

cecotec

CRUSHER 1400

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	5
Instructions de sécurité	7
Sicherheitshinweise	9
Istruzioni di sicurezza	11
Instruções de segurança	13
Veiligheidsinstructies	15
Instrukcje bezpieczeństwa	17
Bezpečnostní pokyny	19

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	21
2. Antes de usar	21
3. Montaje	22
4. Funcionamiento	23
5. Limpieza y mantenimiento	24
6. Especificaciones técnicas	25
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	25
8. Garantía y SAT	25
9. Copyright	26

INDEX

1. Parts and components	27
2. Before use	27
3. Assembly	28
4. Operation	29
5. Cleaning and maintenance	30
6. Technical specifications	30
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	31
8. Technical support and warranty	31
9. Copyright	31

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	32
2. Avant utilisation	32
3. Montage	33
4. Fonctionnement	34
5. Nettoyage et entretien	35
6. Spécifications techniques	36
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	36
8. Garantie et SAV	36
9. Copyright	37

INHALT

1. Teile und Komponenten	38
2. Vor dem Gebrauch	38
3. Installation	39
4. Bedienung	40
5. Reinigung und Wartung	41
6. Technische Spezifikationen	42
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	42
8. Garantie und Kundendienst	42
9. Copyright	43

INDICE

1. Parti e componenti	44
2. Primo uso	44
3. Montaggio	45
4. Funzionamento	46
5. Pulizia e manutenzione	47
6. Specifiche tecniche	48
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	48
8. Garanzia e supporto tecnico	48
9. Copyright	49

ÍNDICE

1. Peças e componentes	50
2. Antes de usar	50
3. Montagem	51
4. Funcionamento	51
5. Limpeza e manutenção	53
6. Especificações técnicas	53
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	54
8. Garantia e SAT	54
9. Copyright	54

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	55
2. Vóór u het apparaat gebruikt	55
3. Montage	56
4. Werking	56
5. Schoonmaak en onderhoud	58
6. Technische specificaties	58
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	59
8. Garantie en technische ondersteuning	59
9. Copyright	59

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	60
2. Przed użyciem	60
3. Montaż	61
4. Funkcjonowanie	61
5. Czyszczenie i konserwacja	63
6. Dane techniczne	63
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	64
8. Gwarancja i Serwis techniczny	64
9. Copyright	64

OBSAH

1. Části a složení	65
2. Před použitím	65
3. Montáž	66
4. Provoz	66
5. Čištění a údržba	68
6. Technické specifikace	68
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	68
8. Záruka a technický servis	69
9. Copyright	69

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- 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.
- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso.
- Antes de usarlo, apriete el anillo de fijación con una llave inglesa, asegúrese de que el anillo no pueda separarse con una fuerza de 4 Nm.
- Use exclusivamente piezas y accesorios autorizados por Cecotec. La garantía quedará invalidada si se utilizan dichos accesorios o piezas.

- No use el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras partes están dañadas.
- 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.
- Limpie minuciosamente las partes que entrarán en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
- Espere hasta que las piezas móviles hayan dejado de funcionar antes de retirar las piezas del aparato.
- Nunca sumerja la unidad del motor en agua ni en ningún otro líquido, ni la enjuague bajo el grifo. Use solo un paño húmedo para limpiar la unidad del motor.
- No intente picar huesos, nueces u otros objetos duros.
- Nunca meta la mano en la carcasa del cortador. Siempre utilice el empujador.
- Introduzca carne de res sin nervios, sin hueso y sin grasa, cortada en trozos de aproximadamente 20 mm x 20 mm x 60 mm. Los empujadores deben ejercer una fuerza de 5 N contra la carne. No use el aparato durante más de 5 minutos consecutivos. Deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos antes de usarlo nuevamente.
- Si el aparato está bloqueado, coloque el selector de giro señalando inversión de marcha (↻). La carne atrapada en la carcasa del cortador se liberará, permitiendo que el aparato vuelva a su estado normal.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the device.

Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly, or cleaning.
- The device 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 persons 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.
- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.
- Before use, tighten the clamping ring with a spanner, making sure that the ring cannot be separated with a force of 4 Nm.
- Exclusively use parts and accessories authorized by Cecotec. The warranty will be invalidated if such parts or accessories are used.
- Do not use the appliance if the power cord, plug, or other parts are damaged.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service or similar qualified personnel to avoid risks.
- Before using the appliance for the first time, thoroughly clean the parts which will come into contact with food.
- Wait until the moving parts have stopped working before removing parts from the appliance.

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under running water. Only use a damp cloth to clean the motor unit.
- Do not attempt to mince bones, nuts, or other hard objects.
- Never reach inside the cutter housing. Always use the food pusher.
- Introduce boneless, lean beef, cut into pieces of approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. The food pushers must exert a force of 5 N against the meat. Do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes. Allow the device to cool down for 10 minutes before using it again.
- If the appliance is locked, turn the knob to reversal direction (↻). The meat trapped in the cutter housing will be released, allowing the appliance to return to its normal state.

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.

- 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.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces qui bougent pendant le fonctionnement.
- Avant l'utilisation, serrez la bague de fixation avec une clé, en s'assurant que la bague ne peut pas être séparée avec une force de 4 Nm.
- N'utilisez que des pièces et accessoires autorisés par Cecotec. L'utilisation de tels accessoires ou pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.
- 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.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui vont entrer en contact avec les aliments.
- Attendez que les pièces mobiles aient cessé de fonctionner avant de les retirer de l'appareil.
- N'immergez jamais l'unité motrice dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne la rincez pas à l'eau courante. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'unité motrice.
- N'essayez pas de hacher des os, des noix ou d'autres aliments durs.
- Ne touchez jamais les parties tranchantes. Utilisez toujours le poussoir.

- Insérez la viande de bœuf sans nerfs, désossée et maigre, coupée en morceaux d'environ 20 mm x 20 mm x 60 mm. Les poussoirs doivent exercer une force de 5 N contre la viande. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes consécutives. Laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Si l'appareil est verrouillé, placez le sélecteur en position « inversion du sens de rotation » (↻). La viande coincée dans le cache de la lame sera libérée, ce qui permettra à l'appareil de revenir à son état normal.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- 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.
- Ziehen Sie den Klemmring vor der Verwendung mit einem Schraubenschlüssel an und achten Sie darauf, dass sich der Ring nicht mit einer Kraft von 4 Nm lösen lässt.
- Verwenden Sie nur von Cecotec zugelassene Teile und Zubehör. Die Garantie erlischt, wenn solches Zubehör oder solche Teile verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Warten Sie, bis die beweglichen Teile nicht mehr arbeiten, bevor Sie Teile aus dem Gerät entfernen.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung der Motoreinheit nur ein feuchtes Tuch.
- Versuchen Sie nicht, Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände zu zerkleinern.
- Greifen Sie niemals in das Messergehäuse. Verwenden Sie

immer den Drücker.

- Führen Sie entbeintes, entbeintes, entbeintes, mageres Rindfleisch ein, das in Stücke von etwa 20 mm x 20 mm x 60 mm geschnitten ist. Die Schieber müssen eine Kraft von 5 N auf das Fleisch ausüben. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten hintereinander. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.
- Wenn das Gerät gesperrt ist, stellen Sie den Drehschalter auf Rückwärtsgang (↺). Das im Schneidegehäuse eingeklemmte Fleisch wird freigegeben, so dass das Gerät in den Normalzustand zurückkehren kann.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Scollegare l'apparecchio se viene lasciato incustodito e 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 avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica.
- Non permettere ai bambini di 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 parti adiacenti in movimento durante il funzionamento.
- Prima dell'uso, serrare l'anello di fissaggio con una chiave in modo che non si allenti con una forza di 4 nM.
- Utilizzare solo parti e accessori approvati da Cecotec. L'uso di accessori o parti non approvati da Cecotec invaliderà la garanzia.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate.
- 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.
- Prima dell'uso, pulire accuratamente le parti a contatto con gli alimenti.
- Attendere che le parti mobili si siano completamente fermate prima di rimuoverle.
- Non immergere mai l'unità motore in acqua o in altri liquidi, né sciacquarla sotto l'acqua corrente. Pulire l'unità motore solo con un panno umido.
- Non usare l'apparecchio per tritare ossa, noci o altri oggetti duri.
- Non inserire mai la mano all'interno dell'alloggiamento della coclea. Usare sempre lo spingitore.
- Introdurre carne di manzo magra e disossata, tagliata in pezzi di circa 20 mm x 20 mm x 60 mm. Assicurarsi che lo spingitore esercitino una forza di 5 N contro la carne. Non utilizzare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivi. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di

riprenderne l'uso.

- Se l'apparecchio è bloccato, portare la manopola in posizione Senso inverso (↻). La carne bloccata nell'alloggiamento della coclea verrà rilasciata, consentendo all'apparecchio di tornare al normale funzionamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- 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.
- Desligue o aparelho da tomada antes de mudar os acessórios ou as peças próximas que se deslocam durante a utilização.
- Antes de utilizar, aperte o anel de fixação com uma chave inglesa, certificando-se de que o anel não pode ser separado

com uma força de 4 Nm.

- Utilize apenas peças e acessórios aprovados pela Cecotec. A garantia será invalidada se forem utilizados tais acessórios ou peças.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas.
- 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.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe bem as peças que vão entrar em contacto com os alimentos.
- Aguarde que as partes móveis deixem de funcionar antes de retirar as peças do aparelho.
- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou em qualquer outro líquido, nem a lave sob água corrente. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.
- Não tente cortar ossos, nozes ou outros alimentos duros.
- Nunca meta a mão dentro da caixa da picadora. Utilize sempre o empurrador.
- Introduza carne de vaca magra, desossada, sem osso, cortada em pedaços de aproximadamente 20 x 20 x 60 mm. Os empurradores devem exercer uma força de 5 N contra a carne. Não utilize o aparelho durante mais de 5 minutos contínuos. Deixe arrefecer o dispositivo durante 10 minutos antes de o usar de novo.
- Se o aparelho estiver bloqueado, coloque o seletor de rotação em marcha-atrás (⤴). A carne presa na caixa da picadora será libertada, permitindo que o aparelho volte ao seu estado normal.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- 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.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, verwisselt.
- Draai voor gebruik de klemring vast met een moersleutel en zorg ervoor dat de ring niet kan worden losgemaakt met een kracht van 4 Nm.
- Gebruik alleen door Cecotec goedgekeurde onderdelen en accessoires. De garantie vervalt als dergelijke accessoires of onderdelen worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.

- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Reinig de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Wacht tot de bewegende delen niet meer werken voordat u onderdelen uit het apparaat verwijdert.
- Dompel de motoreenheid nooit onder in water of een andere vloeistof en spoel hem nooit af onder stromend water. Gebruik alleen een vochtige doek om de motoreenheid te reinigen.
- Probeer geen botten, noten of andere harde voorwerpen te hakken.
- Grijp nooit in de hakmolenbehuizing. Gebruik altijd de stamper.
- Introduceer mager rundvlees, gesneden in stukken van ongeveer 20 mm x 20 mm x 60 mm. De stampers moeten een kracht van 5 N tegen het vlees uitoefenen. Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Laat het apparaat 10 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- Als het apparaat vergrendeld is, zet u de draaiknop op achteruit (↻). Het vlees dat vastzit in de behuizing van de hakmolen komt vrij, waardoor het apparaat terugkeert naar zijn normale staat.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- To 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 nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia może wystąpić ryzyko zranienia, urazów i/lub szkód materialnych.
- Wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie przed wymianą akcesoriów lub znajdujących się w pobliżu części, które poruszają się podczas użytkowania.
- Przed użyciem dokręć pierścień mocujący kluczem, upewniając się, że pierścienia nie da się rozdzielić siłą 4Nm.
- Używaj wyłącznie części i akcesoriów autoryzowanych przez Cecotec. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku użycia takich akcesoriów lub części.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub

inne części są uszkodzone.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
- Dokładnie wyczyść części, które będą miały kontakt z żywnością przed pierwszym użyciem urządzenia.
- Przed wyjęciem części z urządzenia zaczekaj, aż ruchome części przestaną działać.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie lub innym płynie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą. Do czyszczenia jednostki silnikowej używaj tylko wilgotnej szmatki.
- Nie próbuj rozdrabniać kości, orzechów ani innych twardych przedmiotów.
- Nigdy nie sięgaj do obudowy noża. Zawsze używaj popychacza.
- Włóż chudą wołowinę bez żeber, bez kości, pokrojoną na kawałki o wymiarach około 20 mm x 20 mm x 60 mm. Popychacze muszą wywierać na mięso siłę 5 N. Nie używaj urządzenia dłużej niż 5 kolejnych minut. Pozostaw urządzenie do wystygnięcia przez 10 minut przed ponownym użyciem.
- Jeśli urządzenie jest zablokowane, ustaw przelącznik obrotów w kierunku biegu wstecznego (↻). Mięso, które znajduje się w obudowie urządzenia zostanie zwolnione, pozwalając urządzeniu do powrotu do swojego normalnego stanu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.


- Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od napájení.
- Tento spotřebič by neměly používat děti. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly dostatečně poučeny o bezpečném provozu spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
- Děti si se zařízením nesmí hrát.
- V případě nesprávného použití spotřebiče může dojít k nebezpečí zranění, úrazu a/nebo materiálních škod.
- Před výměnou příslušenství nebo blízkých částí, které se během používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte napájení.
- Před použitím utáhněte upínací kroužek oboustranným klíčem a ujistěte se, že se kroužek nedá oddělit silou 4 Nm.
- Používejte pouze díly a příslušenství schválené společností Cecotec. Pokud takové příslušenství nebo díly nejsou použity, záruka zaniká.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený napájecí kabel, zástrčka nebo jiné části.
- Pokud je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaný personál,

aby se předešlo nebezpečí.

- Před prvním použitím spotřebiče důkladně očistěte části, které přijdou do kontaktu s potravinami.
- Před vyjmutím dílů ze spotřebiče vyčkejte, dokud pohyblivé části nepřestanou pracovat.
- Nikdy neponořujte jednotku motoru do vody nebo jiné tekutiny, ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou. K čištění jednotky motoru používejte pouze vlhký hadřík.
- Nepokoušejte se mlít kosti, ořechy nebo jiné tvrdé předměty.
- Nikdy nevkládejte ruce do těla mlýnku. Vždy používejte pěchovadlo.
- Vložte vykostěné libové hovězí maso nakrájené na kousky o velikosti přibližně 20 mm x 20 mm x 60 mm. Pěchovadla musí na maso působit silou 5 N. Spotřebič nepoužívejte déle než 5 minut nepřetržitě. Před dalším použitím nechte spotřebič 10 minut vychladnout.
- Pokud je spotřebič zablokovaný, nastavte volič otáčení do polohy reverzního otáčení (↻). Maso zachycené v prostoru těla mlýnku se uvolní a spotřebič se vrátí do normálního stavu.

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

ESPAÑOL

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.
 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

ESPAÑOL

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: 04860

Producto: Crusher 1400

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. Blade
10. Cutting disc (fine/medium/coarse)
11. Adjusting nut
12. Sausage accessory
13. Kibbe 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 device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting 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

ENGLISH

piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Meat grinder
- Blade (x1)
- Cutting disc (x3)
- Food pusher
- Kibbe 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 cutting disc you wish to use next to the blade, fitting the tabs into the slots.
6. Hold or press the centre of the cutting disc 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

Grinding 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 Kibbe accessory Fig. 3

1. Insert the auger at the longer end into the grinder head. Then place the Kibbe 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 "Kibbe".
- Pass the meat mixture to prepare "Kibbe" through the hole in the tray. While the meat is coming out of the nozzle, cut the hollow sausages into desired lengths.
 - Kibbe 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 Kibbe 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 cutting disc. Then fit the funnel and screw on the adjusting nut until the assembly is securely fastened. (Make sure that the flanges of the cutting disc 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.

ENGLISH

- 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 cutting disc.
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 mixture, you can remove it by passing a slice of bread through the grinder.

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 cutting discs with a little vegetable oil.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04860

Product: Crusher 1400

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
 - Allumé : ON
 - Éteint : 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. Disques à hacher (fin/moyen/grossier)
11. Écrou de fixation
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)
- Disques à hacher (x3)
- Poussoir à aliments
- 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 le disque à hacher que vous souhaitez utiliser à côté de la lame, en insérant les languettes dans les fentes.
6. Tenez ou appuyez sur le centre du disque à hacher 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 du 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 le disque à hacher. Placez ensuite l'entonnoir et vissez l'écrou de fixation jusqu'à ce que l'ensemble soit bien fixé.

(Assurez-vous que les languettes du disque à hacher 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 le disque à hacher fin, moyen ou grossier.
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 disques à hacher avec un peu d'huile végétale.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04860

Produit : Crusher 1400

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 débarrasser 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: Eingeschaltet
 - Zum Ausschalten: OFF
 - Rückwärtsgang: 
3. Entriegelungstaste
4. Kopfeinlass
5. Küchenmaschine
6. Einlaufschale für Lebensmittel
7. Saugdüse
8. Schneckenbohrer
9. Klinge
10. Trennscheibe (fein/mittel/grob)
11. Stellmutter
12. Wurst Zubehör
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 dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn 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
- Klingen (x1)
- Schneidplatten (x3)
- Küchenmaschine
- Kibbeh Zubehör
- Wurst Zubehör

3. INSTALLATION

Abb. 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.

Wie man den Kibbeh-Zubehör benutzt. 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.
 2. Ziehen Sie die Einstellmutter an, bis die Baugruppe sicher befestigt ist. Befestigen Sie das Mahlwerkgehäuse an der Motoreinheit.
 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.

Wie man Würste zubereitet. 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. Befestigen Sie das Mahlwerkgehäuse an der Motoreinheit. 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.

Wie man Nudeln zubereitet

- 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. Abb. 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: 04860

Produkt: Crusher 1400

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50 - 60 Hz

Spannung: 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 gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall 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
 - Accensione: ON
 - Spegnimento: OFF
 - Senso inverso: 
3. Tasto di rilascio
4. Ingresso della testina
5. Spingitore
6. Vassoio d'ingresso
7. Testina
8. Coclea
9. Lama
10. Disco di taglio (fine/medio/grossolano)
11. Dado di regolazione
12. Accessorio per salsicce
13. Accessorio per qubbah

NOTA BENE:

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

2. PRIMO 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 in caso di necessità di 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 componenti siano inclusi 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
- Spingitore
- Accessorio per qubbah
- Accessorio per salsicce

3. MONTAGGIO

Fig. 2

1. Premere il tasto di rilascio, tenere la testina e inserirla nell'apposito ingresso. Accertarsi di inclinare leggermente la testina per fissarla all'ingresso 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. Assicurarsi di installare bene la lama per garantire buoni risultati di triturazione.
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 senza serrarlo troppo.
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

Triturazione della carne

1. Assicurarsi che il tritacarne sia montato correttamente e di posizionarlo su una superficie piana, solida e stabile.
2. Disporre la carne sul vassoio d'ingresso. Con lo spingitore, spingere lentamente la carne nel foro superiore della testina.

Importante

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

Uso dell'accessorio per qubbah. Fig. 3

1. Inserire l'estremità più lunga della coclea nella testina del tritacarne, quindi fissare l'accessorio per qubbah all'estremità opposta della coclea: prima la parte a tronco di cono, poi quella a cerchio convesso in rilievo.
 2. Serrare il dado di regolazione ed assicurarsi che il gruppo testina-coclea-accessorio sia ben fissato all'unità motore.
 3. Posizionare il vassoio d'ingresso in modo da allinearlo con la parte superiore dell'unità motore. A questo punto, procedere alla preparazione di qubbah.
- Spingere l'impasto misto a carne per qubbah all'interno del foro d'ingresso del vassoio. Man mano che il composto esce dal tritacarne, tagliare le salsicce cave in base alla lunghezza desiderata.
 - Il Qubbah 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.

Uso dell'accessorio per 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. Successivamente, adattare l'accessorio per salsicce alla lama di taglio e serrare il dado di regolazione finché il gruppo coclea-lama-disco-accessorio non è fissato saldamente
(assicurarsi che le linguette del disco di taglio siano correttamente inserite nelle fessure della testina 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 lo spingitore, 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 il budello precedentemente inumidito attraverso l'accessorio per salsicce. Inserire la carne macinata (condita) attraverso il foro del vassoio. Se il budello si attacca all'accessorio, inumidirlo con un po' d'acqua.

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 dello spingitore, 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 lo spingitore 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 immediatamente dopo l'uso.
5. Sciacquare con acqua calda del rubinetto e asciugare bene.
6. Si consiglia di lubrificare la lama e i dischi di taglio con un po' di olio vegetale.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04860

Prodotto: Crusher 1400

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 China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria 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 ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra 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 +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, riapparecchio, 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. Unidade principal
2. Seletor
 - Ligado: 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. Disco
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

- Picadora
- 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

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.

PORTUGUÊS

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. Fixe a caixa da picadora na unidade do motor.
 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. Fixe a caixa da picadora na unidade do motor. 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 desconecte-o da corrente. 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: 04860

Produto: Crusher 1400

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50 - 60 Hz

Potência nominal: 500 W

Potência máxima com motor 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 PRODUTOS 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 eletrónicos 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.

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. Keuzeknop
 - Aan: ON
 - Uit: OFF
 - Achteruitversnelling: 
3. Ontgrendelingsknop
4. Hoofdinlaat
5. Voedsel duwer
6. Invoerlade voor voedsel
7. Stofzuigerkop
8. Boor
9. Mes
10. Snijschijf (fijn/medium/grof)
11. Aanpassingsmoer
12. Sausage maker
13. Kebbe maker

OPMERKING:

De afbeeldingen 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.

NEDERLANDS

Inhoud van de doos

- Hakmolen
- Mes (x1)
- Snijplaten (x3)
- Voedsel duwer
- 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 afbeelding 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 booras. Eerst de afgeknotte kegel en dan de convexe reliëfcirkel.
 2. Draai de stelmoer vast totdat het geheel stevig vastzit. Bevestig de hakmolenbehuizing aan de motoreenheid.
 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. Bevestig de hakmolenbehuizing aan de motoreenheid. 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 het voor bevochtigde worstvel 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.

NEDERLANDS

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. Afb. 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!
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: 04860

Product: Crusher 1400

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 de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

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 hebt, 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. Główna część urządzenia
2. Pokrętło
 - Włączony: ON
 - Wyłączony: OFF
 - Zmiana biegów: 
3. Przycisk odblokowania
4. Otwór wejściowy nakładki
5. Popychacz jedzenia
6. Taca wejściowa do pożywienia
7. Głowica
8. Świder
9. Ostrze
10. Dysk tnący (drobne/średnie/grube)
11. Nakrętka regulacyjna
12. Sausage maker
13. Kebbe maker

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie 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 dotychczasowe i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania

- Maszynka do mielenia mięsa
- Ostrze (x1)
- Dyski tnące (x3)
- Popychacz jedzenia
- Kebbe maker
- Sausage maker

3. MONTAŻ

Rys. 2

1. Naciśnij przycisk zwalniający, przytrzymaj głowicę i wtóż ją do wlotu. Podczas wkładania upewnij się, że głowka jest przechylona zgodnie ze strzałką na górze, jak pokazano na rysunku 2.
2. Następnie obróć głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby została prawidłowo zamontowana.
3. Wtóż świder dłuższym końcem do środkowego otworu głowicy, a następnie lekko go obróć, aż zaczepi się o obudowę silnika.
4. Umieść ostrze na wale świdra krawędzią tnącą skierowaną do przodu, jak pokazano na rysunku 2. Jeśli ostrze nie jest ustawione prawidłowo, mięso nie zostanie rozdrobnione.
5. Umieść tarczę tnącą, której chcesz użyć, obok ostrza, dopasowując wypustki do szczelin.
6. Przytrzymaj lub naciśnij środek tarczy tnącej jednym palcem, a następnie drugą ręką dokręć nakrętkę regulacyjną. Nie dociskaj jej zbyt mocno.
7. Zamontuj tacę wlotową żywności na głowicy, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
8. Umieść rozdrabniacz na twardej powierzchni.
9. Upewnij się, że wloty powietrza pod i po bokach rozdrabniacza są drożne.

4. FUNKCJONOWANIE**Jak siekać mięso**

1. Upewnij się, że jest prawidłowo zamontowany i ustawiony na płaskiej, twardej i stabilnej powierzchni.
2. Umieść mięso w tacy. Za pomocą popychacza powoli wprowadzać mięso przez górny otwór w urządzeniu.

Ważne

Pokrój mięso w kawałki od 10 cm długich i 2 cm grubych. Pokrój mięso i usuń mostek i ścięgna tak bardzo, jak to możliwe. Nie używaj nigdy mrożonego mięsa.

POLSKI

Jak używać Kebbe maker Rys. 3

1. Włóż świder długim końcem do głowicy rębaka. Następnie umieść urządzenie Kebbe na wale ślimaka. Najpierw stożek ścięty, a następnie okrąg wypukłego reliefu.
 2. Wkręć nakrętkę regulacyjną, aż zespół będzie zabezpieczony. Załóż obudowę maszyny do mielenia na silnik.
 3. Ustaw tacę tak, aby była zrównana z górną częścią obudowy urządzenia. Aparat byłby już gotowy do przygotowania „Kebbe”.
- Przetóż mięso, aby przygotować „Kebbe” przez otwór w tacy. Gdy mięso wychodzi z dyszy, pokrój wydrążone kielbaski na żądaną długość.
 - „Kebbe” to tradycyjne danie z Bliskiego Wschodu, przyrządzane głównie z jagnięciny i pszenicy bulgur, które są mielone razem na pastę, przepuszczaną przez akcesorium o tej samej nazwie i krojone na małe kawałki. Ten rodzaj pustej kielbasy jest naderwany mieszanką mielonego mięsa, a następnie końce są zawijane i smażone w głębokim tłuszczu.

Jak przygotować parówki. Rys. 4

1. Włóż świder długim końcem do głowicy rębaka. Zamocuj ostrze i tarczę tnącą. Następnie zamocuj lejek i dokręć nakrętkę regulacyjną, aż zespół będzie bezpieczny.
(Upewnij się, że wypustki na tarczy tnącej są prawidłowo zatrzasknięte w szczelinach w głowicy rozdrabniacza.)
 2. Załóż obudowę maszyny do mielenia na silnik. Ustaw tacę tak, aby była zrównana z górną częścią obudowy urządzenia. Urządzenie byłoby teraz gotowe do przygotowania kielbasek.
- Umieść składniki na tacy. Za pomocą popychacza powoli wprowadzać mięso przez górny otwór w urządzeniu.
 - Namocz osłonkę kielbasy w ciepłej wodzie przez 10 minut. Następnie zwilżoną wcześniej osłonkę wsunąć przez lejek. Włóż mięso mielone (przyprawione) przez otwór w tacy. Jeśli osłonka przykleja się do lejka, zwilż ją niewielką ilością wody.

Jak przygotować makaron

- Czas pracy NIE powinien przekraczać 4 minut.
 - Użyj drobnej, średniej lub grubej tarczy tnącej.
1. Posyp trochę mąki na blasze.
 2. Z 75 g mąki i 25 g wody ulepi ciasto.

3. Podziel go na 2 części tej samej wielkości.
4. Za pomocą popychacza włóż ciasto przez otwór w blasze.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Jeśli mięso pozostanie w zestawie, możesz je usunąć, przepuszczając kromkę chleba przez maszynkę.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Rys. 5
2. Naciśnij przycisk odblokowania i obróć głowicę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Wyjmij popychacz żywności i tacę. Rys. 6
3. Odkręć nakrętkę regulacyjną i zdejmij wszystkie części głowicy siekającej. Nie wkładaj części do zmywarki!
4. Umyj wszystkie części, które miały kontakt z mięsem gorącą wodą z mydłem. Umyć natychmiast po użyciu.
5. Sptukać gorącą wodą z kranu i dobrze wysuszyć.
6. Zalecamy smarowanie ostrza i tarcz tnących niewielką ilością oleju roślinnego.

6. DANE TECHNICZNE

Referencje produktu: 04860

Produkt: Crusher 1400

Napięcie: 220-240 V ~

Częstotliwość: 50 - 60 Hz

Moc nominalna: 500 W

Maksymalna moc blokowania 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 go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.


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. COPYRIGHT

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 ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Hlavní tělo
2. Volič
 - Zapnutí: ON
 - Vypnutí: OFF
 - Zpětný chod: 
3. Tlačítko pro odemknutí
4. Vstupní otvor hlavice
5. Pěchovadlo potravin
6. Vanička pro vkládání potravin
7. Hlavice
8. Šnek
9. Nůž
10. Řezný kotouč (jemný/střední/hrubý)
11. Nastavovací matice
12. Sausage maker
13. Kebbe maker

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

ČEŠTINA

Obsah krabice

- Mlýnek na maso
- Nůž (x1)
- Řezné desky (x3)
- Pěchovadlo potravin
- Kebbe maker
- Sausage maker

3. MONTÁŽ

Obr. 2

1. Stiskněte tlačítko pro odemknutí, přidržte hlavici a zasuňte ji do vstupního otvoru. Při vkládání dbejte na to, aby byla hlavice nakloněna podle šipky na horní straně, jak je znázorněno na obrázku 2.
2. Poté otočte hlavici proti směru hodinových ručiček, aby byla správně nasazená.
3. Vložte šnek do centrálního otvoru hlavice na delším konci a poté jím mírně otočte, dokud nezapadne do krytu motoru.
4. Nasadte nůž na hřídel šneku řeznou hranou směrem dopředu, jak je znázorněno na obrázku 2. Pokud není nůž správně umístěn, maso se nebude mlet.
5. Nasadte řezný kotouč, který chcete použít spolu s nožem, a zasuňte výstupky do drážek.
6. Jedním prstem přidržte nebo stiskněte střed řezného kotouče a druhou rukou zašroubujte nastavovací matici. Neutahujte ji příliš.
7. Nasadte vaničku pro vkládání potravin do hlavice, dokud nezapadne na své místo.
8. Mlýnek umístěte na pevný povrch.
9. Dbejte na to, aby přívody vzduchu pod mlýnkem a po jeho stranách byly volné.

4. PROVOZ

Jak mlet maso

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

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 Kebbe maker. Obr. 3

1. Zasuňte šnek delším koncem do hlavice mlýnku. Poté nasadte Kebbe maker na šnekovou hřídel. Nejprve zkrácený kužel a poté konvexní reliéfní kružnice.
 2. Nastavovací matici dotáhněte, dokud nebude sestava pevně upevněna. Připevněte kryt mlýnku k jednotce motoru.
 3. Podnos nasadte tak, aby byl zarovnan s horní částí krytu mlýnku. Přístroj by již byl připraven k přípravě "Kebbe".
- Otvorem ve vaničce protlačte směs masa pro přípravu „Kebbe“. Zatímco maso vychází z trysky, nakrájejte duté klobásy na požadované délky.
 - "Kebbe" je tradiční blízkovýchodní specialita, která se připravuje převážně z jehněčího masa a pšenice bulgur, které se společně rozemelou na pastu, která se poté propasíruje přes nástavec Kebbe a nakrájí na malé kousky. Tento druh duté klobásy se plní směsí mletého masa, konce se přehnou a smaží.

Jak připravit klobásy. Obr. 4

1. Zasuňte šnek delším koncem do hlavice mlýnku. Nasadte nůž a řezný kotouč. Poté nasadte nálevku a zašroubujte nastavovací matici, dokud nebude sestava dobře upevněna. (Ujistěte se, že příruby řezného kotouče správně zapadly do drážek hlavice mlýnku).
 2. Připevněte kryt mlýnku k jednotce motoru. Podnos nasadte tak, aby byl zarovnan s horní částí krytu mlýnku. Spotřebič je nyní připraven k přípravě klobás.
- Přísady položte na vaničku. Pomocí pěchovadla pomalu zatlačte maso skrz horní otvor hlavice.
 - Střevo klobásy namočte na 10 minut do vlažné vody. Poté nálevkou protáhněte předem navlhčený střívko. Otvorem ve vaničce vložte 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 řezný kotouč.
1. Vaničku posypte trochou mouky.
 2. Pro přípravu těsta smíchejte 75 g mouky a 25 g vody.
 3. Rozdělte ho na 2 stejně velká těsta.
 4. Pomocí pěchovadla protlačte těsto otvorem ve vaničce.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pokud zůstanou zbytky masa zachyceny uvnitř těla mlýnku, můžete je odstranit tak, že propasírujete krajíc chleba mlýnkem.

1. Odpojte přívodový kabel z elektrické sítě před tím, než budete přístroj čistit. Obr. 5
2. Stiskněte tlačítko pro odemknutí a otočte hlavici ve směru hodinových ručiček. Vyjměte pýchovadlo a vaničku. Obr. 6
3. Odšroubujte nastavovací matici a vyjměte všechny části sekací hlavicí. Části mlýnku nevkládejte do myčky na nádobí!
4. Všechny části, které byly v kontaktu s masem, omyjte horkou mýdlovou vodou. Ihned po použití je očistěte.
5. Opláchněte je horkou vodou z vodovodu a dobře osušte.
6. Doporučujeme namazat nůž a řezné kotouče trochou rostlinného oleje.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 04860

Produkt: Crusher 1400

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50-60 Hz

Nominální výkon: 500 W

Maximální výkon uzamčeného motoru: 1360 W

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

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 baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje 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 incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce 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.

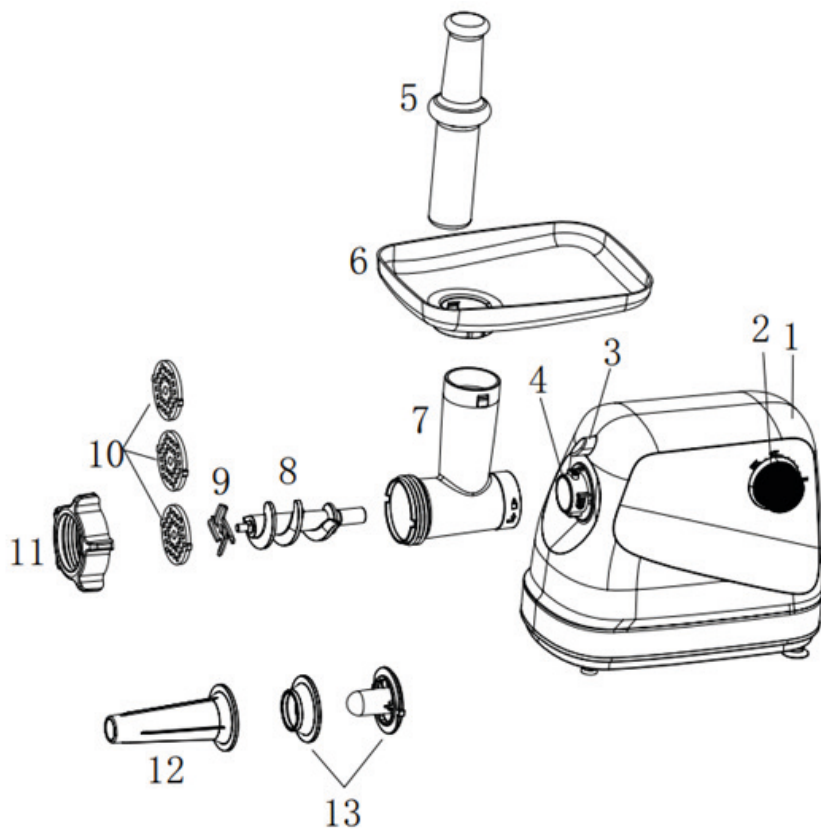


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

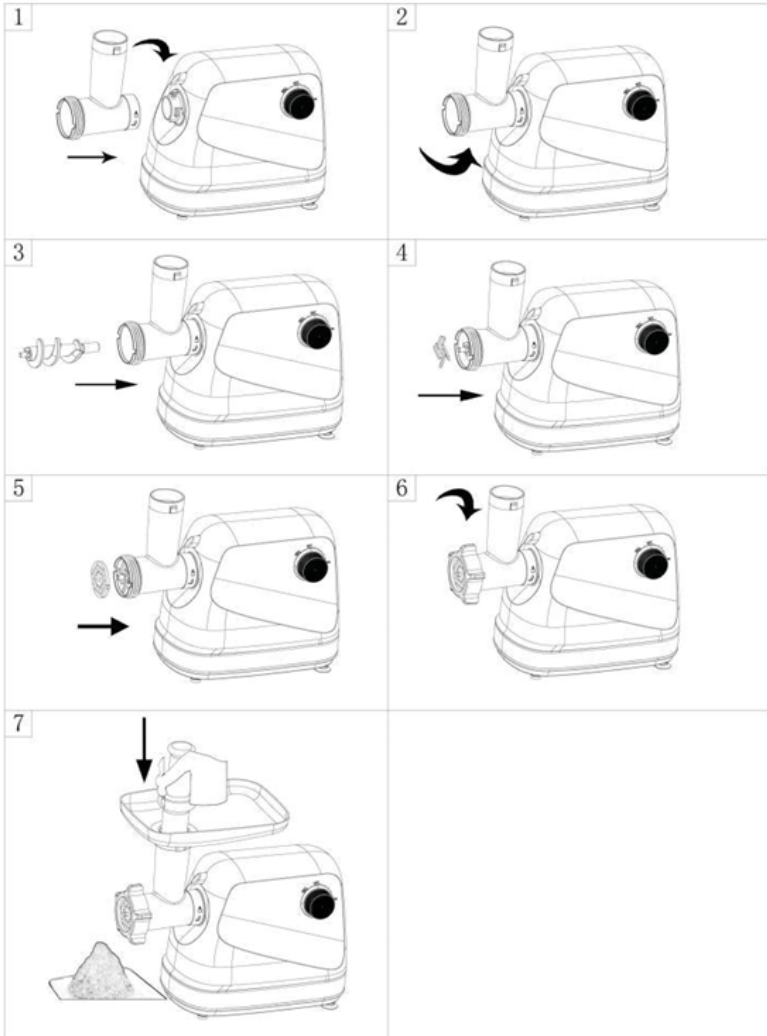


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

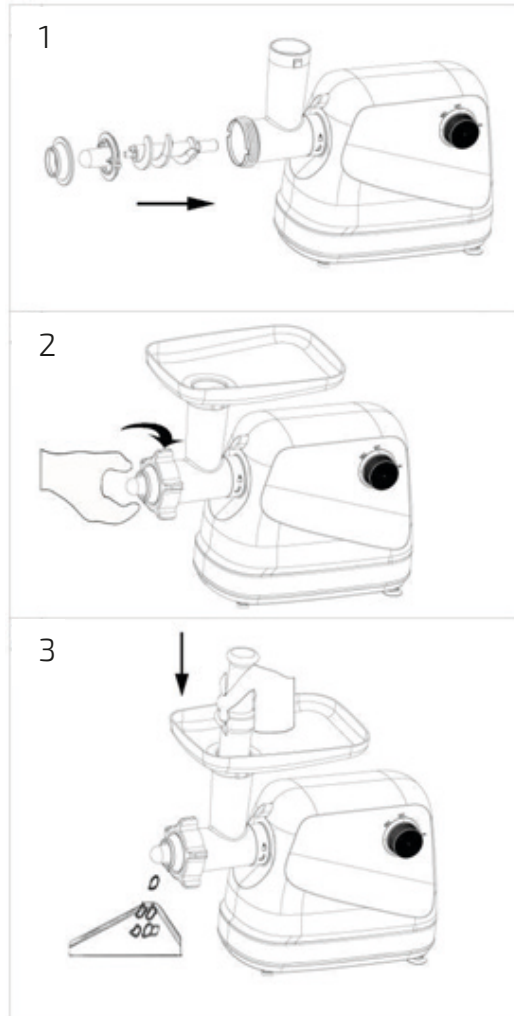


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

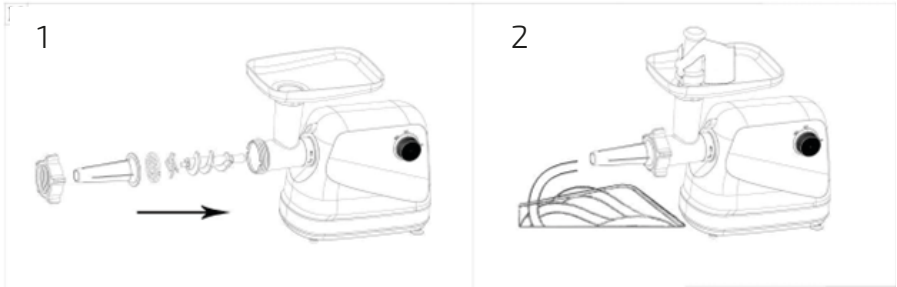


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

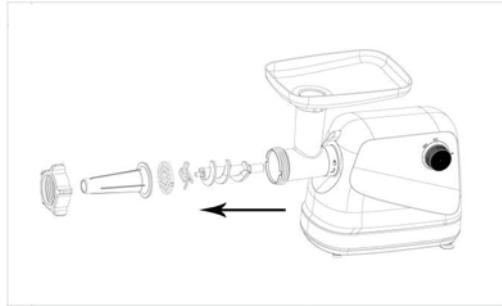


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5



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

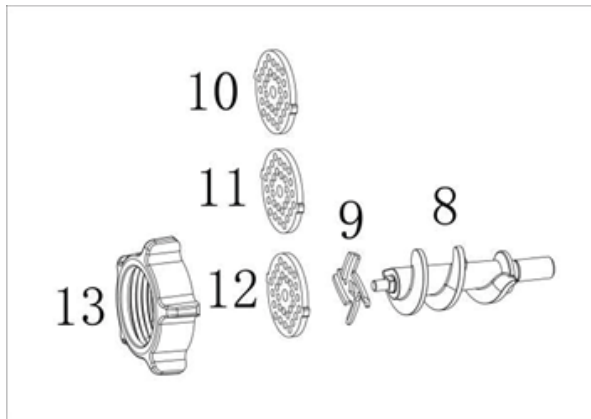


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
SF01230727