



Multi-Zerkleinerer

10031667

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht und Zubehör 4
Fleischwolf 5
Wurstpresse 6
Kebabformer 7
Plätzchenpresse 9
Gemüeschneider 10
Gemüsepresse 11
Tipps zur Benutzung 12
Reinigung und Pflege 12
Hinweise zur Entsorgung 13
Konformitätserklärung 13

Technische Daten

Artikelnummer	10031667
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	600 W

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und sehen Sie sich die Bilder an, bevor Sie das Gerät zusammenbauen.
- Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen gut auf.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile von anderen Herstellern. Ihr Garantieanspruch erlischt, wenn fremde Zubehörteile verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Reinigen Sie vor dem gebrauch alle teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht weiter benutzen.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Drücken Sie die Zutaten niemals mit Ihren Fingern in das Gerät, sie könnten sich dabei schwere Verletzungen zuziehen. Benutzen Sie immer den Einfüllschieber.

- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Halten Sie Kinder vom Kabel und vom Gerät fern.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder anbauen.
- Warten Sie bis alle beweglichen Teile zum Stehen gekommen sind, bevor Sie sie abnehmen.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Lappen.
- Versuchen Sie nicht Knochen, Nüsse oder andere harte Lebensmittel mit dem Gerät zu mahlen.
- Ziehen Sie den Stecker immer direkt nach der Benutzung aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten mit voller Leistung laufen.
- Physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für Sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen oder bevor Sie es zusammen- und auseinanderbauen.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Passen Sie auf, dass Sie sich nicht an den scharfen Messern und Teilen verletzen.

Hinweis zum Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet. Sollte sich das Gerät während dem Betrieb überhitzen, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ab. Sollte das passieren, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen.
3. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
4. Drücken sie auf die Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
5. Drücken Sie auf die Unterbrechertaste H1 an der Geräteunterseite, um das Gerät wieder anzuschalten.
6. Drücken Sie auf die Ein-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

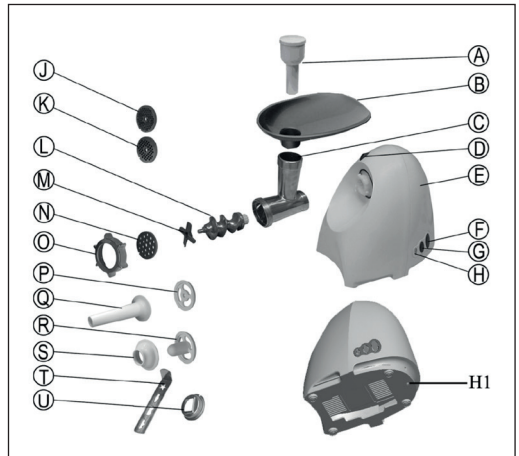
Sollte der Überhitzungsschutz auffallend oft ausgelöst werden, wenden Sie sich an den Hersteller oder einen Elektrofachbetrieb in Ihrer Nähe.

WICHTIG: Um eine gefährliche Situation zu vermeiden, darf dieses Gerät niemals an einen Zeitschaltuhr oder eine ferngesteuerte Steckdose angeschlossen werden.

Geräteübersicht und Einzelteile

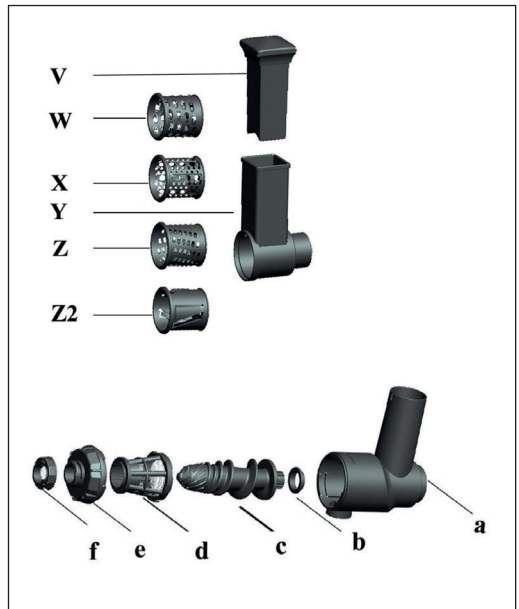
Geräteübersicht

- A Einfüllschieber
- B Aufsatz
- C Schneidegehäuse
- D Entriegelungstaste
- E Motorblock
- F Ein/Aus-Taste (ON/OFF)
- G Umkehr-Taste (REV)
- H Betriebskontrollleuchte
- H1 Unterbrechertaste
- J Feine Mahlscheibe
- K Mittelgrobe Mahlscheibe
- L Schneckengewinde
- M Schneidemesser
- N Grobe Mahlscheibe
- O Schraubring
- P Trennschneibe
- Q Wurstthorn
- R Former
- S Konus
- T Teigformer
- U Teigformer-Halterung



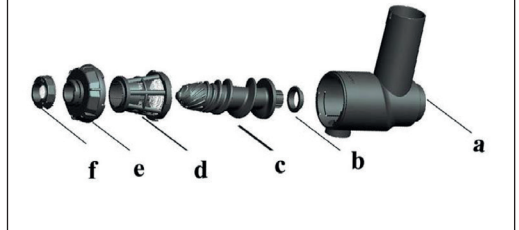
Gemüseschneider-Zubehör

- V Einfüllschieber
- W Grobschneider
- X Reibe für Kartoffelpüree
- Y Schneidegehäuse B
- Z Feinschneider
- Z2 Scheibenschneider

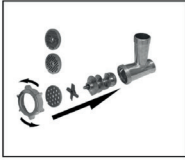


Gemüsepressen-Zubehör

- a Schneidegehäuse
- b Dichtungsring
- c Schneckengewinde
- d Konus
- e Former
- f Schraubring



Fleischwolf



So bauen Sie das Gerät zusammen:

1. Stecken Sie das Schneckengewinde mit dem Plastikteil voraus ins Schneidegehäuse. Setzen Sie dann das Schneidmesser auf das Gewinde. Die Schneidkanten sollten nach vorne zeigen. Setzen Sie dann die gewünschte Mahlscheibe ein (je nachdem, wie fein das Ergebnis sein soll). Vergewissern Sie sich, dass die Kerbe an der Schleifscheibe auf die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passt. Drehen Sie den Schraubring in Pfeilrichtung zu, bis er fest sitzt.
2. Befestigen Sie das Schneidegehäuse am Motorblock.
3. Setzen Sie den Aufsatz auf das Schneidegehäuse.
4. Benutzen Sie den Einfüllschieber, um die Fleischstücke einzufüllen.



So zerkleinern Sie Fleisch:

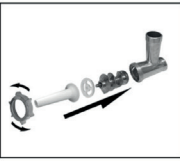
Schneiden Sie das Fleisch in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen. Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen so gut wie möglich. **WICHTIG:** Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch!



Legen Sie die Fleischstreifen auf die Auflage. Schieben Sie die Streifen mit dem Einfüllschieber in den Schacht.

HINWEIS: Verwenden Sie zur Herstellung von Tartar die mittlere Mahlscheibe und zerkleinern Sie das Fleisch 2 Mal.

Wurstpresse



So bauen Sie das Gerät zusammen:

Stellen Sie zunächst Hackfleisch her. Bauen Sie das Schneidegehäuse danach folgendermaßen zusammen:

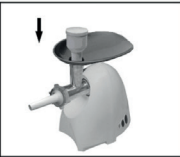


1. Stecken Sie das Schneckengewinde mit dem Plastikteil voraus ins Schneidegehäuse. Schieben Sie dann die Trennscheibe auf das Gewinde, gefolgt vom Wursthorn. Vergewissern Sie sich, dass die Kerbe am Trenner auf die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passt.
2. Befestigen Sie das Schneidegehäuse am Motorblock.
3. Setzen Sie den Aufsatz auf das Schneidegehäuse.
4. Benutzen Sie den Einfüllschieber, um die Hackmasse einzufüllen.

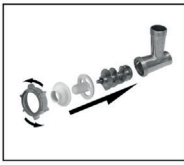


So stellen Sie Wurst her:

Weichen Sie die Wursthaut 10 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Schieben Sie dann die nasse Haut auf das Wursthorn. Schieben Sie das (gewürzte) Hackfleisch mit dem Einfüllschieber in das Schneidegehäuse. Wenn die Haut auf dem Wursthorn kleben bleibt, befeuchten Sie sie mit etwas Wasser.



Kebabformer



So bauen Sie das Gerät zusammen:

1. Stecken Sie das Schneckengewinde mit dem Plastikteil voraus ins Schneidegehäuse. Schieben Sie dann den Konus ins Gehäuse. Vergewissern Sie sich, dass die Kerbe am Konus auf die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passt. Setzen Sie dann den Former auf und drehen Sie den Schraubring in Pfeilrichtung zu, bis er fest sitzt.
2. Befestigen Sie das Schneidegehäuse am Motorblock.
3. Setzen Sie den Aufsatz auf das Schneidegehäuse.
4. Benutzen Sie den Einfüllschieber, um die Hackmasse einzufüllen.



So stellen Sie Kebab her:

Schieben Sie das (gewürzte) Hackfleisch mit dem Einfüllschieber in das Schneidegehäuse und schneiden Sie den herausquellende Fleischmasse in der gewünschten Länge ab.



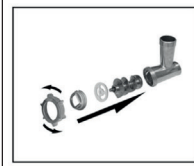
HINWEIS: Kebab ist ein traditionelles Gericht aus dem nahen Osten, das hauptsächlich aus Lamm und Bulgur besteht, die zusammen gehackt werden, um eine Paste zu bilden. Die fertige Mischung wird durch den Kebab-Aufsatz in Röllchen geformt, die dann in beliebig lange Stücke geschnitten werden. Die Röllchen werden dann in der Regel einer Hackfleischmischung gefüllt. Drücken Sie die Kababmasse anschließend an den Enden zusammen und braten Sie die Stücke gut durch.



Rezept für gefüllten Kebab

1	Zutaten 500 g Lamm, in Streifen geschnitten 500 g Bulgur, gewaschen und abgetropft 1 kleine Zwiebel	Zubereitung der Außenhülle Stellen Sie zunächst Hackfleisch her: Bauen Sie das Gerät wie im Kapitel FLEISCHWOLF beschrieben zusammen und setzen Sie die feine Mahlscheibe ein. Befüllen Sie den Fleischwolf abwechselnd mit Lammstücken und Bulgur. Geben Sie die kleingeschnittene Zwiebel hinzu, bevor Fleisch und Bulgur komplett gehackt sind. Mischen Sie Hackfleisch, Zwiebel und Bulgur gut durch, bevor Sie die Masse ein zweites Mal durch den Fleischwolf laufen lassen. Wenn das Hack noch feiner werden soll, lassen Sie es ein drittes Mal durchlaufen.
2	Zutaten 400 g Lamm, in Streifen geschnitten 1 EL Öl 2 Zwiebeln, gehackt 1-2 TL Piment 1 TL Mehl Salz und Pfeffer	Zubereitung der Füllung Bauen Sie das Gerät wie im Kapitel FLEISCHWOLF beschrieben zusammen und setzen Sie die feine Mahlscheibe ein. Braten Sie die Zwiebel im Öl an, bis sie braun wird und geben Sie dann das Hackfleisch hinzu. Braten Sie das Hack bis es braun wird und durchgebraten ist. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu und braten Sie alles noch 2 Minuten an. Gießen Sie überschüssiges Öl ab und lassen Sie die Mischung abkühlen.
3	Zutaten Masse für die Außenhülle Masse für die Füllung	Zubereitung der gefüllten Röllchen Bauen Sie dann das Gerät wie im Kapitel KEBABFORMER beschrieben zusammen, lassen Sie die Masse für die Außenhülle durchlaufen. Schneiden Sie die Röllchen bei einer Länge von 7,5 cm ab und schließen Sie sie an einem Ende. Geben Sie dann vorsichtig die Füllung in die Röllchen und schließen Sie sie auch am anderen Ende. Braten Sie die Röllchen nacheinander in der Pfanne ab oder geben Sie sie für 6 Minuten bei 190 °C in den Ofen, bis sie goldbraun sind.

Plätzchenpresse



So bauen Sie das Gerät zusammen:



1. Stecken Sie das Schneckengewinde mit dem Plastikteil voraus ins Schneidegehäuse. Schieben Sie dann die Trennscheibe und die Halterung für den Teigformer auf das Gewinde. Vergewissern Sie sich, dass die Kerbe am Trenner auf die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passt. Drehen Sie dann den Schraubring in Pfeilrichtung zu, bis er fest sitzt.
2. Befestigen Sie das Schneidegehäuse am Motorblock.
3. Setzen Sie den Aufsatz auf das Schneidegehäuse und befestigen Sie den Teigformer am Halter.



So stellen Sie Plätzchen her:



Schieben Sie den Teig mit dem Einfüllschieber ins Gerät. Mit dem Teigformer lassen sich Plätzchen in 4 unterschiedlichen Größen formen.

Gemüseschneider



So bauen Sie das Gerät zusammen:

Schieben Sie den Scheibenschneider, den Grobschneider oder den Feinschneider in das Schneidegehäuse B. Befestigen Sie dann das Schneidegehäuse am Motorblock.



So schneiden Sie Scheiben:

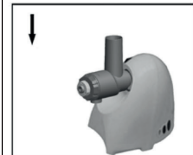
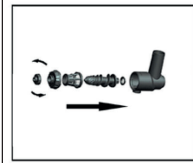
1. Schneiden Sie die Kartoffel oder das Gemüse, das Sie in Scheiben schneiden möchten vorher in Stücke, die ins Schneidegehäuse passen.
2. Setzen Sie die Stücke in das Schneidegehäuse und drücken Sie es vorsichtig mit dem passenden Einfüllschieber herunter.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Drücken Sie die Zutaten niemals mit Ihren Fingern in das Gerät, sie könnten sich dabei schwere Verletzungen zuziehen. Benutzen Sie immer den Einfüllschieber.

Gemüsepresse



Markierungen



So bauen Sie das Gerät zusammen:

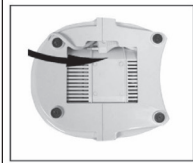
1. Stecken Sie das Schneckengewinde mit dem Plastikteil voraus ins Schneidegehäuse. Schieben Sie dann den Konus auf das Gewinde, gefolgt vom Former. Schrauben Sie zum Schluss den Schraubring fest.
2. Befestigen Sie das Schneidegehäuse am Motorblock.
3. Setzen Sie den Aufsatz auf das Schneidegehäuse.
4. Benutzen Sie den Einfüllschieber, um z.B. Tomatenstücke einzufüllen.

Tipps:

Auf dem Schraubring befinden sich Markierungen (0, 1, 2, 3). Wenn sie das Zubehör zusammenbauen, drehen Sie den Schraubring zuerst auf die Markierung 0. Jetzt können sie Gemüse pressen.

Wenn Sie viele Ballaststoffe in Ihrem gepressten Gemüse wollen, drehen Sie den Ring auf die Markierung 1, für weniger Ballaststoffe auf die Markierung 2 und für ganz wenig Ballaststoffe auf die Markierung 3.

Tipps zur Benutzung



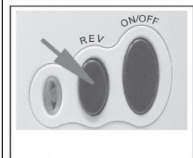
Netzkabel verstauen

Wenn Sie fertig sind, rollen Sie das Netzkabel auf und verstauen Sie in der Aussparung, die auf dem oberen Bild abgebildet ist.



Falls das Gerät plötzlich stoppt:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen.
3. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
4. Drücken Sie auf die Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
5. Drücken Sie auf die Unterbrechertaste H1 an der Geräteunterseite, um das Gerät wieder anzuschalten.
6. Drücken Sie auf die Ein-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.



Umkehr-Taste

Falls das Gerät blockiert und sich nichts mehr bewegt, drücken Sie auf die Umkehr-Taste (REV). Dadurch dreht sich die Schnecke in die andere Richtung und eingeklemmte Stücke werden gelöst.



Zubehör verstauen

Die Teile P, Q, R und S können im Einfüllschieber A verstaue werden.

Reinigung und Pflege

1. Lassen Sie nach der Hackfleisch-Herstellung ein Stück weiches Brot durch den Fleischwolf laufen, zum mögliche Fleischrückstände zu entfernen.
2. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Entfernen Sie den Schieber und die Auflage entfernen. Drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie das Schneidegehäuse im Uhrzeigersinn.
4. Nehmen Sie den Schraubring ab und entfernen Sie alle Teile aus dem Schneidegehäuse.

WICHTIG: Reinigen Sie die Teile nicht im Geschirrspüler!

5. Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln und Fleisch in Berührung gekommen sind in heißem Seifenwasser ab.

WICHTIG: Reinigen Sie alle Teile umgehend nach der Benutzung!

6. Spülen Sie die Teile mit klarem, heißem Wasser und trocknen Sie sie umgehend ab.
7. Wir empfehlen Ihnen, das Schneidegehäuse und die Mahlscheiben mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 14
Safety Instructions 14
Product Description and Accessory 16
Mincer 17
Making Sausages 18
Making Kebab 19
Making Cookies 21
Slicer 22
Vegetable Press 23
Tips 24
Cleaning and Care 24
Hints on Disposal 25
Declaration of Conformity 25

Technical Data

Item number	10031667
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	600 W

Safety Instructions

- Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- Keep these instructions for use for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter CLEANING AND CARE).
- Unplug the appliance immediately after use.

**CAUTION**

Risk of injury! Never use your finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Switch the appliance off before detaching and install any accessory.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.
- Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never operation the appliance continuously for more than 3 minutes at 600W.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not misuse the product. It may cause injury if misuse.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

Hints on Thermostat System

This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating. If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Let the appliance cool down for 60 minutes.
3. Put the mains plug in the socket.
4. Press the switch button to turn off the appliance.
5. Press the circuit breaker button (H1) at the bottom of the appliance to turn on the appliance.
6. Switch the appliance on again.

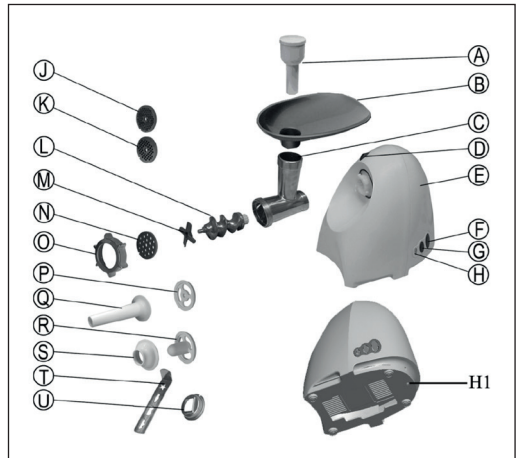
Please contact you dealer of an authorized service center if the thermostat system is activated too often. If you plug in, the indicator light will be on.

IMPORTANT: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

Product Description and Accessory

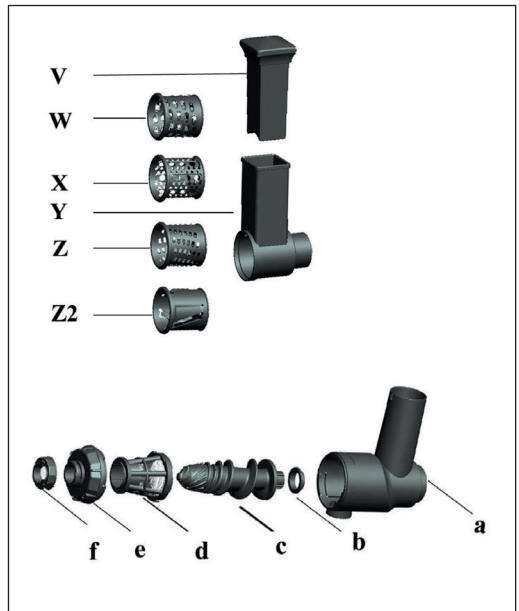
Product Description

- A Pusher A
- B Tray
- C Cutter housing A
- D Release button
- E Motor unit
- F Switch button
- G Reversal button (REV)
- H Indicator light
- H1 Over-current protector button
- J Fine grinding disc
- K Medium grinding disc
- L Worm shaft
- M Cutter blade
- N Coarse grinding disc
- O Screw ring
- P Separator
- Q Sausage horn
- R Former
- S Cone
- T Pasta shaper
- U Shaper fixing



Slicer Parts

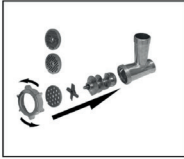
- V Pusher B
- W coarse bar cutter
- X Mill mashed potatoes cutter
- Y Cutter housing B
- Z Fine bar cutter
- Z2 Slice cutter



Vegetable Press Parts

- a Cutter housing
- b Airproof ring
- c Worm shaft
- d Cone
- e Shaper
- f Screw ring

Mincer



Assembly:

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the cutter unit onto the worm shaft. (The cutting edges should be at the front) Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft. (Make sure the notch of the grinding disc fit onto the projections of the mincer head.) Turn the screw ring in the direction of the arrow on the cutter housing until it is properly fastened.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing.



Procedure:

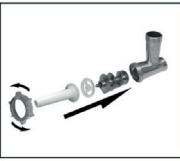
Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. Never use frozen meat!



Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

NOTE: For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.

Making Sausages



Assembly:

Mince the meat first.

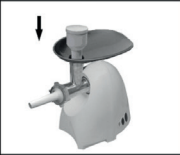


1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the separator in the cutter housing. Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making sausages.

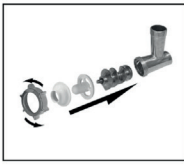


Procedure:

Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



Making Kebab



Assembly:

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the cone in the cutter housing. Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making kebab.



Procedure:

Feed the prepared kebab mixture through the kebab maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.



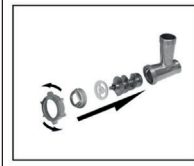
NOTE: Kebab is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebab maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.



Guide of Stuffed Kebab

1	<p>Ingredients</p> <p>500 g lamb, cut into strips 500 g washed and drained bulgur 1 small onion</p>	<p>Outer Casing</p> <p>Pass alternate batches of lamb and bulgur wheat through the mincer fitted with the fine screen, adding the onion before all the lamb and wheat are minced. Mix the minced lamb, onion and wheat together then pass back through the mincer a second time. If an extra fine screen and mince the mixture for a third time, alternatively continue mincing using the fine screen. The mixture is now ready to extrude through the kebab maker attachment.</p>
2	<p>Ingredients</p> <p>400 g lamb, cut into strips 1 tbsp oil 2 medium onions, finely chopped 1-2 tsp allspice 1 tbsp plain flour Salt and pepper</p>	<p>Filling</p> <p>To make the filling, mince the lamb using the fine screen, fry the onion in the oil until golden brown, add the lamb and allow to brown and cook through. Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes. Drain off any excess fat if necessary and allow cooling.</p>
3	<p>Ingredients</p> <p>Outer casing mass Filling mass</p>	<p>Stuff the Kebab</p> <p>Extrude the casing mixture through the kebab maker and cut into approximately 7.5 cm lengths. Pinch one end of the tube together, end which can be pinched together, and then carefully fill with the stuffing mixture leaving a small gap at the open end which can be pinched together to seal.</p> <p>Deep fry the kebab in batches in hot oil 190°C for approximately 6 minutes of until golden brown and the filling piping hot.</p>

Making Cookies



Assembly:

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the shaper fixing in the cutter housing. Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing. (Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing, insert the shaper.
4. Now the appliance is ready for making cookie.

Procedure:

Choice of four cookie styles.

Slicer



Assembly:

Insert the slice cutter (or the fine bar cutter and the coarse slice) into the cutter housing. Attach the cutter housing to the motor unit. Now the appliance is ready for slicing



Slicing:

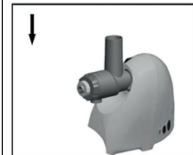
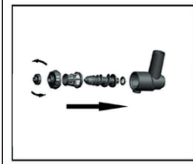
- Cut the potato or other vegetable for processing it to pieces, which size is suitable for cutter housing.
- Choose the different kind of cutter as requested.
- Put the pieces into cutter housing and press slightly by pusher A.



CAUTION

Risk of injury! Never use your finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.

Vegetable Press



Marking



Assembly:

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the cone in the cutter housing. Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making tomato mush.

Tips:

Screw ring D is marking 0,1,2,3 (see the picture). When you disassemble the accessory, you should put the screw ring D to marking 0 first. Then you can start extracting your vegetables.

If you want to extract the vegetables with more cellulose, you should rotate screw ring D to marking 1, rotate screw ring D to marking 2 for little cellulose, and rotate screw ring D to marking 3 for few cellulose.

Tips



Power Cord

Lash down the power cord, then foist it into the place with arrow diagramming.

If your appliance suddenly stops running:

1. Pull the mains plug out of the socket and press the switch button to turn off the appliance.
2. Let the appliance cool down for 60 minutes.
3. Put the mains plug in the socket.
4. Press the circuit breaker button (H1) at the bottom of the appliance to turn on the appliance.
5. Switch the appliance on again.



Reversal Button

If the appliance is locked, please press Reversal button (REV). The meat locked in cutter housing is untrudden, so the appliance can renew its usual condition.



Storage

The parts of "P", "Q", "R", "S" can be stowed in the pusher.

Cleaning and Care

1. Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.
2. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
3. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.
4. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing.

IMORTANT: Do not clean the parts in the dishwasher!

5. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water.

IMORTANT: Clean the parts immediately after use!

6. Rinse them with clear hot water and dry them IMMEDIATELY.
7. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos	26
Indicaciones de seguridad	26
Descripción del aparato y accesorios	28
Picadora de carne	29
Prensa para salchichas	30
Molde para kebab	31
Prensa para galletas	33
Cortador de verduras	34
Prensa para verduras	35
Consejos de uso	36
Limpieza y cuidado	36
Indicaciones para la retirada del aparato	37
Declaración de conformidad	37

Datos técnicos

Número de artículo	10031667
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia	600 W

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones y consulte las imágenes antes de montar el aparato.
- Conserve este manual para consultas posteriores.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión en la placa técnica del mismo. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.
- Nunca utilice accesorios de otros fabricantes. La garantía se cancelará si emplea accesorios ajenos.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Antes del primer uso, limpie todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (véase capítulo LIMPIEZA Y CUIDADO).
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato.

**AVISO**

Riesgo de lesiones. Nunca introduzca los alimentos con los dedos en el aparato, podría provocarse lesiones graves. Utilice siempre el empujador.

- Los niños no podrán utilizar el aparato. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Antes de montar o desmontar los accesorios, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Espere a que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de retirarlas.
- Nunca sumerja el motor en agua ni en ningún otro líquido ni lo lave bajo el grifo. Limpie la base del motor utilizando solamente un paño húmedo.
- No intente triturar huesos, frutos secos ni otros alimentos duros con el aparato.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente tras utilizar el aparato.
- No deje que el aparato funcione durante más de 3 minutos seguidos a máxima potencia.
- Las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato, si lo deja sin supervisión o antes de montarlo y desmontarlo.
- Utilice el aparato solamente según se describe en estas instrucciones. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.
- Asegúrese de no dañarse con las cuchillas y partes afiladas.

Indicaciones sobre la protección contra calentamiento

El aparato está equipado con un termostato. Si el aparato se sobrecalienta durante su funcionamiento, la función de protección lo apagará automáticamente. En caso de que esto suceda, siga estos pasos:

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
3. Vuelva a conectar el enchufe a la toma de corriente.
4. Pulse el botón off para apagar el aparato.
5. Pulse el botón de corte de suministro H1 situado en la parte inferior del aparato para encenderlo de nuevo.
6. Pulse el botón ON para encender de nuevo el aparato.

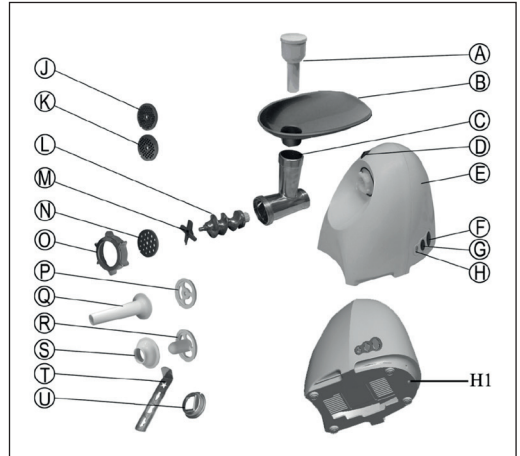
Si la protección contra sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, contacte con el fabricante o con un electricista de su zona.

IMPORTANTE: Para evitar una situación peligrosa, este aparato nunca debe conectarse a un temporizador o una toma de corriente con control remoto.

Descripción del aparato y piezas

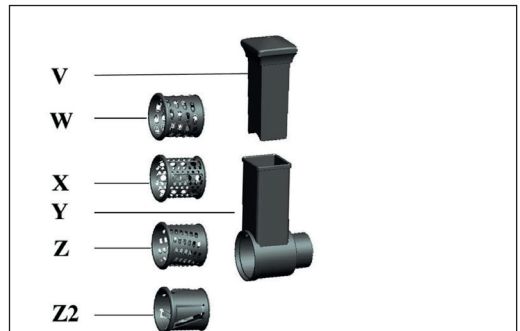
Descripción del aparato

- A Empujador
- B Bandeja
- C Mecanismo de corte
- D Botón de desbloqueo
- E Motor
- F Botón on/off
- G Botón retroceso (REV)
- H Indicador luminoso de funcionamiento
- H1 Botón de corte eléctrico
- J Disco fino para triturar
- K Disco medio para triturar
- L Rosca helicoidal
- M Cuchilla
- N Disco grueso para triturar
- O Anilla dentada
- P Arandela de separación
- Q Embudo para salchichas
- R Molde
- S Cono
- T Molde para masa
- U Soporte para molde de masa



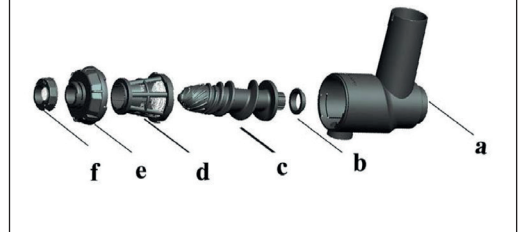
Accesorios cortador de verduras

- V Empujador
- W Cuchilla gruesa
- X Rallador para puré de patata
- Y Mecanismo de corte B
- Z Cuchilla fina
- Z2 Cortador de disco



Accesorios prensa para verduras

- a Mecanismo de corte
- b Junta de sellado
- c Rosca helicoidal
- d Cono
- e Molde
- f Anilla dentada



Picadora de carne



Cómo montar el aparato:

1. Encaje la rosca helicoidal a la pieza de plástico delantera del mecanismo de corte. Coloque la cuchilla sobre la rosca. Los cantos de corte deben orientarse hacia adelante. Coloque el disco para triturar deseado (dependiendo del resultado que desee obtener). Asegúrese de que la muesca del disco encaje con el saliente del cabezal de la picadora. Gire la anilla dentada en el sentido de las flechas hasta que encaje.
2. Fije el mecanismo de corte al motor.
3. Coloque la bandeja sobre el mecanismo de corte.
4. Utilice el empujador para introducir los pedazos de carne.



Cómo triturar la carne:

Corte la carne en pedazos de 10 cm de largo y 2 cm de ancho. Retire los huesos, cartílagos y tendones tanto como sea posible. **IMPORTANTE:** Nunca utilice carne congelada.

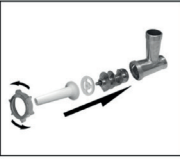


Coloque las tiras de carne en la bandeja. Desplace las tiras al recipiente con el empujador.



ADVERTENCIA: Para preparar tartar, utilice el disco de trituración medio y pique la carne 2 veces.

Prensa para salchichas



Cómo montar el aparato:

Primero, prepare la carne picada. A continuación, monte el mecanismo de corte del siguiente modo:

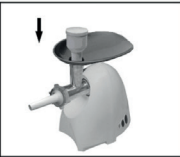


1. Encaje la rosca helicoidal en la pieza de plástico delantera del mecanismo de corte. Desplace la arandela de separación sobre la rosca, seguida del embudo para salchichas. Asegúrese de que la muesca del separador encaje con el saliente del cabezal de la picadora.
2. Fije el mecanismo de corte al motor.
3. Coloque la bandeja sobre el mecanismo de corte.
4. Utilice el empujador para introducir la masa de carne picada.



Cómo preparar las salchichas:

Ponga la piel de las salchichas a remojo en agua tibia durante 10 minutos. Pase la piel húmeda de las salchichas por el embudo. Introduzca la carne picada y sazonada en el mecanismo de corte con ayuda del empujador. Si la piel se queda pegada al embudo, humidézcala con un poco de agua.



Molde para kebab



Cómo montar el aparato:

1. Encaje la rosca helicoidal en la pieza de plástico delantera del mecanismo de corte. A continuación, introduzca el cono en el mecanismo. Asegúrese de que la muesca del cono encaje con el saliente del cabezal de la picadora. Coloque el molde y gire la anilla dentada en el sentido de las flechas hasta que encaje.
2. Fije el mecanismo de corte al motor.
3. Coloque la bandeja sobre el mecanismo de corte.
4. Utilice el empujador para introducir la masa de carne picada.



Cómo preparar kebab:

Introduzca la carne picada y sazonada en el mecanismo de corte con ayuda del empujador y corte la masa de carne generada con la longitud deseada.



ADVERTENCIA: El kebab es un plato tradicional de Oriente Próximo que se compone básicamente de cordero y bulgur, que se pican conjuntamente para formar una pasta. La mezcla preparada se moldea en el accesorio para kebab en forma de rollitos que a continuación se cortarán en pedazos largos al gusto. Los rollitos se rellenan normalmente con la mezcla de carne picada. Presione la masa de kebab en los extremos y fría bien los pedazos.



Receta para kebab relleno

1	Ingredientes 500 g de cordero picado en tiras 500 g de bulgur, lavado y escurrido 1 cebolla pequeña	Preparación de la envoltura Primero, prepare la carne picada. Monte el aparato como se describe en el capítulo PICADORA DE CARNE y coloque el disco de trituración fino. Rellene la picadora de carne con pedazos alternos de cordero y bulgur. Añada dos cebollas muy picadas antes de que la carne se haya picado por completo. Mezcle la carne picada, la cebolla y el bulgur bien antes de pasar la masa por la picadora de nuevo. Si desea que la carne quede aún más picada, pásela de nuevo una tercera vez.
2	Ingredientes 400 g de cordero picado en tiras 1 cucharada de aceite 2 cebollas picadas 1-2 cucharaditas de pimentón 1 cucharadita de harina Sal y pimienta	Preparación del relleno Monte el aparato como se describe en el capítulo PICADORA DE CARNE y coloque el disco de trituración fino. Fría la cebolla en el aceite hasta que quede dorada y a continuación añada la carne. Dore la carne hasta que se tueste y esté bien hecha. A continuación, añada el resto de ingredientes y cocine todo durante 2 minutos más. Deseche el aceite sobrante y deje que la mezcla se enfríe.
3	Ingredientes Masa para la envoltura Masa para el relleno	Preparación de los rollos rellenos Monte el aparato como se describe en el capítulo MOLDE PARA KEBAB y deje pasar la masa para la envoltura. Corte los rollitos con una longitud de 7,5 cm y ciérrelos en un extremo. A continuación añada con cuidado el relleno en los rollitos y cierre también el otro extremo. Dore los rollitos uno detrás de otro en la sartén o métalos en el horno a 190° durante 6 minutos hasta que se hayan tostado.

Prensa para galletas



Cómo montar el aparato:



1. Encaje la rosca helicoidal en la pieza de plástico delantera del mecanismo de corte. Desplace el separador y el soporte para el molde de la masa por la rosca. Asegúrese de que la muesca del separador encaje con el saliente del cabezal de la picadora. Gire la anilla dentada en el sentido de las flechas hasta que encaje.
2. Fije el mecanismo de corte al motor.
3. Coloque la pieza bandeja sobre el mecanismo de corte y fije el molde para la masa al soporte.



Cómo preparar las galletas:

Introduzca la masa en el aparato con ayuda del empujador. Con el molde para la masa podrá crear galletas en 4 tamaños diferentes.



Cortador de verduras



Cómo montar el aparato:

Desplace el cortador de verduras, la cuchilla gruesa o la fina por el mecanismo de corte B. A continuación, fije el mecanismo de corte al motor.



Cómo cortar las rodajas:

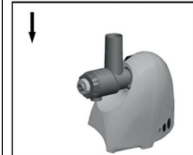
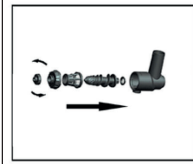
1. Corte previamente las patatas o la verdura que desee cortar en rodajas en trozos que quepan en el mecanismo de corte.
2. Coloque los pedazos en el mecanismo de corte y presiónelos con cuidado con el empujador adecuado.



AVISO

Riesgo de lesiones. Nunca introduzca los alimentos con los dedos en el aparato, podría provocarse lesiones graves. Utilice siempre el empujador.

Prensa para verduras



Marcas



Cómo montar el aparato:

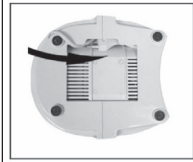
1. Encaje la rosca helicoidal en la pieza de plástico delantera del mecanismo de corte. Desplace el cono sobre la rosca, seguido del molde. Finalmente, apriete la anilla dentada.
2. Fije el mecanismo de corte al motor.
3. Coloque la bandeja sobre el mecanismo de corte.
4. Utilice el empujador para, p. ej., introducir los trozos de tomate.

Consejos:

En la anilla dentada encontrará marcas (0, 1, 2, 3). Cuando monte el accesorio, gire la anilla dentada primero hasta la marca 0. A continuación puede prensar las verduras.

Si desea fibras vegetales en sus verduras prensadas, gire la anilla hasta la marca 1, para menos fibras, la marca 2 y para muy pocas fibras, la marca 3.

Consejos de uso



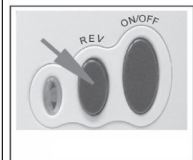
Guardar el cable de alimentación

Cuando haya terminado, enrolle el cable de alimentación y guárdelo en el compartimento como se ilustra en la imagen superior.



Si el aparato se detiene de repente:

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
3. Vuelva a conectar el enchufe a la toma de corriente.
4. Pulse el botón off para apagar el aparato.
5. Pulse el botón de corte de suministro H1 situado en la parte inferior del aparato para encenderlo de nuevo.
6. Pulse el botón ON para encender de nuevo el aparato.



Botón retroceso

Si el aparato se bloquea y deja de moverse, pulse el botón de retroceso (REV). Así la hélice se moverá en la otra dirección y se soltarán los pedazos atrapados.



Guardar los accesorios

Las piezas P, Q, R y S pueden guardarse en el empujador A.

Limpieza y cuidado

1. Introduzca un poco de pan por la picadora tras la preparación de carne picada para retirar posibles restos de carne.
2. Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo.
3. Retire el empujador y la bandeja. Pulse el botón de desbloqueo y gire el mecanismo de corte en el sentido de las agujas del reloj.
4. Retire la anilla dentada y todas las piezas del mecanismo de corte.

IMPORTANTE: No lave las piezas en el lavavajillas.

5. Limpie todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos con agua caliente y jabón.

IMPORTANTE: Lave todas las piezas inmediatamente después de su uso.

6. Enjuague los accesorios con agua limpia y caliente y séquelos.
7. Le recomendamos que engrase el mecanismo de corte y los discos de triturado con un poco de aceite vegetal.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad



Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (baja tensión)

2011/65/UE (refundición RoHS)

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Fiche technique	38
Consignes de sécurité	38
Aperçu de l'appareil et accessoires	40
Hachoir	41
Presse à saucisse	42
Machine à kébab	43
Presse à biscuits	45
Coupe-légumes	46
Presse à légumes	47
Conseils d'utilisation	48
Nettoyage et entretien	48
Conseils pour le recyclage	49
Déclaration de conformité	49

Fiche technique

Numéro d'article	10031667
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	600 W

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et regardez les illustrations avant d'assembler l'appareil.
- Veuillez conserver ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Avant l'utilisation, vérifiez la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne branchez l'appareil que sur des prises fournissant la tension correspondante.
- N'utilisez jamais des accessoires d'autres constructeurs. Votre garantie expire si vous utilisez des accessoires étrangers à l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés.
- Si le câble ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le constructeur, un service professionnel compétent ou toute autre personne de qualification équivalente.
- Avant l'utilisation, nettoyez toutes les pièces qui seront au contact des aliments (voir chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche de la prise.



ATTENTION

Risque de blessure ! Ne poussez jamais les ingrédients dans l'appareil avec vos doigts, vous pourriez vous blesser grièvement. Utilisez toujours le poussoir.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du câble et de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche avant de monter ou de démonter des accessoires.
- Attendez que toutes les pièces mobiles se soient arrêtées avant de les retirer.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous l'eau courante. Nettoyez-le uniquement avec un chiffon humide.
- N'essayez pas de mouliner des os, des noix ou d'autres aliments durs avec l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise immédiatement après l'utilisation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à pleine vitesse pendant plus de 3 minutes.
- Les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, peuvent utiliser l'appareil uniquement s'ils sont surveillés par la personne responsable de leur sécurité, ou s'ils ont assimilé les consignes d'utilisation de l'appareil que cette personne leur a fournies.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez plus l'appareil, lorsque vous le laissez sans surveillance ou avant de l'assembler ou de le désassembler.
- Utilisez l'appareil uniquement de la façon décrite dans ce mode d'emploi. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.
- Faites attention à ne pas vous blesser avec les couteaux et autres éléments tranchants.

Conseils pour la protection anti-surchauffe

L'appareil est équipé d'un thermostat. S'il devait toutefois surchauffer lors de son utilisation, la protection de l'appareil l'éteindrait automatiquement. Si cela se produit, procédez comme suit :

1. Débranchez la fiche de la prise.
2. Laissez l'appareil refroidir 60 minutes.
3. Rebranchez la fiche dans la prise.
4. Appuyez sur la touche arrêt pour éteindre l'appareil.
5. Appuyez sur la touche d'arrêt H1 sous l'appareil pour rallumer l'appareil.
6. Appuyez sur la touche marche pour rallumer l'appareil.

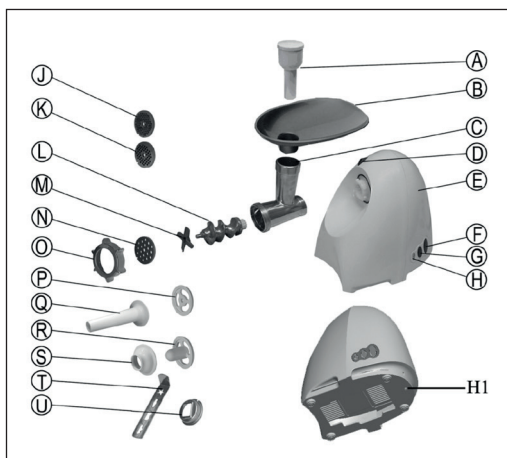
Si la protection anti-surchauffe se déclenche trop souvent, adressez-vous au fabricant ou à un électricien professionnel près de chez vous.

IMPORTANT : pour éviter les situations dangereuses, l'appareil ne doit jamais être relié à une minuterie ou à une prise commandée à distance.

Aperçu de l'appareil et des éléments

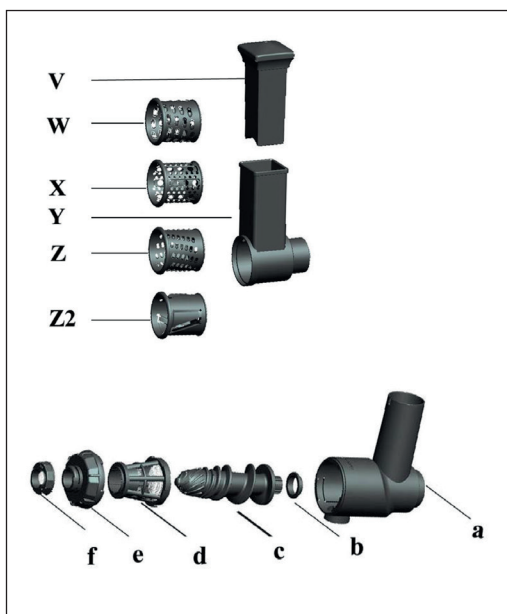
Aperçu de l'appareil

- A Poussoir
- B Guide
- C Carter de coupe
- D Touche de déverrouillage
- E Bloc moteur
- F Bouton marche/arrêt (ON/OFF)
- G Touche retour (REV)
- H Témoin de marche
- H1 Touche d'arrêt
- J Disque de hachage fin
- K Disque de hachage moyen
- L Vis sans fin
- M Couteau
- N Disque de hachage grossier
- O Bague filetée
- P Disque de séparation
- Q Corne à saucisse
- R Moule
- S Cône
- T Moule à pâte
- U Support de moule à pâte



Accessoire coupe-légumes

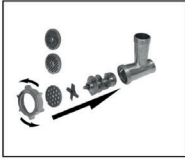
- V Poussoir
- W Râpe à dégrossir
- X Râpe à purée
- Y Carter de coupe B
- Z Coupe fine
- Z2 Trancheur



Accessoire Presse à légumes

- a Carter de coupe
- b Bague d'étanchéité
- c Vis sans fin
- d Cône
- e Moule
- f Bague filetée

Hachoir



Assemblage de l'appareil :

1. Placez la vis sans fin avec la partie en plastique vers l'avant dans le carter de coupe. Placez ensuite le couteau sur le filetage. Les rebords coupants doivent être dirigés vers l'avant. Placez ensuite le disque de hachage souhaité (en fonction de la finesse de hachage souhaitée). Assurez-vous que l'encoche du disque de coupe s'adapte aux ergots de la tête de hachoir. Tournez la bague filetée dans le sens indiqué par la flèche, jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
2. Fixez le carter de coupe sur le bloc moteur.
3. Installez le plateau guide sur le carter de coupe.
4. Utilisez le poussoir pour remplir le hachoir avec les morceaux de viande.



Comment hacher de la viande :

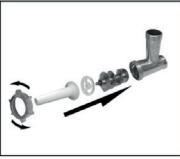
Coupez la viande en bandes de 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur. Retirez les os, cartilages et tendons autant que possible. **IMPORTANT** : n'utilisez jamais de viande congelée !



Placez les lanières de viande sur le plateau guide et faites-les glisser vers l'arbre de hachage avec le poussoir.

REMARQUE : pour faire un tartare, utilisez le disque de hachage moyen et passez la viande deux fois.

Presse à saucisse



Assemblage de l'appareil :

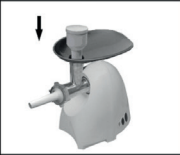
Préparez d'abord de la viande hachée. Assemblez ensuite le carter de coupe de la façon suivante :



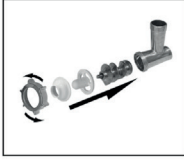
1. Mettez la vis sans fin avec la partie en plastique vers l'avant dans le carter de coupe. Glissez ensuite le disque de séparation sur le filetage, suivi de la corne à saucisse. Assurez-vous que les encoches du séparateur s'adaptent bien aux ergots de la tête de hachoir.
2. Fixez le carter de coupe sur le bloc moteur.
3. Installez le plateau guide sur le carter de coupe.
4. Utilisez le poussoir pour remplir le hachoir de viande hachée.

Comment fabriquer des saucisses :

Ramollissez la peau des saucisses pendant 10 minutes dans l'eau tiède. Glissez ensuite la peau mouillée sur la corne à saucisse. Glissez la viande hachée (assaisonnée) avec le poussoir dans le carter de coupe. Si la peau reste collée sur la corne à saucisse, mouillez-la avec un peu d'eau.



Moule à kébab



Assemblage de l'appareil :

1. Introduisez la vis sans fin avec la partie en plastique vers l'avant dans le carter de coupe. Glissez ensuite le cône dans le carter. Assurez-vous que les encoches du cône s'adaptent bien aux ergots de la tête de hachoir. Placez ensuite le moule et tournez la bague filetée dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.
2. Fixez le carter de coupe sur le bloc moteur.
3. Mettez le plateau guide sur le carter de coupe.
4. Utilisez le poussoir pour remplir le hachoir de viande hachée.



Comment fabriquer des kébabs :

Poussez la viande hachée (assaisonnée) dans le carter de coupe avec le poussoir et coupez la viande à la sortie du hachoir à la longueur choisie.



REMARQUE : le kébab est un plat traditionnel du Proche-Orient, qui contient principalement du veau et du boulgour, hachés ensemble pour former une pâte. Le mélange obtenu est moulé à travers l'appareil à kébab en petits rouleaux que l'on peut ensuite recouper en morceaux de longueur désirée. Généralement, les petits rouleaux sont ensuite farcis d'un mélange de viande hachée. Pour finir, pressez les extrémités du kebab l'une contre l'autre et braisez bien les morceaux.



Recette de kébab farci

1	Ingrédients 500 g de veau coupé en lanières 500 g de boulgour lavé et égoutté 1 petit oignon	Préparation de l'enveloppe extérieure Préparez d'abord de la viande hachée : assemblez l'appareil comme il est indiqué au chapitre HACHOIR et installez le disque de hachage fin. Remplissez le hachoir alternativement avec des morceaux de veau et du boulgour. Ajoutez les oignons émincés avant que la viande et le boulgour ne soient complètement hachés. Mélangez bien la viande hachée, les oignons et le boulgour avant de faire passer une deuxième fois le mélange à travers le hachoir. Si vous souhaitez un hachage encore plus fin, faites passer le mélange une troisième fois.
2	Ingrédients 400 g de veau coupé en lanières 1 CS d'huile 2 oignons hachés 1-2 CC de piment 1 CC de farine Sel et poivre	Préparation de la farce Assemblez l'appareil comme il est indiqué au chapitre HACHOIR et installez le disque de hachage fin. Faites revenir les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils brunissent et ajoutez ensuite la viande hachée. Faites revenir la viande hachée jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et faites revenir le tout encore 2 minutes. Retirez l'excédent d'huile et laissez refroidir le mélange.
3	Ingrédients Préparation pour l'enveloppe extérieure Préparation pour la farce	Préparation des rouleaux farcis Assemblez l'appareil comme il est indiqué au chapitre MOULE A KEBAB, faites passer le mélange pour l'enveloppe extérieure. Coupez les petits rouleaux à une longueur de 7,5 cm et fermez-les à une extrémité. Mettez ensuite délicatement la farce dans les petits rouleaux et fermez-les à l'autre extrémité. Faites revenir les petits rouleaux les uns après les autres à la poêle ou mettez-les au four pendant 6 minutes à 190 °C, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Presse à biscuits



Assemblage de l'appareil :



1. Introduisez la vis sans fin avec la partie en plastique vers l'avant dans le carter de coupe. Glissez ensuite le disque de séparation et le support pour le moule à pâte sur le filetage. Assurez-vous que les encoches du séparateur s'adaptent bien aux ergots de la tête de hachoir. Tournez ensuite la bague filetée dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle tienne fermement.



2. Fixez le carter de coupe sur le bloc moteur.

3. Mettez le plateau guide sur le carter de coupe et fixez le moule à pâte sur le support.

Comment fabriquer des biscuits :



Poussez la pâte dans l'appareil avec le poussoir. Avec le moule à pâte vous pouvez préparer des biscuits de 4 tailles différentes.

Coupe-légumes



Assemblage de l'appareil :

Glissez le disque à émincer, le disque de hachage grossier ou le disque de hachage fin dans le carter de coupe B. Fixez ensuite le carter de coupe sur le bloc moteur.



Comment couper des tranches :

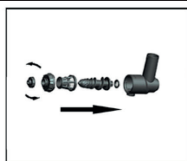
1. Coupez les pommes de terre ou les légumes que vous voulez émincer en morceaux adaptés à la taille du carter de coupe.
2. Mettez les morceaux dans le carter de coupe et poussez-les délicatement avec le poussoir adapté.



ATTENTION

Risque de blessure ! Ne poussez jamais les ingrédients dans l'appareil avec vos doigts, vous pourriez vous blesser grièvement. Utilisez toujours le poussoir.

Presse à légumes



Marquages



Assemblage de l'appareil :

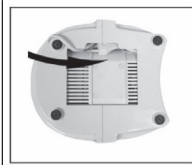
1. Introduisez la vis sans fin avec la partie en plastique vers l'avant dans le carter de coupe. Glissez ensuite le cône sur le filetage, suivi du moule. Vissez enfin la bague fileté.
2. Fixez le carter de coupe sur le bloc moteur.
3. Placez le plateau guide sur le carter de coupe.
4. Utilisez le poussoir pour faire entrer des morceaux de tomates par exemple.

Astuces :

La bague fileté porte de marques (0, 1, 2, 3). Lorsque vous assemblez les accessoires, tournez d'abord la bague fileté vers la marque 0. Vous pouvez maintenant presser des légumes.

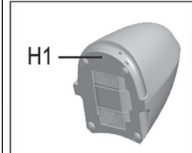
Si vous voulez beaucoup de fibres dans vos légumes pressés, tournez la bague vers la marque 1, pour peu de fibres vers la marque 2 et pour très peu de fibres vers la marque 3.

Conseils d'utilisation



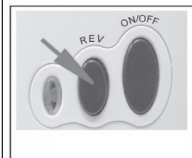
Rangement du câble d'alimentation

Lorsque vous avez terminé, enroulez le câble secteur et rangez-le dans le logement prévu illustré sur l'image d'en haut.



Si l'appareil s'arrête subitement :

1. Débranchez la fiche de la prise.
2. Laissez l'appareil refroidir 60 minutes.
3. Rebranchez la fiche dans la prise.
4. Appuyez sur la touche arrêt pour éteindre l'appareil.
5. Appuyez sur la touche d'arrêt H1 sous l'appareil pour rallumer celui-ci.
6. Appuyez sur la touche marche pour rallumer l'appareil.



Touche retour

Si l'appareil se bloque et ne peut plus bouger, appuyez sur la touche retour (REV). Cela fait tourner la vis sans fin en sens inverse et permet de décoincer les morceaux de nourriture.



Rangement des accessoires

Les éléments P, Q, R et S peuvent être stockés dans le poussoir A.

Nettoyage et entretien

1. Après la préparation de viande hachée, faites passer un morceau de pain mou à travers le hachoir pour retirer les éventuels restes de viande.
2. Eteignez l'appareil avant de le nettoyer et retirez la fiche de la prise.
3. Retirez le poussoir et le plateau guide. Appuyez sur la touche de déverrouillage et tournez le carter de coupe en sens horaire.
4. Retirez la bague filetée et sortez tous les éléments du carter de coupe.

IMPORTANT : ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle !

5. Rincez à l'eau chaude savonneuse tous les éléments qui ont été au contact des aliments et de la viande.

IMPORTANT : nettoyez toutes les pièces immédiatement après usage !

6. Nettoyez les éléments à l'eau chaude et séchez-les ensuite.
7. Nous vous recommandons de graisser légèrement le carter de coupe et les disques de hachage avec un peu d'huile.

Conseils pour le recyclage



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roulettes rayée). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	50
Avvertenze di sicurezza	50
Descrizione del prodotto e accessori	52
Tritacarne	53
Pressa per salsiccia	54
Preparare il kebab	55
Pressa per biscotti	57
Tagliaverdure	58
Pressa per verdure	59
Consigli per l'uso	60
Pulizia e manutenzione	60
Smaltimento	61
Dichiarazione di conformità	61

Dati tecnici

Articolo numero	10031667
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza	600 W

Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e guardare le figure prima di assemblare il dispositivo.
- Conservare le istruzioni per consultazioni future.
- Prima dell'uso verificare la tensione sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo ad una presa la cui tensione corrisponde a quella indicata.
- Non utilizzare accessori di altri produttori. La garanzia decade in caso di utilizzo di accessori non originali.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore o da un tecnico competente.
- Prima dell'uso lavare tutti i componenti a contatto con gli alimenti (vedere la sezione PULIZIA E MANUTENZIONE).
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo del dispositivo.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Non infilare mai le dita nel dispositivo per introdurre gli ingredienti: pericolo di infortuni gravi. Utilizzare sempre il mortaio.

- I bambini non possono utilizzare il dispositivo. Tenere lontano i bambini dal cavo di alimentazione e dal dispositivo.
- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina dalla presa prima di rimuovere o di assemblare i componenti.
- Attendere che tutti i componenti rimovibili si siano arrestati prima di rimuoverli.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua o in altri liquidi e non lavarlo sotto l'acqua corrente. Utilizzare un panno umido per la pulizia.
- Non utilizzare il dispositivo per tritare ossa, noci o altri alimenti duri.
- Staccare sempre la spina dalla presa subito dopo l'uso.
- Non lasciare in funzione il dispositivo per più di 3 minuti a massima potenza.
- I bambini e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte non possono utilizzare il dispositivo a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Staccare sempre la spina dalla presa in caso di inutilizzo, se si lascia il dispositivo incustodito e prima di smontarlo e di montarlo.
- Utilizzare il dispositivo solo nelle modalità descritte nel presente manuale. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un utilizzo improprio del dispositivo.
- Maneggiare con cautela le lame e i componenti affilati per evitare infortuni.

Note per la protezione antisurriscaldamento

Il dispositivo è dotato di un termostato. In caso di surriscaldamento, il dispositivo si spegne automaticamente. In questo caso procedere nel seguente modo:

1. Staccare la spina dalla presa.
2. Far raffreddare il dispositivo per 60 minuti.
3. Inserire di nuovo la spina nella presa.
4. Premere il tasto off per spegnere il dispositivo.
5. Premere il tasto di arresto H1 sulla parte inferiore del dispositivo per accendere di nuovo il dispositivo.
6. Premere il tasto on per accendere di nuovo il dispositivo.

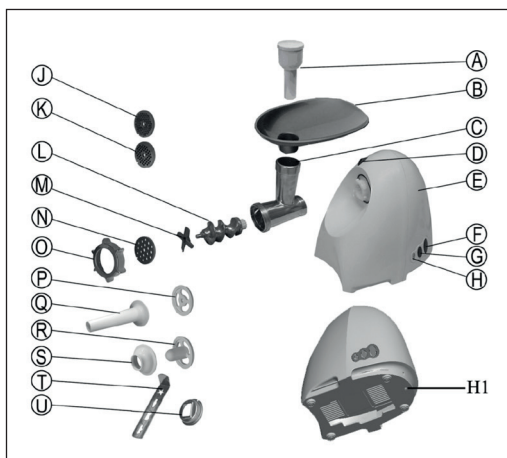
Se la protezione anti surriscaldamento si attiva troppo di frequente, rivolgersi al produttore o ad un tecnico.

IMPORTANTE: per evitare situazioni di pericolo, non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o con una presa con telecomando.

Descrizione del prodotto e componenti

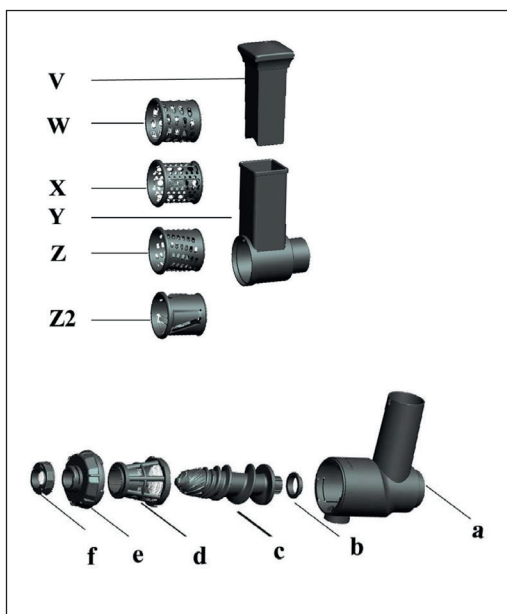
Descrizione del prodotto

- A Mortaio
- B Vassoio
- C Alloggiamento lama
- D Tasto di sblocco
- E Blocco motore
- F Tasto on/off (ON/OFF)
- G Tasto reverse (REV)
- H Spia di operatività
- H1 Tasto stop
- J Disco macinazione fine
- K Disco macinazione media-grossolana
- L Spirale
- M Lama
- N Disco macinazione grossolana
- O Anello
- P Disco di separazione
- Q Inserto per salsiccia
- R Stampo
- S Cono
- T Stampo per impasto
- U Supporto stampo per impasto



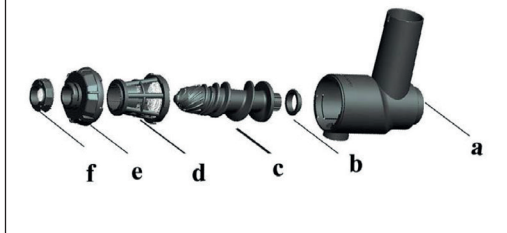
Accessori tagliaverdure

- V Mortaio
- W Lama grossolana
- X Disco per purè patate
- Y Alloggiamento lama B
- Z Lama fine
- Z2 Lama per tagliare a fette

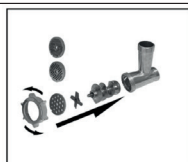


Accessori pressa per verdure

- a Alloggiamento lama
- b Guarnizione
- c Spirale
- d Cono
- e Stampo
- f Anello



Tritacarne



Assemblare il dispositivo:

1. Inserire la spirale nell'alloggiamento della lama con la parte in plastica in avanti. Assemblare la lama alla filettatura. Gli angoli taglienti devono essere rivolti verso l'alto. Inserire poi il disco desiderato (in base al risultato che si intende ottenere). Accertarsi che l'intaglio sul disco si incastrino alle sporgenze della testa del tritacarne. Ruotare l'anello in direzione della freccia fino a quando è ben inserito.
2. Fissare l'alloggiamento della lama al blocco del motore.
3. Mettere il vassoio sull'alloggiamento della lama.
4. Utilizzare il mortaio per introdurre la carne.



Tagliare la carne:

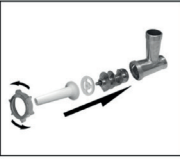
Tagliare la carne a strisce lunghe 10 cm e con spessore 2 cm. Rimuovere le ossa, la cartilagine e i nervi. **IMPORTANTE:** non utilizzare mai carne congelata!

Mettere le strisce di carne sul vassoio. Spingere la carne nell'alloggiamento della lama servendosi del mortaio.



NOTA: per preparare la tartare di carne, utilizzare il disco medio e macinare la carne 2 volte.

Pressa per salsiccia



Assemblare il dispositivo:

Per prima cosa preparare la carne macinata. Assemblare l'alloggiamento della lama nel seguente modo:

1. Inserire nell'alloggiamento della lama la spirale con il componente in plastica in avanti. Inserire ora il disco di separazione sulla filettatura e poi l'inserto per salsiccia. Accertarsi che l'intaglio del separatore si incastri con le sporgenze della testa del tritacarne.
2. Fissare l'alloggiamento della lama al blocco motore.
3. Inserire il vassoio sull'alloggiamento della lama.
4. Utilizzare il mortaio per introdurre la carne macinata.

Come preparare la salsiccia:

Mettere in ammollo la pelle della salsiccia per 10 minuti in acqua tiepida. Inserire ora la pelle bagnata sull'inserto per salsiccia. Se la pelle resta incollata allo stampo, inumidirla con un po' di acqua.



Preparare il kebab



Assemblare il dispositivo:

1. Inserire nell'alloggiamento della lama la spirale con il componente in plastica in avanti. Inserire il cono nell'alloggiamento. Accertarsi che l'intaglio si incastri con le sporgenze della testa del tritacarne. Mettere sopra lo stampo e ruotare l'anello in direzione della freccia fino al suo inserimento.
2. Fissare l'alloggiamento della lama al blocco motore.
3. Inserire il vassoio sull'alloggiamento della lama.
4. Servirsi del mortaio per introdurre la carne.



Come fare il kebab:

Inserire nell'alloggiamento della lama la carne macinata (speziata) utilizzando il mortaio e tagliare la carne che fuoriesce della lunghezza necessaria.



NOTA: il kebab è un piatto tradizionale mediorientale che consiste principalmente di agnello e bulgur i quali vengono tritati insieme per formare una pasta. Il composto viene arrotolato e i rotoli possono essere tagliati della lunghezza desiderata e riempiti con carne macinata. Chiudere le estremità del composto e cuocere.

Ricetta per il kebab ripieno

1	Ingredienti 500 g di agnello tagliato a fette 500 g di bulgur lavato e asciugato 1 cipolla piccola	Preparazione del rivestimento esterno Per prima cosa preparare la carne macinata: assemblare il dispositivo come descritto nella sezione TRITACARNE e inserire il disco fine. Introdurre nel tritacarne la carne di agnello e il bulgur. Aggiungere le cipolle tagliate prima che la carne e il bulgur siano completamente tritati. Mescolare bene la carne macinata, le cipolle e il bulgur prima di tritare una seconda volta con il tritacarne. Affinché la carne sia ancora più fine, tritarla una terza volta.
2	Ingredienti 400 g di agnello tagliato a strisce 1 cucchiaio di olio 2 cipolle tritate 1-2 cucchiaini di pimento 1 cucchiaio di farina Sale e pepe	Preparazione del ripieno Assemblare il dispositivo come descritto nella sezione TRITACARNE e inserire il disco fine. Rosolare le cipolle e l'olio e aggiungere la carne macinata. Rosolare la carne macinata. Aggiungere gli ingredienti restanti e rosolare tutto per 2 minuti. Buttare l'olio in eccesso e far raffreddare il composto.
3	Ingredienti Massa per il rivestimento esterno Massa per il ripieno	Preparazione dei rotoli ripieni Assemblare il dispositivo come descritto nella sezione PREPARARE IL KEBAB e preparare la massa per il rivestimento esterno. Tagliare i rotoli della lunghezza di 7,5 cm e chiudere un'estremità. Introdurre con cautela il ripieno nei rotoli e chiudere anche l'altra estremità. Rosolare i rotoli in una padella oppure metterli in forno a 190°C per 6 minuti fino a quando diventano dorati.

Pressa per biscotti



Assemblare il dispositivo:



1. Inserire nell'alloggiamento della lama la spirale con il componente in plastica in avanti. Inserire ora il disco di separazione sulla filettatura e il supporto per lo stampo dell'impasto. Accertarsi che l'intaglio si incastri con le sporgenze della testa del tritacarne. Ruotare l'anello in direzione della freccia fino a quando è ben inserito.



2. Fissare l'alloggiamento della lama al blocco motore.

3. Mettere il vassoio sull'alloggiamento della lama e fissare lo stampo dell'impasto al supporto.

Come fare i biscotti:



Introdurre l'impasto nel dispositivo servendosi del mortaio. Con lo stampo si possono fare biscotti di 4 forme differenti.

Tagliaverdure



Come assemblare il dispositivo:



Inserire la lama per tagliare a fette, la lama grossolana o la lama fine nell'alloggiamento della lama. Ora assemblare l'alloggiamento della lama sul blocco del motore.

Tagliare a fette:



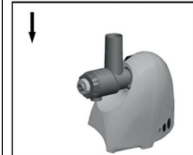
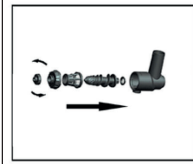
1. Per prima cosa tagliare a pezzi le verdure che si intendono tagliare a fette.
2. Introdurre le patate tagliate nell'alloggiamento della lama e spingerle con cautela servendosi del mortaio.



ATTENZIONE

Pericolo di infortuni! Non introdurre mai gli ingredienti con le dita nel dispositivo per evitare gravi infortuni. Utilizzare sempre il mortaio.

Pressa per verdure



Come assemblare il dispositivo:

1. Inserire nell'alloggiamento della lama la spirale con il componente in plastica in avanti. Inserire il cono sulla filettatura e poi inserire lo stampo. Infine avvitare l'anello.
2. Fissare l'alloggiamento della lama al blocco motore.
3. Inserire il vassoio sull'alloggiamento della lama.
4. Utilizzare il mortaio per introdurre gli alimenti.

Consigli:

Sull'anello si trovano i segni (0, 1, 2, 3). Quando si assemblano gli accessori, ruotare l'anello prima su 0. Ora è possibile pressare la verdura.

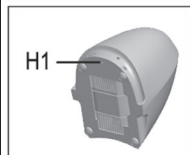
Se si desidera aggiungere molte fibre alimentari alle verdure, ruotare l'anello su 1, per poche fibre alimentari ruotare l'anello su 2 e per pochissime fibre ruotare l'anello su 3.

Consigli per l' utilizzo



Conservare il cavo di alimentazione

Dopo l'uso avvolgere il cavo di alimentazione e riporlo nell' apposito vano come rappresentato nella figura.



Se il dispositivo si arresta all'improvviso:

1. Staccare la spina dalla presa.
2. Far raffreddare il dispositivo per 60 minuti.
3. Inserire di nuovo la spina nella presa.
4. Premere il tasto off per spegnere il dispositivo.
5. Premere il tasto di arresto H1 sulla parte inferiore del dispositivo per accendere il dispositivo.
6. Premere il tasto on per accendere di nuovo il dispositivo.



Tasto Reverse

Se il dispositivo si blocca, premere il tasto reverse (REV): la spirale ruota nella direzione opposta e i residui che rimangono incollati si staccano.



Conservare gli accessori

I componenti P, Q, R e S possono essere riposti nel mortaio A.

Pulizia e manutenzione

1. Dopo aver preparato la carne macinata lasciare il tritacarne in funzione con un pezzo di pane morbido per rimuovere eventuali residui di carne.
2. Spegner il dispositivo prima di eseguire la pulizia e staccare la spina dalla presa.
3. Rimuovere il mortaio e il vassoio. Premere il tasto di rilascio e ruotare l'alloggiamento della lama in senso orario.
4. Rimuovere l'anello e tutti i componenti dall'alloggiamento della lama.

IMPORTANTE: non lavare i componenti in lavastoviglie!

5. Lavare tutti i componenti a contatto con la carne con acqua calda e sapone.

IMPORTANTE: lavare subito tutti i componenti dopo l'utilizzo!

6. Lavare subito i componenti con acqua pulita e calda e asciugare subito.
7. Si consiglia di ungere l'alloggiamento della lama e i dischi con un po' di olio vegetale.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)