



Tritacarne/Spremipomodoro/Grattugia **IT**

Meat Grinder/ Tomato Press/Grater **EN**

Hachoir à viande/ Presse tomate/Râpe **FR**

Fleischwolf/ Tomatenpresse/Reibe **DE**

NEW DUETTO PLUS



Libretto di istruzioni **IT**
(Istruzioni originali)

Instruction manual **EN**
(Translation of original instructions)

Manuel d'utilisation **FR**
(Traduction des instructions d'origine)

Gebrauchsanleitung **DE**
(Übersetzung der Originalanleitung)



IT Indice

Pagina 4

Gentile **Ciente**,

la ringraziamo di aver scelto un nostro prodotto e confidiamo che questa scelta soddisfi a pieno le Sue aspettative.

Prima di utilizzare questo apparecchio, La invitiamo a leggere attentamente il presente “libretto di istruzioni per l'uso” al fine di ottimizzarne le caratteristiche funzionali ed eliminare qualsiasi inconveniente che potrebbe insorgere da un uso errato o non conforme dello stesso.

EN Index

Page 24

Dear **customer**,

Thank you for choosing our product and we are confident that this choice will meet your expectations in full.

Before using this equipment, please read carefully this “instruction manual” in order to optimize the functional characteristics and eliminate any problems that may arise from incorrect use.

FR Index

Page 44

Cher **client**,

nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et sommes certains que celui-ci satisfera pleinement vos attentes.

Avant d'utiliser cet appareil, nous vous invitons à lire attentivement le présent «mode d'emploi» afin de comprendre les caractéristiques fonctionnelles et d'éliminer tous les inconvénients pouvant survenir après une utilisation erronée ou non conforme de ce dernier.

DE Inhalt

Seite 64

Sehr geehrter **Kunde**,

wir danken Ihnen für die Wahl unseres Produkts und sind zuversichtlich, dass diese Wahl Ihren Erwartungen in vollem Umfang entspricht.

Vor der Verwendung dieses Geräts, lesen Sie bitte aufmerksam das vorliegende „Handbuch zum Gebrauch“ zur Optimierung der funktionellen Eigenschaften und um jegliches Problem, das aufgrund eines falschen oder nicht geeigneten Gebrauchs auftreten könnte, zu beseitigen.

A Istruzioni di sicurezza importanti

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



Avvertenze relative alla sicurezza indispensabili prima dell'uso



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Verificare prima di ogni utilizzo l'integrità meccanica dell'apparecchio. Tutti i componenti non devono presentare rotture o incrinature. La guaina e la spina del cavo di alimentazione non devono evidenziare screpolature o rotture. Nel caso si verifichi quanto sopra, staccare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un centro di assistenza tecnica autorizzato per le necessarie verifiche.



- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso SOLO se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.**



- **I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.**



- **Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.**

- Prima di collegare elettricamente l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
La targa è situata sul fondo dell'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata, in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.
Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.



L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "UTILIZZO".
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, poiché sono necessari utensili speciali.



La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

- È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.



Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione spegnere l'apparecchio e disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica mediante timer esterni o sistemi di controllo a distanza.



Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal piano di appoggio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciando l'apparecchio.



Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.



Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.

- ☞ • **Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.**
- **Mantenere il cavo di alimentazione elettrica lontano dalle parti calde dell'apparecchio.**
- **Non posizionare l'apparecchio in funzione contro pareti o sotto a mensole, tavoli, etc. Lasciare uno spazio di almeno 20 cm attorno all'apparecchio e 50 cm sopra.**

- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sul posto dopo l'uso e prima di un eventuale spostamento.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, in luoghi umidi o nelle vicinanze di fonti di calore, ecc.).



- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua.**
- **Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.). PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.**
- **Controllare che nelle vicinanze non vi siano prodotti infiammabili (es. tende, tappezzerie ecc.).**
- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su superfici calde come i fornelli o il piano cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno. Scuderie, stalle, granai, porticati, gazebo, balconi o simili sono considerati utilizzi all'esterno e quindi non consentiti.
- Prima di inserire la spina dell'unità motore nella presa di corrente a muro, assicuratevi che l'apparecchio sia spento (interruttore di accensione in posizione "0").
- Non far funzionare in continuo l'unità motore per più di dieci minuti. Alternare periodi di funzionamento con momenti di pausa di almeno dieci minuti.



Non far funzionare mai l'apparecchio a vuoto.



NON LAVORARE ALIMENTI DURI QUALI OSSA, FRUTTA SECCA, ETC. NON TRITARE ZENZERO, O ALTRI ALIMENTI CON FIBRE DURE.

- Non premere con eccessiva forza gli alimenti nel condotto di alimentazione (B). Un eccessivo sforzo del motore può provocare l'arresto temporaneo dello stesso. In questo caso spegnere l'apparecchio ed attendere qualche minuto il ripristino della protezione termica prima di riprendere a lavorare.

- Al termine dell'uso spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "PULIZIA".
- Questo dispositivo è destinato ad uso esclusivamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato in altri ambienti quali (che restano esclusi dalla garanzia):
 - aree di ristoro del personale in negozi; uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambienti come bed and breakfast.



- ☞ **Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per lavorare alimenti ed in particolare per realizzare passate di pomodoro, salse, conserve, marmellate gelatine di frutta e verdura, per tritare carne, grattugiare e realizzare insaccati (salsicce) e solo per questi usi deve essere impiegato. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Non lasciare l'apparecchio a portata di mano di bambini o di persone incapaci quando è in funzione.**
- **Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.**
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Per riporre o trasportare correttamente l'apparecchio utilizzare l'imballo originale.

In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.

Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli.

Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.



Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

B Smaltimento dell'apparecchio

Il simbolo del bidone barrato riportato sul prodotto e sulla documentazione di accompagnamento indica che il prodotto medesimo è soggetto alla Direttiva 2012/19/UE che disciplina la raccolta, la gestione, il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



Quando il prodotto raggiunge il termine della sua vita non deve pertanto essere smaltito come un normale rifiuto urbano misto ma deve essere assoggettato a raccolta differenziata presso centri di raccolta autorizzati.

Lo smaltimento responsabile dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a favorire il riutilizzo ed il riciclaggio sostenibile delle risorse materiali, nonché ad evitare possibili danni all'ambiente ed alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti.

Le amministrazioni comunali organizzano specifici centri per la raccolta differenziata dei RAEE. Per informazioni più dettagliate in merito ai sistemi di ritiro e di raccolta dei RAEE è possibile rivolgersi alla propria amministrazione comunale o al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici locale.

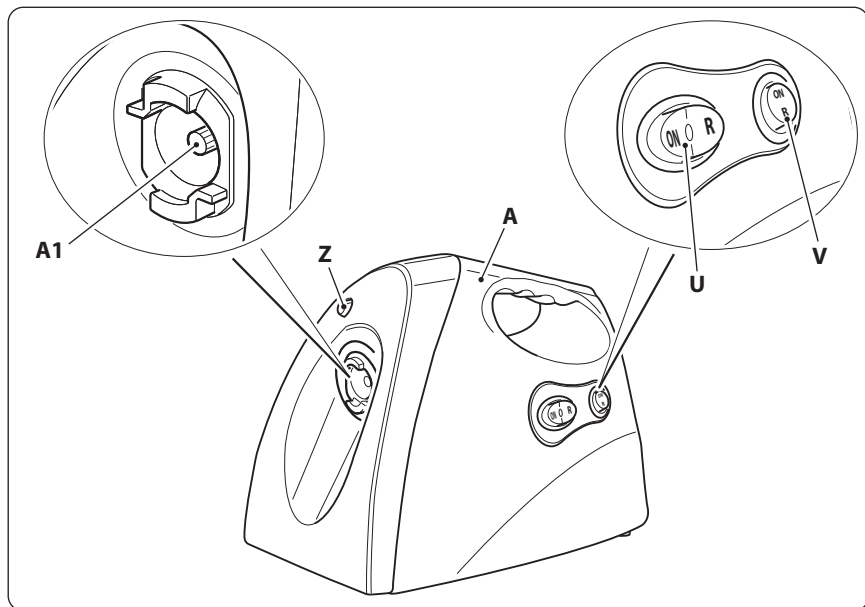
Inoltre, all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura nuova equivalente destinata ad un nucleo domestico sarà suo diritto conferire gratuitamente, in ragione di uno contro uno, l'apparecchiatura usata al distributore che provvederà allo smaltimento della stessa a norma di legge.

Gli acquirenti professionali sono invitati a contattare il proprio fornitore per verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

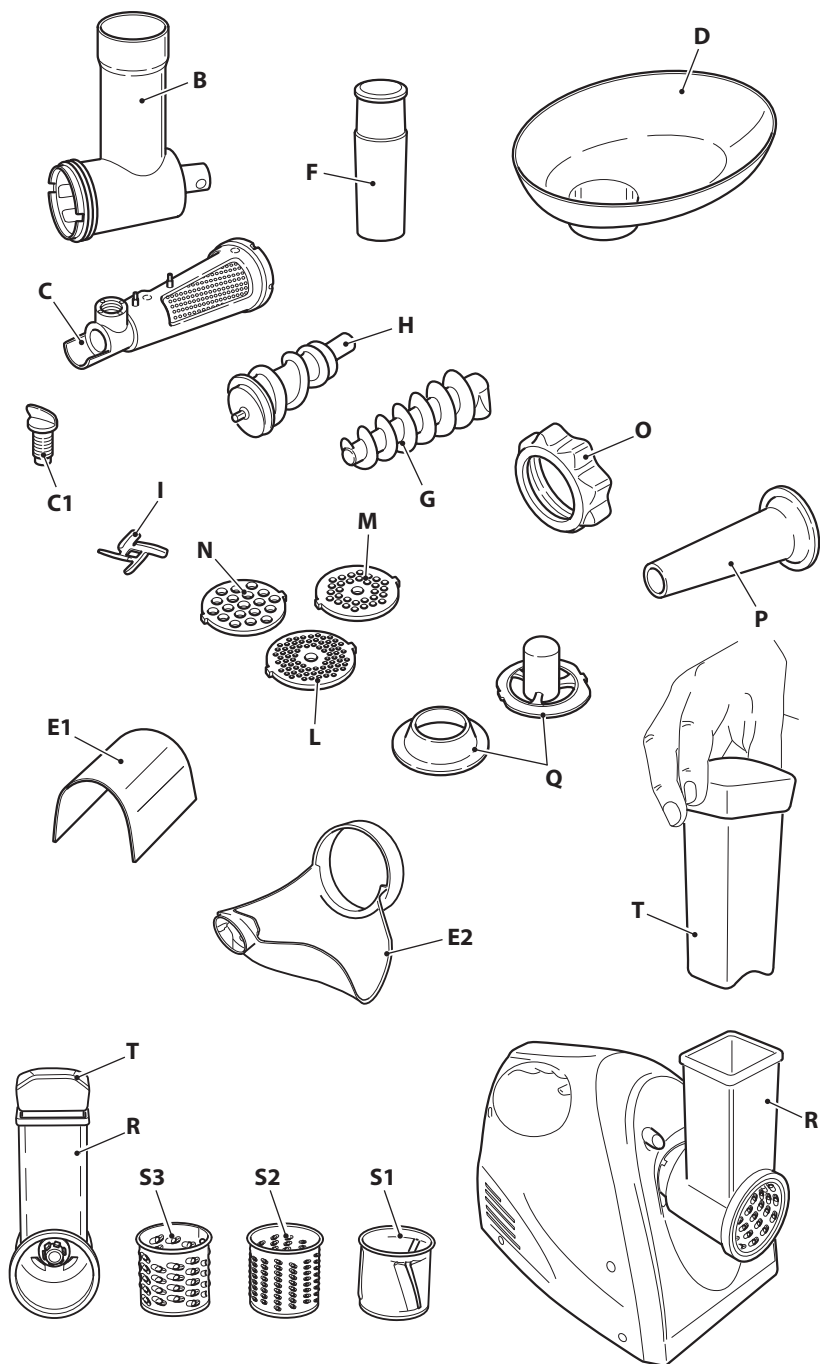
- A** - Unità motore
- A1** - Innesto condotto
- B** - Condotto di alimentazione
- C** - Setaccio conico
- C1** - Vite di regolazione in plastica
- D** - Vassoio
- E1** - Protezione per salsa
- E2** - Scivolo
- F** - Pressino
- G** - Vite senza fine conica di prolunga (per pomodoro)
- H** - Vite senza fine (per carne)
- I** - Lama a stella
- L** - Disco foro da 3mm
- M** - Disco foro da 5mm
- N** - Disco foro da 7mm
- O** - Ghiera
- P** - Cono per salsiccia e insaccati
- Q** - Accessorio per Kibbe
- R** - Condotto per grattugia
- S 1-2-3** - Accessori per grattugia
- T** - Pressino

Comandi

- U** - Interruttore acceso/spento
- O** - Apparecchio spento
- ON** - Apparecchio in funzione
- R** - Reverse (inversione senso di rotazione vite senza fine)
- V** - Interruttore marcia avanti (ON)/inversione (R)
- Z** - Tasto aggancio/sgancio condotto di alimentazione



NEW DUETTO PLUS



D Preparazione apparecchio

Quando si utilizza la macchina per la prima volta o dopo un lungo periodo di inutilizzo, pulire l'unità motore (A) con un panno umido.

Lavare tutti componenti che si intendono utilizzare (ad eccezione dell'unità motore) con acqua e detergente per stoviglie. **NON lasciare i componenti in ammollo in acqua. Sciacquareli sotto acqua corrente** e asciugarli accuratamente prima di riporli.



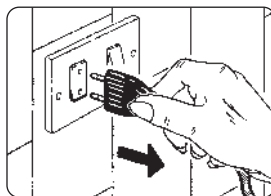
Non lavare alcun componente in lavastoviglie.

Utilizzo come "SPREMIPOMODORO"

- a1 - Posizionare l'unità motore (A) su un piano orizzontale e stabile (tavolo, ect).



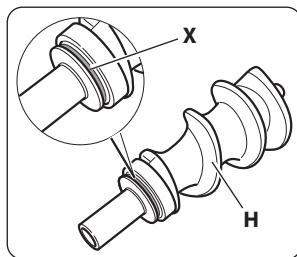
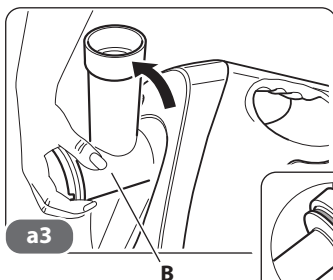
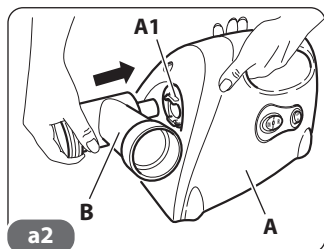
Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita nella presa di corrente.



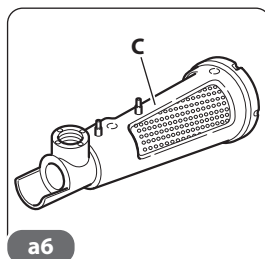
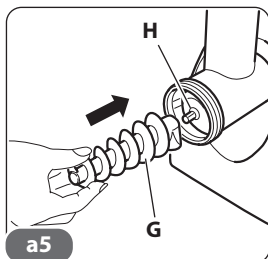
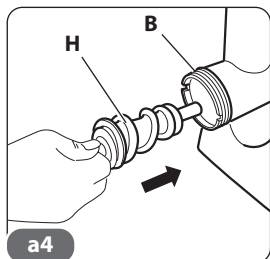
- a2 - Posizionare il condotto di alimentazione (B) sull'innesto (A1) dell'unità motore (A).
a3 - Ruotare in senso antiorario il condotto di alimentazione (B) per bloccarne la posizione.



Assicurarsi che sulla vite senza fine (H) sia montata la guarnizione in teflon (X) e che la stessa sia integra. In caso contrario sostituirla recandosi presso un punto vendita.



- a4 - Inserire la vite senza fine (H) nel condotto di alimentazione (B) innestandola su perno motore.
a5 - Posizionare la vite senza fine conica di prolunga (G) sulla vite senza fine (H).
a6 - Posizionare il setaccio conico (C) nel condotto di alimentazione (B).

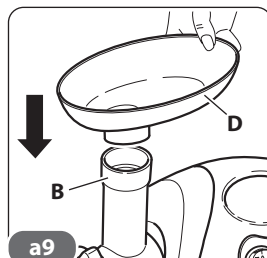
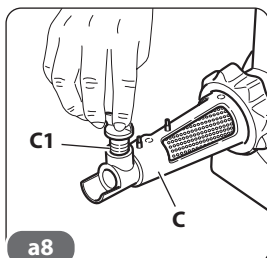
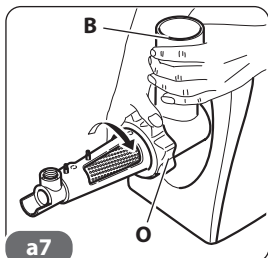


- a7 - Avvitare la ghiera (O) serrandola con le mani.

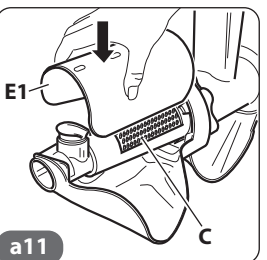
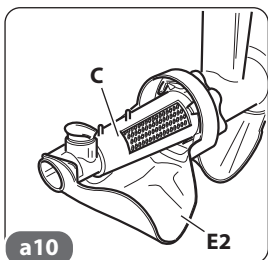


Mentre si serra la ghiera (O) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (B).

- a8 - Avvitare la vite di regolazione in plastica (C1) nell'apposita sede presente sul setaccio conico (C). Regolare il grado di "spremitura" con la vite di regolazione in plastica (C1).
a9 - Posizionare il vassoio (D) sul condotto di alimentazione (B).



- a10 - Posizionare lo scivolo (E2) sul setaccio conico (C) come illustrato in figura "a10".
a11 - Agganciare la protezione per salsa (E1) al setaccio conico (C).
a12 - Posizionare un contenitore per la raccolta degli scarti sotto alla parte terminale del setaccio conico (C) e un altro contenitore sotto allo scivolo (E2) per raccogliere la passata.



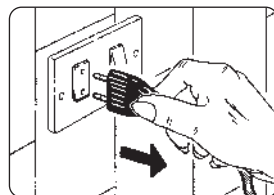
- a13 - Con questa configurazione la macchina può essere utilizzata per:
- Conserve di pomodoro
 - Conserve e gelatine di frutta
 - Conserve e gelatine di verdura
 - Passate di frutta per marmellate
- a14 - Per avviare l'apparecchio vedere paragrafo "Utilizzo dell'apparecchio" (pagina 17).

Utilizzo come "TRITACARNE"

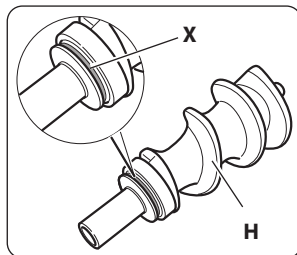
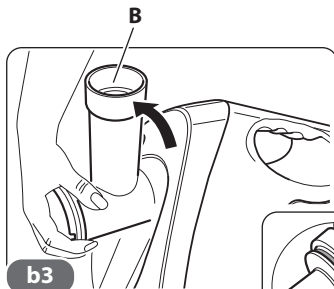
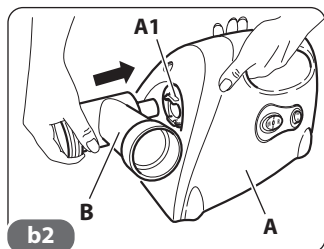
- b1 - Posizionare l'unità motore (A) su un piano orizzontale e stabile (tavolo, ect).



Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita nella presa di corrente.



- b2 - Posizionare il condotto di alimentazione (B) sull'innesto (A1) dell'unità motore (A).
 b3 - Ruotare in senso antiorario il condotto di alimentazione (B) per bloccarne la posizione.

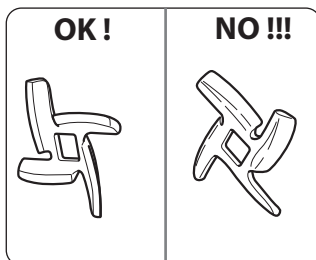
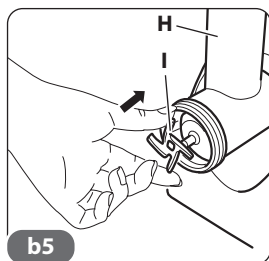
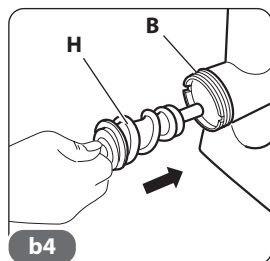


 Assicurarsi che sulla vite senza fine (H) sia montata la guarnizione in teflon (X) e che la stessa sia integra. In caso contrario sostituirla recandosi presso un punto vendita.

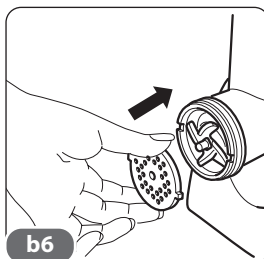
- b4 - Inserire la vite senza fine (H) nel condotto di alimentazione (B) innestandola sul perno motore.
 b5 - Posizionare la lama a stella (I) sulla vite senza fine (H) con la parte affilata rivolta verso l'esterno.

 Posizionando la lama a stella (I) con la parte affilata rivolta verso la vite senza fine (H) l'apparecchio non funziona correttamente.

 **La lama a stella (I) è molto tagliente. Ci si potrebbe ferire !**



- b6 - Posizionare il disco scelto (L, M o N) nel condotto di alimentazione (B) allineando le 2 sporgenze del disco con le rispettive fessure.



b7 - Avvitare la ghiera (O) serrandola con le mani.

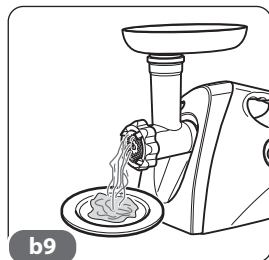
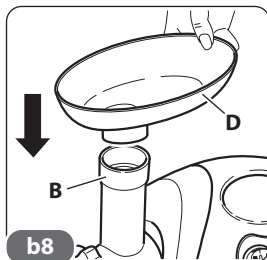
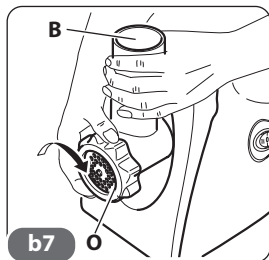


Mentre si serra la ghiera (O) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (B).

b8 - Posizionare il vassoio (D) sul condotto di alimentazione (B).

b9 - Posizionare un contenitore per la raccolta della carne tritata sotto alla parte terminale del condotto di alimentazione (B).

b10 - Per avviare l'apparecchio vedere paragrafo "Utilizzo dell'apparecchio" (pagina 17).



Utilizzo dell'accessorio per "INSACCARE"

L'utilizzo di questo accessorio Vi permetterà di preparare deliziose salsicce e insaccati in genere, direttamente a casa vostra e di poter scegliere la carne che preferite.

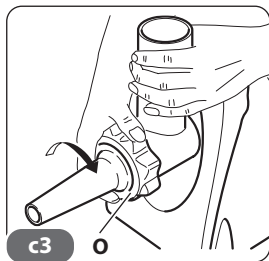
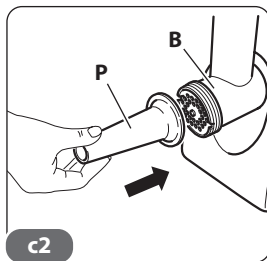
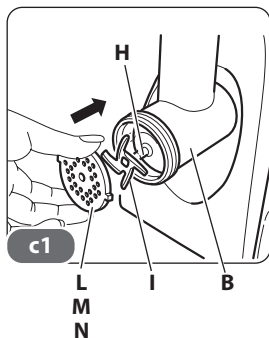
c1 - Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "**Per l'utilizzo come TRITACARNE**" dal punto "b1" al punto "b6".

c2 - Posizionare il cono per salsiccia e insaccati (P) sul condotto di alimentazione (B).

c3 - Avvitare la ghiera (O) serrandola con le mani.



Mentre si serra la ghiera (O) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (B).

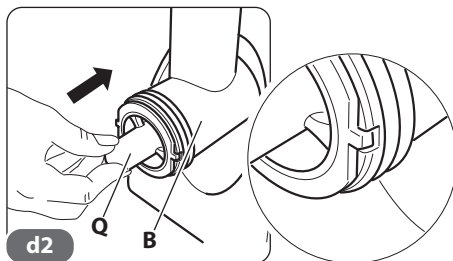
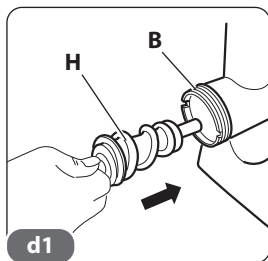


c4 - Per avviare l'apparecchio vedere paragrafo "Utilizzo dell'apparecchio" (pagina 17).

Utilizzo dell'accessorio per "KIBBE"

L'utilizzo di questo accessorio Vi permetterà di preparare deliziose saccottini ripieni.

- d1 - Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "Per l'utilizzo come TRITACARNE" dal punto "b1" al punto "b4".
- d2 - Posizionare l'accessorio per kibbe (Q) nel condotto di alimentazione (B) allineando le 2 sporgenze del disco con le rispettive fessure.



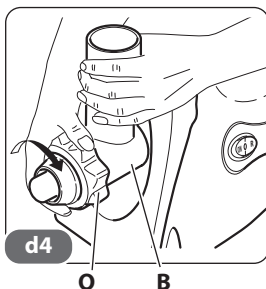
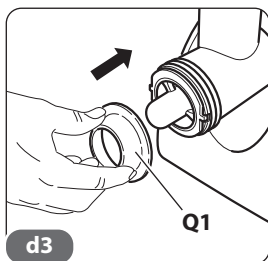
- d3 - Posizionare la parte conica dell'accessorio per kibbe (Q1) sul condotto di alimentazione (B).
- d4 - Avvitare la ghiera (O) serrandola con le mani.



Mentre si serra la ghiera (O) con l'altra mano tenere fermo il condotto di alimentazione (B).



Non utilizzare né la lama a stella (I) né i dischi per tritare (L, M o N) quando si utilizzano gli accessori per kibbe.

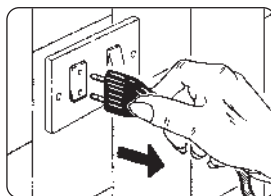


- d5 - Per avviare l'apparecchio vedere paragrafo "Utilizzo dell'apparecchio" (pagina 17).

Utilizzo come "GRATTUGIA"



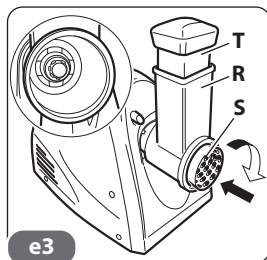
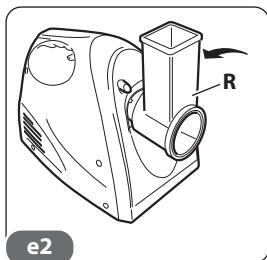
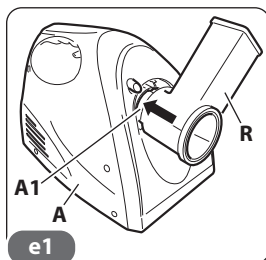
Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita nella presa di corrente.



- e1 - Posizionare il condotto per grattugia (R) sull'innesto (A1) dell'unità motore (A).
Durante l'inserimento fare attenzione che il meccanismo di taglio in plastica sia inclinato come indicato dalla freccia.
- e2 - Ruotare in senso antiorario il condotto per grattugia (R) per bloccarne la posizione.
- e3 - Inserire l'accessorio per grattugia desiderato (S1-S2-S3) nel condotto (R).



Manipolare con attenzione gli accessori; pericolo di taglio!



- e4 - Utilizzare il pressino (T) per spingere nel condotto (R) gli alimenti da grattugiare senza forzare.
- e5 - Per avviare l'apparecchio vedere paragrafo "Utilizzo dell'apparecchio" (pagina 17).

E Utilizzo dell'apparecchio

Operare come segue

- Dopo aver assemblato la macchina per l'utilizzo desiderato, come descritto nelle pagine precedenti, collegare la spina di alimentazione elettrica nella presa di corrente.

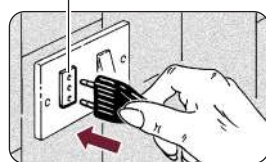


Prima di inserire la spina nella presa di corrente assicurarsi che l'interruttore di accensione (U) sia in posizione "0" (OFF).

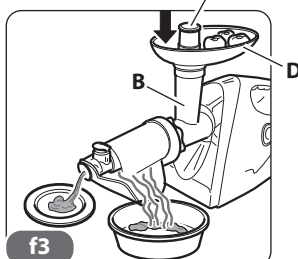
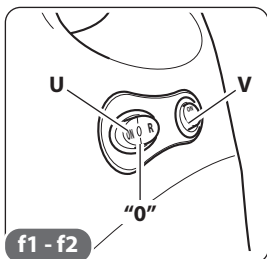


Prima di collegare elettricamente l'unità motore assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quanto riportato sulla targa dati dell'apparecchio.

220-240V~ 50Hz



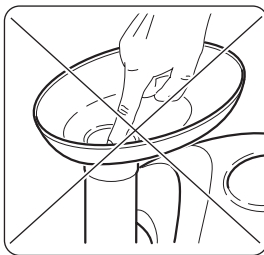
- f1 - Premere su "ON" l'interruttore (V).
- f2 - Avviare l'apparecchio premendo su "ON" l'interruttore di accensione (U).
- f3 - Mettere nel vassoio (D) l'alimento da lavorare e premerlo nel condotto di alimentazione (B) utilizzando l'apposito pressino (F).





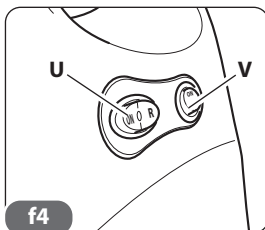
Non inserire le dita, utensili o oggetti metallici nei condotti di alimentazione (B e R) per pressare gli alimenti. Utilizzare ESCLUSIVAMENTE i pressini (F e T).

Non far funzionare in continuo l'apparecchio per più di 10 minuti. Alternare periodi di funzionamento con momenti di pausa di almeno 10 minuti.



Funzione REVERSE

- f4 - Se la vite senza fine si blocca, invertirne il senso di avanzamento premendo su "R" l'interruttore (V) quindi tenendo premuto su "R" l'interruttore di accensione (U) per il tempo necessario a sbloccare la vite senza fine.



Non inserire niente nel condotto (B) nè premere alcunchè durante questa operazione.



Qualora l'apparecchio non funzioni neanche con la funzione REVERSE, scollegare la spina dalla presa di corrente, smontarlo e pulirlo.

F Consigli utili

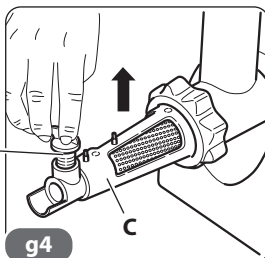
Consigli utili per "passare" i pomodori (o frutta e verdura)

- g1 - Lavare i e tagliare i pomodori (o la frutta/verdura) in dimensioni tali da poter essere introdotti nel condotto di alimentazione (B).
- g2 - Il setaccio conico (C) separa la buccia e i semi facendoli uscire dalla parte anteriore, lasciando che la polpa ed il succo cadano sul convogliatore per salsa (E). Verificare, durante l'uso, che i contenitori per la raccolta della buccia e dei semi e quello per la raccolta della salsa non siano troppo colmi.



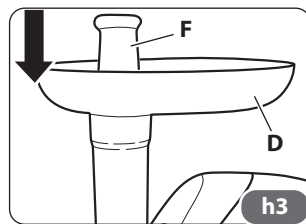
NON IMMETTERE NEL CONDOTTO (B) POMODORO (O FRUTTA/VERDURA) BOLLENTE. ATTENDERE CHE SI SIA RAFFREDDATO PRIMA DI LAVORARLO.

- g3 - La salsa può essere consumata così com'è oppure fatta bollire per fare il sugo di pomodoro, per la pizza o per altri usi.
- g4 - Regolare il grado di "spremitura" con la vite di regolazione in plastica (C1). Avvitando fino in fondo la vite (C1) si ottiene la massima spremitura del pomodoro (o della frutta) (la polpa in uscita è più "asciutta" e la passata più "concentrata").



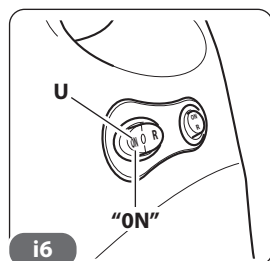
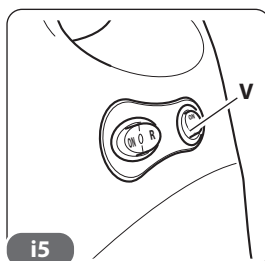
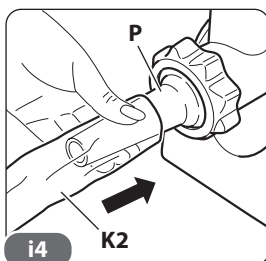
Consigli utili per tritare la carne

- h1 - Preparare la carne che deve essere tritata rimuovendo ossa e cartilagini.
- h2 - Tagliare la carne in strisce di circa 2 x 2 x 6cm.
- h3 - Inserire progressivamente la carne nel vassoio (D) e spingerla verso il basso utilizzando l'apposito pressino (F).
- h4 - Una volta che tutta la carne è stata tritata, inserire qualche pezzo di pane nel tritatutto per rimuovere le piccole parti di carne rimaste nell'apparecchio.



Come preparare "INSACCATI" (salsicce, etc.)

- i1 - Preparare la carne che deve essere tritata ed insaccata, con le eventuali spezie da aggiungere, rimuovendo ossa e cartilagini.
- i2 - Tagliare la carne in strisce di circa 2x2x6cm.
- i3 - Bagnare la pelle con acqua tiepida per dargli più elasticità.
- i4 - Far scivolare la pelle (K2) sul cono per salsiccia e insaccati (P) lasciandone avanzare 5 cm circa.
- i5 - Premere su "ON" l'interruttore (V).
- i6 - Avviare l'apparecchio premendo su "ON" l'interruttore di accensione (U).
- i7 - Inserire progressivamente la carne nel condotto di alimentazione (B) e spingerla verso il basso utilizzando l'apposito pressino (F).



NON INSERIRE LE DITA, UTENSILI O OGGETTI METALLICI NEL CONDOTTO DI ALIMENTAZIONE (B) PER PRESSARE GLI ALIMENTI. UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IL PRESSINO (F).

- i8 - Spegner l'apparecchio premendo su "0" (OFF) l'interruttore di accensione/spegnimento (U).
- i9 - Fare un nodo nei 5cm di avanzo della pelle e spingerlo verso il basso per evitare che rimanga dell'aria.
- i10 - Riavviare l'apparecchio e continuare ad aggiungere la carne fino ad ottenere la "salsiccia" desiderata.



Non far funzionare in continuo l'apparecchio per più di 10 minuti. Alternare periodi di funzionamento con momenti di pausa di almeno 10 minuti.

Consigli utili per preparare "insaccati"

- 11 - Per evitare di far "scoppiare" la pelle, cercare di non fare salsicce troppo grosse.
- 12 - Il lavoro risulterà più semplice se fatto in due (uno che inserisce la carne nella macchina e l'altro che tiene la pelle).
- 13 - Quando tutta la carne è stata utilizzata, spegnere il tritatutto, scollegare la spina dalla presa di corrente e rimuovere le parti rimaste all'interno.
- 14 - Per fare salsicce della lunghezza desiderata, stringere e torcere la pelle nei punti appropriati.

Come preparare il "KIBBE"



m1 - RIPIENO

- Ingredienti:
- 100g di carne di montone
 - 1 cucchiaino da cucina di olio di oliva
 - 1 cucchiaino da cucina di cipolla tagliata fine (o tritata)
 - 1 cucchiaino da cucina di farina
 - spezie a piacimento
 - sale a piacimento

Preparazione del ripieno

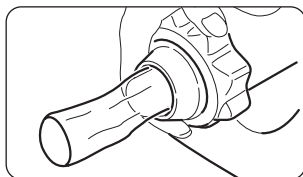
- Preparare l'apparecchio come "TRITACARNE"
- Tritare la carne una o due volte a seconda del grado di macinatura desiderato.
- Soffriggere la cipolla fino a farla imbrunire quindi aggiungere la carne tritata, le spezie il sale e la farina e mescolare per amalgamare il tutto.
- Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

m2 - INVOLUCRO ESTERNO

- Ingredienti:
- 450g di carne magra
 - 150/200g di farina
 - 1 noce moscata tagliata fine o macinata
 - spezie a piacimento
 - peperoncino piccante in polvere a piacimento
 - pepe a piacimento

m3 - PREPARAZIONE KIBBE

- Tritare la carne tre volte.
- Aggiungere alla carne tritata la farina, la noce moscata le spezie, il pepe ed il peperoncino nelle quantità desiderate ed impastare il tutto in una scodella sino ad amalgamare. Amalgamando più carne e meno farina si ottiene un involucro più consistente e saporito.
- Macinare l'impasto ottenuto due/tre volte.
- Spegner l'apparecchio (interruttore "U" su "0") e **scollegare la spina dalla presa di corrente.**
- Svitare la ghiera (O).
- Rimuovere il disco per tritatura e la lama a stella.
- Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo **"Per l'utilizzo dell'accessorio per Kibbe"** dal punto "d2" al punto "d4".
- Avviare l'apparecchio, immettere nel vassoio (D) l'impasto ottenuto e formare un involucro cilindrico.
- Riempire l'involucro con il ripieno realizzato in precedenza, tagliare e chiudere alla lunghezza desiderata l'involucro in modo da ottenere dei "saccottini ripieni".
- Friggere in olio bollente.

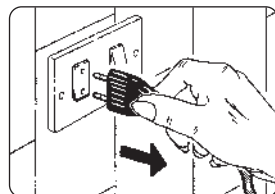


G Pulizia e manutenzione

Operare come segue:



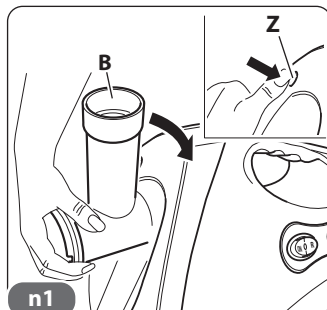
Scollegare la spina dalla presa di corrente PRIMA di procedere allo smontaggio e alla pulizia.



- n1 - Per rimuovere il condotto di alimentazione (B) o il condotto per grattugiare (R) dall'unità motore (A) tenere premuto il tasto di aggancio/sgancio (Z) e ruotare il condotto in senso orario.



Non cercare di rimuovere il condotto di alimentazione senza aver prima premuto il tasto di sgancio (Z).

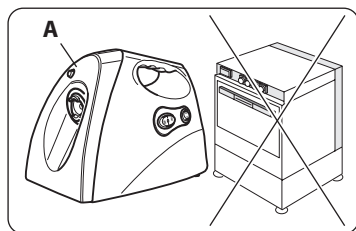


- n2 - Pulire l'unità motore (A) con un panno umido **SENZA MAI** utilizzare prodotti abrasivi.



Non lavare mai l'unità motore (A) con acqua o in lavastoviglie.

- n3 - Lavare tutti i componenti utilizzati (ad eccezione dell'unità motore "A") con acqua e detergente per stoviglie senza utilizzare retine o spugne abrasive.

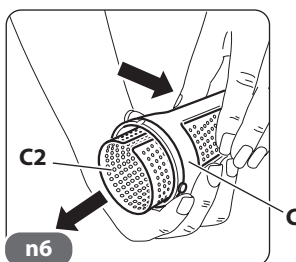
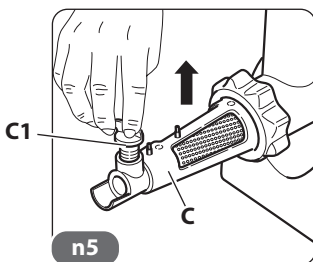


- n4 - **NON** lasciare i componenti in ammollo in acqua. **Sciaccuarli sotto acqua corrente** e asciugarli accuratamente prima di riporli.

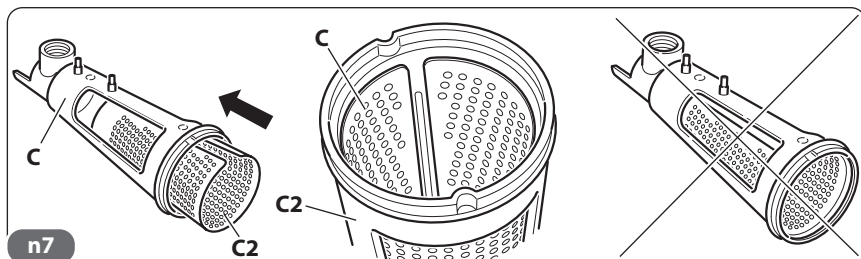


Non lavare alcun componente in lavastoviglie.

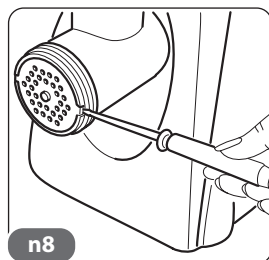
- n5 - Per una pulizia accurata del setaccio conico (C), rimuovere la vite di regolazione in plastica (C1) prima di lavarlo.
n6 - Rimuovere la griglia forata (C2) dal corpo (C) premendola e contemporaneamente sfilandola verso l'esterno.



- n7 - Per riposizionare correttamente la griglia forata (C2) sul corpo setaccio (C) spingerla a fondo assicurarsi che la parte aperta della griglia si posizioni nel lato alto del corpo (C).



- n8 - Per rimuovere il disco con facilità inserire un cacciavite piatto tra lo stesso ed il condotto di alimentazione (B) per fare leva.



⚠ Manipolare la lama a stella e gli accessori per grattugia (S) con particolare attenzione. Sono molto taglienti. Ci si potrebbe ferire!

- n9 - Si consiglia di ungere con alcune gocce d'olio commestibile i componenti in acciaio (lama a stella e dischi) prima di riporli.
- n10 - Si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie dei componenti in plastica in quanto a causa della temperatura elevata dell'acqua potrebbero deformarsi.
- n11 - La colorazione che potrebbero assumere le parti in plastica dell'apparecchio a contatto con gli alimenti può essere eliminata utilizzando un panno imbevuto di olio alimentare.
- n12 - Sostituire lama a stella (I) se non taglia più.

⚠ Non affilare le lama a stella (I). Sostituirle se non taglia correttamente o se rovinata.

H Possibili inconvenienti

- Nel caso si verificasse un problema di funzionamento rivolgersi presso un rivenditore autorizzato o contattare il servizio assistenza (supporto tecnico).

I Condizioni di garanzia convenzionale

La presente Garanzia non pregiudica i diritti dell'acquirente stabiliti con D. Lgs. 02/022002, n. 24. Con la presente Garanzia, il produttore offre all'Acquirente che si rivolge direttamente ad un Punto Vendita il ripristino della conformità tecnica dell'apparecchio in modo rapido, sicuro e qualitativamente ineccepibile.

La presente Garanzia è operativa indipendentemente dalla prova che il difetto derivi da vizi di fabbricazione presenti all'atto dell'acquisto dell'apparecchio, fatta eccezione per quanto previsto al punto "d" del presente testo.

a) Durata della garanzia: 24 mesi dalla data di acquisto.

Trascorsi i primi 12 mesi di Garanzia, gli interventi in garanzia sull'apparecchio saranno gestiti dai Punti Vendita nei successivi 12 mesi di garanzia legale in stretta applicazione di quanto previsto dal D. Lgs. 02/022002, n. 24.

b) Validità della garanzia: In caso di richiesta di assistenza, la garanzia è valida solo se verrà esibito il certificato di garanzia unitamente ad un documento, valido agli effetti fiscali, che riporti gli estremi d'identificazione del rivenditore, del prodotto e la data in cui è stato effettuato l'acquisto.

c) Estensione della garanzia: La riparazione NON interrompe nè modifica la durata della garanzia che decadrà alla sua scadenza legale.

d) Limiti della garanzia:

La garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:

- negligenza, imperizia, imprudenza e trascuratezza nell'uso (inosservanza di quanto prescritto nel libretto delle "istruzioni d'uso");
- manutenzioni non previste nel libretto delle "istruzioni d'uso" o effettuate da personale non autorizzato;
- manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;
- errata installazione (alimentazione con voltaggio diverso da quello riportato sulla targhetta dati e sul presente libretto);
- uso improprio dell'apparecchio;
- danni dovuti a normale usura dei componenti, urti, cadute, danni di trasporto.
- la garanzia non comprende la riparazione / sostituzione di parti che sono soggette ad usura durante il normale utilizzo del prodotto (ganci, impastatori, lame, cinghie di trasmissione, connettori...).

e) Costi: Nei casi non coperti da garanzia il produttore si riserva il diritto di addebitare al Cliente le spese relative alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio.

f) Responsabilità del produttore: Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto delle "istruzioni d'uso" e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Come contattare il supporto tecnico

• Tel. +39 031 722819

• Fax +39 031 722825

info@rgv.it

www.rgv.it

A Important safety information

Meaning of the warning indications in the manual



DANGER: Indicates situation of imminent danger that, if not avoided, could cause serious injuries or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



ATTENTION: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause serious injuries (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially dangerous situation that, if not avoided, could cause minor or moderate injuries to people or to the appliance. Moreover, it indicates incorrect operating procedures to the user.



Warnings related to safety essential before use



Carefully read the instructions in this booklet, as they provide important information about safe installation, use and maintenance.

Keep this booklet with care for future reference.

- Before using the appliance, make sure that it is in perfect working order from a mechanical standpoint.
All of the components should report no scratches or parting.
The sheath and the plug of the power cord should report no scratches or parting.
If so, immediately unplug the appliance from the mains outlet and take it to an authorised Customer Service Centre for necessary checking.
- All packing elements (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) are potentially dangerous and should be kept out of the reach of children.



- **This appliance can be used by children of 8 years of age or more and by people with reduced physical, sensory or mental faculties as well as people without the necessary experience or knowledge of it ONLY if monitored by someone responsible for their safety or if they've been educated about the safe use of the appliance and if they are aware of the risks originating from an improper use.**



- **Children must not use the appliance as a toy and must not either clean or use the appliance alone unless they're of 8 years of age or more and they're assisted by an adult.**
- **Keep children less than 8 years old away from the appliance and from the power cord.**



- Before starting it make sure that the mains voltage corresponds to the one indicated on the rating label. The label is placed on the bottom of the appliance.
- For your safety, we recommend to power the appliance by means of a differential circuit-breaker (RCD) with an operating current of no more than 30 mA.
- Should the wall outlets and the unit plug be incompatible with each other, have the wall outlet replaced by an appropriate one by a qualified electrician. He, in particular, shall also make sure cross section of the wires corresponds to the absorbed power of the appliance.

Generally, adapters, multiple sockets and / or extension cables should not be used. However, if necessary, only use single or multiple adapters and extension cables, which comply with existing safety standards, making sure however that the current carrying capacity limits, marked on the single adapter and on the extension cables, as well as the maximum power limit marked on the multiple adapter, are not exceeded.

- The use of any electric appliance involves compliance with certain basic rules. In particular:
 - never touch the appliance with wet or damp hands;
 - never use the appliance with bare feet;
 - never pull the power cord or the appliance to remove the plug from the wall socket.
 - never leave the appliance outdoors where it can be exposed to the weather conditions (rain, such, etc.);
 - never let children or disabled persons use the appliance unattended.
- Turn off the appliance and do not tamper with it in any way if it becomes faulty and/or operates in an incorrect way. Repairs must only be carried out by a customer service centre authorized by the manufacturer. Always insist on genuine spare parts.

Failure to comply with this recommendation could impair the safety of the appliance.

- Should you decide to stop using an appliance of this type, remember to render it unusable by cutting off the power cable after having removed the plug from the power socket.

Also make sure that all parts of the appliance liable to constitute a danger are made harmless, particularly for children who could decide to use an old appliance as a toy.

 **The installation must be carried out following the manufacturer instructions. A wrong installation could cause damages to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered liable.**

- To avoid dangerous overheatings, to straighten the whole power cord and to use the appliance as advised in the "USE" paragraph is recommended.
- Do not leave the appliance unnecessarily inserted.
Disconnect the plug from the mains power supply when the appliance is not used.
- Do not obstruct the ventilation and heat elimination openings or fissures.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be changed exclusively by a technical assistance centre authorized by the manufacturer, since special tools are necessary.

 **This appliance electrical safety is ensured only when the appliance itself is correctly connected to an efficient grounding system as required by the current electrical safety standards.**

- It is necessary to check this fundamental safety condition and, in case of doubts, ask for an accurate system check from professionally qualified personnel.

 *The manufacturer cannot be considered liable for possible damages caused by the lack of grounding of the system.*

- Before carrying out any operation turn off the appliance and disconnect the power plug from the outlet.
- Don't connect the appliance to the power supply through external timers or remote control systems.

 **Make sure that the power cord doesn't protrude from the bearing plane in order to prevent someone from, even inadvertently, pulling it toppling the appliance.**

 **Place the appliance on an horizontal and very stable bearing plane, whose surface is not delicate (ex. lacquered furniture, tablecloths etc.). Make sure that the appliance is safely supported.**

 **Place the appliance far from sinks and taps.**

 **During functioning, the power outlet must be easily accessible if its necessary to disconnect the appliance. Do not place the appliance under a power outlet.**

- **Keep the power cord away from the appliance hot parts.**
- **Do not place the working appliance against walls or under shelves, tables, etc. Leave at least 20 cm around the appliance and 50 cm above.**

- Leave the appliance cool down completely on site after use and before a possible displacement.
- Do not move the appliance when it's functioning.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, in moist places or near heat sources, etc.).



- **Never immerse the appliance in water.**
- **Do not use the appliance in environment filled with explosive, fuel gasses or inflammable liquids (varnishes, glues, spray cans, etc.).**
EXPLOSION AND FIRE DANGER.
- **Check that there are no inflammable products nearby (es. drapes, tapes-tries, etc.).**

- Do not expose the appliance to high temperatures and do not place it on hot surfaces like burners or on the stove.
- Do not use the appliance outdoors.
Stables, stalls, granaries, porticoes, gazebos, balconies or similar are considered outdoor uses and, for this reason, are not allowed.
- Before plugging the motor unit into the electrical outlet, make sure that the appliance is turned off (power switch is in the "0" position).
- Do not operate the motor continuously for more than ten minutes. Alternate periods of operation with breaks of at least ten minutes.



Never let the appliance work if it's empty.



DO NOT PROCESS HARD FOOD ITEMS LIKE BONES, DRIED FRUITS, ETC. DO NOT GRIND GINGER OR OTHER FOODS WITH TOUGH FIBER.

- Do not press too firmly on the food in the feeding duct (B). Excessive effort of the motor can cause the temporary stop of same. In this case, turn off the appliance and wait for a few minutes before thermal protection is restored before resuming work.
- At the end of use always turn the appliance off and disconnect the plug from the power socket.
- At the end of each use always perform an accurate cleaning of all of its parts in contact with food, as indicated in the "CLEANING" paragraph.

- This product is intended for domestic use only. It has not been designed to be used in environments like (which are not covered by warranty):
 - personnel service-areas in shops; offices and in other work environments;
 - farmhouses;
 - for hotels, motels and other residential environments customers;
 - bed and breakfast like environments
- **This appliance has been designed and build to process foods and in particular to make tomato puree, sauces, fruit and vegetable preserves and gelatin, to grind meat, for grating and to make sausages; and should only be used for these purposes.**

Every other use has to be considered improper and for this reason dangerous. The manufacturer cannot be held liable for eventual damages resulting from improper, wrong and unreasonable uses.

 - **Do not leave the appliance in the reach of children or of incapable persons while it's working.**
 - **Do not leave the appliance unattended while it's working**
- For eventual repairs refer to an authorised technical assistance centre only and ask for original spare parts only. A failure to comply with what said above could compromise the appliance correct functioning.
- To correctly store or move the appliance use the original packaging.



In case of problems on the appliance, please contact the authorized assistance centres.

Avoid trying to repair the appliance by yourself. Any repair intervention on the appliance carried out by unauthorized personnel automatically invalidates warranty even if its duration has not come to an end.



In order to improve the product and/or construction requirements, the manufacturer reserves the right to make changes in technology, design and dimensions without notice.

B Disposal of the device

The crossed-out wheeled bin symbol placed on the product and on the accompanying documentation indicates that the product itself is subject to Directive 2012/19/EU which regulates the collection, the management, the processing and the disposal of electrical and electronic equipment waste (WEEE).



When the product reaches the end of its lifetime must therefore not be disposed of as a common mixed urban waste but it must be subject to sorted collection at authorized collection centers.

Responsible disposal of electrical and electronic equipment waste helps to ease the material resources sustainable recycling and reuse, as well as to avoid possible damages to the environment and to human health caused by uncontrolled waste disposal.

The municipalities organize sorted collection centers specialized for WEEE. For more detailed information regarding the WEEE collection and pick-up systems, it is possible to refer to your own municipality or to the local household waste disposal service.

Moreover, at the time of purchase of a new equivalent equipment intended to be used in a household environment, the customer has the right to freely lend, at the rate of one on one, the used equipment to the distributor which will provide for its disposal as required by law.

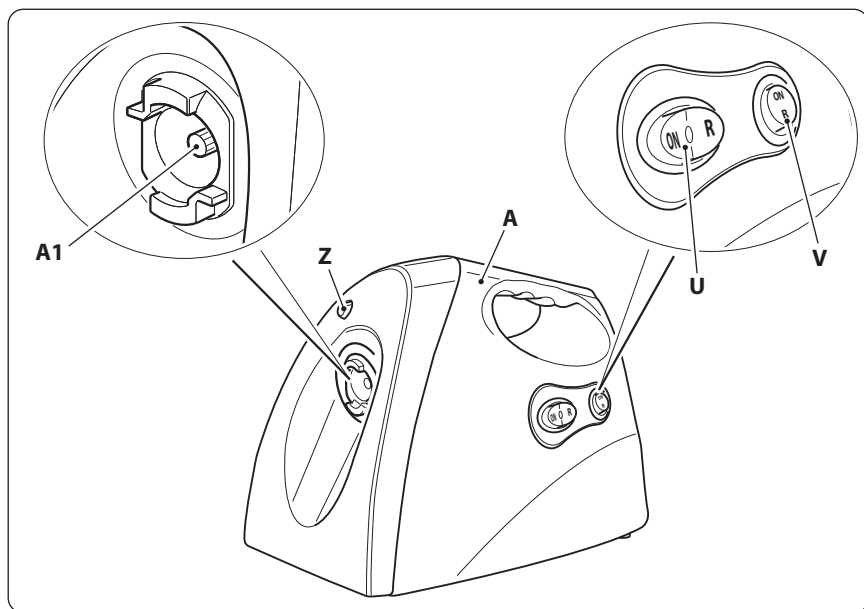
Professional purchasers are exhorted to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.

C Components

- A** - Motor Unit
- A1** - Conduit insert
- B** - Feeding duct
- C** - Conical sieve
- C1** - Plastic adjusting screws
- D** - Tray
- E1** - Sauce protection
- E2** - Chute
- F** - Tamper
- G** - Extended conical auger (for tomatoes)
- H** - Auger (for meat)
- I** - Star knife
- L** - 3mm holes disk
- M** - 5mm holes disk
- N** - 7mm holes disk
- O** - Ring nut
- P** - Sausage cone
- Q** - Kibbe accessory
- R** - Duct for grater
- S 1-2-3** - Accessories for grating
- T** - Tamper

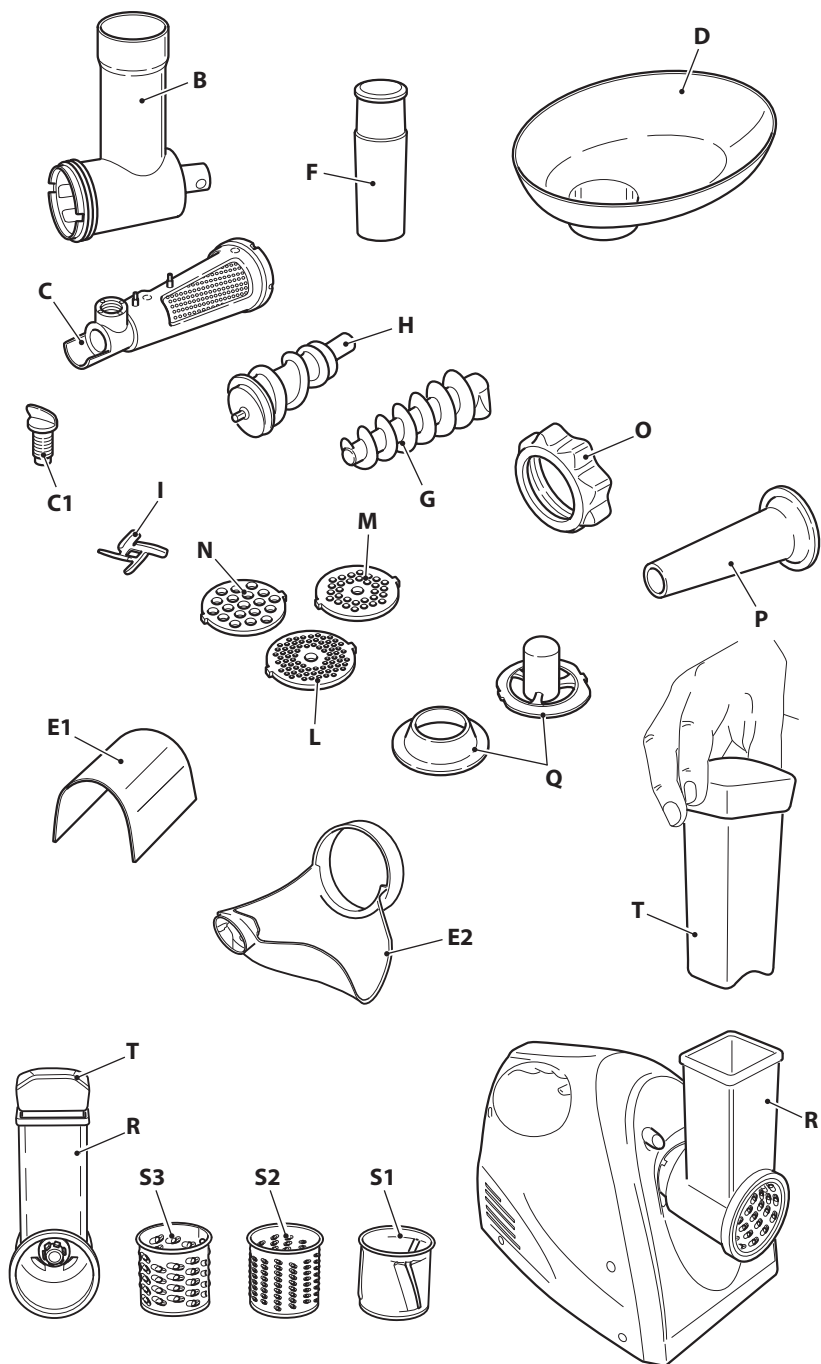
Controls

- U** - On/Off switch
 - O** - Appliance off
 - ON** - Appliance in operation
- R** - Reverse (reverse rotation direction of the auger)
- V** - Forward (ON)/reverse (R) switch
- Z** - Supply conduit quick-release button



NEW DUETTO PLUS

NEW DUETTO PLUS



D Preparation of the appliance

When using the appliance for the first time or after a long period of disuse, clean the motor unit (A) with a damp cloth.

Wash all components that you intend to use (except for the motor unit) with water and dishwashing detergent. **DO NOT leave the components soaked in water. Rinse them under running water** and dry them accurately before storing them.



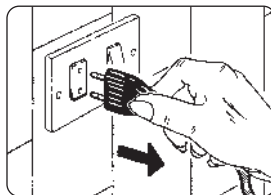
Do not wash any component in the dishwasher.

For use as a "TOMATO PRESS"

- a1 - Position the motor unit (A) on a horizontal and stable plane (table, etc.).



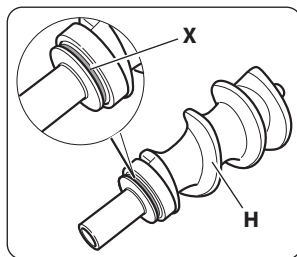
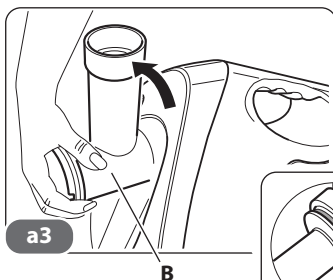
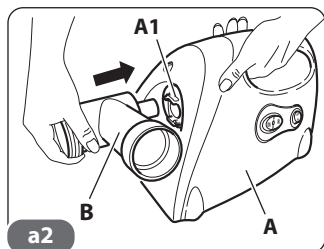
Make sure the power cord is not plugged into the power outlet.



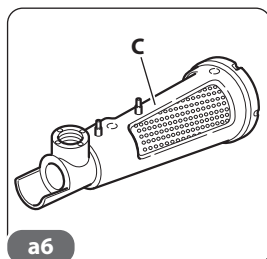
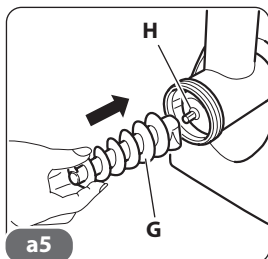
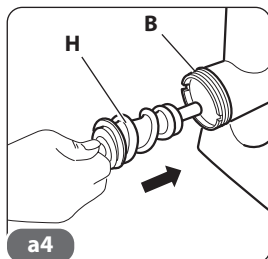
- a2 - Position the supply conduit (B) on the insert (A1) of the motor unit (A).
a3 - Rotate the feeding duct (B) anticlockwise to lock its position.



Make sure that the Teflon seal (X) is mounted on the endless screw (H) and that it is intact. If not, replace it by going to a retailer.



- a4 - Insert the auger (H) in the feeding duct (B) attaching it to the motor pin.
a5 - Insert the extended conical auger (G) on the auger (H).
a6 - Position the conical sieve (C) in the feeding duct (B).

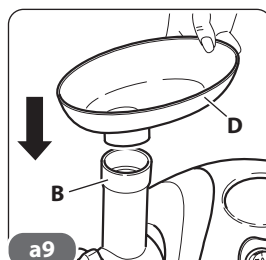
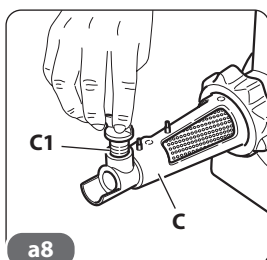
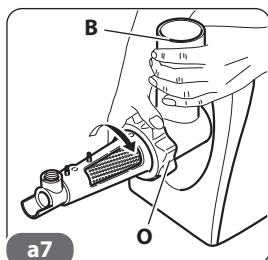


- a7 - Tighten the ring nut (O) using your hands.

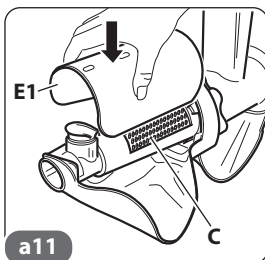
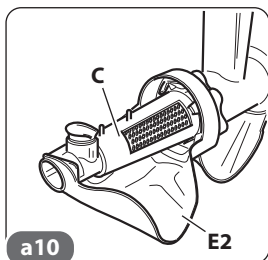


While tightening the nut (O) with the other hand hold the feeding duct (B).

- a8 - Tighten the plastic pressure adjusting screw (C1) in the appropriate spot on the conical sieve (C). Adjust the degree of “squeezing” with the plastic adjusting screw (C1).
a9 - Place the tray (D) on the feeding duct (B).



- a10 - Position the chute (E2) on the conical sieve (C) as shown in figure “a10”.
a11 - Attach the sauce protection (E1) to the conical sieve (C).
a12 - Position a container for collection of waste under the final part of the conical sieve (C) and another container under the chute (E2) to collect the puree.



- a13 - With this configuration, the appliance can be used for:

- Tomato preserves
- Fruit preserves and gelatin
- Vegetable preserves and gelatin
- Fruit puree for jam

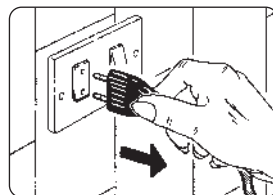
- a14 - To start the appliance, please consult the paragraph “Appliance use” (page 37).

For use as a “MEAT GRINDER”

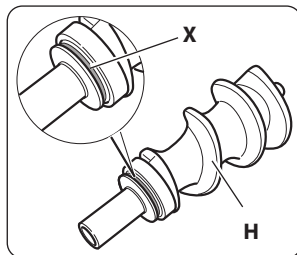
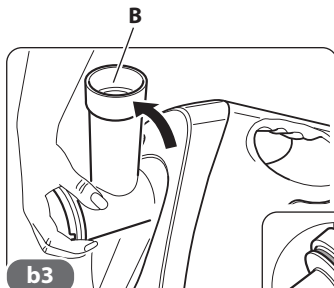
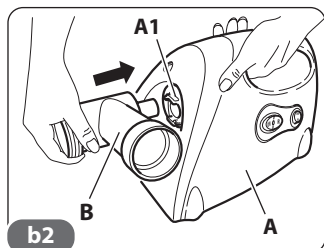
- b1 - Position the motor unit (A) on a horizontal and stable plane (table, etc.).



Make sure the power cord is not plugged into the power outlet.



- b2 - Position the feeding duct (B) on the insert (A1) of the motor unit (A).
 b3 - Rotate the feeding duct (B) anticlockwise to lock its position.

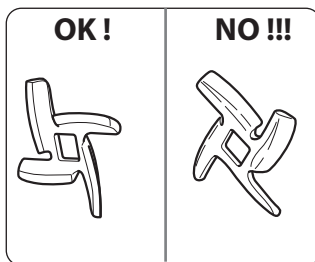
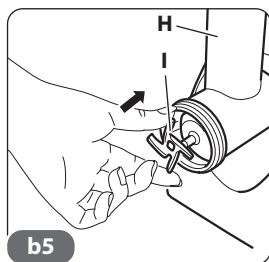
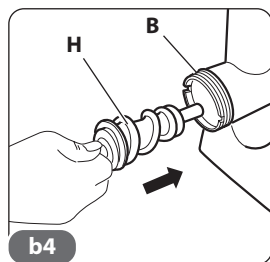


 **Make sure that the Teflon seal (X) is mounted on the endless screw (H) and that it is intact. If not, replace it by going to a retailer.**

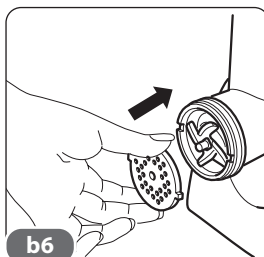
- b4 - Insert the auger (H) in the feeding duct (B) attaching it to the motor pin.
 b5 - Position the star blade (I) on the auger (H) with its edge side facing outwards.

 **Positioning the star blade (I) with its sharp edge towards the auger (H) will cause the appliance to not function correctly.**

 **The star blade (I) is very sharp. It can cause injury!**



- b6 - Position the chosen grinding disk (L, M or N) in the feeding duct (B) aligning the two protruding disk ridges with their respective slots.



b7 - Tighten the ring nut (O) using your hands.

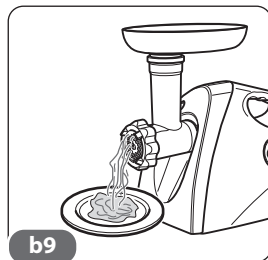
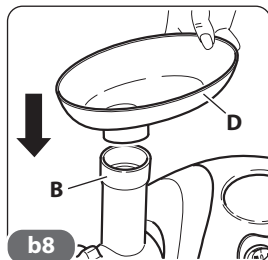
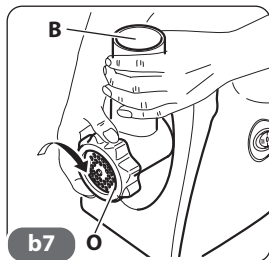


While tightening the nut (O) with the other hand hold the feeding duct (B).

b8 - Position the tray (D) on the feeding duct (B).

b9 - Place a container for collecting ground meat below the end of the feeding duct (B).

b10 - To start the appliance, please consult the paragraph "Appliance use" (page 37).



For use of the accessory for "FILLING"

Using this accessory will allow you to prepare delicious sausages right in your own home and to allow you to choose your preferred meat.

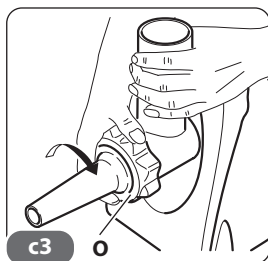
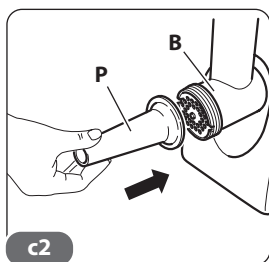
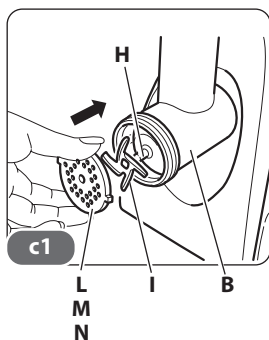
c1 - Prepare the appliance as described in the section "**For use as a MEAT GRINDER**" from point "b1" to point "b6".

c2 - Position the sausage cone (P) on the feeding duct (B).

c3 - Tighten the ring nut (O) using your hands.



While tightening the nut (O) with the other hand hold the feeding duct (B).

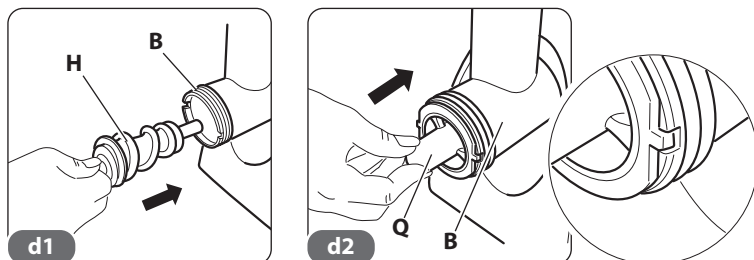


c4 - To start the appliance, please consult the paragraph "Appliance use" (page 37).

For use of the "KIBBE" accessory

Using this accessory will allow you to prepare delicious saccottini.

- d1 - Prepare the appliance as described in the section "**For use as a MEAT GRINDER**" from point "b1" to point "b4".
- d2 - Position the kibbe accessory (Q) in the feeding duct (B) aligning the two protruding disk ridges with their respective slots.



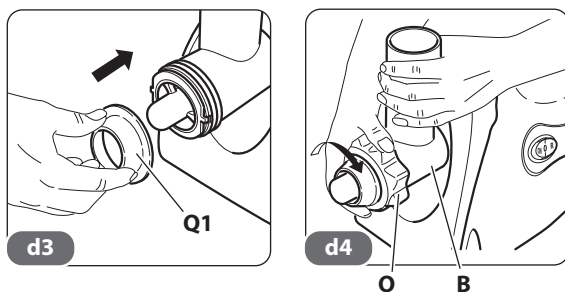
- d3 - Position the conical part of the kibbe accessory (Q1) on the feeding duct (B).
- d4 - Tighten the ring nut (O) using your hands.



While tightening the nut (O) with the other hand hold the feeding duct (B).



Do not use the star knife (I) nor the grinding disks (L, M or N) when accessories for kibbe are being used.

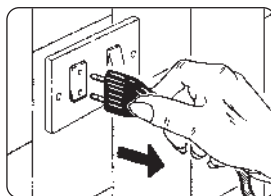


- d5 - To start the appliance, please consult the paragraph "Appliance use" (page 37).

To use the "GRATER"



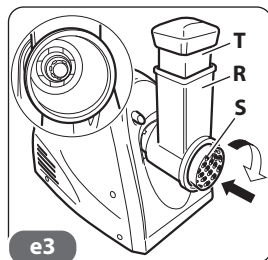
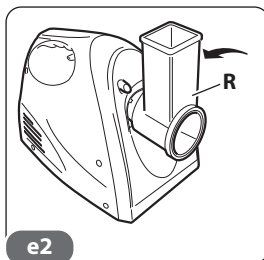
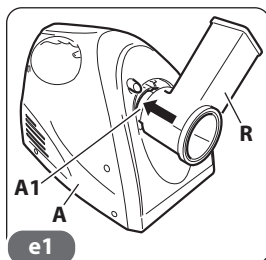
Make sure the power cord is not plugged into the power outlet.



- e1 - Position the grater duct (R) on the socket (A1) of the motor unit (A).
During insertion, make sure that the plastic cutting mechanism is inclined as indicated by the arrow).
- e2 - Rotate the grater duct (R) anticlockwise to lock its position.
- e3 - Insert the desired accessory for grating (S1-S2-S3) in the duct (R).



Handle the accessories with care; danger of cut !



- e4 - Use the tamper (T) to push food to be grated in the duct (R) without forcing.
- e5 - To start the appliance, please consult the paragraph "Appliance use" (page 37).

E Appliance use

Operate as follows

- After assembling the appliance for the intended use, as described in the preceding pages, plug it into an electrical outlet.

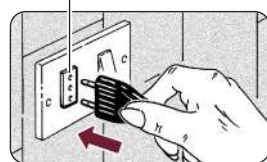


Before plugging the appliance into an electrical outlet, make sure that the power switch (U) is set to "0" (OFF).

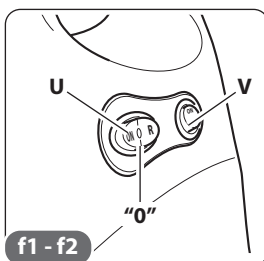


Before plugging in the motor unit, make sure that the mains voltage corresponds to what is indicated on the nameplate.

220-240V~ 50Hz



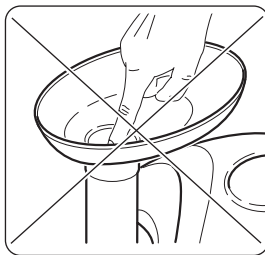
- f1 - Push the "ON" switch (V).
- f2 - Start the appliance by pushing the "ON" power switch (U).
- f3 - Put the food to be processed in the tray (D) and push it into the feeding duct (B) using the appropriate tamper (F).





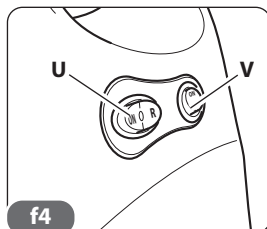
Do not insert fingers, tools or metal objects in the feeding ducts (B and R) to press foods. EXCLUSIVELY use the tampers (F and T).

Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Alternate periods of operation with breaks of at least 10 minutes.



REVERSE function

- f4 - If the auger gets blocked, reverse its direction of advancement by pushing on the switch "R" (T) and then holding down the power switch "R" (U) for the amount of time needed to unblock the auger.



Do not insert anything in the duct (B) nor press anything during this operation.



If the appliance does not work even in REVERSE function, unplug it from the electrical outlet, disassemble and clean.

F Useful tips

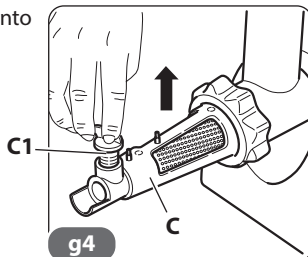
Useful tips for puréeing tomatoes (or fruits and vegetables)

- g1 - Wash and chop the tomatoes (or the fruit/vegetables) to such dimensions that they can be introduced into the feeding duct (B).
- g2 - The conical sieve (C) separates the skin from the seeds, making them leave out of the front and letting the pulp and juice fall into the sauce conveyor (E). Make sure, during use, that the containers for collecting skin and seeds and the one for collecting sauce do not get too full.



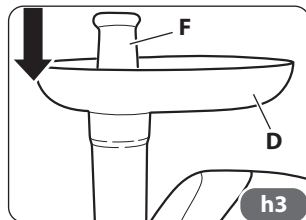
DO NOT INSERT BOILING TOMATOES (NOR FRUITS/VEGETABLES) IN THE DUCT (B). WAIT FOR FOOD TO COOL DOWN BEFORE PROCESSING IT.

- g3 - The sauce can be eaten as is or cooked to make it into tomato sauce for pizza or for other dishes.
- g4 - Adjust the degree of "squeezing" with the plastic adjusting screw (C1). By tightening the screw completely (C1) you obtain maximum squeezing of the tomatoes (or other fruit) (the outputted pulp is "drier" and the puree more "concentrated").



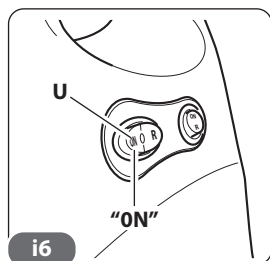
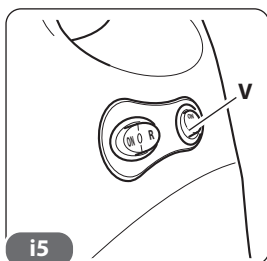
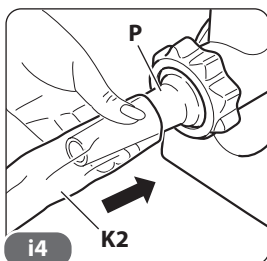
Useful tips for meat grinding

- h1 - Prepare the meat that is to be ground by removing bone and cartilage.
- h2 - Cut the meat into strips of about 2 x 2 x 6cm.
- h3 - Gradually put the meat into the tray (D) and push it down using the tamper (F).
- h4 - Once the meat has been ground, put a few pieces of bread into the food processor to remove small particles of meat that remain in the appliance.



How to prepare "SAUSAGES"

- i1 - Prepare the meat that is to be ground and made into sausages, along with any spices to be added, and remove bones and cartilage.
- i2 - Cut the meat into strips of about 2 x 2 x 6cm.
- i3 - Moisten the skin with lukewarm water to give it more elasticity.
- i4 - Slide the skin (K2g) onto the sausage cone (P), letting it take up about 5 cm.
- i5 - Push the switch "ON" (V).
- i6 - Start the appliance by pushing the "ON" power switch (U).
- i7 - Gradually put the meat into the tray (B) and push it down using the tamper (F).



DO NOT INSERT FINGERS, UTENSILS OR METAL OBJECTS IN THE FEEDING DUCT (B) IN ORDER TO PRESS FOOD IN. ONLY USE THE TAMPER (F).

- i8 - Turn off the appliance by pushing "0" (OFF) on the on/off switch (U).
- i9 - Tie a knot that leaves 5cm of extra skin and push it down so that there is no remaining air.
- i10 - Restart the appliance and continue adding meat until you get the desired "sausage"



Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes. Alternate periods of operation with breaks of at least 10 minutes.

Useful tips for preparing "sausages"

- 11 - To prevent the skin from "bursting," try not to make the sausages too big.
- 12 - The work will be easier if done in two (one person introduces the meat into the appliance while the other holds the skin).
- 13 - When all of the meat has been used, turn off the food processor, unplug it from its power outlet and remove any parts remaining inside.
- 14 - To make sausages of the desired length, tighten and twist the skin in the appropriate places.

How to prepare "KIBBE"



m1 - FILLING

- Ingredients:
- 100g of mutton
 - 1 tablespoon of olive oil
 - 1 tablespoon of finely chopped (or ground) onion
 - 1 tablespoon of flour
 - add spices to taste
 - salt to taste

Preparation of the filling

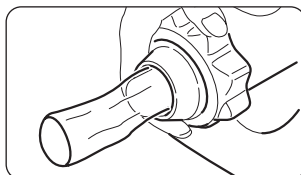
- Prepare the appliance as "MEAT GRINDER"
- Grind the meat once or twice depending on the degree of grinding desired.
- Sauté the onion until it turns brown, then add the ground meat, spices, salt and flour and stir to mix everything together.
- Remove from heat and let cool.

m2 - EXTERNAL CASING

- Ingredients:
- 450g of lean meat
 - 150/200g of flour
 - 1 nutmeg, finely chopped or ground
 - add spices to taste
 - chili powder to taste
 - pepper to taste

m3 - KIBBE PREPARATION

- Grind the meat three times
- To the ground meat, add the flour, nutmeg, spices, pepper and chili powder in the desired amounts and mix together in a bowl until everything is well incorporated. Mixing more meat and less flour will result in a more consistent and tasty casing.
- Grind the obtained mixture two or three times.
- Turn off the appliance ("U" switch on "0") **and unplug it from the electrical outlet.**
- Unscrew the ring nut (O).
- Remove the grinding disk and the star blade.
- Prepare the appliance as described in the section "**For use of the Kibbe accessory**" from point "d2" to point "d4".
- Start the appliance and put the dough obtained into the tray (D) and form it into a cylindrical casing.
- Fill the casing with the filling made earlier, cut and close the casings at the desired length in order to make "saccotini ripieni."
- Fry in hot oil.

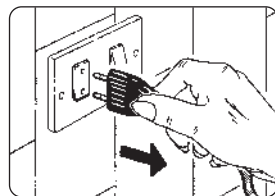


G Cleaning and maintenance

Proceed as follows:



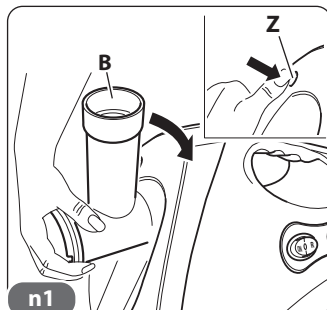
Unplug from the electrical outlet BEFORE proceeding with disassembly and cleaning.



- n1 - To remove the feeding duct (B) or the duct for grating (R) from the motor unit (A), keep the hook/release key (Z) pressed and rotate the duct clockwise.



Do not try to remove the feeding duct without first having pushed the quick-release button (Z).

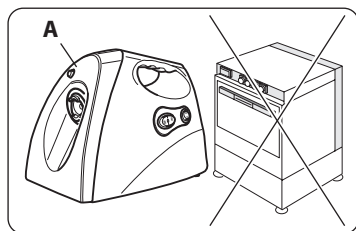


- n2 - Clean the motor unit (A) with a damp cloth **WITHOUT EVER** using abrasive products.



Never wash the motor unit (A) with water or in the dishwasher.

- n3 - Wash all components (except the motor unit "A") with water and dishwashing detergent *without using abrasive sponges or mesh.*

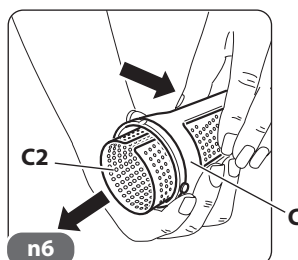
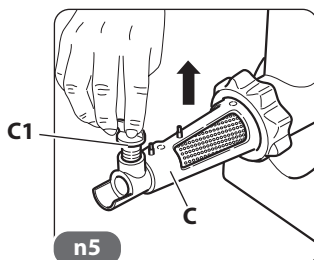


- n4 - **DO NOT** leave the components soaked in water. **Rinse them under running water** and dry them accurately before storing them.

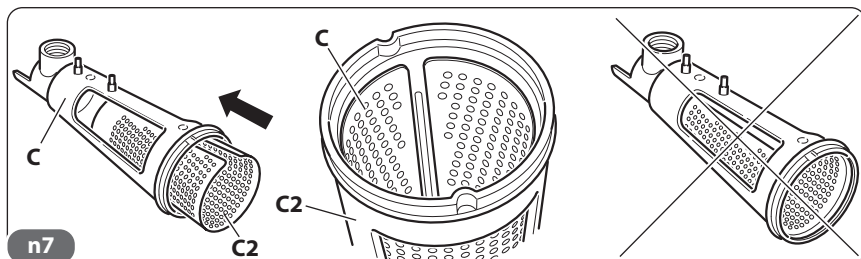


Do not wash any component in the dishwasher.

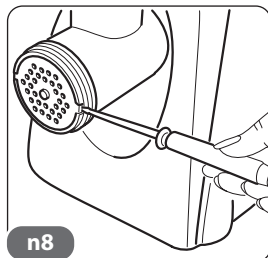
- n5 - For a thorough cleaning of the conical sieve (C), remove the plastic adjustment screw (C1) before washing.
- n6 - Remove the perforated grille (C2) from the body (C) by pressing on it and pulling it outwards at the same time.



- n7 - In order to properly reposition the perforated grill (C2) on the sieve body (C), push it down to make sure that the open part of the grille is positioned on the upper part of the body.



- n8 - To remove the disk easily, insert a flat screwdriver between it and the feeding duct (B) for leverage.



⚠ Handle the star knife and the grater accessories (S) with extreme care. They are very sharp. They may cause injury!

- n9 - It is recommended that steel components (star blade and disks) be greased with a few drops of cooking oil before storing.
- n10 - It is not recommended that plastic components be washed in a dishwasher, given that the high water temperature may cause them to become deformed.
- n11 - The coloration that the plastic parts of the appliance may assume when they come into contact with food may be eliminated by using a cloth soaked in cooking oil.
- n12 - Replace the star blade (I) if it no longer cuts.

⚠ Do not sharpen the star knife (I). Replace it if it does not cut correctly or if it is damaged.

H Possible problems

- In case there is a malfunction contact an authorized dealer or contact the service (technical support).

I Conventional warranty conditions

This Warranty does not affect your statutory rights under D. Lgs. 02/022002, n. 24.

With this guarantee, the manufacturer suggests the Purchaser to address directly a Point of Sale which to comply with the restoration in a fast, safe and unquestionable quality.

This Warranty is effective regardless of the evidence that the defect - resulting from manufacturing defects present at the time of purchase of the device, except as provided in paragraph "d" of this text.

a) Warranty duration: 24 months from date of purchase.

After the first 12 months of warranty, the warranty on the unit will be managed by the Stores within 12 months of legal guarantee in strict application of the provisions of Legislative Decree 02/022002, n. 24.

b) The warranty is effective: In case of a request for assistance, the warranty is valid only if you show the warranty certificate together with a document, valid receipt, showing the identification details of the seller, the product and the date on which the purchase was made.

c) Warranty extension: Repair DOES NOT stop nor change the duration of the warranty which will expire on its legal deadline.

d) Limitations of Warranty:

The warranty does not cover any damage resulting from:

- negligence, incompetence, recklessness and carelessness in use (failure to comply with the rules in this manual);
- maintenance not covered in this booklet or performed by unauthorized personnel;
- tampering or interventions to increase the power or efficacy of the product;
- incorrect installation (power supply with a voltage other than that listed on the nameplate and in this booklet);
- improper use of the appliance;
- damage due to normal wear and tear of the components, impacts, falls, transport damage.
- the guarantee does not cover the repair / replacement of parts subject to wear during normal use of the product (hooks, kneading, blades, belts, connectors ...).

e) Costs: In cases not covered by the warranty, the manufacturer reserves the right to charge the customer the cost of repair or replacement of the appliance.

f) Manufacturer's responsibility: The manufacturer is not liable for any damage that may directly or indirectly affect persons, property or pets as a consequence of failure to comply with all the requirements set out in this "Instructions for Use" booklet and concerning especially the warnings regarding installation, use and maintenance.

How to contact technical support

- Tel. +39 031 722819
- Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
- www.rgv.it

A Information de sécurité

Signification de l'avertissement dans le livret



DANGER: Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort. L'utilisation de ce terme est limitée aux situations les plus extrêmes.



ATTENTION: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves (et dans des cas extrêmes, la mort).



AVERTISSEMENT: Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou de dommages à l'équipement. Il avertit également l'utilisateur au mode de fonctionnement incorrect.



Instructions relatifs à la sûreté indispensable premier de l'usage



Lire attentivement les précautions contenues dans ces instructions puisqu'elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.

Conserver soigneusement ce livret pour consultation ultérieure.



- Avant toute utilisation, vérifier l'état mécanique de l'appareil. Les composants ne doivent présenter aucun signe de rupture ou de fêlure. La gaine et la fiche du câble d'alimentation ne doivent pas présenter de ruptures ou de fissures. Si c'est le cas, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant et porter l'appareil dans un centre d'assistance agréé pour effectuer les vérifications nécessaires.
- Les pièces de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, boîtes, etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants parce qu'elles constituent des sources de danger potentielles.



- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, SEULEMENT sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.**



- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.**
- **Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.**



- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique. La plaque est placée sur le fond de l'appareil.
- Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil avec un interrupteur différentiel (RCD) dont le courant de fonctionnement ne dépasse pas 30 mA.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un électricien qualifié, qui devra également vérifier que la section des câbles de la prise est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil. En général, l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillé.
Si toutefois leur emploi était indispensable, il est nécessaire de n'utiliser que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant cependant à ce que la limite de résistance en valeur de courant, indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, ainsi que la limite de puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
- L'emploi de tout appareil électrique exige le respect de quelques règles fondamentales. En particulier:
 - ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides;
 - ne pas utiliser l'appareil nu-pieds;
 - ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil même pour sortir la fiche de la prise de courant;
 - ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser des enfants ou des personnes invalides utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de dysfonctionnement, arrêter l'appareil et n'effectuer aucune intervention. Pour toute réparation éventuelle, ne s'adresser qu'à un centre de service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'emploi de pièces détachées d'origine. Le non respect de cette recommandation peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si vous décideriez de ne plus utiliser un appareil de ce type, il est recommandé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après avoir débranché la fiche de la prise de courant. Aussi, est-il recommandé de rendre inutilisables toutes les parties dangereuses de l'appareil, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.



L'installation doit être effectuée conformément aux indications du constructeur. Une installation abusive peut occasionner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens pour lesquels le constructeur ne saurait être tenu responsable.

- Afin d'éviter toute surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur et d'utiliser l'appareil selon les indications reportées au paragraphe «UTILISATION».
- Ne pas laisser l'appareil branché inutilement. Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil présente des signes de détérioration, le faire uniquement remplacer dans un centre de service après-vente agréé par le constructeur, dans la mesure où cette opération nécessite un outillage spécifique.



La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsqu'il est correctement relié à un dispositif de mise à la terre efficace et conforme aux normes de sécurité en vigueur.

- Il faut vérifier cette consigne de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation à un professionnel.



Le constructeur ne peut être tenu responsable des éventuels dommages subis en l'absence d'une mise à la terre de l'installation.

- Avant d'effectuer toute opération, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation électrique à travers des minuteurs extérieurs ou des dispositifs de contrôle à distance.



S'assurer que le câble d'alimentation ne dépasse pas du plan d'appui afin d'éviter que l'on ne puisse pas le tirer par inadvertance et renverser l'appareil.



Placer l'appareil sur un plan d'appui horizontal et bien stable dont la surface n'est pas délicate (attention aux meubles laqués, aux nappes, etc.). Les objets comme les couvercles, les vases, etc., ne doivent pas être posés sur l'appareil.



Placer l'appareil loin des éviers et des robinets.



- Lors du fonctionnement, la prise de courant doit être facilement accessible dans le cas où il s'avérerait nécessaire de débrancher l'appareil. Ne pas placer l'appareil sous une prise de courant.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors qu'il est en marche.
- Ne pas placer l'appareil en marche contre des parois ou sous une étagère, une table, etc. Laisser un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil et de 50 cm au-dessus.

- Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne pas déplacer l'appareil s'il est en marche.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, lieux humides ou à proximité de sources de chaleur, etc.).



- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- **Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des explosifs, des gaz combustibles ou des liquides inflammables (peintures, colles, sprays, etc.).**

RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE.

- **Contrôler qu'aucune matière inflammable ne se trouve à proximité (par exemple, les rideaux, les tapisseries, etc.).**
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur. Les écuries, les étables, les granges, les portiques, les kiosques, les balcons ou semblables sont considérés con l'extérieur donc l'utilisation n'est pas autorisée.
- Avant d'insérer la fiche de l'unité moteur dans la prise de courant murale, s'assurer que l'appareil soit éteint (interrupteur de marche en position «0»).
- L'unité moteur ne doit pas fonctionner en continu plus de dix minutes. Alternner les périodes de fonctionnement avec des pauses d'au moins dix minutes.



Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.



NE PAS ÉLABORER DES ALIMENTS DURS TELS QUE OS, FRUITS SECS, ETC. NE PAS HACHER DE GINGEMBRE OU D'AUTRES ALIMENTS À FIBRES DURES.

- Ne pas presser les aliments dans le conduit d'alimentation (B) avec une pression excessive. Un effort excessif du moteur peut provoquer l'arrêt temporaire de ce dernier. Dans ce cas éteindre l'appareil et attendre quelques minutes le réarmement de la protection thermique avant de reprendre le travail.

- Après utilisation, mettez toujours l'appareil hors tension et le débrancher de la prise murale.
 - Après chaque utilisation, toujours effectuer un nettoyage en profondeur de toutes les parties en contact avec les aliments, tels qu'énumérés à l'article «NETTOYAGE».
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique.
Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans d'autres environnements tels (qui sont exclus de la garantie):
 - points de rencontre du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres habitations;
 - environnements tels que les chambres d'hôtes.
-  Domestic use only
- **Cet appareil a été conçu et fabriqué pour élaborer les aliments et en particulier pour réaliser des purées de tomate, sauces, conserves, confitures, gelées de fruits et légumes, pour hacher la viande, pour râper et réaliser des produits embossés (saucisses) et utilisé uniquement pour cela. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage dérivant d'emplois non appropriés, erronés ou irraisonnables.**
 - **Ne laissez jamais l'appareil à la portée des enfants ou des personnes handicapées, lorsqu'il est en fonctionnement.**
 - **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.**
 - Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre après-vente agréé et demander d'utiliser des pièces détachées d'origine. Le non-respect de ces instructions peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
 - Pour ranger ou transporter convenablement l'appareil, utiliser son emballage d'origine.

En cas de problèmes sur l'appareil, contacter un centre de service après-vente agréé.

Éviter de réparer l'appareil par ses propres moyens.

Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé fait automatiquement tomber la garantie, même si sa période n'est pas achevée.



Afin d'améliorer le produit et/ou pour des exigences de fabrication, le fabricant se réserve le droit d'apporter des variations technologiques, esthétiques et dimensionnelles sans obligation de préavis.

B Élimination de l'appareil

Le symbole du bidon barré, appliqué sur le produit et sur les documents d'accompagnement, indique que le produit est assujéti à la Directive 2012/19/UE qui réglemente la collecte, la gestion, le traitement et l'élimination des déchets du matériel électrique et électronique (RAEE).



Quand le produit parvient à la fin de sa vie, il ne doit donc pas être éliminé comme un déchet urbain mixte, mais doit être soumis au tri sélectif auprès des centres de collecte autorisés.

L'élimination responsable des déchets du matériel électrique et électronique contribue à favoriser la réutilisation et le recyclage durable des ressources matérielles, ainsi qu'à éviter d'éventuels dommages à l'environnement et à la santé humaine provoqués par l'élimination incontrôlée des déchets.

Les administrations municipales organisent des centres pour le tri sélectif des RAEE. Pour des informations plus détaillées quant aux systèmes de retrait et de collecte des RAEE, vous pouvez vous adresser votre administration municipale ou au service local d'élimination des déchets domestiques.

En outre, au moment de l'achat d'un nouveau matériel équivalent destiné à un usage domestique, vous aurez le droit de remettre gratuitement, à raison d'un contre un, le matériel usagé au distributeur qui procédera à l'élimination de celui-ci aux termes de la loi.

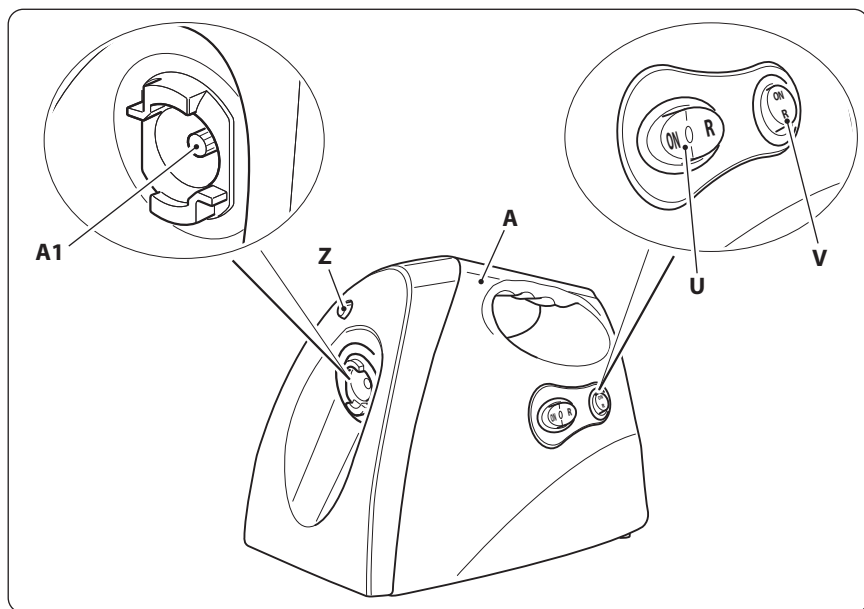
Les acheteurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur pour vérifier les délais et les conditions du contrat d'achat.

Composants

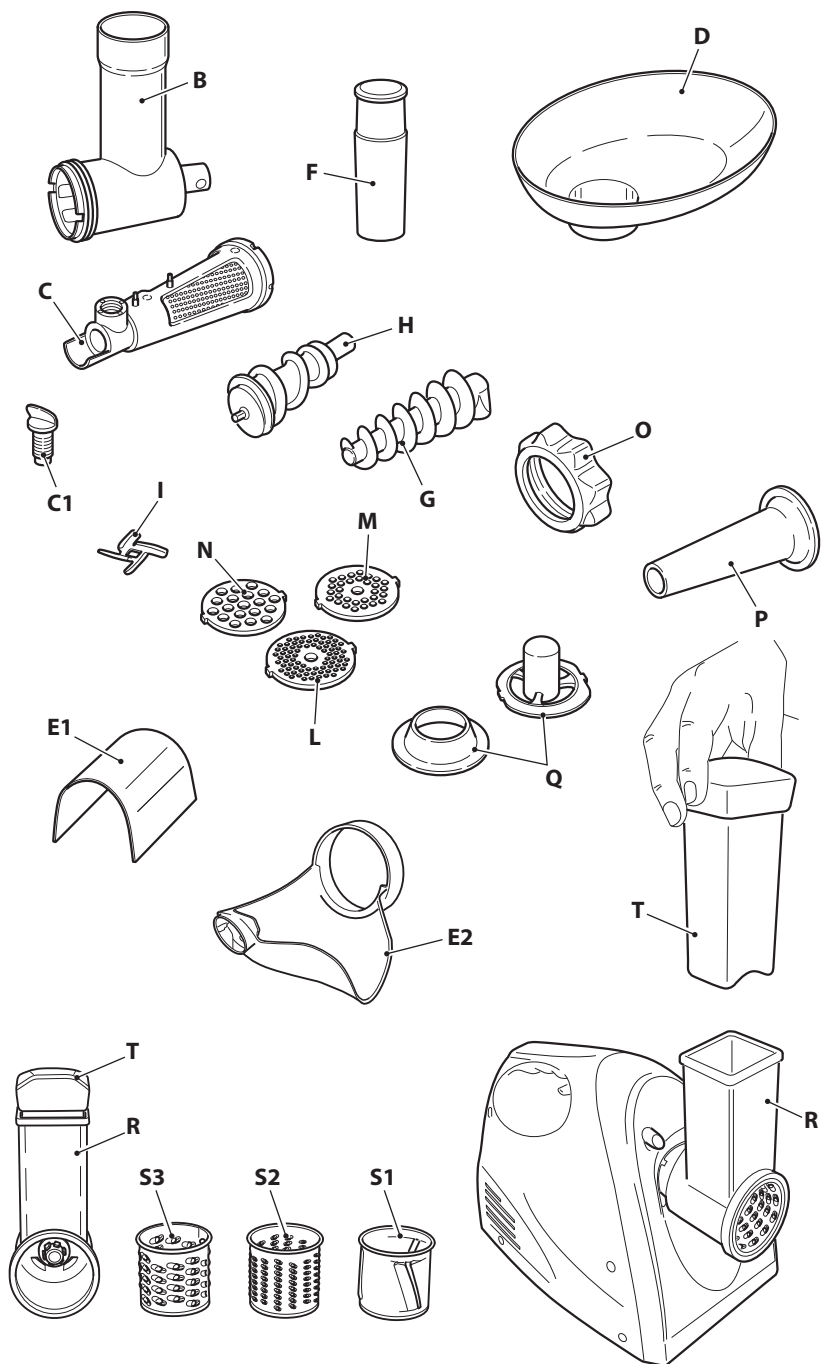
- A** - Unité moteur
- A1** - Raccord du conduit
- B** - Conduit d'alimentation
- C** - Tamis conique
- C1** - Vis de réglage en plastique
- D** - Plateau
- E1** - Protection pour sauce
- E2** - Goulotte
- F** - Poussoir
- G** - Rallonge de vis sans fin conique (pour tomate)
- H** - Vis sans fin (pour viande)
- I** - Lama a stella
- L** - Disque trou de 3 mm
- M** - Disque trou de 5 mm
- N** - Disque trou de 7 mm
- O** - Bague
- P** - Cône à saucisse et produits embossés
- Q** - Accessoire à Kébbé
- R** - Conduit pour râpe
- S 1-2-3** - Accessoires pour râpe
- T** - Pressoir

Commandes

- U** - Interrupteur marche/arrêt
- O** - Appareil éteint
- ON** - Appareil en marche
- R** - Reverse (inversion du sens de rotation de la vis sans fin)
- V** - Interrupteur avant (ON)/arrière (R)
- Z** - Bouton d'accrochage/décrochage du conduit d'alimentation



NEW DUETTO PLUS



D Préparation de l'appareil

Nettoyer l'unité moteur (A) avec un chiffon humide lors de la première utilisation ou après une longue période d'arrêt.

Laver tous les composants que l'on prévoit d'utiliser (à l'exception de l'unité moteur) avec de l'eau et du liquide vaisselle. Les rincer et les sécher avec soin avant de les utiliser. **NE PAS laisser les composants tremper dans l'eau.**

Rincer à l'eau courante et sécher bien avant de ranger.



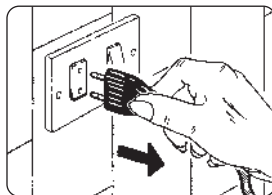
Ne pas laver les composants au lave-vaisselle.

Pour utiliser le «PRESSE TOMATE»

- a1 - Placer l'unité moteur (A) sur un plan horizontal et stable (table, etc).



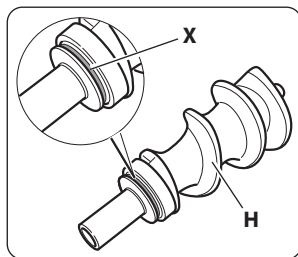
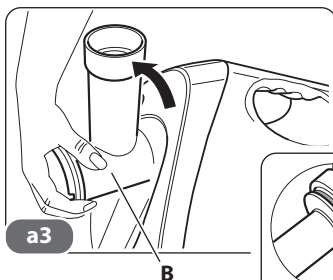
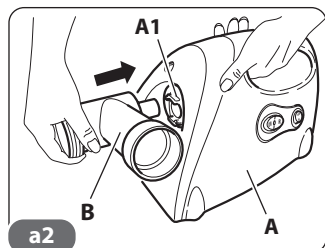
S'assurer que la fiche du cordon d'alimentation ne soit pas insérée dans la prise de courant.



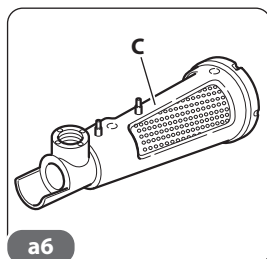
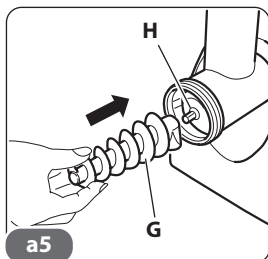
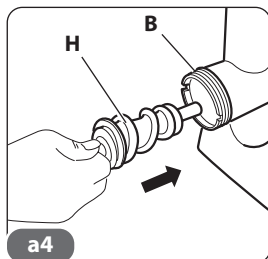
- a2 - Accrocher le conduit d'alimentation (B) au raccord (A1) de l'unité moteur (A).
a3 - Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le conduit d'alimentation (B) pour en bloquer la position.



Assurez-vous que le joint en téflon (X) est monté sur la vis sans fin (H) et qu'il est en bon état. Si ce n'est pas le cas, remplacez-le dans un point de vente spécialisé.



- a4 - Insérer la vis sans fin (H) dans le conduit d'alimentation (B) en l'accrochant à l'axe moteur.
a5 - Placer la rallonge de vis sans fin conique (G) sur la vis sans fin (H).
a6 - Positionner le tamis conique (C) dans le conduit d'alimentation (B).



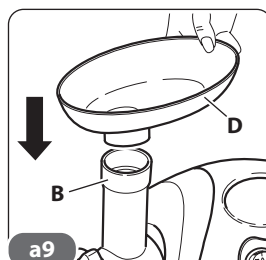
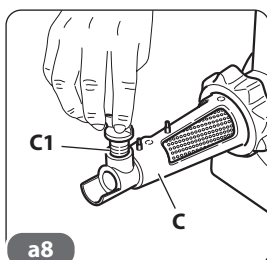
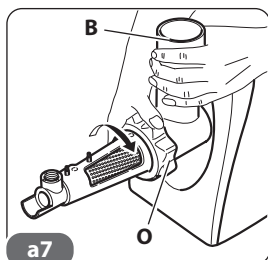
a7 - Visser la bague (O) en la serrant avec les mains.



Serrer la bague d'une main (O) et bloquer avec l'autre le conduit d'alimentation (B).

a8 - Visser la vis de réglage en plastique (C1) dans l'emplacement présent sur le tamis conique (C). Régler le degré de «pressage» avec la vis de réglage en plastique (C1).

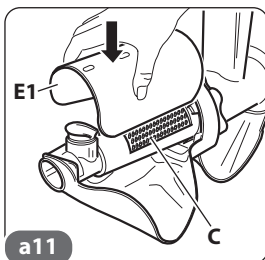
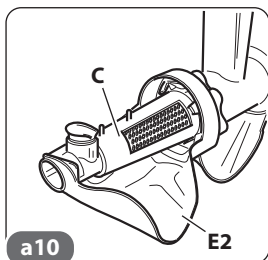
a9 - Positionner le plateau (D) sur le conduit d'alimentation (B).



a10 - Positionner la goulotte (E2) sur le tamis conique (C) comme indiqué sur la figure « a10 ».

a11 - Accrocher la protection pour sauce (E1) au tamis conique (C).

a12 - Placer un récipient pour recueillir les rebuts sous l'extrémité du tamis conique (C) et un autre récipient sous la goulotte (E2) pour recueillir la purée de tomate.



a13 - Configurée ainsi la machine peut être utilisée pour:

- Les conserves de tomate
- Les conserves et gelées de fruits
- Les conserves et gelées de légumes
- Les pulpes de fruits pour confitures

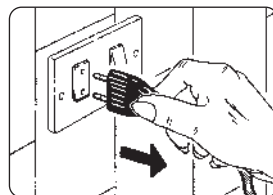
a14 - Pour allumer l'appareil, voir le paragraphe « Utilisation de l'appareil » (page 57).

Pour utiliser le «HACHOIR À VIANDE»

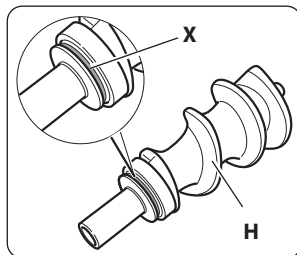
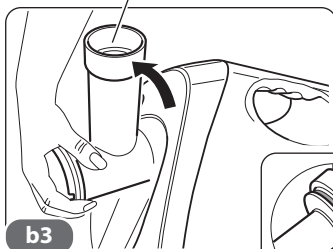
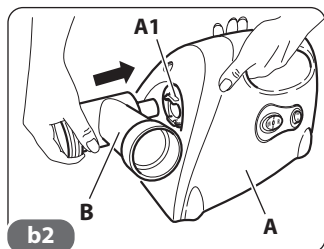
b1 - Placer l'unité moteur (A) sur un plan horizontal et stable (table, etc).



S'assurer que la fiche du cordon d'alimentation ne soit pas insérée dans la prise de courant.



- b2 - Accrocher le conduit d'alimentation (B) au raccord (A1) de l'unité moteur (A).
 b3 - Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le conduit d'alimentation (B) pour en bloquer la position.

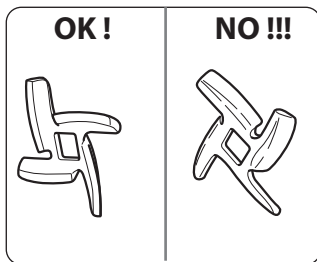
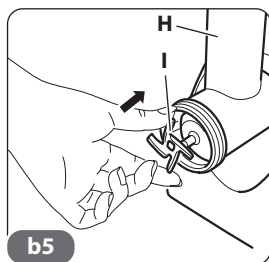
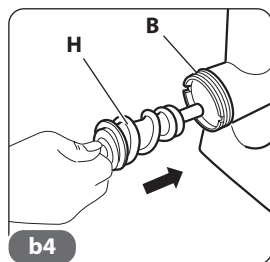


 Assurez-vous que le joint en téflon (X) est monté sur la vis sans fin (H) et qu'il est en bon état. Si ce n'est pas le cas, remplacez-le dans un point de vente spécialisé.

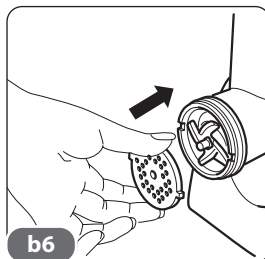
- b4 - Insérer la vis sans fin (H) dans le conduit d'alimentation (B) en l'accrochant sur l'axe moteur.
 b5 - Positionner la lame étoile (I) sur la vis sans fin (H) avec le côté affûté tourné vers l'extérieur.

 En positionnant la lame étoile (I) avec la partie affûtée tournée vers la vis sans fin (H) l'appareil ne fonctionne pas correctement.

 **La lame étoile (I) est très coupante. On peut se blesser !**



- b6 - Positionner le disque de hachage choisi (L, M ou N) dans le conduit d'alimentation (B) en alignant les 2 bords du disque avec les respectives fissures.



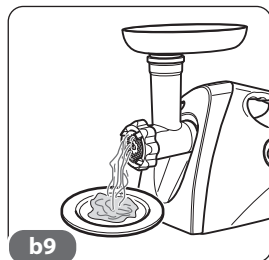
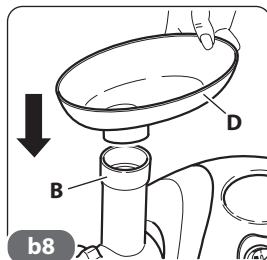
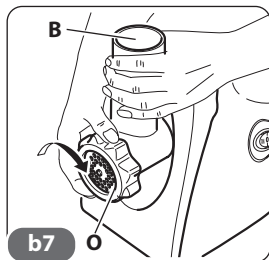
b7 - Visser la bague (O) en la serrant avec les mains.

 *Serrer la bague d'une main (O) et bloquer avec l'autre le conduit d'alimentation (B).*

b8 - Positionner le plateau (D) sur le conduit d'alimentation (B).

b9 - Positionner un récipient pour récupérer la viande hachée sous la partie terminale du conduit d'alimentation (B).

b10 - Pour allumer l'appareil, voir le paragraphe « Utilisation de l'appareil » (page 57).



Pour utiliser l'accessoire d'«EMBOSSAGE»

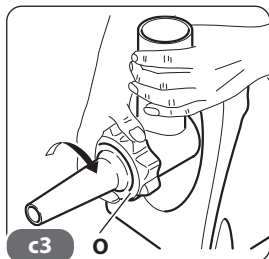
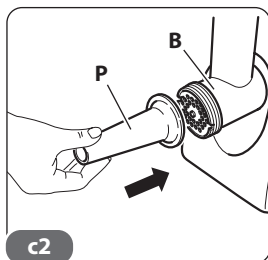
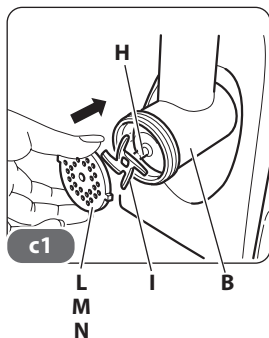
Cet accessoire vous permettra de préparer de délicieuses saucisses et produits embossés en tout genre, directement chez vous et de pouvoir choisir les viandes que vous préférez.

c1 - Préparer l'appareil en suivant les indications du paragraphe «**Pour utiliser le «HACHOIR À VIANDE»**» du point «b1» au point «b6».

c2 - Positionner le cône à saucisses et produits embossés (P) sur le conduit d'alimentation (B).

c3 - Visser la bague (O) en la serrant avec les mains.

 *Serrer la bague d'une main (O) et bloquer avec l'autre le conduit d'alimentation (B).*

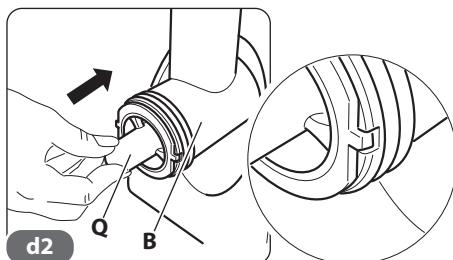
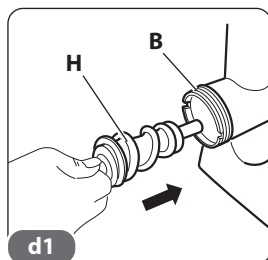


c4 - Pour allumer l'appareil, voir le paragraphe « Utilisation de l'appareil » (page 57).

Pour utiliser l'accessoire à «KÉBBÉ»

L'utilisation de cet accessoire vous permettra de préparer de délicieuses paupiettes.

- d1 - Préparer l'appareil en suivant les indications du paragraphe "**Pour utiliser le «HACHOIR À VIANDE»**" du point «b1» au point «b4».
- d2 - Positionner l'accessoire à kébbé (Q) dans le conduit d'alimentation (B) en alignant les 2 bords du disque avec les respectives fissures.



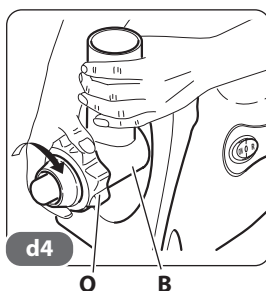
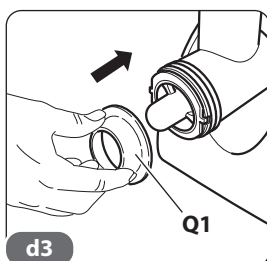
- d3 - Positionner la partie conique de l'accessoire à Kébbé (Q1) sur le conduit d'alimentation (B).
- d4 - Visser la bague (O) en la serrant avec les mains.



Serrer la bague d'une main (O) et bloquer avec l'autre le conduit d'alimentation (B).



N'utilisez ni la lame en étoile (I) ni les disques de hachage (L, M ou N) lorsque vous utilisez les accessoires pour Kibbe.

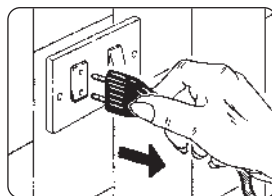


- d5 - Pour allumer l'appareil, voir le paragraphe « Utilisation de l'appareil » (page 57).

Pour utiliser la «RÂPE»



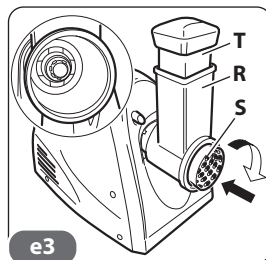
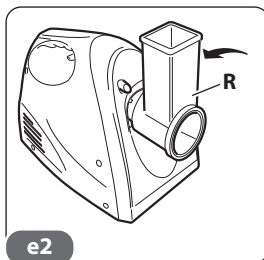
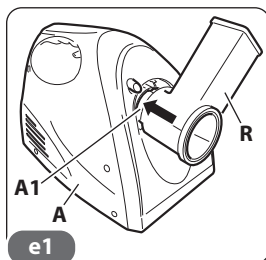
S'assurer que la fiche du cordon d'alimentation ne soit pas insérée dans la prise de courant.



- e1 - Positionner le conduit de la râpe (R) sur le raccord (A1) du groupe moteur (A).
Lors de l'insertion, s'assurer que la matière plastique du dispositif de coupe est inclinée, comme indiqué par la flèche).
- e2 - Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le conduit de la râpe (R) pour en bloquer la position.
- e3 - Insérer l'accessoire pour râpe souhaité (S1-S2-S3) dans le conduit (R)



Manipuler les accessoires avec précaution ; danger de coupure !



- e4 - Utilisez le presseur (T) pour pousser les aliments à râper dans le conduit (R) sans forcer.
- e5 - Pour allumer l'appareil, voir le paragraphe « Utilisation de l'appareil » (page 57).

E Utilisation de l'appareil

Procéder comme suit:

- Après avoir assemblé la machine pour l'usage désiré, selon les indications des pages précédentes, brancher la fiche d'alimentation électrique à la prise de courant.

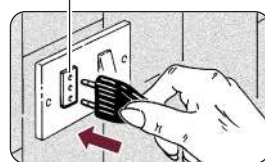


Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant s'assurer que l'interrupteur de marche (U) soit positionné sur «0» (OFF).

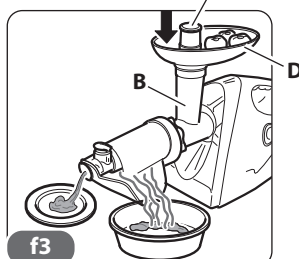
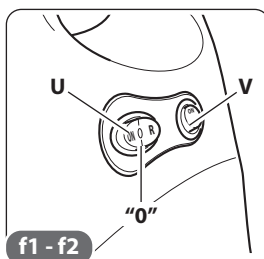


Avant de brancher électriquement l'unité moteur s'assurer que la tension du réseau corresponde aux données de l'appareil indiquées sur la plaque.

220-240V~ 50Hz



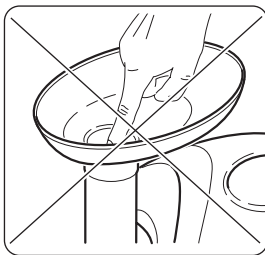
- f1 - Mettre l'interrupteur (V) sur « ON ».
- f2 - Mettre l'appareil en marche en mettant l'interrupteur d'allumage (U) sur «ON».
- f3 - Mettre dans le plat (D) l'aliment à élaborer en le pressant dans le conduit d'alimentation (B) à l'aide du poussoir prévu (F).





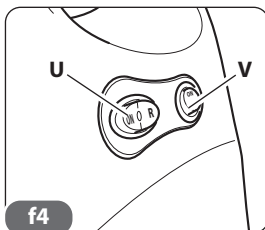
N'insérez pas vos doigts, des ustensiles ou des objets métalliques dans les conduits d'alimentation (B et R) pour presser les aliments. Utilisez UNIQUEMENT les presseurs (F et T).

L'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 10 minutes. Alternier les périodes de fonctionnement avec des pauses d'au moins 10 minutes.



Fonction REVERSE

- f4 - Si la vis sans fin se bloque, inverser le sens d'avancement en mettant l'interrupteur (V) sur «R» puis en maintenant appuyé sur la position «R» l'interrupteur de marche (U) pendant le temps nécessaire pour débloquer la vis sans fin.



N'insérez rien dans le conduit (B) et n'appuyez sur rien pendant cette opération.



Si l'appareil ne fonctionne pas non plus avec la fonction REVERSE, débrancher la fiche de la prise de courant, le démonter et le nettoyer.

F Conseils utiles

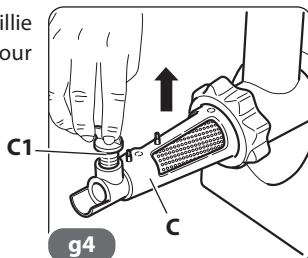
Conseils utiles pour «presser» les tomates (les fruits ou les légumes)

- g1 - Laver et couper les tomates (les fruits ou les légumes) en morceaux pouvant être introduits dans le conduit d'alimentation (B).
- g2 - Le tamis conique (C) sépare la peau et les graines en les faisant sortir par la partie antérieure, laissant tomber la pulpe et le jus sur le convoyeur à sauce (E). Vérifier, pendant l'usage, que le récipient pour la récupération de la peau et des graines et celui pour la récupération de la sauce ne soient pas trop pleins.



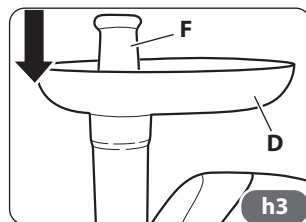
NE PAS METTRE DE TOMATES CHAUDES (OU DE FRUITS ET LÉGUMES) DANS LE CONDUIT (B). ATTENDRE QUE LES ALIMENTS SE REFROIDISSENT.

- g3 - La sauce peut être consommée ainsi ou bien bouillie pour faire la sauce tomate, pour les pizzas ou pour d'autres utilisations.
- g4 - Régler le degré de «pressage» avec la vis de réglage en plastique (C1).
En vissant à fond la vis (C1) on obtient le maximum de pressage de la tomate (ou du fruit) (la pulpe en sortie est plus «sèche» et la purée plus «concentrée»).



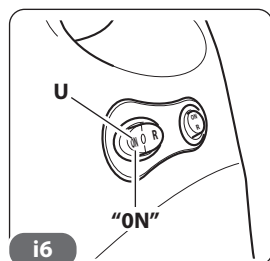
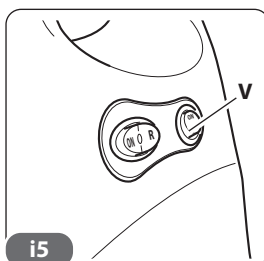
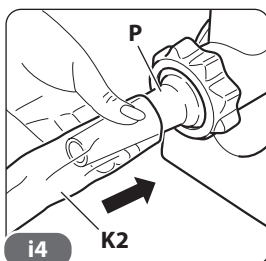
Conseils utiles pour hacher la viande

- h1 - Préparer la viande qui doit être hachée en enlevant les os et les cartilages.
- h2 - Couper la viande en bandes d'environ 2 x 2 x 6 cm.
- h3 - Insérer progressivement la viande dans le plateau (D) et la pousser vers le bas à l'aide du poussoir (F).
- h4 - Une fois que toute la viande est hachée, insérer quelques morceaux de pain dans le hachoir pour enlever les morceaux de viande restés dans l'appareil.



Comment EMBOSSER (saucisses, etc.)

- i1 - Préparer la viande qui doit être hachée et embossée en l'assaisonnant éventuellement et en enlevant les os et les cartilages.
- i2 - Couper la viande en bandes d'environ 2x2x6 cm.
- i3 - Mouiller le boyau avec de l'eau tiède pour lui donner plus d'élasticité.
- i4 - Faire glisser le boyau (K2) sur le cône à saucisse (P) en laissant avancer de 5 cm environ.
- i5 - Mettre l'interrupteur (V) sur «ON».
- i6 - Mettre l'appareil en marche en appuyant l'interrupteur d'allumage (U) sur «ON».
- i7 - Insérer progressivement la viande dans le conduit d'alimentation (B) et la pousser vers le bas à l'aide du poussoir (F).



NE PAS INSÉRER LES DOIGTS, LES USTENSILES OU DES OBJETS MÉTALLIQUES DANS LE CONDUIT D'ALIMENTATION (B) POUR PRESSER LES ALIMENTS. UTILISER EXCLUSIVEMENT LE POUSSOIR (F).

- i8 - Arrêter l'appareil en mettant l'interrupteur de marche/arrêt (U) sur «0» (OFF).
- i9 - Faire un nœud aux 5 cm restant du boyau et le pousser vers le bas pour éviter les poches d'air.
- i10 - Remettre l'appareil en marche et continuer à ajouter la viande pour obtenir la «saucisse» désirée.



L'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 10 minutes. Alternier les périodes de fonctionnement avec des pauses d'au moins 10 minutes

Conseils utiles pour embosser

- 11 - Pour ne pas faire «exploser» le boyau, éviter de faire des saussices trop grosses.
- 12 - Le travail sera plus facile si fait à deux (une personne pour insérer la viande dans la machine et l'autre pour tenir le boyau).
- 13 - Une fois que toute la viande a été utilisée, éteindre le hachoir, débrancher la fiche de la prise de courant et enlever les morceaux restés à l'intérieur.
- 14 - Pour faire des saucisses de la longueur désirée, serrer et tourner le boyau aux endroits appropriés.

Comment préparer le «KÉBBÉ»



m1 - FARCE

- Ingrédients:
- 100 g de viande de mouton
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe d'oignon coupé fin (ou haché)
 - 1 cuillère à soupe de farine
 - épices (à discrétion)
 - sel (à discrétion)

Préparation de la farce

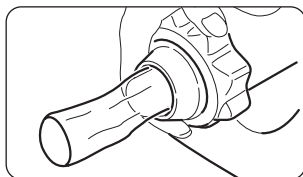
- Préparer le «HACHOIR À VIANDE»
- Hacher la viande une ou deux fois selon le degré de hachage désiré.
- Faire rissoler l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré puis ajouter la viande hachée, les épices, le sel et la farine et amalgamer le tout.
- Enlever du feu et laisser refroidir.

m2 - ENVELOPPE EXTÉRIEURE

- Ingrédients:
- 450 g de viande maigre
 - 150/200 g de farine
 - 1 noix de muscade finement coupée ou hachée
 - épices (à discrétion)
 - piment piquant moulu (à discrétion)
 - poivre (à discrétion)

m3 - PRÉPARATION DU KÉBBÉ

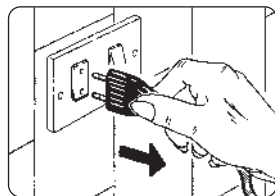
- Hacher trois fois la viande.
- Ajouter la farine, la noix de muscade, les épices, le poivre et le piment (selon les quantités désirées) à la viande hachée et amalgamer le tout dans un récipient. En amalgamant plus de viande et moins de farine on obtient un mélange plus consistant et savoureux.
- Hacher le mélange obtenu deux voire trois fois.
- Éteindre l'appareil (interrupteur «U» sur «0») **et débrancher la fiche de la prise de courant.**
- Dévisser la bague (O).
- Enlever le disque de hachage et la lame étoile.
- Préparer l'appareil en suivant les indications du paragraphe «Pour utiliser l'accessoire à Kébbé» du point «d2» au point «d4».
- Mettre l'appareil en marche, disposer dans le plat (D) le mélange obtenu et former une enveloppe cylindrique.
- Remplir l'enveloppe avec la farce préparée préalablement, couper et fermer l'enveloppe à la longueur désirée de manière à obtenir des «paupiettes».
- Frire dans l'huile bouillante.



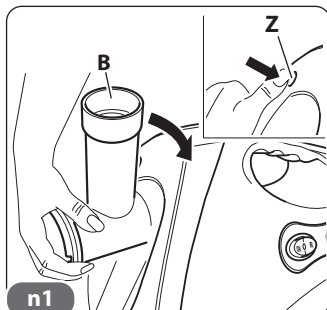
G Nettoyage et entretien

Procéder comme suit:

-  **Débrancher la fiche de la prise de courant AVANT de procéder au démontage et au nettoyage.**

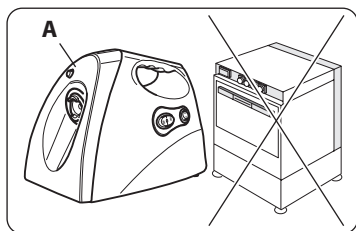


- n1 - Pour retirer le tube d'alimentation (B) ou le tube de la râpe (R) de l'unité motrice (A), appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'accrochage/décrochage (Z) et tournez le tube dans le sens des aiguilles d'une montre.



-  **Ne pas essayer d'enlever le conduit d'alimentation sans avoir d'abord pressé le bouton de décrochage (Z).**

- n2 - Nettoyer l'unité moteur (A) avec un chiffon humide **SANS JAMAIS** utiliser de produits abrasifs.



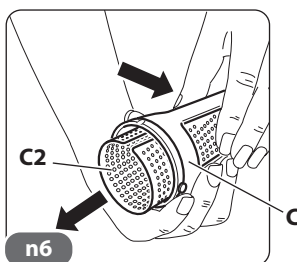
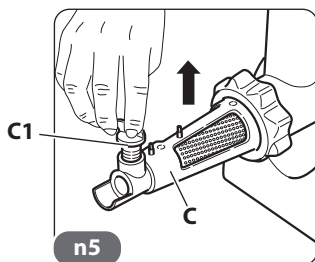
-  **Ne jamais laver l'unité moteur (A) à l'eau ou en lave-vaisselle.**

- n3 - Laver les composants utilisés (à l'exception de l'unité moteur «A») avec de l'eau et du liquide vaisselle sans utiliser de paille de fer ou d'éponge abrasive.

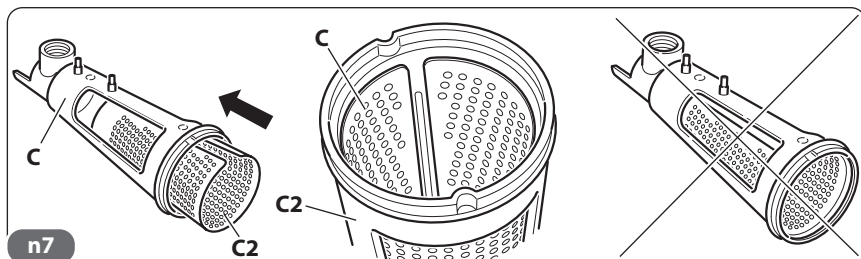
- n4 - **NE PAS** laisser les composants tremper dans l'eau. **Rincer à l'eau courante** et sécher bien avant de ranger.

-  **Ne pas laver les composants au lave-vaisselle.**

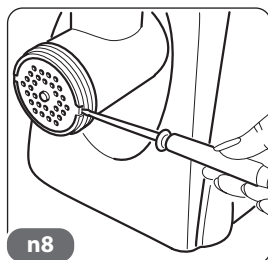
- n5 - Pour un nettoyage soigné du tamis conique (C), enlever la vis de réglage en plastique (C1) avant de le laver.
- n6 - Enlever la grille perforée (C2) du corps (C) en appuyant dessus et en la tirant simultanément vers l'extérieur.



- n7 - Pour remplacer correctement la grille perforée (C2) sur le corps du tamis (C) la pousser à fond en s'assurant que la partie ouverte de la grille se positionne sur le côté haut du corps (C).



- n8 - Pour enlever facilement le disque insérer un tournevis plat entre ce dernier et le conduit d'alimentation (B) pour faire levier.



- ⚠ Manipuler la lame en étoile et les accessoires de la râpe (S) en faisant très attention. Ils sont très coupants. On peut se blesser !**

- n9 - Nous conseillons d'enduire de quelques gouttes d'huile alimentaire les composants en acier (lame en étoile et disques) avant de les ranger.
- n10 - Nous déconseillons de laver en lave-vaisselle les composants en plastique car la température élevée de l'eau pourrait les déformer.
- n11 - La couleur que peuvent prendre les pièces en plastique de l'appareil au contact avec les aliments peut être éliminée en utilisant un chiffon imbibé d'huile alimentaire.
- n12 - Remplacer la lame étoile (I) si elle ne coupe plus.

- ⚠ Ne pas aiguiser la lame étoile (I). La remplacer si elle ne coupe plus correctement ou si elle est abîmée.**

H Inconvénients possibles

- Pour tout problème de fonctionnement imprévu s'adresser à un revendeur autorisé ou contacter les services après-vente (support technique).

I Conditions de garantie conventionnelle

La présente garantie ne compromet pas les droits de l'acheteur établis avec le décret-loi 02/022002, n. 24.

Par la présente garantie le fabricant offre à l'acheteur (qui s'adresse directement à un point de vente) le rétablissement de la conformité technique de l'appareil de façon rapide, sûre et qualitativement irréprochable.

La présente garantie est valable indépendamment de la certitude que le défaut dérive de vices de fabrication présents au moment de l'achat de l'appareil, à l'exception des conditions mentionnées au point «d» du présent mode d'emploi.

a) Durée de la garantie: 24 mois à compter de la date d'achat.

Après les 12 premiers mois de garantie, les interventions effectuées sur l'appareil et couvertes par cette dernière seront gérées par les points de vente pendant les 12 mois qui suivront la garantie légale en appliquant strictement les conditions du décret-loi 02/022002, n. 24.

b) Validité de la garantie: En cas de demande d'assistance, la garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie joint à un document (valable comme pièce comptable) indiquant les renseignements du revendeur, du produit et la date d'achat.

c) Extension de la garantie: La réparation N'interrompt pas ni ne modifie la durée de la garantie qui expirera à la date légale.

d) Limites de la garantie:

La garantie ne couvre en aucun cas les pannes dérivant de:

- négligence, maladresse, imprudence et inattention dans l'utilisation (non-respect des instructions du mode d'emploi);
- entretiens non prévus dans le mode d'emploi ou effectués par un personnel non autorisé;
- modifications ou interventions pour augmenter la puissance ou l'efficacité du produit;
- mauvaise installation (alimentation avec un voltage différent de celui indiqué sur la plaque des données techniques et dans le présent mode d'emploi).
- utilisation non conforme de l'appareil;
- dommages dus à l'usure normale des composants, chocs, chutes, dommages dus au transport.
- la garantie ne comprend pas la réparation/substitution des pièces sujettes à l'usure pendant l'utilisation normale du produit (crochets, malaxeur, lames, courroies de transmission, connecteurs...).

e) Coûts: Pour les cas non couverts par la garantie le producteur se réserve le droit de faire payer au client les frais de réparation ou de substitution de l'appareil.

f) Responsabilité du fabricant: Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages physiques ou matériels qui peuvent, directement ou indirectement, dériver du non-respect de toutes les consignes fournies dans le mode d'emploi et celles concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Comment contacter l'assistance

- Tel. +39 031 722819
- Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
- www.rgv.it

A Sicherheitsinformation

Bedeutung der Warnungen in der Broschüre



GEFAHR: Weist auf eine drohende gefährliche Situation hin, die bei Nichtbeachtung zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Verwendung dieses Begriffs ist auf den extremsten Situationen beschränkt.



VORSICHT: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, zu schweren Verletzungen führen kann (und im Extremfall zum Tod).



WARNUNG: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn nicht vermieden, kleinere Verletzungen an Personen oder Sachschäden verursachen kann. Außerdem weist es den Benutzer auf falsche Betriebsart hin.



Vor dem Gebrauch unerlässliche Sicherheitshinweise



Aufmerksam die Hinweise durchlesen, die in den vorliegenden Anleitungen enthalten sind, da diese wichtige Angaben zur Sicherheit bei der Installation, Nutzung und Wartung liefern. Das Heft für jedes weitere Nachschlagen sorgfältig aufbewahren.

- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die mechanische Integrität des Geräts. Keine der Komponenten darf Risse oder Sprünge aufweisen. Der Kabelmantel und der Stecker dürfen keine Risse oder Bruchstellen aufweisen. Sollte das hingegen der Fall sein, dann ziehen Sie den Stecker sofort aus der Steckdose und bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.
- Die Verpackungselemente (Plastiksäckchen, Polystyrolschaum, Schachteln usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potentielle Gefahrenquellen sind.



- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.**



- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.**



- **Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.**

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, immer sicherstellen, dass die Daten des Typenschilds mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.
- Für Ihre Sicherheit empfiehlt es sich, das Gerät über einen Fehlerstrom - Schutzschalter (RCD) mit Ansprechstrom nicht über 30 mA versorgen zu lassen.
- Sollten die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht zusammenpassen, die Steckdose von Fachkräften durch eine geeignete ersetzen lassen. Der Experte muss auch überprüfen, dass der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist.

Im Allgemeinen sollte man auf die Benutzung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln verzichten.

Sollte deren Verwendung aber unumgänglich sein, benutzen Sie nur einfache oder mehrfache Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen, und achten Sie auch darauf, dass der Grenzwert der Strombelastbarkeit (auf einfachen Adaptern und Verlängerungskabeln angegeben) nicht überschritten wird. Bei mehrfachen Adaptern achten Sie auf die angegebene Maximalleistung.

- Der Gebrauch jedes Elektrogeräts bringt die Beachtung von Grundregeln mit sich. Insbesondere:
 - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen;
 - Das Gerät nicht barfuss benutzen;
 - Nicht am Stromversorgungskabel oder am Gerät selbst zerren, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
 - Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw. ausgesetzt werden.);
 - Nicht zulassen, dass das Gerät von Kindern oder Behinderten ohne Überwachung verwendet wird.
- Bei Funktionsstörungen oder Schäden ist das Gerät sofort auszuschalten, ohne es zu manipulieren. Für Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Herstellers autorisierte Kundendienststelle. Verlangen Sie nur Originalersatzteile. Die Nichtbeachtung dieser Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes in Frage stellen.
- Wenn Sie beschließen, ein Gerät dieses Typs nicht mehr zu benutzen, muss es funktionsuntüchtig gemacht werden, indem das Elektrokabel nach Herausziehen des Steckers durchgeschnitten wird. Außerdem sollte man die Teile des Gerätes unschädlich machen, die eine Gefahrenquelle für Kinder darstellen, wenn diese damit spielen sollten.



Die Installation ist grundsätzlich nach den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine fehlerhafte Installation kann Personen, Tieren und Sachen Schaden zufügen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, sollte das Stromversorgungskabel immer in voller Länge abgewickelt werden. Ebenfalls ist das Gerät immer so zu verwenden, wie es im Abschnitt „GEBRAUCH“ beschrieben ist.
- Das Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen. Wenn es nicht gebraucht wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Öffnungen und Schlitze zur Belüftung oder Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel dieses Geräts beschädigt ist, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers ersetzt werden, weil dazu spezielle Werkzeuge erforderlich sind.



Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an eine Steckdose mit effizienter Erdung angeschlossen wird, so wie es auch die geltenden Sicherheitsbestimmungen vorsehen.

- Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifizierte Fachkräfte erforderlich.



Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die fehlende Erdung der Anlage verursacht werden.

- Vor jedem Betrieb, schalten Sie die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät nicht mittels externen Zeitschaltern oder Fernsteuersystemen an die Stromversorgung an.



Prüfen Sie, dass das Stromkabel nicht aus der Auflagefläche hervorragt, um zu vermeiden, dass jemand unbeabsichtigt daran ziehen und das Gerätegehäuse umkippen kann.



Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und stabile Auflage, deren Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B. lackierte Möbel, Tischwäsche, usw.). Gegenstände, wie Deckel, Vasen, usw. dürfen nicht auf das Gerät gelegt werden.



Stellen Sie das Gerät von Spülen und Wasserhähnen entfernt auf.



- Während des Betriebs muss die Steckdose mühelos erreichbar sein, sollte es notwendig sein, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Stellen Sie das Gerät nicht unter einer Steckdose auf.
- Darauf achten, dass das Stromversorgungskabel nicht die heiß werdenden Teile des Gerätes berührt.
- Wenn das Gerät läuft, nie gegen Wände oder unter Regale, Tische usw. stellen. Um das Gerät herum mindestens 20 cm und über ihm mindestens 50 cm Platz lassen.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch an seinem Standort vollständig abkühlen, bevor Sie es gegebenenfalls umsetzen.
- Setzen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, an feuchten Orten oder in der Nähe von Wärmequellen usw.).



- **Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**
- **Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen Sprengstoffe, Brenngase oder feuergefährliche Flüssigkeiten aufbewahrt werden (Lacke, Kleber, Spraydosen usw.). EXPLOSIONS- UND BRANDGEFAHR.**
- **Prüfen Sie, dass sich in der Nähe keine entzündlichen Materialien (z.B. Gardinen, Teppiche, usw.) befinden.**

- Setzen Sie den Reiskocher keinen hohen Temperaturen aus, und stellen Sie ihn auch nicht auf einen eingeschalteten oder noch heißen Herd.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden.
Gestüte, Ställe, Scheunen, Lauben, Gartenhäuser, Balkons oder Ähnliches werden als Verwendung im Freien erachtet und sind daher nicht gestattet.
- Versichern Sie sich vor dem Einsetzen des Steckers der Motoreinheit in die elektrische Steckdose, dass das Gerät abgeschaltet ist (Ein-/Ausschalter auf Position „0“).
- Halten Sie die Motoreinheit nicht für mehr als zehn Minuten in Betrieb. Wechseln Sie die Betriebszeiten mit Pausen von mindestens zehn Minuten ab.



Lassen Sie das Gerät nie leer laufen.



BEARBEITEN SIE NICHT HARTE LEBENSMITTEL WIE KNOCHEN, TROCKENOBST, U.S.W. ZERKLEINERN SIE KEINEN INGWER, ODER ANDERE LEBENSMITTEL MIT HARTEN FASERN.

- Drücken Sie nicht mit übermäßiger Kraft die Lebensmittel in das Zuführrohr (B). Eine übermäßige Belastung des Motors kann seine vorübergehende Einstellung verursachen. In diesem Fall schalten Sie das Gerät ab und warten Sie die Wiederherstellung des Temperaturschutzes vor der Wiederaufnahme des Betriebs ab.

- Nach Gebrauch immer das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Nach jedem Gebrauch immer eine gründliche Reinigung aller Teile in Kontakt mit Lebensmitteln ausführen, wie in „REINIGUNG“ dargestellt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es war nicht beabsichtigt, in anderen Umgebungen verwendet zu werden (die von der Garantie ausgeschlossen sind):
 - Raststätten von Personal in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Betriebe;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebiete;
 - Umgebungen wie Bett und Frühstück.



- ☞ **Dieses Gerät wurde geplant und erstellt, um Lebensmittel zu bearbeiten und insbesondere passierte Tomaten, Soßen, Konserven, Marmeladen, Gelees von Obst und Gemüse zu bereiten, um Fleisch zu zerkleinern, zum Reiben gedacht und Wurstwaren (Würste) herzustellen und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf unsachgemäßem, falschem oder unvernünftigem Gebrauch beruhen.**
- Lassen Sie das Gerät nicht an die Reichweite von Kindern oder Behinderten, wenn im Betrieb.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während im Einsatz.
- Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an einen vertraglich gebundenen technischen Kundendienst wenden und die Verwendung von Originalersatzteilen verlangen. Das Nichtbeachten des oben Genannten kann den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden.
- Um das Gerät korrekt zu versetzen oder zu transportieren, die Originalverpackung verwenden.

Wenn Probleme mit dem Gerät auftreten sollten, setzen Sie sich mit dem zuständigen Kundendienst in Verbindung. Vermeiden Sie, das Gerät selbst zu reparieren. Jeglicher Reparaturingriff an dem Gerät, der von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wird, hat automatisch den Verfall der Garantie zur Folge, auch wenn diese noch nicht abgelaufen ist.



Zur Verbesserung des Produkts und/oder aufgrund baulicher Anforderungen, behält sich der Hersteller das Recht vor, Änderungen im Bezug auf Technik, Design und Abmessungen vorzunehmen.

B Entsorgung des Geräts

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt und in der beiliegenden Dokumentation besagt, dass das Produkt der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt, die das Sammeln, den Umgang, die Behandlung und die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) regelt.



Das ausgediente Produkt darf somit nicht mit dem gewöhnlichen Restmüll entsorgt werden, sondern muss in befugten Entsorgungszentren getrennt gesammelt werden.

Die verantwortungsvolle Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten trägt zur Wiederverwertung und zum nachhaltigen Recycling von Ressourcen und Rohstoffen sowie zur Vermeidung etwaiger Umwelt- und Gesundheitsschäden durch eine unkontrollierte Abfallentsorgung bei.

Die kommunalen Verwaltungen betreiben spezifische Zentren für die getrennte Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten. Nähere Informationen zur Abholung und Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder bei Ihrem örtlichen Müllentsorgungsbetrieb.

Darüber hinaus sind Sie bei Kauf eines neuen, gleichwertigen Geräts für den häuslichen Gebrauch berechtigt, das Altgerät kostenlos beim Händler abzugeben, der dann für seine rechtmäßige Entsorgung sorgt.

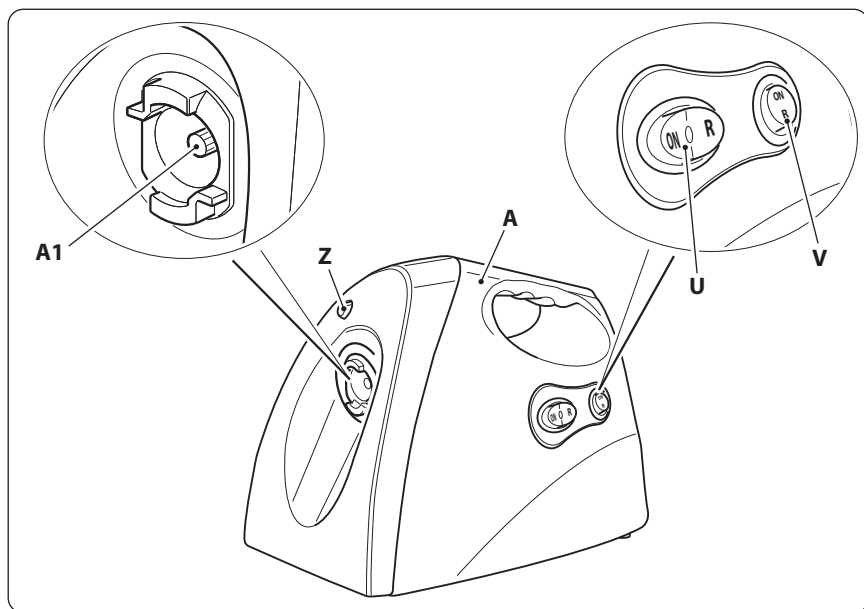
Die gewerblichen Käufer werden gebeten, sich bezüglich der Bedingungen des Kaufvertrags an Ihren Händler zu wenden.

Komponenten

- A** - Motoreinheit
- A1** - Rohranschluss
- B** - Zuführrohr
- C** - Kegelsieb
- C1** - Einstellschraube in Kunststoff
- D** - Einfüllschale
- E1** - Schutz für Soße
- E2** - Rinne
- F** - Stopfen
- G** - Konische Schneckenverlängerung (für Tomaten)
- H** - Schnecke (für Fleisch)
- I** - Kreuzmesser
- L** - 3mm-Lochscheibe
- M** - 5mm-Lochscheibe
- N** - 7mm-Lochscheibe
- O** - Gewinding
- P** - Kegelaufsatz für Wurstwaren
- Q** - Zubehör für Kibbe
- R** - Kanal für Reibe
- S 1-2-3** - Zubehör für Reibe
- T** - Drücker

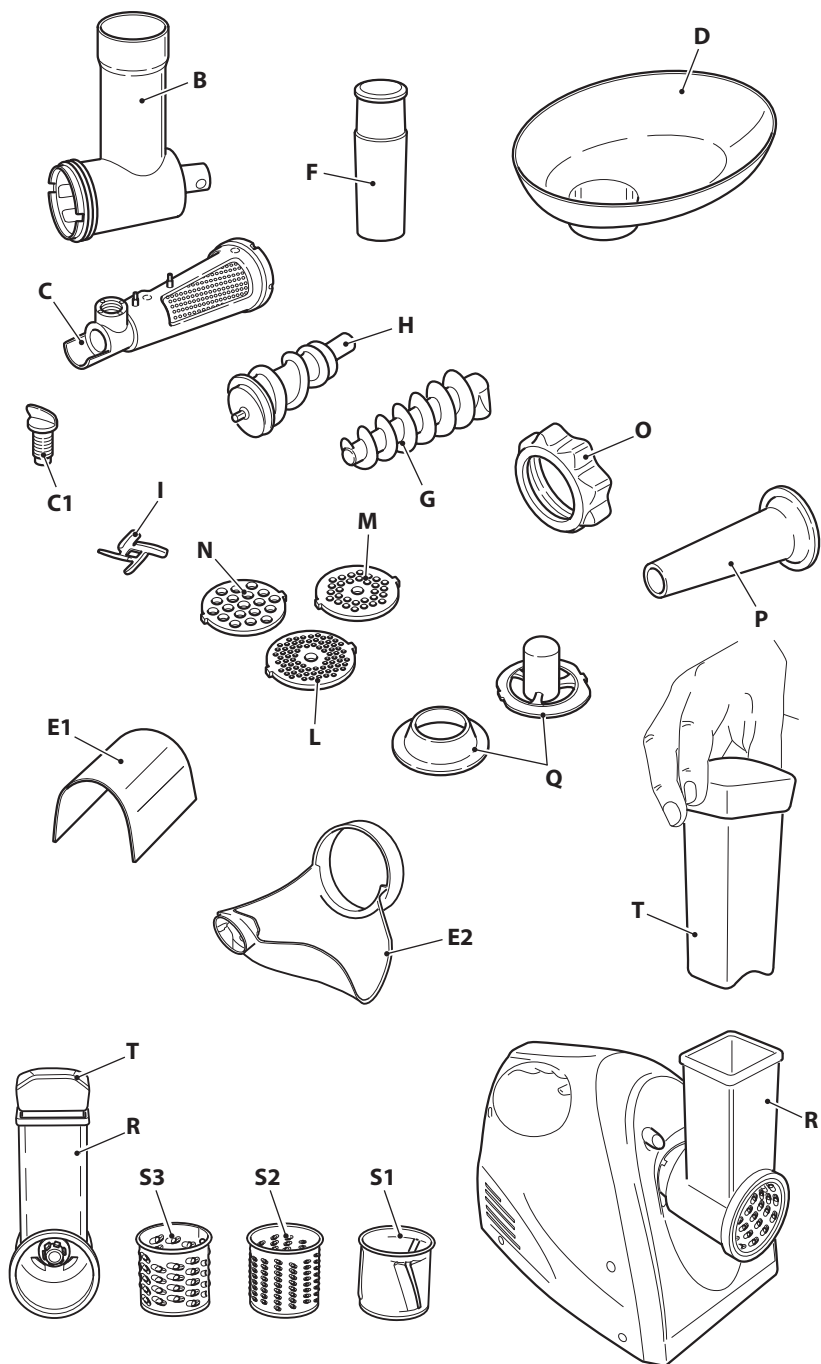
Bedienelemente

- U** - Ein-/Ausschalter
 - O** - Gerät abgeschaltet
 - ON** - Gerät in Betrieb
- R** - Reverse (Drehrichtungsumkehr Schnecke)
- V** - Schalten Vorwärts (ON)/Rückwärts (R)
- Z** - Taste Kopplung/Auslösung Zuführrohr



NEW DUETTO PLUS

NEW DUETTO PLUS



D Vorbereitung des geräts

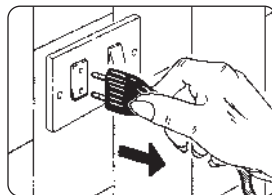
Reinigen Sie die Motoreinheit (A) bei Erstgebrauch des Geräts oder nach längerem Stillstand mit einem feuchten Tuch. Waschen Sie alle Bestandteile, die Sie verwenden werden (mit Ausschluss der Motoreinheit) mit Wasser und Spülmittel. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie vor dem Gebrauch. **Die Bauteile NICHT in Wasser einweichen lassen. Sie unter fließendem Wasser abspülen** und sorgfältig abtrocknen, bevor sie weggeräumt werden.



Keines der Bauteile in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Zum Gebrauch als „TOMATENPRESSE“

- a1 - Positionieren Sie die Motoreinheit (A) auf eine waagrechte und stabile Auflagefläche (Tisch u.s.w.).

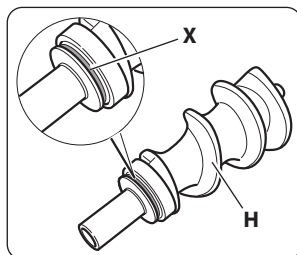
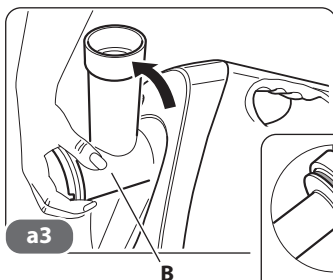
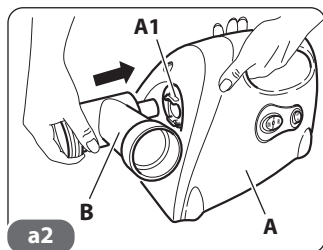


Versichern Sie sich, dass der Stecker des Versorgungskabels sich nicht in der Steckdose befindet.

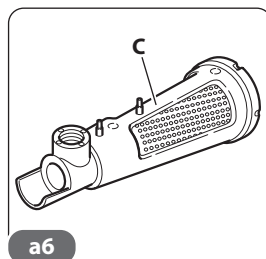
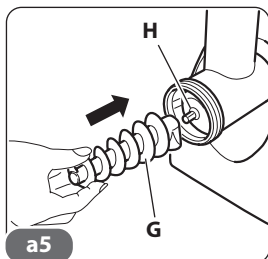
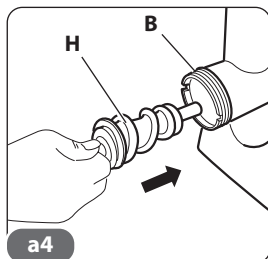
- a2 - Positionieren Sie das Zuführrohr (B) auf den Anschluss (A1) der Motoreinheit (A).
a3 - Den Einfüllstutzen (B) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.



Überprüfen, dass die Teflon-Dichtung (X) an der Schnecke (H) montiert ist und diese unversehrt ist. Anderenfalls diese in einer Verkaufsstelle austauschen lassen.



- a4 - Fügen Sie die Schnecke (H) in das Zuführrohr (B) ein, indem Sie sie auf die Motorwelle setzen.
a5 - Positionieren Sie die konische Schneckenverlängerung (G) auf die Schnecke (H).
a6 - Den Siebkegel (C) in den Einfüllstutzen (B) einsetzen.

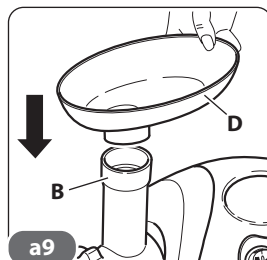
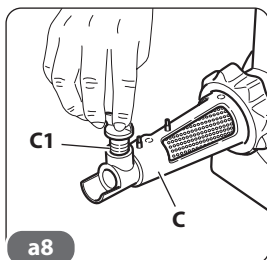
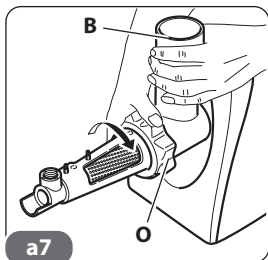


- a7 - Schrauben Sie den Gewinding (O) an, indem Sie ihn von Hand anziehen.

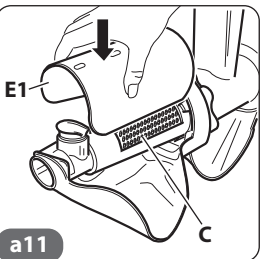
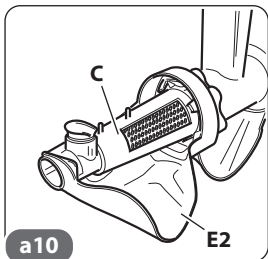


Während man den Gewinding (O) anzieht, muss mit der anderen Hand das Zuführrohr (B) festgehalten werden.

- a8 - Schrauben Sie die Einstellschraube aus Kunststoff (C1) im entsprechenden Sitz auf dem Kegelsieb (C) an. Regulieren Sie den Grad des „Auspressens“ mit der Einstellschraube in Kunststoff (C1).
a9 - Positionieren Sie die Einfüllschale (D) auf das Zuführrohr (B).



- a10 - Die Rutsche (E2) auf dem Siebkegel (C) positionieren, wie in der Abbildung „a10“ erläutert.
a11 - Haken Sie den Schutz für Soßen (E1) am Kegelsieb (C) ein.
a12 - Einen Abfallbehälter unter das Ende des Kegelsiebs (C) stellen und einen anderen Behälter unter die Rutsche (E2), um das Püree aufzufangen.



- a13 - Dieser Aufbau der Maschine kann für folgendes verwendet werden:
- Tomaten-Konserven
 - Konserven und Gelees von Obst
 - Konserven und Gelees von Gemüse
 - Durchpassiertes Obst für Marmelade

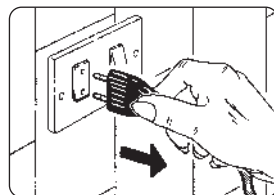
- a14 - Um das Gerät zu starten, siehe Abschnitt „Verwendung des Geräts“ (Seite 77).

Zum Gebrauch als „FLEISCHWOLF“

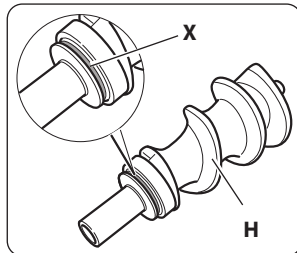
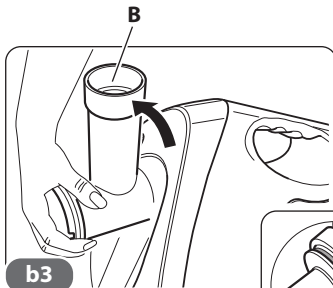
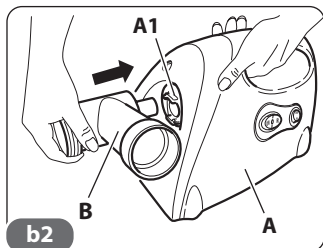
- b1 - Positionieren Sie die Motoreinheit (A) auf eine waagrechte und stabile Auflagefläche (Tisch u.s.w.).



Versichern Sie sich, dass der Stecker des Versorgungskabels sich nicht in der Steckdose befindet.



- b2 - Positionieren Sie das Zuführrohr (B) auf den Anschluss (A1) der Motoreinheit (A).
 b3 - Den Einfüllstutzen (B) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.



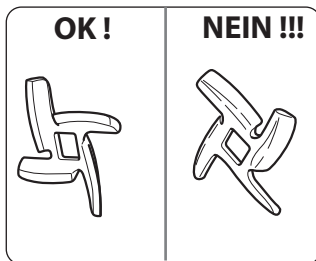
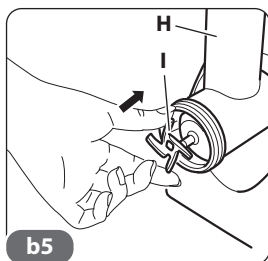
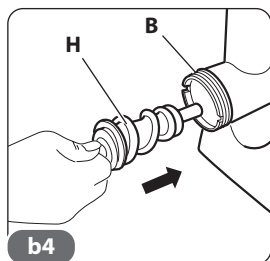
⚠ Überprüfen, dass die Teflon-Dichtung (X) an der Schnecke (H) montiert ist und diese unversehrt ist. Anderenfalls diese in einer Verkaufsstelle austauschen lassen.

- b4 - Fügen Sie die Schnecke (H) in das Zuführrohr (B) ein, indem Sie sie auf die Motorwelle setzen.
 b5 - Positionieren Sie das Kreuzmesser (I) auf die Schnecke (H) mit der scharfen Seite nach außen gewendet.

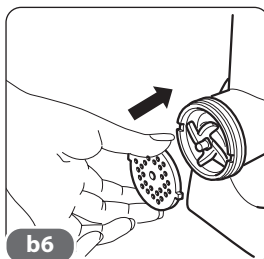
⚠ Durch die Positionierung des Kreuzmessers mit der scharfen Seite in Richtung Schnecke (H) funktioniert das Gerät nicht korrekt.



Das Kreuzmesser (I) ist sehr scharf. Man könnte sich verletzen !



- b6 - Positionieren Sie die Scheibe zur gewählten Zerkleinerung (L, M oder N) in das Zuführrohr (B), indem Sie die beiden Vorsprünge der Scheibe nach den bezüglichen Schlitten ausrichten.

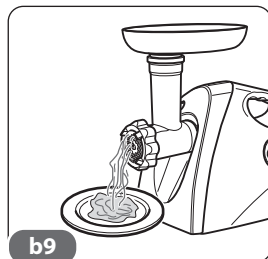
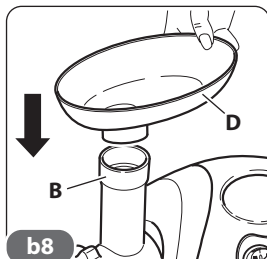
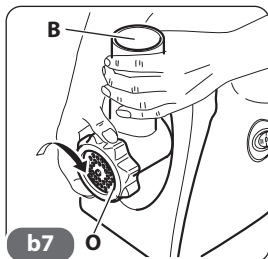


- b7 - Schrauben Sie den Gewinding (O) an, indem Sie ihn von Hand anziehen.



Während man den Gewinding (O) anzieht, muss mit der anderen Hand das Zuführrohr (B) festgehalten werden.

- b8 - Positionieren Sie die Einfüllschale (D) auf das Zuführrohr (B).
 b9 - Positionieren Sie den Behälter zum Auffangen des zerkleinerten Fleisches unter den Endteil des Zuführrohrs (B).
 b10 - Um das Gerät zu starten, siehe Abschnitt „Verwendung des Geräts“ (Seite 77).



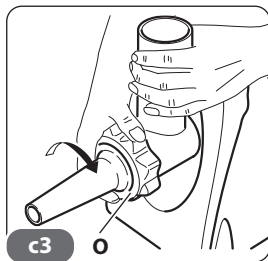
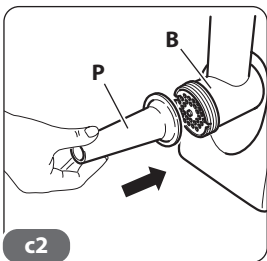
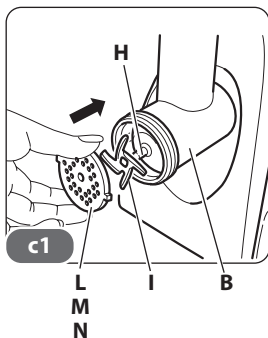
Zum Gebrauch des Zubehörs für die „FÜLLUNG IN HÄUTEN“

Der Gebrauch dieses Zubehörs erlaubt Ihnen, direkt zuhause und nach Ihrer Wahl des bevorzugten Fleisches, genüssliche Wurstwaren zu bereiten.

- c1 - Bereiten Sie das Gerät wie im Abschnitt „**Zum Gebrauch als FLEISCHWOLF**“, von Punkt „b1“ bis zu Punkt „b6“ beschrieben, vor.
 c2 - Positionieren Sie den Kegelaufsatz für Wurstwaren (P) auf das Zuführrohr (B).
 c3 - Schrauben Sie den Gewinding (O) an, indem Sie ihn von Hand anziehen.



Während man den Gewinding (O) anzieht, muss mit der anderen Hand das Zuführrohr (B) festgehalten werden.

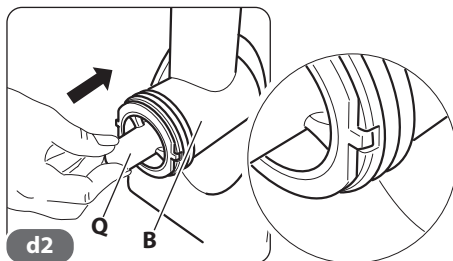
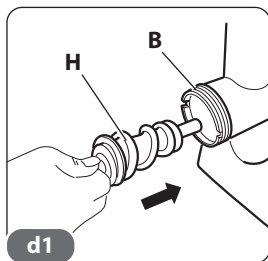


- c4 - Um das Gerät zu starten, siehe Abschnitt „Verwendung des Geräts“ (Seite 77).

Zum Gebrauch des Zubehörs für „KIBBE“

Der Gebrauch dieses Zubehörs erlaubt Ihnen, köstliche, gefüllte Taschen zu bereiten.

- d1 - Bereiten Sie das Gerät wie im Abschnitt „**Zum Gebrauch als FLEISCHWOLF**“ von Punkt „b1“ bis zu Punkt „b4“ beschrieben, vor.
- d2 - Positionieren Sie das Zubehör für Kibbe (Q) in das Zuführrohr (B), indem Sie die beiden Vorsprünge der Scheibe nach den bezüglichen Schlitten ausrichten.



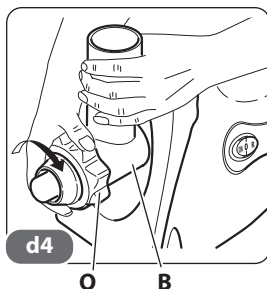
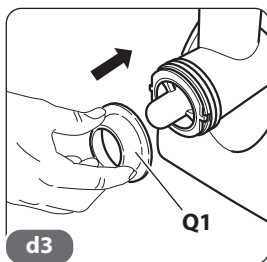
- d3 - Positionieren Sie den konischen Teil des Zubehörs für Kibbe (Q1) auf das Zuführrohr (B).
- d4 - Schrauben Sie den Gewinding (O) an, indem Sie ihn von Hand anziehen.



Während man den Gewinding (O) anzieht, muss mit der anderen Hand das Zuführrohr (B) festgehalten werden.



Weder das Sternmesser (I) noch die Hackscheiben (L, M oder N) verwenden, wenn das Kibbe-Zubehör benutzt wird.

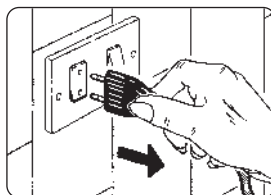


- c4 - Um das Gerät zu starten, siehe Abschnitt „Verwendung des Geräts“ (Seite 77).

Um die „REIBE“ zu verwenden



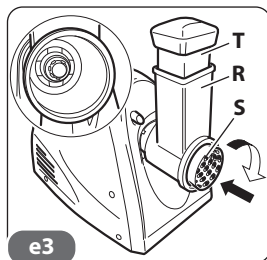
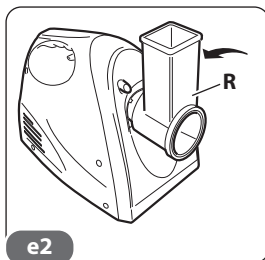
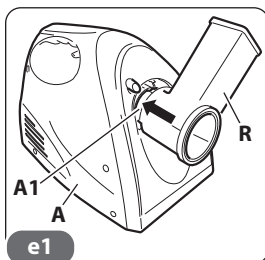
Versichern Sie sich, dass der Stecker des Versorgungskabels sich nicht in der Steckdose befindet.



- e1 - Den Stutzen der Reibe (R) auf die Kupplung (A1) der Motoreinheit (A) setzen.
Beim Einsetzen sicher stellen, dass der Schneidmechanismus aus Kunststoff wie durch den Pfeil angedeutet, geneigt ist).
- e2 - Den Stutzen (R) der Reibe gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.
- e3 - Das Zubehör der gewünschten Reibe (S1-S2-S3) in den Stutzen (R) einsetzen.



Sehr vorsichtig mit dem Zubehör umgehen; es besteht die Gefahr, sich zu schneiden!



- e4 - Den Drücker (T) verwenden, um die zu reibenden Lebensmittel sanft in den Stutzen (R) zu drücken.
- e5 - Um das Gerät zu starten, siehe Abschnitt „Verwendung des Geräts“ (Seite 77).

E Gebrauch des Geräts

Wie folgt vorgehen:

- Nachdem Sie die Maschine nach dem gewünschten Gebrauch, wie auf den vorhergehenden Seiten beschrieben, zusammengesetzt haben, verbinden Sie den elektrischen Stecker mit der Steckdose.

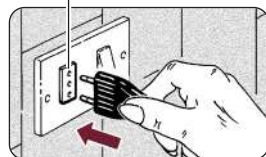


Bevor Sie den Stecker in die Steckdose einfügen, versichern Sie sich, dass der Ein-/Ausschalter (T) sich in Position „0“ (OFF) befindet.

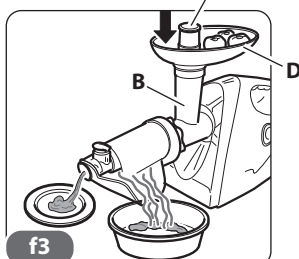
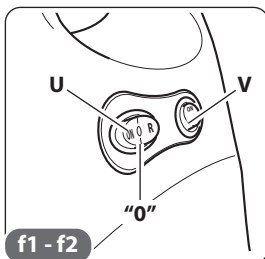


Versichern Sie sich vor der elektrischen Verbindung der Motoreinheit, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Plakette des Geräts übereinstimmt.

220-240V~ 50Hz



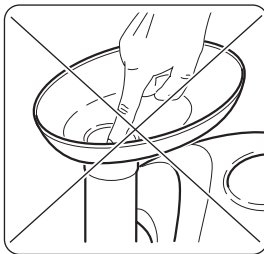
- f1 - Drücken Sie den Schalter (V) auf „ON“.
- f2 - Starten Sie das Gerät, indem Sie auf „ON“ den Ein-/Ausschalter (U) drücken.
- f3 - Geben Sie das zu bearbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale (D) und drücken Sie es mit Hilfe des entsprechenden Stopfens (F) in das Zuführrohr (B).





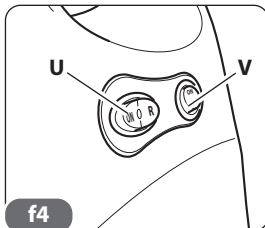
Die Lebensmittel niemals mit den Fingern, mit Metallzubehör oder -gegenständen in die Einfüllstutzen (B und R) hineindrücken. Dazu IMMER die Drücker (F und T) verwenden.

Halten Sie das Gerät nicht für mehr als zehn Minuten andauernd in Betrieb. Wechseln Sie die Betriebszeiten mit Pausen von mindestens zehn Minuten ab.



Funktion REVERSE

- f4 - Wenn die Schnecke sich blockiert, kehren Sie die Drehrichtung um, indem Sie den Schalter (U) auf „R“ drücken, dann „R“ Ein-/Ausschalter (T) für die notwendige Zeit gedrückt halten, um die Schnecke zu lösen.



Bei diesem Vorgang nichts in den Stutzen (B) einführen und nichts drücken.



Sollte das Gerät auch mit der Funktion REVERSE sich nicht in Betrieb setzen, nehmen Sie den Stecker von der Steckdose ab, bauen Sie es auseinander und reinigen Sie es.

F Nützliche Ratschläge

Nützliche Ratschläge zum „Durchpassieren“ der Tomaten (oder von Obst und Gemüse)

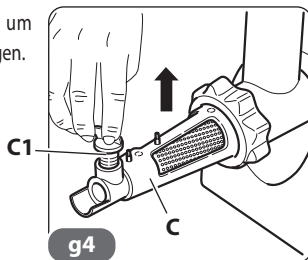
- g1 - Waschen und schneiden Sie die Tomaten (oder Obst/Gemüse) in Stücke von der Größe, dass sie in das Zuführrohr (B) eingeführt werden können.
- g1 - Der Kegelsieb (C) trennt die Haut und die Samen, indem er sie auf der vorderen Seite heraus, und das Fruchtfleisch und den Saft auf den Sammelbehälter für Soße (E) fallen lässt. Prüfen Sie während des Gebrauchs, dass die Sammelbehälter für die Haut und die Samen, und derjenige für die Soße nicht zu voll sind.



KEINE KOCHEND HEISSEN TOMATEN (ODER OBST/GEMÜSE) IN DEN STUTZEN (B) FÜLLEN. VOR DER VERARBEITUNG WARTEN, BIS DIESE ABGEKÜHLT SIND.

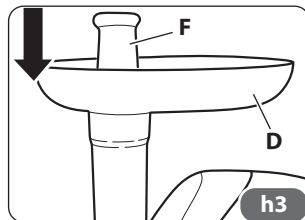
- g3 - Die Soße kann so verzehrt werden oder gekocht werden, um Tomatensoße zu bereiten, für Pizza oder für andere Verwendungen.
- g4 - Regulieren Sie den Grad des „Auspressens“ mit der Einstellschraube in Kunststoff (C1).

Durch Anschrauben der Schraube bis zum Anschlag (C1) erhält man das maximale Auspressen der Tomate (oder des Obstes) (das herauskommende Fruchtfleisch ist „trockener“ und die passierten Tomaten „konzentrierter“).



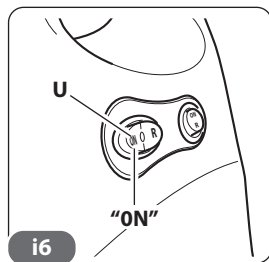
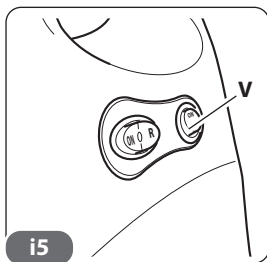
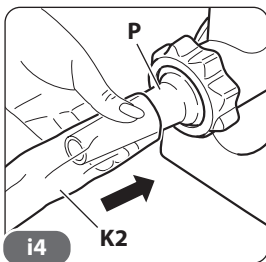
Nützliche Ratschläge, um das Fleisch zu zerkleinern

- h1 - Das Fleisch vorbereiten und dabei müssen Knochen und Knorpel entfernt werden.
- h2 - Schneiden Sie das Fleisch in Streifen von ungefähr 2x2x6cm.
- h3 - Nach und nach das Fleisch in die Einfüllschale (B) einfüllen und es mit dem Stopfen (F) nach unten drücken.
- h4 - Nach der Zerkleinerung des Fleisches, einige Stücke Brot in den Fleischwolf geben, um kleine Teile von Fleisch, die im Gerät geblieben sind, zu beseitigen.



Zur Bereitung von „WURSTWAREN“ (Würste, u.s.w.)

- i1 - Das Fleisch, das zerkleinert und zu Würsten verarbeitet werden muss, und eventuelle Gewürze vorbereiten und dabei Knochen und Knorpel entfernen.
- i2 - Schneiden Sie das Fleisch in Streifen von ungefähr 2x2x6cm.
- i3 - Die Haut mit etwas warmem Wasser anfeuchten, um ihr mehr Elastizität zu geben.
- i4 - Ziehen Sie die Haut (K2) auf den Kegelaufsatz für die Wurstwaren (P) und lassen Sie dabei ungefähr 5 cm überstehen.
- i5 - Drücken Sie auf „ON“ den Schalter (V).
- i6 - Starten Sie das Gerät, indem Sie auf „ON“ den Ein-/Ausschalter (U) drücken.
- i7 - Nach und nach das Fleisch in das Zuführrohr (B) einfüllen und es mit dem Stopfen (F) nach unten drücken.



Führen Sie nicht die Finger, Werkzeuge oder Metallgegenstände in das Zuführrohr (B) ein, um die Lebensmittel zu drücken. Verwenden Sie AUSSCHLIESSLICH den Stopfen (F).

- i8 - Schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Ein-/Ausschalter (U) auf „0“ (OFF) drücken.
- i9 - Machen Sie einen Knoten in der überstehenden Haut von 5cm und drücken Sie ihn nach unten, um eventuelle Reste von Luft zu vermeiden.
- i10 - Starten Sie das Gerät erneut und füllen Sie weiterhin Fleisch ein, bis Sie die gewünschte „Wurst“ erhalten.



Halten Sie das Gerät nicht für mehr als 10 Minuten andauernd in Betrieb. Wechseln Sie die Betriebszeiten mit Pausen von mindestens zehn Minuten ab.

Nützliche Ratschläge, um „Wurstwaren“ zu bereiten

- 11 - Um das „Platzen“ der Haut zu vermeiden, versuchen Sie, keine zu großen Würste zu machen.
- 12 - Die Arbeit wird erleichtert, wenn sie zu zweit ausgeführt wird (einer, der das Fleisch in die Maschine einfüllt und ein anderer, der die Haut hält).
- 13 - Nachdem das ganze Fleisch verwendet wurde, den Fleischwolf abschalten, den Stecker von der Steckdose abziehen und restliche Teile im Inneren entfernen.
- 14 - Um Würste der gewünschten Länge zu erstellen, drücken und drehen Sie die Haut in den entsprechenden Punkten.

Zur Bereitung von „KIBBE“



m1 - FÜLLUNG

- Zutaten:
- 100g mageres Hammelfleisch
 - 1 Esslöffel Olivenöl
 - 1 Esslöffel fein geschnittene (oder gehackte) Zwiebel
 - 1 Esslöffel Mehl
 - Gewürze nach Belieben
 - Salz nach Belieben

Vorbereitung der füllung

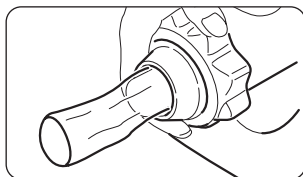
- Bereiten Sie das Gerät als „FLEISCHWOLF“ vor
- Zerkleinern Sie das Fleisch ein oder zwei Mal, je nach gewünschtem Grad.
- Die Zwiebel bräunen, dann Hackfleisch, Gewürze, Salz und Mehl zugeben und alles gut mischen.
- Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

m2 - ÄUSSERE HÜLLE

- Zutaten:
- 450g mageres Fleisch
 - 150/200g Mehl
 - 1 klein geschnittene oder gemahlene Muskatnuss
 - Gewürze nach Belieben
 - scharfe Chilischote in Pulver nach Belieben
 - Pfeffer nach Belieben

m3 - VORBEREITUNG VON KIBBE

- Das Fleisch drei Mal durchdrehen.
- Dem Hackfleisch das Mehl, die Muskatnuss, die Gewürze, den Pfeffer und die Chilischote in der gewünschten Menge zugeben und das Ganze in einer Schüssel gut mischen. Durch die Mischung von mehr Fleisch und weniger Mehl erhält man eine festere und schmackhaftere Hülle.
- Das erhaltene Gemisch zwei/drei Mal durchdrehen.
- Schalten Sie das Gerät ab (Schalter „U“ auf „0“) und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- Den Gewinder (O) abschrauben.
- Die Scheibe der Zerkleinerung und das Kreuzmesser entfernen.
- Bereiten Sie das Gerät, wie im Abschnitt „Zum Gebrauch des Zubehörs für Kibbe“ von Punkt „d2“ bis Punkt „d4“ beschrieben, vor.
- Das Gerät starten, das erhaltene Gemisch in die Einfüllschale (D) geben und eine zylindrische Hülle formen.
- Füllen Sie die Hülle mit der vorhergehend erstellten Füllung, schneiden Sie sie ab und schließen Sie sie bei der gewünschten Länge, so dass man „gefüllte Taschen“ erhält.
- In heißem Öl frittieren.

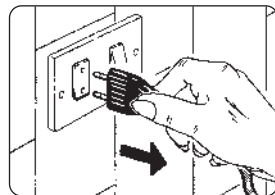


G Reinigung und Wartung

Wie folgt vorgehen:



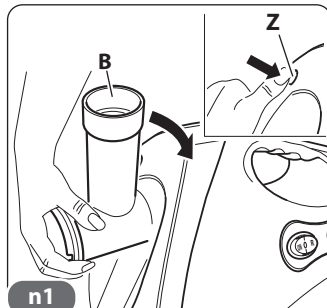
Ziehen Sie den Stecker VOR dem Abbau und der Reinigung von der Steckdose ab.



- n1 - Um den Einfüllstutzen (B) oder den Kanal der Reibe (R) von der Motoreinheit (A) zu entfernen, die Ver-/Entriegelungstaste (Z) gedrückt halten und den Stutzen im Uhrzeigersinn drehen.



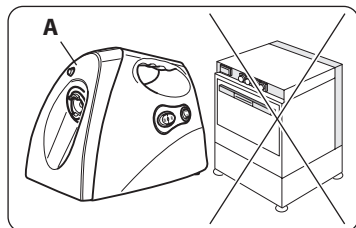
Versuchen Sie nicht, das Zuführrohr ohne vorheriges Drücken der Taste der Auslösung (Z) zu entfernen.



- n2 - Reinigen Sie die Motoreinheit (A) mit einem feuchten Tuch und **NIEMALS** unter Gebrauch von scheuernden Produkten.



Waschen Sie niemals die Motoreinheit (A) mit Wasser oder in der Spülmaschine.

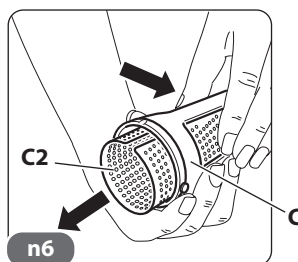
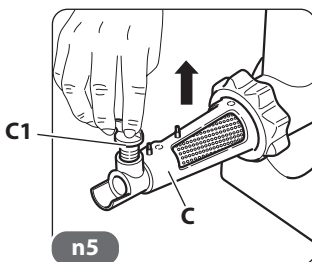


- n3 - Waschen Sie alle verwendeten Bestandteile (mit Ausnahme der Motoreinheit „A“) mit Wasser und Spülmittel ohne Benutzung von scheuernden Schwämmen.
- n4 - **Die Bauteile NICHT in Wasser einweichen lassen. Sie unter fließendem Wasser abspülen** und sorgfältig abtrocknen, bevor sie weggeräumt werden.

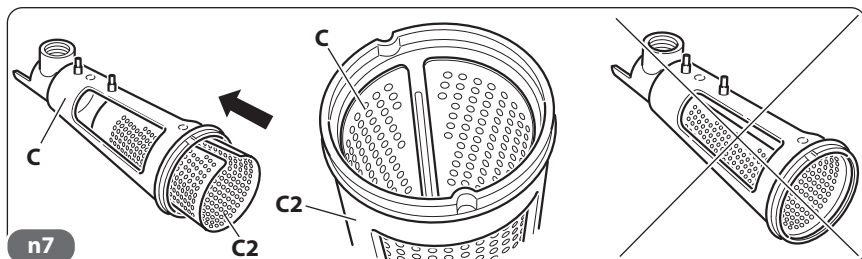


Keines der Bauteile in der Geschirrspülmaschine reinigen.

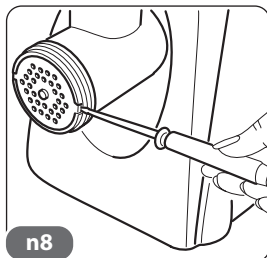
- n5 - Für eine sorgfältige Reinigung des Kegelsiebs (C), entfernen Sie vor seiner Wäsche die Einstellschraube in Kunststoff (C1).
- n6 - Entfernen Sie das perforierte Gitter (C2) vom Körper (C), indem Sie es drücken und gleichzeitig nach außen herausziehen.



- n7 - Um das perforierte Gitter (C2) erneut korrekt auf den Siebkörper (C) einzusetzen, drücken Sie es ganz bis zum Anschlag und versichern Sie sich, dass die offene Seite des Gitters sich auf der oberen Seite des Körpers (C) positioniert.



- n8 - Um die Scheibe leicht zu entfernen, setzen Sie zur Hebelwirkung einen flachen Schraubenzieher zwischen die Scheibe selbst und das Zuführrohr (B) ein.



- ⚠ Sehr vorsichtig mit dem Sternmesser und dem Zubehör der Reibe (S) umgehen. Sie sind sehr scharf. Man könnte sich verletzen !**

- n9 - Es wird empfohlen, die Bestandteile aus Edelstahl mit einigen Tropfen Speiseöl zu fetten (Sternmesser und Scheiben), bevor man sie wegräumt.
- n10 - Man rät von der Wäsche der Bestandteile aus Kunststoff in der Spülmaschine ab, indem sie sich aufgrund der hohen Temperaturen des Wassers verformen könnten.
- n11 - Die Färbung, die die Kunststoffteile des Geräts bei Kontakt mit den Lebensmitteln annehmen könnten, kann mit einem, in Speiseöl getränkten Tuch entfernt werden.
- n12 - Ersetzen Sie das Kreuzmesser (I), falls es nicht mehr schneidet.

- ⚠ Schleifen Sie das Kreuzmesser (I) nicht. Ersetzen Sie es, falls es nicht korrekt schneidet oder abgenutzt ist.**

H Mögliche Probleme

- Im Falle einer Funktionsstörung, wenden Sie sich an einen Fachhändler oder nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienstservice (technische Unterstützung) auf.

I Bedingungen konventioneller Garantie

Die vorliegende Garantie beeinträchtigt nicht die Rechte des Käufers, die in der Gesetzesverordnung 02/022002, N. 24 festgelegt werden.

Mit dieser Garantie bietet der Hersteller dem Käufer, der sich direkt an die Verkaufsstelle wendet, die Wiederherstellung der technischen Übereinstimmung auf schnelle, sichere und auf qualitativ einwandfreie Art. Die vorliegende Garantie ist effektiv, unabhängig vom Beweis dafür, dass der Defekt durch Herstellungsmängel verursacht wird, die im Moment des Kaufs des Geräts vorhanden waren, mit Ausnahme des in Absatz „d“ dieses Textes vorgesehenem.

a) Dauer der Garantie: **24 Monate** ab Verkaufsdatum.

Nach den ersten 12 Monaten der Garantie, erfolgen die Eingriffe in Garantie am Gerät in den folgenden 12 Monaten der gesetzlichen Garantie durch die Verkaufsstellen, unter strenger Anwendung der Bestimmungen der Gesetzesverordnung 02/022002, N. 24.

b) Gültigkeit der Garantie: Im Falle einer Anfrage auf Kundendienst, ist die Garantie nur gültig, wenn das Zertifikat der Garantie in Verbindung mit einem Dokument, das Steuerzwecken dient, und das die Identifikationsdaten des Händlers des Produkts und das Datum, an dem das Gerät erworben wurde, enthält, vorgewiesen wird.

c) Verlängerung der Garantie: Die Reparatur unterbricht NICHT noch ändert sie die Dauer der Garantie, die an ihrem gesetzlichen Datum verfällt.

d) Grenzen der Garantie:

Die Garantie deckt in keinem Fall Defekte ab, die verursacht wurden durch:

- Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit und Fahrlässigkeit im Gebrauch (Nicht-Beachtung der Anweisungen im Handbuch der „Gebrauchsanleitungen“);
- Wartungen, die nicht im Handbuch der „Gebrauchsanleitungen“ vorgesehen sind oder durch nicht genehmigtes Personal durchgeführt wurden;
- Beeinträchtigungen oder Eingriffe, um die Leistung oder die Wirksamkeit des Produkts zu erhöhen;
- falsche Installation (Stromversorgung mit unterschiedlicher Spannung von derjenigen, die auf der Datenplakette und im vorliegenden Handbuch aufgeführt ist);
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts;
- Schäden, die durch normale Abnutzung der Bestandteile, Stöße, Stürze, Transportschäden verursacht wurden.
- die Garantie umfasst nicht die Reparatur/den Ersatz von Teilen, die der Abnutzung während des normalen Gebrauchs des Produkts unterliegen (Haken, Kneiter, Klingen, Antriebsriemen, Steckverbinder...).

e) Kosten: In den Fällen, die nicht von der Garantie gedeckt sind, behält sich der Hersteller das Recht vor, dem Kunden die Kosten bezüglich der Reparatur oder des Ersatzes des Geräts zur Last zu legen.

f) Verantwortung des Herstellers: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eventuelle Schäden, die direkt oder indirekt, an Personen, Gegenständen oder Tieren als Folge der Nichtbeachtung aller im Handbuch der „Gebrauchsanleitungen“ angezeigten Vorschriften und betreffend insbesondere die Hinweise bezüglich der Installation, des Gebrauchs und der Wartung des Geräts, entstehen können.

Kontaktaufnahme mit dem technischer Unterstützung

- Tel. +39 031 722819
- Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
- www.rgv.it

L Caratteristiche tecniche Technical data

Caractéristiques techniques Technische Eigenschaften

- Dimensioni apparecchio (lpxh / Appliance Dimensions (lpxh)
Dimensions de l'appareil (lpxh) / Ausmaße des Geräts (BxTxH)
 - unità motore / motor unit: cm 28x18x24
unité moteur / Motoreinheit
 - come "spremipomodoro" / as "tomato press": cm 49x18x31
du «presse tomate» / als „Tomatenpresse“
 - come "tritacarne" / as "meat grinder": cm 34x18x31
du «hachoir à viande» / als „Fleischwolf“
 - con "accessorio per salsiccia" / with "accessory for sausages":... cm 43x18x31
équipé d'«accessoire à saucisse» / mit „Zubehör für Wurst“
 - con "grattugia" / with "grater": cm 32,5x18x31
équipé de la «râpe» / mit „Reibe“
- Peso (approssimativo) / Weight (approximate): g 3400
Poids (approximatif) / Gewicht (ungefähr)
- Peso unità motore / Weight of motor unit: g 2500
Poids de l'unité moteur / Gewicht der Motoreinheit
- Dati elettrici "Unità motore" / Electrical data of "Motor unit"
Données électriques de «l'unité moteur» / Elektrische Daten „Motoreinheit“
 - Tensione / Frequenza: V~ / Hz 220-240 / 50
 - Voltage / Frequency
 - Tension / Fréquence
 - Spannung / Frequenz
 - Potenza / Power: Watt 550
 - Puissance / Leistung
 - Massima potenza a motore bloccato (circa): Watt 1200
 - Maximum power of blocked motor (approx)
 - Puissance maximum avec moteur bloqué (environ)
 - Maximale Leistung bei blockiertem Motor (ungefähr)

NEW DUETTO PLUS

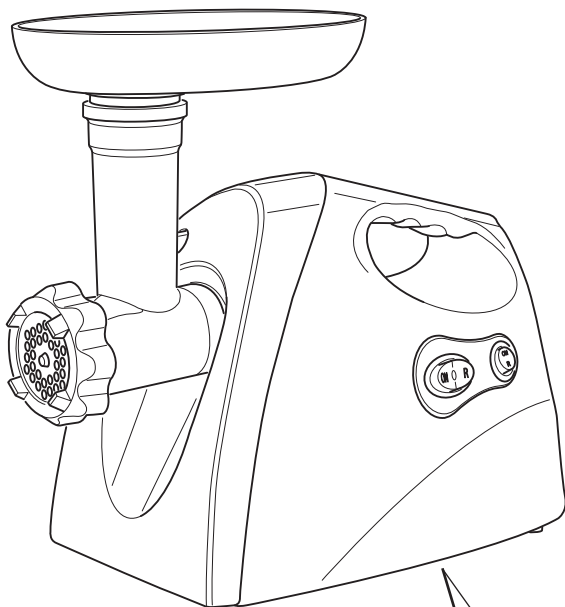


Targa dati

Rating label

Plaque des données

Typenschild





.....

.....

.....

.....

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA
THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSEE INTENTIONNELEMENT VIDE
DEISER SETTE ABSICHTLICK GELASSEN FREIE RAUM

NEW DUETTO PLUS

Timbro e Firma del rivenditore:
Stamp and Signature of retailer:
Cachet et signature du revendeur:
Stempel und Unterschrift des Händlers:

Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia
Fill in the fields below for the validity of the Warranty
Remplir les champs ci-dessous pour la validité de la garantie
Füllen Sie die unten stehenden Felder für die Gültigkeit der Garantie aus

Modello **NEW DUETTO PLUS - Art. Code: 111255**

Model
Modèle
Modell

Cognome
Last Name
Nom
Nachname

Nome
First Name
Prénom
Name

Via
Street
Rue
Straße

n°
No.
n°
Nr.

Città
City
Ville
Stadt

Nazione
Country
Nation
Nation



Fabbricato da / Manufactured by / Fabriqué par / Hergestellt von:

R.G.V. srl

Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermenate (CO) - Italia

Tel. +39 031 722819 / fax +39 031 722825

e-mail: info@rgv.it

www.rgv.it

Ed.: 02/2021
Made in P.R.C.