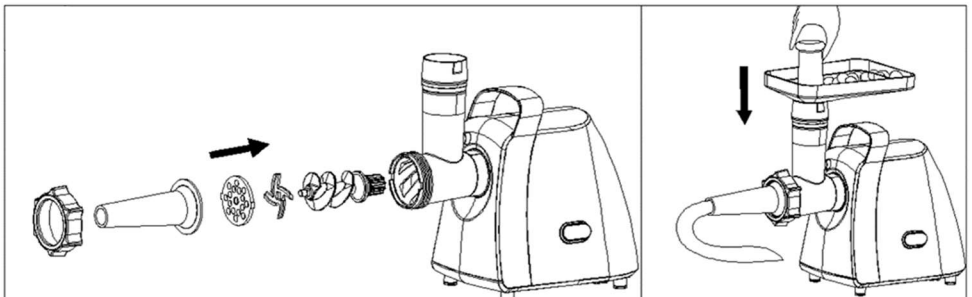
33) Legen Sie die Matrize mit der Vorderseite nach unten und passen Sie die seitlichen Zähne an die seitlichen Nuten an

34) Schrauben Sie die Ringmutter ganz nach vorne in den Kanal

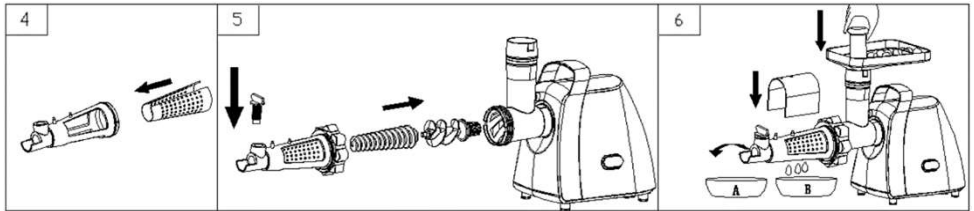
35) Das Gerät ist bereit, Fleisch zu

Montage als Sackfüller

Montieren Sie das Gerät auf die gleiche Weise wie beim Zerkleinern von Fleisch, aber achten Sie darauf, den Wurstkegel (14) zwischen der Matrize und der Ringmutter zu platzieren, wie in der Abbildung gezeigt:



Zusammenbau als Tomatenpresse



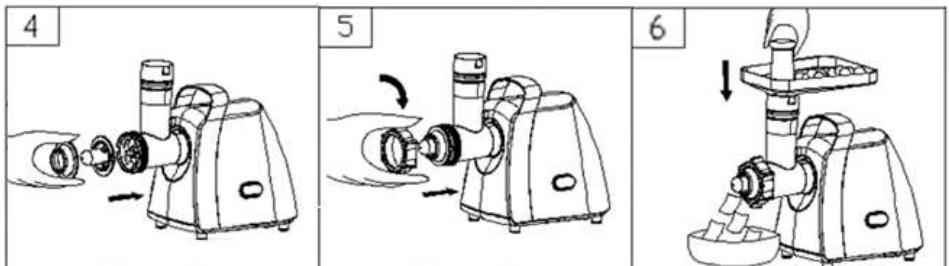
Führen Sie den Zusammenbau wie bei einem Fleischwolf bis zu Schritt 3 durch:

4) Setzen Sie das konische Sieb in den Kegel der Tomatenpresse ein und achten Sie darauf, dass der Längszahn mit der Öffnung des Siebes übereinstimmt: Die Öffnungen des Kegels müssen vollständig von der Lochplatte bedeckt sein.

5) Setzen Sie die Ringmutter auf die Baugruppe Kegel/Sieb, bevor Sie die Schraubkappe anbringen, wobei das Gewinde nach hinten zeigt. Setzen Sie dann nacheinander die Spirale und die Baugruppe Sieb/Kegel/Ringmutter ein, schrauben Sie dann die Ringmutter auf das Gewinde des Kanals, dann die Schraube auf die Spitze der Baugruppe

6) Zuletzt setzen Sie den Spritzschutz von oben ein

Um Kibbe vorzubereiten



Führen Sie den Zusammenbau wie bei einem Fleischwolf bis zu Schritt 3 durch:

4) Bringen Sie die beiden Komponenten des Kibbe-Aufsatzes an, und zwar der Reihe nach, wie in der Abbildung gezeigt

5) Bringen Sie die Ringmutter an und schrauben Sie sie fest

6) Das Gerät ist bereit für die Zubereitung

5. VERWENDUNG DES GERÄTES

Fleisch zerkleinern

- Es wird empfohlen, Fleisch zu verwenden, von dem Knochen, Rippen und Fett entfernt wurden: insbesondere Knochen können zu Fehlfunktionen und Schäden am Gerät führen, daher müssen sie vor der Zubereitung unbedingt entfernt werden

- Schneiden Sie das Fleisch in Blöcke von einer Größe, die mit dem Durchmesser des Kanals kompatibel ist: die ideale Größe ist 20x20x60 mm
- Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen des Hackfleischs vor das Gerät
- Starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste "ON" (4)
- Legen Sie das Fleisch in die Öffnung des Kanals und drücken Sie es mit mäßiger Kraft mit dem Presser (6) hinein. **Stecken Sie nicht die Finger ins Kanal - es besteht die Gefahr schwerer Verletzungen**
- Sie können mit weiteren Schritten fortfahren und sogar die Matrize durch eine kleinere Matrize ersetzen, um ein feineres Hackfleisch zu erhalten
- Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf die Taste "OFF" (4) drücken
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und fahren Sie mit der Reinigung fort

Tomaten pressen

- Für die Zubereitung von Tomatenpüree eignen sich am besten die Sorten San Marzano und Roma: andere Sorten können, wenn sie den richtigen Reifegrad haben, ebenfalls ein ausgezeichnetes Ergebnis liefern. Da das Gerät mit einer Vorrichtung zum Trennen der Abfälle ausgestattet ist, müssen Sie die Tomaten nicht blanchieren und schälen
- Stellen Sie einen Behälter unter die Baugruppe Kegel/Sieb, um das entstandene Püree aufzufangen
- Stellen Sie ein weiteres Behälter vor die Spitze des Geräts, um die Reste (Schalen und Kerne) aufzufangen, die eventuell zur weiteren Extraktion erneut gesiebt werden müssen
- Waschen Sie die Tomaten in reichlich Wasser und Natriumbikarbonat
- Schneiden Sie die Tomaten in Teile, die zum Durchmesser der Kanalöffnung passen, je nach Größe in Hälften oder Viertel
- Starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste "ON" (4)
- Legen Sie die Tomaten in die Öffnung des Kanals und drücken Sie es mit mäßiger Kraft mit dem Presser (6) hinein. **Stecken Sie nicht die Finger ins Kanal - es besteht die Gefahr schwerer Verletzungen**
- Es ist möglich, die vordere Schraube zu lösen, um die Reste entweichen zu lassen und sie aufzufangen: eine größere Öffnung entspricht dem Ausstoßen einer größeren Resten, aber auch eines Teils des für das Püree bestimmten Fruchtfleisches. Es ist daher ratsam, die Schraube zu Beginn fest anzuziehen und sie dann nach und nach zu öffnen, wenn die Reste nach und nach aufgefangen wird

- Wenn Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf die Taste "OFF" (4) drücken
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und fahren Sie mit der Reinigung fort

Im Falle einer Verstopfung

Normalerweise findet der Lebensmittelfluss in den beweglichen Teilen kontinuierlich und ununterbrochen statt: Bestimmte Faktoren können jedoch zu Verstopfungen und/oder Verstopfungen führen, erkennbar an den folgenden Anzeichen:

- Der Motor verliert an Drehzahl: die Rotation verlangsamt sich merklich
- Starke Abnahme der produzierten Materialmenge
- Vibrationen und Instabilität beeinträchtigen das Motorgehäuse
- In schweren Fällen geht ein schlechter Geruch vom Motorgehäuse aus

Verstopfungen sind hauptsächlich auf das Einführen von zu faserigem Fleisch oder auf das Vorhandensein von Knochen oder Knorpeln zurückzuführen: Bei der Verwendung als Tomatenpresse sind Verstopfungen in der Regel auf einen Überschuss an Schlacke zurückzuführen, deren Ausstoß durch schrittweises Herausdrehen der vorderen Schraube erleichtert werden muss, wie im vorherigen Kapitel beschrieben.

Bestehen Sie im Falle einer Verstopfung nicht auf dem normalen Gebrauch, da mechanische Teile und der Motor durch unerwartete Belastung beschädigt werden können. Die einfachste Methode, die Verstopfung zu beseitigen, besteht darin, die Rückwärtsdrehung für einige Augenblicke zu starten: Drücken Sie die Zustimmungstaste (16) auf der Rückseite und vergewissern Sie sich, dass sie in der gedrückten Position bleibt, dann starten Sie die Rückwärtsdrehung durch Drücken von "R" auf der Starttaste (4). Halten Sie 'R' 3/5 Sekunden lang gedrückt und prüfen Sie, ob der verstopfte Teil wieder frei ist.

Um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie erneut auf die hintere Taste (16) und prüfen Sie, ob sie die herausgezogene Position einnimmt, dann drücken Sie erneut 'ON' auf Taste 4, um fortzufahren.

Wenn der Vorgang der Rückwärtsdrehung nicht zu der erwarteten Freigabe der Verstopfung führt, können Sie ihn einige Male wiederholen; wenn auch dies das Problem nicht löst, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und zerlegen Sie die mechanischen Teile, um die Verstopfung manuell zu entfernen.

Demontage

Um das Gerät am Ende seiner Nutzung zu zerlegen, gehen Sie in der umgekehrten Reihenfolge des Zusammenbaus vor: Die verschiedenen Teile werden in umgekehrter Reihenfolge demontiert, wobei die oben beschriebene Reihenfolge eingehalten wird, aber einige Vorsichtsmaßnahmen zu beachten sind:

- Wie in allen Fällen, in denen Sie mit mechanischen Teilen in Berührung kommen, muss das Netzkabel unbedingt aus der Steckdose gezogen werden
- Um den Kanal (7) zu entfernen, halten Sie die Entriegelungstaste (2) gedrückt und drehen Sie den Kanal um 45 Grad im Uhrzeigersinn
- Versuchen Sie nicht, den Kanal zu entriegeln, ohne die Taste (2) zu drücken: es kann zu mechanischen, oft irreversiblen Brüchen kommen
- Reinigen Sie nach der Demontage sofort die Teile, wie im folgenden Kapitel beschrieben: Lebensmittelreste verursachen schlechte Gerüche und eine Kontamination durch Mikroorganismen, die gesundheitsschädlich sein können und die Reinigung erschweren, wenn Sie sie trocknen lassen

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Produkt erfordert keine Wartung im Sinne eines Austauschs von Verschleißteilen oder einer planmäßigen Überholung. Normalerweise reicht es aus, die Metallteile rechtzeitig mit gewöhnlicher Spülmittellösung zu reinigen, die mit einem Schwamm oder, falls erforderlich, mit einer weichen Bürste aufgetragen wird, und dann entsprechend 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.

Vermeiden Sie auf jeden Fall aggressive Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Eisenwolle oder andere chemische Reinigungsmittel: Waschen Sie die Teile vorzugsweise in eher warmem Wasser, um bestimmte Ansammlungen von Lebensmitteln aufzuweichen und die Wirksamkeit des Reinigungsmittels zu maximieren; verwenden Sie für die Reinigung des Motorgehäuses ein feuchtes Tuch.

Um die Bildung von Flecken zu vermeiden, die nur unansehnlich wirken, ist es besser, die Teile nach der Reinigung mit einem weichen Tuch oder saugfähigem Papier zu trocknen. Achten Sie besonders auf die möglichen scharfen Kanten bestimmter Zubehörteile.

7. PROBLEME UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Wahrscheinliche Lösung
Der Motor startet nicht im Rotationsmodus	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an
	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie die Schalter an der Schalttafel
	Die Zustimmung zur Rückwärtsdrehung (16) ist gedrückt	Drücken Sie die Taste für die Zustimmung zur Rückwärtsdrehung und ziehen Sie sie heraus

Der Motor lässt sich in Rückwärtsdrehung nicht starten	Das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an
	Die Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie die Schalter an der Schalttafel
	Die Zustimmung zur Rückwärtsdrehung (16) ist ausgezogen	Drücken Sie die Taste für die Zustimmung zur Rückwärtsdrehung zum Aktivieren
Das Gerät überhitzt, verliert an Geschwindigkeit und/oder erzeugt einen schlechten Geruch	Das untere Auswurfgitter ist verstopft	Reinigen Sie das Gitter oder stellen Sie das Gerät wieder in einen freien Bereich
	Das Gerät ist schon zu lange in Betrieb	Machen Sie eine Pause für 10 Minuten während des Betriebs
	Es wurde zu viel Lebensmittel eingelegt	Zerteilen Sie die Lebensmittel in mehrere Teile und setzen Sie die Bearbeitung getrennt fort

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	: 250 Watt
Abmessungen Motorgehäuse (B x H x T)	: 13,6 x 22,4 x 22,6 cm
Gewicht	: 1,9 Kg

9. PRODUKTKONFORMITÄT

Der Produzent Melchioni Spa erklärt, dass das Fleischwolf und Tomatenpresse Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Fleischwolf und Tomatenpresse Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Fleischwolf und Tomatenpresse Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Fleischwolf und Tomatenpresse Mod. TRITONE (cod. 118420214) 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 Steuerelements, 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.



Melchioni Spa

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