

## Picadora eléctrica de carne CHOP 1.000W

Hachoir électrique pour viande

Elektrische Fleischreibe

Electric meat mincer

Tricarne elettrico

Picadora eléctrica de carne

Elektrische vleesmolen



**Lacor**



### INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN



Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage

**Ducatillon**

[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)

ÍNDICE	PÁG
Importantes Medidas de Seguridad	3
Principales especificaciones técnicas	6
Información Relevante	6
Función principal	8
Instalación	8
Descripción de las partes	8
Funcionamiento	9
Limpieza	11
Mantenimiento	11

INDICE	PAG
Importanti misure di sicurezza	39
Principali specificazioni tecniche	42
Informazioni importanti	42
Funzione principale	44
Installazione	44
Descrizione delle parti	44
Funcionamento	45
Pulizia	47
Manutenzione	47

INDEX	PAG
Measures de Sécurité Importantes	12
Specifications techniques principales	15
Information Utile	15
Funcion principal	17
Installation	17
Descriptions des parties	17
Funcionement	18
Nettoyage	20
Maintenance	20

ÍNDICE	PÁG
Importantes medidas de segurança	48
Principais características técnicas	51
Informação relevante	51
Função principal	53
Instalação	53
Descrição dos componentes	53
Funcionamento	54
Limpeza	56
Manutenção	56

INDEX	SEI
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	21
Wichtigste technische daten	24
Wichtige Information	24
Hauptfunktion	26
Aufbau	26
Beschreibung der maschinenteile	26
Funktionsweise	27
Reinigung	29
Wartung	29

INHOUDSOPGAVE	PAG
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	57
Voor naamste technische gegevens	60
Belangrijke informatie	60
Hoofdfunctie	62
Instalatie Uitpakken	62
Beschrijving van de onderdelen	62
Werking	63
Reiniging	65
Onderhoud	65

INDEX	PAG
Important Safety measures	30
Specification	33
Worthy Information	33
Main function	34
Installation	35
Parts List	35
Operation	36
Cleaning	38
Maintenance	38

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

### **IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Cuando utilice cualquier tipo de electrodoméstico deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Desenchúfelo después de cada uso.



- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extreme la atención durante la limpieza.
- 9.- Desconecte siempre el artículo eléctrico de la toma de corriente si lo deja sin atención, antes del montaje y desmontaje o la limpieza.
- 10.- Este artículo está diseñado para uso exclusivo doméstico y NO profesional
- 11.- Evite el contacto con las partes calientes.
- 12.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 13.- Emplee tan sólo respuestos originales.
- 14.- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o formados acerca del uso seguro del aparato y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- 15.- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- 16.- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 17.- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 18.- Este texto está destinado a los usuarios de los países extracomunitarios: este aparato no ha sido diseñado para usuarios (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de

su seguridad las haya supervisado y formado en cuanto al uso del aparato. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.

19.- El fabricante y el vendedor se consideran responsables en términos de seguridad, confiabilidad y prestaciones únicamente si;

A.- La máquina es utilizada según las instrucciones de uso.

B.- La instalación eléctrica del ambiente de utilización de la máquina cumple con las leyes vigentes.

20.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.



## PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>MODELO:</b>	<b>69369</b>
<b>VOLTAJE:</b>	220-240V
<b>CICLO:</b>	50-60 Hz
<b>POTENCIA:</b>	1.000W / AC MOTOR
<b>VELOCIDAD:</b>	19.000 r.p.m
<b>PRODUCTIVIDAD:</b>	1 Kg/min
<b>MEDIDAS:</b>	38,6x16,6x34,2 cm
<b>PESO:</b>	3,70 Kg



## INFORMACIÓN RELEVANTE

### Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la picadora eléctrica. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La picadora eléctrica es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

**IMPORTANTE!** Conserve estas instrucciones para su futura referencia.  
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.

### ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la picadora de carne en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.



[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)

- 4.- Deje un espacio libre de al menos 31 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

### **PRECAUCIONES**

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima de la picadora de carne; podría dañar la picadora de carne o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños de la picadora de carne o lesiones personales, ponga en funcionamiento la picadora de carne siempre con carne en el interior.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 6.- No coloque la picadora de carne en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.
- 7.- No coloque la picadora de carne en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 8.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.



## FUNCIÓN PRINCIPAL

Picar verduras y carnes sin hueso para la elaboración de embutidos.

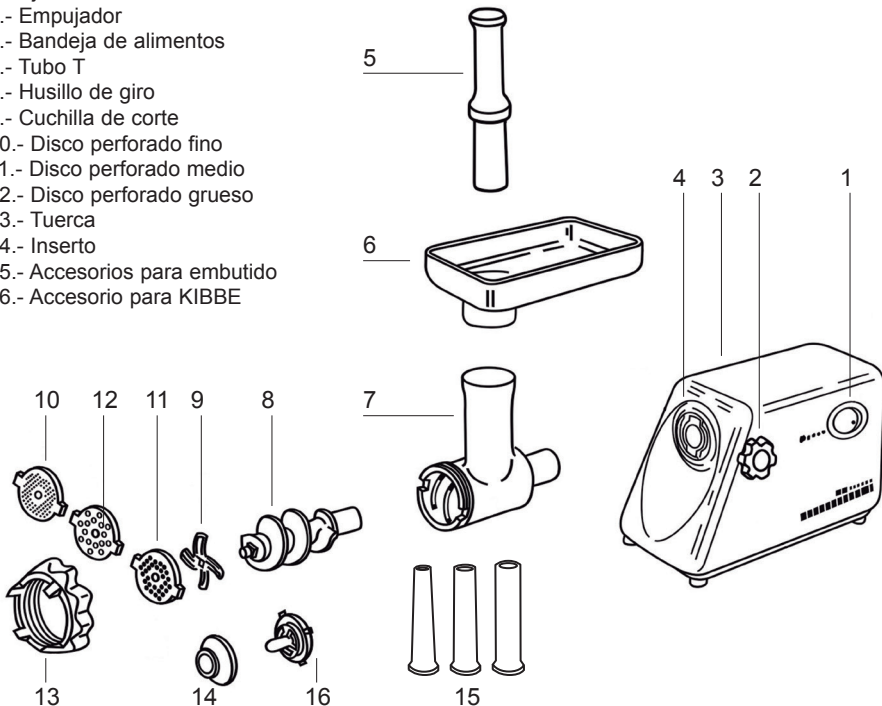
## INSTALACIÓN

### DESEMBALAJE

- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Sitúe el aparato en una superficie dura, plana y nivelada.
- 4.- Asegúrese de limpiar con agua jabonosa y secar, todos los elementos que van a entrar en contacto con los alimentos

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- 1.- Interruptor ON/OFF/REVERSE
- 2.- Pomo de fijación
- 3.- Cuerpo
- 4.- Eje de motor
- 5.- Empujador
- 6.- Bandeja de alimentos
- 7.- Tubo T
- 8.- Husillo de giro
- 9.- Cuchilla de corte
- 10.- Disco perforado fino
- 11.- Disco perforado medio
- 12.- Disco perforado grueso
- 13.- Tuerca
- 14.- Inserto
- 15.- Accesorios para embutido
- 16.- Accesorio para KIBBE

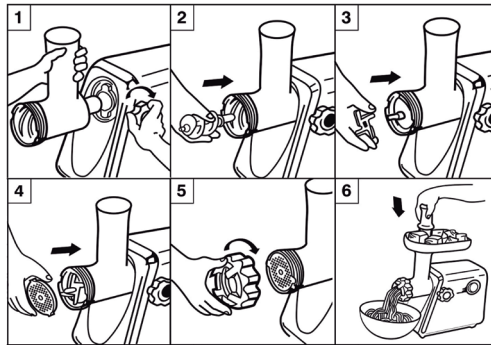




## FUNCIONAMIENTO

Siga las siguientes instrucciones para picar carne:

- 1.- Desenrosque el pomo de fijación (2) girando en sentido anti-horario y coloque el tubo T (7) de manera vertical. Para amarrar el tubo T (7), introduzca el pomo de fijación (2) y gírelo en sentido horario hasta dejarlo fijo y libre de cualquier holgura.
  - 2.- Introduzca el husillo de giro (8) dentro del tubo T (7) y hágalo coincidir con el eje del motor (4).
  - 3.- Coloque la cuchilla de corte (9) dejando el filo de corte mirando hacia el interior del tubo T (7).
  - 4.- Seleccione el disco perforado que desee:
    - 4.1 Disco perforado fino (10)
    - 4.2 Disco perforado medio (11)
    - 4.3 Disco perforado grueso (12)
- Colóquelo de manera que las pestañas queden ajustadas dentro del soporte del tubo T (7).
- 5.- Enrosque la tuerca (13) girándola en sentido horario hasta dejar todo el bloque fijo.
  - 6.- Corte la carne en trozos, eliminando en lo posible los restos de tendones, cartílagos y venas de la carne. Sitúe los trozos sobre la bandeja, cuando tenga los suficientes, introdúzcalos por el orificio del tubo T (7).
  - 7.- Coja el empujador (5), encienda la máquina pulsando el botón "ON/OFF/REVERSE" (1), y presione los primeros trozos de carne hacia el interior del tubo T (7). A medida que la carne picada surja de la zona de la tuerca (13), puede volver a picarla si así lo desea, volviendo a introducirla por el orificio del tubo T (7).



### ELABORACIÓN DE EMBUTIDO

- 1.- Primero pique la carne muy fina, eliminando todos los restos de tendones, cartílagos y fibras.
- 2.- Desenrosque la tuerca (13) y extraiga el disco perforado y la cuchilla de corte (9).
- 3.- Coloque el accesorio para embutido (15) que desee dentro del inserto (14) y amarre el conjunto sobre el tubo T (7) con la tuerca (13).
- 4.- Temple la piel tubular para embutido en agua templada y colóquela en el tubo plástico seleccionado.

- 5.- Ponga en marcha la máquina, emplee el empujador (5) para pisar la carne y obtener el embutido.
- 6.- Pulse el botón ON/OFF/REVERSE para detener la unidad cuando obtenga la longitud deseada.



#### ELABORACIÓN DE KIBBE:

- 1.- Primero pique la carne muy fina, eliminando todos los restos de tendones, cartílagos y fibras.
- 2.- Desenrosque la tuerca (13) y extraiga el disco perforado y la cuchilla de corte (9).
- 3.- Coloque el accesorio para KIBBE (16) y amarre el conjunto sobre el tubo T (7) con la tuerca (13).
- 4.- Coja el empujador (5), encienda la máquina pulsando el botón ON/OFF/REVERSE (1), y presione la carne picada anteriormente hacia el interior del tubo T (7). La carne comenzará a salir con forma de cilindro hueco.
- 5.- Pulse el botón ON/OFF (1) para detener la unidad, cuando la longitud de la carne llegue aproximadamente a los 10 cm.
- 6.- Introduzca la mezcla de relleno preparada en el interior del cilindro y cierre los extremos con la mano para darle forma.
- 7.- El KIBBE quedará listo para el proceso de fritura.



Si necesita realizar mucha fuerza para picar la carne, el motor se esfuerza o no sale más carne picada por el husillo, pulse el botón "REVERSE" para cambiar el sentido de giro, de esta forma puede desatascar los problemas en el interior del husillo. Si esto no funciona, apague la máquina, extraiga el disco perforado, cuchilla de corte y husillo de giro y limpie los restos de carne, tendones, cartílagos y fibras que pueden haberse anudado al husillo.



## LIMPIEZA

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato se encuentra desenchufado.
- 2.- Extraiga la bandeja de aluminio y todos los elementos del interior del tubo colector.
- 3.- Para la limpieza no emplee productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies brillantes. Asegúrese de secar bien todos los componentes después de su limpieza.
- 4.- Antes de volver a montar todas las piezas para almacenar el aparato, cubra con una capa de aceite los discos, la tuerca, la cuchilla de corte, el husillo de giro y el interior del tubo T, para evitar su oxidación.
- 5.- Recuerde que el conjunto motor no puede ser sumergido en agua, límpielo tan solo con un paño húmedo, asegúrese de secarlo tras la limpieza.
- 6.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad.

**NOTA: Sea concienzudo en la limpieza de los elementos en contacto con la carne, estos pueden generar bacterias, malos olores y problemas de salud.  
No vierta agua por el interior del tubo colector con la máquina conectada, extraiga todos los componentes para su limpieza.**

## MANTENIMIENTO

La picadora de carne no precisa de un mantenimiento especial, pero deberá observar las siguientes cuidados:

- a- No deje el aparato en marcha sin supervisión, un calentamiento excesivo del motor, puede reducir la vida de este y/o generar averías irreparables.
- b- Tan solo emplee repuestos originales, el uso de repuestos no suministrados por el fabricante pueden deteriorar la máquina de forma permanente.
- c- Si no utiliza el aparato en un largo período, le recomendamos aplique una fina capa de aceite a todas las piezas y superficies, incluida la bandeja de aluminio.



## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

### **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes:

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.  
Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou nettoyage.
- 10.- Cet article a été conçu pour un usage exclusif domestique et NON professionnel
- 11.- Éviter le contact avec les parties chaudes.
- 12.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 13.- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- 14.- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience et de connaissances, à condition que celles-ci aient été supervisées ou formées à une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 15.- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- 16.- Maintenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 17.- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.



- 18.- Ce texte est destiné aux utilisateurs des pays extracommunautaires : cet appareil n'est pas destiné aux utilisateurs (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été formés et encadrés pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 19.- Le Fabricant et le Vendeur ne se considèrent responsable quant à la sécurité, la fiabilité et les performances que si;
- A.- La machine est utilisée conformément aux instructions d'utilisation
- B.- Le système électrique de l'environnement dans lequel la machine est utilisée, est conforme aux lois en vigueur.
- 20.- **REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS:** Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

<b>MODELE:</b>	<b>69369</b>
<b>TENSION:</b>	220-240V
<b>CYCLE:</b>	50-60 Hz
<b>PUISSANCE:</b>	1.000W / AC MOTOR
<b>VITESSE:</b>	19.000 r.p.m
<b>PRODUCTIVITÉ:</b>	1 Kg/min
<b>MESURES::</b>	38,6x16,6x34,2 cm
<b>POIDS:</b>	3,70 Kgr



## INFORMATION UTILE

### Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du hachoir électrique pour viande. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le hachoir électrique pour viande est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

**IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.**  
**Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.**

### AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le hachoir sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.
- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.



- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.

### **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI**

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du hachoir pour viande sur pied car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- Pour éviter d'endommager le hachoir pour viande sur pied électrique ou de blesser le personnel, toujours avec du viande à l'intérieur du récipient.
- 5.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 6.- Ne placez pas le hachoir pour viande sur pied dans une zone sujette à une excessive température ou à la graisse des grills ou friteuses, etc. Une température excessive pourrait causer des dommages à l'appareil.
- 7.- Ne placez pas le hachoir pour viande sur pied dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.



8.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler

## FONCTION PRINCIPALE

Hacher les légumes et la viande désossée pour la fabrication de produits de charcuterie.

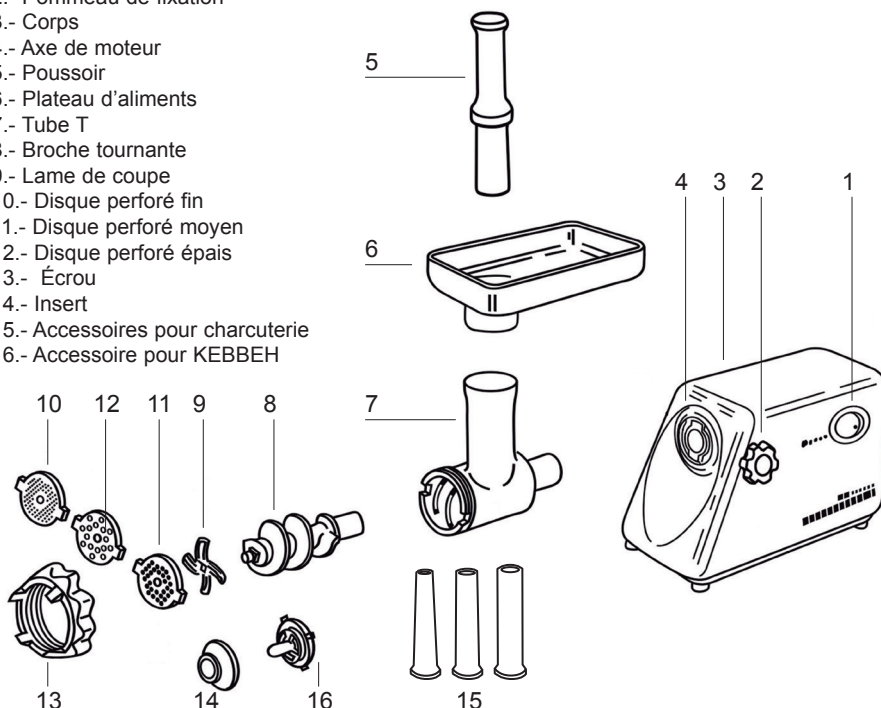
## INSTALLATION

### AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken.
- 2.- Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.
- 3.- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und nivellierte Fläche.
- 4.- Reinigen Sie alle mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile unbedingt mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie dann ab.

## DESCRIPTION DES PARTIES

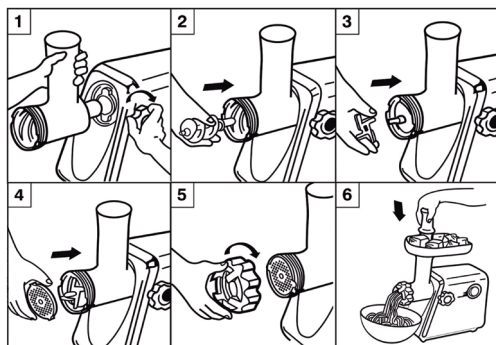
- 1.- Interrupteur ON/OFF/REVERSE
- 2.- Pommeau de fixation
- 3.- Corps
- 4.- Axe de moteur
- 5.- Poussoir
- 6.- Plateau d'aliments
- 7.- Tube T
- 8.- Broche tournante
- 9.- Lame de coupe
- 10.- Disque perforé fin
- 11.- Disque perforé moyen
- 12.- Disque perforé épais
- 13.- Écrou
- 14.- Insert
- 15.- Accessoires pour charcuterie
- 16.- Accessoire pour KEBBEH



## FUNCTIONEMENT

Suivre les instructions suivantes pour hacher la viande :

- 1.- Dévisser le pommeau de fixation (2) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et placer le tube T (7) à la verticale. Pour fixer le tube T (7), introduire le pommeau de fixation (2) et le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixe et qu'il n'y ait aucun jeu.
  - 2.- Introduire la broche tournante (8) dans le tube T (7) et la faire correspondre avec l'axe du moteur (4).
  - 3.- Placer la lame de coupe (9) en laissant le fil tranchant tourné vers l'intérieur du tube T (7).
  - 4.- Sélectionner le disque perforé souhaité :
    - 4.1 Disque perforé fin (10)
    - 4.2 Disque perforé moyen (11)
    - 4.3 Disque perforé épais (12)
- Le placer de façon à ce que les rebords soient ajustés sur le support du tube T (7).
- 5.- Visser l'écrou (13) en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'ensemble du bloc soit fixe.
  - 6.- Couper la viande en morceaux, en éliminant au maximum les restes de tendons, cartilages et veines de la viande. Placer les morceaux sur le plateau. Lorsque la quantité suffisante sera prête, les introduire par l'orifice du tube T (7).
  - 7.- Prendre le poussoir (5), mettre la machine en marche en appuyant sur le bouton « ON/OFF/REVERSE » (1), et pousser les premiers morceaux de viande jusqu'à l'intérieur du tube T (7). Au fur et à mesure que la viande hachée sortira par la zone de l'écrou (13), vous pouvez la hacher de nouveau si vous le souhaitez, en l'introduisant à nouveau par l'orifice du tube T (7).



### ÉLABORATION DE CHARCUTERIE

- 1.- D'abord, hacher la viande très finement, éliminant ainsi tous les restes de tendons, cartilages et fibres.
- 2.- Dévisser l'écrou (13) et extraire le disque perforé et la lame de coupe (9).
- 3.- Placer l'accessoire pour charcuterie (15) souhaité dans l'insert (14) et fixer l'ensemble sur le tube T (7) avec l'écrou (13).

- 4.- Tiédir la peau tubulaire pour charcuterie dans de l'eau tiède et la placer sur le tube en plastique choisi.
- 5.- Mettre en marche la machine, utiliser le poussoir (5) pour appuyer sur la viande et obtenir la charcuterie.
- 6.- Appuyer sur le bouton ON/OFF/REVERSE pour arrêter l'appareil lorsque la longueur souhaitée aura été obtenue.



#### ÉLABORATION DE KEBBEH :

- 1.- D'abord, hacher la viande très finement, éliminant ainsi tous les restes de tendons, cartilages et fibres.
- 2.- Dévisser l'écrou (13) et extraire le disque perforé et la lame de coupe (9).
- 3.- Placer l'accessoire pour KEBBEH (16) et fixer l'ensemble sur le tube T (7) avec l'écrou (13).
- 4.- Prendre le poussoir (5), mettre la machine en marche en appuyant sur le bouton «ON/OFF/REVERSE» (1), et pousser la viande précédemment hachée vers l'intérieur du tube T (7). La viande commencera à sortir avec la forme de cylindre creux.
- 5.- Appuyer sur le bouton « ON/OFF » (1) pour arrêter l'appareil lorsque la longueur de la viande sera d'environ 10 cm.
- 6.- Introduire le mélange de farce préparée à l'intérieur du cylindre et fermer les extrémités avec la main pour lui donner une forme.
- 7.- Le KEBBEH sera alors prêt pour l'étape de friture.



S'il vous semble que vous devez beaucoup forcer pour hacher la viande, que le moteur est trop forcé ou si la viande hachée ne sort plus du corps du hachoir, appuyez sur la touche "REVERSE" pour changer le sens de rotation. Vous pourrez ainsi débloquer les éléments coincés à l'intérieur de l'axe. Si le problème n'est toujours pas résolu après cette manoeuvre, extrayez la grille, la lame de coupe et l'axe rotatif et nettoyez les restes de viande, tendons, cartilages et fibres qui pourraient avoir coincé l'axe.



## NETTOYAGE

- 1.- Avant de nettoyer, vérifiez que l'appareil est bien débranché.
- 2.- Démontez le plateau en aluminium et tous les éléments de l'intérieur du corps du hachoir.
- 3.- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits agressifs ou d'éponges métalliques qui pourraient abîmer les surfaces brillantes. Veiller à bien sécher tous les composants après le nettoyage.
- 4.- Avant de remonter toutes les pièces pour ranger l'appareil, recouvrir d'une couche d'huile les disques, la vis, la lame, la vis sans fin et l'intérieur du tube T pour éviter toute oxydation.
- 5.- Souvenez-vous que l'ensemble du moteur ne peut être plongé dans l'eau, nettoyez-le uniquement avec un chiffon humide puis séchez-le après le nettoyage.
- 6.- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, conservez-le dans un endroit sec, bien aéré et non humide.

**REMARQUE: Nettoyez tous les éléments en contact avec la viande très soigneusement, ils peuvent produire des bactéries, de mauvaises odeurs et des problèmes hygiéniques. Ne versez jamais d'eau à l'intérieur du corps du hachoir avec la machine branchée, démontez toutes les pièces pour le nettoyer.**

## MAINTENANCE

Le hachoir à viande n'a pas besoin d'un entretien particulier, mais veuillez néanmoins respecter les instructions suivantes :

- a- Ne laissez pas l'appareil en marche sans supervision, une surchauffe du moteur pourrait réduire sa durée de vie et/ou produire des pannes irréparables.
- b- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine, l'utilisation de pièces de rechange non fournies par le fabricant pourrait endommager irrémédiablement l'appareil.
- c- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, nous vous conseillons d'appliquer une fine couche d'huile sur toutes les pièces et sur toutes les surfaces, dont le plateau en aluminium.

## **BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN**

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

### **WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten:

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.



- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.  
Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Immer das gerät von der versorgung zu trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- 10.- Dieses Produkt wurde ausschließlich für den Haushaltsgebrauch designt, NICHT für den professionellen Einsatz.
- 11.- Vermeiden Sie den Kontakt mit den heißen Teilen.
- 12.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 13.- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- 14.- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen und mentalen Behinderungen benutzt werden oder solchen mit mangelnder Erfahrung und wenig Kenntnissen, sofern sie beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert werden und sie die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- 15.- Die Reinigung und Wartung darf nur von Kindern ab 8 Jahren unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen vorgenommen werden.
- 16.- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- 17.- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.

- 18.- Dieser Text gilt für Benutzer aus Ländern, welche keine europäischen Länder sind: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis gestaltet, es sei denn, diese haben eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder sollten bei der Bedienung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- 19.- Der Hersteller und der Verkäufer sind hinsichtlich Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung nur dann verantwortlich, wenn:
- A.- Die Maschine unter Einhaltung der Gebrauchsanweisungen genutzt wird
  - B.- Das Stromnetz, mit dem das Gerät betrieben wird, den geltenden Vorschriften entspricht
- 20.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.



## WICHGSTE TECHNISCHE DATEN

<b>AUSFÜHRUNG:</b>	<b>69369</b>
<b>SPANNUNG:</b>	220-240V
<b>ZYKLUS:</b>	50-60 Hz
<b>LEISTUNG:</b>	1.000W / AC MOTOR
<b>GESCHWINDIGKEIT</b>	19.000 r.p.m.
<b>PRODUKTIVITÄT:</b>	1 Kgr/min
<b>MABE:</b>	38,6x16,6x34,2 cm
<b>GEWICHT:</b>	3,70 Kgr.



## WICHTIGE INFORMATION

### Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Elektrischen Fleischreibe gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen.

Der Elektrische Fleischreibe ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht. Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

**WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.**  
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.

### ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.
- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammaren Wänden und Materialien aufzustellen.



- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

### **WARNHINWEISE**

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Elektrische Fleischreibe, um Beschädigung des Elektrisches Fleischreibeoder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Elektrisches Fleischreibe oder Verletzung des Bedienpersonals, die Fleischreibe muss in Betrieb immer Fleisch enthalten.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 6.- Halten Sie den Elektrisches Fleischreibe von Hitzequellen fern und achten Sie darauf, dass er nicht von Fett von Grills, Fritteusen usw. verspritzt werden kann. Überhitzung kann das Gerät beschädigen.
- 7.- Der Elektrisches Fleischreibe sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerät herum gewährleistet ist.



8.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.

## HAUPTFUNKTION

Zum Hacken von Gemüse und Fleisch ohne Knochen zur Herstellung von Wurstwaren.

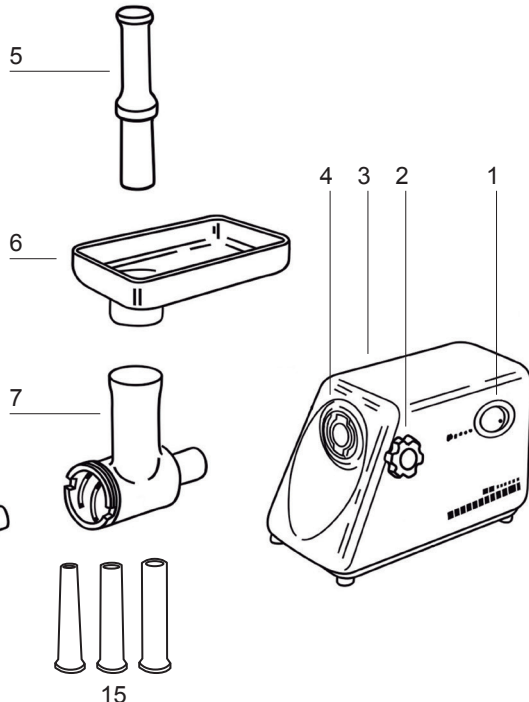
## AUFBAU

### AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken.
- 2.- Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.
- 3.- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und nivellierte Fläche.
- 4.- Reinigen Sie alle mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile unbedingt mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie dann ab.

## BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE

- 1.- ON/OFF/REVERSE-Schalter
- 2.- Feststellschraube
- 3.- Körper
- 4.- Motorwelle
- 5.- Stopfer
- 6.- Lebensmittelschale
- 7.- T-Rohr
- 8.- Gewindespindel
- 9.- Messer
- 10.- Lochscheibe fein
- 11.- Lochscheibe mittel
- 12.- Lochscheibe grob
- 13.- Schraube
- 14.- Einsatz
- 15.- Zubehör für Wurst
- 16.- Zubehör für KIBBEH



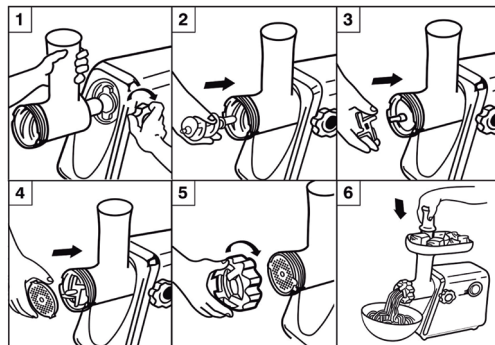
Lacor  
26

Ducatillon  
[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)

## FUNKTIONSWEISE

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um Fleisch zu hacken:

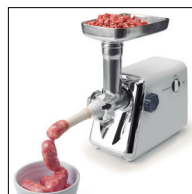
- 1.- Lösen Sie die Feststellschraube (2) gegen den Uhrzeigersinn und setzen Sie das T-Rohr (7) vertikal ein. Um das T-Rohr (7) zu sichern, setzen Sie die Feststellschraube (2) wieder ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn vollkommen fest.
- 2.- Setzen Sie die Gewindespindel (8) in das T-Rohr (7) in Übereinstimmung mit der Motorwelle (4) ein.
- 3.- Setzen Sie das Messer (9) so ein, dass die Schneide in das Innere des T-Rohrs (7) gerichtet ist.
- 4.- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe:
  - 4.1 Lochscheibe fein (10)
  - 4.2 Lochscheibe mittel (11)
  - 4.3 Lochscheibe grob (12)Legen Sie sie so ein, dass die Tabs innerhalb der T-Rohrhalterung (7) gesichert sind.
- 5.- Ziehen Sie die Schraube (13) im Uhrzeigersinn an, bis der gesamte Block fest sitzt.
- 6.- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke, entfernen Sie eventuell vorhandene Reste von Sehnen, Knorpel und Adern. Geben Sie die Stücke in die Schale und von dort in die Öffnung des T-Rohrs (7).
- 7.- Nehmen Sie den Stopfer (5), stellen Sie die Maschine mit dem ON/OFF/REVERSE-Schalter an (1) und pressen Sie die ersten Fleischstücke in das Innere des T-Rohrs (7). Sobald das Hackfleisch an der Schraube (13) erscheint, können Sie es auf Wunsch ein zweites Mal hacken und dazu erneut in die Öffnung des T-Rohrs (7) geben.



### ZUBEREITUNG VON WURST

- 1.- Hacken Sie zuerst das Fleisch ganz fein, nachdem Sie zuvor alle Reste von Sehnen, Knorpel und Adern entfernt haben.
- 2.- Lösen Sie die Schraube (13) und entnehmen Sie die Lochscheibe und das Messer (9).
- 3.- Legen Sie das gewünschte Wurstzubehör (15) in den Einsatz ein (14) und stellen Sie das Ganze mit der Schraube (13) auf dem T-Rohr (7) fest.
- 4.- Erwärmen Sie die Därme für die Wurst in lauwarmem Wasser und schieben Sie sie über das gewünschte Plastikrohr.

- 5.- Setzen Sie das Gerät in Betrieb, verwenden Sie den Stopfer (5), um die Fleischmasse einzugeben und so die Würste zu erhalten.
- 6.- Wenn Sie die gewünschte Würstlänge erhalten haben, schalten Sie das Gerät per ON/OFF/REVERSE-Schalter aus.



#### ZUBEREITUNG VON KIBBEH:

- 1.- Hacken Sie das Fleisch sehr fein, nachdem Sie zuvor alle Reste von Sehnen, Knorpel und Adern entfernt haben.
- 2.- Lösen Sie die Schraube (13) und entnehmen Sie die Lochscheibe und das Messer (9).
- 3.- Legen Sie das KIBBEH-Zubehör (16) ein und stellen Sie das Ganze auf dem T-Rohr (7) mit der Schraube (13) fest.
- 4.- Nehmen Sie den Stopfer (5), setzen Sie das Gerät mit dem ON/OFF/REVERSE-Schalter (1) in Betrieb und pressen Sie das zuvor gehackte Fleisch durch das Innere des T-Rohrs T (7). Das Fleisch erscheint als hohler Zylinder.
- 5.- Halten Sie das Gerät per Druck auf den ON/OFF-Schalter (1) an, wenn das erscheinende Fleisch ca. 10 cm lang ist.
- 6.- Stopfen Sie die zylinderförmigen Kibbeh-Stücke mit der Füllung und schließen Sie sie an den Enden, um ihnen die entsprechende Form zu geben.
- 7.- Nun sind die Kibbeh zum Braten bereit.



Wenn das Fleisch nur unter großem Kraftaufwand gehackt werden kann, dann wird der Motor zu sehr belastet und durch die Spindel wird kein Fleisch ausgestoßen. Drücken Sie in diesem Fall auf die Taste "REVERSE", um die Drehrichtung zu ändern. Falls dies nichts bringt, schalten Sie die Maschine aus, entnehmen die Lochscheibe, das Schneidmesser und die Drehspindel und beseitigen die an der Spindel anhaftenden Reste Fleisch, Sehnen, Knorpel und Fasern.



## REINIGUNG

- 1.- Bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Gerätestecker gezogen ist.
- 2.- Entnehmen Sie die Aluminiumschale und alle Innenteile aus dem Aufnahmerohr.
- 3.- Keine Stahlwolle oder ätzende Reinigungsmittel verwenden, da dies die glänzenden Oberflächen beschädigen kann. Achten Sie darauf, alle Teile nach der Reinigung gut abzutrocknen.
- 4.- Vor erneutem Einsetzen der Teile und Aufbewahren des Geräts sollten die Scheiben, Schrauben, Schneiden, Drehgewinde und das T-Rohrstück innen mit einer dünnen Ölschicht versehen werden, um Oxidation zu vermeiden.
- 5.- Denken Sie daran, dass die Motorgruppe nicht in Wasser getaucht werden darf. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie dann sorgfältig ab.
- 6.- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort ohne Feuchtigkeit auf.

**HINWEIS: Bei der Reinigung der mit dem Fleisch in Berührung kommenden Teile ist Vorsicht geboten. Dabei können Bakterien, übler Geruch und Gesundheitsprobleme entstehen. Gießen Sie bei angeschlossener Maschine kein Wasser in das Aufnahmerohr. Nehmen Sie alle Teile einzeln zum Reinigen heraus.**

## WARTUNG

Die Fleischhackmaschine erfordert keine besondere Wartung. Dennoch sollte sie wie folgt gepflegt werden:

- a- Lassen Sie die laufende Maschine nicht unbeaufsichtigt. Eine Überhitzung des Motors kann die Lebensdauer verkürzen und/oder irreparable Schäden verursachen.
- b- Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Der Einsatz nicht vom Hersteller gelieferter Ersatzteile könnte die Maschine dauerhaft beschädigen.
- c- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, tragen Sie eine dünne Ölschicht auf alle Teile und Flächen auf, einschließlich auf die Aluminiumschale.



## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual.

## **IMPORTANT SAFETY MEASURES**

When using any kind of electrical appliance, some basic safety precautions must always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorized people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Unplug appliances after each use.

- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- 10.- This item is intended for household use only and NOT for professional use
- 11.- Avoid contact with hot parts
- 12.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 13.- Use only original spare parts.
- 14.- This appliance may be used by children of 8 years old and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or trained on the safe use of the appliance and if they understand the risks involved. Children should not play with the appliance.
- 15.- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and under supervision.
- 16.- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- 17.- This appliance is not intended to be operated by an external timer or remote control system
- 18.- This text is for users in countries except European countries: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

19.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:

A.- The machine is used in compliance to the use instructions

B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.

20.- DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES: Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product

must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.





## MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>MODEL:</b>	<b>69369</b>
<b>VOLTAGE:</b>	200-240V
<b>CYCLE:</b>	50-60 Hz
<b>POWER:</b>	1.000W / AC MOTOR
<b>SPEED:</b>	19.000 r.p.m
<b>PRODUCTIVITY:</b>	1 Kg/min
<b>SIZE:</b>	38,6x16,6x34,2 cm
<b>NET WEIGHT:</b>	3,70 Kg



## WORTHY INFORMATION

### Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the Electric meat mincer. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Electric meat mincer is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

**IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.  
If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.**

### WARNING

- 1.- Plug Electric meat mincer into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.
- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.

## CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the Electric meat mincer; doing so could damage Electric meat mincer or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the Electric meat mincer without meat.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not locate the Electric meat mincer in an area subject to excessive temperature or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperature could cause damage to the unit.
- 7.- Do not place Electric meat mincer in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 8.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

## MAIN FUNCTION

To grind vegetables and meat boneless to make sausages.

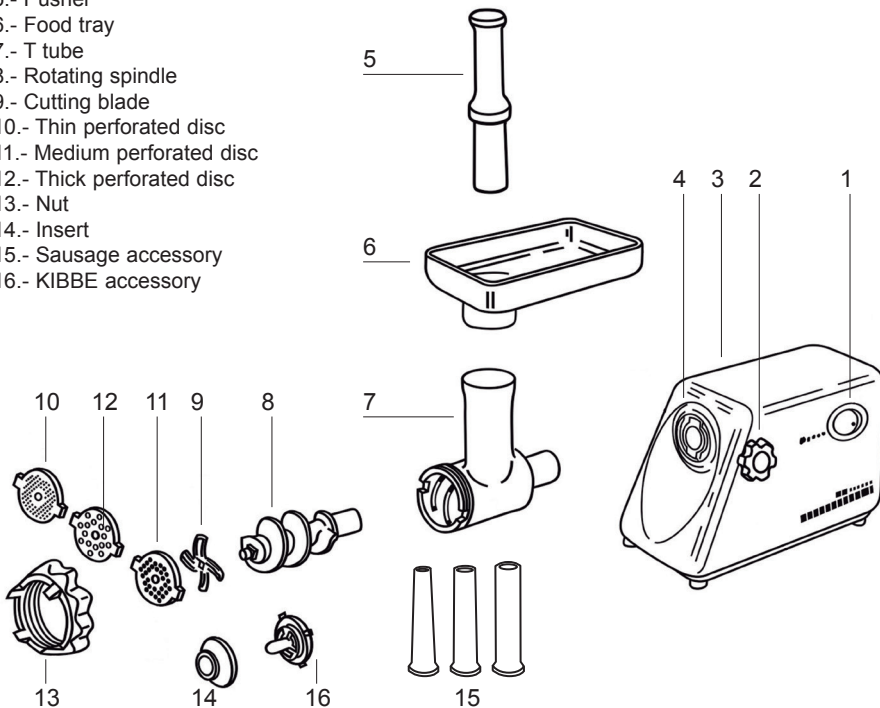
# INSTALLATION

## UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Place the device on a hard surface, flat and level.
- 4.- Please make sure that you clean all parts that come into contact with food with soapy water, and then dry.

## PARTS LIST

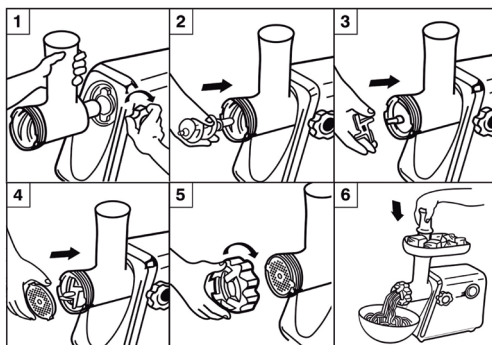
- 1.- ON/OFF/REVERSE switch
- 2.- Fastening knob
- 3.- Body
- 4.- Motor shaft
- 5.- Pusher
- 6.- Food tray
- 7.- T tube
- 8.- Rotating spindle
- 9.- Cutting blade
- 10.- Thin perforated disc
- 11.- Medium perforated disc
- 12.- Thick perforated disc
- 13.- Nut
- 14.- Insert
- 15.- Sausage accessory
- 16.- KIBBE accessory



## OPERATION

Follow the instructions below for grinding meat:

- 1.- Unscrew the fastening knob (2) by turning it counter-clockwise and position the T tube (7) vertically. In order to secure the T tube (7), insert the fastening knob (2) and turn it clockwise until it is firmly held in place.
- 2.- Insert the rotating spindle (8) into the T tube (7) and align it with the motor shaft (4).
- 3.- Attach the cutting blade (9) leaving the cutting edge facing the inside of the T tube (7).
- 4.- Select your desired perforated disc:
  - 4.1 Thin perforated disc (10)
  - 4.2 Medium perforated disc (11)
  - 4.3 Thick perforated disc (12)Position it so that the tabs are fitted inside the T tube (7) support.
- 5.- Tighten the nut (13) by turning it clockwise until the entire block is securely in place.
- 6.- Cut the meat into pieces, removing, where possible, the remaining tendons, cartilage and veins from the meat. Place the pieces on the tray; when you have enough, insert them into the hole in the T tube (7).
- 7.- Take the pusher (5), turn on the machine by pressing the "ON/OFF/REVERSE" button (1) and push the first pieces of meat into the T tube (7). As the ground meat comes out of the nut (13) area, you may grind it again if you wish by re-inserting it into the hole in the T tube (7).



### PREPARING SAUSAGES

- 1.- Firstly, chop the meat very fine, removing all traces of tendons, cartilage and fibres.
- 2.- Unscrew the nut (13) and remove the perforated disc and the cutting blade (9).
- 3.- Position the desired sausage accessory (15) inside the insert (14) and attach the set to the T tube (7) with the nut (13).
- 4.- Soak the tubular sausage casing in lukewarm water and place it in the selected plastic tube.
- 5.- Start the machine and use the pusher (5) to push the meat and make the sausage.
- 6.- Press the ON/OFF/REVERSE button to stop the unit when you reach the desired length.



#### PREPARING KIBBE:

- 1.- Firstly, chop the meat very fine, removing all traces of tendons, cartilage and fibres.
- 2.- Unscrew the nut (13) and remove the perforated disc and the cutting blade (9).
- 3.- Position the KIBBE accessory (16) and attach the set to the T tube (7) with the nut (13).
- 4.- Take the pusher (5), turn on the machine by pressing the "ON/OFF/REVERSE" button (1), and push the previously ground meat into the T tube (7). The meat will start to come out in the shape of a hollow cylinder.
- 5.- Press the ON/OFF button (1) to stop the unit when the length of the meat reaches approximately 10 cm.
- 6.- Insert the prepared filling mixture into the cylinder and close the ends with your hand to shape it.
- 7.- The KIBBE is now ready for the frying process.



If a lot of strength is required to grind the meat, the motor is over run or no ground meat comes out the screw, press the "REVERSE" button to change the rotation direction. This allows you to unblock the jam within the screw. If this does not work, turn off the machine, remove the perforated disk, cutting knife and rotating screw and clean the meat, tendons, cartilage and fibre remains that may have blocked the screw.



## CLEANING

- 1.- Before cleaning, make sure that the appliance is not connected.
- 2.- Remove the aluminium tray and the elements inside the collector tube.
- 3.- Do not clean with harsh products or metallic scrubbers that may damage shiny surfaces. Make sure to thoroughly dry all parts after cleaning.
- 4.- After putting all the parts back together to store the appliance, coat the disks, bolt, blade, spindle and inside of the T tube with some oil to prevent rust.
- 5.- Remember that the motor unit can not be submerged in water. Clean it with a moist rag, making sure to dry it after cleaning.
- 6.- If the grinder will not be used for a long time, store it in a dry, well ventilated place away from humidity.

**NOTE: Be aware of all elements that come in contact with the meat, since they may generate bacteria, bad odours and health problems. Do not place water within the collector tube while the machine is connected. Remove all of the elements for cleaning.**

## MAINTENANCE

The grinder does not require special maintenance, but the following precautions should be taken:

- a- Do not leave the grinder running unsupervised; the engine overheating may reduce its operating lifespan and/or generate irreparable damage.
- b- Only use original spare parts; the use of parts supplied by other manufacturers may permanently damage the machine.
- c- If you do not use the grinder for long periods of time, we recommend applying a thin layer of oil over the complete surface, even on the aluminium tray.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

### IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto lapioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possono verificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.



- 8.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- Staecare sempre la spina della rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- 10.- Questo articolo è progettato esclusivamente per utilizzo domestico e NON professionale
- 11.- Evitare il contatto con le parti calde.
- 12.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 13.- Utilizzare solo i pezzi di ricambio originali
- 14.- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenza, purché si trovino sotto la supervisione di un adulto o abbiano ricevuto formazione in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo e siano in grado di comprendere i rischi ad esso associati. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- 15.- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, salvo nel caso in cui abbiano più di 8 anni e sotto il controllo di un adulto.
- 16.- Mantenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 17.- Questo dispositivo non è destinato a funzionare mediante l'utilizzo di un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.



- 18.- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea:  
Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte della persona responsabile della loro sicurezza.  
Bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- 19.- I Fabbricante e il Venditore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:  
A.- La macchina è impiegata in conformità alle istruzioni d'uso;  
B.- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui si utilizza la macchina è conforme alle leggi vigenti.
- 20.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.



## PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

<b>MODELLO:</b>	<b>69369</b>
<b>TENSIONE:</b>	220-240V
<b>CICLO:</b>	50-60 Hz
<b>POTENZA:</b>	1.000W / AC MOTOR
<b>VELOCITÀ:</b>	19.000 r.p.m
<b>PRODUTTIVITÀ:</b>	1 Kg/min
<b>MISURE:</b>	38,6x16,6x34,2 cm
<b>PESO:</b>	3,70 Kg



## INFORMAZIONI RILEVANTI

### Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza del tritacarne. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione.

Il tritacarne è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico. I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

**IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento. In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale**

## AVVERTENZE

- 1.- Collegare il tritacarne a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.
- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.

- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.

### **PRECAUZIONI**

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il tritacarne; ciò può danneggiare il tritacarne o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- Per evitare danni al tritacarne o lesioni personali, mettere in funzione il tritacarne sempre con carne all'interno.
- 5.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 6.- Non collocare il tritacarne in un'area esposta a temperature eccessive o a grasso di piastre, friggitrici, ecc. Una temperatura eccessiva può causare danni all'unità.
- 7.- Non collocare il tritacarne in un'area senza ventilazione nella parte anteriore e posteriore dell'unità.
- 8.- Alcune superfici esterne dell'unità saranno riscaldate. Prestare attenzione nel toccare queste zone, per evitare lesioni.

## FUNZIONE PRINCIPALE

Tritare verdure e carni senza osso per l'elaborazione di salumi.

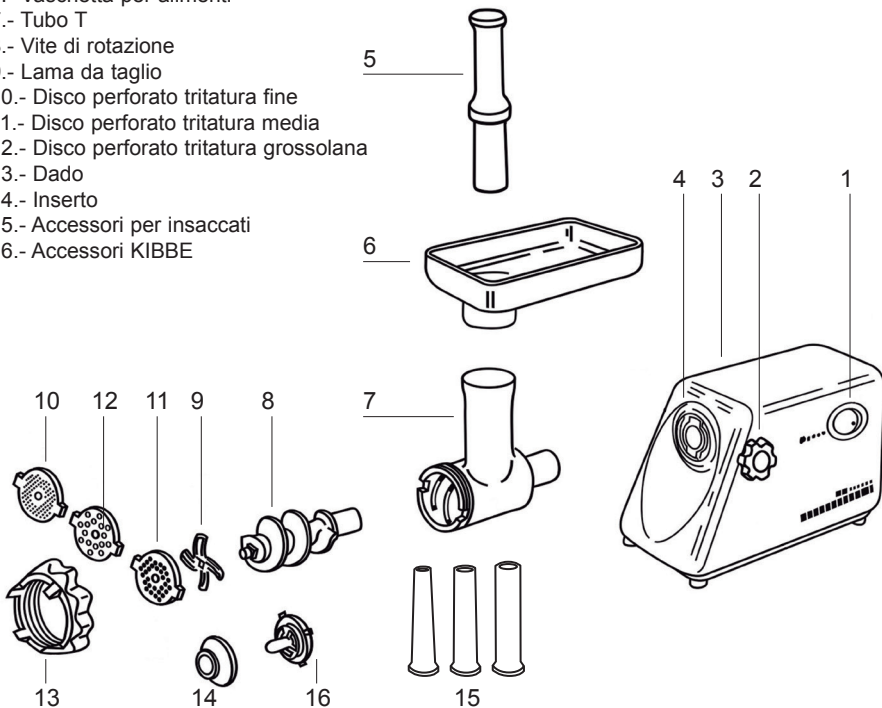
## INSTALLAZIONE

### DISIMBALLAGGIO

- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettore dell'unità e i relativi pezzi.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Collocare l'apparecchiatura su una superficie dura, piana e livellata.
- 4.- Verificare che siano puliti con acqua saponosa e asciugati tutti gli elementi che entreranno in contatto con gli alimenti

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

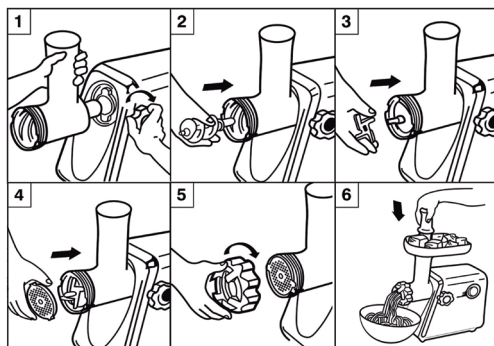
- 1.- Interruttore ON/OFF/REVERSE
- 2.- Pomello di fissaggio
- 3.- Corpo
- 4.- Asse del motore
- 5.- Accessorio per spingere gli alimenti all'interno
- 6.- Vaschetta per alimenti
- 7.- Tubo T
- 8.- Vite di rotazione
- 9.- Lama da taglio
- 10.- Disco perforato tritatura fine
- 11.- Disco perforato tritatura media
- 12.- Disco perforato tritatura grossolana
- 13.- Dado
- 14.- Inserto
- 15.- Accessori per insaccati
- 16.- Accessori KIBBE



## FUNZIONAMENTO

Per tritare la carne seguire le istruzioni riportate di seguito:

- 1.- Svitare il pomello di fissaggio (2) ruotandolo in senso anti-orario e posizionare il tubo T (7) verticalmente. Per fissare il tubo T (7), introdurre il pomello di fissaggio (2) e ruotarlo in senso orario finché non risulta privo di gioco.
- 2.- Introdurre la vite di rotazione (8) all'interno del tubo T (7) facendola coincidere con l'asse del motore (4).
- 3.- Posizionare la lama da taglio (9) con il filo rivolto verso l'interno del tubo T (7).
- 4.- Scegliere il disco perforato desiderato:
  - 4.1 Disco perforato tritatura fine (10)
  - 4.2 Disco perforato tritatura media (11)
  - 4.3 Disco perforato tritatura grossolana (12)Posizionarlo in modo che le alette rimangano collocate all'interno del supporto del tubo T (7).
- 5.- Avvitare il dado (13) ruotandolo in senso orario fino al completo fissaggio del blocco.
- 6.- Tagliare a pezzi la carne, eliminando il più possibile i residui di tendini, cartilagini e vene. Posizionare i pezzi sul vassoio e, una volta raggiunta la quantità desiderata, introdurla attraverso il foro del tubo T (7).
- 7.- Accendere la macchina premendo il pulsante "ON/OFF/REVERSE" (1) e, aiutandosi con l'apposito accessorio (5), spingere i primi pezzi di carne all'interno del tubo T (7). Una volta che la carne tritata fuoriesce dall'apposita sede (13), è possibile tritarla nuovamente, qualora lo si ritenga necessario, reintroducendola attraverso il foro del tubo T (7).



### PREPARAZIONE DI INSACCATI

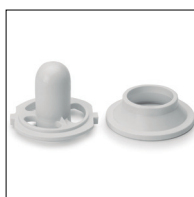
- 1.- Tritare la carne molto finemente, eliminando qualsiasi residuo di tendini, cartilagine e parti fibrose.
- 2.- Svitare il dado (13) ed estrarre il disco perforato e la lama da taglio (9).
- 3.- Posizionare l'accessorio per la preparazione degli insaccati (15) all'interno dell'apposito alloggiamento (14) e fissare il gruppo sul tubo T (7) mediante il dado (13).
- 4.- Riscaldare il budello per insaccati in acqua tiepida e posizionarlo all'interno del tubo di plastica prescelto.

- 5.- Avviare la macchina, utilizzare l'apposito accessorio (5) per premere la carne e ottenere l'insaccato.
- 6.- Una volta raggiunta la lunghezza dell'insaccato desiderata, premere il pulsante ON/OFF/REVERSE per arrestare l'unità.



#### PREPARAZIONE DEL KIBBE (polpettine libanesi):

- 1.- Tritare la carne molto finemente, eliminando qualsiasi residuo di tendini, cartilagini e parti fibrose.
- 2.- Svitare il dado (13) ed estrarre il disco perforato e la lama da taglio (9).
- 3.- Posizionare l'apposito accessorio per la preparazione del KIBBE (16) e fissare il gruppo sul tubo T (7) mediante l'apposito dado (13).
- 4.- Accendere la macchina premendo il pulsante "ON/OFF/REVERSE" (1) e, aiutandosi con l'apposito accessorio (5), spingere la carne precedentemente tritata all'interno del tubo T (7). La carne inizierà a uscire a forma di cilindro cavo.
- 5.- Premere il pulsante ON/OFF (1) per arrestare l'unità quando la carne avrà raggiunto la lunghezza di circa 10 cm.
- 6.- Introdurre il composto preparato all'interno del cilindro e chiudere le estremità con la mano per dar loro forma.
- 7.- Il KIBBE è pronto per la frittura.



In caso di necessità di molta forza per tritare la carne, di eccessivo sforzo del motore si sforza o di mancata uscita di carne attraverso il mandrino, premere il pulsante "REV" per cambiare il senso di rotazione; in questo modo, è possibile rimuovere gli ostacoli all'interno del mandrino. Se questo non funziona, spegnere la macchina, estrarre il disco perforato, la lama da taglio e il mandrino rotante, e pulire i resti di carne, tendini, cartilagini e fibre che possono essersi annodate al mandrino stesso.



## PULIZIA

- 1.- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata.
- 2.- Estrarre il vassoio alluminio e tutti gli elementi dell'interno del tubo collettore.
- 3.- Per la pulizia non utilizzare prodotti aggressivi o spugnette metalliche che potrebbero danneggiare le superfici lucide. Assicurarsi di asciugarlo bene tutti i componenti dopo la pulizia.
- 4.- Prima di rimontare tutti i componenti e riporre l'apparecchio, ungere con olio i dischi, il dado, la lama da taglio, il dispositivo di rotazione e l'interno del tubo a T per evitare che si ossidino.
- 5.- Il complesso motore non può essere immerso in acqua; pulirlo quindi solo con un panno umido, assicurandosi di asciugarlo dopo la pulizia.
- 6.- In caso di mancato utilizzo dell'apparecchiatura per un lungo periodo, conservarlo in un luogo asciutto, ben ventilato e libero da umidità.

**NOTE: Prestare attenzione nella pulizia degli elementi in contatto con la carne; possono infatti generare batteri, cattivi odori e problemi di salute. Non versare acqua all'interno del tubo collettore con la macchina collegata, estrarre tutti i componenti per la relativa pulizia.**

## MANUTENZIONE

Il tritacarne non richiede una manutenzione particolare, ma saranno necessarie le seguenti precauzioni:

- a- Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza supervisione; un riscaldamento eccessivo del motore può ridurre la vita di quest'ultimo e/o generare avarie irreparabili.
- b- Utilizzare solo ricambi originali; l'uso di ricambio non forniti dal fabbricante può deteriorare la macchina in modo permanente.
- c- In caso di mancato utilizzo dell'apparecchiatura per un lungo periodo, consigliamo di applicare un fine strato di olio su tutti i pezzi e superfici, compreso il vassoio alluminio.



## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

### **IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA**

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo eletrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga eléctrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.



- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância. Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.
- 8.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extremas as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- Sempre desligue o aparelho da rede, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpeza.
- 10.- Este artigo foi concebido para uso exclusivamente doméstico e NÃO para uso profissional.
- 11.- Evite o contacto com as partes quentes.
- 12.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual. Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 13.- Utilize somente peças originais
- 14.- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, e por pessoas portadoras de qualquer deficiência física, sensorial ou psíquica, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sob supervisão ou quando tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho, e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem jogar com o aparelho.
- 15.- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças menores de 8 anos, e sempre sob a supervisão de um adulto.
- 16.- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 17.- Este aparelho não está destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.



- 18.- Este texto é aplicável aos utilizadores dos países que não formam parte da União Europeia: este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo quando sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança, e depois de devidamente instruídas por esta sobre o uso do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para que não joguem com o aparelho.
- 19.- O fabricante e o vendedor apenas assumem quaisquer responsabilidades em termos de segurança, fiabilidade e prestações, se;
- A.- A máquina for utilizada de acordo com as instruções de utilização.
  - B.- A instalação elétrica do entorno de utilização da máquina cumpre com a legislação vigente sobre a matéria.
- 20.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.

## PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>MODELO:</b>	<b>69369</b>
<b>VOLTAGEM:</b>	220-240V
<b>CICLO</b>	50-60 Hz
<b>POTÊNCIA:</b>	1.000W / AC MOTOR
<b>VELOCIDADE:</b>	19.000 r.p.m
<b>PRODUTIVIDADE:</b>	1 Kg/min
<b>MEDIDAS:</b>	38,6x16,6x34,2 cm
<b>PESO:</b>	3,70 Kg



## INFORMAÇÃO RELEVANTE

### Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da picadora eléctrica. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da instalação e da posta em funcionamento do aparelho. Esta picadora eléctrica é um produto que resulta de uma extensiva investigação, testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para lhe proporcionar uma maior durabilidade, um aspecto atraente e um óptimo rendimento.

Cada unidade é detalhadamente inspeccionada antes da sua embalagem.

**IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.**

**Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário**

## ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte a picadora de carne a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.
- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.



- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.

### PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda acidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da picadora de carne, para evitar danificar a picadora de carne e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- Para evitar danificar a picadora de carne ou danos pessoais, ponha em funcionamento a picadora de carne sempre com carne no seu interior.
- 5.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a picadora de carne numa área exposta a temperaturas excessivas ou a gorduras de placas, fritadeiras, etc. Uma temperatura excessiva poderia danificar a unidade.
- 7.- Não coloque a picadora de carne numa área sem ventilação pela parte dianteira da unidade.

8.- Algumas superfícies exteriores da unidade podem alcançar temperaturas elevadas. Tenha cuidado ao tocar estas zonas para evitar possíveis lesões pessoais.

## INSTALAÇÃO

Picar verduras e carnes sem osso para a elaboração de produtos embutidos.

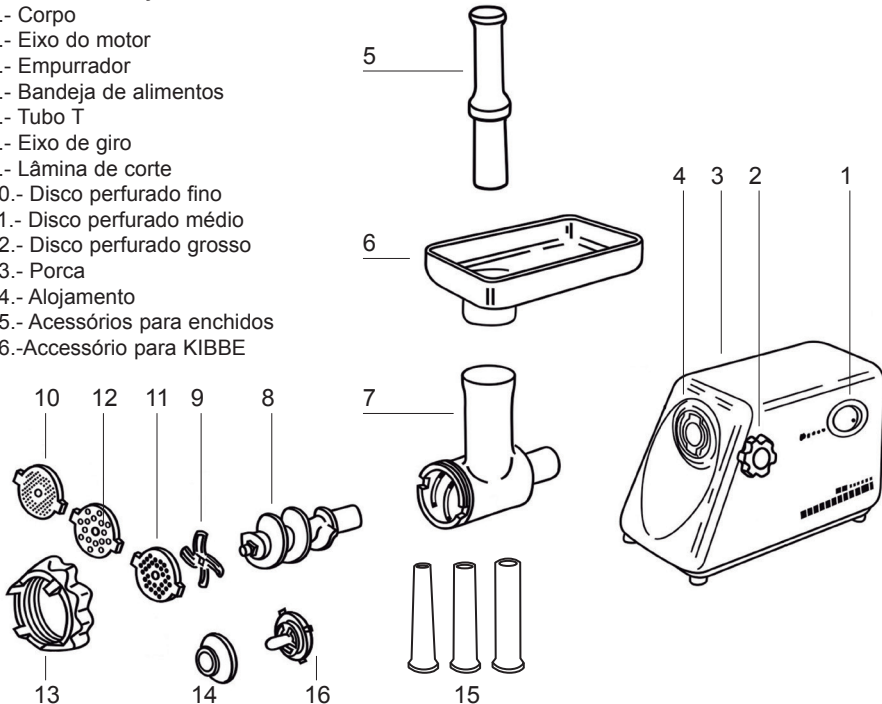
## INSTALAÇÃO

### INSTALAÇÃO DESEMBALAGEM

- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Situe a unidade numa superfície dura, plana e bem nivelada.
- 4.- Limpe cuidadosamente com uma solução de água e sabão todos os elementos que entrarão em contacto com os alimentos, e seque-os bem.

## DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

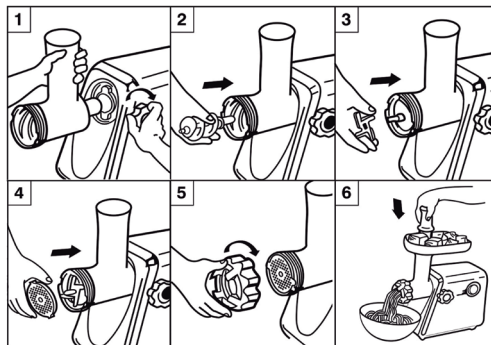
- 1.- Interruptor ON/OFF/REVERSE
- 2.- Pomo de fixação
- 3.- Corpo
- 4.- Eixo do motor
- 5.- Empurrador
- 6.- Bandeja de alimentos
- 7.- Tubo T
- 8.- Eixo de giro
- 9.- Lâmina de corte
- 10.- Disco perfurado fino
- 11.- Disco perfurado médio
- 12.- Disco perfurado grosso
- 13.- Porca
- 14.- Alojamento
- 15.- Acessórios para enchidos
- 16.- Acessório para KIBBE



## FUNCIONAMENTO

Siga as seguintes instruções para picar carne:

- 1.- Desenrosque o pomo de fixação (2) girando no sentido anti-horário, e coloque o tubo T (7) na vertical. Para fixar o tubo T (7), introduza o pomo de fixação (2) e gire-o no sentido horário até que este se encontre fixo e sem qualquer folga.
  - 2.- Introduza o eixo de rotação (8) dentro do tubo T (7) e faça-o coincidir com o eixo do motor (4).
  - 3.- Coloque a lâmina de corte (9) com o fio de corte virado para o interior do tubo T (7).
  - 4.- Selecione o disco perfurado que deseja utilizar:
    - 4.1 Disco perfurado fino (10)
    - 4.2 Disco perfurado médio (11)
    - 4.3 Disco perfurado grosso (12)
- Coloque o disco de maneira que as pestanas fiquem ajustadas no suporte do tubo T (7).
- 5.- Enrosque a porca (13) girando-a no sentido horário até que o conjunto esteja bem fixo.
  - 6.- Corte a carne em pedaços, eliminando na medida do possível os restos de tendões, cartilagens e veias da carne. Coloque os pedaços sobre a bandeja, e quando estes forem suficientes, introduza-os no orifício do tubo T (7).
  - 7.- Ligue a máquina premindo o botão "ON/OFF/REVERSE" (1), e com a ajuda do empurrador (5) pressione os primeiros pedaços de carne para o interior do tubo T (7). À medida que a carne picada vá aparecendo na zona da porca (13), pode voltar a picá-la se o desejar, voltando a introduzi-la no orifício do tubo T (7).



## ELABORAÇÃO DE ENCHIDOS

- 1.- Pique a carne até esta ficar bem fina, eliminando os restos de tendões, cartilagens e fibras.
- 2.- Desenrosque a porca (13) e retire o disco perfurado e a lâmina de corte (9).
- 3.- Coloque o acessório para enchidos (15) que deseja utilizar no alojamento (14) e fixe o conjunto ao tubo T (7) com a porca (13).
- 4.- Amoleça o tubo de pele para enchidos em água morna, e coloque-a no tubo plástico selecionado.

- 5.- Ligue a máquina, e com a ajuda do empurrador (5) vá pisando a carne para produzir o enchido.
- 6.- Prima o botão ON/OFF/REVERSE para parar a máquina quando alcançar o comprimento desejado.



#### ELABORAÇÃO DE KIBBE:

- 1.- Pique a carne muito fina, eliminando os restos de tendões, cartilagens e ibras.
- 2.- Desenrosque a porca (13) e retire o disco perfurado e a lâmina de corte (9).
- 3.- Coloque o acessório para KIBBE (16) e fixe o conjunto ao tubo T (7) com a porca (13).
- 4.- Ligue a máquina premindo o botão "ON/OFF/REVERSE" (1), e com a ajuda do empurrador (5) pressione a carne picada anteriormente para o interior do tubo T (7). A carne começará a sair com forma de cilindro oco.
- 5.- Prima o botão ON/OFF (1) para parar a máquina, quando o comprimento da carne alcançar aproximadamente 10 cm.
- 6.- Introduza a mistura de recheio preparada no interior do cilindro, e feche as extremidades com a mão para lhe dar forma.
- 7.- O KIBBE estará agora pronto para fritar.



Se precisar de exercer muita força para picar a carne, o motor se esforçar demasiado ou se não sai mais carne picada pelo eixo, prima o botão "REV" para inverter o sentido de rotação, para desbloquear os pedaços de carne que se encontram no interior do eixo triturador. Se o problema persistir, desligue a máquina, extraia o disco perfurado, a lâmina de corte e o eixo triturador e limpe os restos de carne, tendões, cartilagens e fibras que possam ter ficado aderidos ao eixo.



## LIMPIEZA

- 1.- Antes de proceder à limpeza, assegure-se de que o aparelho se encontra desconnectado da alimentação de corrente eléctrica.
- 2.- Extraia a bandeja em alumínio e todos os elementos do interior do tubo colector.
- 3.- Para a limpeza não utilize produtos agressivos ou esponjas metálicas que possam danificar as superfícies brilhantes. Assegure-se de secar bem todos os componentes depois de os limpar.
- 4.- Antes de voltar a montar todas as peças para armazenar o aparelho, cubra com uma capa de óleo os discos, a porca, a lâmina de corte, o eixo de giro e o interior do tubo T, para evitar que se oxidem.
- 5.- Não mergulhe nunca o conjunto do motor em água ou em qualquer outro líquido. Limpe-o apenas com um pano húmido, e seque-o bem depois de o limpar.
- 6.- Se não utilizar o aparelho por um período de tempo prolongado, guarde-o num lugar seco, bem ventilado e isento de humidade.

**NOTE: Limpe cuidadosamente os componentes em contacto com a carne, para evitar a proliferação de bactérias, maus cheiros e problemas de saúde. Não verta água pelo interior do tubo colector com a máquina conectada, extraia todos os componentes para a sua limpeza.**

## MANUTENÇÃO

A picadora de carne não requer qualquer manutenção especial. No entanto, é recomendável ter em atenção as seguintes recomendações:

- a- Não deixe o aparelho em marcha sem supervisão. Um aquecimento excessivo do motor poderia reduzir a sua vida útil e/ou produzir avarias irreparáveis.
- b- Utilize apenas peças de reposição originais. A utilização de peças não fornecidas pelo fabricante poderia danificar a máquina de forma permanente.
- c- Se não utilizar o aparelho por um período de tempo prolongado, recomendamos aplicar uma fina camada de óleo em todas as peças e superfícies, incluindo a bandeja alumínio.



## **BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING**

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.
- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.  
Koppel het toestel na elk gebruik los.

- 8.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Het apparaat van het net loskoppelen altijd als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- 10.- Dit artikel is exclusief ontworpen voor huishoudelijk gebruik en NIET voor professioneel gebruik
- 11.- Vermijd contact met de hete delen.
- 12.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 13.- Gebruik alleen originele onderdelen.
- 14.- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met een lichamelijk, zintuiglijke of mentale handicap, of met een gebrek aan kennis en ervaring wanneer het onder toezicht gebeurt en zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zij begrijpen wat de risico's inhouden. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- 15.- Het schoonmaken en de onderhoudstaken die door de gebruiker moet worden gepleegd mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
- 16.- Houd het apparaat en zijn voedings snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 17.- Dit apparaat is niet geschikt om in werking te worden gezet door middel van een externe timer of een systeem voor bediening op afstand

- 18.- Deze tekst is voor gebruikers in alle landen behalve die binnen Europa: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies krijgen voor het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene staan om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat.
- 19.- De fabrikant en de verkoper kunnen alleen dan verantwoordelijk worden gesteld op het gebied van veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien:
- A.- De machine volgens de gebruiksaanwijzingen wordt gebruikt.
  - B.- De elektrische installatie geschiedt binnen een gebruiksruijme voor de machine die voldoet aan de geldende regelgeving.
- 20.- **WEGWERPEN VAN HET TOESTEL:** Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.



## VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

<b>MODEL:</b>	<b>69369</b>
<b>SPANNING</b>	220-240V
<b>FREKWENTIE:</b>	50-60 Hz
<b>VERMOGEN:</b>	1.000W / AC MOTOR
<b>SNELHEID:</b>	19.000 r.p.m
<b>PRODUCTIVITEIT:</b>	1 Kg/min
<b>AFMETINGEN:</b>	38,6x16,6x34,2 cm
<b>GEWICHT:</b>	3,70 Kg



## BELANGRIJKE INFORMATIE

### *Informatie over de garantie*

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de elektrische vleesmolen. Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen. De elektrische vleesmolen is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen. Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd

**BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen. Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.**

## WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de snijmachine aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.
- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.

- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat om een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen

### **VOORZORGSMAATREGELEN**

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de vleesmolen; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- Om schade aan de vleesmolen en verwondingen aan personen te vermijden, moet men de vleesmolen steeds gevuld met vlees laten werken.
- 5.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.
- 6.- Plaats de vleesmolen niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.



7.- Plaats de vleesmolen aan de voorkant niet in een ongeventileerde zone.

8.- Sommige uitwendige oppervlakken kunnen warm worden. Wees voorzichtig wanneer men deze zones aanraakt om verwondingen te vermijden.

## INSTALLATIE UITPAKKEN

Het malen van niet diepgevroren groenten voor de bereiding van vleeswaren.

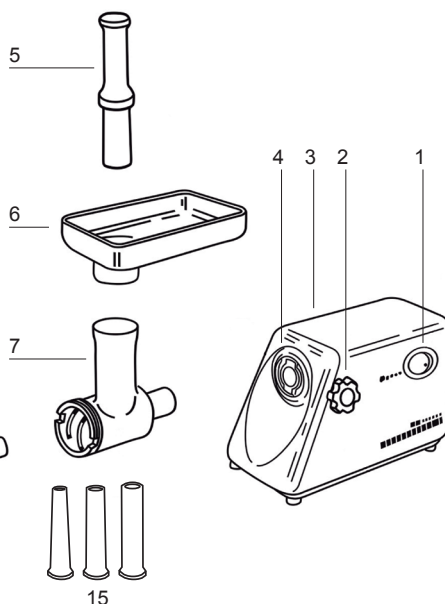
## INSTALLATIE UITPAKKEN

### INSTALLATIEUITPAKKEN

- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen.
- 2.- Haal de hulpstukken en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 3.- Plaats het apparaat op een harde, vlakke en horizontale ondergrond.
- 4.- Wees er zeker van dat men alle elementen, die met de voedingswaren in contact komen, met zeepwater te reinigen.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

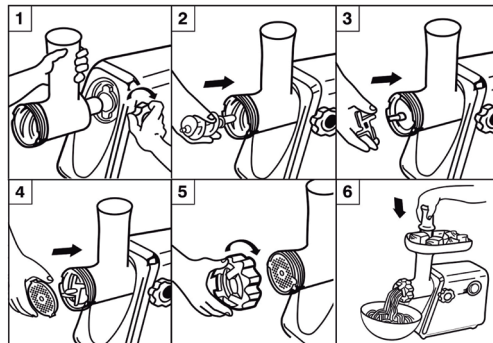
- 1.- Schakelaar ON/OFF/REVERSE
- 2.- Draaiknop
- 3.- Body
- 4.- As van de motor
- 5.- Duwstop
- 6.- Schaal
- 7.- T-buis
- 8.- Worm
- 9.- Snijmes
- 10.- Geperforeerde schijf fijn
- 11.- Geperforeerde schijf medium
- 12.- Geperforeerde schijf grof
- 13.- Schroef
- 14.- Inzet
- 15.- Accessoires voor worst
- 16.- Accessoires voor KIBBE



## WERKING

Volg de hieronder beschreven instructies om vlees te malen:

- 1.- Schroef de draaiknop (2) los door hem tegen de klok in te draaien en plaats de T-buis (7) op verticale wijze. Om de T-buis (7) vast te zetten, plaats de draaiknop (2) en draai hem met de klok mee om hem zonder speling vast te zetten.
- 2.- Plaats de worm (8) in de T-buis (7) zodanig dat hij samenvalt met de as van de motor (4)
- 3.- Plaats het snijmes (9) zodanig dat de snijkant naar de binnenkant van de T-buis (7) is gericht.
- 4.- Kies de gewenste geperforeerde schijf:
  - 4.1 Geperforeerde schijf fijn (10)
  - 4.2 Geperforeerde schijf medium (11)
  - 4.3 Geperforeerde schijf grof (12)Plaats deze zo dat de opstaande randjes op hun plaats vallen binnen de steun van de T-buis (7).
- 5.- Zet de schroef (13) vast door hem met de klok mee te draaien totdat het hele blok stevig vastzit.
- 6.- Snij het vlees in stukken en probeer zoveel mogelijk resten van pezen, zenen, kraakbeen en vliezen van het vlees te verwijderen. Plaats de stukjes in de schaal, wanneer u voldoende heeft, moet u ze in het gat van de T-buis (7) naar binnen duwen.
- 7.- Neem de duwstop (5), zet de machine aan door op de knop "ON/OFF/REVERSE" (1) te drukken, en de eerste stukjes vlees naar binnen te duwen in de T-buis (7). Nadat het gemalen vlees tevoorschijn komt vanuit het gedeelte van de worm (13), kunt u het, indien u dat wenst, nogmaals malen door het opnieuw in het gat van de T-buis (7) naar binnen duwen.



### BEREIDING VAN WORST

- 1.- Eerst het vlees heel fijn malen, nadat u eerst resten van pezen, zenen, kraakbeen en vliezen hebt verwijderd.
- 2.- Draai de schroef (13) los en verwijder de geperforeerde schijf en het snijmes (9).
- 3.- Plaats het accessoire voor worst (15) dat u wilt gebruiken in de inzet (14) en zet het geheel vast op de T-buis (7) met de schroef (13).
- 4.- Plaats de buisvormige huid voor worst in lauw water en plaats het in de gekozen plastic buis.

- 5.- Zet de machine in werking, gebruik de duwstop (5) om het vlees naar binnen te duwen en de worst te verkrijgen.
- 6.- Druk op de knop ON/OFF/REVERSE om de unit te stoppen wanneer u de gewenste lengte hebt verkregen.



#### BEREIDING VAN KIBBE:

- 1.- Eerst het vlees heel fijn malen, nadat u eerst resten van pezen, zenen, kraakbeen en vliezen hebt verwijderd.
- 2.- Draai de schroef (13) los en haal de geperforeerde schijf en het snijmes (9) los.
- 3.- Plaats het accessoire voor KIBBE (16) en zet het geheel met de schroef (13) vast op de T-buis (7) .
- 4.- Neem de duwstop (5), zet de machine aan door op de knop "ON/OFF/REVERSE" (1) te drukken, en duw het eerder gemalen vlees naar binnen in de T-buis (7). Het vlees zal tevoorschijn komen in de vorm van een holle cilinder.
- 5.- Druk op de knop ON/OFF (1) om de unit te stoppen, wanneer de lengte van het gemalen vlees ongeveer 10 cm bedraagt.
- 6.- Plaats het bereide mengsel voor de vulling in de cilinder en sluit de uiteinden met de hand om het vorm te geven.
- 7.- De KIBBE is nu klaar om gefrituurd te worden.



Wanneer men veel kracht nodig heeft om het vlees te malen, de motor zich moet forceren of er geen vlees uit de wormschroef komt, dan moet men op de "REV"-knop drukken om de draairichting te veranderen en zo de problemen in de wormschroef te ontstoppen. Indien dit niet helpt moet men de machine uitzetten, de geperforeerde schijf, het mes en de wormschroef verwijderen en de vlees-, pees-, kraakbeen- en vezelresten, die zich rond de wormschroef hebben vastgehecht, elimineren.





## REINIGING

- 1.- Alvorens de reiniging uit te voeren moet men er zeker van zijn dat de machine is losgekoppeld.
- 2.- Verwijder de roestvrije schotel en alle elementen die zich in de verzamelbuis bevinden.
- 3.- Gebruik voor het reinigen geen agressieve producten of metalen sponzen die de glanzende oppervlakken kunnen oppervlakken kunnen beschadigen. Zorg ervoor dat alle componenten na het reinigen grondig worden afgedroogd.
- 4.- Voordat u alle onderdelen opnieuw in elkaar zet om het apparaat op te bergen, bedekt u de schijven, de draaiknop, het snijmes, de draaispil en de binnenkant van de T-buis met een laag olie, om oxidatie ervan te voorkomen.
- 5.- Houd er rekening mee dat het motorgeheel niet in water mag worden ondergedompeld. Reinig het geheel enkel met een vochtige doek en droog na de reiniging alles goed af.
- 6.- Indien men het apparaat gedurende een lange tijd niet gaat gebruiken, dan moet men het op een droge, goed geventileerde en vochtvrije plaats bewaren.

**NOTITIE: Wees heel zorgvuldig in de reiniging van alle elementen die met het vlees in contact komen, omdat die bacteriën, slechte geuren en gezondheidsproblemen kunnen veroorzaken. Doe nooit water in de verzamelbuis terwijl de machine is aangesloten en verwijder alle onderdelen om die te kunnen reinigen.**

## ONDERHOUD

De vleesmolen heeft geen speciaal onderhoud nodig, maar men moet de volgende aanwijzingen opvolgen:

- a- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Een oververhitting van de motor kan de levensduur verminderen en / of onherstelbare schade berokkenen.
- b- Gebruik enkel originele reserveonderdelen. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant worden geleverd kan de machine op een blijvende wijze beschadigen.
- c- Wanneer men het apparaat gedurende een lange periode niet gaat gebruiken, dan wordt aangeraden om op alle onderdelen en oppervlakken, met inbegrip van de roestvrije schotel, een fijne oliefilm aan te brengen.



## TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 24 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

## TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 24 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondant faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 24 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen eingriffen seitens des kunden oder nicht autorisierten personals erlischt die garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

## TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 24 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- Avoid any contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

### TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 24 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

- Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.
- Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**
- Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidento difunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L., non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

### TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 24 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

- Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.
- Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**
- Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

### GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 24 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabriekstfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

- Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.
- Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**
- Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demonteren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.





**LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L**

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN

**GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA**



**Ducatillon**

[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)

Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage