

1200W

CUCHILLAS INOX DIFERENTES UTENSILIOS

CUERPO BLANCO CON FRONTAL CROMADO
CONTIENE TOLVA METÁLICA Y ÉMBOLO
FUNCIÓN REVERSIBLE (ACCIONADA POR PULSADOR)

3 DISCOS DE SALIDA:

FINO (3MM) / MEDIO (4,5MM) / GRUESO (8MM)

INCLUYE ACCESORIOS PARA
HACER SALCHICHAS Y ALBÓNDIGAS



MANUAL
DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO

PT.

Lâminas de aço inoxidável Utensílios diferentes Corpo branco
com frente cromada. Contém depósito de metal e êmbolo.

Função reversível (operada por botão)

3 discos de saída: fino (3mm), médio (4.5mm), grosso (8mm)

Inclui acessórios para fazer salchica e almôndegas.

EN.

Stainless steel blades Different utensils White body
with chrome front. Contains metal hopper and plunger.

Reversible function (operated by pushbutton)

3 output discs: fine (3mm), medium (4.5mm), thick (8mm)

Includes accessories to make salchica and meatballs.



NORMAS DE SEGURIDAD

- No utilice la picadora en exteriores no está diseñada para trabajar en sitios abiertos.
- Revise la placa técnica y asegúrese que la potencia coincide con su instalación eléctrica.
- Nunca utilice accesorios que no se hayan suministrado con la picadora o que no hayan sido comprobados por el fabricante.
- Utilice únicamente este manual como referencia para esta picadora.
- Guarde las instrucciones para futuras consultas.
- No use la picadora para otras funciones que no estén reflejadas en este manual de lo contrario puede ocasionar heridas severas.
- Para evitar posibles accidentes producidos por descargas eléctricas no toque la picadora con las manos mojadas.
- No permita que los niños o personas con deficiencias psíquicas o físicas manipulen este aparato ya que es un aparato eléctrico y contiene piezas cortantes muy peligrosas.
- Desconecte la picadora antes de limpiarla y vigile al tocar la cuchilla con la mano.
- Antes de utilizar esta picadora revise que el cable esté en perfectas condiciones así como si detecta cualquier anomalía en cualquiera de sus piezas. De ser así este aparato tiene que ser revisado y reparado por un técnico cualificado, lleve el aparato a su proveedor o a un servicio técnico.
- No reemplace ninguna pieza sin consultar antes con un técnico.
- Esta picadora tiene que usar recambios especialmente diseñados por su potencia y diseño.
- No usar la picadora en exteriores.

- Esta picadora está diseñada solo para uso doméstico, en ningún caso para uso industrial.
- Apague siempre la máquina después de cada uso.
- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua. Limpiar las partes exteriores con un paño ligeramente humedecido y secarlas después.
- No utilice detergentes agresivos.
- No utilice la máquina en zonas donde se manipule material explosivo o en presencia de líquidos inflamables.
- Para reparar esta máquina es necesario acudir a un centro con personal cualificado.
- Coloque a picadora sobre una superficie seca y estable.
- No descuide nunca la picadora desconéctela cuando no la use.

ANTES DE USAR LA PICADORA

1. En primer lugar inserte el manguito forma "T" en el cabezal de entrada .
2. Asegúrese de que está bien fijada.
3. Coloque la hélice de conducción de alimentos.
4. Coloque la cuchilla correspondiente.
5. Coloque los discos de salida.
6. Coloque el cabezal de entrada y asegúrese que está bien fijado.
7. Coloque los alimentos a picar en la bandeja y con la maneta para empujar los alimentos empújelos hacia dentro.
8. Por favor, antes de usar la picadora limpie bien todas las partes de la máquina y todos los accesorios que estén en contacto con los alimentos.
9. Coloque la picadora sobre una superficie estable.
10. No tenga conectada la máquina cuando este limpiándola o tenga que cambiar algún accesorio

COMO PICAR CARNE. CONSEJOS

Los trozos de carne deben tener unos 5 cm. de largo x 5 cm. de ancho, esto facilitará la picada.

No fuerce nunca la máquina, respete estas medidas de corte.

Coloque una bandeja en la boca de salida para recoger la carne picada que vaya saliendo.

Coloque la carne en la bandeja y vaya empujándola dentro del manguito forma " T". Con la maneta para introducirla en su interior recuerde que nunca tiene que empujar la carne o los alimentos con los dedos ya que podría sufrir un accidente causado por las cuchillas.

Pulse el botón de encendido ON+on

FUNCIÓN REVERSIBLE

En caso de atasco pulse el botón R+r

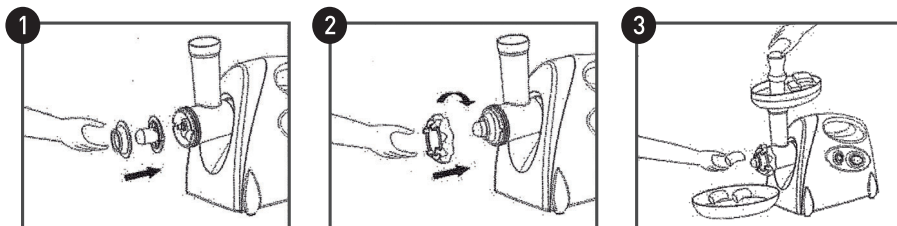
El tornillo de alimentación girará en sentido contrario vaciando el resto de la carne.

Si esto no fuese suficiente apague el aparato y límpelo manualmente teniendo en

cuenta las normas de seguridad para prevenir accidentes con los discos.

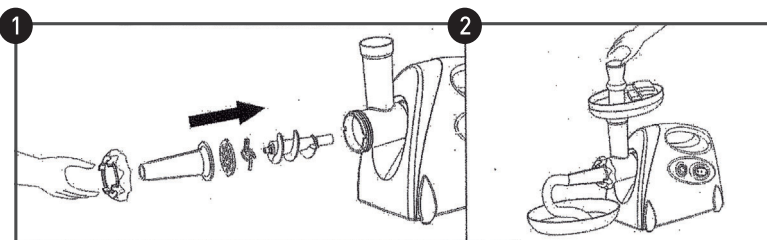
PREPARAR CROQUETAS

1. Coloque la cuchilla de conducción de alimentos.
2. Coloque la cuchilla de hélice.
3. Coloque el utensilio de albóndigas o croquetas.
4. Empuje los alimentos con la maneta.



PREPARAR SALCHICHAS

1. Coloque la cuchilla y la hélice.
2. Coloque la bandeja de carne.
3. Coloque el utensilio para hacer salchichas.
4. Empuje los alimentos con la maneta.



ENSAMBLAJE DE LOS COMPONENTES

1. Coloque la hélice de conducción de alimentos dentro del manguito forma "T"
2. Inserte la cuchilla forma hélice en su muesca de fijación en la hélice de conducción (9).
3. Encaja el disco correspondiente al grosor escogido.
4. Coloque la utensilio para salchichas.
5. Cierre la utensilio de fijación.
6. Situe una bandeja en la salida de los alimentos.
7. Coloque la tripa a rellenar en la vaina para salchichas.
8. Coloque la carne en la bandeja.

9. Empuje la carne con la maneta de empuje de alimentos.

CONSEJOS

NORMATIVA Y RECICLAJE DE SU APARATO ELÉCTRICO

Deje la tripa reposando en un recipiente de agua tibia durante 10 minutos antes de iniciar a su relleno.

Moje la vaina para las salchichas para que la tripa se deslice sin ninguna dificultad.

LIMPIEZA

Para quitar los discos use alguna herramientas por ejemplo un destornillador ya que si las manipula con los dedos al estar encajada después de ser utilizada podría ocasionarle algún corte.

Antes de limpiar el aparato desenchúfelo

Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua.

Limpiar las partes exteriores con un paño ligeramente humedecido y secarla después

No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

MANTENIMIENTO

Limpiar los restos de alimento, pieles o especies con agua y jabón.

Después secar con un trapo seco.

Limpiar las piezas de metal con agua y jabón, después del secado aplicar una fina capa de aceite de oliva para mejorar su mantenimiento.

No utilice disolventes o gasolinas para limpiar la picadora ya que dañaría el color de la misma.

NOTA IMPORTANTE.

NO INTRODUCIR EN EL LAVAVAJILLAS NINGUNA DE LAS PIEZAS NI LA PICADORA, PODRÍA OCASIONAR GRAVES DAÑOS IRREPARABLES A LOS ACCESORIOS DE LA PICADORA.

ALMACENAMIENTO

Conserve la caja suministrada para guardar su picadora en óptimas condiciones de embalaje.

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 1200w
Voltaje: 220-240
Frecuencia: 50Hz



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS
Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.
El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.
Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrodomésticos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.
La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



NORMAS DE SEGURANÇA

- Não utilize a picadora ao ar livre, não foi projetada para trabalhar em áreas abertas.
- Verifique a placa técnica a fim de saber se a potência é a adequada à sua instalação elétrica de casa.
- Jamais utilize acessórios que não são fornecidos com a picadora ou que não foram testados pelo fabricante.
- Utilize este manual como referência para esta picadora.
- Guarde as instruções para referência futura.
- Não use a picadora para outras funções que não as refletidas neste manual, caso contrário poderá provocar lesões graves.
- Para evitar acidentes produzidos por choque elétrico, não toque na picadora com as mãos molhadas.
- Não permita que crianças ou pessoas com deficiências psíquicas ou físicas lidem com este aparelho. Os aparelhos elétricos podem ser perigosos se mal manuseados.
- Desligue a picadora antes de a limpar e tenha atenção ao tocar na lâmina com as mãos.
- Ante de utilizar a picadora verifique que o cabo está em boas condições, se detectar alguma anomalia em qualquer peça, leve o aparelho ao seu revendedor ou

a um serviço técnico qualificado.

- Não troque peças sem consultar um técnico qualificado.
- Esta picadora deve usar peças especialmente concebidas para a sua potência e desenho.
- Não usar em espaços exteriores.
- Esta picadora foi projetada para uso doméstico, não para uso industrial.
- Jamais deixe a picadora a funcionar sozinha.
- Desligue sempre o aparelho depois de o usar.
- Não submerja nem a picadora nem a sua tomada em água. Limpe as suas peças com um pano húmido e seque-as em seguida.
- Não use detergentes fortes.
- Não utilize a picadora em áreas com materiais explosivos ou líquidos inflamáveis.
- Procure um centro qualificado para a reparação da sua picadora.
- Coloque a picadora em cima de uma superfície plana e seca.

ANTES DE USAR A PICADORA

1. Primeiro, insira o tubo forma "T" na cabeça de entrada.
2. Certifique-se que está bem fixado.
3. Coloque a hélice de condução de alimentos.
4. Coloque a lâmina correspondente.
5. Coloque os discos de saída.
6. Coloque a cabeça de entrada e certifique-se está bem fixada.
7. Coloque os alimentos a picar numa bandeja e com a alça empurre os alimentos para dentro da picadora.
8. Por favor, antes de usar a picadora limpe bem todas as suas peças e acessórios que tenham estado em contato com alimentos.
9. Coloque a picadora numa superfície estável e plana.
10. Desligue a picadora sempre que necessitar de a limpar ou de substituir algum acessório.

COMO PICAR, CONSELHOS

Os pedaços de carne devem ter aproximadamente 5 cm de comprimento x 5 cm de largura, a fim de facilitar a facilitar o ato de picar a carne. Não force a máquina, não coloque pedaços maiores do que o recomendado. Coloque uma bandeja na boca de saída para acumular a carne picada que sai. Coloque a carne na bandeja(1) e empurre-a com o tubo em forma de "T". Com a alça insira, lembre-se de nunca empurrar a carne e os alimentos com os dedos a fim de evitar um acidente com as lâminas. Pressione o botão para ligar ON+on.

FUNÇÃO REVERSÍVEL

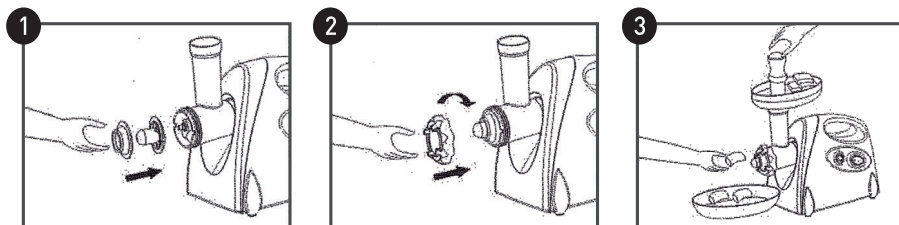
Em caso de entupir pressione o botão(R+r)

O parafuso de alimentação girará no sentido anti-horário esvaziando o resto da carne.

Se isso não for suficiente desligue o aparelho e limpe com as mãos tendo sempre em atenção as normas de segurança para evitar acidentes com os discos.

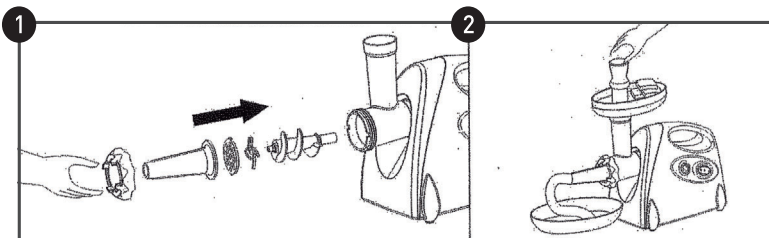
PREPARAR ALMÔNDEGAS

1. Coloque as lâminas de condução de alimentos.
2. Coloque a lâmina de hélice.
3. Coloque o acessório para almôndegas
4. Empurre os alimentos com a alça.



PREPARAR SALSICHAS

1. Coloque as lâminas de condução de alimentos.
2. Coloque a lâmina de hélice.
3. Coloque o acessório para fazer salsicha.
4. Empurre os alimentos com a alça.



MONTAGEM DOS COMPONENTES

1. Coloque a hélice de condução de alimentos dentro do tubo em forma "T"
2. Insira a lâmina em forma de hélice na respectiva ranhura de fixação na hélice de condução.
3. Coloque o disco correspondente à espessura escolhida.
4. Coloque o acessório para salsicha.
5. Feche a peça de fixação.
6. Coloque uma bandeja na saída dos alimentos
7. Coloque o plástico a preencher na peça para salsicha.
8. Coloque a carne na bandeja.
9. Empurre a carne com a alça de empurrar alimentos.

CONSELHOS

Deixe a salsicha em repouso num recipiente com água morna durante 10 min, antes de começar a preencher.

Molhe a peça para salsicha, para que o plástico deslize sem dificuldade.

LIMPEZA

Para remover os discos use uma ferramenta por exemplo uma chave de fendas. Evite manusear com os dedos, a fim de prevenir cortes.

Desligar antes de limpar o aparelho.

Não mergulhe o aparelho ou a ficha em água.

Limpe as peças exteriores com um pano húmido e em seguida seque-as.

Não utilize detergentes agressivos.

MANUTENÇÃO

Limpe os restos de alimentos, peles ou especiarias com água e sabão.

Seguidamente seque com um pano.

Limpe as peças de metal com água e sabão e em seguida aplique uma fina camada de óleo como medida de manutenção.

Não use solventes ou gasolina para limpar a picadora pois pode prejudicar a cor da máquina.

NOTA IMPORTANTE

NÃO INSIRA AS PEÇAS OU MESMO A PICADORA NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA POIS PODE CAUSAR DANOS GRAVES E IRREPARÁVEIS NOS ACESSÓRIOS DA PICADORA

Armazenamento

Guarde a caixa fornecida para guardar a sua picadora e mantê-la em boas condições.

DADOS TÉCNICOS

Potência:1200w
Tensão:220-240
Frequência: 50Hz

REGULAMENTOS E RECICLAGEM DO SEU APARELHO



electrónicos.
Debe devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de um novo aparelho do mesmo tipo, uma ou outra mudança.
A recolha diferenciada da unidade não utilizada para posterior reciclagem, tratamento e resíduos compatible com o ambiente, ajuda a evitar possíveis efeitos negativos.

INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.
De acordo com as orientações europeias 2002/95ce,
Do uso de substância perigosas nos aparelhos electricos, alem de desfeito de resíduos.
O símbolo tachado do container que se encontra no aparelho indica que o producto ao final de sua vida útil tem que depositar num lugar separado dos demas resíduos. Por conseguinte, o usuario de entregar o aparelho, quando deixe de se utilizar, ao centro de recolhida selectiva de resíduos

ESPAÑOL

1. Disco fino 3mm

2. Disco medio 4,5mm

3. Disco grueso 8mm

4. Utensilio para salchichas

5. Boquilla para albóndiga

6. Utensilio para albóndigas

UTENSILIO EMPUJE DE LA CARNE

BANDEJA PARA LA CARNE

TUBO DE ENTRADA DE LA CARNE

BOCA DE SALIDA

HÉLICE Y CUCHILLA INOXIDABLE



1.

2.

3.

4.

5.

6.



SAFETY RULES

- Do not use the chopper outdoors is not designed to work in open areas.
- Check the technical plate and make sure that the power matches your electrical installation.
- Never use accessories that have not been supplied with the chopper or that have not been checked by the manufacturer.
- Use only this manual as a reference for this chopper.
- Save the instructions for future consultations.
- Do not use the chopper for other functions that are not reflected in this manual otherwise severe injuries may occasionally occur.
- To avoid possible accidents caused by electric shocks, do not touch the chopper with wet hands.
- Do not allow children or people with mental or physical disabilities to handle this device as it is an electrical device and contains very dangerous cutting parts.
- Unplug the chopper before cleaning and watch when you touch the blade with your hand.
- Before using this mincer, check that the cable is in perfect condition as well as if it detects any anomaly in any of its parts. If this is the case, this device must be checked and repaired by a qualified technician, take the device to your supplier or to a technical service.
- Do not replace any part without first consulting a technician.
- This chopper has to use spare parts specially designed for its power and design.
- Do not use the chopper outdoors.
- This mincer is designed only for domestic use, in no case for industrial use.
- Always turn off the machine after each use.
- Never immerse the appliance or the plug in water · Wipe the outer parts with a

slightly dampened cloth and dry them afterwards.

- Do not use aggressive detergents.
- Do not use the machine in areas where explosive material is handled or in the presence of flammable liquids.
- To repair this machine it is necessary to go to a center with qualified personnel.
- Place the chopper on a dry and stable surface.
- Never neglect the chopper, disconnect it when you do not use it.

BEFORE USING THE CHOPPER

1. First insert the "T" sleeve into the inlet head.
2. Make sure it is secure.
3. Position the food drive propeller.
4. Install the corresponding blade.
5. Place the output discs.
6. Position the inlet head and make sure it is secure.
7. Place the food to be chopped in the tray and with the handle to push the food push it inside.
8. Please, before using the chopper, thoroughly clean all parts of the machine and all accessories that are in contact with the food.
9. Place the chopper on a stable surface.
10. Do not have the machine connected when you are cleaning it or have to change an accessory

HOW TO CHOP MEAT TIPS

The pieces of meat should have about 5 cm. long x 5 cm. wide, this will facilitate the chopped.

Never force the machine, respect these cutting measures.

Place a tray in the outlet to pick up the minced meat that comes out.

Place the meat in the tray and push it into the "T" shaped sleeve.

With the handle to enter inside remember that you never have to push the meat or food with your fingers as you could suffer an accident caused by the blades.

Press the ON button on

REVERSIBLE UNION

In case of a jam, press the R + r button

The feed screw will rotate in the opposite direction emptying the rest of the meat.

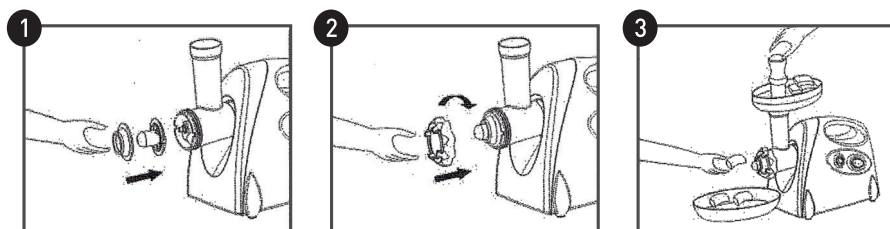
If this is not enough, turn off the device and clean it manually, taking into account the safety regulations to prevent accidents with the discs.

PREPARE CROQUETTES

1. Position the food guide blade.
2. Install the propeller blade.

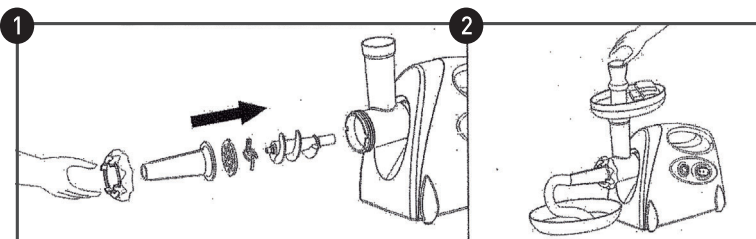
3. Place the meatball or croquette utensil.

4. Push the food with the handle.



PREPARE SAUSAGES

1. Place the blade and the propeller.
2. Place the meat tray.
3. Place the sausage tool.
4. Push the food with the handle.



ASSEMBLY OF COMPONENTS

1. Place the food drive propeller inside the "T" sleeve
2. Insert the propeller blade into its mounting slot in the drive propeller (9).
3. Fit the disc corresponding to the thickness chosen.
4. Place the sausage tool.
5. Close the fastening tool.
6. Place a tray in the food outlet.
7. Place the filling casing in the sausage casing.
8. Place the meat in the tray.
9. Push the meat with the food push handle.

TIPS

Leave the casing resting in a container of warm water for 10 minutes before starting to refill.

Wet the sheath for the sausages so that the casing slides without any difficulty.

CLEANING

To remove the discs use some tools such as a screwdriver because if you manipulate them with your fingers to be fitted after being used could cause a cut.

Before cleaning the appliance unplug it

Never immerse the appliance or the plug in water.

Clean the exterior parts with a slightly damp cloth and dry it afterwards

Do not use aggressive or abrasive detergents.

MAINTENANCE

Clean the remains of food, skins or spices with soap and water.

Then dry with a dry cloth.

Clean the metal parts with soap and water, after drying apply a thin layer of olive oil to improve its maintenance.

Do not use solvents or gasolines to clean the chopper as it will damage the color of the chopper.

IMPORTANT NOTE.

DO NOT PUT INTO THE DISHWASHER ANY OF THE PARTS OR THE CHOPPER, COULD CAUSE SEVERE IRREPARABLE DAMAGE TO THE CHOPPER ACCESSORIES.

STORAGE

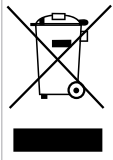
Keep the supplied box to store your chopper in optimum packing conditions.

TECHNICAL DATA

Power: 1200w

Voltage: 220-240

Frequency: 50Hz



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.

El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.

La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.