

CERTIFICATO DI GARANZIA

Gentile Cliente, vogliamo ringraziarLa per la preferenza accordataci. Il prodotto è garantito per 24 mesi dalla data di acquisto. In caso di guasto, dovrà far pervenire il prodotto ad un Centro di Assistenza Tecnico autorizzato. **Conservi la presente garanzia e, in caso di assistenza, la consegni debitamente compilata in ogni sua parte insieme al prodotto, in caso contrario la garanzia non sarà valida.** Indichiamo di seguito alcune importanti norme che regolano la garanzia: 1) L'apparecchio è garantito dalla ditta Michelini per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto. La data di acquisto deve essere comprovata da un documento valido agli effetti fiscali rilasciato dal rivenditore al primo utente, che attesti il nominativo del rivenditore medesimo e la data in cui è stata effettuata la vendita. 2) Affinché la garanzia sia valida, è necessario conservare questo certificato di garanzia assieme al documento fiscale ricevuto al momento dell'acquisto. In caso di assistenza, entrambi i documenti andranno esibiti debitamente compilati al personale tecnico. 3) Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultassero difettose all'origine per vizi di fabbricazione. 4) Non sono coperte dalla garanzia i componenti soggetti ad usura con il normale utilizzo, tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, a mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento e manutenzione dell'apparecchio descritte in dettaglio nel libretto istruzioni, di manutenzioni o riparazioni effettuate da personale non autorizzato o di riparazioni effettuate con ricambi non originali, di danni di trasporto o di circostanze che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio. Sono escluse altresì, tutte le manutenzioni descritte in dettaglio nel libretto istruzioni. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio. 5) La Michelini declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali a causa della inosservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni. 6) Le spese per l'invio ed il trasporto del prodotto presso il centro di assistenza autorizzato, sono a carico dell'utente. 7) Trascorsi 24 mesi dalla data di acquisto, la garanzia decade e l'assistenza verrà comunque fornita addebitando il trasporto, le parti sostituite e le spese di manodopera sostenute secondo le normali tariffe vigenti. 8) Questa è l'unica garanzia valida. Nessuno è autorizzato a modificare i termini o rilasciarne altre, sia verbali che scritte. 9) Le riparazioni effettuate non danno luogo a prolungamento o a rinnovi della garanzia stessa. E' esclusa la sostituzione dell'apparecchio a seguito di un guasto. Nel caso in cui il nostro personale tecnico riscontrasse all'atto di un intervento, che lo stato reale dell'apparecchio non corrisponda alla data di acquisto indicata, cosa che si deduce facilmente dagli elementi caratteristici dell'apparecchio, la garanzia si considererà scaduta. 10) Le modalità di assistenza qui indicate, non precludono i diritti del consumatore definiti dalle norme in vigore al momento dell'acquisto del prodotto.

COMPILARE LA CARTOLINA E CONSEGNARLA IN CASO DI GUASTO AL C.A.T. UNITAMENTE AL DOCUMENTO FISCALE

Nome Cliente: _____	Timbro rivenditore
Indirizzo: _____	

Telefono: _____	Matricola
N° scontrino: _____	
Data acquisto: _____	

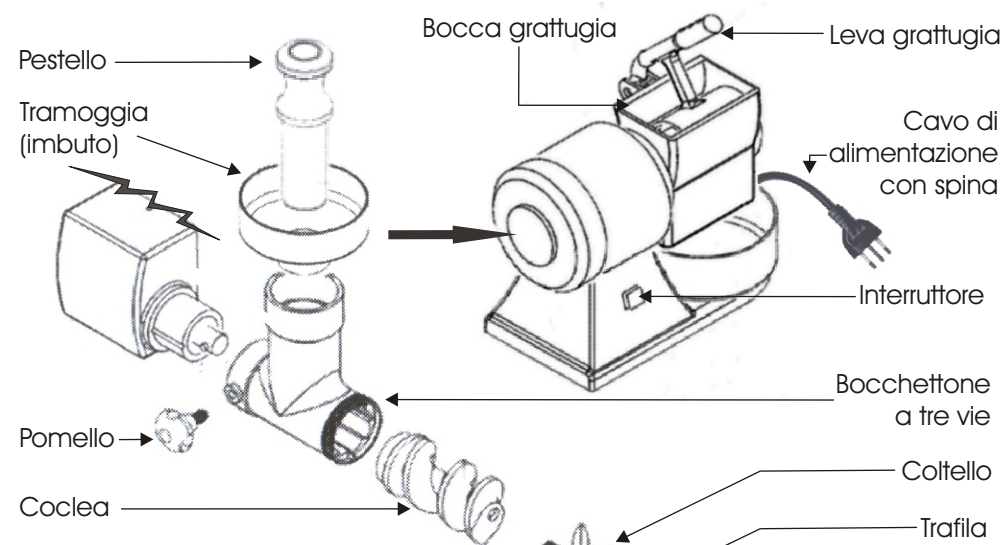


TRITACARNE GRATTUGIA MOD.: GRT



GRATTUGIA MOD.: GRE

MANUALE USO E MANUTENZIONE



SEQUENZA ASSEMBLAGGIO TRITACARNE

- 1) Inserire la coclea
- 2) Inserire il bocchettone a tre vie. Inserirlo fino a fine corsa e serrare bene con il pomello.
- 3) Montare il coltello. **IMPORTANTE: IL COLTELLO DEVE ESSERE POSIZIONATO CON I TAGLI RIVOLTI VERSO LA TRAFILA**
- 4) Inserire la trafila
- 5) Fissare con la ghiera filettata
- 6) Inserire l'imbuto
- 7) Utilizzare il pestello per premere il cibo all'interno dell'imbuto.

INFORMAZIONI - CONFORMITÀ

Gentile Cliente,
La ringraziamo per la preferenza accordataci e ci complimentiamo per la scelta fatta. I prodotti Michelinini sono infatti realizzati utilizzando componenti di prima scelta. Conservi con cura questo manuale e non dimentichi di consegnarlo a chi eventualmente si servirà della macchina al posto o dopo di Lei. Come tutti gli elettrodomestici deve essere utilizzata con particolare prudenza per evitare lesioni alle persone o danni alla macchina. **Per un ottimale funzionamento della macchina, prima di utilizzarla, legga attentamente il manuale d'uso e si attenga alle prescrizioni relative alla sicurezza.**

ATTENZIONE
CONSULTARE IL MANUALE
DI ISTRUZIONE D'USO
PRIMA DI ACCENDERE
L' APPARECCHIO



Questo manuale è da considerarsi parte integrante del prodotto. Tutti i diritti riservati. E' vietata la riproduzione di qualsiasi parte di questo manuale, in qualsiasi forma, senza l'esplicito permesso scritto della ditta MICHELINI. Il contenuto di questo manuale può essere modificato senza preavviso. Ogni cura è stata posta nella raccolta e nella verifica della documentazione contenuta in questo manuale; tuttavia la ditta MICHELINI non può assumersi nessuna responsabilità derivante dall'utilizzo della stessa.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore: Michelinini - Via Campania, 19/21 - 61122 Pesaro (PU) - Italia
Tel. 0039 721 410362 - Fax 0039 721 414462 - www.michelinini.eu - e.mail: info@michelinini.eu
Dichiara che la GRATTUGIA MOD. GRE e la TRITACARNE-GRATTUGIA- MOD. GRT sono conformi alle direttive **CE** in base alle richieste di salute e di sicurezza delle EG e che i documenti relativi sono a disposizione delle autorità richiedenti.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI - TUTELA AMBIENTALE

ai sensi dell' art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell' uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti."

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull' apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L' utente dovrà pertanto, conferire l' apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell' acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno ad uno. L'adeguata raccolta differenziata per l' avvio successivo dell' apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull' ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l' apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell' utente, comporta l' applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa

ISTRUZIONI D'USO

Tolta dall'imballo, riporre la macchina in posizione verticale su un piano stabile tenendo l'interruttore rivolto verso l'operatore. Prima di inserire la spina, controllare che la tensione di rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicata nella targhetta dati posta sull'apparecchio. Per azionare la rotazione del rullo grattugia e/o del gruppo macinazione, premere l'interruttore. Introdurre gli alimenti nella bocca della grattugia o nella tramoggia del tritacarne, in base all' articolo acquistato e all' utilizzo necessario.

MOD. TRITACARNE/GRATTUGIA - GRT

Togliere e lavare il gruppo tritacarne al primo utilizzo. Non adoperare il tritacarne a vuoto. Per utilizzarlo come tritacarne, abbassare prima la leva grattugia. Per utilizzarlo come grattugia, smontare prima il gruppo macinazione. Per l' assemblaggio del gruppo vedere foto e indicazioni a lato.

AVVERTENZE E NORME

Ogni volta che si mette mano alle parti meccaniche per lo smontaggio o la pulizia delle macchine GRE e GRT togliere la spina di alimentazione dalla presa di corrente. Dopo l'uso scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione. Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo di alimentazione e strattinando. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione far sostituire subito il cavo difettoso da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. **Staccare la spina quando va via la corrente, in quanto una volta tornata, la macchina riprende a ruotare e può essere pericoloso se incustodita.** Non immergere l'apparecchio in acqua nella fase della pulizia. Non usare l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi. Non usare prolunghe al cavo di alimentazione. Anche se sulla macchina sono montati dispositivi di sicurezza, non avvicinare le mani al rullo o ad altre parti in movimento. Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non usare l'apparecchio per prodotti surgelati o prodotti non alimentari. Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia, valutare attentamente i rischi. Se la macchina fa scattare l' interruttore generale di casa, controllare che la somma della potenza in Watt degli elettrodomestici in funzione non superi la potenza erogata dall'azienda fornitrice. Se non si conosce la potenza a disposizione, leggerla sulla fattura dell'azienda erogatrice. Se il problema persiste contattare il più vicino Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.

IMPORTANTE

In caso di malfunzionamento, difetto alla macchina o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente. Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sulla macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità se l'apparecchio viene usato in maniera impropria.

