

CERTIFICATO DI GARANZIA

Passapomodoro e Tritacarne Professionale "Pomodori" Mod. BHJ818A1

Questo prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione. Le parti usuranti (rotelle, sacchetti, spazzole, ecc) e gli accumulatori sono esclusi dalla garanzia. Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore. L'impegno di garanzia decade automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, manomissioni, modifiche o uso improprio non conforme alle istruzioni. Per eventuali informazioni potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.19.845



Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

Importato da: Sirge srl Avigliana (TO) www.sirge.it

La società si riserva di apportare qualunque modifica tecnica senza preavviso, le foto sono indicative.

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

Istruzioni

Sirge®

Mod. BHJ818A1

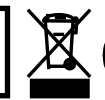
Passapomodoro
Tritacarne
Professionale

Pomodori



230V ~ 50Hz - 700 Watt

Costruito secondo le nuove direttive
ROHS 2002/95 e RAEE 2002/96



2 Norme di Sicurezza Importanti

- Solo per uso domestico. Non per uso industriale.
 - Togliere la spina dalla presa di corrente quando si monta o si smonta l'apparecchio.
 - Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini.**
 - Sollevare il corpo macchina con entrambe le mani.
 - Non sollevare l'apparecchio dall'imbuto o dal piatto superiore.
 - Non fissare la lama o il disco quando si usa l'accessorio per l'involto.**
 - Non premere mai gli alimenti con le mani ma utilizzare il pressatore.**
 - Non tritare cibi di consistente durezza come noci, nocciole, ossi ecc...
 - Non tritare zenzero o altri materiali di fibra consistente.**
 - La durata massima di funzionamento continuo dell'apparecchio non deve superare i 10 minuti.** Lasciare poi riposare il motore per 10 minuti prima di rimetterlo in funzione.
 - Passare dalla posizione ON alla posizione R e viceversa lasciando passare 30 secondi da un movimento all'altro per evitare che l'apparecchio si danneggi.**
 - Non sforzare l'apparecchio con pressione eccessiva di alimenti.**
 - Quando si blocca il motore non insistere ad accendere l'interruttore.
 - Non riparare né sostituire componenti da soli.**
 - Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che l'impianto sia corrispondente alle norme vigenti, che vi sia la **Massa** e indispensabile il **Salva Vita**.
 - Non utilizzare adattatori, spine multiple o prolunghe.
 - **Questo apparecchio deve essere utilizzato per uso alimentare ogni altro uso e' da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.**
 - **Rimuovere la spina dalla presa quando non viene utilizzata.**
- Per ridurre il rischio di danni a persone/cose seguire le precauzioni:**
- Utilizzare solo in ambienti al coperto.
 - Utilizzare in posizione stabile e su ripiani che possano sostenere il peso.
 - Non utilizzare negli impianti non a norma CE(privi di massa e/o salvavita).
 - Non utilizzare con cavo rete danneggiato.
 - Non usare se non funziona in modo adeguato o se è stata danneggiata.
 - Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
 - Non lasciare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
 - **Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.**
 - Maneggiare con attenzione la lama di acciaio e i dischi. Sono taglienti.
 - Non toccare mai parti in movimento.
 - Quando si trita utilizzare sempre il dispositivo di spinta in dotazione per guidare gli ingredienti nel condotto di alimentazione:
non usare mai le dita, forchetta, cucchiaio né altri utensili.

Pulizia e Manutenzione 7

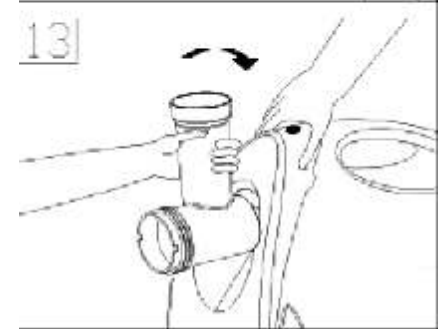
Smontaggio

- Assicurarsi che il motore sia completamente spento.
- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Smontare l'apparecchio seguendo all'inverso la procedura di montaggio dal punto 1 al 6.
- Per togliere il disco facilmente, mettere un cacciavite tra il disco e l'imbuto come illustrato nella fig. 12 e sollevare.
- Premere il tasto di fissaggio sulla sommità e ruotare l'imbuto seguendo la direzione nella figura 13 e sollevare.



Pulizia

- Rimuovere la carne ecc... Lavare ogni componente in acqua calda utilizzando un detergente.
- Non utilizzare la candeggina che scolorirebbe le superfici di alluminio
- Non immergere il corpo macchina in acqua, ma pulire il medesimo con un panno umido.
- Non utilizzare benzina né solventi che danneggerebbero il colore dell'apparecchio.
- Asciugare tutte le parti taglienti con un panno imbevuto d'olio.

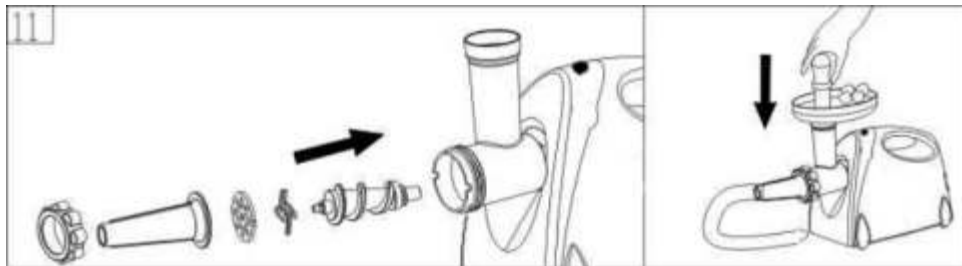


Ambiente e natura

- Riporre il materiale dell'imballo negli appositi contenitori della raccolta differenziata.
- Esempio: Carta e Cartoni separati dalla plastica, ecc..
- Riporre l'apparecchio, al termine della sua durata, in modo appropriato secondo le norme locali vigenti.

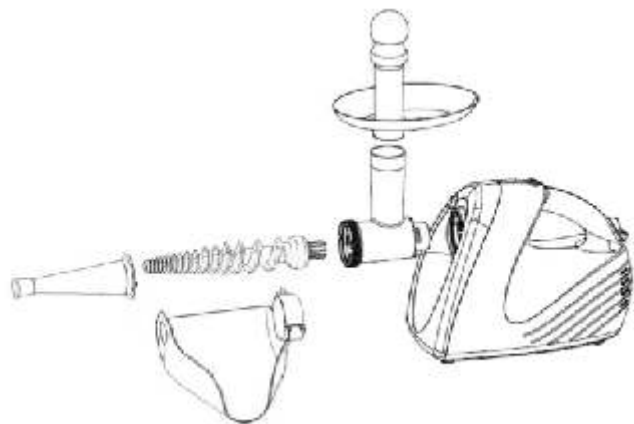
Per fare la salsiccia

Assemblare i componenti per la salsiccia come illustrato nella fig. 11.



Per fare la salsa di pomodoro

1. Riporre il cono dentro il braccio passa pomodoro.
2. Avvitare l'anello di fissaggio sul braccio del passa pomodoro, poi avvitare la vite di fissaggio.
3. Riporre l'elica nell'imbuto in modo appropriato come illustrato nella figura. Riporre poi il braccio del passa pomodoro nell'imbuto.
4. Si consiglia di usare due raccoglitori quando si fa la salsa di pomodoro. Uno raccoglie lo scarto e l'altro raccoglie la salsa di pomodoro.



Specifiche Tecniche

Modello: BHJ818A1

Rete: 230V~50Hz

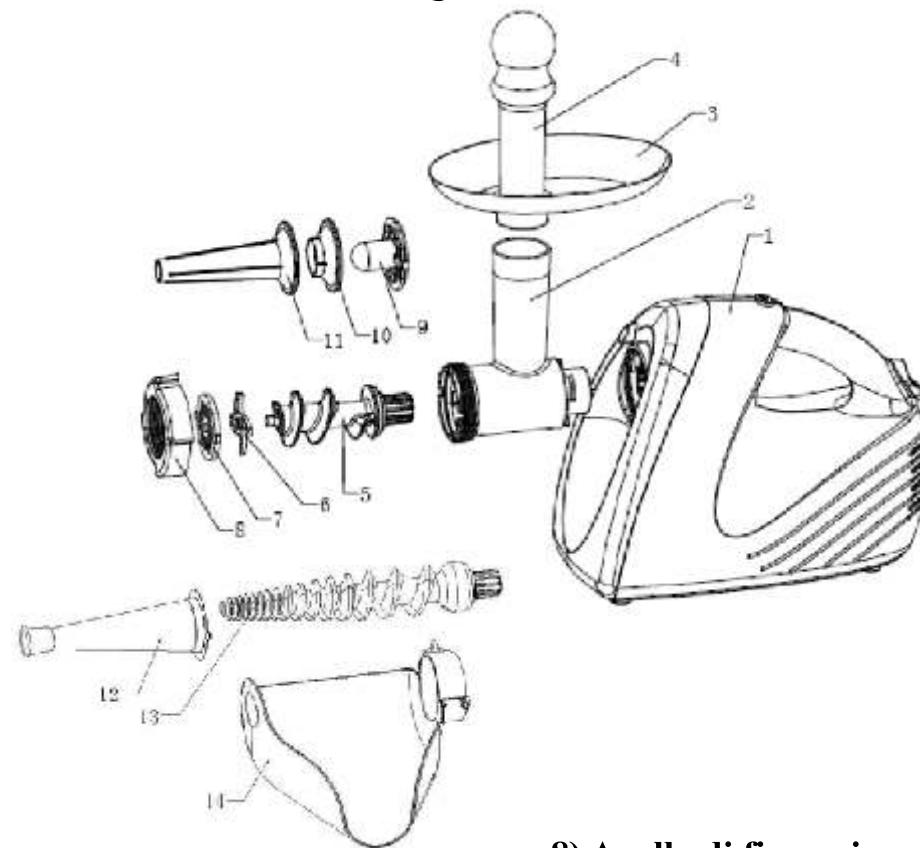
Potenza: 700 Watt

On/Off/Inverso

3 Lame per Tritacarne

Dim: 49,3x19,2x36,4cm Peso: 3,8Kg

Componenti



1) Corpo Macchina

2) Imbuto

3) Piatto Introduzione Alimenti

4) Pressatore Alimenti

5) Elica

6) Lama

7) Disco Tritacarne

8) Anello di fissaggio

9) Accessorio involto

10) Accessorio Involto

11) Accessorio salsiccia

12) Filtro Passapomodoro

13) Elica Passapomodoro

14) Scolino salsa

Prima dell'uso

Controllare che il voltaggio indicato sull'etichetta corrisponda al voltaggio della Vostra casa.

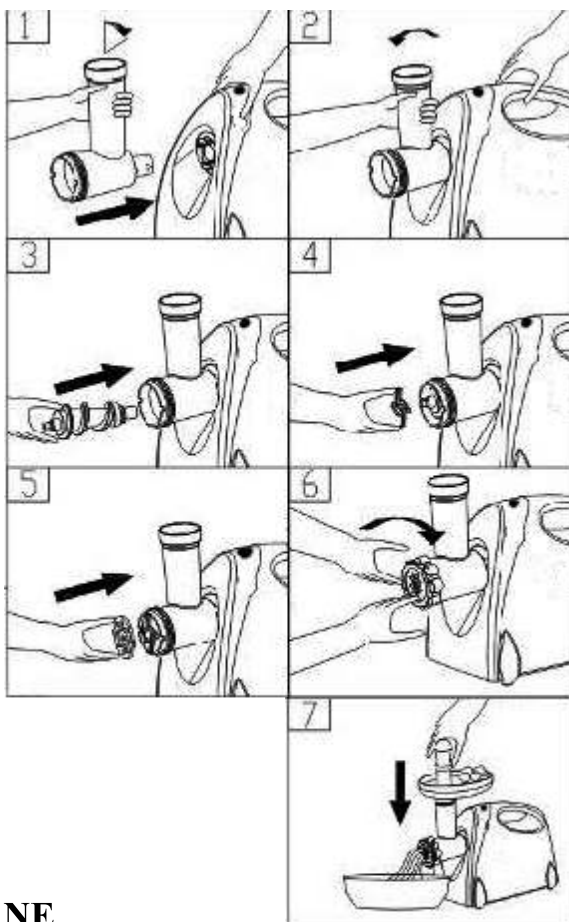
Lavare tutti i componenti con acqua e detergente ad eccezione del corpo macchina.

Prima di inserire la spina nella presa di corrente assicurarsi che l'interruttore sia nella posizione "0".

Istruzioni d'uso

MONTAGGIO

- Premere il tasto per fissaggio, prendere l'imbuto ad inserirlo nell'apposito incavo (attenzione che l'imbuto deve essere inclinato come indicato dalla freccia in alto, fig 1), muovere poi l'imbuto in senso antiorario per fissarlo (fig.2).
- Riporre l'elica nell'imbuto e avvitare fino a quando l'elica viene fissata al motore (fig 3).
- Riporre la lama sull'elica come indicato nella fig. 4. Se la lama non è posizionata correttamente, la carne non verrà tritata.
- Posizionare il disco vicino alla lama inserendo le sporgenze nella guida (Fig. 5).
- Sostenere o premere il centro del disco con un dito poi avvitare l'anello di fissaggio con un'altra mano (fig. 6). **Non avvitare troppo.**
- Sistemare il piatto per l'introduzione degli alimenti sull'imbuto e fissarlo.
- Riporre l'apparecchio su un piano stabile.
- Lasciare dello spazio intorno all'apparecchio per il passaggio dell'aria.



PER TRITARE LA CARNE

- Tagliare la carne a pezzi (si consiglia senza nervi, grasso o ossi) dal formato di 20 x 20 x 60mm in modo da inserirli facilmente.
- Inserire la spina nella presa di corrente, mettere l'interruttore sulla posizione 0.
- Inserire il cibo nel piatto per alimenti ed utilizzare il pressatore (fig 4).
- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente.

FUNZIONE INVERSIONE

- In caso di inceppamento spegnere l'apparecchio ponendo l'interruttore sulla posizione 0 e poi su posizione "R".
- L'elica ruoterà in direzione opposta e l'imbuto si svuoterà.
- Se non funziona, spegnere l'apparecchio e pulirlo.

Per fare l'involto

Ricetta per il ripieno

Carne	100g
Olio di oliva	1 cucchiaio
Cipolla (tritata fine)	1 cucchiaio
Spezie	a piacere
Sale	a piacere
Farina	1 cucchiaio

- Macinare la carne una o due volte.
- Soffriggere la cipolla ed aggiungere la carne tritata, tutte le spezie, sale e farina.

Ricetta per l'involto

Carne magra	450g
Farina	150-200g
Spezie	a piacere
Noce moscata (tagliata fine)	1
Peperoncino in polvere	a piacere
Pepe	a piacere

- Macinare la carne 3 volte e mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola. Più carne e meno farina per dare più consistenza e gusto all'involto.
- Macinare 3 volte l'impasto per renderlo amalgamabile.
- Smontare i componenti seguendo la procedura al contrario da 5-3 per togliere il disco e la lama.
- Inserire i componenti n. 9 e 10 nella vite e chiudere l'anello di fissaggio n. 8 come da foto 8/9 e 10.
- Avvitare bene l'anello di fissaggio.
- Formare l'involto come da figure a lato tagliando secondo la lunghezza desiderata.
- Inserire nell'involto il ripieno preparato e friggere.

