

cecotec

CRUSHER 1400 STEEL

Picadora de carne / Meat grinder



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	8
Sicherheitshinweise	10
Istruzioni di sicurezza	12
Instruções de segurança	14
Veiligheidsinstructies	16
Instrukcja bezpieczeństwa	18
Bezpečnostní pokyny	20
Güvenlik talimatları	22

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	24
2. Antes de usar	24
3. Montaje	25
4. Funcionamiento	25
5. Limpieza y mantenimiento	27
6. Especificaciones técnicas	27
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	27
8. Garantía y SAT	28
9. Copyright	28

INDEX

1. Parts and components	29
2. Before use	29
3. Assembly	30
4. Operation	30
5. Cleaning and maintenance	31
6. Technical specifications	32
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	32
8. Technical support and warranty	32
9. Copyright	32

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	33
2. Avant utilisation	33
3. Montage	34
4. Fonctionnement	34
5. Nettoyage et entretien	36
6. Spécifications techniques	36
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	36
8. Garantie et SAV	37
9. Copyright	37

INHALT

1. Teile und Komponenten	38
2. Vor dem Gebrauch	38
3. Montage	39
4. Bedienung	39
5. Reinigung und Wartung	41
6. Technische Spezifikationen	41
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	41
8. Garantie und Kundendienst	42
9. Copyright	42

INDICE

1. Parti e componenti	43
2. Prima dell'uso	43
3. Montaggio	44
4. Funzionamento	44
5. Pulizia e manutenzione	46
6. Specifiche tecniche	46
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	46
8. Garanzia e supporto tecnico	47
9. Copyright	47

ÍNDICE

1. Peças e componentes	48
2. Antes de usar	48
3. Montagem	49
4. Funcionamento	49
5. Limpeza e manutenção	50
6. Especificações técnicas	51
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	51
8. Garantia e SAT	51
9. Copyright	52

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	53
2. Vóór u het apparaat gebruikt	53
3. Montage	54
4. Werking	54
5. Schoonmaak en onderhoud	55
6. Technische specificaties	56
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	56
8. Garantie en technische ondersteuning	56
9. Copyright	57

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	58
2. Przed użyciem	58
3. Montaż	59
4. Funkcjonowanie	59
5. Czyszczenie i konserwacja	60
6. Specyfikacja techniczna	61
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	61
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	61
9. Prawa autorskie	62

OBSAH

1. Díly a součásti	63
2. Před používáním	63
3. Montáž	64
4. Provoz	64
5. Čištění a údržba	65
6. Technické specifikace	66
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	66
8. Záruka a technický servis	66
9. Copyright	67

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	68
2. Kullanmadan önce	68
3. Kurulum	69
4. Kullanım	69
5. Temizlik ve bakım	70
6. Teknik bilgiler	71
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	71
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	71
9. Telif Hakları	71

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Este aparato no debe ser usado por los niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entiendan los riesgos que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- En caso de un mal uso del aparato, podrían darse riesgos de heridas, lesiones y/o daños materiales.
- Es necesario tener cuidado cuando se manejan las cuchillas cortantes, cuando el vaso se vacía y durante la limpieza.
- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No utilice accesorios que no le hayan sido proporcionados por Cecotec, ya que esto podría causarle daños al producto e incluso causar lesiones.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben realizarse por niños.
- No procese alimentos calientes o líquidos hirviendo. Deje que se enfríen antes de introducirlos.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- No conecte el aparato a la corriente hasta que todas sus piezas estén montadas y asegúrese de que está desenchufado antes de desmontar sus piezas o manejar la cuchilla.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly, or cleaning.
- The appliance is not intended to be used by children. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children.
- The appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Strictly follow the instructions in this manual to avoid injury or damage to the appliance.
- Be careful when handling the cutting blade and during cleaning.
- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the power cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service or similar qualified personnel to avoid risks.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not use accessories that have not been provided by Cecotec, as this could damage the product and cause injuries.
- Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children.
- Do not use the blender with hot or boiling liquids. Allow them to cool down before processing them.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and make sure it is unplugged before disassembling the appliance or handling its blade.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, démontage ou nettoyage.
- Les enfants ne peuvent pas utiliser cet appareil. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des risques de blessures, de lésions et/ou de dommages matériels.
- Faites attention lorsque vous manipulez les lames, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces qui bougent pendant le fonctionnement.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement

et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'utilisez pas des accessoires qui ne soient pas fournis par Cecotec, cela pourrait abîmer le produit et provoquer des lésions.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Ne préparez pas des aliments chauds ou des liquides en ébullition. Laissez-les refroidir avant de les introduire.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant jusqu'à ce que toutes les pièces soient assemblées. Vérifiez qu'il est débranché avant de démonter les pièces ou avant de manipuler la lame.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei missbräuchlicher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr, Verletzungsgefahr und/oder Gefahr von Sachschäden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile oder in der Nähe befindliche Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, austauschen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und

darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.

- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Cecotec mitgeliefert wurde, da es das Produkt beschädigen oder Verletzungen verursachen könnte.
- Reinigung und Wartung dürfen niemals von Kindern durchgeführt werden.
- Mixen Sie keine heißen Lebensmittel oder kochende Flüssigkeiten. Lassen Sie sie abkühlen, bevor sie ins Gefäß einzugeben.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, wenn alle Teile zusammengebaut sind, und vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ausgezogen ist, bevor Sie Teile entfernen oder die Klinge handhaben.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio se viene lasciato incustodito così come prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio seguendo strettamente quanto riportato nel presente manuale di istruzioni per evitare ferite, lesioni o danni all'apparecchio stesso.
- Spegnere e scollegare l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o le parti che si muovono durante l'uso.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale altrettanto qualificato al fine di evitare pericoli.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.

- Non utilizzare accessori non forniti o consigliati da Cecotec, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio o generare un rischio.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Non collegare l'apparecchio alla corrente fino a che tutte le parti siano montate e verificare che sia scollegato prima di smontare le parti o usare le lame.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação se este for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance das crianças.
- Este produto pode ser utilizado por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou tenham falta de experiência e conhecimento, sempre que estiverem sob supervisão ou receberam instruções adequadas do funcionamento seguro do aparelho e entendem os riscos que estão associados.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Em caso de utilização incorreta do aparelho, pode haver risco de ferimentos, lesões e/ou danos materiais.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte, ao esvaziar o jarro e durante a limpeza.
- Desligar o aparelho e desconectar a alimentação elétrica antes de substituir acessórios ou peças próximas que se movam durante a utilização.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e

não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.

- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não use acessórios que não foram fornecidos pela Cecotec, pois isso pode causar danos ao produto e até causar ferimentos.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças.
- Não processe alimentos quentes ou líquidos ferventes. Deixe-os arrefecer antes de os introduzir.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- Não ligue o aparelho à corrente até que todas as peças estejam montadas e certifique-se de que está desligado da corrente antes de retirar as peças ou manusear a lâmina.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat kan er gevaar bestaan voor letsel, verwondingen en/of materiële schade.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de snijmesses, bij het legen van de beker en bij het schoonmaken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, verwisselt.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.

- Dit apparaat is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Gebruik geen accessoires die niet door Cecotec zijn geleverd, omdat dit schade aan het product en zelfs letsel kan veroorzaken.
- De schoonmaak en het onderhoud mag niet uitgevoerd worden door kinderen.
- Verwerk geen heet voedsel of kokende vloeistoffen. Laat ze afkoelen voordat je ze introduceert.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Sluit het apparaat pas op de stroom aan als alle onderdelen in elkaar zijn gezet en zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is voordat u onderdelen demonteert of het mes hanteert.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia może wystąpić ryzyko zranienia, urazów i/lub szkód materialnych.
- Należy zachować ostrożność podczas obsługi ostrza, opróżniania i czyszczenia.
- Wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie przed wymianą akcesoriów lub części, które poruszają się podczas pracy.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku

domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

- To urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy z zewnętrznymi minutnikami lub systemami zdalnego sterowania.
- Nie należy używać akcesoriów niedostarczonych przez firmę Cecotec, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu lub nawet obrażenia ciała.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.
- Nie miel gorących potraw ani wrzących płynów. Pozwól im ostygnąć przed włożeniem ich do maszynki.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Nie podłączaj urządzenia do sieci, dopóki wszystkie jego części nie zostaną zmontowane i upewnij się, że jest odłączone przed demontażem części lub obsługą ostrza.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny při používání výrobku.
- Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od napájení.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly dostatečně poučeny o bezpečném provozu spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- V případě nesprávného použití spotřebiče může dojít k nebezpečí zranění, úrazu a/nebo poškození majetku.
- Je třeba dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s čepelí na mletí a při čištění.
- Vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení před výměnou příslušenství nebo blízkých částí, které se během používání pohybují.
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaný personál, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Toto zařízení není určeno k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo systémů dálkového ovládnání.

- Nepoužívejte příslušenství, které nebylo dodáno společností Cecotec, protože by mohlo dojít k poškození výrobku nebo dokonce ke zranění.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- Nezpracovávejte horké jídlo ani vroucí tekutiny. Před jejich vložením je nechte vychladnout.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Nezapojujte spotřebič do elektrické sítě, dokud nejsou smontovány všechny díly, a před demontáží dílů nebo manipulací s čepelí se ujistěte, že je odpojen ze sítě.

GÜVENLİK TALİMATLARI


Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
- Gözetimsiz bırakıldığında ve montaj, demontaj veya temizlik işlemlerinden önce cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza edin.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikelerin farkında oldukları takdirde kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın yanlış kullanılması durumunda yaralanma, sakatlanma ve/veya maddi hasar riski oluşabilir.
- Kesme bıçaklarını tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizlik sırasında dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında hareket eden aksesuarları veya yakındaki parçaları deęiştirmeden önce cihazı kapatın ve güç kaynağının fişini çekin.
- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosu hasar görmüşse, muhtemel tehlikeleri önlemek için üretici, satış sonrası servis veya benzer şekilde yetkili personel tarafından deęiştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun deęildir.

- Bu cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri aracılığıyla çalışmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cecotec tarafından tedarik edilmeyen aksesuarları kullanmayın, aksi takdirde ürüne zarar verebilir ve hatta yaralanmalara neden olabilir.
- Temizlik ve bakım çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Sıcak yiyecekleri veya kaynayan sıvıları cihaza koymayın. Koymadan önce soğumasını bekleyin
- Elektrik geriliminin ürün etiketinde belirtilen gerilimle aynı olduğundan ve fişin topraklama olduğundan emin olun.
- Kabloyu, fişi veya ürünün herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya koymayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Tüm parçalar monte edilene kadar cihazı elektriğe bağlamayın ve parçaları sökmeden veya bıçağı tutmadan önce fişinin çekildiğinden emin olun.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Cuerpo principal
2. Selector
 - Encendido: ON
 - Apagado: OFF
 - Inversión de marcha: 
3. Botón de desbloqueo
4. Boca de entrada del cabezal
5. Empujador de alimentos
6. Bandeja de entrada de alimentos
7. Cabezal
8. Sinfín
9. Cuchilla
10. Disco de corte (fino/medio/grueso)
11. Tuerca de ajuste
12. Sausage maker
13. Kebbe maker

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Picadora de carne
- Cuchilla (x1)
- Placas de corte (x3)
- Empujador de alimentos

- Kebbe maker
- Sausage maker

3. MONTAJE

Fig. 2

1. Presione el botón de desbloqueo, sostenga el cabezal e introdúzcalo en la boca de entrada. Al insertarlo, asegúrese de que el cabezal esté inclinado según la flecha en la parte superior como se muestra en la figura 2.
2. A continuación, gire el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj de forma que quede bien instalado.
3. Inserte el sinfín en el orificio central del cabezal por el extremo más largo, y luego gírelo ligeramente hasta que calce en la carcasa del motor.
4. Coloque la cuchilla en el eje del sinfín con el filo hacia la parte frontal, como se muestra en la figura 2. Si la cuchilla no está bien colocada, la carne no se triturará.
5. Coloque el disco de corte que desee usar junto a la cuchilla, encajando las pestañas en las ranuras.
6. Sujete o presione el centro del disco de corte con un dedo y luego enrosque la tuerca de ajuste con otra mano. No la apriete demasiado.
7. Instale la bandeja de entrada de alimentos en el cabezal hasta que quede bien encajada.
8. Coloque la picadora sobre una superficie firme.
9. Asegúrese de mantener despejadas las entradas de aire ubicadas debajo y a los lados de la picadora.

4. FUNCIONAMIENTO

Cómo picar carne

1. Asegúrese de que está correctamente montada y sobre una superficie plana, firme y estable.
2. Ponga la carne en la bandeja. Con ayuda del empujador, introduzca lentamente la carne por el orificio superior del cabezal.

Importante

Corte la carne en tiras de 10 cm de largo y 2 cm de grosor. Deshuese la carne y elimine la ternilla y tendones en la medida de lo posible. No utilice nunca carne congelada.

Cómo utilizar el Kebbe maker. Fig. 3

1. Inserte el sinfín por el extremo más largo en el cabezal de la picadora. A continuación, coloque el Kebbe maker en el eje del sinfín. Primero el cono truncado y luego el círculo de relieve convexo.

ESPAÑOL

2. Enrosque la tuerca de ajuste hasta que el conjunto quede bien sujeto. Acople la carcasa de la picadora a la unidad de motor.
 3. Coloque la bandeja de forma que quede alineada con la parte superior de la carcasa de la picadora. El aparato ya estaría listo para preparar "Kebbe".
- Pase la mezcla de carne para preparar "Kebbe" por el orificio de la bandeja. Mientras sale la carne por la boquilla, vaya cortando las salchichas huecas en las longitudes que desee.
 - El "Kebbe" es un plato tradicional de Oriente Medio elaborado principalmente con cordero y trigo bulgur, que se pican juntos hasta obtener una pasta que se pasa por el accesorio del mismo nombre y se corta en trozos pequeños. Esta especie de salchicha hueca se rellena con una mezcla de carne picada, luego se pliegan los extremos y se fríe.

Cómo preparar salchichas. Fig. 4

1. Inserte el sinfín por el extremo más largo en el cabezal de la picadora. Coloque la cuchilla y el disco de corte. A continuación, coloque el embudo y enrosque la tuerca de ajuste hasta que el conjunto quede bien sujeto.
(Asegúrese de que las pestañas del disco de corte están correctamente encajadas en las ranuras del cabezal de la picadora).
 2. Acople la carcasa de la picadora a la unidad de motor. Coloque la bandeja de forma que quede alineada con la parte superior de la carcasa de la picadora. El aparato ya estaría listo para preparar salchichas.
- Ponga los ingredientes en la bandeja. Con ayuda del empujador, introduzca lentamente la carne por el orificio superior del cabezal.
 - Sumerja la tripa de la salchicha en agua tibia durante 10 minutos. A continuación, deslice la tripa previamente humedecida por el embudo. Introduzca la carne picada (sazonada) por el orificio de la bandeja. Si la tripa se queda pegada al embudo, humedézcala con un poco de agua.

Cómo preparar pasta

- El tiempo de funcionamiento NO debe superar los 4 minutos.
 - Utilice el disco de corte fino, medio o grueso.
1. Espolvoree un poco de harina en la bandeja.
 2. Mezcle 75 g de harina y 25 g de agua para hacer la masa.
 3. Divídala en 2 partes del mismo tamaño.
 4. Con ayuda del empujador, introduzca la masa por el orificio de la bandeja.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Si se han quedado restos de carne dentro del conjunto, puede desprenderlos pasando una rebanada de pan por la picadora.

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente. Fig. 5
2. Pulse el botón de desbloqueo y gire el cabezal en el sentido de las agujas del reloj. Retire el empujador de alimentos y la bandeja. Fig. 6
3. Desenrosque la tuerca de ajuste y extraiga todas las piezas del cabezal de la picadora. ¡No meta las piezas en el lavavajillas!
4. Lave con agua caliente y jabón todas las piezas que hayan estado en contacto con la carne. Lávelas inmediatamente después de su uso.
5. Aclárelas con agua caliente del grifo y séquelas bien.
6. Le recomendamos que lubrique la cuchilla y los discos de corte con un poco de aceite vegetal.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: A01_EU01_100110

Producto: Crusher 1400 Steel

Tensión: 220-240 V ~

Frecuencia: 50 - 60 Hz

Potencia nominal: 500 W

Potencia máxima con el motor bloqueado: 1360 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.


Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Main body
2. Knob
 - Switch on: ON
 - Switch off: OFF
 - Reversal direction: 
3. Unlock button
4. Head inlet
5. Food pusher
6. Food inlet tray
7. Head
8. Auger
9. Blades
10. Grids (fine/medium/coarse)
11. Adjusting nut
12. Sausage accessory
13. Kebbe accessory

NOTE:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the device.

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the device if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Meat grinder
- Blade (x1)
- Grids (x3)
- Food pusher

ENGLISH

- Kebbe accessory
- Sausage accessory

3. ASSEMBLY

Fig. 2

1. Press the lock button, hold the head and insert it into the inlet. When inserting, make sure that the head is tilted according to the arrow on the top as shown in figure 2.
2. Then, turn the head counterclockwise so that it is properly installed.
3. Insert the auger into the centre hole of the head at the longer end, then turn it slightly until it fits into the motor housing.
4. Place the blade on the auger shaft with the cutting edge towards the front, as shown in figure 2. If the blade is not correctly positioned, the meat will not be minced.
5. Place the grid you wish to use next to the blade, fitting the tabs into the slots.
6. Hold or press the centre of the grid with one finger and then screw on the adjusting nut with the other hand. Do not overtighten.
7. Install the food inlet tray into the head until it clicks into place.
8. Place the grinder on a firm surface.
9. Be sure to keep the air inlets underneath and on the sides of the grinder clear.

4. OPERATION

Mincing meat

1. Make sure it is correctly mounted and on a flat, firm and stable surface.
2. Place the meat on the tray. Using the pusher, slowly push the meat into the upper hole of the head.

Important

Cut the meat into strips 10 cm long and 2 cm thick. Bone the meat and remove the tenderloin and tendons as far as possible. Never use frozen meat.

Using the Kebbe accessory Fig. 3

1. Insert the auger at the longer end into the grinder head. Then place the Kebbe accessory on the auger shaft. First the truncated cone and then the convex relief circle.
2. Tighten the adjusting nut until the assembly is securely fastened. Attach the grinder housing to the motor unit.
3. Position the tray so that it is aligned with the top of the grinder housing. The device would be ready to prepare "Kebbe".

- Pass the meat mixture to prepare "Kebbe" through the hole in the tray. While the meat is coming out of the nozzle, cut the hollow sausages into desired lengths.
- Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made mainly from lamb and bulgur wheat, which are minced together into a paste that is then passed through the Kebbe attachment and cut into small pieces. This kind of hollow sausage is stuffed with a mixture of minced meat, then the ends are folded over and deep-fried.

Using the sausage accessory Fig. 4

1. Insert the auger at the longer end into the grinder head. Fit the blade and the grid. Then fit the funnel and screw on the adjusting nut until the assembly is securely fastened. (Make sure that the flanges of the grid are correctly engaged in the grooves of the grinder head).
 2. Attach the grinder housing to the motor unit. Position the tray so that it is aligned with the top of the grinder housing. The device would be ready to prepare sausages.
- Place the ingredients on the tray. Using the pusher, slowly push the meat into the upper hole of the head.
 - Soak the sausage casing in warm water for 10 minutes. Then slide the pre-moistened casing through the funnel. Insert the minced (seasoned) meat through the hole in the tray. If the casing sticks to the funnel, moisten it with a little water.

Preparing pasta

- The operating time must NOT exceed 4 minutes.
 - Use the fine, medium or coarse grid.
1. Sprinkle some flour on the tray.
 2. Mix 75 g flour and 25 g water to make the dough.
 3. Divide it into 2 parts of the same size.
 4. Using the pusher, push the dough through the hole in the tray.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

If any meat remains in the appliance, you can remove it by passing a slice of bread through the mincer.

1. Before cleaning the appliance, switch it off and disconnect it from the mains. Fig. 5
2. Press the lock button and turn the head clockwise. Remove the food pusher and tray. Fig. 6.
3. Unscrew the adjusting nut and remove all parts from the grinder head. Do not put parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have been in contact with the meat with hot soapy water. Wash them immediately after use.
5. Rinse with hot tap water and dry thoroughly.
6. We recommend that you lubricate the blade and grids with a little vegetable oil.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: A01_EU01_100110

Product: Crusher 1400 Steel

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50 - 60 Hz

Rated power: 500 W

Maximum peak power of locked motor 1360 W

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations. It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.


If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Unité principale
2. Sélecteur
 - Pour l'allumer : ON
 - Pour l'éteindre : OFF
 - Inversion du sens de rotation 
3. Bouton de déverrouillage
4. Buse d'entrée de la tête
5. Poussoir à aliments
6. Plateau d'entrée des aliments
7. Tête
8. Vis sans fin
9. Lames
10. Grille à petits/moyens/gros trous
11. Écrou de réglage
12. Accessoire pour préparer des saucisses
13. Accessoire pour préparer du kebbé

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Hachoir à viande
- Lame (x1)
- Grilles (x3)
- Poussoir à aliments

FRANÇAIS

- Accessoire pour préparer du kebbé
- Accessoire pour préparer des saucisses

3. MONTAGE

Img. 2

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage, tenez la tête et insérez-la dans la buse d'entrée. Lors de l'insertion, veillez à ce que la tête soit inclinée conformément à la flèche située sur le dessus, comme le montre l'image 2.
2. Tournez ensuite la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour qu'elle soit correctement installée.
3. Insérez la vis sans fin dans le trou central de la tête à l'extrémité la plus longue, puis tournez-la légèrement jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le cache du moteur.
4. Placez la lame sur l'arbre de la vis sans fin avec le bord tranchant vers l'avant, comme indiqué sur l'image 2. Si la lame n'est pas correctement placée, la viande ne sera pas hachée.
5. Placez la grille que vous souhaitez utiliser à côté de la lame, en insérant les languettes dans les fentes.
6. Tenez ou appuyez sur le centre de la grille avec un doigt, puis vissez l'écrou de fixation avec l'autre main. Ne le serrez pas trop.
7. Installez le plateau d'entrée des aliments dans la tête jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
8. Placez le hachoir sur une surface ferme.
9. Assurez-vous que les entrées d'air situées sous et sur les côtés du hachoir sont dégagées.

4. FONCTIONNEMENT

Comment hacher la viande

1. Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et qu'il se trouve sur une surface plane, ferme et stable.
2. Placez la viande sur le plateau. À l'aide du poussoir, pousser lentement la viande dans le trou supérieur de la tête.

Important

Coupez la viande en lanières de 10 cm de long et de 2 cm d'épaisseur. Désossez la viande et retirez le filet et les tendons dans la mesure du possible. N'utilisez jamais de viande congelée.

Comment utiliser l'accessoire pour préparer du kebbé. Img. 3

1. Insérez la vis sans fin à l'extrémité la plus longue dans la tête du hachoir. Placez ensuite l'accessoire pour préparer kebbé sur l'arbre de la vis sans fin. D'abord le cône tronqué puis le cercle à relief convexe.

2. Vissez l'écrou de fixation jusqu'à ce que l'ensemble soit solidement fixé. Fixez le cache du hachoir à l'unité motrice.
 3. Placez le plateau de manière à ce qu'il soit aligné avec le haut du cache du hachoir. L'appareil sera prêt à préparer du kebbé.
- Faites passer le mélange de viande pour préparer le kebbé à travers le trou dans le plateau. Pendant que la viande sort de la buse, coupez les saucisses creuses à la longueur souhaitée.
 - Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient composé principalement d'agneau et de blé bulgare, qui sont hachés ensemble pour former une pâte qui est ensuite passée dans l'accessoire kebbé et coupée en petits morceaux. Cette sorte de saucisse creuse est farcie d'un mélange de viande hachée, puis les extrémités sont repliées et frites.

Comment préparer les saucisses. Img. 4

1. Insérez la vis sans fin à l'extrémité la plus longue dans la tête du hachoir. Placez la lame et la grille. Placez ensuite l'entonnoir et vissez l'écrou de fixation jusqu'à ce que l'ensemble soit bien fixé.
(Assurez-vous que les languettes de la grille sont correctement insérées dans les fentes de la tête du hachoir).
 2. Fixez le cache du hachoir à l'unité motrice. Placez le plateau de manière à ce qu'il soit aligné avec le haut du cache du hachoir. L'appareil sera prêt à préparer des saucisses.
- Placez les ingrédients sur le plateau. À l'aide du poussoir, pousser lentement la viande dans le trou supérieur de la tête.
 - Faites tremper le boyau de saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Ensuite, faites glisser le boyau préalablement humidifié dans l'entonnoir. Introduisez la viande hachée (assaisonné) par le trou du plateau. Si le boyau colle à l'entonnoir, humidifiez-le avec un peu d'eau.

Comment préparer des pâtes

- Le temps de fonctionnement ne doit pas dépasser 4 minutes.
 - Utilisez la grille à petits/moyens/gros trous.
1. Saupoudrez un peu de farine sur le plateau.
 2. Mélangez 75 g de farine et 25 g d'eau pour faire la pâte.
 3. Divisez-la en 2 parties de même taille.
 4. A l'aide du poussoir, insérez la pâte à travers le trou du plateau.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'il reste de la viande à l'intérieur de l'ensemble, vous pouvez la retirer en passant une tranche de pain dans le hachoir.

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise de courant. Img. 5
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez la tête dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le poussoir d'aliments et le plateau. Img. 6
3. Dévissez l'écrou de fixation et retirez toutes les pièces de la tête du hachoir. Ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle !
4. Lavez toutes les pièces qui ont été en contact avec la viande avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Lavez-les immédiatement après utilisation.
5. Rincez-les avec de l'eau chaude et séchez-les bien.
6. Il est recommandé de lubrifier la lame et les grilles avec un peu d'huile végétale.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : A01_EU01_100110

Produit : Crusher 1400 Steel

Tension : 220-240 V~

Fréquence : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 500 W

Puissance maximale avec le moteur verrouillé : 1360 W

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.


Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Gehäuse
2. Wahlschalter
 - Einschalten: ON
 - Ausschalten: OFF
 - Rückwärtsgang: 
3. Entriegelungstaste
4. Kopfeinlass
5. Lebensmittelschieber
6. Einlaufschale für Lebensmittel
7. Kopf
8. Zuführschnecke
9. Klinge
10. Trennscheibe (fein/mittel/grob)
11. Stellmutter
12. Sausage maker
13. Kibbeh Zubehör

HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Fleischwolf
- Klinge (x1)
- Schneidplatten (x3)
- Lebensmittelschieber

- Kibbeh Zubehör
- Sausage maker

3. MONTAGE

Fig. 2

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf, halten Sie den Kopf fest und stecken Sie ihn in den Einlass. Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass der Kopf entsprechend dem Pfeil auf der Oberseite geneigt ist, wie in Abbildung 2 dargestellt.
2. Drehen Sie dann den Kopf gegen den Uhrzeigersinn, so dass er richtig installiert ist.
3. Führen Sie die Schneckenbohrer am längeren Ende in das Mittelloch des Kopfes ein und drehen Sie sie dann leicht, bis sie in das Motorgehäuse passt.
4. Setzen Sie das Messer mit der Schneide nach vorne auf die Schneckenbohrer, wie in Abbildung 2 dargestellt. Wenn die Klinge nicht richtig positioniert ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.
5. Legen Sie die Trennscheibe, die Sie verwenden möchten, neben die Klinge und setzen Sie die Laschen in die Schlitz ein.
6. Halten oder drücken Sie die Mitte der Trennscheibe mit einem Finger und schrauben Sie dann mit der anderen Hand die Einstellmutter auf. Nicht zu fest anziehen.
7. Setzen Sie den Einfülltrichter in den Kopf ein, bis er einrastet.
8. Stellen Sie die Schleifmaschine auf eine feste Unterlage.
9. Achten Sie darauf, dass die Lufteinlässe unter und an den Seiten der Schleifmaschine frei bleiben.

4. BEDIENUNG

Wie man Fleisch hackt

1. Vergewissern Sie sich, dass es richtig montiert ist und auf einer ebenen, festen und stabilen Oberfläche steht.
2. Das Fleisch auf das Blech legen. Schieben Sie das Fleisch mit dem Stößel langsam in das obere Loch des Kopfes.

Wichtig

Das Fleisch in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen schneiden. Das Fleisch entbeinen und das Filet und die Sehnen so weit wie möglich entfernen. Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch.

Benutzung des Kibbeh-Zubehörs. Abb. 3

1. Führen Sie die Schneckenbohrer am längeren Ende in den Schleifkopf ein. Setzen Sie dann den Kibbeh-Zubehör auf die Schneckenbohrer. Zuerst der Schneckenbohrer und dann der konvexe Reliefkreis.

DEUTSCH

2. Ziehen Sie die Einstellmutter an, bis die Baugruppe sicher befestigt ist.
 3. Positionieren Sie die Schale so, dass sie mit der Oberseite des Schleifmaschinengehäuses fluchtet. Das Gerät wäre bereit für die Zubereitung von „Kibbeh“.
- Die Fleischmischung für die Kibbeh-Zubereitung durch das Loch in der Schale geben. Während das Fleisch aus der Düse kommt, schneiden Sie die Hohlwürste in die gewünschte Länge.
 - Kibbeh ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus Lammfleisch und Bulgurweizen besteht, die zusammen zu einer Paste zerkleinert werden, die dann durch den Kebbe-Aufsatz läuft und in kleine Stücke geschnitten wird. Diese Art von Hohlwurst wird mit einer Mischung aus Hackfleisch gefüllt, dann werden die Enden umgeschlagen und frittiert.

Zubereitung von Würsten. Abb. 4

1. Führen Sie die Schneckenbohrer am längeren Ende in den Schleifkopf ein. Montieren Sie das Messer und die Trennscheibe. Setzen Sie dann den Trichter ein und schrauben Sie die Einstellmutter auf, bis die Baugruppe sicher befestigt ist.
(Achten Sie darauf, dass die Flansche der Messerscheibe richtig in die Nuten des Schleifkopfes eingreifen).
 2. Positionieren Sie die Schale so, dass sie mit der Oberseite des Schleifmaschinengehäuses fluchtet. Das Gerät wäre nun bereit für die Zubereitung von Würstchen.
- Legen Sie die Zutaten in die Schale. Schieben Sie das Fleisch mit dem Stößel langsam in das obere Loch des Kopfes.
 - Die Wursthülle 10 Minuten lang in warmem Wasser einweichen. Schieben Sie dann die angefeuchtete Hülle durch den Trichter. Stecken Sie das gewürzte Hackfleisch durch das Loch in der Schale. Wenn die Hülle am Trichter klebt, befeuchten Sie sie mit ein wenig Wasser.

Zubereitung von Nudeln

- Die Betriebszeit darf 4 Minuten NICHT überschreiten.
 - Verwenden Sie die feine, mittlere oder grobe Trennscheibe.
1. Streuen Sie etwas Mehl auf das Blech.
 2. 75 g Mehl und 25 g Wasser zu einem Teig verarbeiten.
 3. Teilen Sie es in 2 gleich große Teile.
 4. Drücken Sie den Teig mit dem Schieber durch das Loch im Blech.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Sollten sich noch Fleischreste in der Mischung befinden, können Sie diese entfernen, indem Sie eine Scheibe Brot durch den Fleischwolf drehen.

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker. Abb. 5
2. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und drehen Sie den Kopf im Uhrzeigersinn. Nehmen Sie den Stößel und das Tablett heraus. Fig. 6
3. Schrauben Sie die Einstellmutter ab und entfernen Sie alle Teile vom Schleifkopf. Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine!
4. Waschen Sie alle Teile, die mit dem Fleisch in Berührung gekommen sind, mit heißer Seifenlauge ab. Waschen Sie sie sofort nach Gebrauch.
5. Mit heißem Leitungswasser abspülen und gründlich trocknen.
6. Wir empfehlen Ihnen, die Klinge und die Schneidscheiben mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: A01_EU01_100110

Produkt: Crusher 1400 Steel

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50 - 60 Hz

Nennleistung 500 W

Maximale Leistung, wenn der Motor blockiert ist: 1360 W

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.


Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Struttura principale
2. Manopola
 - Acceso: ON
 - Spento: OFF
 - Senso inverso: 
3. Pulsante di rilascio della testina
4. Ingresso della testina
5. Pressino
6. Vassoio d'ingresso degli alimenti
7. Testina
8. Coclea
9. Lama
10. Disco (fine/medio/grossolano)
11. Dado di regolazione
12. Accessorio per salsicce
13. Accessorio per quibe

NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Tritacarne
- Lama (x1)
- Dischi di taglio
- Pressino

ITALIANO

- Accessorio per quibe
- Accessorio per salsicce

3. MONTAGGIO

Fig. 2

1. Premere il pulsante di rilascio, tenere la testina e inserirla nell'apposito ingresso. Durante l'inserimento, accertarsi che la testina sia inclinata in base alla freccia sulla parte superiore, come mostrato nella figura 2.
2. Successivamente, ruotare la testina in senso antiorario fino ad installarla in posizione.
3. Inserire l'estremità più lunga della coclea nel foro centrale della testina, quindi ruotarla leggermente fino a fissarla all'unità motore.
4. Fissare la lama all'albero della coclea con il lato tagliente rivolto verso la parte anteriore del tritacarne, come illustrato nella figura 2. Se la lama non è posizionata correttamente, la carne non verrà macinata.
5. Adattare il disco di taglio che si desidera utilizzare alla lama e all'ingresso della testina inserendo le linguette nelle apposite fessure.
6. Tenere o premere il centro del disco di taglio con un dito e avvitare il dado di regolazione con l'altra mano. Non serrarlo eccessivamente.
7. Adattare il vassoio d'ingresso alla testina e spingerlo in basso finché non scatta in posizione.
8. Posizionare il tritacarne su una superficie stabile.
9. Assicurarsi di mantenere liberi gli ingressi d'aria sotto e ai lati del tritacarne.

4. FUNZIONAMENTO

Come tritare la carne

1. Assicurarsi che sia montato correttamente e su una superficie piana, solida e stabile.
2. Disporre la carne sul vassoio. Con il pressino, spingere lentamente la carne nel foro superiore della testina.

Importante

Tagliare la carne a strisce lunghe 10 cm e spesse 2 cm. Disossare e rimuovere i tendini della carne il più possibile. Non usare mai carne congelata.

Come utilizzare l'accessorio per Quibe. Fig. 3

1. Inserire l'estremità più lunga della coclea nella testina del tritacarne. Successivamente, fissare l'accessorio per Quibe all'estremità opposta della coclea. Prima il cono troncato e poi il circolo di rilievo convesso.

2. Serrare il dado di regolazione finché il gruppo non è fissato saldamente.
 3. Posizionare il vassoio d'ingresso in modo da allinearlo con la parte superiore dell'unità motore. A questo punto, procedere alla preparazione del Quibe.
- Passare l'impasto di carne per preparare il "Quibe" attraverso il foro del vassoio. Man mano che il composto esce dal tritacarne, tagliare le salsicce cave in base alla lunghezza desiderata.
 - Il "Quibe" è un piatto tradizionale mediorientale a base di carne di agnello e grano bulgur, che vengono macinati insieme in una pasta che viene poi passata nell'omonimo apparecchio e tagliata in piccoli pezzi. Questo tipo di salsiccia cava viene insaccata con un impasto di carne macinata, poi le estremità vengono ripiegate e il tutto viene fritto.

Come preparare le salsicce. Fig. 4

1. Inserire l'estremità più lunga della coclea nella testina del tritacarne. Fissare la lama e il disco di taglio alla coclea. Quindi inserire l'imbuto e avvitare il dado di regolazione fino a fissare saldamente il gruppo.
(Assicurarsi che le flange del disco di taglio siano correttamente inserite nelle scanalature della testa del tritacarne).
 2. Assicurarsi che il tutto sia ben fissato all'unità motore. Posizionare il vassoio d'ingresso in modo da allinearlo con la parte superiore dell'unità motore. A questo punto, procedere alla preparazione delle salsicce.
- Disporre gli ingredienti sul vassoio d'ingresso. Con il pressino, spingere lentamente la carne nel foro superiore della testina.
 - Mettere a bagno il budello della salsiccia in acqua tiepida per 10 minuti. Quindi far scorrere l'involucro pre-umidificato attraverso l'imbuto. Inserire la carne macinata (condita) attraverso il foro del vassoio. Se il budello si attacca all'accessorio, inumidirlo con un po' d'acqua.

Come preparare la pasta

- Il tempo di funzionamento NON deve superare i 4 minuti.
 - Usare il disco di taglio fine, medio o grossolano.
1. Cospargere un po' di farina sul vassoio.
 2. Mescolare 75 g di farina e 25 g di acqua per fare l'impasto.
 3. Dividere l'impasto in 2 parti della stessa dimensione.
 4. Con l'aiuto del pressino, inserire l'impasto attraverso il foro d'ingresso del vassoio.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Se la carne rimane bloccata all'interno, rimuoverla passando una fetta di pane attraverso il tritacarne.

1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Fig. 5
2. Premere il tasto di rilascio e girare la testina in senso orario. Rimuovere il pressino e il vassoio d'ingresso. Fig. 6
3. Svitare il dado di regolazione e smontare tutte le parti della testina dal tritacarne. Nessuna delle parti è lavabile in lavastoviglie!
4. Lavare tutte le parti a contatto con la carne con acqua calda e sapone. Lavarle immediatamente dopo l'uso.
5. Sciacquarle con acqua calda del rubinetto e asciugarle bene.
6. Si consiglia di lubrificare la lama e i dischi di taglio con un po' di olio vegetale.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: A01_EU01_100110

Prodotto: Crusher 1400 Steel

Tensione: 220-240 V ~

Frequenza: 50 - 60 Hz

Potenza nominale: 500 W

Potenza massima con motore bloccato: 1360 W

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, l'utente dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.


Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero di telefono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Estrutura principal
2. Seletor
 - Ligar LIGADO
 - Desligar: DESLIGADO
 - Marcha atrás: 
3. Ícone Desbloqueio
4. Bocal de entrada para a cabeça
5. Empurrador de alimentos
6. Bandeja de entrada de alimentos
7. Cabeça
8. Parafuso sem-fim
9. Lâmina
10. Disco de corte (fino/médio/grosso)
11. Porca de ajuste
12. Acessório para fazer salsicha
13. Acessório para fazer quibe

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Moedor de carne
- Lâmina
- Placas de corte (x3)
- Empurrador de alimentos

- Acessório para fazer quibe
- Acessório para fazer salsicha

3. MONTAGEM

Fig. 2

1. Prima o botão de libertação, segure a cabeça e insira-a na entrada. Ao inseri-la, certifique-se de que a cabeça está inclinada de acordo com a seta na parte superior. Fig. 2
2. Em seguida, rode a cabeça em sentido anti-horário para que fique corretamente instalada.
3. Introduza o parafuso sem-fim no orifício central da cabeça na extremidade mais comprida, depois rode-o ligeiramente até encaixar na caixa do motor.
4. Coloque a lâmina no eixo do sem-fim com o bordo de corte virado para a frente. Fig. 2 Se a lâmina não estiver corretamente posicionada, a carne não será picada.
5. Coloque o disco de corte que pretende utilizar ao lado da lâmina, encaixando as abas nas ranhuras.
6. Segure ou pressione o centro do disco de corte com um dedo e aparafuse a porca de ajuste com a outra mão. Não aperte demasiado.
7. Coloque a bandeja de entrada de alimentos na cabeça até encaixar no lugar.
8. Coloque a picadora sobre uma superfície firme.
9. Certifique-se de que não há nada a bloquear as entradas de ar por baixo e nos lados da picadora.

4. FUNCIONAMENTO

Como picar carne

1. Certifique-se de que está corretamente montada e sobre uma superfície plana, firme e estável.
2. Coloque a carne na bandeja. Com a ajuda do empurrador, introduza lentamente a carne através do orifício superior da cabeça.

Importante

Corte a carne em tiras de 10 cm de comprimento e 2 cm de espessura. Desosse a carne e retire o peito e os tendões o máximo possível. Nunca use carne congelada.

Preparar Quibe. Fig. 3

1. Introduza o parafuso sem-fim na extremidade mais comprida na cabeça da picadora. Em seguida, coloque o acessório de Quibe no eixo do parafuso sem-fim. Primeiro o cone truncado e depois o círculo de relevo convexo.
2. Aperte a porca de ajuste até que o conjunto esteja seguro.

PORTUGUÊS

3. Posicione a bandeja de forma que fique nivelada com a parte superior da caixa da picadora. O aparelho já estaria pronto para preparar Quibes.
 - Passe a mistura de carne para preparar Quibe pelo orifício da bandeja. Enquanto a carne está a sair do bocal, corte as salsichas ocas no comprimento desejado.
 - O quibe é um prato tradicional do Médio Oriente feito principalmente de borrego e trigo bulgur, que são picados em conjunto até formarem uma pasta que é depois passada pelo acessório quibe e cortada em pequenos pedaços. Este tipo de enchido oco é recheado com uma mistura de carne picada, sendo as extremidades dobradas e fritas.

Preparar salsichas. Fig. 4

1. Introduza o parafuso sem-fim na extremidade mais comprida na cabeça da picadora. Coloque a lâmina e o disco de corte. Em seguida, coloque o funil e aparafuse a porca de regulação até o conjunto estar bem fixo.
(Certifique-se de que os flanges do disco de corte estão corretamente encaixados nas ranhuras da cabeça da picadora).
2. Posicione a bandeja de forma que fique nivelada com a parte superior da caixa da picadora. O aparelho já estaria pronto para fazer salsichas.
 - Ponha os ingredientes na bandeja. Com a ajuda do empurrador, introduza lentamente a carne através do orifício superior da cabeça.
 - Mergulhe a tripa da salsicha em água morna durante 10 minutos. Em seguida, deslize a tripa previamente umedecida pelo funil. Introduza a carne picada (temperada) pelo orifício da bandeja. Se a tripa ficar presa ao funil, humedeça-a com um pouco de água.

Como preparar a massa

- O tempo de funcionamento não deve exceder 4 minutos.
 - Utilize o disco de corte fino, médio ou grosso.
1. Polvilhe um pouco de farinha na bandeja.
 2. Misture 75 g de farinha e 25 g de água para fazer a massa.
 3. Divida-a em duas partes do mesmo tamanho.
 4. Com a ajuda do empurrador, insira a massa pelo orifício da bandeja.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Se houver restos de carne no conjunto, pode removê-los passando uma fatia de pão pela picadora.

1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada elétrica. Fig. 5
2. Prima o botão de libertação e rode a cabeça em sentido horário. Retire o empurrador de alimentos e a bandeja. Fig. 6

3. Desaperte a porca de regulação e retire todas as peças da cabeça da picadora. Não coloque as peças na máquina de lavar louça!
4. Lave todas as partes que estiveram em contacto com a carne com água quente e sabão. Lave-as imediatamente após a utilização.
5. Enxague com água quente da torneira e seque bem.
6. Recomenda-se lubrificar a lâmina e os discos de corte com um pouco de óleo vegetal.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: A01_EU01_100110

Produto: Crusher 1400 Steel

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50 - 60 Hz

Potência nominal: 500 W

Potência máxima quando o motor está bloqueado: 1360 W

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou bateria deve ser eliminado separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

PORTUGUÊS

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Hoofdgedeelte
2. Keuzeschakelaar
 - Aan: ON
 - Uit: OFF
 - Achteruitversnelling: 
3. Ontgrendelingsknop
4. Hoofdinlaat
5. Voedsel stamper
6. Invoerlade voor voedsel
7. Opzetstuk
8. Boor
9. Mes
10. Snijplaat (fijn/medium/grof)
11. Aanpassingsmoer
12. Sausage maker
13. Kebbe maker

OPMERKING:

De figuren in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Voedsel vermalder
- Mes (x1)
- Snijplaten (x3)
- Voedsel stamper

NEDERLANDS

- Kebbe maker
- Sausage maker

3. MONTAGE

Fig. 2

1. Druk op de ontgrendelknop, houd de kop vast en steek hem in de inlaat. Zorg er bij het plaatsen voor dat de kop gekanteld is volgens de pijl op de bovenkant, zoals getoond in figuur 2.
2. Draai de kop vervolgens linksom zodat deze goed is geïnstalleerd.
3. Steek de boor aan de lange kant in het middelste gat van de kop en draai hem iets totdat hij in het motorhuis past.
4. Plaats het mes op de booras met de snijkant naar voren, zoals getoond in figuur 2. Als het mes niet goed is geplaatst, wordt het vlees niet fijngehakt.
5. Plaats de snijschijf die u wilt gebruiken naast het mes en plaats de lipjes in de sleuven.
6. Houd of druk met één vinger op het midden van de snijschijf en draai vervolgens met de andere hand de stelmoer vast. Niet te vast aandraaien.
7. Installeer de voedsel-invoerlade in de kop totdat deze vastklikt.
8. Plaats de hakmolen op een stevige ondergrond.
9. Zorg ervoor dat de luchtinlaten onder en aan de zijkanten van de hakmolen vrij blijven.

4. WERKING

Vlees fijn hakken

1. Zorg ervoor dat het correct is gemonteerd en op een vlakke, stevige en stabiele ondergrond staat.
2. Leg het vlees op de schaal. Duw het vlees met de stamper langzaam in de bovenste opening van de kop.

Belangrijk

Snijd het vlees in repen van 10 cm lang en 2 cm dik. Been het vlees uit en verwijder de hamstring en pezen zo ver mogelijk. Gebruik nooit bevroren vlees.

Hoe gebruikt u de Kebbe maker? Fig. 3

1. Steek de boor aan de lange kant in de kop van de hakmolen. Plaats vervolgens de Kebbe-maker op de vijzels. Eerst de afgeknotte kegel en dan de convexe reliëfcirkel.
2. Draai de stelmoer vast totdat het geheel stevig vastzit.
3. Plaats de lade zo dat deze uitgelijnd is met de bovenkant van de behuizing van de hakmachine. Het apparaat is klaar om "Kebbe" te bereiden.

- Haal het vleesmengsel om "Kebbe" te bereiden door de opening in de lade. Terwijl het vlees uit het mondstuk komt, snijdt u de holle worsten in de gewenste lengtes.
- Kebbe' is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten dat voornamelijk wordt gemaakt van lamsvlees en bulgur tarwe, die samen worden gehakt tot een pasta die vervolgens door het Kebbe-opzetstuk wordt gehaald en in kleine stukjes wordt gesneden. Dit soort holle worst wordt gevuld met een mengsel van gehakt, waarna de uiteinden worden omgevouwen en gefrituurd.

Hoe maakt u worstjes klaar? Fig. 4

1. Steek de boor aan de lange kant in de kop van de hakmolen. Monteer het mes en de snijschijf. Plaats vervolgens de trechter en draai de stelmoer vast tot het geheel stevig vastzit.
(Zorg ervoor dat de flenzen van de snijschijf goed in de groeven van de kop van de hakmolen vallen).
 2. Plaats de lade zo dat deze uitgelijnd is met de bovenkant van de behuizing van de hakmachine. Het apparaat is klaar om worstjes te bereiden.
- Doe de ingrediënten in de lade. Duw het vlees met de stamper langzaam in de bovenste opening van de kop.
 - Week het worstvel 10 minuten in warm water. Schuif vervolgens de voor bevochtigde darm door de trechter. Steek het gehakt (gekruid) door de opening in de lade. Als het worstvel aan de trechter plakt, bevochtig het dan met een beetje water.

Hoe maakt u pasta klaar?

- De bedieningstijd mag NIET langer zijn dan 4 minuten.
 - Gebruik de fijne, medium of grove slijpschijf.
1. Strooi een beetje bloem op de lade.
 2. Meng 75 g bloem en 25 g water om het deeg te maken.
 3. Verdeel het in 2 delen van dezelfde grootte.
 4. Duw het deeg met de drukker door de opening in het bakje.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Als er vlees in het mengsel achterblijft, kunt u dit verwijderen door een sneetje brood door de hakmolen te halen.

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt. Fig. 5
2. Druk op de ontgrendelknop en draai de kop met de klok mee. Verwijder de voedseldrukker en de lade. Fig. 6
3. Draai de stelmoer los en verwijder alle onderdelen van de kop van de hakmolen. Stop de onderdelen niet in de vaatwasser!

NEDERLANDS

4. Was alle delen die in contact zijn geweest met het vlees met heet zeepwater. Was ze onmiddellijk na gebruik.
5. Spoel af met heet kraanwater en droog grondig.
6. We raden aan om het mes en de snijschijven in te smeren met een beetje plantaardige olie.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: A01_EU01_100110

Product: Crusher 1400 Steel

Spanning: 220-240 V~

Frequentie: 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 500 W

Maximaal geblokkeerd motorvermogen: 1360 W

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.


Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Korpus
2. Pokrętko
 - Włączanie: ON
 - Wyłączanie: OFF
 - Zmiana kierunku obrotów: 
3. Przycisk zwalniający
4. Złącze głowicy
5. Popychacz
6. Taca do żywności
7. Głowica
8. Ślimak
9. Ostrze
10. Sitko (cienkie/średnie/grube)
11. Nakrętka regulacyjna
12. Sausage Maker (końcówka do kietbas)
13. Kebbe Maker (końcówka do kebbe)

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Maszynka do mielenia mięsa
- Ostrze (x1)
- Sitka (x3)

- Popychacz
- Kebbe Maker (końcówka do kebbe)
- Sausage Maker (końcówka do kiełbas)

3. MONTAŻ

Rys. 2

1. Naciśnij przycisk zwalniający, przytrzymaj głowicę i włóż ją do złącza. Podczas wkładania upewnij się, że głowica jest przechylona zgodnie ze strzałką na górze, jak pokazano na rysunku 2.
2. Następnie przekręć głowicę odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, aby zamocować ją na miejscu.
3. Włóż ślimak dłuższym końcem do środkowego otworu głowicy, a następnie obróć go lekko, aż wpasuje się w obudowę silnika.
4. Umieść ostrze na osi ślimaka krawędzią tnącą skierowaną do przodu, jak pokazano na rysunku 2. Jeśli ostrze nie jest ustawione prawidłowo, mięso nie zostanie zmielone.
5. Umieść sitko, którego chcesz użyć na ostrzu dopasowując wypustki do szczelin na głowicy.
6. Przytrzymaj lub naciśnij środek sitka jednym palcem, a następnie drugą ręką dokręć nakrętkę regulacyjną. Nie dokręcaj jej zbyt mocno.
7. Zamontuj tacę do żywności na głowicy, aż zablokuje się na swoim miejscu.
8. Umieść maszynkę na płaskiej powierzchni.
9. Wloty powietrza pod spodem i po bokach maszynki muszą być drożne.

4. FUNKCJONOWANIE

Jak mielić mięso

1. Upewnij się, że maszynka jest prawidłowo zamontowana i ustawiona na płaskiej, twardej i stabilnej powierzchni.
2. Umieść mięso na tacy. Za pomocą popychacza powoli wprowadzaj mięso przez górny otwór głowicy.

Ważne

Pokrój mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm. Usuń z mięsa kości i chrząstki na ile to możliwe. Nie używaj nigdy mrożonego mięsa.

Jak używać Kebbe Maker (końcówka do kebbe). Rys. 3

1. Włóż ślimak dłuższym końcem do głowicy maszynki. Następnie umieść akcesorium Kebbe Maker na osi ślimaka. Najpierw włóż część stożkową, a następnie obręcz.
2. Dokręć nakrętkę regulacyjną, aż cały moduł będzie dobrze zamocowany.

POLSKI

3. Ustaw tacę tak, aby była wyrównana z górną częścią obudowy maszynki. Urządzenie jest gotowe do przygotowania „Kebbe”.
- Wrzuc mięso przez otwór w tacy. Podczas gdy mięso przechodzi przez końcówkę, krój kielbaski na kawałki o pożądanej długości.
 - Kebbe to tradycyjne bliskowschodnie danie przygotowywane głównie z jagnięciny i kaszy bulgur, które są mielone razem w celu uzyskania masy, a następnie przepuszczane przez końcówkę do Kebbe i krojone na małe kawałki. Ten rodzaj wydrążonej kielbasy jest nadezwany mieszanką mięsa mielonego, następnie końce są zawijane i kielbaski smaży się w głębokim tłuszczu.

Jak przygotować kielbasę (końcówka Sausage Maker). Rys. 4

1. Włóż ślimak dłuższym końcem do głowicy maszynki. Zamontuj ostrze i sitko. Następnie zamocuj końcówkę do kielbas (Sausage Maker) i dokręć nakrętkę regulacyjną, aż moduł będzie dobrze zamocowany.
(Upewnij się, że wypustki na sitku są prawidłowo osadzone w szczelinach głowicy.)
 2. Ustaw tacę tak, aby była wyrównana z górną częścią obudowy maszynki. Urządzenie jest gotowe do przygotowania kielbasy.
- Umieść jedzenie na tacy. Za pomocą popychacza powoli wprowadzaj mięso przez górny otwór głowicy.
 - Namocz osłonę/jelita na kielbasę w letniej wodzie przez około 10 minut. Następnie natóż namoczoną osłonę na końcówkę do kielbas. Włóż mięso mielone (przyprawione) przez otwór w tacy. Jeśli osłona przykleja się do końcówki zwilż ją niewielką ilością wody.

Jak przygotować makaron

- Czas pracy NIE powinien przekraczać 4 minut.
 - Użyj sitka o małych, średnich lub grubych oczkach.
1. Posyp tacę odrobiną mąki.
 2. Wymieszaj 75 g mąki i 25 g wody, aby wyrobić ciasto.
 3. Podziel je na 2 części tej samej wielkości.
 4. Za pomocą popychacza włóż ciasto przez otwór w tacy.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Jeśli w maszynce pozostaną resztki mięsa można je usunąć przepuszczając przez maszynkę kromkę chleba.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Rys. 5
2. Naciśnij przycisk zwalniający i obróć głowicę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Wyjmij popychacz i zdejmij tacę. Rys. 6

3. Odkręć nakrętkę regulacyjną i zdejmij wszystkie akcesoria z głowicy maszynki. Nie wkładaj części do zmywarki!
4. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem gorącą wodą z detergentem. Wymyj je natychmiast po użyciu.
5. Wypłucz je pod bieżącą, gorącą wodą i dobrze osusz.
6. Zalecamy nasmarowanie ostrza i sitek niewielką ilością oleju roślinnego.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: A01_EU01_100110

Produkt: Crusher 1400 Steel

Napięcie: 220-240 V~

Częstotliwość: 50 - 60 Hz

Moc znamionowa: 500 W

Maksymalna moc zablokowanego silnika: 1360 W

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

POLSKI

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Hlavní tělo
2. Volič
 - Zapnutí: ON
 - Vypnutí: OFF
 - Zpětný chod: 
3. Tlačítko pro odemknutí
4. Otvor pro nasazení nástavce
5. Pěchovadlo
6. Násypka
7. Nástavec
8. Šnek
9. Čepel
10. Mlecí kotouč (jemný/střední/hrubý)
11. Nastavovací matice
12. Nástavec na klobásy (Sausage maker)
13. Nástavec na pokrm Kibbeh (Kebbe maker)

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Mlýnek na maso
- Čepel (x1)
- Mlecí kotouč (mlecí destička) (x3)
- Pěchovadlo

ČEŠTINA

- Nástavec na pokrm Kibbeh (Kebbe maker)
- Nástavec na klobásy (Sausage maker)

3. MONTÁŽ

Obr. 2

1. Stiskněte tlačítko pro odemknutí, přidržte nástavec a zasuňte ho do otvoru pro nasazení nástavce. Při jeho zasouvání se ujistěte, že nástavec je nakloněn podle šipky v horní části, jak je znázorněno na obrázku 2.
2. Poté otočte nástavcem proti směru hodinových ručiček, tak aby byl správně nasazen.
3. Zasuňte šnek delším koncem do centrálního otvoru nástavce a poté jím mírně otočte, dokud nezapadne do krytu motoru.
4. Nasadte čepel na hřídel šneku řeznou hranou směrem dopředu, jak je znázorněno na obrázku 2. Pokud není čepel správně nasazena, maso se nebude mlet.
5. Nasadte mlecí kotouč, který chcete použít spolu s čepelí, tak, že jeho výstupky zapadnou do drážek.
6. Jedním prstem přidržte nebo stiskněte střed mlecího kotouče a druhou rukou zašroubujte nastavovací matici. Neutahujte ji příliš.
7. Nainstalujte násypku na nástavec až dokud nebude dobře zafixována.
8. Mlýnek postavte na pevný povrch.
9. Dbejte na to, aby otvory pro vstup vzduchu nacházející se pod a po bocích mlýnku byly průchodné.

4. PROVOZ

Jak mlet maso

1. Ujistěte se, že mlýnek je správně sestaven a stojí na rovném, pevném a stabilním povrchu.
2. Maso položte na násypku. Pomocí pěchovadla pomalu zatlačte maso skrz horní otvor nástavce.

Důležité

Maso nakrájejte na proužky dlouhé 10 cm a hrubé 2 cm. Maso vykostěte a pokud možno odstraňte svalovinu a šlachy. Nikdy nepoužívejte mražené maso.

Jak používat nástavec Kebbe maker. Obr. 3

1. Zasuňte šnek delším koncem do nástavce mlýnku. Poté nasadte nástavec Kebbe maker na šnekovou hřídel. Nejprve zkrácený kužel a poté konvexní reliéfní kroužek.
2. Nastavovací matici dotáhněte, dokud nebude sestava pevně upevněna.
3. Násypku nasadte tak, aby byl zarovnána s horní částí krytu mlýnku. Spotřebič je již připraven k přípravě pokrmu „Kebbe“.

- Přes otvor v násypce přetlačte pýchovadlem maso pro přípravu pokrmu „Kibbeh“. Zatímco maso vychází přes otvor pro výdej masa, vytvořte tvar klobásek, které jsou uvnitř duté, na požadované délky.
- „Kebbe nebo Kibbeh“ je tradiční pokrm Blízkého východu, který se připravuje převážně z jehněčího masa a pšenice bulgur, které se společně rozemelou na kaši, která se poté propasíruje přes nástavec Kebbe a nakrájí na malé kousky. Poté tyto duté klobásky naplníte směsí mletého masa a bulguru, konce zahněte a osmažte klobásky.

Jak připravit klobásky. Obr. 4

1. Zasuňte šnek delším koncem do nástavce mlýnku. Nasadte čepel a mlecí kotouč. Poté nasadte nálevku a zašroubujte nastavovací matici, dokud nebude sestava dobře upevněna. (Ujistěte se, že výstupky mlecího kotouče správně zapadly do drážek nástavce mlýnku).
 2. Násypku nasadte tak, aby byl zarovnána s horní částí krytu mlýnku. Spotřebič je nyní připraven k přípravě klobás.
- Ingredience položte na násypku. Pomocí pýchovadla pomalu zatlačte maso skrz horní otvor nástavce.
 - Střevo klobásky namočte na 10 minut do vlažné vody. Poté nálevkou protáhněte předem navlhčené střívko. Přes otvor v násypce posuňte mleté (ochucené) maso. Pokud se střívko lepí na nálevku, navlhčete ji trochou vody.

Jak připravit těstoviny

- Doba provozu nesmí překročit 4 minuty.
 - Použijte jemný, střední nebo hrubý mlecí kotouč.
1. Násypku posypte trochou mouky.
 2. Pro přípravu těsta smíchejte 75 g mouky a 25 g vody.
 3. Rozdělte ho na 2 stejně velké části.
 4. Pomocí pýchovadla posuňte těsto přes otvor v násypce.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pokud uvnitř dílů mlýnku zůstaly zbytky masa, můžete je odstranit vložením krajíce chleba do mlýnku na maso.

1. Před čištěním přístroje ho vypněte a odpojte ze zásuvky. Obr. 5
2. Stiskněte tlačítko pro odemknutí a otočte nástavcem ve směru hodinových ručiček. Vyjměte pýchovadlo a násypku. Obr. 6
3. Odšroubujte nastavovací matici a vyjměte všechny díly nástavce mlýnku. Části mlýnku nevkládejte do myčky na nádobí!
4. Všechny části, které byly v kontaktu s masem, omyjte horkou mýdlovou vodou. Vyčistěte je ihned po používání mlýnku.

ČEŠTINA

5. Opláchněte je horkou vodou z vodovodu a dobře je osušte.
6. Doporučujeme promazávat čepel a mlecí kotouče trochou rostlinného oleje.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: A01_EU01_100110

Výrobek: Crusher 1400 Steel

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50-60 Hz

Jmenovitý výkon: 500 W

Maximální výkon uzamčeného motoru: 1360 W

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.


9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

TÜRKÇE

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema 1

1. Ana gövde
2. Seçici
 - Açma ON
 - Kapatma: OFF
 - Ters dönüş dişlisi: 
3. Kilit açma düğmesi
4. Başlık girişi
5. Gıda ittirme topuzu
6. Gıda giriş tepsi
7. Başlık
8. Sinfın
9. Bıçak
10. Kesme diski (ince/orta/kaba)
11. Ayar somunu
12. Sausage maker
13. Kebbe maker

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımaları gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- Et kıyma makinesi
- Bıçak (x1)
- Kesme plakaları (x3)
- Gıda ittirme topuzu
- Kebbe maker
- Sausage maker

3. KURULUM

Şema. 2

1. Çıkarma düğmesine basın, başlığı tutun ve başlık girişine takın. Yerleştirirken, başlığın şekil 2'de gösterildiği gibi üstteki oka göre eğildiğinden emin olun.
2. Ardından başlığı saat yönünün tersine çevirerek düzgün şekilde takılmasını sağlayın.
3. Burguyu uzun uçtaki başlığın orta deliğine yerleştirin, ardından motor gövdesine oturana kadar hafifçe çevirin.
4. Bıçağı, şekil 2'de gösterildiği gibi kesici kenar öne gelecek şekilde burğu milinin üzerine yerleştirin. Bıçak doğru yerleştirilmezse et kıyılmayacaktır.
5. Kullanmak istediğiniz kesme diskini bıçağın yanına yerleştirin ve tırnakları yuvalara oturtun.
6. Kesme diskinin ortasını bir parmağınızla tutun veya bastırın ve ardından diğer elinizle ayar somununu vidalayın. Aşırı sıkmayın.
7. Gıda giriş tepsisini yerine oturana kadar başlığa takın.
8. Kıyıcıyı sağlam bir yüzeye yerleştirin.
9. Kıyıcının altındaki ve yanlarındaki hava girişlerini temiz tuttuğunuzdan emin olun.

4. KULLANIM

Et nasıl kıyılır

1. Doğru şekilde monte edildiğinden ve düz, sağlam ve sabit bir yüzey üzerinde olduğundan emin olun.
2. Eti tepsiye yerleştirin. İticiyi kullanarak eti yavaşça başlığın üst deliğine itin.

Önemli

Eti 10 cm uzunluğunda ve 2 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Eti kemiğe ayırın ve bonfile ile tendonları mümkün olduğunca çıkarın. Asla donmuş et kullanmayın.

Kebbe maker nasıl kullanılır? Şema. 3

1. Burguyu uzun ucundan öğütücü başlığına yerleştirin. Ardından Kebbe maker burğu milinin üzerine yerleştirin. Önce kesik koni ve ardından dışbükey kabartma daire.
 2. Tertibat güvenli bir şekilde sabitlenene kadar ayar somununu sıkın. Öğütücü muhafazasını motor ünitesine takın.
 3. Tepsiyi, öğütücü muhafazasının üst kısmı ile hizalanacak şekilde yerleştirin. Cihaz "Kebbe" hazırlamak için hazır olacaktır.
- "Kebbe" hazırlamak için et karışımını tepsideki delikten geçirin. Et ağızlıktan çıkarken, içi boş sosisleri istediğiniz uzunlukta kesin.
 - Kebbe, esas olarak kuzu eti ve bulgur buğdayından yapılan geleneksel bir Orta Doğu yemeğidir ve birlikte kıyılarak bir hamur haline getirildikten sonra Kebbe aparatından

TÜRKÇE

geçirilerek küçük parçalar halinde kesilir. Bu tür içi boş sosisler kıyma karışımıyla doldurulur, ardından uçları katlanır ve derin yağda kızartılır.

Sosis nasıl hazırlanır. Şema. 4

1. Burguyu uzun ucundan öğütücü başlığına yerleştirin. Bıçağı ve kesme diskini takın. Ardından huniyi takın ve tertibat güvenli bir şekilde sabitlenene kadar ayar somununu vidalayın. (Kesici diskin flanşlarının taşlama başlığının oluklarına doğru şekilde oturduğundan emin olun).
2. Kıyıcı muhafazasını motor ünitesine takın. Tepsiyi, kıyıcı muhafazasının üst kısmı ile hizalanacak şekilde yerleştirin. Cihaz sucuk hazırlamak için hazır olacaktır.
- Malzemeleri tepsiye yerleştirin. İticiyi kullanarak eti yavaşça başlığın üst deliğine itin.
- Sosis kılıfını 10 dakika boyunca ılık suda bekletin. Ardından önceden nemlendirilmiş kılıfı huniden geçirin. Kıyılmış (baharatlanmış) eti tepsideki delikten geçirin. Kılıf huniye yapışır, biraz su ile nemlendirin.

Makarna nasıl hazırlanır

- Çalışma süresi 4 dakikayı GEÇMEMELİDİR.
 - İnce, orta veya kaba kesme diskini kullanın.
1. Tepsinin üzerine biraz un serpin.
 2. Hamur yapmak için 75 g un ve 25 g suyu karıştırın.
 3. Aynı büyüklükte 2 parçaya bölün.
 4. İticiyi kullanarak hamuru tepsideki delikten geçirin.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Karışım da et kalırsa, bir dilim ekmeği kıyma makinesinden geçirerek çıkarabilirsiniz.

1. Cihazı temizlemeden önce kapatın ve fişini prizden çekin. Şema. 5
2. Çıkarma düğmesine basın ve başlığı saat yönünde çevirin. Yiyecek iticiyi ve tepsiyi çıkarın. Şema. 6
3. Ayar somununu sökün ve tüm parçaları öğütücü başlığından çıkarın. Parçaları bulaşık makinesine koymayın!
4. Et ile temas eden tüm parçaları sıcak sabunlu su ile yıkayın. Kullandıktan hemen sonra yıkayın.
5. Sıcak musluk suyu ile durulayın ve iyice kurulayın.
6. Bıçağı ve kesici diskleri biraz bitkisel yağ ile yağlamanızı tavsiye ederiz.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı A01_EU01_100110
Ürün: Crusher 1400 Steel
Gerilim: 220-240 V~
Frekans: 50- 60 Hz
Nominal güç 500 W
Kilitli motorda maksimum güç: 1360 W

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

9. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

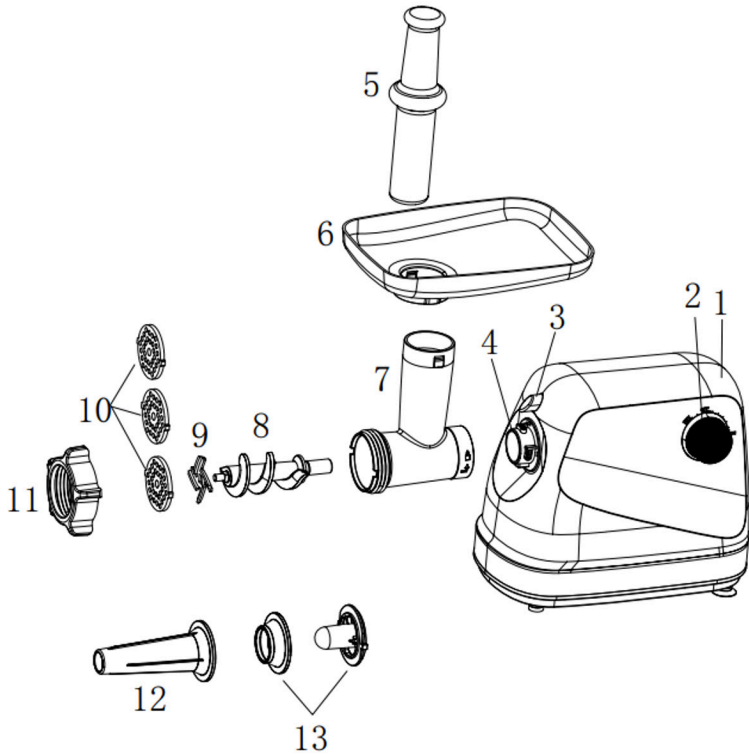


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

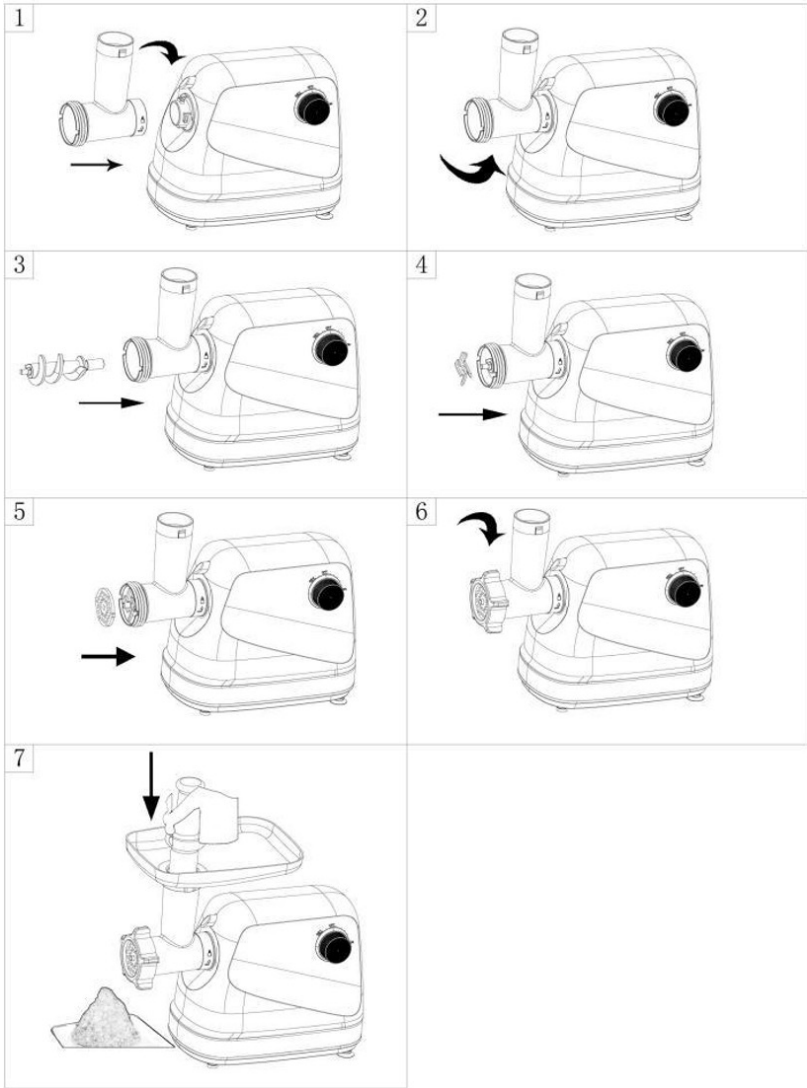


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

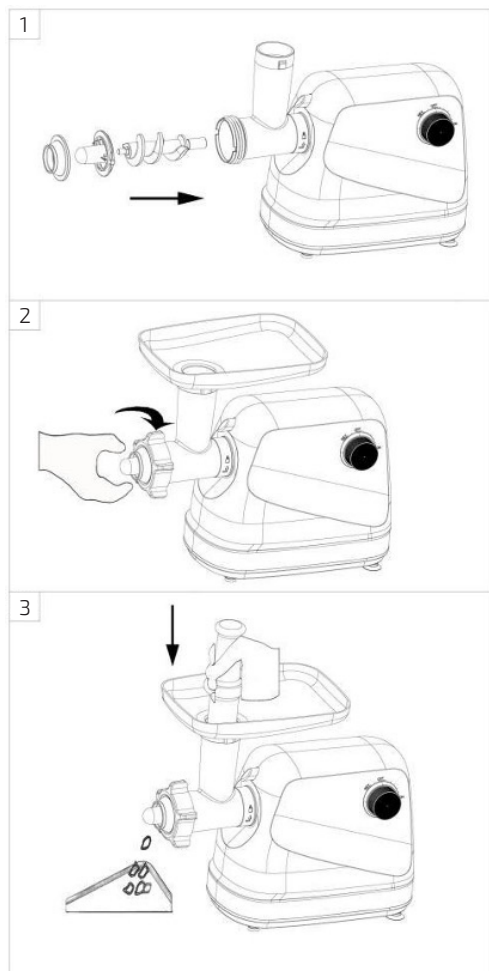


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

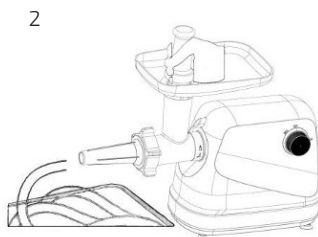
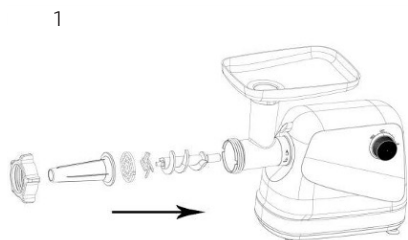


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

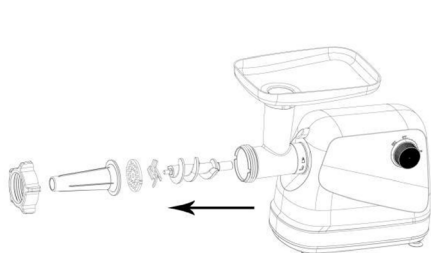


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

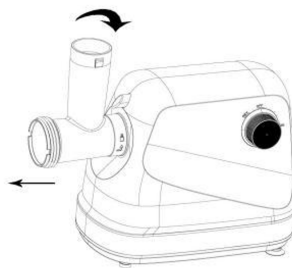


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

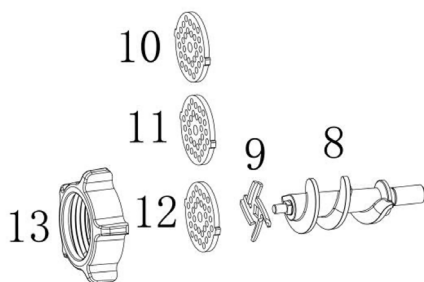


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240529

