

24922

Bedienungsanleitung
Manual Instructions
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Manuale delle istruzioni
Manual de instrucciones
Instrukcja obsługi

<i>D</i>	<i>Fleischwolf</i>
<i>GB</i>	<i>Meat Grinder / Mincer</i>
<i>F</i>	<i>Hachoir à viande</i>
<i>NL</i>	<i>Vleesvermaler</i>
<i>I</i>	<i>Tritacarne</i>
<i>E</i>	<i>Picadora de carne</i>
<i>PL</i>	<i>Maszynka do mięsa</i>

Type MG 2507

Indice

Descrizione delle parti	2
Indicazioni di sicurezza	47
Dotazione	49
Prima del primo utilizzo	49
Montaggio e smontaggio	50
Lavorare con il tritacarne	52
Eliminazione guasti	54
Pulizia, manutenzione e conservazione	55
Specifiche tecniche e durata di esercizio	55
Smaltimento	56
Garanzia	56

Indicazioni di sicurezza

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere bene il manuale delle istruzioni. Conservarlo insieme alla garanzia ed allo scontrino. In caso di cessione dell'apparecchio, consegnare anche il manuale delle istruzioni.

Impiego conforme alle prescrizioni: Il presente apparecchio è pensato esclusivamente per la lavorazione di alimenti in quantità domestiche e in ambiente privato, come ad es. sminuzzamento carne fresca e preparazione salsiccia in budello naturale o artificiale.

L'apparecchio non è pensato per lavorare alimenti surgelati o comunque duri, ad es. ossa o noci e non è adatto per ambienti commerciali o industriali.

L'apparecchio è solo per utilizzo privato e non per utilizzo commerciale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, tale utilizzo non è previsto. Utilizzare l'apparecchio solo secondo le indicazioni del presente manuale. Osservare tutte le indicazioni di sicurezza. Per danni o incidenti causati dall'inosservanza di questo manuale non ci assumiamo responsabilità.



- **ATTENZIONE! Non utilizzare mai la macchina per scopi diversi da quelli qui descritti. Pericolo di incidente per utilizzo errato o improprio!**
- L'apparecchio deve essere sempre collegato ad una presa installata secondo le prescrizioni con conduttore di protezione. La tensione di rete deve essere conforme ai dati tecnici dell'apparecchio. Non utilizzare il presente apparecchio insieme a un timer esterno o ad un sistema di telecomando separato: un simile utilizzo non è previsto e può causare incendi. Utilizzare, se necessario, una prolunga in ordine, i cui dati tecnici siano conformi a quelli dell'apparecchio.
- Collocare il cavo in modo tale che nessuno possa tirarlo e che non possa fare inciampare nessuno. Utilizzare, se necessario, una prolunga in ordine, i cui dati tecnici siano conformi a quelli dell'apparecchio.
- Come ulteriore protezione da pericoli di scosse elettriche, si consiglia il montaggio di un interruttore differenziale (RCD) con una corrente differenziale di funzionamento che non superi i 30 mA nel circuito domestico. Chiedere consiglio a un elettricista..



- **ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio se:**
 - mostra problemi di funzionamento
 - è caduto o mostra danni visibili sulla custodia o sul cavo.

- Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un esperto (*), per evitare pericoli di scossa elettrica. Per tutte le riparazioni, rivolgersi a un esperto (*).
- (*)Esperto: servizio clienti del fornitore, responsabile per tali riparazioni. Per eventuali riparazioni, rivolgersi a tale servizio clienti.



- **Attenzione! Un elettrodomestico non è un gioco per bambini!**
Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo. Gli apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli otto anni, nonché da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con poca esperienza e/o conoscenza, solo se sorvegliate o se hanno ricevuto una formazione sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui pericoli ad esso connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non possono essere realizzate da bambini, a meno che non siano sorvegliati.
- Spiegare ai bambini i pericoli che possono originarsi in connessione con gli elettrodomestici:
 - pericolo per parti calde e / o mobili
 - pericolo per aria calda sviluppatasi durante l'utilizzo
 - pericolo di scossa elettrica
 - Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontano da apparecchio e cavo. Potrebbero tirarsi addosso l'apparecchio e ferirsi.
 - Selezionare il posto per l'apparecchio in modo tale che i bambini non vi abbiano accesso. Utilizzare e conservare l'apparecchio solo al di fuori della portata dei bambini.
 - Per sicurezza non permettere che parti dell'imballo (sacchetti di plastica, cartone, polistirolo espanso etc.) siano alla portata dei bambini. Non devono giocare con i sacchetti di plastica, sussiste un pericolo di soffocamento!
 - Spiegare ai bambini i pericoli che possono originarsi in connessione con gli elettrodomestici:
 - pericolo per elementi caldi, mobili o affilati
 - pericolo di scossa elettrica
 - Utilizzare e conservare l'apparecchio solo al di fuori della portata dei bambini. Anche il cavo di rete deve essere inaccessibile ai bambini, altrimenti potrebbero utilizzarlo per tirare giù l'apparecchio.



- **ATTENZIONE pericolo di scarica elettrica!** L'apparecchio, il tasto ON/OFF, il cavo di rete e la spina non devono mai venire a contatto con acqua o altri fluidi per il pericolo di scosse elettriche.
 - Non immergere mai apparecchio e cavo di rete in acqua o altri fluidi, né per pulirli né per altri scopi.
 - Non utilizzare l'apparecchio con mani umide o se ci si trova in piedi su un fondo umido.
 - Non mettere l'apparecchio su un fondo umido.
 - Non staccare la spina con mani umide.



- **ATTENZIONE pericolo di ferimento e incidente!** Mai infilare le mani nel tritacarne o tenervi oggetti, se l'apparecchio è collegato alla rete. Durante il funzionamento, non toccare mai per nessuna ragione le parti rotanti dell'apparecchio.



- **ATTENZIONE quando si maneggia la lama incrociata, è molto affilata!** Attenzione in particolare quando si applica, rimuove e pulisce la lama incrociata.
- Trattare lame incrociate e dischi forati con attenzione, perché sono affilati.
- Per aggiungere alimenti nel bocchettone di riempimento del tritacarne, utilizzare sempre il pressore e mai dita, forchette, coltelli o altri utensili, per evitare incidenti e ferimenti.
- Utilizzare solo gli accessori originali del presente apparecchio.
- Prima della sostituzione di accessori o parti aggiuntive l'apparecchio deve essere spento.

- Non lavorare materiali duri come alimenti surgelati, scorze di formaggio dure, pane vecchio o parti di alimenti non combustibili come spine di pesce, ossa, cartilagini, torsoli, noccioli etc.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde e non utilizzarlo nelle vicinanze di fiamme vive.
- Mai mettere in funzione l'apparecchio vuoto.
- Conservare l'apparecchio in un posto asciutto e protetto.



- **ATTENZIONE! Dopo ogni utilizzo e prima della pulizia, mettere il tasto ON/OFF in posizione OFF e staccare la spina.**
- **Staccare la spina**
 - dopo ogni utilizzo
 - in caso di disturbi durante l'uso
 - prima di rimuovere o montare accessori
 - prima di pulire l'apparecchio
- Per staccare la spina dalla presa tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Il cavo non deve mai trovarsi vicino o a contatto con una fonte di calore o bordi affilati. Fare in modo che non si incastri.
- Non portare mai l'apparecchio per il cavo elettrico. Non piegare il cavo e non avvolgerlo attorno all'apparecchio. Controllare regolarmente se il cavo elettrico è danneggiato.

Dotazione

- Centralina motore
- Pressore
- Vaschetta di riempimento
- Collo bocchettone metallico
- Fissaggio
- Coclea di trasporto
- Lama incrociata
- Vite di fermo
- Disco forato grosso, medio e sottile
- Disco per kibbeh
- Accessorio kibbeh
- Accessorio per riempimento salsicce
- Optional: Accessorio pasticceria
- Istruzioni d'uso

Prima del primo utilizzo

- Allontanare tutti gli imballi e le pellicole.
- Prima di ogni utilizzo, controllare apparecchio e accessori per verificare che siano integri e completi.
- **Nota:** Tutti gli accessori sono dotati di una sottile pellicola oleosa, per proteggerli dalla corrosione. Prima del primo utilizzo, pulire pertanto con attenzione tutte le parti, come descritto sotto "Pulizia, manutenzione e conservazione".
- Al primo utilizzo può svilupparsi un leggero odore. Esso è innocuo e scompare dopo poco tempo. Fare in modo che vi sia una buona aerazione.

Montaggio e smontaggio

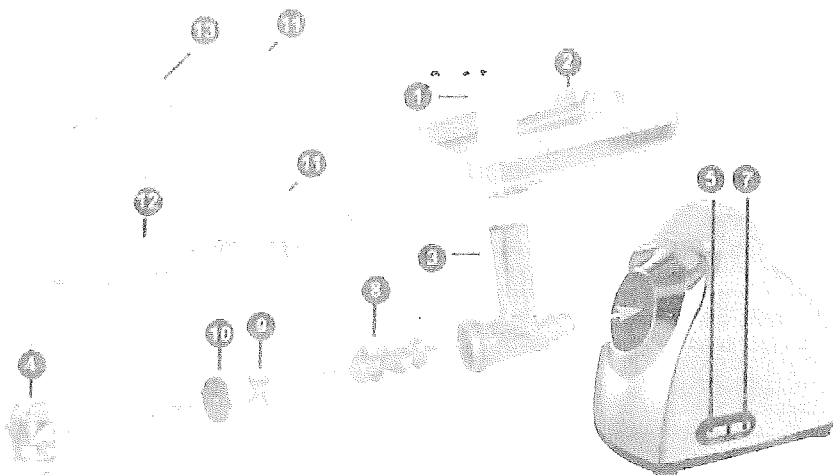


ATTENZIONE: Non collegare l'apparecchio alla rete prima del montaggio, per motivi di sicurezza!

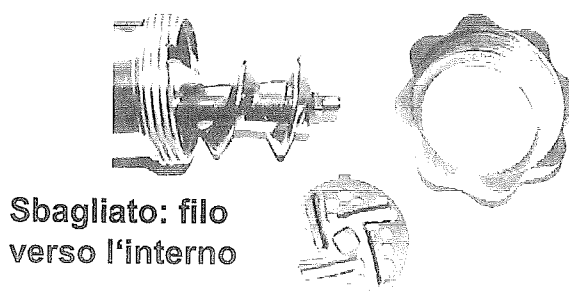
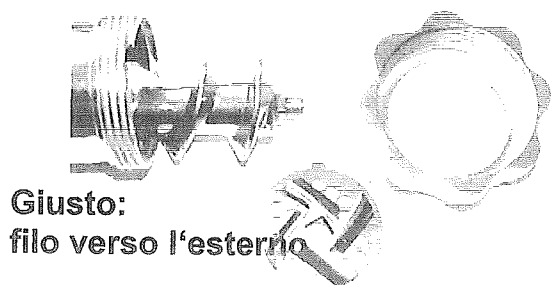
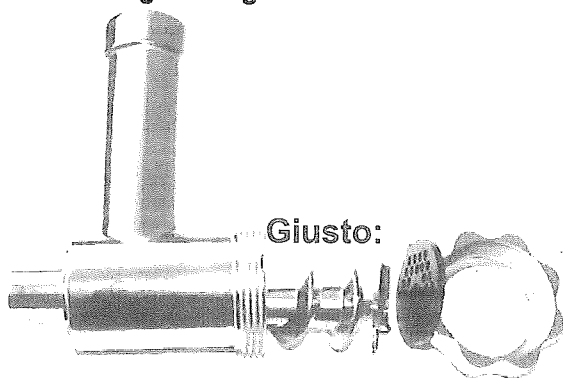


ATTENZIONE quando si maneggia la lama incrociata, è molto affilata! Attenzione in particolare quando si applica e rimuove la lama incrociata.

G) Montaggio tritacarne (3)



- Tenere il tritacarne (3) con il bocchettone di riempimento verso l'alto (vedi figura). Tenere questa posizione durante il montaggio.
- Con l'altra mano, spingere la coclea di trasporto (8) con il lato su cui è fissato il disco plastico, nel vano di azionamento del tritacarne (3).
- Mettere la lama incrociata (9) sull'estremità della coclea di trasporto (8) con il filo verso l'esterno. **ATTENZIONE:** La macchina si danneggia se la lama incrociata (9) non viene messa con il filo verso l'esterno sull'estremità della coclea di trasporto! Vedere a tal proposito le seguenti figure:



- Applicare il disco forato selezionato nel modo adeguato (10). Per la carne trita prendere il foro medio o quello grande. Osservare le scanalature sul filetto del tritacarne. Inserire entrambi i nasi esterni del disco forato (10) proprio lì.
- Applicare la vite di fissaggio (4) e avvitare in senso orario fino alla battuta. Controllare, scuotendo leggermente, se la lama incrociata (9) è fissa e non oscilla avanti e indietro.
- Introdurre il tritacarne montato (3) nell'apertura della centralina motore. Spingerlo leggermente e ruotarlo contemporaneamente avanti e indietro fino a che non si incastra interamente. Inserire la vite di fissaggio (6) per il tritacarne (3) nel filetto (vedi freccia). Fissare poi la vite di fissaggio laterale (6) per il tritacarne (3) ruotando in senso orario. Assicurarsi di non inclinare.
- Controllare se tutto è montato nella giusta sequenza e **in modo stabile**.
- Collocare infine la vaschetta di riempimento (2) sul vano di riempimento.
- Per **smontare il tritacarne**, estrarre il pressore (1) e la vaschetta di riempimento (2).
- Poi ruotare la vite di fissaggio laterale (6) del tritacarne (3) in senso anti-orario. Spingere leggermente il tritacarne (3) e ruotarlo in senso anti-orario per estrarlo. Poi sarà possibile estrarre il tritacarne (3) e smontarlo per la pulizia.
- Ruotare in senso anti-orario la vite di fissaggio (4) per la rimozione.
- Rimuovere il disco forato (10).
- Rimuovere la lama incrociata (9). **ATTENZIONE** quando si maneggia la lama incrociata (9), è molto affilata!
- Rimuovere con attenzione la coclea di trasporto (8) e i resti di alimenti (se presenti) dal tritacarne (3).
- **Attenzione:** Pulire le parti rimuovibili subito dopo l'utilizzo, come descritto sotto "Pulizia, manutenzione e conservazione", poiché sono a contatto con gli alimenti e pertanto per evitare che vi si secchino sopra.

H) Montare l'accessorio per riempire le salsicce (12)

Una volta montato il tritacarne (3), come descritto sotto A):

- Svitare la vite di fissaggio (4). Estrarre il disco forato (10).
- Estrarre la lama incrociata (9) con attenzione.
- Applicare poi il disco per kibbeh (11) sulla coclea di trasporto (8). Introdurre entrambi i nasi sul disco per kibbeh (11) nelle scanalature sui filetti del tritacarne (3).
- Mettere l'accessorio di riempimento salsicce (12) davanti al disco per kibbeh (11).
- Avvitare la vite di fissaggio (4) a mano. Assicurarsi che il disco per kibbeh (11) con l'accessorio non scivoli di fuori dalla scanalatura avvitando la vite di fissaggio (4). Tenerlo fisso con l'altra mano, mentre si avvita la vite di fissaggio (4).
- Per lo **smontaggio** svitare la vite di fissaggio (4) ed estrarre nuovamente l'accessorio di riempimento salsicce (12) e il disco per kibbeh (11).

I) Montare il disco per kibbeh (13)

Una volta montato il tritacarne (3), come descritto sotto A):

- svitare la vite di fissaggio (4).
- estrarre il disco forato (10).
- estrarre la lama incrociata (9) con attenzione.
- applicare poi il disco per kibbeh (11) sulla coclea di trasporto (8). Introdurre entrambi i nasi sul disco per kibbeh (11) nelle scanalature sui filetti del tritacarne (3).
- Mettere l'accessorio per kibbeh (13) davanti al disco per kibbeh (11).
- Una volta applicato tutto correttamente, riavvitare la vite di fissaggio (4) a mano. Assicurarsi che il disco per kibbeh (11) con l'accessorio per kibbeh (13) non scivoli di

nuovo fuori dalla scanalatura avvitando la vite di fissaggio (4). Tenerlo fisso con l'altra mano, mentre si avvita la vite di fissaggio (4).

- Per lo **smontaggio** svitare la vite di fissaggio (4) ed estrarre nuovamente l'accessorio per kibbeh (13) e il disco per kibbeh (11).

J) Accessorio per frollini

- Il presente accessorio viene montato sull'accessorio tritacarne. È importante che l'impasto non sia troppo liquido.



ATTENZIONE: Non utilizzare l'apparecchio per oltre 3 minuti in modalità continua. Lasciare poi l'apparecchio spento per circa 10-15 minuti per farlo raffreddare e per evitare un surriscaldamento (vedere anche "Specifiche tecniche e durata di esercizio").

Lavorare con il tritacarne



Per evitare incidenti e ferimenti

- Non infilare mai le mani nelle aperture sull'apparecchio. Non introdurre mai oggetti estranei al suo interno, ad eccezione del pressore dell'accessorio e degli alimenti da lavorare. Altrimenti sono possibili incidenti!
- Staccare sempre la spina dalla presa prima di applicare o rimuovere accessori.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando è pronto per l'utilizzo.
- Dopo l'utilizzo o in caso di interruzioni dei lavori staccare sempre la spina dalla presa, per evitare un avvio imprevisto.
- Utilizzare solo gli accessori originali del presente apparecchio.
- Non lasciare mai che bambini e persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o spirituali utilizzino l'apparecchio, perché non essi non saranno sempre in grado di valutare correttamente possibili pericoli.

Note

- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non superare i tempi di funzionamento raccomandati. Dopo ogni utilizzo, lasciare che l'apparecchio si raffreddi a sufficienza (vedi "Specifiche tecniche e durata di esercizio").
- In caso di lavorazione di quantità maggiori, fare in modo che vi siano pause sufficienti.

Una volta montati gli accessori desiderati:

- Per la carne trita prendere il foro medio o quello grande.
- Applicare la vite di fissaggio (4) e avvitare in senso orario fino alla battuta.
- Disporre l'apparecchio in modo che sia assolutamente stabile su un fondo asciutto e di modo che non possa in nessun caso (ad es. per vibrazioni o incastro nel cavo di rete) cadere dal tavolo o arrivare nelle vicinanze di acque. Non è possibile evitare scossoni durante il funzionamento. **Controllare a intervalli regolari se la vite di fissaggio (4) è avvitata bene.**



ATTENZIONE: Non infilare mai le mani in un apparecchio collegato o addirittura funzionante se può cadere in acqua o in caso di altre emergenze! Staccare subito la spina in caso di emergenza! Altrimenti sussiste un grave pericolo di ferimento e di vita!

Lavorare la carne



ATTENZIONE: Pericolo di ferimento! Per aggiungere alimenti nel bocchettone di riempimento, utilizzare sempre il pressore e mai dita, forchette, cucchiari o altri utensili! Grave pericolo di ferimento e danneggiamento dell'apparecchio.



ATTENZIONE: Non premere il pressore verso il basso tanto da sentire il motore rallentare. L'apparecchio potrebbe sovraccaricarsi e danneggiarsi.

- **Attenzione:** La carne macinata è molto soggetta a germi. Fare pertanto attenzione alla freschezza e a una corretta igiene durante la lavorazione.
- Per la carne trita prendere il foro medio o quello grande.
- In caso di lavorazione di fegato e altri alimenti con elevato tenore di umidità (acqua o sangue), può succedere che del liquido fuoriesca sul bordo della vite di fissaggio del tritacarne e goccioli nella vaschetta. Ciò non avrà influssi sul risultato della lavorazione. Il liquido è facile da pulire (vedere "Pulizia, manutenzione e conservazione")
- Una volta lette tutte le indicazioni sul tema "Lavorare la carne", si può utilizzare l'apparecchio come descritto.
- Rimuovere ossa e cartilagini e tagliarli a pezzi più piccoli dell'apertura del bocchettone di riempimento.
- Non lavorare pezzi di carne troppo grandi o duri (come ad es. prosciutto asciugato all'aria etc.) con l'apparecchio, altrimenti esso verrà sovraccaricato.
- Mettere una vaschetta sotto l'apertura del tritacarne.
- Mettere l'alimento da lavorare nella vaschetta di riempimento.
- Mettere il tasto ON/OFF in posizione OFF (posizione intermedia) per accertarsi che l'apparecchio sia spento.
- Inserire la spina nella presa.
- Mettere l'interruttore ON/R in posizione "ON". Mettere l'interruttore ON/OFF in posizione "I" (spingere verso sinistra) per accendere l'apparecchio. Osservare che l'apparecchio è in modalità continua e va spento a mano (interruttore in posizione intermedia = OFF).

Posizioni interruttore ON/R:

Posizione ON = Avanti (il tasto ON/OFF deve essere in posizione "O" (ON))

Posizione REV = attiva l'interruttore di ritenuta per inversione (solo con tasto in posizione "REV")

L'interruttore di ritenuta per l'inversione è necessario se l'azionamento è bloccato da accumuli di alimenti (vedere sotto "Risoluzione problemi").

Lavorazione salsicce

- Ruotare la carne solo due volte con il disco forato desiderato attraverso il tritacarne (come descritto nella sezione "Lavorare la carne") prima di poter ottenere una salsiccia.
- Per il riempimento della salsiccia, aggiungere alla carne tritata ad es. cipolle sminuzzate, spezie e altri ingredienti secondo la ricetta scelta e impastare bene. Mettere il tutto per 30 min. in frigorifero prima di continuare la lavorazione.
- **Attenzione:** Il ripieno della salsiccia può essere lavorato crudo o pre-cotto. Utilizzare ricette comuni.
- Ripiegare il budello (naturale o artificiale, disponibile presso rivenditore specializzato) sull'accessorio di riempimento salsicce e annodare l'altra estremità. Per ogni kilo di massa di riempimento, si possono calcolare 1,60 m di budello.
- **Suggerimento:** Mettere il budello naturale per tre ore in acqua tiepida e strizzarlo prima di applicarlo. Il budello naturale diventerà di nuovo elastico. Si può trovare il budello naturale dai fornitori di materiali per macellai nelle vicinanze dei macelli o su ordinazione presso il proprio macellaio di fiducia.
- Il ripieno viene pressato nel budello tramite l'accessorio di riempimento. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio, comprimere infine la salsiccia verso l'estremità e ruotarla alcune volte lungo il suo asse longitudinale. Continuare fino a

quando non si raggiunge quasi l'altra estremità del budello. Spegnerne poi l'apparecchio, tirare l'estremità del budello dall'accessorio di riempimento e annodarla.

- **Suggerimento:** La salsiccia si dilata durante la cottura e il congelamento. Non riempirla eccessivamente, altrimenti può scoppiare.
- Una volta lette tutte le indicazioni sul tema "Lavorazione della salsiccia", si può utilizzare l'apparecchio come descritto.

Lavorare con l'accessorio per kibbeh

- Con l'accessorio per kibbeh si può dare forma a rotolini cavi di pasta, carne o verdura, da riempire a proprio piacimento.
- **Suggerimento:** Ruotare la carne solo due volte con il disco forato desiderato attraverso il tritacarne (come descritto nella sezione "Lavorare la carne") prima di pressarla con l'accessorio per kibbeh.
- La preparazione di rotolini richiede esercizio. La miscela non deve essere troppo asciutta ma neanche troppo fluida. Il tenore di umidità dell'alimento da lavorare può variare molto, pertanto non è possibile fornire valori orientativi. Il giusto rapporto della miscela va rilevato empiricamente. Orientarsi tramite le ricette disponibili in commercio.
- Dopo aver letto tutte le indicazioni sul tema "Accessorio per kibbeh" si potrà utilizzare l'apparecchio come descritto.



ATTENZIONE! Dopo ogni utilizzo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Dopo ogni utilizzo l'apparecchio va lavato a fondo, perché viene a contatto con alimenti.

Eliminazione dei guasti

Se l'azionamento è bloccato da accumuli di alimenti:

- Spegnerne l'apparecchio.
- Premere il tasto REV in posizione "R" (inversione) e premere poi il tasto ON/OFF e ritenuta per l'inversione (Rev). L'azionamento cambia direzione. In questo modo si possono trasportare gli alimenti indietro per liberare l'azionamento.
- Premere di nuovo il tasto ON/OFF in posizione "ON" per riavviare il tritacarne (modalità continua avanti).
- Se non si riesce a liberare in questo modo l'azionamento, pulire l'apparecchio come descritto sotto "Pulizia, manutenzione e conservazione".

Se l'apparecchio si surriscalda:

- Il funzionamento continuo di 3 min. (vedere anche "Specifiche tecniche e durata di esercizio") non deve essere superato. In caso di inosservanza, esso può surriscaldarsi, danneggiando il motore. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per ca. 15-20 min. prima di riutilizzarlo.

Se il cavo di rete è danneggiato o sono visibili danni a parti dell'apparecchio:

- Spegnerne subito l'apparecchio, mettendo il tasto ON/OFF in posizione "OFF"! Se ciò fosse pericoloso, staccare prima la spina.
- Fare riparare i danni solo dal servizio clienti (vedere "Indicazioni di sicurezza" e "Condizioni di garanzia"), prima di riutilizzarlo.

Pulizia, manutenzione e conservazione



ATTENZIONE! Pericolo di scossa elettrica! Prima della pulizia e prima di ogni smontaggio, staccare la spina. In questo modo si evitano pericoli di incidenti per avvii imprevisti e scossa elettrica. Motore, cavo di rete e spina non devono venire a contatto con l'acqua!

NOTA: Tutti gli accessori, alla consegna, sono dotati di una sottile pellicola oleosa, per proteggerli dalla corrosione. Prima del primo utilizzo, pulire pertanto tutte le parti con acqua calda e del detergente. Sciacquarle poi con acqua pulita e asciugarle con attenzione prima dell'utilizzo.

Pulizia del blocco motore

- Pulire tutte le superfici esterne e il cavo di rete secondo necessità, con un panno leggermente inumidito. Asciugare bene l'apparecchio, prima di riutilizzarlo.



ATTENZIONE: Non immergere mai il blocco motore in acqua o altri fluidi! Altrimenti, pericolo di vita per scossa elettrica, se dell'umidità arriva sui conduttori elettrici.

- Non utilizzare detersivi, prodotti abrasivi o solventi su superfici delicate. Possono danneggiare l'apparecchio e lasciare residui sugli alimenti.



Pulire gli accessori

ATTENZIONE Pericolo di ferimento! La lama incrociata è molto affilata!

- Pulire tutti gli altri accessori che possono venire a contatto con gli alimenti solo a mano. I dischi forati non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie, pulirli con acqua calda e un detergente domestico per alimenti, e poi asciugare bene. È importante asciugare alla perfezione per evitare germi.
- Se dovessero seccarsi residui di carne o alimenti, ammorbidirli per poco tempo in acqua calda con qualche goccia di detergente. Poi sarà possibile eliminare i resti di alimenti senza fatica.
- Non lavare in lavastoviglie, nessuna delle parti è adatta a un tale lavaggio.
- Asciugare tutto bene, prima di riutilizzare l'apparecchio.

Manutenzione e conservazione

- Cospargere gli accessori metallici con olio alimentare dopo l'asciugatura, per proteggerli dalla corrosione, se non si deve riutilizzare subito l'apparecchio.
- Mettere l'apparecchio in un posto asciutto e al riparo dalla polvere. Conservare l'apparecchio in un luogo inaccessibile a bambini e persone con limitate facoltà fisiche, sensoriali o spirituali. Essi potrebbero non essere sempre in grado di valutare correttamente possibili pericoli connessi ad apparecchi conduttori di corrente e/o generatori di calore, pezzi affilati e mobili o rotanti.

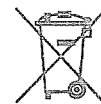
Specifiche tecniche e durata di esercizio

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (Lockpower 1200 W max.); classe di protezione II
Lockpower è la massima potenza assorbita possibile dalla rete al momento della messa in funzione. Durante il funzionamento la potenza assorbita è di 350 - 450 Watt.
Questo apparecchio è testato GS e corrisponde alle Direttive CE.

Funzionamento: Questo apparecchio non è adatto a lunghi funzionamenti. La durata massima di 3 minuti indicata sulla targhetta non può essere superata. La non osservanza può danneggiare il motore. Le pause devono essere di almeno 10-15 minuti per il raffreddamento.

Smaltimento

Eliminare l'imballo separando i materiali e secondo le prescrizioni locali per la spazzatura. Mettere cartone e carta nella carta straccia, pellicole di plastica nella raccolta dei beni riciclabili. Questo prodotto, alla fine della sua vita utile, non può essere smaltito con la spazzatura normale, ma deve essere portato ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò è indicato dal simbolo (v. destra) sul prodotto, nel manuale delle istruzioni o sull'imballo. Per eventuali domande sullo smaltimento, rivolgersi all'ente comunale responsabile.



I materiali si possono riciclare conformemente alla loro contrassegnatura.

Con il riutilizzo, il riciclo dei materiali o altre forme di riciclaggio di apparecchi vecchi, si offre un contributo importante alla protezione del nostro ambiente. Informarsi presso il proprio Comune per i centri di smaltimento competenti (centri di raccolta per apparecchi obsoleti dell'ente di smaltimento comunale). Smaltire l'apparecchio in maniera ecologica.

Condizioni di garanzia

Per l'apparecchio da noi venduto offriamo una garanzia di 24 mesi. Questa comincia dalla data di acquisto (scontrino). In caso di problemi portare l'apparecchio, con indicazione del problema e prova d'acquisto originale (scontrino), (il che è obbligatorio per una riparazione gratuita o una sostituzione gratuita) nell'imballo originale al rivenditore.

In caso di reclamo chiediamo di telefonare prima alla Service Hotline alla tariffa locale. La maggior parte delle richieste può essere risolta in maniera rapida e semplice per telefono:

In caso di domande, è possibile rivolgersi al nostro servizio clienti:

Servizio clienti elettrodomestici

Service Hotline tel.: (089) 3000 88 – 21

Service Fax: (089) 3000 88 – 11

Durante il periodo della garanzia è possibile inviare apparecchi difettosi con **affrancatura sufficiente** alla nostra assistenza. **Non si accettano apparecchi inviatici senza affrancatura.**

Suggerimento: per motivi di costi non inviare gli apparecchi come pacchetti.

Nell'ambito della garanzia risolviamo problemi dell'apparecchio causati da difetti di materiali o di fabbricazione, a nostra scelta con riparazione o sostituzione. Queste prestazioni non prolungano il periodo di garanzia. Non ne deriva alcun diritto ad un nuovo periodo di garanzia. Ulteriori rivendicazioni, in particolare richieste di risarcimento danni, sono escluse.

Una descrizione precisa del problema riduce i tempi di lavorazione.

Preghiamo di comprendere che qualsiasi pretesa di garanzia è esclusa:

- dopo la fine della durata utile a seconda della costruzione, ed in particolare per batterie, accumulatori, lampadine etc.
- per accessori consumabili e parti usurabili come ad es. cinghie di trasmissione, carboncini, spazzolini da denti, dischi abrasivi per levigatrice, fruste, accessori per frullatore a immersione, coltelli circolari etc.

- in caso di danni da rottura, come ad es. vetro, porcellana o plastica
- in caso di danni da trasporto, utilizzo scorretto, nonché
- per cura, pulizia e manutenzione insufficienti e inosservanza delle indicazioni di funzionamento o di montaggio
- per effetti chimici e/o elettrochimici
- in caso di utilizzo con corrente o tensione inadeguate e in caso di collegamento ad alimentazioni inadeguate
- in caso di condizioni ambientali anomale e con condizioni di funzionamento inadeguate
- nonché dopo riparazioni o interventi di persone non autorizzate da noi o
- quando i nostri apparecchi vengono dotati di ricambi, parti di completamento o accessori non originali o
- per contatto con sostanze inadeguate che hanno causato difetti

Dopo lo scadere della garanzia sussiste la possibilità di inviare l'apparecchio con **affrancatura sufficiente** alla nostra assistenza. Le riparazioni necessarie saranno a pagamento.

Modifiche tecniche riservate

Versione 05 / 2013

Contenido

Descripción de las piezas.....	2
Indicaciones de seguridad.....	58
Volumen de suministro.....	60
Antes del primer uso.....	60
Montaje y desmontaje.....	61
Trabajar con la picadora de carne.....	63
Eliminación de averías.....	65
Limpieza, cuidado y almacenamiento.....	66
Datos técnicos y tiempo de funcionamiento.....	67
Eliminación.....	67
Condiciones de la garantía.....	67

Indicaciones de seguridad

Antes de poner en funcionamiento el aparato, debe familiarizarse por completo con el manual de instrucciones. Guárdelo junto con la garantía y el comprobante de compra. En caso de transferencia el aparato a terceros, también debe adjuntar el manual de instrucciones.

Uso previsto: Este aparato está destinado solo a la manipulación de alimentos en pequeñas cantidades y su empleo doméstico; como por ejemplo, picar carne fresca o elaborar salchichas en tripa natural o artificial.

La máquina no está diseñada para procesar alimentos congelados o duros, tales como huesos o frutos secos; ni tampoco su uso en ámbitos comerciales o industriales.

La máquina está prevista solo para uso privado y no para uso comercial. No utilice el aparato al aire libre ya que no está diseñado para tal fin. Utilice el aparato únicamente tal y como se especifica en este manual de instrucciones. Siga todas las indicaciones de seguridad. No nos hacemos responsables de los daños o accidentes causados por el incumplimiento de las indicaciones de este manual.



- **¡AVISO! Nunca utilice la máquina para fines distintos a los descritos aquí. ¡Existe un riesgo importante de accidentes por uso incorrecto e indebido!**
- El aparato debe estar siempre conectado a una toma reglamentaria que disponga de conductor de protección de toma de tierra. La tensión de red debe ser la indicada en las especificaciones técnicas del aparato. No utilice el aparato en combinación con un interruptor automático externo ni con un sistema de control remoto independiente ya que el aparato no está previsto para este uso. De lo contrario, existe riesgo de incendio. En caso necesario, use cables de extensión adecuados que cumplan con las especificaciones técnicas del aparato.
- Coloque el cable de alimentación de manera que nadie pueda tirar de él ni tropezar. En caso necesario, use cables de extensión adecuados que cumplan con las especificaciones técnicas del aparato.
- Como protección adicional contra peligros eléctricos, se recomienda instalar un interruptor diferencial (residual) con una corriente de activación máxima de 30 mA en el circuito eléctrico doméstico. Pregunte a un electricista experto.



- **¡ATENCIÓN! No utilizar el aparato si:**

- presenta averías funcionales
- ha caído o se observan daños visibles en la carcasa o en el cable de alimentación
- Solo un profesional experto (*) debe cambiar el cable de alimentación dañado para evitar riesgos provocados por la corriente eléctrica. Para realizar cualquier reparación, póngase en contacto con un profesional experto (*).

(*) Profesional experto: servicio técnico acreditado del fabricante responsable de las reparaciones de este tipo. Para realizar cualquier reparación, póngase en contacto con este servicio técnico.



- **¡Cuidado! ¡Un aparato eléctrico no es ningún juguete!**
Nunca deje el aparato sin supervisión durante el uso. Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años, también por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y/o el conocimiento suficiente, siempre que lo usen bajo vigilancia o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y hayan entendido los peligros que podrían resultar. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que estén supervisados.
- Explique a los niños los peligros que pueden surgir por el manejo de equipos eléctricos.
- Peligro debido a piezas calientes y/o móviles
- Peligro debido a fugas de aire caliente durante el funcionamiento
- Peligro debido a la corriente eléctrica
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación. Podrían hacer caer el aparato y lesionarse.
- Debe seleccionar un lugar fuera del alcance de los niños. Utilice y guarde el aparato en un lugar que se encuentre fuera del alcance de los niños.
- Por razones de seguridad, no deje al alcance de los niños partes del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.). No juegue con la bolsa de plástico. ¡Existe peligro de asfixia!
- Explique a los niños los peligros que pueden surgir por el manejo de equipos eléctricos:
 - Peligro debido a piezas calientes, móviles o con bordes afilados.
 - Peligro debido a la corriente eléctrica
- Utilice y guarde el aparato en un lugar que se encuentre fuera del alcance de los niños. El cable de alimentación también debe estar fuera del alcance de los niños ya que podrían tirar del él y hacer caer el aparato.



- **ATENCIÓN ¡Peligro de descarga eléctrica! El aparato, el interruptor ON/OFF, el cable de alimentación y el enchufe no deben entrar en contacto con agua ni otros líquidos porque podría producirse una descarga eléctrica.**
 - No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua o en otro líquido para limpiarlo o por cualquier otro propósito.
 - No toque el aparato con las manos mojadas o si se encuentra sobre una superficie mojada.
 - No coloque el aparato sobre una superficie mojada.
 - No retire el enchufe de la toma con las manos mojadas.



- **CUIDADO ¡Peligro de lesiones y accidentes! Nunca ponga la mano en la picadora de carne ni coloque objetos en ella mientras siga conectada a la red eléctrica. Durante el funcionamiento, bajo ninguna circunstancia toque las partes de la unidad que se encuentren en movimiento.**



- **CUIDADO al manipular la cuchilla. ¡Está muy afilada! Especialmente al colocarla, retirarla y limpiarla.**
- Manejar con extremo cuidado tanto la cuchilla como los discos de picado. ¡Son muy afilados!

- Para introducir el producto en el tubo de llenado de la picadora, utilice siempre el empujador y nunca los dedos, un tenedor, una cuchara u otros utensilios. Así se evitarán accidentes o lesiones.
- Utilice solo piezas y accesorios originales adecuados a este aparato.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas adicionales, el aparato debe estar desconectado.
- No procese materiales duros como la corteza de quesos duros y/o productos congelados, pan duro o partes no comestibles de alimentos como espinas de pescado, huesos, cartilagos, tallos, semillas, etc.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes ni lo utilice cerca de llamas.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato si está vacío.
- Guarde el aparato en un lugar seco y protegido.



- **ADVERTENCIA: Después de cada uso y antes de la limpieza, coloque el interruptor ON/OFF en la posición OFF y desconecte por completo el enchufe.**
- **Extraiga el enchufe**
 - después de cada uso
 - en caso de averías durante el uso
 - antes de retirar o montar los accesorios
 - antes de limpiar el aparato
- Para retirar el enchufe de la toma, agarrar siempre el enchufe y no el cable de alimentación.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con una fuente de calor o con bordes afilados. Dirijalo de manera que no se quede atrapado.
- Nunca transportar el aparato por el cable de alimentación. No doblar el cable de alimentación para enrollarlo alrededor del aparato. Compruebe regularmente si el cable de alimentación está dañado.

Volumen de entrega

- Unidad del motor
- Empujador
- Bandeja de llenado
- Cuello de llenado de metal
- Fijación
- Tornillo de transporte
- Cuchilla en forma de estrella
- Tornillo de fijación
- Discos de picado grueso, medio y fino
- Disco para Kibbeh
- Accesorio para Kibbeh
- Accesorio para el relleno de salchichas
- Opcional: Accesorio para masas
- Manual de instrucciones

Antes del primer uso

- Retire todas las partes del embalaje y las láminas.
- Antes de cada uso, comprobar que el aparato y los accesorios están íntegros y completos.

- **Nota:** Todos los accesorios están provistos de una fina película de aceite para protegerlos de la corrosión. Antes del primer uso, limpie con esmero todas las piezas tal y como se describe en "Limpieza, cuidado y almacenamiento".
- Durante el primer uso, puede notarse un ligero olor. Es inofensivo y desaparecerá después de un tiempo breve. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Montaje y desmontaje

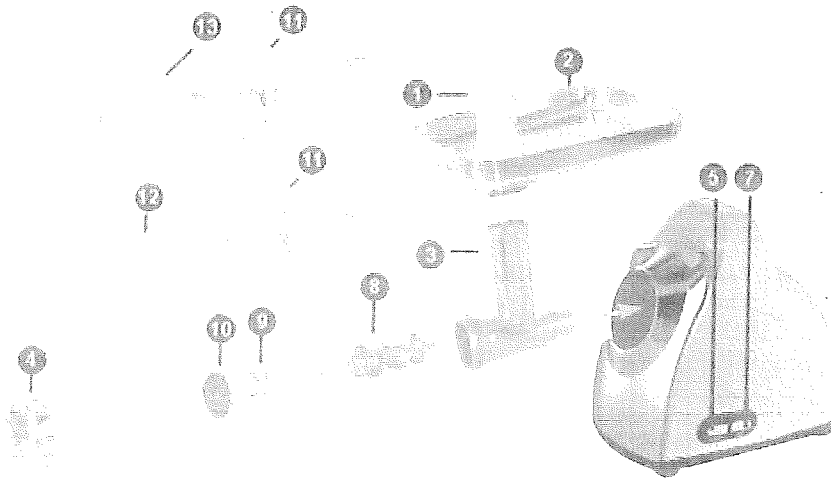


ATENCIÓN: Por motivos de seguridad, ¡el aparato no debe estar conectado a la red antes de su montaje!

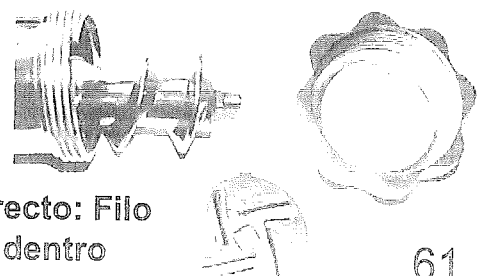
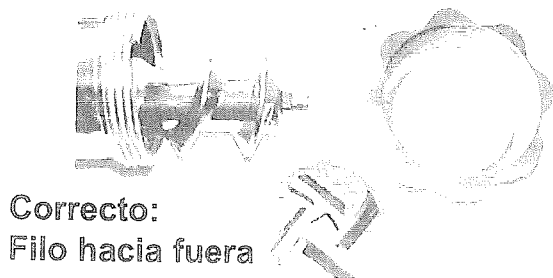
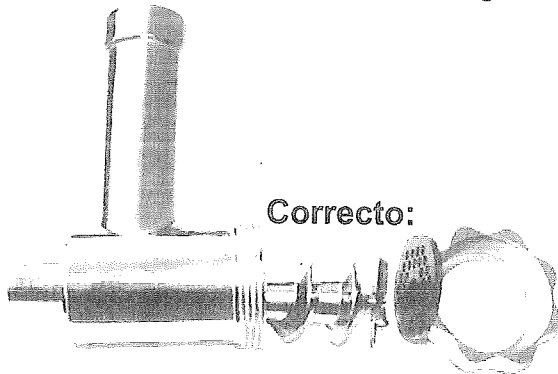


CUIDADO al manipular la cuchilla: ¡Está muy afilada! Sobre todo, al montar y al retirar la cuchilla.

K) Montaje de la picadora de carne (3)



- Coloque la picadora de carne (3) con el tubo de llenado hacia arriba (ver imagen). Mantenga esta posición durante el montaje.
- Con la otra mano, introduzca el tornillo de transporte (8), con el lado donde se encuentra montado el disco de plástico, en el eje de accionamiento de la picadora de carne (3).
- Coloque la cuchilla (9) en el extremo del tornillo de transporte (8) con el filo hacia fuera. **ATENCIÓN: ¡La máquina se dañará si no se coloca la cuchilla (9) en el extremo del tornillo de transporte con el filo hacia fuera!**
Para ello vea las siguientes imágenes:



- Coloque adecuadamente el disco de picado seleccionado (10). Para la carne picada, seleccione el disco medio o grueso. Preste atención a las ranuras en la rosca de la picadora de carne. Inserte con precisión las dos pestañas exteriores del disco de picado (10).
- Inserte el tornillo de sujeción (4) y atorníllelo en sentido horario hasta el tope. Compruebe que la cuchilla (9) está bien asegurada y no puede moverse hacia delante y hacia atrás. Para ello, sacúdala suavemente.
- Inserte la picadora de carne ya ensamblada (3) en el orificio de la unidad del motor. Presiónela ligeramente hacia abajo y, al mismo tiempo, gírela un poco hacia atrás y adelante hasta que quede completamente enganchada. Inserte el tornillo de fijación (6) para la picadora de carne (3) en la rosca (véase la flecha). Entonces gire el tornillo de fijación lateral (6) para la picadora de carne (3) en sentido horario. Al hacerlo, tenga cuidado de que no se incline.
- Compruebe que todo está instalado en el orden correcto y **el montaje sea robusto**.
- Por último, inserte la bandeja de llenado (2) en la parte superior del embudo de llenado.
- Para **desmontar la picadora de carne**, retire el empujador (1) y la bandeja de llenado (2). A continuación, gire el tornillo de fijación lateral (6) de la picadora de carne (3) en sentido antihorario. Presione la picadora de carne (3) ligeramente y gírela en sentido antihorario para extraerla. A continuación, puede retirar la picadora de carne ensamblada (3) y desmontar las piezas para su limpieza.
- Gire el tornillo de sujeción (4) en sentido antihorario para quitarlo.
- Retire el disco de picado (10).
- Retire la cuchilla (9). **¡CUIDADO al manipular la cuchilla (9). ¡Está muy afilada!** Retire con cuidado el tornillo de transporte (8) y retire los restos de comida (si los hubiera) de la picadora de carne (3).
- **Nota:** Limpie las piezas desmontables inmediatamente después de su uso, tal y como se describe en "Limpieza, cuidado y almacenamiento", ya que están en contacto con los alimentos y así se evita que estos se sequen y se peguen a las piezas.

L) Montaje el accesorio para el relleno de salchichas (12)

Cuando la picadora de carne (3) se monta como se ha indicado en el apartado **A)** :

- Desatornille los tornillos de sujeción (4). Extraiga el disco de picado (10).
- Extraiga la cuchilla en forma de estrella (9) con cuidado.
- Coloque el disco de Kibbeh (11) en el tornillo de transporte (8). Dirija las dos pestañas en el disco de Kibbeh (11) en las tuercas de la rosca de la picadora de carne (3).
- Coloque el accesorio para relleno de salchichas (12) antes del disco para Kibbeh (11).
- Atornille fijamente con la mano los tornillos de sujeción (4). Tenga en cuenta que el disco para Kibbeh (11) con el prolongador al girar el tornillo de sujeción (4) no vuelva a salirse de las tuercas. Manténgalo fijo con la otra mano, mientras gira los tornillos de sujeción (4).
- Para **desmontar**, desatornille el tornillo de sujeción (4) y extraiga de nuevo el accesorio para el relleno de salchichas (12) y el disco de Kibbeh (11).

M) Montaje del accesorio de Kibbeh (13)

Cuando la picadora de carne se monta (3), como se ha indicado en el apartado **A)**:

- Desatornille los tornillos de sujeción (4).
- Extraiga el disco de picado (10).
- Extraiga la cuchilla en forma de estrella (9) con cuidado.
- Coloque el disco de Kibbeh (11) en el tornillo de transporte (8). Dirija las dos pestañas en el disco de Kibbeh (11) hacia las tuercas de la rosca de la picadora de carne (3).
- Coloque el accesorio para Kibbeh (13) antes del disco para Kibbeh (11).

- Cuando todo esté correctamente montado, vuelva a atornillar los tornillos de sujeción (4). Tenga en cuenta que el disco para Kibbeh (11) con el accesorio de Kibbeh al girar el tornillo de sujeción (4) no vuelva a salirse de las tuercas. Manténgalo fijo con la otra mano, mientras gira los tornillos de sujeción (4).
- Para **desmontar**, desatornille el tornillo de sujeción (4) y extraiga de nuevo el accesorio para Kibbeh (13) y el disco de Kibbeh (11).

N) Accesorio para churros

- Esta parte sobrepuesta se monta sobre la estructura de la picadora de carne. Para que funcione correctamente es importante que la masa no sea demasiado líquida.



ATENCIÓN: No use el aparato más de 3 minutos de una forma continuada. A continuación deje el aparato desconectado aprox. 10 - 15 minutos para enfriarlo y evitar un sobrecalentamiento (consulte también los "Datos técnicos y la duración de operación").

Trabajar con la picadora de carne



Para evitar peligros de accidentes y lesiones

- Nunca toque las aperturas del aparato. Nunca introduzca objetos extraños allí, con excepción de los empujadores para los accesorios correspondientes y los alimentos a procesar. En caso contrario existirá mayor peligro de accidente.
- Siempre desconecte primero el enchufe de la toma corriente, antes de montar o desmontar los accesorios.
- Nunca deje el aparato sin supervisión cuando está listo para el uso.
- Justo después del uso o en caso de interrupción de la operación desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente para evitar reencendidos involuntarios.
- Utilice solo piezas y accesorios originales adecuados a este aparato.
- No deje que los niños y las personas con capacidades físicas, sensoriales y psíquicas manejen el aparato sin vigilancia, porque estos no siempre son capaces de calibrar los posibles peligros.

Indicaciones

- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no deben superarse los tiempos de operación. Tras cada uso, deje enfriar el aparato lo suficiente (consulte los "Datos técnicos y la duración de la operación").
- Para el procesamiento de grandes cantidades, debe dejar las pausas de operación suficientes.

Si ha montado el los accesorios deseados:

- Para la carne picada, seleccione el disco medio o grueso.
- Inserte el tornillo de sujeción (4) y atorníllelo en sentido horario hasta el tope.
- Coloque el aparato de tal forma que esté completamente estable sobre una superficie seca y de tal forma que en ningún caso (por ejemplo: por vibraciones o prolongaciones del cable de red) pueda caerse de la mesa o pueda caerse cerca del agua. Las sacudidas son inevitables durante la operación. **Compruebe periódicamente si los tornillos de sujeción (4) están bien atornillados.**



ADVERTENCIA: No toque nunca un aparato conectado o en funcionamiento, si se cae o si le va a entrar agua, o en cualquier otro caso de emergencia. ¡Desconecte inmediatamente el enchufe en caso de emergencia! ¡De lo contrario, existe un peligro alto de lesiones o de muerte!

Procesamiento de carne



¡CUIDADO! ¡Peligro de lesiones! Para el deslizamiento de alimentos a través del tapón de llenado, use siempre el empujador y nunca use los dedos, un tenedor, una cuchara o cualquier otro utensilio. Existe un considerable riesgo de lesiones y puede dañarse el aparato.



ATENCIÓN: No presione el empujador tan fijo hacia abajo que se escuche la ralentización del motor. De lo contrario, el aparato se sobrecarga y puede dañarse.

- **Nota:** La carne picada es muy propensa a la aparición de gérmenes. Tenga en cuenta la frescura y una buena higiene al procesar carne.
- Para la carne picada, seleccione el disco medio o grueso.
- Para el procesamiento de hígado y otros alimentos con un gran porcentaje de humedad (agua o sangre), puede ser que algo de líquido llegue al marco del tornillo de sujeción de la picadora de carne y gotee en el recipiente colector. Esto no tiene influencia alguna en el resultado del procedimiento. El líquido puede limpiarse fácilmente (consulte "Limpieza, cuidado y almacenamiento").
- Si ha leído todas las indicaciones sobre el tema de "Procesamiento de carne", puede usar el aparato como según lo indicado.
- Retire los huesos y cartilagos, y córtela en trozos que sean más pequeños que la apertura del tapón de llenado.
- No procese trozos de carne demasiado grandes o duros (como por ejemplo jamón curado o semejante) en el aparato, si no se sobrecargaría.
- Coloque un recipiente contenedor debajo de la apertura de la picadora de carne.
- Coloque el alimento a procesar en la bandeja de llenado.
- Coloque un interruptor ON/OFF en la posición OFF (posición intermedia) para estar seguro de que el aparato está desconectado.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Coloque el interruptor ON/R en "ON"). Coloque el interruptor ON/OFF en la posición "I" (pulsar hacia la izquierda) para conectar el aparato. Tenga en cuenta que el aparato funciona de forma continua y se desconecta con la mano (interruptor en la posición media = OFF).

Posiciones del interruptor ON/REV:

Posición ON = Marcha hacia delante (Interruptor ON/OFF debe estar en la posición "O" [ON])

Posición REV = Interruptor de cierre rápido activado para la marcha hacia atrás (solo para usar en la posición "REV")

El interruptor de cierre rápido para la marcha atrás es necesario cuando el accionamiento está bloqueado por alimentos acumulados (consulte "Solución de errores").

Procesamiento de salchichas

- Primero procese la carne dos veces con el disco de picado deseado a través de la picadora de carne (como lo indicado en el apartado "Procesamiento de carne"), antes de procesar la salchicha.
- Para el relleno de salchichas, introduzca trozos de carne reducidos por ejemplo pequeños trozos de cebolla cortada, especias y el resto de ingredientes según la receta que haya seleccionado y amase bien la mezcla. Antes de seguir el procesamiento, introduzca esta masa durante 30 min. en la nevera.
- **Nota:** El relleno de la salchicha puede procesarse en crudo o precocinado. Use las recetas de salchichas habituales.

- Envuelva la tripa de la salchicha (natural o artificial, disponible en el comercio especializado) sobre el accesorio para el relleno de salchichas y anude el otro extremo de la tripa de la salchicha. Por cada kilo de masa de relleno, puede calcular 1,60 m de tripa de salchicha.
- **Consejo:** Coloque la tripa natural aprox. 3 horas en agua templada y escúrrala antes de realizar el relleno. De esta forma la tripa natural se volverá elástica. La tripa natural la puede adquirir en comercios especializados para carniceros cerca de los mataderos o pedirla en su carnicería.
- El relleno de salchicha se presiona a través del accesorio para el relleno de salchicha en la tripa de salchicha. Cuando se ha alcanzado el largo de salchicha deseado, desconecte el aparato, presione la salchicha en el extremo y gírela varias veces por su eje longitudinal. Avance hacia el otro extremo de la tripa de salchicha casi hasta que lo haya alcanzado. Entonces desconecte el aparato, tire el extremo de la tripa de la salchicha del accesorio de llenado y anúdelo.
- **Consejo:** La salchicha se estira cocinándola y dejándola enfriar. No la rellene demasiado porque si no la salchicha podría reventar.
- Si ha leído todas las indicaciones sobre el tema de "Procesamiento de salchichas", puede usar el aparato según lo indicado.

Trabajar con el accesorio de Kibbeh

- Con el accesorio de Kibbeh puede formar rollos huecos de masa, carne o verdura, que pueden rellenarse según se desee.
- **Consejo:** Primero procese la carne dos veces con el disco de picado deseado a través de la picadora de carne (como bajo el apartado "Procesamiento de carne"), antes de presionar a través del accesorio para Kibbeh.
- La creación de rollos necesita de práctica. La consistencia de la mezcla no debe ser muy seca, pero tampoco debe ser muy líquida. El contenido de líquido de los alimentos a procesar es muy diferente. Por eso no es posible indicar los valores correctos. La relación correcta de la mezcla debe conseguirse a través de la experiencia. Puede extraer las relaciones de las recetas convencionales.
- Si ha leído todas las indicaciones sobre el tema de "Accesorio para Kibbeh", puede usar el aparato según lo indicado.



¡ATENCIÓN! Tras cada uso, desconecte el aparato y extraiga el enchufe. Tras cada uso, debe limpiarse correctamente el aparato porque este está en contacto con alimentos.

Eliminación de averías

Si el accionamiento está bloqueado por alimentos acumulados:

- Desconecte el aparato.
- Ahora coloque el interruptor REV en la posición "R" (marcha atrás) y pulse el interruptor ON/OFF y el interruptor de cierre rápido para la marcha atrás (Rev.). El accionamiento funciona ahora hacia atrás. De esta forma los alimentos pueden transportarse hacia atrás para poder volver a liberar el accionamiento.
- Pulse el interruptor ON/OFF de nuevo hacia la posición "ON" para volver a reiniciar la picadora de carne (operación continua de avance).
- Si el accionamiento no se libera de esta forma, limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza, cuidado y almacenamiento".

Si el aparato se sobrecalienta:

No debe superarse una duración de operación de **3 min** (consulte también los "Datos técnicos y la duración de operación). En caso de incumplimiento, puede producirse un sobrecalentamiento del aparato y dañarse el motor. Desconecte el aparato y déjelo enfriar 15 - 20 minutos, antes de volver a usarlo.

Si el cable de red está dañado o se han encontrado daños en las piezas del aparato:

- Desconecte el aparato inmediatamente, colocando el interruptor ON/OFF en la posición "OFF". Si es posible y no representa peligro alguno, desconecte el cable de alimentación.
- Deje que los daños sean reparados por el Servicio técnico (consulte "Advertencias de Seguridad" y "Condiciones de garantía", antes de volver a usar el aparato.

Limpieza, cuidado y almacenamiento



¡ATENCIÓN! ¡Peligro de electrocución! Antes de cada limpieza y antes del desensamblaje, desconecte el enchufe. De esta forma, se evitan peligros de accidente por un reencendido involuntario y por una descarga eléctrica. La zona del motor, el cable de alimentación y el enchufe no deben entrar en contacto con el agua.

ADVERTENCIA: Todos los accesorios se entregan provistos de una fina película de aceite para protegerlos de la corrosión. Límpielos antes del primer uso, para ello debe introducir todas las piezas en agua caliente con algo de producto lavavajillas. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos correctamente antes del uso.

Limpieza del bloque del motor

- Limpie todas las superficies exteriores y el cable eléctrico, si es necesario, con un trapo húmedo. Deje secar bien el aparato, antes de volver a utilizarlo.



ADVERTENCIA: Nunca introduzca el bloque del motor en el agua o en cualquier otro líquido. Si no existiría peligro de muerte por una descarga eléctrica, si la humedad llegase a penetrar en los cables eléctricos.

- No use productos de limpieza, abrasivos o disolventes sobre las superficies delicadas. Pueden dañar el aparato y dejar restos en los alimentos.



Limpieza de los accesorios

¡CUIDADO! ¡Peligro de lesiones! La cuchilla está demasiado afilada.

- Limpie todos los otros accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos solo manualmente. Los discos de picado no son adecuados para el lavado en lavavajillas, límpielos con agua caliente y use un producto lavavajillas doméstico adecuado y a continuación séquelos bien. **Un secado completo es importante para la esterilidad.**
- Si hubiese restos de carne o de alimentos secos, ablándelos durante algún tiempo en agua caliente con un par de gotas de lavavajillas doméstico. Después, podrá retirar los restos de alimentos sin apenas esfuerzo.
- No introduzca ninguna pieza en el lavavajillas, no son adecuadas para ello.
- Séquelo todo correctamente, antes de volver a usar el aparato.

Cuidado y almacenamiento

- Frote los componentes metálicos con algo de aceite alimenticio para protegerlos contra la corrosión, si el aparato no vuelve a usarse inmediatamente.
- Guarde el aparato en un sitio seco y protegido contra el polvo. Guarde el aparato de tal forma que los niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas

no tenga acceso al mismo. Esto puede producir peligros en el manejo de piezas que conduzcan corriente / o el calor producido por el aparato o por piezas móviles, afiladas o giratorias que no sepan valorar correctamente.

Datos técnicos y tiempo de funcionamiento

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (máx. Lockpower 1200 W); clase de protección II
Lockpower es el consumo de corriente máximo posible de la red eléctrica en el momento de la puesta en marcha. Durante la operación, la potencia absorbida es de 350 - 450 vatios.
Este aparato ha sido probado según las normas de seguridad y cumple con las directrices CE.

Duración de la operación: Este aparato no está preparado para una operación continua. La duración de la operación indicada en la placa de características es de 3 min y no debe ser superada. El incumplimiento puede producir daños en el motor. Las pausas para el enfriamiento deben ser de al menos 10 - 15 minutos.

Eliminación

Retire el empaquetado según los tipos de material y cumpliendo con las directrices de desechos locales. Introduzca el cartón y el papel en el contenedor correspondiente.

Al final de su vida útil, este producto no debe ser desechado en la basura doméstica, si no que debe ser llevado al punto de recogida para el reciclado de los aparatos eléctrico y electrónicos. El símbolo (vea a la derecha) en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje se lo indica. Para preguntas sobre el desecho, se las responde en su punto limpio.



Los materiales pueden reciclarse según se indica.

El reciclaje, la reutilización de los materiales o la aplicación de otras formas de empleo de los aparatos antiguos contribuye a proteger el medio ambiente. Pregunte en su administración municipal por el punto limpio correspondiente (punto de recogida de electrodomésticos antiguos de los puntos limpios comunales). Lleve su aparato para realizar un desecho según las reglas de protección del medio ambiente.

Condiciones de la garantía

Asumirnos por los aparatos vendidos por nosotros una garantía de 24 meses. Esta empieza desde la fecha (comprobante de compra). En caso de avería, envíe el aparato completo con la indicación de error y el comprobante de compra original (tique de compra), que es obligatoriamente necesario para una reparación o un cambio gratuito, en el envase original del distribuidor.

En caso de reclamaciones, le ofrecemos que llame primero a la línea de servicio local. La mayoría de las solicitudes pueden resolverse rápida y fácilmente a través del teléfono:

En caso de preguntas, puede contactar a nuestro Servicio técnico:

Servicio técnico de aparatos domésticos

Tel. de la línea de asistencia: (089) 3000 88 – 21

Fax del servicio técnico: (089) 3000 88 –11

Durante el periodo de garantía pueden enviarse los aparatos defectuosos debidamente **franqueados** a nuestro servicio técnico. **Los aparatos que se nos envían forzosamente, no llegarán a su destino.**

Nuestro consejo: No envíe el aparato como "Paquete pequeño" solo por los costes.

Dentro del periodo de la garantía solucionaremos las averías del aparato que hayan sido provocadas por un fallo de materiales o de fabricación a través de una reparación o un cambio. Estos servicios no alargan el periodo de garantía. No existe derecho alguno a un nuevo periodo de garantía. Queda excluido cualquier otro derecho, especialmente el de daños y perjuicios. Una descripción precisa de la reclamación acorta la duración del procesamiento.

Le rogamos que comprenda que queda excluido cualquier derecho por complacencia:

- una vez transcurrido el tiempo de vida útil por razones de diseño de las baterías, acumulador, iluminación, etc.
- para los accesorios de recambio y de repuesto, como por ejemplo las correas de accionamiento, soporte del motor, cepillos, accesorios de amolado, ganchos de amasar, batidor de varillas, accesorios de la batidora, cuchillos redondos, etc.
- por daños de rotura, como por ejemplo cristal, porcelana o plástico
- por daños de transporte, uso incorrecto, así como
- por cuidado, limpieza o mantenimiento defectuosos o por incumplimiento de las indicaciones de control o montaje
- por efectos químico y/o electroquímicos
- por operación con el tipo de corriente o por la tensión eléctrica incorrecta o por conexión de la fuente de corriente inadecuada
- por condiciones anómalas del entorno o condiciones de operación no comunes
- así como si se han realizado reparaciones o acciones externas de personas, que no han sido autorizadas por nosotros o
- si nuestro aparato está provisto con de piezas de repuesto, de ampliación o accesorios, que no son piezas originales o
- Contacto con materiales incorrectos, que hayan causado la avería

Tras el transcurso del periodo de garantía, sigue existiendo la posibilidad de que envíe el aparato a nuestro servicio **debidamente franquizado**. Cualquier tipo de reparación que haya que realizar a partir de este momento conlleva costes adicionales.

Reservado el derecho a modificaciones técnicas

Versión 05/2013