

GMS550



120325

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 3.0

Data di redazione: 2024-04-25

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione	6
2	Informazioni generali	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	8
3.1	Controllo della consegna	8
3.2	Imballaggio	8
3.3	Stoccaggio	8
4	Dati tecnici	9
4.1	Dati tecnici	9
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	9
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	10
4.4	Elementi di protezione dell'apparecchio.....	11
5	Installazione e uso.....	12
5.1	Installazione.....	12
5.2	Uso	14
6	Pulizia.....	18
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	18
6.2	Pulizia	19
7	Smaltimento.....	20



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Sicurezza durante l'uso del taglia verdure

- Quando si maneggia l'apparecchio occorre indossare i guanti!
- Non introdurre mai all'interno dell'apparecchio oggetti o utensili!
- Non introdurre le mani o altre parti del corpo nell'area di taglio, né nel foro di scarico per togliere i prodotti tagliati.
- Non collocare mai oggetti sotto l'apparecchio o tra i suoi piedini e il piano di lavoro.
- Non sollevare mai la copertura protettiva dell'apparecchio, né durante il lavoro né dopo averlo riempito coi prodotti.
- Non svitare mai la manopola del bloccaggio di sicurezza, né durante il funzionamento dell'apparecchio né prima di 5 secondi dal suo arresto.
- Non usare mai l'apparecchio se gli elementi di protezione non sono correttamente fissati o se sono rimossi.
- Non posizionare l'apparecchio capovolto.
- L'apparecchio, il piano di lavoro e il pavimento intorno all'apparecchio devono essere sempre asciutti, privi di polvere, di residui di prodotti tagliati e di corpi estranei, evitando in questo modo lo scivolamento sul pavimento umido o sui resti di verdure.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Frantumazione di frutta e verdura idonea.

Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso professionale.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	Taglia verdure GMS550
Numero dell'articolo:	120325
Materiale:	fusione di alluminio
Dimensioni dell'imboccatura di riempimento (larg. x prof.) Ø in mm:	1x 160 x 74 1x 58
Grado di protezione:	IP23
Potenza di collegamento:	0,55 kW 230 V 50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	240 x 630 x 500
Peso in kg:	29,2

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Controllo: tasto
- Interruttore ON/OFF
- In dotazione:
 - n. 1 disco per grattugiare Z3a, 3 mm
 - n. 1 disco per grattugiare Z5a, 5 mm
 - n. 1 disco per grattugiare Z7a, 7 mm
 - n. 1 disco per affettare E2a, 2 mm
 - n. 1 disco per affettare E4a, 4 mm
 - 1 pressino

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Con il taglia verdure, utilizzando gli appositi dischi di taglio, è possibile tagliare la verdura o la frutta in diverse forme, come fette, listarelle, cubetti o riccioli.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

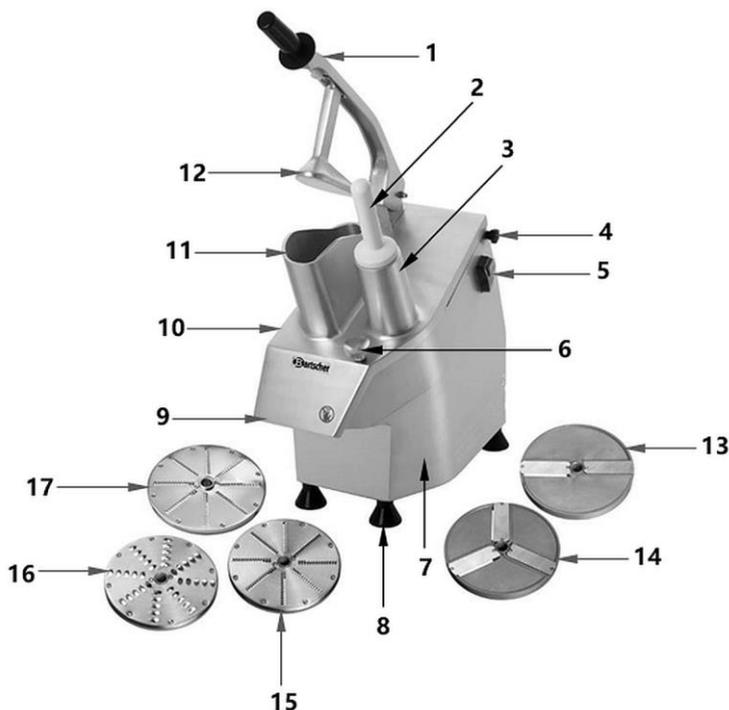


Fig. 1

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Leva spintore pressino | 2. Pressino per l'imboccatura di riempimento rotonda |
| 3. Imboccatura di riempimento rotonda | 4. Perno della copertura protettiva (2x) |
| 5. Tasto START/STOP | 6. Manopola del bloccaggio di sicurezza |
| 7. Corpo esterno | 8. Piedino (4x) |
| 9. Foro di scarico | 10. Copertura protettiva dischi di taglio |
| 11. Imboccatura di riempimento ovale | 12. Pressino per l'imboccatura di riempimento ovale |
| 13. Disco per affettare E2a | 14. Disco per affettare E4a |
| 15. Disco per grattugiare Z5a | 16. Disco per grattugiare Z7a |
| 17. Disco per grattugiare Z3a | |

Elementi di comando

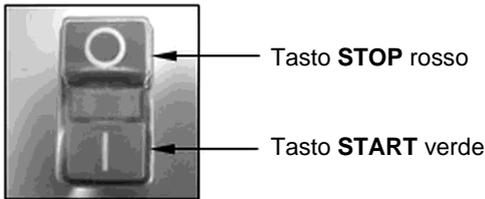


Fig. 2

4.4 Elementi di protezione dell'apparecchio

Dispositivi di sicurezza

L'apparecchio è dotato di **2 dispositivo di sicurezza (microinterruttori)**:

- **bloccaggio di sicurezza con microinterruttore** che arresta il funzionamento dell'apparecchio quando si solleva la copertura protettiva dei dischi di taglio.
- **microinterruttore sull'imboccatura di riempimento** che scollega l'apparecchi quando si solleva la leva spintore ovale.

IT

Rischi residui

Anche se l'apparecchio è dotato di tutte le protezioni meccaniche ed elettriche previste dalle norme, permangono rischi residui impossibili da escludere completamente. Nelle presenti istruzioni essi sono indicati con l'espressione **AVVERTIMENTO**. Attenersi a tutte le indicazioni riportate sulle etichette di avvertimento di cui è dotato l'apparecchio.

Il rischio residuo (ad es. di lesione alla pelle) può verificarsi all'atto della rimozione, dell'inserimento o della pulizia dei dischi di taglio. Prestare particolare attenzione durante l'uso e indossare sempre i guanti a cinque dita robusti, morbidi e resistenti al taglio.

5 Installazione e uso

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro

Installazione e uso

- facilmente accessibile
- con una buona ventilazione.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato all'impianto di messa a terra.
- Nel posizionare il taglia verdure occorre tener conto sia dello spazio necessario per lo stesso, sia dello spazio per il contenitore che raccoglie le verdure tritate e i prodotti da lavorare.
- Garantire lo spazio sufficiente intorno al taglia verdure in modo da permettere all'utilizzatore la libertà di movimento e non ostacolare il passaggio di altre persone.
- Il luogo in cui l'apparecchio è collocato deve essere ben illuminato. L'illuminazione deve essere garantita all'intera postazione di lavoro senza abbagliare l'utilizzatore.
- Non coprire né ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio per evitarne il surriscaldamento e il verificarsi dei danni a persone e cose.
- Per utilizzare il taglia verdure in condizioni di sicurezza, mantenere una distanza di almeno 20 cm tra l'apparecchio e le pareti, gli oggetti, gli scaffali ecc.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.

5.2 Uso



AVVERTIMENTO

Pericolo di ferite!

Le lame dei dischi di taglio sono molto affilate!

Quando si inseriscono, rimuovono e puliscono i dischi di taglio, occorre indossare sempre i guanti a cinque dita robusti, morbidi e resistenti al taglio che garantiscono una presa sicura degli oggetti.

Non premere mai i prodotti da tagliare con la mano. Utilizzare solo il pressino in dotazione!

Preparazione dell'apparecchio

1. Prima di procedere all'uso pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori, come da indicazioni riportate nel capitolo **6.2 "Pulizia"**.
2. Predisporre i prodotti da tagliare.
3. Prima di procedere al lavoro, scegliere i dischi di taglio adatti e montarli sull'apparecchio.

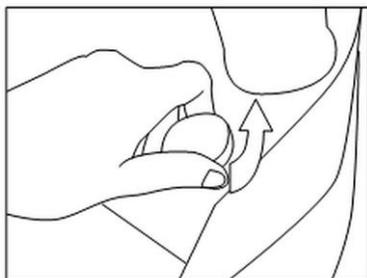


Fig. 3

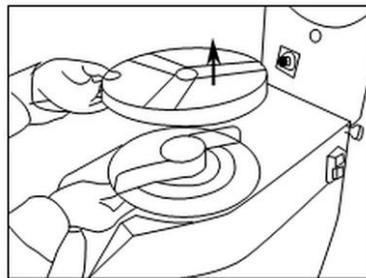


Fig. 4

4. Svitare il bloccaggio di sicurezza, ruotando la manopola in senso antiorario.
5. Sollevare la leva dello spintore e la copertura protettiva.
6. Montare prima il disco di espulsione in plastica, quindi il disco di taglio desiderato.

ATTENZIONE!

Il montaggio del disco di espulsione è necessario per garantire il funzionamento corretto dell'apparecchio. Il disco di espulsione va sempre montato per primo.

7. Chiudere e fissare la copertura protettiva, ruotando la manopola del bloccaggio di sicurezza in senso orario.
8. Premere il tasto verde START per far incastrare correttamente i dischi di taglio.

Taglio di verdura / frutta

1. Prima di procedere al processo di taglio assicurarsi che la verdura sia idonea in termini di tipo, qualità e grandezza. Predisporre la verdura.
2. Collocare un recipiente adeguato sotto il foro di scarico.
3. Collegare l'apparecchio ad una presa singola provvista di messa a terra.
4. Prima di iniziare il processo di taglio sollevare la leva spintore ovale dell'imboccatura di riempimento ovale e mantenerla in alto.
5. Inserire i prodotti da tagliare nell'imboccatura di riempimento rotonda o ovale.

ATTENZIONE!

Inserire le verdure una ad una nell'imboccatura di riempimento come segue: 1 patata, 1 carota ecc.

6. Per mettere in funzione l'apparecchio, premere il tasto verde START con la mano destra e tenere la leva spintore con la mano sinistra.
7. Abbassare gradualmente la leva spintore, premendola leggermente per garantire un risultato migliore di taglio.

ATTENZIONE!

Non premere la leva spintore con troppa forza per non sovraccaricare i componenti dell'apparecchio.

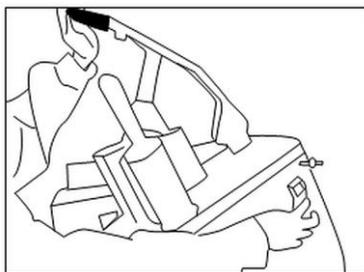


Fig. 5

8. Non appena la leva spintore raggiunge il fine corsa, sollevarla.
Ripetere il processo di taglio per tagliare la quantità di verdura desiderata.
9. Per affettare la verdura a forma cilindrica, per es. carote, cetrioli, zucchine ecc., inserirla nella piccola imboccatura di riempimento e premerla leggermente con il pressino.
10. Ripetere il ciclo descritto sopra per tagliare la quantità di verdura desiderata.
11. Al termine del processo di taglio, spegnere l'apparecchio, premendo il tasto rosso STOP.
12. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione (staccare la spina dalla presa!).

Dischi di taglio

Dischi di taglio a fette

per es. cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, porri, patate, cavoli rossi, cavoli bianchi, ananas, kiwi



Modello:	E1a	E2a	E4a	E8a	E10a
Spessore della fetta	1 mm	2 mm	4 mm	8 mm	10 mm
Art. n.:	120316	120307	120308	120309	120310

Dischi di taglio a listarelle

per es. verdura cruda, carote, ravanelli, cetrioli



Modello:	H3a	H4a
Spessore listarelle:	3 mm	4 mm
Art. n.:	120311	120312

Dischi di taglio a riccioli

per es. verdura cruda, cavoli bianchi, mele, ravanelli, barbabietole, cioccolato, formaggio (duro e morbido)



Modello:	Z3a	Z5a	Z7a	K5-AHB
Spessore riccioli:	3 mm	5 mm	7 mm	5 mm
Art. n.:	120313	120314	120315	120302

NOTA BENE!

I dischi di taglio contrassegnati con la * spunta sono compresi nella fornitura.

Montaggio e rimozione dei dischi di taglio

ATTENZIONE!

È vietato ruotare la manopola del bloccaggio di sicurezza durante il funzionamento dell'apparecchio. Prima occorre spegnerlo.

1. Svitare il bloccaggio di sicurezza, ruotando la manopola in senso antiorario.
2. Sollevare leva dello spintore e la copertura protettiva.
3. Ruotare il disco di taglio in senso antiorario.

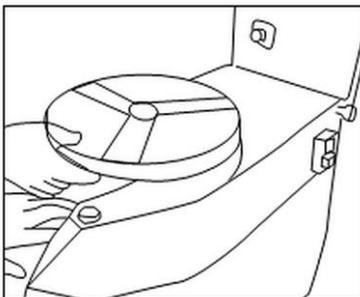


Fig. 6

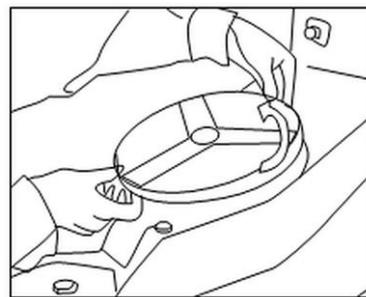


Fig. 7

4. Corriera le lame del disco di taglio (ac 6. Quindi montare il disco di taglio es. con un canovaccio).
5. Quindi sollevare al massimo il disco di taglio, inserendo una mano sotto. Togliere il disco.

ATTENZIONE!

Assicurarsi che al termine di utilizzo dei dischi di taglio, la copertura protettiva sia ben fissata tramite il bloccaggio di sicurezza! Ruotare la manopola in senso orario e serrarla.

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia



AVVERTIMENTO!

Alcuni detersivi sono nocivi alla salute ed i loro residui possono infiltrarsi nelle verdure lavorate.

Per pulire l'apparecchio non utilizzare agenti abrasivi, decalcificanti, solventi né diluenti.

ATTENZIONE!

L'apparecchio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

1. Al termine di ogni giornata di lavoro, o più spesso se necessario, pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchio che entrano in contatto con i prodotti alimentari.
2. Prima di procedere alla pulizia indossare i guanti protettivi per proteggere le dita o le mani dalle lame affilate dei dischi di taglio.
3. Svitare il bloccaggio di sicurezza ed aprire la copertura protettiva.
4. Rimuovere attentamente i dischi di taglio.
5. Rimuovere eventuali residui di cibo (ad esempio con un raschietto di plastica) dalle superfici interne dell'imboccatura di riempimento, della leva spintore pressino, dall'area di taglio e dalla copertura.
6. Immergere i dischi di taglio nell'acqua calda e pulirli con cautela, servendosi di una spazzola con setole in plastica. I dischi di taglio devono essere puliti uno alla volta per prevenire i danni dovuti all'urto o all'abrasione.

Per agevolare le operazioni di pulizia è possibile rimuovere la copertura protettiva dell'apparecchio.

7. Svitare prima i due perni presenti sulla copertura protettiva (vedere la figura), quindi toglierla.
8. La copertura protettiva deve essere pulita con l'acqua calda e un detersivo delicato.
9. Quindi sciacquare con cura i dischi di taglio e la copertura protettiva in acqua pulita.

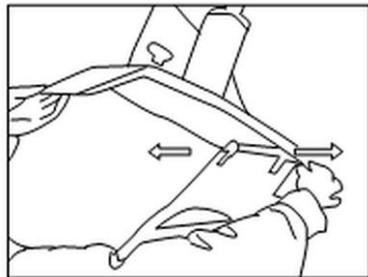


Fig. 8

10. Al termine delle operazioni, asciugare accuratamente i dischi di taglio e la copertura protettiva con un panno che non lascia pelucchi.
11. Pulire tutte le superfici dell'imboccatura di riempimento e del foro di scarico, la leva spintore, il pressino e l'area di taglio con un panno morbido e umido (che non sgoccioli) e l'acqua calda con un detersivo delicato.
12. Passare sopra le aree pulite un panno che non lascia pelucchi, inumidito di acqua pulita.
13. Pulire il pressino dell'apparecchio con l'acqua calda e un detersivo delicato. Sciacquare con l'acqua pulita.
14. Quindi disinfettare tutte le superfici e le parti dell'apparecchio aventi contatto con gli alimenti, utilizzando un adeguato prodotto disinfettante.
15. Passare sopra il corpo esterno una spugna morbida o un panno con l'aggiunta di un detersivo delicato. Asciugare con un panno pulito e leggermente umido in modo da eliminare gli eventuali residui di disinfettante.
16. Asciugare accuratamente tutte le parti e le superfici lavate, servendosi di un panno che non lascia pelucchi.
17. Pulire sistematicamente la superficie di lavoro e l'area circostante.

7 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.