

# Sommario

<b>1 Avvertenze</b>	<b>4</b>
1.1 Introduzione	4
1.2 Manuale d'uso	4
1.3 Destinazione d'uso	4
1.4 Avvertenze generali di sicurezza	5
1.5 Responsabilità del costruttore	7
1.6 Smaltimento	7
<b>2 Descrizione</b>	<b>8</b>
2.1 Descrizione del prodotto	8
2.2 Descrizione delle parti	9
2.3 Accessori in dotazione	10
<b>3 Uso</b>	<b>11</b>
3.1 Prima del primo utilizzo	11
3.2 Montaggio del corpo del tritatutto	11
3.3 Montaggio nell'attacco dell'impastatrice	13
3.4 Modo d'uso del tritatutto	15
3.5 Modo d'uso dell'accessorio per salsicce	16
3.6 Modo d'uso dell'accessorio per Kebbe	17
<b>4 Pulizia e manutenzione</b>	<b>18</b>
4.1 Avvertenze	18
4.2 Pulizia delle superfici	18
4.3 Pulizia del tritatutto	18

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.



# Avvertenze

## 1 Avvertenze

### 1.1 Introduzione

Informazioni importanti per l'utente:

#### Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

#### Descrizione



Descrizione del tritatutto.

#### Uso



Informazioni sull'uso del tritatutto.

#### Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione del tritatutto.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

### 1.2 Manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante del tritatutto e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita del tritatutto.

### 1.3 Destinazione d'uso

- Il tritatutto è destinato esclusivamente ad un impiego di tipo domestico.
- Utilizzare il tritatutto solo in combinazione con l'impastatrice del produttore.
- Utilizzare il tritatutto in ambienti chiusi ed al riparo da agenti atmosferici.
- Il tritatutto può essere utilizzato per tritare carne, formaggio, frutta secca senza guscio, pesce, pane secco, ecc. per diverse preparazioni come ripieni, pangrattato, paté, ecc.
- Gli accessori del tritatutto possono essere utilizzati per insaccare salsicce o per creare Kebbe.
- Non utilizzare il tritatutto per scopi diversi dalla loro destinazione d'uso.
- L'uso del tritatutto non è consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.



## 1.4 Avvertenze generali di sicurezza

Il tritatutto è un accessorio dell'impastatrice. Seguire tutte le avvertenze di sicurezza per un utilizzo sicuro del tritatutto.

- Prima di utilizzare il tritatutto leggere attentamente questo manuale d'uso e il manuale d'uso a corredo dell'impastatrice.
- Non utilizzare il tritatutto se il cavo di alimentazione o la spina dell'impastatrice risultano danneggiati o se l'impastatrice è caduta a terra o si è danneggiata in qualche modo.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente se lasciato incustodito e prima di effettuare le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia.
- L'uso di questo apparecchio non è consentito ai bambini.
- Tenere l'apparecchio ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini di età superiore agli 8 anni se supervisionati ed istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i pericoli derivanti.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non siano di età superiore agli 8 anni e costantemente supervisionati.
- In caso di guasto fare riparare l'apparecchio esclusivamente da un tecnico qualificato.



## Avvertenze

### Per l'apparecchio e il tritatutto

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente al termine di ogni utilizzo e prima di effettuare le operazioni di pulizia.
- Non utilizzare il tritatutto se il cavo di alimentazione o la spina dell'impastatrice risultano danneggiati o se l'impastatrice è caduta a terra o si è danneggiata in qualche modo.
- Non utilizzare il tritatutto se risulta danneggiato.
- Non lasciare il tritatutto incustodito mentre è in funzione.
- Non modificare il tritatutto.
- Non tentare mai di riparare il tritatutto da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non inserire, rimuovere e sostituire gli utensili con il blocco di sicurezza disattivato (testa motore abbassata).
- Non spingere i cibi nel vassoio con le mani. Utilizzare il pestello.
- Le trafile a disco e la lama sono oggetti affilati. Prestare la massima attenzione nel maneggiarle.
- Non utilizzare le dita per rimuovere i residui di cibo dai dischi mentre l'apparecchio è in funzione. Pericolo di taglio!
- Gli alimenti non devono contenere ossi, noccioli o altri componenti duri.
- Lasciare raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli per un miglior risultato di taglio grazie alla maggior consistenza.
- Durante il funzionamento evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri oggetti lontano dal tritatutto per evitare lesioni personali e danni all'impastatrice e al tritatutto.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli previsti e forniti dal produttore. L'utilizzo di componenti, utensili ed accessori non originali potrebbe causare lesioni personali o danni all'impastatrice e al tritatutto.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o oggetti taglienti per lavare o rimuovere eventuali residui dalla ciotola, dagli utensili e dal tritatutto.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Spegnerne l'impastatrice prima di montare o rimuovere il tritatutto.
- Non rimuovere il tritatutto mentre l'impastatrice è in funzione. Assicurarsi che il selettore delle velocità sia posizionato su 0 (OFF).
- Lasciare raffreddare il tritatutto prima di effettuarne la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti taglienti per lavare e pulire il tritatutto.
- Non appoggiare oggetti sopra il tritatutto.



## 1.5 Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso del tritatutto diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte del tritatutto;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.

## 1.6 Smaltimento

**Le vecchie apparecchiature non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici!**

Nel rispetto della legislazione vigente, gli apparecchi giunti a fine vita devono essere conferiti ai centri di raccolta differenziata. In questo modo si possono riciclare materiali pregiati provenienti dai vecchi apparecchi e proteggere l'ambiente. Per maggiori informazioni contattare le autorità locali preposte o gli addetti dei centri di raccolta differenziata.

Si precisa che per l'imballaggio del tritatutto vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



**Imballi di plastica**

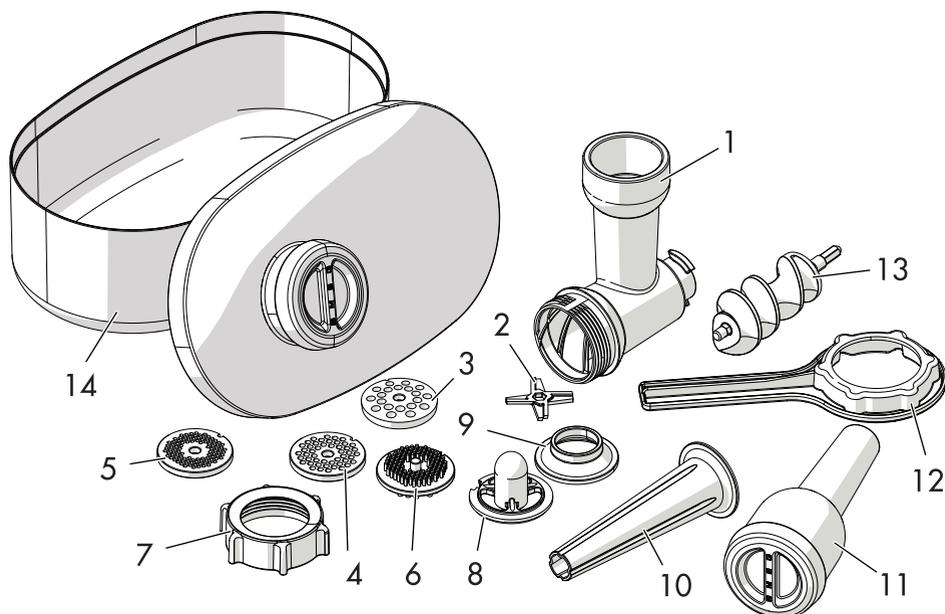
**Pericolo di soffocamento**

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che i bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione del prodotto



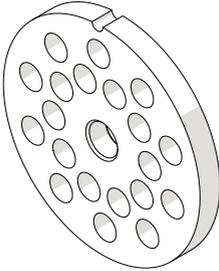
#### SMMG01 - Accessorio tritatutto

- |  |   |
|--|---|
| 1 Corpo tritatutto   | 8 Supporto accessorio Kebbe e accessorio salsicce |
| 2 Lama   | 9 Accessorio per Kebbe                            |
| 3 Trafila a disco per macinatura grossa                                    | 10 Accessorio salsicce                            |
| 4 Trafila a disco per macinatura media                                     | 11 Pestello con tappo                             |
| 5 Trafila a disco per macinatura fine                                      | 12 Chiave per ghiera di fissaggio                 |
| 6 Accessorio in silicone per la pulizia delle trafile a disco media e fine | 13 Coclea   |
| 7 Ghiera di fissaggio  | 14 Vassoio porta alimenti/Contenitore con tappo   |



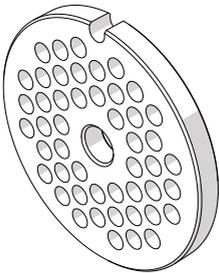
## 2.2 Descrizione delle parti

### Trafila a disco per macinatura grossa



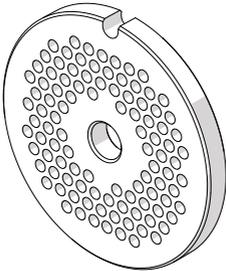
Da utilizzare per tritare e macinare verdure e salse.

### Trafila a disco per macinatura media



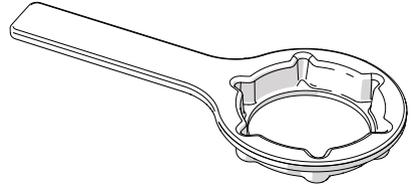
Da utilizzare per tritare carne cruda o cotta, verdure compatte, frutta secca senza guscio e formaggi.

### Trafila a disco per macinatura fine



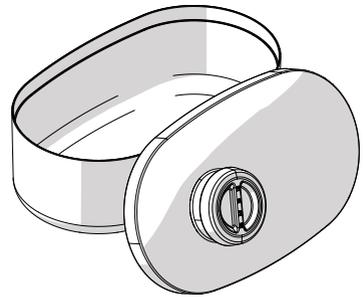
Da utilizzare per tritare carne cruda, carni cotte, paté e pangrattato.

### Chiave per ghiera di fissaggio



Agevola il fissaggio o la rimozione della ghiera.

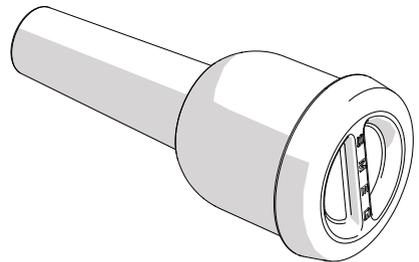
### Vassoio porta alimenti/ Contenitore con tappo



Utile per contenere gli alimenti da tritare durante la lavorazione.

Può inoltre essere utilizzato come contenitore per riporre il tritatutto ed i relativi accessori al termine dell'utilizzo.

### Pestello con tappo



Facilita l'introduzione degli alimenti da tritare all'interno del corpo del tritatutto.

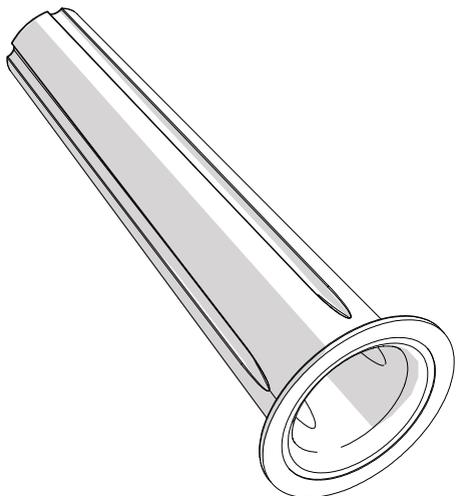
Funge da contenitore degli accessori non utilizzati (dischi, accessorio salsicce) che possono essere alloggiati al suo interno.



## Descrizione

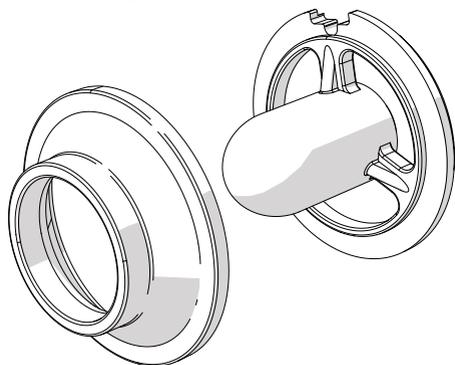
### 2.3 Accessori in dotazione

#### Accessorio per salsicce



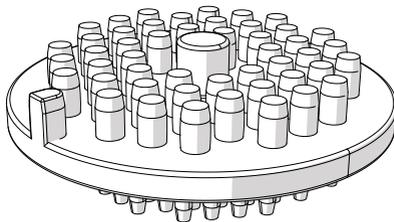
Permette di preparare salsicce con budella.

#### Accessorio per Kebbe



Semplifica la preparazione e la farcitura di Kebbe.

#### Accessorio in silicone per la pulizia delle trafilate a disco media e fine



Utile per la pulizia delle trafilate a disco.

**i**

Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.



### 3 Uso



#### Pericolo di folgorazione

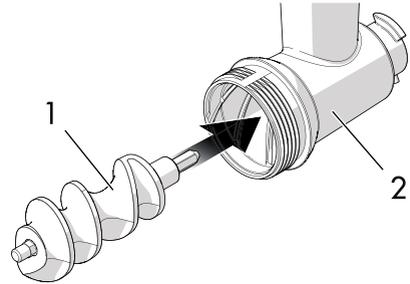
- Inserire la spina dell'impastatrice in una presa di corrente conforme e dotata di messa a terra.
- Non manomettere la messa a terra.
- Non utilizzare un adattatore.
- Non utilizzare una prolunga.
- L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.

#### 3.1 Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali imballaggi protettivi all'esterno o all'interno del tritatutto.
2. Rimuovere eventuali etichette dal tritatutto.
3. Pulire il tritatutto (vedi "4 Pulizia e manutenzione").

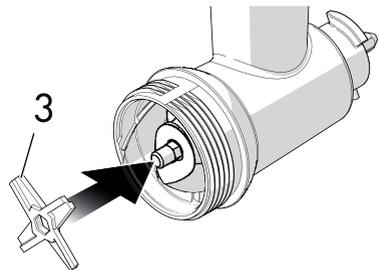
#### 3.2 Montaggio del corpo del tritatutto

1. Inserire la coclea (1) nel corpo del tritatutto (2).



#### Come montare le trafilare a disco per macinare

1. Inserire la lama (3) sull'estremità della coclea mantenendo la parte tagliente rivolta verso l'esterno.



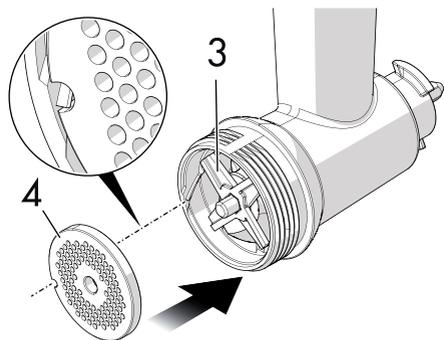
#### Parti affilate Pericolo di taglio

- La lama è affilata. Prestare la massima attenzione.

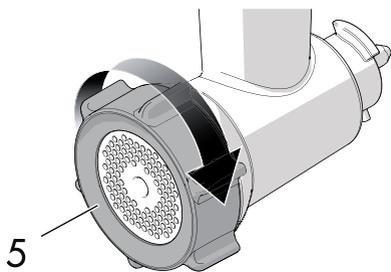


## Uso

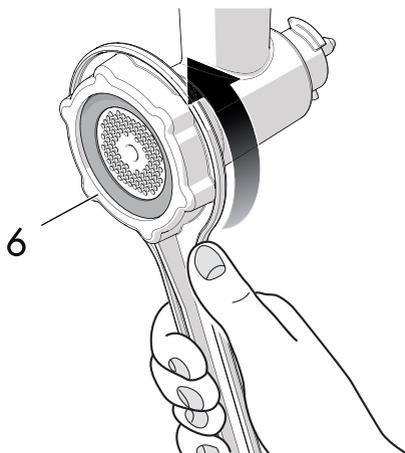
2. Posizionare una delle tre trafilare a disco in dotazione (4) sulla lama (3), a seconda del risultato finale di macinatura che si vuole ottenere.



3. Avvitare la ghiera di fissaggio (5) sul corpo del tritatutto, aiutandosi eventualmente con la chiave di fissaggio, senza stringere eccessivamente.



4. Per rimuovere la trafilare a disco, svitare la ghiera di fissaggio, eventualmente aiutandosi con la chiave apposita in dotazione (6), prestando attenzione alle lame.



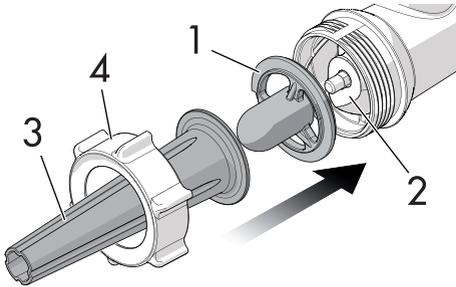
**Parti affilate**  
**Pericolo di taglio**

- La lama è affilata. Prestare la massima attenzione.



## Come montare l'accessorio per salsicce

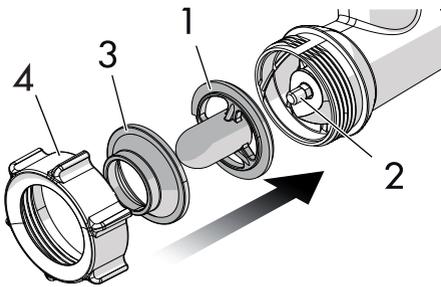
1. Inserire il supporto per salsicce (1) sull'estremità della coclea (2).
2. Appoggiare il cono per insaccare (3) al supporto per salsicce (1).



3. Inserire la ghiera di fissaggio (4) e avvitarla sul corpo del tritatutto senza stringere eccessivamente.

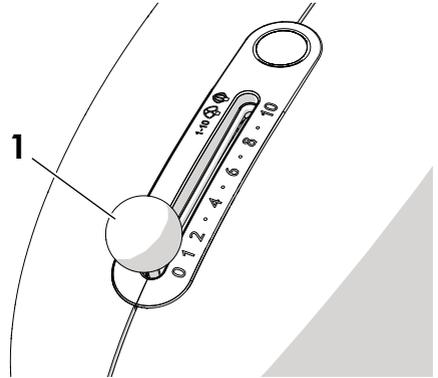
## Come montare l'accessorio per Kebbe

1. Inserire il supporto per Kebbe (1) sull'estremità della coclea (2).
2. Incastrare l'accessorio per Kebbe (3) al supporto per Kebbe (1).
3. Inserire la ghiera di fissaggio (4) e avvitarla sul corpo del tritatutto senza stringere eccessivamente.

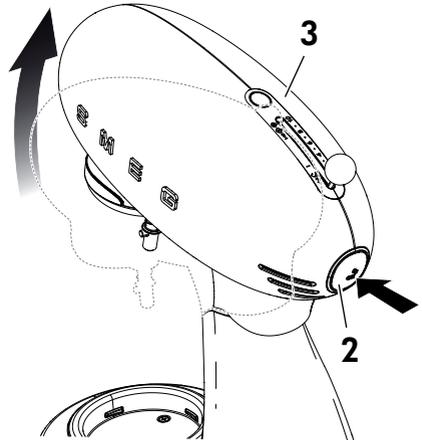


## 3.3 Montaggio nell'attacco dell'impastatrice

1. Spegnere l'impastatrice, muovendo la leva (1) dell'impastatrice sulla posizione '0' (OFF).



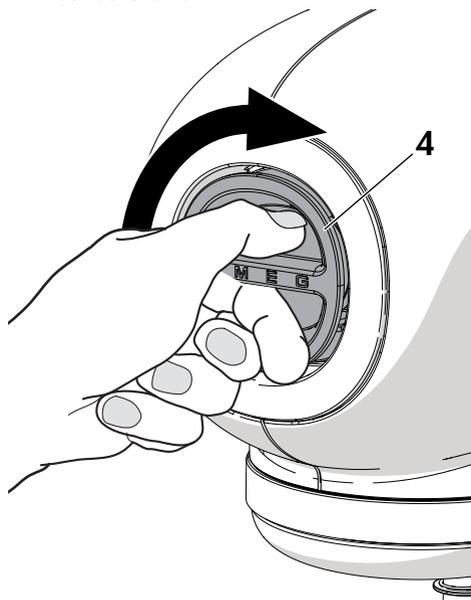
2. Staccare la spina dalla presa di corrente.
3. Premere il pulsante di sblocco (2).
4. Tenere premuto il pulsante e sollevare la testa (3) accompagnando il movimento con la mano.
5. Rimuovere eventuali accessori standard (gancio impastatore, frusta a filo, frusta piatta) se applicati.



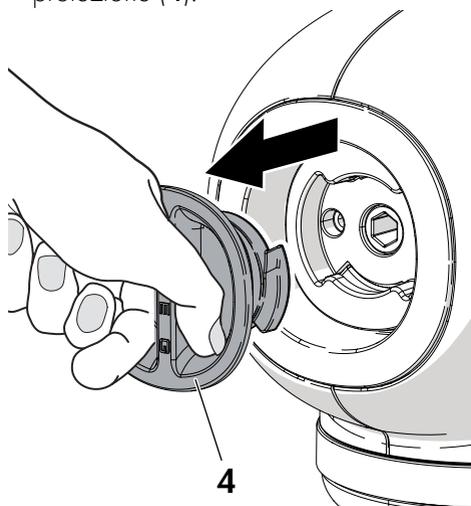


## Uso

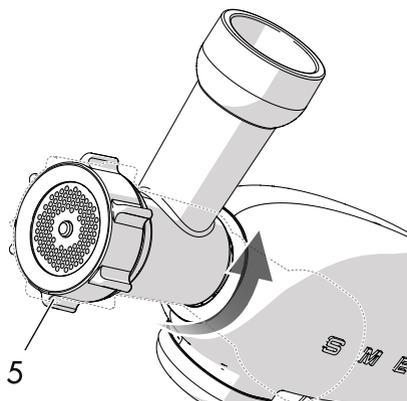
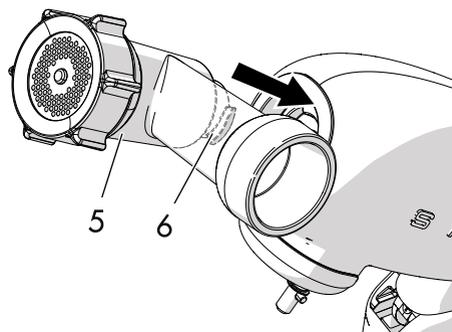
6. Afferrare la protezione dell'attacco frontale (4) nella parte centrale e ruotare in senso orario.



7. Tirare verso l'esterno per rimuovere la protezione (4).



8. Inserire il tritatutto (5) seguendo la guida presente nell'attacco (6) e ruotarlo di 60°.



9. Abbassare la testa dell'impastatrice, tenendo premuto il pulsante di sblocco e accompagnando il movimento con la mano.



10. Inserire il vassoio porta alimenti (7) sulla parte superiore del tritatutto e posizionare la ciotola dell'impastatrice (8) o il contenitore del tritatutto sotto all'accessorio per raccogliere la carne macinata.



### 3.4 Modo d'uso del tritatutto

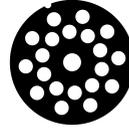
1. Scongelare completamente i prodotti surgelati prima di tritarli.
2. Tagliare il cibo a striscioline o a pezzetti e posizionarlo nel vassoio porta alimenti.
3. Posizionare la ciotola dell'impastatrice o il contenitore del tritatutto sotto all'accessorio per raccogliere il cibo macinato.
4. Inserire la spina dell'impastatrice nella presa di corrente e selezionare la velocità 4.
5. Utilizzare il pestello per agevolare l'introduzione del cibo all'interno del corpo del tritatutto. Fare attenzione a non spingere eccessivamente per non danneggiare il tritatutto.
6. Spostare la leva selettore delle velocità dell'impastatrice su '0' (OFF) per arrestare l'operazione.

### Selezione della trafila per macinare

#### Trafila a disco

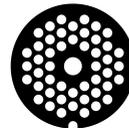
#### Adatta per

Macinatura  
grossa



Ragù e ripieni di carne cruda, pesce, frutta secca sgusciata, verdure.

Macinatura  
media



Ragù e ripieni di carne cruda, pesce, frutta secca sgusciata, formaggi, verdure, pane secco.

Macinatura  
fine



Ripieni di carne cruda, carni cotte per polpettoni o timballi con puré di patate, ripieni per Kebbe, paté e pane secco.

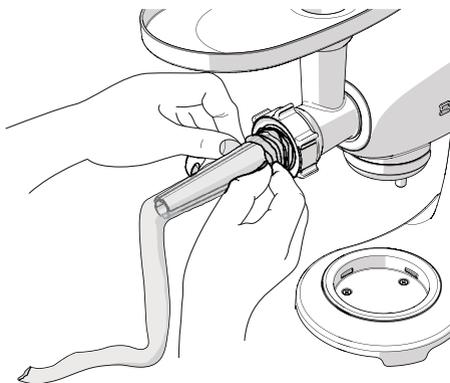


**Parti in movimento**  
**Pericolo di lesioni personali e danni all'apparecchio**

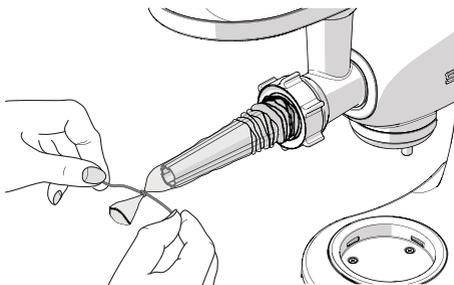
- La lama è affilata. Prestare la massima attenzione nel maneggiarla.
- Tenere le dita lontane dalle aperture.
- Non toccare il tritatutto durante il funzionamento.
- Non utilizzare il tritatutto per impieghi diversi da quelli indicati.

## 3.5 Modo d'uso dell'accessorio per salsicce

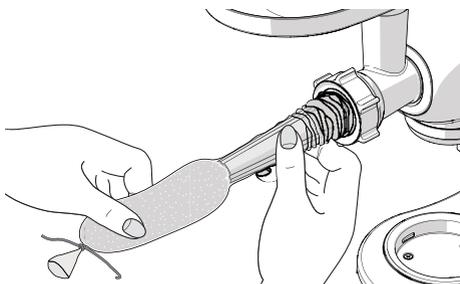
1. Preparare il ripieno delle salsicce utilizzando il tritatutto come descritto nel paragrafo "3.4 Modo d'uso del tritatutto".
2. Ingrassare il cono con olio alimentare e infilare il budello sul cono.



3. Sigillare l'estremità del budello con dello spago.



4. Inserire la spina dell'impastatrice nella presa di corrente e selezionare una velocità bassa.
5. Introdurre lentamente la carne macinata nel tubo, utilizzando il pestello. Fare attenzione a non spingere eccessivamente per non danneggiare il tritatutto.
6. Tenere con una mano l'estremità chiusa del budello e spingere il ripieno all'interno del budello. Fare attenzione a non riempire eccessivamente.
7. Attorcigliare il budello per formare le salsicce.

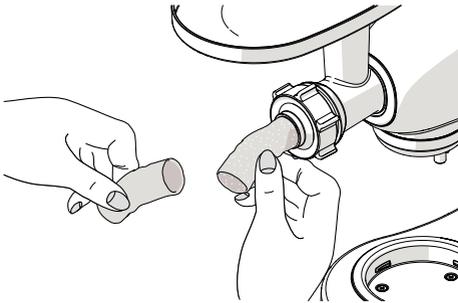


8. Spostare la leva selettore delle velocità dell'impastatrice su '0' (OFF) per arrestare l'operazione.



## 3.6 Modo d'uso dell'accessorio per Kebbe

1. Preparare il ripieno per i Kebbe.
2. Inserire la spina dell'impastatrice nella presa di corrente.
3. Utilizzare il pestello per spingere il ripieno all'interno del corpo del tritatutto.
4. Spostare la leva dell'impastatrice sulla posizione **1**.
5. Far passare attraverso l'accessorio il composto e rimuoverlo con la mano appena è della dimensione desiderata per costituire l'involucro del Kebbe.



6. Spostare la leva selettore delle velocità dell'impastatrice su '0' (OFF) per arrestare l'operazione.



### Rischio di intossicazione alimentare

- Non lasciare ingredienti deteriorabili come prodotti caseari ecc. fuori dal frigo per più di un'ora.

## Consigli utili per tritare i cibi e insaccare salsicce

**Tritare la carne:** Per ottenere un prodotto più omogeneo e tenero, macinare la carne di manzo due volte.

**Tritare il pane:** Per ottenere il pangrattato, utilizzare del pane secco o precedentemente essiccato nel forno.

**Insaccare salsicce:** In caso si utilizzino budella naturali, è necessario lasciarle in ammollo in acqua fredda per 30 minuti per rimuovere il sale in eccesso. Sciacquarle più volte sotto acqua corrente fredda.

Evitare di pressare troppo la carne macinata all'interno del budello, ma lasciare abbastanza spazio affinché la salsiccia possa avvolgersi in anelli più piccoli per potersi espandere durante la cottura.

In caso si crei una sacca d'aria, forare con uno stuzzicadenti o uno spillo.



### Uso non corretto

#### Pericolo di danni all'accessorio

- Non utilizzare il tritatutto o l'accessorio per salsicce per tritare o insaccare prodotti diversi da quelli previsti.



### 4 Pulizia e manutenzione

#### 4.1 Avvertenze



Uso non corretto  
**Pericolo di folgorazione**

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare la pulizia dell'apparecchio e dei suoi utensili e accessori.



Uso non corretto  
**Rischio di danni alle superfici**

- Non utilizzare getti di vapore per pulire il tritatutto.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (ad es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

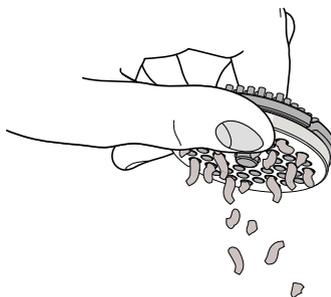
#### 4.2 Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo.

Utilizzare un panno morbido o in microfibra per pulire le superfici.

#### 4.3 Pulizia del tritatutto

Smontare completamente il tritatutto utilizzando la chiave per allentare la ghiera di fissaggio avvitata sul corpo del tritatutto. Le trafile a disco possono essere liberate dai residui di cibo utilizzando l'accessorio per la pulizia dei dischi in silicone contenuto all'interno del tappo del pestello. L'accessorio è costituito da due profili che si adattano perfettamente al tipo di trafile da pulire.



Il corpo del tritatutto, la coclea, la ghiera di fissaggio, la lama e le tre trafile non possono essere lavati in lavastoviglie, ma devono essere lavati a mano in acqua tiepida e sapone neutro.

Gli altri componenti possono essere lavati in lavastoviglie.

Asciugare perfettamente tutte le parti del tritatutto prima di riporle o rimontarle.

