

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



Fleischwolf PC-FW 1003

Gehaktmolen • Hachoir à viande • Picadora de carne • Tritacarne
Meat Grinder • Maszynka do mielenia mięsa • Húsdaráló • М'ясорубка
Мясорубка • مفرمة لحم



DEUTSCH	Seite	4	DEUTSCH
NEDERLANDS	blz	11	NEDERLANDS
FRANÇAIS	page	17	FRANÇAIS
ESPAÑOL.....	página	23	ESPAÑOL
ITALIANO	pagina	29	ITALIANO
ENGLISH	page	35	ENGLISH
JĘZYK POLSKI	strona	41	JĘZYK POLSKI
MAGYARUL	oldal	48	MAGYARUL
УКРАЇНСЬКА	стор	54	УКРАЇНСЬКА
РУССКИЙ	стр.	60	РУССКИЙ
66 صفحة.....	العربية		العربية

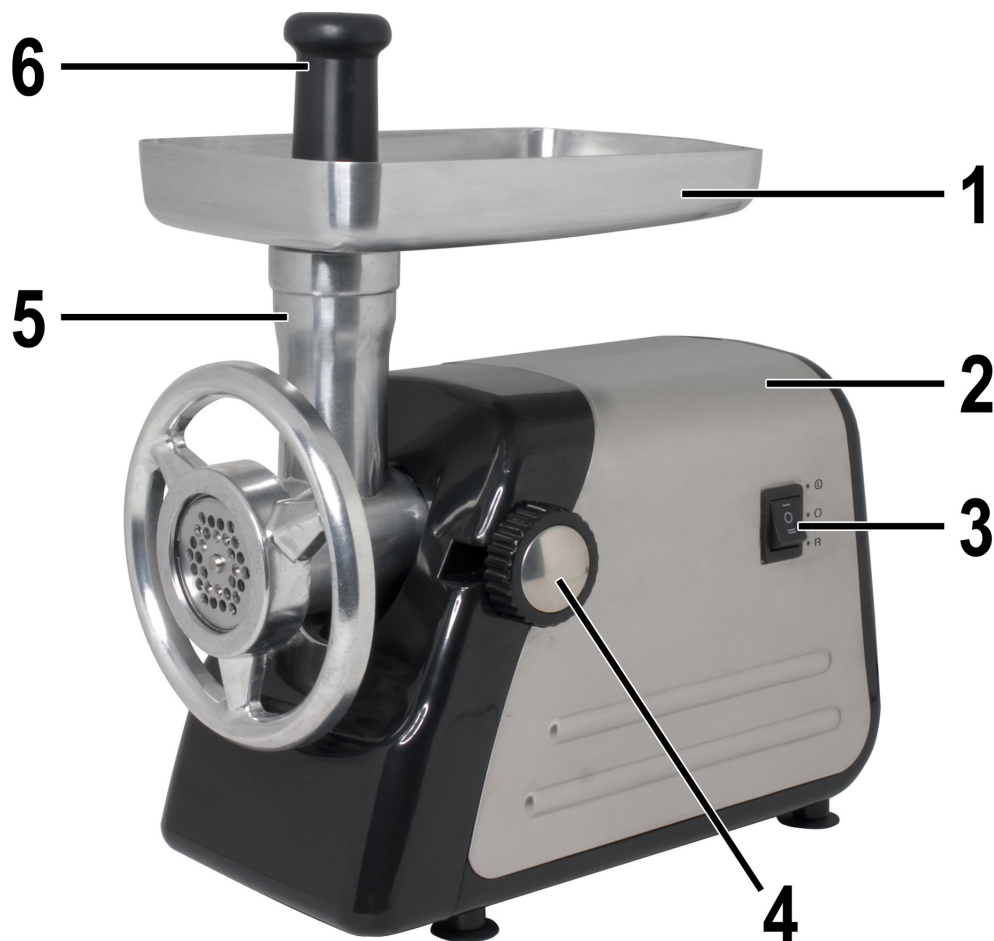
Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes

Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls

Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése

Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	5
Teilebeschreibung / Lieferumfang.....	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Auspacken des Gerätes.....	5
Vorbereitung.....	6
Montage des Fleischwolfes.....	6
Montage des Wurstaufsatzes	6
Montage des „Kebbe“ Aufsatzes	6
Montage des Plätzchenaufsatzes.....	6
Elektrischer Anschluss.....	7
Anwendungshinweise	7
Reinigung	8
Aufbewahrung.....	8
Störungsbehebung.....	8
Geräuschentwicklung.....	9
Technische Daten	9
Hinweis zur Richtlinienkonformität	9
Garantie.....	9
Entsorgung –	
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	10
Abbildungen A – D	74

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenschein und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠️ WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Ersticken**gsgefahr!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
 - Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
 - Bevor Sie Zubehöerteile wechseln, warten Sie, bis das Messer steht.
 - Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
 - Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!
 - Handhaben Sie das Messer beim Herausnehmen und Reinigen mit der nötigen Sorgfalt!
- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen oder Schalen.
 - Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.

Teilebeschreibung / Lieferumfang

- 1 Fülltablett
- 2 Motorgerät
- 3 Schalter  (Ein/Aus/Rückwärts)

- 4 Schraube
- 5 Wendelgehäuse
- 6 Stopfer

Abbildungen A – D auf letzter Seite:

- 7 Wendel
- 8 Messer
- 9 3 Siebe (fein, mittel, grob)
- 10 Verschluss
- 11 Wurstaufsatz
- 12 2-teiliger Aufsatz „Kebbe“
- 13 2-teiliger Plätzchenaufsatz
- 14 Schiene für Plätzchen

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln.
- Sie können Paste oder Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

i HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 74.

1. Öffnen Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Schraube (4) am Gerät.
2. Setzen Sie das Wendelgehäuse (5) mit dem Einfüllstutzen nach oben in den Wendelantrieb und drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn wieder zu.
3. Setzen Sie das Fülltablett so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tablett über dem Motorblock befindet.
4. Schieben Sie die Wendel (7) in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses, bis die Achse mechanisch einrastet.

Siehe weiter in den Abschnitten Montage des Fleischwolfs, des „Kebbe“ Aufsatzes, des Wurstaufsatzes oder des Plätzchenaufsatzes.

Montage des Fleischwolfs

- Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter „A“ (Seite 74).
 - Gehen Sie vor wie unter Punkte 1 – 4 „Vorbereitung“ beschrieben.
5. Setzen Sie das Messer mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
 6. Wählen Sie ein Sieb (9) aus.

i HINWEIS:

Die Führungen am Sieb sitzen in den Aussparungen am Wendelgehäuse.

7. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.
8. Geben Sie die Fleischstücke auf das Fülltablett (1) und in den Einfüllstutzen.

Siehe weiter unter „Elektrischer Anschluss“.

Montage des Wurstaufsatzes

- Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter „B“ (Seite 74).
 - Verfahren Sie zuerst wie unter „Vorbereitung“ und „Montage des Fleischwolfs“ Punkte 1 - 6.
7. Setzen Sie den Wurstaufsatz auf das Wendelgehäuse.
 8. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.
 9. Füllen Sie die Wurstpaste auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.

Siehe weiter unter „Elektrischer Anschluss/Anwendungshinweise“.

Montage des „Kebbe“ Aufsatzes

i HINWEIS:

Mit dem „Kebbe“ Aufsatz lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.

- Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter „C“ (Seite 74).
 - Gehen Sie vor wie unter Punkte 1 – 4 „Vorbereitung“ beschrieben.
5. Setzen Sie den 2-teiligen „Kebbe“ Aufsatz auf die Achse der Wendel.

i HINWEIS:

Die Führungen am Aufsatz sitzen in den Aussparungen am Wendelgehäuse.

6. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.
7. Geben Sie Ihre Fleisch- oder Teigpaste auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.

Siehe weiter unter „Elektrischer Anschluss“.

Montage des Plätzchenaufsatzes

i HINWEIS:

Haben Sie einen Plätzchenteig vorbereitet, können Sie mit diesem Aufsatz dem Teig verschiedene Formen geben. Dies eignet sich vor allem für Spritzgebäck.

- Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Abbildungen unter „D“ (Seite 74).

- Gehen Sie vor wie unter Punkte 1 – 4 „Vorbereitung“ beschrieben.
- 5. Setzen Sie erst die Scheibe mit der Durchführung auf die Achse der Wendel.

i HINWEIS:

Die Führungen sitzen in den Aussparungen am Wendelgehäuse.

- 6. Setzen Sie dann die Formscheibe auf.
- 7. Drehen Sie den Verschluss im Uhrzeigersinn zu.
- 8. Schieben Sie die Schiene (14) durch die Schlitz-ze der Formscheibe.

Siehe weiter unter „Elektrischer Anschluss/Anwendungshinweise“.

Elektrischer Anschluss

- Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter auf „O“ (Aus) steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 220-240 V~, 50 Hz an.

SchalterfunktionenVorlauf/Rücklauf

Das Gerät verfügt über einen Vor- und Rücklauf. Sollte sich die Wendel einmal verklemmt haben, können Sie den Rücklauf nutzen, um die Blockade zu entfernen.

Vorlauf:

- Stellen Sie den Schalter (3) auf „I“. Das Gerät befindet sich im „Vorlauf“.

Rücklauf:

- Stellen Sie den Schalter (3) auf „O“ und warten Sie, bis der Motor zum Stillstand kommt.
- Stellen Sie den Schalter (3) auf „R“. Das Gerät befindet sich im „Rücklauf“.

Ausschalten

- Stellen Sie den Schalter (3) auf „O“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Anwendungshinweise

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!

⚠ ACHTUNG:

Benutzen Sie das Gerät konstant nicht länger als 15 Minuten. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 10 Minuten abkühlen.

i HINWEIS:

- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie bitte darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- Um das Fleisch grob zu zerkleinern, benutzen Sie das Sieb mit den Schlitzen.
- In einem zweiten Arbeitsgang wählen Sie das Sieb mit den feineren oder gröberen Löchern, je nachdem wie fein Sie wolfen wollen.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.

Wurst herstellen

- Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
- Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein.
- Ein Ende des Darms verknoten Sie.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
- Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.

Plätzchenaufsatz

- Schrauben Sie den Plätzchenaufsatz auf und stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.
- Geben Sie den Teig auf das Fülltablett und den Einfüllstutzen.
- Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Motorgerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgerät

- Wischen Sie das Motorgerät nur mit einem feuchten Lappen ab und trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Fülltablett, Wendel, Wendelgehäuse und sämtliches Zubehör

ACHTUNG:

Reinigen Sie diese Teile nicht im Geschirrspüler. Die Oberflächen könnten stumpf werden.

- Diese Teile können Sie von Hand in einem Spülbad reinigen.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	- Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. - Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. - Kontrollieren Sie die Haus-sicherung.
	Das Gerät ist defekt.	- Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Das Gerät ist blockiert.	Es haben sich Fleischreste an der Wendel festgesetzt.	1. Stellen Sie den Schalter (3) auf „O“ und warten Sie, bis der Motor zum Stillstand kommt. 2. Stellen Sie den Schalter (3) auf „R“, um die blockierten Fleischreste zu lösen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist blockiert.	Es haben sich Fleischreste an der Wendel festgesetzt.	3. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. 4. Entfernen Sie nun ggf. festsitzende Reste.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienerperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Technische Daten

Modell:.....PC-FW 1003

Spannungsversorgung:..... 220-240 V~, 50/60 Hz

Leistungsaufnahme nominal: 800 W

Leistungsaufnahme maximal: 1500 W

Schalldruckpegel:..... 93 dB(A)

Schutzklasse: II

Nettogewicht (ohne Zubehör): ca. 3,60 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-FW 1003 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch

auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantiespruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (Service Logistik International) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

servicecenter@proficook.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefonnummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf

die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Profi Cook

Industriering Ost 40

D-47906 Kempen



Entsorgung- Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Inhoud

Locatie van bedieningselementen	3
Algemene veiligheidsinstructies	11
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat ..	12
Beschrijving van de onderdelen /	
Geleverde onderdelen	12
Beoogd gebruik	12
Het apparaat uitpakken	12
Vorbereiding	13
Montage van de vleeswolf	13
Bevestig het worstaccessoire	13
Bevestig het "Kebbe" accessoire	13
Bevestig het koekjesaccessoire	13
Elektrische aansluiting	14
Bedieningsinstructies	14
Reiniging	14
Opslaan	15
Probleemoplossing	15
Technische gegevens	16
Verwijdering - Betekenis van	
het "vuilnisbak"-symbool	16
Illustraties A-D	74

Algemene Veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt,

hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.

- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

i OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- Vóór de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten.
 - Raak geen bewegende delen aan.
 - Wacht voordat u accessoires gaat verwisselen tot de messen tot stilstand zijn gekomen.
 - Vóór het inschakelen, zorg ervoor dat de accessoires correct zijn geïnstalleerd en goed vastzitten.
 - Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening!
 - Behandel de messen met de noodzakelijke voorzichtigheid wanneer u deze verwijderd en reinigt!
- Breek geen harde delen zoals botten of schelpen.
 - Bewerk geen veiligheidsschakelaars.

Beschrijving van de onderdelen / Geleverde onderdelen

- 1 Vulschaal
- 2 Motor
- 3 Schakelaar I/O/R (aan/uit/achteruit)
- 4 Schroef
- 5 Spiraalbehuizing
- 6 Duwstaaf

Illustraties A tot D op de laatste pagina:

- 7 Spiraal
- 8 Mes
- 9 3 Zeven (fijn, medium, grof)
- 10 Vergrendelring
- 11 Worstaccessoire
- 12 2-delig hulpstuk "Kebbe"
- 13 2-delig koekjesaccessoire
- 14 Rail voor koekjes

Beoogd gebruik

Dit apparaat kan gebruikt worden voor

- Het vermalen van voedsel.
- U kunt pasta of deeg verschillende vormen geven met behulp van de accessoires.

Het is exclusief bedoeld voor dit doel en mag alleen op de juiste wijze gebruikt worden.

Het mag alleen gebruikt worden zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.

U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Gebruik voor enige andere toepassing wordt als onjuist beschouwd en kan resulteren tot beschadigingen van uw eigendommen of verwondingen.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onbeoogd gebruik.

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonverpakking.
3. Controleer de omvang van de leveringen op compleetheid.

i OPMERKING:

Er kan nog steeds stof of productieresten op het apparaat aanwezig zijn. Wij raden u aan het apparaat schoon te maken zoals beschreven onder "Reiniging".

Voorbereiding

Let hiervoor ook op onze overzichten op pagina 3 en 74.

1. Open de houder voor het schroefhuis met de schroef (4) aan het apparaat.
2. Plaats het schroefhuis (5) met de vulopening naar boven in de schroefaandrijving en draai de schroef met de klok mee weer vast.
3. Plaats het vulblad zodanig op de vulopening dat de houder van het blad zich boven het motorblok bevindt.
4. Schuif de schroef (7) in het horizontale gedeelte van het schroefhuis totdat de as mechanisch inklikt.

Zie verder onder “Montage van de vleeswolf”, het “Kebbe”-hulpstuk, het worsthulpstuk of het koekjes-hulpstuk.

Montage van de vleeswolf

- Let op de afbeeldingen bij “A” (Pagina 74).
 - Voer de stappen 1 - 4 uit zoals onder “Voorbereiding” beschreven staat.
5. Bevestig het mes met de scherpe kant naar buiten op de as van de spiraal.
 6. Kies een zeef (9).

i OPMERKING:

De geleidingen aan de zeef bevinden zich in de uitsparingen aan de schroefgang.

7. Draai de vergrendelring met de klok mee.
8. Plaats de vleesstukken op het vultablet (1) en in de vulaansluiting.

Zie onder “Elektrische aansluiting”.

Bevestig het worstaccessoire

- Let op de afbeeldingen bij “B” (Pagina 74).
 - Ga eerst te werk zoals onder “Voorbereiding” en “Montage van de vleeswolf” punt 1 tot 6, beschreven staat.
7. Bevestig het worstaccessoire op de spiraalbehuizing.
 8. Draai de vergrendelring met de klok mee.
 9. Vul de worstmassa op het vulblad en in de vulopening.

Zie onder “Elektrische aansluiting/Bedieningsinstructies”.

Bevestig het “Kebbe” accessoire

i OPMERKING:

Slierten vlees of deeg kunnen worden gemaakt met het “Kebbe” accessoire.

- Let op de afbeeldingen bij “C” (Pagina 74).
 - Voer de stappen 1 - 4 uit zoals onder “Voorbereiding” beschreven staat.
5. Plaats het 2-delige Kebbe accessoire op de as van de spiraal.

i OPMERKING:

De geleiders voor de accessoires bevinden zich in de inspringing op de spiraalbehuizing.

6. Draai de vergrendelring met de klok mee.
7. Leg de vlees- of deegpasta op het vultablet en in de vulaansluiting.

Zie onder “Elektrische aansluiting”.

Bevestig het koekjesaccessoire

i OPMERKING:

U kunt met deze accessoire het voorbereide deeg diverse vormen geven. Dit is met name handig voor spritskoeken.

- Let op de afbeeldingen bij “D” (Pagina 74).
 - Voer de stappen 1 - 4 uit zoals onder “Voorbereiding” beschreven staat.
5. Plaats eerst de schijf op de verlenging van de spiraalas.

i OPMERKING:

De geleiders bevinden zich in de inspringing op de spiraalbehuizing.

6. Bevestig dan de vormgevende schijf.
7. Draai de vergrendelring met de klok mee.
8. Schuif de rail (14) door de gleuf van de vormschijf.

Zie onder “Elektrische aansluiting/Bedieningsinstructies”.

Elektrische aansluiting

- Vergewis u ervan dat de schakelaar in de "O" stand staat (Uit).
- Steek de stekker van het apparaat in een correct geïnstalleerd 220-240 V~, 50 Hz stopcontact dat voorzien is van een randaarde.

Schakelfuncties vooruit/achteruit

Dit apparaat is uitgerust met een vooruit- en achteruitfunctie. Indien de spiraal blokkeert kunt u de achteruitfunctie gebruiken om het vrij te maken.

Vooruit:

- Zet de schakelaar (3) op "①". Het apparaat is nu in "Vooruit" modus.

Achteruit:

- Zet de schakelaar (3) op "O" en wacht totdat de motor stilstaat.
- Zet de schakelaar (3) op "R". Het apparaat is nu in "Achteruit" modus.

Uitschakelen

- Stel de veiligheidsschakelaar (3) op "O" en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Bedieningsinstructies

WARRSCHUWING: Gevaar voor letsel!

Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening!

LET OP:

Gebruik het apparaat nooit langer dan 15 ononderbroken minuten. Laat het 10 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

OPMERKING:

- Snijd het vlees in blokjes van ong. 2,5 cm. Overtuig u ervan dat zich geen botten of pezen in het vlees bevinden.
- Gebruik het zeef met de gleuven om het vlees grof klein te maken.

OPMERKING:

- In een tweede werkstap kiest u de zeef met de fijnere of grovere gaten, al naargelang hoe fijn u het vlees wilt malen.
- Smeer de zeven vooraf iets in met plantaardig vet.

Het maken van worsten

- U kunt natuurlijke of kunstmatige darmen gebruiken.
- Indien u heeft gekozen voor natuurlijke darmen laat deze dan vooraf enige tijd weken in water.
- Maak een knoop aan het eind van de darm.
- Plaats de darm over het worstaccessoire.
- De worstvulling word geduwd door het worstaccessoire en de darm wordt gevuld.
- Zorg ervoor dat de worst "losjes" wordt gevuld, anders kan de darm knappen, want de worst zet uit wanneer deze wordt gekookt of gebraden.
- Nadat de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, drukt u de worst met uw vingers dicht, aan het eind van het worstaccessoire.
- Totdat u de vereiste routine heeft bereikt, kunt u het apparaat uitschakelen na elk stuk worst.
- Draai de worst één of twee keer rond zijn as.

Koekjesaccessoire

- Bevestig het koekjesaccessoire en pas de gewenste koekjesvorm aan.
- Plaats het deeg op het plateau en in de vulmond.
- Houd de deegstreng die uit de uitlaat komt vast met uw hand en snijd het af op de gewenste lengte.

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat wilt gaan schoonmaken en wacht tot het is afgekoeld.
- Dompel de motorbehuizing nooit in water. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.

△ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Motorbehuizing

- Maak de motorbehuizing schoon met een vochtige doek en droog het vervolgens met een droge doek.

Vulschaal, spiraal, spiraalbehuizing en alle accessoires

△ LET OP:

Doe deze onderdelen nooit in de vaatwasser. De oppervlakken kunnen hun glans verliezen.

- Deze onderdelen kunnen met de hand in de wasbak worden gereinigd.
- Spoel de onderdelen na met schoon water en droog deze vervolgens af.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als het voor een langere periode niet wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet voorzien van stroom.	- Controleer het stopcontact met een ander apparaat. - Steek de stekker correct in het stopcontact. - Controleer de zekering van het lichtnet.
	Het apparaat is defect.	- Neem contact op met onze dienst of een specialist.
Het apparaat is geblokkeerd.	Vleesresten zijn vastgeplakt aan de schroef.	1. Zet de schakelaar (3) op "O" en wacht tot de motor is gestopt. 2. Zet de schakelaar (3) op "R" om de geblokkeerde vleesresten los te maken. 3. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. 4. Verwijder nu alle vastgeplakte resten.

Technische gegevens

Model:.....PC-FW 1003

Voedingsspanning:..... 220-240 V~, 50/60 Hz

Nominaal vermogen: 800 W

Maximaal energieverbruik:..... 1500 W

Geluidsniveau: 93 dB(A)

Beschermingsklasse: II

Netto gewicht (zonder toebehoren):.....ong. 3,60 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften



Verwijdering - Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Table des matières

Situation des commandes	3
Conseils généraux de sécurité.....	17
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil....	18
Description des pièces/pièces fournies	18
Utilisation prévue.....	18
Déballer l'appareil	18
Préparation.....	19
Montage du hachoir à viande	19
Montage de l'accessoire à saucisse.....	19
Montage de l'accessoire à Kebbe.....	19
Montage de l'accessoire à biscuit.....	20
Branchement électrique	20
Consignes d'utilisation	20
Nettoyage	21
Rangement.....	21
Dépannage.....	21
Données techniques	22
Elimination- Signification du symbole "Elimination".....	22
Illustrations	74

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.

- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :

Attire Votre Attention Sur Des Conseils Et Informations.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Avant de remplacer tout accessoire ou toute autre pièce en mouvement pendant l'utilisation, l'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation.
 - Ne touchez pas les pièces en mouvement.
 - Avant de changer les accessoires, attendez que le couteau soit au repos.
 - Avant d'allumer, assurez-vous que les accessoires ont été correctement installés et posés en sûreté.
 - Utilisez toujours le tasseur fourni. N'introduisez jamais vos doigts ou outils dans le goulot de remplissage !
 - Manipuler le couteau avec le soin nécessaire lors du démontage et du nettoyage !
- Ne broyez pas d'objets durs comme les os ou les coquilles.
 - Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.

Description des pièces/pièces fournies

- 1 Plateau de remplissage
- 2 Moteur
- 3 Interrupteur  /  / R (Marche/Arrêt/Inversion)
- 4 Vis
- 5 logement de la vis sans fin
- 6 Poussoir

Illustrations A à D de la dernière page :

- 7 vis sans fin
- 8 Couteau
- 9 3 Disque (fin, moyen, épais)
- 10 Bouchon
- 11 Accessoire à saucisse
- 12 Garniture en 2 parties "Kebbe"
- 13 Accessoire en 2 parties pour biscuit
- 14 Glissière pour les petits biscuits

Utilisation prévue

Cet appareil sert à

- Découper les aliments.
- Vous pouvez modeler des nouilles ou de la pâte avec différents accessoires.

Il est exclusivement conçu pour cet usage et doit être utilisé de façon appropriée.

Il ne doit être utilisé que de la façon décrite dans ce manuel d'instructions.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

Son utilisation à toute autre fin serait considérée comme étant inappropriée et non conforme et pourrait engendrer des dommages matériels et corporels.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts liés à un usage non prévu.

Déballer l'appareil

1. Enlevez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage tel que les feuilles, les matériaux de remplissage, les supports de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité des éléments livrés.

i NOTE :

Des résidus de poussière et de production peuvent rester sur l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans "Nettoyage".

Préparation

Merci de vous conformer également à nos tableaux aux pages 3 et 74.

1. Ouvrez l'emplacement de fixation du bloc avec l'hélice à l'aide de la vis (4) de l'appareil.
2. Placez le bloc (5) avec le bac de remplissage orienté vers le haut sur l'axe puis vissez fermement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Placez le plateau de remplissage sur le bac de façon à ce qu'il se trouve au-dessus du bloc moteur.
4. Introduisez l'hélice (7) dans la partie horizontale du bloc jusqu'à ce que l'axe s'enclenche mécaniquement.

Voir plus loin aux paragraphes montage du hachoir à viande, de la garniture "Kebbe", de l'accessoire à saucisses ou de l'accessoire pour biscuits.

Montage du hachoir à viande

- Veuillez également consulter les illustrations de la lettre "A" (Page 74).
 - Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1-4 "Préparation".
5. Introduisez le couteau avec le bord tranchant vers l'extérieur, sur l'axe de la vis sans fin.
 6. Sélectionner un disque (9).

i NOTE :

Les guidages sur le disque se situent dans les évidements sur le logement de la vis sans fin.

7. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Placer les morceaux de viande sur le plateau de remplissage (1) et dans le bec de remplissage.

Consultez la section "Branchement électrique" cidessous.

Montage de l'accessoire à saucisse

- Veuillez également consulter les illustrations de la lettre "B" (Page 74).
 - Procéder d'abord comme décrit sous "Préparation" et "Montage du hachoir à viande" art. 1 à art. 6.
7. Placez l'accessoire à saucisse sur le logement de la vis sans fin.
 8. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.
 9. Placez la chair à saucisse sur le plateau puis versez-la dans le bac.

Consultez la section "Branchement électrique/Consignes d'utilisation".

Montage de l'accessoire à Kebbe

i NOTE :

Des tubes de viande ou de pâte à biscuit peuvent être réalisés avec l'accessoire à Kebbe.

- Veuillez également consulter les illustrations de la lettre "C" (Page 74).
 - Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1-4 "Préparation".
5. Placez l'accessoires à 2 parties sur l'axe de la vis sans fin.

i NOTE :

Les guides sur l'accessoire sont situés dans les rainures sur le logement de la vis sans fin.

6. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Placer votre pâte de viande ou de pâte sur le plateau de remplissage et dans le bec de remplissage.

Consultez la section "Branchement électrique" cidessous.

Montage de l'accessoire à biscuit

i NOTE :

Vous pouvez modeler différentes formes avec cet accessoire après avoir préparé une pâte à biscuit. Il est particulièrement adapté pour les biscuits sablés.

- Veuillez également consulter les illustrations de la lettre "D" (Page 74).
- Procédez comme indiqué dans les paragraphes 1-4 "Préparation".
- 5. Introduisez d'abord le disque sur la rallonge de l'axe de la vis sans fin.

i NOTE :

Les guides sont situés dans les rainures sur le logement de la vis sans fin.

- 6. Montez ensuite le disque de forme.
- 7. Faites tourner la fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 8. Poussez la glissière (14) à travers les fentes du disque.

Consultez la section "Branchement électrique/ Consignes d'utilisation".

Branchement électrique

- Assurez-vous que l'interrupteur de fonction se trouve en position d'arrêt "O".
- Branchez l'appareil à une prise de courant de 220-240 V CA 50 Hz correctement installée et reliée à la terre.

Fonctions de l'interrupteur avancer / reculer

L'appareil est doté d'une fonction avance et retour. Si la vis sans fin se bloque, vous pouvez utiliser la fonction de retour afin de la libérer.

Avance :

- Placer l'interrupteur (3) sur "①". L'appareil est en mode Avance.

Retour :

- Placer l'interrupteur (3) sur "O" et patienter jusqu'à ce que le moteur s'arrête.

- Placer l'interrupteur (3) sur "R". L'appareil est en mode Retour.

Arrêt

- Déplacez l'interrupteur de sécurité (3) sur "O" et débranchez la fiche d'alimentation.

Consignes d'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

Utilisez toujours le tasseur fourni. N'introduisez jamais vos doigts ou outils dans le goulot de remplissage !

⚠ ATTENTION :

N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 15 minutes consécutives. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

i NOTE :

- Coupez la viande en morceaux d'env. 2,5 cm. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'os ni de nerf.
- Afin de grossièrement broyer la viande, utiliser un disque aux fentes.
- Dans une deuxième étape de travail, sélectionner le disque aux alésages plus fins ou plus gros, en fonction du résultat que vous souhaitez obtenir.
- Avant toute utilisation, légèrement enduire les disques de graisse végétale.

Fabrication de saucisses

- Vous pouvez utiliser des boyaux naturels ou artificiels.
- Si vous optez pour des boyaux naturels, faites-les d'abord tremper dans l'eau pendant quelques instants.
- Effectuez un nœud à l'extrémité du boyau.
- Enfilez le boyau sur l'accessoire à saucisse.
- La chair de la saucisse est pressée à travers l'accessoire à saucisse et le boyau est rempli.
- Assurez-vous que le boyau de la saucisse n'est pas trop rempli pour éviter de le faire éclater lors de l'expansion qui se produit durant la cuisson ou la friture de la saucisse.

- Après avoir obtenu la première saucisse de la longueur désirée, appuyez à l'extrémité de l'accessoire à saucisse avec vos doigts.
- Vous pouvez arrêter l'appareil après chaque section de saucisse jusqu'à acquérir le mouvement de routine.
- Tournez la saucisse une ou deux fois autour de son axe.

Accessoire à biscuit

- Vissez l'accessoire à biscuit et réglez la forme de biscuit désirée.
- Placez la pâte dans le plateau de remplissage et le remplisseur.
- Tenez les brins de pâtes à la sortie avec votre main et coupez à la longueur désirée.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche d'alimentation avant le nettoyage et attendez que l'appareil soit refroidi.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau pour le nettoyer. Il y aurait sinon risque de choc électrique ou d'incendie.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Bloc moteur

- Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide et séchez ensuite avec un chiffon sec.

Plateau de remplissage, vis sans fin, logement de vis sans fin et tous les accessoires

ATTENTION :

Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle. Les surfaces pourraient se ternir.

- Ces pièces peuvent être lavées à la main dans l'évier.
- Rincez les pièces à l'eau propre et séchez-les.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez entièrement sécher les accessoires.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
- Rangez toujours l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé hors de portée des enfants.

Dépannage

Défaut	Raison possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté.	- Vérifiez la sortie avec un autre appareil. - Insérez correctement la fiche électrique. - Vérifiez le fusible principal.
	L'appareil est défectueux.	- Contactez notre centre de service ou un spécialiste.
L'appareil est bloqué.	Des restes de viande collent à la vis.	1. Réglez le bouton (3) sur "O" et attendez l'arrêt du moteur. 2. Réglez le bouton (3) sur "R" pour libérer les restes de viande bloqués.

Défaut	Raison possible	Solution
L'appareil est bloqué.	Des restes de viande collent à la vis.	3. Éteignez l'appareil et retirez la fiche. 4. Enlevez maintenant tout résidu qui colle.

Données techniques

Modèle : PC-FW 1003

Alimentation électrique : ... 220-240 V CA, 50/60 Hz

Consommation électrique nominale : 800 W

Consommation électrique max. : 1500 W

Niveau de pression sonore : 93 dB(A)

Classe de protection : II

Poids net : (sans accessoire) : environ 3,60 kg

Sous réserve de modifications techniques.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



Elimination- Signification du symbole "Elimination"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Contenidos

Ubicación de los controles	3
Indicaciones generales de seguridad	23
Consejos de seguridad especiales para este aparato	24
Descripción de las partes/Piezas suministradas ..	24
Uso para el que está destinado	24
Desembalaje del aparato	24
Preparación	25
Montaje de la picadora de carne	25
Montaje del accesorio de salchichas	25
Montaje del accesorio "Kebbe"	25
Montaje del accesorio de galletas	25
Conexión eléctrica	26
Instrucciones de la aplicación	26
Limpieza	27
Almacenamiento	27
Resolución de problemas	27
Datos técnicos	28
Eliminación - Significado del símbolo "cubo de basura"	28
Figuras	74

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija

y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.

- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensoricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Consejos de seguridad especiales para este aparato

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Antes de sustituir los accesorios o las piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, el dispositivo debe apagarse y aislarse de la red.
 - No toque las piezas móviles.
 - Antes de cambiar los accesorios, espere hasta que el cuchillo se haya puesto en espera.
 - Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios ha sido instalada correctamente y se asienta firmemente.
 - Utilice siempre el tapón suministrado. ¡Nunca inserte los dedos ni otras herramientas en el cuello de relleno!
 - Mantenga el cuchillo con el cuidado necesario cuando lo saque y lo limpie.
- No muela elementos duros como los huesos o las semillas.
 - No manipule los interruptores de seguridad.

Descripción de las partes/Piezas suministradas

- 1 Bandeja de relleno
- 2 Motor
- 3 Interruptor ①/○/R (Encendido/Apagado/Inversión)
- 4 Tuerca

- 5 compartimento de rollo
- 6 Pulsador

Ilustraciones A a D en la última página:

- 7 Rollo
- 8 Cuchillo
- 9 3 Coladores (fino, medio, basto)
- 10 Toma
- 11 Unión de Salchichas
- 12 Pieza sobrepuesta de 2-piezas "Kebbe"
- 13 Unión de galletas de 2 piezas
- 14 Tablilla para galletas

Uso para el que está destinado

Este aparato sirve para

- Cortar alimentos.
- Podrá dar forma a sopas o pastas con distintos accesorios.

Se destina exclusivamente para esta finalidad y tan sólo puede ser utilizado conforme a ella.

Tan sólo puede utilizarse del modo descrito en las presentes instrucciones de funcionamiento.

Quizás no utilice el aparato para fines comerciales.

El uso para cualquier otro fin se considera inadecuado y toda aquella finalidad que no sea la prevista podrá conllevar daños personales y a la propiedad.

El fabricante no será responsable de daños causados por uso no previsto.

Desembalaje del aparato

1. Saque el dispositivo de su embalaje.
2. Quite todos los materiales de embalaje como láminas, materiales de relleno, portacables y paquetes de cartón.
3. Verifique que el alcance de la entregas está completo.

¡ NOTA:

Todavía puede haber polvo o restos de producción en el dispositivo. Se recomienda que limpie el dispositivo como se describe en "Limpieza".

Preparación

Se ruega prestar también atención a nuestras vistas de conjunto en la página 3 y 74.

1. Abra la admisión para la carcasa del molino con el tornillo (4) en el aparato.
2. Coloque la carcasa del molino (5) con la boca de llenado hacia arriba en el accionamiento del molino y apriete el tornillo girándolo en sentido de las agujas del reloj.
3. Coloque la bandeja de tal manera sobre la boca de llenado, que la admisión de la bandeja se encuentre sobre el bloque del motor.
4. Introduzca el molino (7) en la parte horizontal de la carcasa del molino hasta que el eje halla encajado mecánicamente.

Continúe viendo en los apartados montaje de la picadora de carne, de la pieza sobrepuesta "Kebbe", de la unión de salchichas o de la unión de galletas.

Montaje de la picadora de carne

- Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección "A" (Página 74).
- Proceda según se describe en los puntos 1-4 del aparte "Preparación".
- 5. Introduzca el cuchillo con el borde afilado hacia fuera en el eje del rollo.
- 6. Seleccione un colador (9).

¡ NOTA:

Las guías del colador están en las entalladuras de la carcasa helicoidal.

7. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
8. Coloque los trozos de carne sobre la bandeja de relleno (1) y en el tubo de relleno.

Véase a continuación la "Conexión eléctrica".

Montaje del accesorio de salchichas

- Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección "B" (Página 74).
- Proceda primero como indicado bajo "Preparación" y "Montaje de la picadora de carne" Punto 1 hasta 6.

7. Ubique el accesorio de salchichas en el compartimento del rollo.
8. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
9. Llene la bandeja y la boca de llenado con la pasta del embutido.

Véase a continuación la sección "Conexión eléctrica/Instrucciones de la aplicación".

Montaje del accesorio "Kebbe"

¡ NOTA:

Los tubos de comida o pasta pueden realizarse con el accesorio "Kebbe".

- Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección "C" (Página 74).
- Proceda según se describe en los puntos 1-4 del aparte "Preparación".
- 5. Posicione la unión Kebbe de dos piezas en el eje del rollo.

¡ NOTA:

Las guías del accesorio se encuentran ubicadas en los huecos del compartimento del rollo.

6. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
7. Coloque su masa de carne o su masa de pasta sobre la bandeja de relleno y en el tubo de relleno.

Véase a continuación la "Conexión eléctrica".

Montaje del accesorio de galletas

¡ NOTA:

Podrá crear distintas formas con este accesorio tras preparar la pasta de una galleta. Es concretamente adecuado para las masitas.

- Por favor, observe también nuestras ilustraciones de la sección "D" (Página 74).
- Proceda según se describe en los puntos 1-4 del aparte "Preparación".
- 5. Primeramente, introduzca el disco en la extensión del eje del rollo.

i NOTA:

Las guías del accesorio se encuentran ubicadas en los huecos del compartimento del rollo.

6. A continuación, monte el disco de forma.
7. Gire el agarre en el sentido de las agujas del reloj.
8. Empuje la tablilla (14) por las ranuras de la cuchilla redonda.

Véase a continuación la sección "Conexión eléctrica/Instrucciones de la aplicación".

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que el interruptor de función está en la posición de "O" (Apagado).
- Conecte el aparato a una toma puesta a tierra de 220-240 V CA, 50 Hz correctamente instalada.

Funciones de interruptor movimiento de avance/movimiento de retroceso

El aparato está equipado con una función de avance y retroceso. Si el rollo se bloquea, podrá utilizar la función de retroceso, con vistas a liberarlo.

Avance:

- Conmute el interruptor (3) a "D". El aparato está en modo de "Avance".

Retroceso:

- Conmute el interruptor (3) a "O" y espere hasta que el motor se haya detenido.
- Ponga el interruptor (3) en la posición "R". El aparato está en modo de "Retroceso".

Apagado

- Desplace el interruptor de seguridad (3) a "O" y tire del cable de alimentación.

Instrucciones de la aplicación

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!

Utilice siempre el tapón suministrado. ¡Nunca inserte los dedos ni otras herramientas en el cuello de relleno!

⚠ ATENCIÓN:

No utilice el aparato durante más de 15 minutos seguidos. Deje que se enfríe durante 10 minutos antes de utilizarlo otra vez.

i NOTA:

- Corte la carne en pedazos de aprox. 2,5 cm. Tome la precaución de que no se encuentren huesos o tendones en la carne.
- Para desmenuzar la carne en trozos gruesos, utilice el colador con rajás.
- En un segundo proceso de trabajo seleccione el colador con los agujeros más finos o gruesos, dependiendo de lo fino que quiera picar.
- Anteriormente pase una mano de grasa vegetal sobre los coladores.

Hacer salchichas

- Podrá utilizar intestinos artificiales o naturales.
- Si opta por los intestinos naturales, enjuáguelos previamente con agua.
- Haga un nudo al final del intestino.
- Empuje el intestino sobre el accesorio de salchichas.
- La masa de salchichas se prensa a través del accesorio de salchichas y se rellena el intestino de salchichas.
- Compruebe que el intestino de salchichas se rellena "de forma suelta", ya que de lo contrario el intestino podría quemarse debido a que la salchicha se expande cuando se cocina y se fríe.
- Una vez que la primera salchicha haya alcanzado la longitud requerida, empuje las salchichas juntas al final del accesorio de la salchicha con sus dedos.
- Hasta que haya adquirido la rutina, podrá apagar el aparato tras cada sección de salchichas.
- Tuerza la salchicha una vez o dos entorno a su propio eje.

Accesorio de galletas

- Fije el accesorio de galletas y ajuste la forma que desee para las galletas.
- Ponga la pasta en la bandeja de relleno y rellene.

- Sostenga las hebras de pasta por el exterior con su mano y corte la longitud deseada.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Saque siempre la toma de alimentación antes de limpiarla y espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- Nunca sumerja el conjunto del motor en agua para su limpieza. Podría conllevar electrocuciones o incendios.

⚠ ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Montaje del motor

- Limpie sólo el conjunto del motor con un paño húmedo y séquelo con un paño seco después.

La bandeja de llenado, el rollo, el compartimento del rollo y los accesorios

⚠ ATENCIÓN:

No limpie estas piezas en el lavavajillas.
 La superficie podría ser mediocre.

- Estas partes pueden limpiarse a la mano en el lavadero.
- Enjuague con agua limpia y seque las partes.

Almacenamiento

- Limpie el dispositivo como se indica. Deje los accesorios completamente secos.
- Se recomienda que almacene el dispositivo en su embalaje original cuando no se vaya a utilizar durante mucho tiempo.
- Almacene siempre el dispositivo en un lugar bien ventilado y seco fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

Disfunción	Causa posible	Remedio
El dispositivo no funciona.	El dispositivo no recibe alimentación.	- Compruebe el enchufe con un dispositivo diferente. - Inserte el enchufe correctamente. - Compruebe el fusible de red.
	El dispositivo está defectuoso.	- Contacte con nuestro Servicio o con un especialista.
El dispositivo está bloqueado.	Residuos de carne atascan el tornillo.	1. Ponga el interruptor (3) en "O" y espere hasta que el motor se haya parado. 2. Ponga el interruptor (3) en "R" para soltar los residuos bloqueados de carne. 3. Apague el dispositivo y tire del enchufe de alimentación. 4. Ahora quite cualquier residuo atascado.

Datos técnicos

Modelo:.....PC-FW 1003

Alimentación:..... 220-240 V CA, 50/60 Hz

Consumo de potencia nominal: 800 W

Consumo máximo de potencia: 1500 W

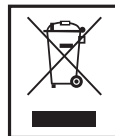
Nivel de ruidos:..... 93 dB(A)

Clase de protección: II

Peso neto (Sin accesorios): ca. 3,60 kg

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



Eliminación - Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Indice

Posizione dei comandi	3
Norme di sicurezza generali	29
Istruzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio	30
Descrizione dei pezzi / Pezzi in dotazione	30
Uso previsto	30
Disimballaggio dell'apparecchio	30
Preparazione	31
Montaggio del tritacarne	31
Montaggio dell'accessorio salsicce	31
Montaggio dell'accessorio "Kebbe"	31
Montaggio dell'accessorio biscotti	31
Collegamento elettrico	32
Istruzioni di applicazione	32
Pulizia	33
Conservazione	33
Risoluzione di problemi	33
Specifiche	34
Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione"	34
Illustrazioni	74

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.

- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISI!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Istruzioni speciali di sicurezza per questo apparecchio

⚠ AVVISI: Pericolo di lesioni!

- Prima di sostituire accessori o parti supplementari in movimento quando l'apparecchio è in funzione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
 - Non toccare le parti rotanti.
 - Prima di cambiare accessorio, attendere che il coltello si sia arrestato completamente.
 - Prima di accendere l'apparecchio, controllare che gli attacchi degli accessori siano stati installati e fissati correttamente.
 - Utilizzare sempre il pestello in dotazione. Non inserire dita o attrezzi nel collo di riempimento.
 - Maneggiare il coltello con la necessaria attenzione durante la sua estrazione e la pulizia!
- Non spezzare oggetti duri (es. ossi o gusci).
 - Non manomettere gli interruttori di sicurezza.

Descrizione dei pezzi / Pezzi in dotazione

- 1 Vassoio di riempimento
- 2 Motore
- 3 Interruttore ①/○/R (Accensione/ Spe gnimento/Inversione)
- 4 Vite
- 5 Vano della spirale
- 6 Spintore

Figure da A a D all'ultima pagina:

- 7 Spirale
- 8 Coltello
- 9 3 Setacci (fine, medio, grossolano)
- 10 Spina
- 11 Accessorio salsicce
- 12 Accessorio in 2 pezzi "Kebbe"
- 13 Accessorio biscotti in 2 pezzi
- 14 Guida per biscotti

Uso previsto

Questo apparecchio deve essere impiegato per

- Tagliare generi alimentari.
- È possibile dare la forma di taglierini o impasti con accessori diversi.

E' destinato esclusivamente a questo scopo e deve essere utilizzato solo in maniera appropriata.

Deve essere utilizzato solo nella maniera descritta in queste istruzioni per l'uso.

È vietato utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali.

L'utilizzo per scopi diversi è ritenuto improprio e non conforme allo scopo di destinazione e può determinare danni ai beni e lesioni alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da uso non conforme alla destinazione d'uso.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, supporti cavi e cartone.

3. Controllare che siano presenti tutte le parti.

! NOTA:

Sull'apparecchio possono essere presenti polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia".

Preparazione

Osservare anche i nostri riepiloghi a pagina 3 e 74.

1. Aprire il supporto dell'alloggiamento della spirale attraverso la vite (4) dell'apparecchio.
2. Inserire l'alloggiamento della spirale (5) nel sistema di azionamento della spirale in modo che il bocchettone di riempimento sia rivolto verso l'alto, quindi ruotare nuovamente la vite in senso orario.
3. Posizionare il vassoio di riempimento sul bocchettone di riempimento in modo che il supporto del vassoio venga a trovarsi sopra il blocco motore.
4. Spingere la lama all'interno del componente orizzontale dell'alloggiamento della stessa spirale (7), finché l'asse non si innesti meccanicamente in posizione.

Si vedano anche le parti sul montaggio del tritacarne, dell'accessorio "Kebbe", dell'accessorio salsicce o dell'accessorio biscotti.

Montaggio del tritacarne

- Osservare la nostra illustrazione contrassegnata con "A" (Pagina 74).
 - Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1 - 4 del paragrafo "Preparazione".
5. Inserire il coltello con il lato tagliente rivolto in fuori sull'asta della spirale.
 6. Scegliere un setaccio (9).

! NOTA:

Le guide del setaccio devono entrare nelle cavità sul vano della spirale.

7. Ruotare il fermo in senso orario.
8. Inserire i pezzi di carne sul vassoio (1) e nel bocchettone di riempimento.

Consultare il paragrafo "Collegamento elettrico" riportato più avanti.

Montaggio dell'accessorio salsicce

- Osservare la nostra illustrazione contrassegnata con "B" (Pagina 74).
 - Procedere prima come indicato in "Preparazione" e "Montaggio del tritacarne" nei punti da 1 a 6.
7. Posizionare l'accessorio salsicce sul vano della spirale.
 8. Ruotare il fermo in senso orario.
 9. Mettere la pasta di salsiccia sul vassoio di riempimento e nel bocchettone di riempimento.

Consultare le seguenti istruzioni "Collegamento elettrico/Istruzioni di applicazione".

Montaggio dell'accessorio "Kebbe"

! NOTA:

Con l'accessorio "Kebbe" è possibile creare forme tubolari di carne o di impasto.

- Osservare la nostra illustrazione contrassegnata con "C" (Pagina 74).
 - Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1 - 4 del paragrafo "Preparazione".
5. Posizionare l'accessorio Kebbe in 2 pezzi sull'asta della spirale.

! NOTA:

Le guide sull'accessorio si trovano nelle rientranze del vano della spirale.

6. Ruotare il fermo in senso orario.
7. Inserire i pezzi di carne o pasta sul vassoio e nel bocchettone di riempimento.

Consultare il paragrafo "Collegamento elettrico" riportato più avanti.

Montaggio dell'accessorio biscotti

! NOTA:

Con questo accessorio, è possibile creare forme diverse dopo aver preparato un impasto per biscotti. L'accessorio è particolarmente adatto per i cosiddetti "Spritzgebäck".

- Osservare la nostra illustrazione contrassegnata con "D" (Pagina 74).

- Procedere conformemente alle istruzioni indicate ai punti 1 - 4 del paragrafo "Preparazione".
- 5. Innanzitutto, inserire il disco nella prolunga dell'asta della spirale.

i NOTA:

Le guide si trovano nelle rientranze del vano della spirale.

- 6. Montare quindi il disco formella.
- 7. Ruotare il fermo in senso orario.
- 8. Spingere la guida (14) attraverso la fessura del disco.

Consultare le seguenti istruzioni "Collegamento elettrico/Istruzioni di applicazione".

Collegamento elettrico

- Assicurarsi che l'interruttore di funzionamento sia impostato su "O" (Spento).
- Collegare l'apparecchio a una presa correttamente installata e dotata di messa a terra da 220-240 V~, 50 Hz.

Funzioni dell'interruttore Avanti / Indietro

L'apparecchio è dotato di una funzione di avanzamento e ritorno. Se la spirale si bloccasse, è possibile utilizzare la funzione di ritorno per sbloccarla.

Avanzamento:

- Mettere l'interruttore (3) su "I". L'apparecchio si trova in modalità "Avanzamento".

Ritorno:

- Mettere l'interruttore (3) su "O" ed attendere finché il motore si è spento.
- Mettere l'interruttore (3) su "R". L'apparecchio si trova in modalità "Ritorno".

Spegnimento

- Spostare l'interruttore di sicurezza (3) su "O" ed estrarre la spina dell'alimentazione.

Istruzioni di applicazione

⚠ AVVISO: Pericolo di lesioni!

Utilizzare sempre il pestello in dotazione. Non inserire dita o attrezzi nel collo di riempimento!

⚠ ATTENZIONE:

Non usare l'apparecchio per più di 15 minuti consecutivi. Lasciar raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di riutilizzarlo.

i NOTA:

- Tagliare la carne a fette di dimensioni pari a circa 2,5 cm. Accertarsi che la carne non contenga ossi o tendini.
- Per macinare la carne grossolanamente usare il setaccio con le fessure.
- In una seconda sequenza di lavoro scegliere il setaccio con i fori più sottili o più grandi, a seconda di quanto finemente si voglia macinare la carne.
- Ungere prima i setacci leggermente con grasso vegetale.

Preparare salsicce

- È possibile utilizzare intestini naturali o artificiali.
- Se si opta per gli intestini naturali, metterli preventivamente in acqua per un po' di tempo.
- Fare un nodo all'estremità dell'intestino.
- Premere l'intestino sull'accessorio salsicce.
- La massa della salsiccia viene pressata attraverso l'accessorio salsicce e l'intestino relativo viene riempito.
- Controllare che, dopo il riempimento, l'intestino della salsiccia non risulti troppo teso, perché potrebbe lacerarsi al momento della cottura o della frittura,
- Quando la prima salsiccia avrà raggiunto la lunghezza desiderata, unirla con la pressione delle dita all'estremità dell'accessorio salsicce.
- Fino a quando non si sarà acquisita familiarità con l'operazione, è possibile spegnere l'apparecchio dopo ogni sezione di salsiccia.
- Ruotare una o due volte la salsiccia intorno al suo asse.

Accessorio biscotti

- Avvitare l'accessorio biscotti e regolare la forma di biscotto desiderata.
- Mettere l'impasto sul vassoio di riempimento e il riempitore.
- Tenere le strisce di impasto all'esterno con la mano e tagliare la lunghezza desiderata.

Pulizia

⚠ AVVISIO:

- Estrarre sempre la spina dell'alimentazione prima di effettuare la pulizia e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere mai il gruppo motore in acqua per la pulizia. Si potrebbero provocare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Montaggio del motore

- Pulire il gruppo motore solo con un panno umido e asciugare quindi con panno asciutto.

Vassoio di riempimento, vano della spirale e tutti gli accessori

⚠ ATTENZIONE:

Non pulire questi componenti in lavastoviglie. Le superfici potrebbero perdere la brillantezza.

- Tali componenti possono essere puliti a mano nel lavandino.
- Sciacquare abbondantemente con acqua pulita e asciugare i componenti.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi di tempo prolungati.

- Conservare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

Risoluzione di problemi

Anomalia	Possibile cause	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non risulta collegato all'alimentazione.	- Controllare la presa inserendovi la spina di un altro apparecchio. - Inserire la spina correttamente. - Controllare il fusibile principale.
	L'apparecchio è difettoso.	- Contattare il centro assistenza o uno specialista.
L'apparecchio è bloccato.	Residui di carne sulla vite.	1. Portare l'interruttore (3) su "O" e attendere lo spegnimento del motore. 2. Portare l'interruttore (3) su "R" per eliminare i residui di carne. 3. Spegner l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa. 4. Rimuovere eventuali residui.

Specifiche

Modello:.....PC-FW 1003

Alimentazione elettrica:..... 220-240 V~, 50/60 Hz

Consumo energetico nominale: 800 W

Consumo energetico max: 1500 W

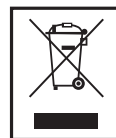
Livello pressione acustica: 93 dB(A)

Classe di protezione: II

Peso netto (senza accessori): ca. 3,60 kg

Con riserva di apportare modifiche tecniche!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Contents

Location of Controls	3
General Safety Instructions.....	35
Special safety instructions for this unit.....	36
Description of Parts / Supplied parts	36
Intended use	36
Unpacking the appliance.....	36
Preparation.....	36
Assembly of the meat grinder	37
Assembly of the sausage attachment.....	37
Mounting of the "Kebbe" attachment	37
Assembly of the cookie attachment.....	37
Electrical connection	37
Application instructions	38
Cleaning	38
Storage.....	39
Troubleshooting.....	39
Noise development	39
Specifications	39
Disposal -	
Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol	40
Illustrations	74

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE:

This highlights tips and information.

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or

insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.

- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

Special safety instructions for this unit

⚠ WARNING: Risk of injury!

- Before replacement of accessories or additional parts which move during operation, the device must be switched off and cut off from the mains.
 - Do not touch moving parts.
 - Before changing accessories, wait until the knife has come to standstill.
 - Before switching on, make sure that the accessories attachment has been installed correctly and is seated securely.
 - Always use the supplied tamper. Never insert your fingers or tools into the filling neck!
 - Handle the knife with the necessary care when taking out and cleaning it!
- Do not break up hard items such as bones or shells.
 - Do not manipulate safety switches.

Description of Parts / Supplied parts

- 1 Filling tray
- 2 Motor
- 3 Switch I/O/R (On/Off/reverses)
- 4 Screw
- 5 Scroll housing
- 6 Pusher

Illustrations A to D on the last page:

- 7 scroll
- 8 Knife
- 9 3 Sieve (fine, medium, coarse)
- 10 Plug
- 11 Sausage attachment

- 12 2-part "Kebbe" attachment
- 13 2-part cookie attachment
- 14 Rail for biscuits

Intended use

This appliance serves

- Cut up foodstuff.
- You can shape noodles or dough with different attachments.

It is exclusively intended for this purpose and may be only used appropriately.

It may only be used in the manner described in these operating instructions.

You may not use the appliance for commercial purposes.

Use for any other purpose is considered improper and not for the intended purpose and can result in damage to property and personal injury.

The manufacturer shall not be liable for damages caused by not intended use.

Unpacking the appliance

1. Remove the device from its packaging.
2. Remove all packaging materials like foils, filling materials, cable holders, and carton packaging.
3. Check the scope of deliveries for completeness.

i NOTE:

There may still be dust or production remains on the device. We recommend that you clean the device as described under "Cleaning".

Preparation

Please see the overviews on pages 3 and 74.

1. Open the fixture for the spiral housing with the screw (4) on the device.
2. Place the spiral housing (5) with the filler neck facing upwards into the spiral drive and turn the screw clockwise until it is closed.
3. Place the filling tray on to the filler neck in such a way that the fixture for the tray is above the motor block.

4. Push the spiral (7) into the horizontal section of the spiral housing until the axle locks in place.

See also the sections on assembling the meat grinder, the “Kebbe” attachment, the sausage attachment or the biscuit attachment.

Assembly of the meat grinder

- Please also observe our illustrations under “A” (Page 74).
 - Please follow points 1 to 4 as described under “Preparation”.
5. Insert the knife with the sharpened edge outwards onto the shaft of the scroll.
 6. Select a sieve (9).

i NOTE:

The guide mechanisms on the sieve fit into the recesses of the spiral housing.

7. Rotate the catch clockwise.
8. Put the pieces of meat on to the filling tray (1) and into the filler neck.

See below “Electrical connection”.

Assembly of the sausage attachment

- Please also observe our illustrations under “B” (Page 74).
 - First proceed as described under “Preparation” and “Assembly of the Meat Grinder”, points 1 to 6.
7. Position the sausage attachment on the scroll housing.
 8. Rotate the catch clockwise.
 9. Fill the sausage paste on to the filling tray and into the filler neck.

See below “Electrical connection/Application instructions”.

Mounting of the “Kebbe” attachment

i NOTE:

Tubes of meat or dough paste can be made with the “Kebbe” attachment.

- Please also observe our illustrations under “C” (Page 74).
 - Please follow points 1 to 4 as described under “Preparation”.
5. Position the 2-piece Kebbe attachment on the shaft of the scroll.

i NOTE:

The guides on attachment are located in the recesses on the scroll housing.

6. Rotate the catch clockwise.
7. Place your meat or dough paste on the filling tray and into the filler neck.

See below “Electrical connection”.

Assembly of the cookie attachment

i NOTE:

You can shape different forms with this attachment after preparing a cookie dough. This is particularly suitable for so-called “Spritzgebäck” (cookies).

- Please also observe our illustrations under “D” (Page 74).
 - Please follow points 1 to 4 as described under “Preparation”.
5. First, insert the disc onto the extension of the scroll shaft.

i NOTE:

The guides are located in the recesses on the scroll housing.

6. Then mount the shaping disc.
7. Rotate the catch clockwise.
8. Push the rail (14) through the slits of the shaping disc.

See below “Electrical connection/Application instructions”.

Electrical connection

- Ensure that the function switch is set to “O” (Off).
- Connect the appliance to a correctly installed and earthed socket 220-240 V AC, 50 Hz.

Switch Functions Forward/Return

The appliance is equipped with a forward and return function. If the scroll should block, you can use the return function, in order to release it.

Forward:

- Turn the switch (3) to “①”. The appliance is in the “Forward” mode.

Return:

- Turn the switch (3) to “○” and wait until the motor stops.
- Turn the switch (3) to “R”. The appliance is in the “Return” mode.

Switching off

- Move the safety switch (3) to “○” and pull the power plug.

Application instructions



WARNING: Risk of injury!

Always use the supplied tamper. Never insert your fingers or tools into the filling neck!



CAUTION:

Do not use the appliance for longer than 15 continuous minutes. Let it cool for 10 minutes before using it again.

i NOTE:

- Cut the meat into pieces of about 2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews.
- In order to cut up the meat coarsely, use the sieve with the slits.
- In a second step, select the sieve with the finer or coarser holes, depending on how finely you want to grind the food.
- Coat the sieves beforehand lightly with vegetable oil.

Making sausages

- You can use either natural or artificial intestines.
- If you have decided for natural intestines, soak them beforehand for some time in water.

- Make a knot at the end of the intestine.
- Push the intestine over the sausage attachment.
- The sausage mass is pressed through the sausage attachment and the sausage intestine is filled.
- Make sure that the sausage intestine is filled “loosely”, since otherwise the intestine could burst because the sausage expands when cooking and/or frying.
- After the first sausage has achieved the required length, press the sausage together at the end of the sausage attachment with your fingers.
- Until you have acquired routine, you can switch the appliance off after each sausage section.
- Twist the sausage once or twice around its own axis.

Cookie attachment

- Screw the cookie attachment on and adjust the required cookie shape.
- Put the dough on the filling tray and filler.
- Hold the dough strands at the outlet with your hand and cut off the required length.

Cleaning



WARNING:

- Always pull the power supply plug before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the motor assembly in water for cleaning. It could result in an electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Motor assembly

- Only wipe the motor assembly with a damp cloth and dry with a dry cloth after.

Filling tray, scroll, scroll housing and all accessories

CAUTION:

Do not clean these parts in the dishwasher.
 The surfaces could become lacklustre.

- These parts can be cleaned by hand in the wash basin.
- Rinse with clear water and dry the parts.

Storage

- Clean the device as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you store the device in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the device at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

Troubleshooting

Malfunc-tion	Possible cause	Remedy
The device does not function.	The device is not supplied with power.	- Check the outlet with a different device. - Insert the power plug correctly. - Check the mains fuse.
	The device is defective.	- Contact our Service or a specialist.
The device is blocked.	Meat residue is sticking to the screw.	1. Set the switch (3) to "O" and wait until the motor has stopped. 2. Set the switch (3) to "R" to loosen the blocked meat residue.

Malfunc-tion	Possible cause	Remedy
The device is blocked.	Meat residue is sticking to the screw.	3. Switch the device off and pull the power plug. 4. Now remove any sticking residue.

Noise development

The sound pressure level in the ear of an operator (LpA) was measured according to DIN EN ISO 3744.

Specifications

Model:.....PC-FW 1003

Power supply:..... 220-240 V AC, 50/60 Hz

Nominal power consumption: 800 W

Max. power consumption: 1500 W

Sound pressure level: 93 dB(A)

Protection class: II

Net weight (without accessories): ...approx. 3.60 kg

Subject to technical changes without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



Disposal - Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Spis treści

Lokalizacja kontrolki	3
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa	41
Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem	42
Opis części/ części dostarczone	42
Przeznaczenie	42
Wypakowanie urządzenia	43
Przygotowanie	43
Montaż maszyny do mielenia mięsa	43
Instalacja akcesorium do kielbas	43
Instalacja akcesorium „Kebbe”	43
Instalacja akcesorium do ciastek	44
Podłączenie do zasilania	44
Instrukcja obsługi	44
Czyszczenie	45
Przechowywanie	45
Usterki i sposoby ich usuwania	45
Dane techniczne	46
Warunki gwarancji	46
Uzupełnienie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	47
Rysunki	74

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę

(należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).

- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa związane z niniejszym urządzeniem

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które ruszają się podczas pracy urządzenia należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
 - Nie dotykać części ruchomych.
 - Przed wymianą akcesoriów odczekaj do całkowitego zatrzymania noża.
 - Przed włączeniem należy sprawdzić, czy wszystkie końcówki akcesoriów zostały prawidłowo zainstalowane i bezpiecznie umieszczone.
 - Zawsze korzystaj z dołączonego tampera. Nigdy nie wkładać palców ani żadnych narzędzi do przewodu napełniania!
 - Zachowaj odpowiednią ostrożność podczas wyjmowania i czyszczenia noża!
- Nie używaj do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości lub muszle.
 - Nie manipuluj przełącznikami bezpieczeństwa.

Opis części / części dostarczone

- 1 Podajnik
- 2 Silnik
- 3 Przełącznik ① / ② / R (wł./wył./wstecz)
- 4 Śruba
- 5 Obudowa spirali
- 6 Popychacz

Ilustracje A do D na ostatniej stronie:

- 7 Spirala
- 8 Nóż
- 9 3 Sita (drobne, średnie, grube)
- 10 Wtyczka
- 11 Akcesorium do kielbas
- 12 2-częściowa nasadka do kebbe
- 13 2-częściowe akcesorium do ciastek
- 14 Szyba na ciastka

Przeznaczenie

Urządzenie to służy do

- Rozdrabniania produktów.
- Kształtowania makaronu lub ciasta przy użyciu różnych akcesoriów.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do tego celu i powinno być wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

Może ono być eksploatowane jedynie w sposób, jaki został opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

Urządzenia nie można wykorzystywać w celach komercyjnych.

Stosowanie do innych zastosowań jest uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i nieprawidłowe i może prowadzić do uszkodzenia mienia i obrażeń ciała.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia spowodowane użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem.

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Zdjąć wszystkie materiały opakowania, takie jak folie, materiały wypełniające, uchwyty kablowe oraz kartony.
3. Sprawdzić całą dostawę pod kątem kompletności

i WSKAZÓWKA:

W urządzeniu wciąż może pozostawać kurz i pozostałości produkcyjne. Zalecamy czyszczenie urządzenia tak, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Przygotowanie

Należy również zapoznać się z przeglądami umieszczonymi na stronach 3 i 74.

1. Przy pomocy śruby (4) w urządzeniu proszę otworzyć mocowanie dla obudowy skrucarki.
2. Proszę umieścić obudowę skrucarki (5) w napędzie skrucarki króćcem napelniania do góry, a następnie proszę ponownie dokręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Proszę umieścić tacę napelniania na króćcu napelniania w taki sposób, aby mocowanie tacy znajdowało się powyżej korpusu silnika.
4. Proszę wsunąć skrucarkę (7) w poziomą część obudowy skrucarki, aż oś mechanicznie się zażębi.

Zapoznaj się z akapitami dotyczącymi montażu maszynki do mięsa, nasadki do kebbe, nasadki do kielbas lub akcesorium do ciastek.

Montaż maszynki do mielenia mięsa

- Zapoznaj się z ilustracjami „A” (Strona 74).
 - Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.
5. Włóż nóż na wał spirali, z zaostrzoną krawędzią skierowaną na zewnątrz.
 6. Wybierz sitko (9).

i WSKAZÓWKA:

Prowadnice w sitku muszą być dopasowane do wyżłobień w obudowie ślimaka.

7. Rotate the catch clockwise.
8. Połóż kawałki mięsa na podajniku (1), a następnie zsuń je do szyjki maszynki.

Patrz „Podłączenie do zasilania” poniżej.

Instalacja akcesorium do kielbas

- Zapoznaj się z ilustracjami „B” (Strona 74).
 - Postępuj zgodnie z opisem podanym w tematach „Przygotowanie” i „Montaż maszynki do mielenia mięsa” (punkty od 1 do 6).
7. Umieść akcesorium do kielbas na obudowie spirali.
 8. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
 9. Proszę napęlić tacę napelniania i króciec napelniania pastą kielbasianą.

Patrz „Podłączenie do zasilania/Instrukcja obsługi” poniżej.

Instalacja akcesorium „Kebbe”

i WSKAZÓWKA:

Wstęgi mięsa lub ciasta mogą być wykonywane za pomocą akcesorium „Kebbe”.

- Zapoznaj się z ilustracjami „C” (Strona 74).
 - Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.
5. Umieść 2-częściowe akcesorium Kebbe na wale spirali.

i WSKAZÓWKA:

Prowadnice na przystawce umieszczone są we wcięciu obudowy spirali.

6. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
7. Połóż pastę mięsną lub ciasto na podajniku, a następnie zsuń je do szyjki.

Patrz „Podłączenie do zasilania” poniżej.

Instalacja akcesorium do ciastek

i WSKAZÓWKA:

Po przygotowaniu ciasta możesz kształtować różne formy za pomocą tego akcesorium. Jest to szczególnie przydatne np. do pierniczków i ciastek świątecznych.

- Zapoznaj się z ilustracjami „D” (Strona 74).
 - Proszę postępować jak opisano w punktach 1-4 „Przygotowanie”.
5. Załóż dysk na przedłużenie wału spirali.

i WSKAZÓWKA:

Prowadnice umieszczone są we wcięciu obudowy spirali.

6. Następnie załóż dysk kształtujący.
7. Obróć blokadę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
8. Przelóż szynę (14) przez szczeliny płytki formującej.

Patrz „Podłączenie do zasilania/Instrukcja obsługi” poniżej.

Podłączenie do zasilania

- Upewnij się, że przełącznik funkcji ustawiony jest na „O” (Off/Wył.).
- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka 220-240 V AC, 50 Hz.

Funkcje przełącznika bieg normalny/bieg wsteczny

Urządzenie wyposażone jest w funkcję pracy do przodu i do tyłu. Jeśli spirala się zablokuje, możesz użyć funkcji wstecznej, aby ją odblokować.

Do przodu:

- Ustaw przełącznik (3) na „①”. Urządzenie działa w trybie „Do przodu”.

Do tyłu:

- Ustaw przełącznik (3) na „O” i poczekaj na wyłączenie silnika.
- Ustaw przełącznik (3) na „R”. Rządzenie działa w trybie „Wstecz”.

Wyłączenie

- Przełącz przełącznik bezpieczeństwa (3) na „O” i wyjmij wtyczkę.

Instrukcja obsługi

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

Zawsze korzystaj z dołączonego tampera. Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych narzędzi do otworu napełniania!

⚠ UWAGA:

Nie używaj urządzenia bez przerwy dłużej, niż przez 15 minut. Przed ponownym użyciem należy poczekać na jego ostygnięcie przez 10 minut.

i WSKAZÓWKA:

- Proszę pokroić mięso na kawałki o wielkości ok. 2,5 cm. Proszę uważać, aby w mięsie nie znalazły się kości lub żyły.
- Aby rozdrobnić mięso na większe kawałki, użyj sitka ze szczelinami.
- Podczas drugiego przebiegu użyj sitka z mniejszymi lub większymi otworami w zależności od tego, jak grubo ma być mielone mięso.
- Przed rozpoczęciem pracy posmaruj sitko odrobiną oleju roślinnego.

Produkcja kielbas

- Możesz używać flaków naturalnych lub sztucznych.
- Jeśli decydujesz się na użycie flaka naturalnego, najpierw przez pewien czas moczyć go w wodzie.
- Zrób węzeł na końcu flaka.
- Wsuń flak na akcesorium do kielbas.
- Masa wędliny jest wyciskana przez akcesorium do kielbas i flak zostaje napełniony.
- Upewnij się, że flak wędliny zostaje napełniony „luźno”, gdyż w przeciwnym razie może zostać rozerwany podczas rozszerzania się kielbasy przy gotowaniu i/lub smażeniu.
- Po osiągnięciu odpowiedniej długości przez pierwszą kielbasę, ściśnij ją palcami przy końcówce akcesorium do kielbas.

- Dopóki nie nabierzesz wprawy, możesz wyłączyć urządzenie po każdym odcinku kielbasy.
- Skręć kielbasę wokół jej własnej osi raz lub dwa razy.

Akcesorium do ciastek

- Nakręć akcesorium do ciastek i ustaw odpowiedni kształt ciastka.
- Nałóż ciasta do podajnika i napełniacza.
- Przytrzymuj wstęgi ciasta przy wylocie ręką i przycinaj je do odpowiedniej długości.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem urządzenia zawsze wyciągaj wtyczkę zasilającą i czekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Podczas czyszczenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie zespołu silnika. Mogłoby to spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

Zespół silnika

- Zespół silnika przecieraj tylko wilgotną szmatką, a następnie osuszaj za pomocą suchej szmatki.

Podajnik, spirala, obudowa spirali i wszystkie akcesoria

⚠ UWAGA:

Nie myj tych części w zmywarce do naczyń. Powierzchnie mogą utracić połysk.

- Te części mogą być czyszczone ręcznie w zlewie.
- Splucz czystą wodą i osusz części.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem. Poczytać na całkowite osuszenie akcesoriów.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, kiedy nie jest użytkowane przez dłuższy czas.
- Zawsze przechowywać urządzenie w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa.	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Das Gerät ist ohne Funktion.	Urządzenie nie jest zasilane.	- Sprawdzić wyjście za pomocą innego urządzenia - Włożyć prawidłowo wtyczkę zasilania. - Sprawdzić bezpiecznik sieci.
	Urządzenie jest wadliwe.	- Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem- specjalistą.

Urządzenie nie działa.	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest zablokowane.	Pozostałości mięsa przylegają do śruby.	1. Ustawić przełącznik (3) w poz. „O” i poczekać na zatrzymanie silnika. 2. Ustawić przełącznik (3) w pozycji „R”, aby rozluźnić zablokowane pozostałości mięsa. 3. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka 4. Można już usuwać przywierające osady.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,

Dane techniczne

Model:.....PC-FW 1003

Zasilanie:..... 220-240 V AC, 50/60 Hz

Nominalne zużycie mocy: 800 W

Maks. zużycie mocy 1500 W

Poziom ciśnienia dźwięku 93 dB(A)

Stopień ochrony: II

Masa netto (bez akcesoriów): ok. 3,60 kg

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektrycznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Tartalom

A Kezelőszekények Elhelyezkedése	3
Általános biztonsági rendszabályok	48
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági tudnivalók	49
Alkotórészek leírása / A csomag tartalma	49
Rendeltetésszerű használat	49
A készülék kicsomagolása	49
Előkészítés	50
A hűtőszekény összeszerelése	50
A kolbásztöltő feltét felszerelése	50
„Kebbe” feltét felszerelése	50
A süteményformázó feltét felszerelése	50
Elektromos csatlakoztatás	51
Felhasználási útmutatások	51
Tisztítás	52
Tárolás	52
Hibaelhárítás	52
Műszaki jellemzők	53
Selejtezés - A „kuka” piktogram jelentése	53
Ábrák	74

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő belésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja

a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.

- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre képzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.
Fulladás veszélye állhat fenn!

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági tudnivalók

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mielőtt tartozékot vagy mozgó pótalkatrészt cserélne a készüléken, kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
 - Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
 - Tartozékcseré előtt várja meg a vágókés teljes leállítását.
 - Mielőtt bekapcsolná, ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott tartozék helyesen és biztonságosan van-e rögzítve.
 - Mindig a mellékelt tömítő eszközt használja. Soha ne dugja az ujjait a töltőnyílásba!
 - Óvatosan bánjon a vágókéssel, amikor kiveszi és amikor tisztítja!
- Ne akarjon a darálóval kemény tárgyakat (csont, héjak) aprítani.
 - Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.

Alkotórészek leírása / A csomag tartalma

- 1 Adagolótálca
- 2 Motor
- 3 Kapcsoló: Ⓢ/ⓐ/Ⓡ(Be/Ki/Irányváltás)
- 4 Rögzítőcsavar
- 5 Csigaház
- 6 Tömítőréteg

Illusztrációk A-tól D-ig az utolsó oldalon:

- 7 Csigá
- 8 Vágókés
- 9 3 Szűrők (finom, közepes, durva)
- 10 Zárkarika
- 11 Kolbásztöltő feltét
- 12 2-részes tartozék kibbe-töltő
- 13 2-részes süteményformázó feltét
- 14 Sín a darálós kekszhez

Rendeltetésszerű használat

A készülék felhasználási területe

- Élelmiszerek feldarabolása.
- Galuska és tészta formázása a különféle feltétekkel.

Kizárólag erre a célra készült, és csak ennek megfelelően használható.

Csak a jelen használati útmutatóban leírt módon szabad használni.

Kereskedelmi célokra nem használhatja.

A készülék bármely más célú felhasználása rendeltetésellenesnek minősül, és kárt vagy személyi sérülést okozhat.

A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetés-szerű használatból fakadó sérülésekért.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, mint például fóliákat, tömítő anyagokat, kábeltartókat és a kartondobozt.
3. Ellenőrizze, hogy minden tartozék hiánytalanul megvan-e.

! MEGJEGYZÉS:

A készüléken maradhatott por vagy a gyártás során ráakódott szennyeződés. Javasoljuk, hogy az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket a „tisztítás” fejezetben leírtak alapján.

Előkészítés

Ehhez vegye figyelembe a 3. és 74. oldalon lévő áttekintést is.

1. Nyissa ki a csigaház befogását a készüléken lévő csavarral (4).
2. A töltőcsonkkal felfelé helyezze bele a csigaházat (5) a csigameghajtásba, és az óramutató járása irányába forgatva, húzza meg ismét a csavart.
3. Úgy helyezze a töltőtálcát a töltőcsonkra, hogy a tálca befogása a motorblokk fölé legyen.
4. Tolja be a csigát (7) a csigaház vízszintes részébe a tengely mechanikus bekattanásáig.

Lásd a továbbiakban a húsdaráló, a kibbe tartozék, a kolbásztartozék vagy a darálós keksz tartozékának összerelésének részében.

A húsdaráló összeszerelése

- Kérjük, tekintse meg az „A” alatti ábrákat is (Oldal 74).
- Járjon el a „Előkészítés” 1-4. pontjában leírtak szerint!
- 5. A csiga tengelyére tegye rá a vágókést úgy, hogy a köszörült lapja kifelé nézzen.
- 6. Válasszon ki egy tárcsát (9).

! MEGJEGYZÉS:

A tárcsán lévő vezetők beleillenek a menetes burkolat mélyedéseibe.

7. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.
8. Tegye a húsdarabokat a töltőtálcára (1) és a betöltő csompra.

Ld. alább az „Elektromos csatlakoztatás” című részt.

A kolbásztöltő feltét felszerelése

- Kérjük, tekintse meg az „B” alatti ábrákat is. (Oldal 74).
- Először az „Előkészítés” és „A húsdaráló összeszerelése” 1-6. pontban leírtak alapján járjon el.

7. Helyezze rá a kolbásztöltő feltétet a csigaházra.
8. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.
9. Tegye a kolbászmasszát a töltőtálcára és a töltőcsompra!

Ld. alább a „Elektromos csatlakoztatás/Felhasználási útmutatások” című részt.

„Kebbe” feltét felszerelése

! MEGJEGYZÉS:

A „Kebbe” feltéttel a húsból vagy tésztából cső alakzatokat lehet készíteni.

- Kérjük, tekintse meg az „C” alatti ábrákat is. (Oldal 74).
- Járjon el a „Előkészítés” 1-4. pontjában leírtak szerint!
- 5. Helyezze rá a kétrészes „Kebbe” feltétet a csiga tengelyére.

! MEGJEGYZÉS:

A tartozék vezetőelemei a csigaház mélyedéseiben vannak.

6. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.
7. Tegye a hús- vagy tészta masszát a töltőtálcára vagy a betöltő csompra.

Ld. alább az „Elektromos csatlakoztatás” című részt.

A süteményformázó feltét felszerelése

! MEGJEGYZÉS:

Ezzel a feltéttel különféle alakú süteményeket formálhat a tésztából. Az úgynevezett „Spritzgebäck” (omlós teasütemény) készítésére különösen alkalmas.

- Kérjük, tekintse meg a „D” alatti ábrákat is. (Oldal 74).
- Járjon el a „Előkészítés” 1-4. pontjában leírtak szerint!
- 5. Először tegye rá a lyuktárcsát a csiga tengelyének kiálló végére.

i MEGJEGYZÉS:

A vezetékelemek a csigaház mélyedéseiben helyezkednek el.

6. Ezután tegye rá a formázókorongot.
 7. Csavarja rá a zárkarikát az óramutató járásának irányában.
 8. Tolja át a sínt (14) a formáló tárcsa nyílásain át.
- Ld. alább a „Elektromos csatlakoztatás/Felhasználási útmutatások” című részt.

Elektromos csatlakoztatás

- Ügyeljen arra, hogy a funkciókapcsoló kikapcsolt „O” állásban legyen.
- Csatlakoztassa a készüléket szabályos kialakítású, érintésvédelemmel ellátott 220-240 V~, 50 Hz-es konnektorra.

Előre/hátra forgás kapcsolási funkciói

A készülék előre és vissza is képes forogni. Ha a csiga elakad, az irányváltóval kiszabadíthatja.

Előre:

- Állítsa a kapcsolót (3) „I”-ra. A készülék most „Előre” módban van.

Vissza:

- Állítsa a kapcsolót (3) „O”-re és várja meg, amíg a motor megáll.
- Állítsa a kapcsolót (3) „R”-re. A készülék most „Vissza” módban van.

Kikapcsolás

- Tegye a biztonsági kapcsolót (3) a „O” állásba és húzza ki a hálózati kábelt.

Felhasználási útmutatások

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

Mindig a mellékelt tömő eszközt használja. Soha ne dugja az ujjait a töltőnyílásba!

⚠ VIGYÁZAT:

A készüléket 15 percnél hosszabb ideig ne használja egyfolytában. Hagyja hűlni 10 percig, mielőtt újra használná.

i MEGJEGYZÉS:

- Vágja a húst kb. 2,5 cm nagyságú darabokra! Ügyeljen rá, hogy a húspanban ne legyenek csontok vagy inak.
- Ha durvára akarja darálni a húst, használja a nyílásokat tartalmazó tárcsát.
- A második munkafolyamatban válassza a finomabb vagy durvább lyukú tárcsát attól függően, hogy mennyire finomra szeretné darálni a húst.
- Előtte olajozza be a tárcsát.

Kolbászkészítés

- Ehhez használhat akár természetes- akár műbelet.
- Ha a természetes bél mellett dönt, egy ideig áztassa vízben.
- Kössön csomót a bél egyik végére.
- Tolja rá a belet a kolbásztöltő feltételére.
- A készülék a kolbásztöltéket átnyomja a kolbásztöltő feltétlen és beletölti a bélbe.
- Ügyeljen arra, hogy a bél csak „lazán” legyen megtöltve, különben szétrepedhet, mert főzés és/vagy sütés közben a kolbász megdagad.
- Miután az első kellő hosszúságú kolbászt betöltötte, az ujjával nyomja össze a kolbásztöltő feltét végénél.
- Amíg kellő rutint nem szerzett, a készüléket minden egyes kolbász betöltése után kikapcsolhatja.
- Csavarja meg a kolbászt egyszer vagy kétszer a saját tengelye körül.

Süteményformázó feltét

- Csavarja fel a süteményformázó feltétet, és állítsa be a kívánt süteményformát.
- Tegye a tésztát az adagolótálcára és garatra.
- A kezével tartsa a formázó feltétből kijövő tésztafalakat, és vágja el, amint elérik a kívánt hosszúságot.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati kábelt, és várja meg a készülék lehűlését.
- Tisztításkor soha ne merítse víz alá a motoregységet. Ezzel áramütés vagy tűz veszélyét idézné elő.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

A motoregység

- A motoregységet először nedves ronggyal tisztítsa le, majd száraz ronggyal törölje szárazra.

Adagolótálca, csiga, csigaház és a többi tartozék

⚠ VIGYÁZAT:

A készülék ezen részeit ne mosogatógépben mossa el. Mattá válhat a felületük.

- Ezeket kézi mosogatóban kell elmosni.
- Mosogatás után öblítse le tiszta vízzel, majd szárítsa meg őket.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívülre helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helységben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Hibaelhárítás

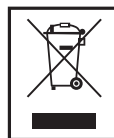
Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nem kap áramot.	- Ellenőrizze a konnektort egy másik készülékkel. - Helyesen dugja be a csatlakozót. - Ellenőrizze a biztosítékokat.
	A készülék hibás.	- Vegye fel a kapcsolatot a Szervizünkkel vagy egy szakértővel.
A készülék elakad.	Maradék hús ragadt a csavarhoz.	1. A kapcsolót (3) állítsa „O” helyzetbe, és várja meg, amíg leáll a motor. 2. A kapcsolót (3) állítsa „R” helyzetbe, hogy meglazítsa a beragadt húst. 3. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból. 4. Távolítsa el minden beragadt maradékokat.

Műszaki jellemzők

Modell:.....PC-FW 1003
Tápfeszültség:..... 220-240 V~, 50/60 Hz
Névleges áramfelhasználás:..... 800 W
Maximális áramfelhasználás:..... 1500 W
Zajterhelési szint: 93 dB(A)
Védelmi osztály:..... II
Nettó súly (tartozékok nélkül): kb. 3,60 kg

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



Selejtezés - A „kuka” piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A főlöszleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahazsnosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Зміст

Розташування органів керування	3
Загальні вказівки щодо безпеки	54
Спеціальні інструкції з безпеки для цього приладу	55
Опис частин / частини, які додаються	55
Експлуатація за призначенням	55
Розпаковування приладу	55
Підготовка	56
Монтаж м'ясорубки	56
Монтаж насадки для ковбаси	56
Монтаж насадки "Кеббе"	56
Монтаж насадки для печива	56
Електричне підключення	57
Рекомендації з застосування	57
Чищення	58
Зберігання	58
Усунення несправностей	58
Технічні параметри	59
Малюнки А – D	74

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Остерігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь при-

ладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.

- Не експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрози пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтеся цих вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

i ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ Попередження!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

Спеціальні інструкції з безпеки для цього приладу

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!

- Перш ніж замінити приладдя чи додаткові частини, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути і від'єднати від мережі.
 - Не торкайтеся рухомих частин.
 - Перед тим як замінювати насадки, почекайте, поки ніж повністю зупиниться.
 - Перш ніж вмикати прилад, упевніться, що насадку встановлено надійно і належним чином.
 - Завжди використовуйте штовхач, який додається. Ніколи не встромляйте пальці або приладдя в шийку для наповнення!
 - Поводьтеся з ножем із належною обережністю, коли Ви витягуєте і очищуєте його!
- Не подрібнюйте тверді предмети, такі як кістки або шкаралупу.
 - Не робіть ніяких змін у запобіжному перемикачі.

Опис частин / частини, які додаються

- 1 Таця для завантаження продуктів в штуцер
- 2 Мотор
- 3 Перемикач/ ①/○/R (Вкл. / Вилк. / За дній хід)
- 4 Гвинт
- 5 Корпус спіралі
- 6 Штовхач

Ілюстрації A-D на останній сторінці:

- 7 Спіраль
- 8 Ніж
- 9 3 Сито (дрібне, середнє, грубе)
- 10 Кришка
- 11 Насадка для ковбаси
- 12 Насадка із 2 деталей "Кеббе"
- 13 Насадка із 2 деталей для печива
- 14 Планка для виготовлення печива

Експлуатація за призначенням

Цей прилад призначено для

- подрібнення (перемелювання) продуктів харчування.
- Ви можете формувати пасту або тісто за допомогою різних насадок.

Прилад призначено виключно для цих цілей і дозволяється використати тільки за цим призначенням.

Дозволяється використати прилад тільки в тій засіб, як це описано в Інструкції з експлуатації.

Не дозволяється використати прилад для масового виробництва.

Кожний інший спосіб використання вважається експлуатацією не за призначенням і може призвести до матеріальної шкоди і навіть до тілесних ушкоджень.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені використанням не за призначенням.

Розпаковування приладу

1. Вийміть прилад з упаковки.
2. Вийміть увесь пакувальний матеріал, такий як фольга, наповнювач, фіксатори кабелю і картон.
3. Перевірте вміст упаковки.

і ПРИМІТКА.

На приладі може бути пил або залишки виробничого процесу. Рекомендовано почистити виріб, як описано в розділі "Чищення".

Підготовка

Просимо Вас взяти до уваги нашу інформацію на сторінках 3 та 74.

1. Відкрийте отвір для корпусу спіралі гвинтом (4) на приладі.
2. Поставте корпус спіралі (5) штуцером для завантаження продуктів доверху у привід спіралі і знов заверніть гвинт у напрямку ходу стрілки годинника.
3. Поставте тачу для продуктів на штуцер для завантаження таким чином, щоб отвір тачі знаходився понад моторним блоком.
4. Вставте спіраль (7) у горизонтальну частину корпусу до тієї точки, де ось механічно заблокується.

Дивіться далі інформацію в розділах про монтаж м'ясорубки, насадки "Кеббе", насадки для ковбаси або насадки для формування печива.

Монтаж м'ясорубки

- Просимо Вас взяти до уваги також наші ілюстрації з розділу "А" (сторінка 74).
 - Робіть операції у тій послідовності, що описано під пунктами 1 – 4 "Підготовка".
5. Поставте ніж гострими сторонами назовні на ось спіралі.
 6. Оберіть потрібне Вам сито (9).

і ПРИМІТКА.

Напрявні на ситі мають знаходитися в належних жолобках в корпусі спіралі.

7. Поверніть кришку в напрямку за ходом стрілки годинника.
8. Кладіть шматочки м'яса на тачу для завантаження (1) і в штуцер.

Дивіться далі розділ "Електричне підключення".

Монтаж насадки для ковбаси

- Просимо Вас також взяти до уваги наші ілюстрації у розділі "В" (сторінка 74).
- Робіть операції спочатку так, як це описано в розділах "Підготовка" і "Монтаж м'ясорубки" у пунктах.

7. Встановіть насадку для ковбаси у корпус спіралі.
8. Поверніть кришку в напрямку за ходом стрілки годинника.
9. Наповніть ковбасним паштетом тачу і штуцер для завантаження продуктів.

Дивіться далі розділ "Електричне підключення / Рекомендації з застосування".

Монтаж насадки "Кеббе"

і ПРИМІТКА.

За допомогою насадки "Кеббе" можна формувати трубочки з м'яса або тіста.

- Просимо Вас взяти до уваги також наші ілюстрації з розділу "С" (сторінка 74).
 - Робіть операції так, як це вказано в пунктах 1 – 4 "Підготовка".
5. Поставте насадку "Кеббе", що складається з двох компонентів, на спіраль.

і ПРИМІТКА.

Напрявні на насадці мають знаходитися в належних жолобках в корпусі.

6. Поверніть кришку в напрямку за ходом стрілки годинника.
7. Наповніть ковбасною масою або тістом тачу і штуцер для завантаження продуктів.

Дивіться далі розділ "Електричне підключення".

Монтаж насадки для печива

і ПРИМІТКА.

Якщо Ви приготували тісто для печива, Ви можете за допомогою цієї насадки придати виробам із тіста різноманітні форми. В першу чергу цей засіб придатний для печива, що витискується шприцом.

- Просимо Вас взяти до уваги також наші ілюстрації з розділу "D" (сторінка 74).
 - Робіть операції так, як це вказано в пунктах 1 – 4 "Підготовка".
5. Спочатку поставте шайбу напрямними на ось спіралі.

і ПРИМІТКА.

Напрямні насадки мають знаходитися в належних жолобках в корпусі.

6. Поставте після цього насадку-форму на місце.
7. Поверніть кришку в напрямку за ходом стрілки годинника.
8. Вставте планку (14) в проріз насадки-форми.

Дивіться далі розділ "Електричне підключення / Рекомендації з застосування".

Електричне підключення

- Переконайтеся в тому, що перемикач функцій поставлено в положення "О" (вимкнено).
- Підключіть прилад до розетки 220-240 В, змінного струму, 50 Гц, яка обладнана належним чином і має захисні контакти.

Функції перемикачу ход вперед/назад

Прилад має функції переднього ходу та реверсу. Якщо шнек/спіраль застряє, Ви можете включити функцію зворотного ходу для звільнення заблокованого місця.

Передній ход:

- Поставте перемикач (3) в положення "D". У приладі включено функцію "Передній ход".

Зворотний ход:

- Переведіть перемикач (3) в положення "O" і почекайте, поки мотор не зупиниться повністю.
- Переведіть перемикач (3) в положення "R". У приладі включено функцію "Зворотний ход".

Вимкнення

- Переведіть перемикач (3) в положення "O" і витягніть вилку з розетки.

Рекомендації з застосування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик травмування!

Завжди використовуйте штовхач, який додається. Ніколи не встромляйте пальці або приладдя в шийку для наповнення!

⚠ УВАГА.

Використайте прилад безперервно не довше ніж 15 хвилин. Дайте приладу охолонути приблизно впродовж 10 хвилин, перед тим як використовувати його знову.

і ПРИМІТКА.

- Поріжте м'ясо на шматочки розміром приблизно 2,5 см. Звертайте, будь ласка, увагу на те, щоб м'ясо не містило жил або кісток.
- Щоб розмолоти м'ясо не дуже дрібно, використовуйте сито з прорізами.
- При другій операції оберіть сито з меншими або більшими отворами, залежно від того, яка консистенція продукту Вам потрібна.
- Перед використанням злегка намажте сита рослинною олією.

Виготовлення ковбаси

- Ви можете виготовляти ковбасу як із натуральною, так і зі штучною оболонкою.
- Якщо Ви вирішили застосовувати натуральну оболонку, то її слід спочатку покласти на деякий час у воду, щоб вона стала еластичною.
- Кінець оболонки зав'яжіть вузлом.
- Насуньте оболонку на насадку для приготування ковбаси.
- Ковбасна маса протискується через насадку і наповнює оболонку ковбаси.
- Звертайте увагу на те, щоб оболонка була заповненою не дуже щільно, оскільки ковбаса може при вариві або смаженні збільшити об'єм та порвати оболонку.
- Якщо перша паличка ковбаси досягла належної довжини, стисніть ковбасу на кінці насадки пальцями.

- Поки Ви не навчилися швидко працювати, Ви можете вимикати прилад після кожної палички ковбаси.
- Поверніть паличку ковбаси один - два рази навколо її осі.
- Споліскуйте деталі чистою водою і протирайте їх сухою тканиною.

Зберігання

- Почистьте прилад, як описано. Дайте приладу повністю висохнути.
- Якщо прилад не використовуватиметься тривалий час, рекомендовано зберігати його в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте прилад поза зоною досяжності дітей в сухому, добре провітрюваному місці.

Насадка для виготовлення печива

- Наверніть насадку для виготовлення печива і установіть ту форму, яка Вам потрібна.
- Заповніть тістом тацю і штуцер для завантаження продуктів.
- Притримуйте смуги тіста на виході з форми рукою і відріжте їх на потрібну довжину.

Чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як почати очищення приладу, завжди витягуйте вилку з розетки електроживлення і чекайте, поки прилад не охолоне.
- Ані в якому разі не опускайте мотор в воду з метою очищення корпусу. Це може призвести до електричного удару або пожежі.

УВАГА.

- Не використовуйте дріт'яну щітку або абразивні засоби для чищення.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення.

Мотор приладу

- Корпус мотору слід тільки обтирати вологою тканиною і після цього обсушувати сухою тканиною.

Таця для завантаження продуктів, спіраль, корпус спіралі і все приладдя

УВАГА.

Не очищуйте ці деталі в посудомийній машині. Поверхні деталей можуть втратити блиск.

- Ці деталі Ви можете очищувати вручну у воді з додаванням засобів для миття посуду.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Прилад не працює.	Прилад не підключено до мережі живлення.	- Перевірте напінну розетку за допомогою іншого пристрою. - Належним чином підключіть штекер. - Перевірте заповіжник.
	Прилад пошкоджено.	- Зверніться в сервісний центр або до спеціаліста.
Прилад заблоковано.	До гвинта прилипли залишки м'яса.	1. Встановіть перемікач (3) у положення "О" і зачекайте, поки двигун зупиниться.

Несправ-ність	Можлива причина	Вирішення
Прилад забло-ковано.	До гвинта прилипли за-лишки м'яса.	2. Встановіть пе-ремикач (3) у положення "R", щоб вивіль-нити залишки м'яса. 3. Вимкніть прилад і від'єднайте його від ме-режі. 4. Тепер вийміть залишки м'яса.

Технічні параметри

Модель:PC-FW 1003

Подання живлення:..... 220-240 В змінного струму, 50/60 Гц

Номінальне споживання електроенергії: ..800 Вт

Максимальне споживання

електроенергії:..... 1500 Вт

Звуковий тиск:..... 93 дБ (А)

Група електробезпекиII

Вага нетто (без приладдя): прибіл. 3,60 кг

Залишаємо за собою право на технічні зміни!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм ЄС, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Содержание

Расположение элементов	3
Общие указания по технике безопасности	60
Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства.....	61
Описание деталей / поставляемых деталей	61
Назначение	61
Распаковка устройства.....	62
Подготовка.....	62
Сборка мясорубки	62
Установка насадки для сосисок	62
Установка насадки для кеббе	62
Установка насадки для печени	62
Подключение электропитания	63
Инструкции по использованию	63
Чистка.....	64
Хранение	64
Устранение неисправностей	64
Технические характеристики	65
Иллюстрации А – D	74

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если дадите кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.

- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности".

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключения составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

Специальные инструкции по технике безопасности для этого устройства

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!

- Перед заменой принадлежностей или установкой дополнительных деталей, которые движутся во время работы, выключите устройство и отключите его от электросети.
- Не прикасайтесь к подвижным деталям.
- Перед заменой принадлежностей дождитесь полной остановки ножа.
- Перед включением устройства проверьте, правильно ли установлены крепления принадлежностей и надежно ли они затянуты.
- Всегда пользуйтесь прилагаемой трамбовкой. Никогда не вставляйте пальцы или кухонные предметы в подающую горловину!
- Будьте осторожны при извлечении ножа и его чистке!
- Никогда не перемалывайте твердые части, такие как кости или скорлупу.

- Не трогайте предохранительные переключатели.

Описание деталей / поставляемых деталей

- 1 Подающий лоток
- 2 Двигатель
- 3 Переключатель ①/○/R (Вкл./Выкл./Назад)
- 4 Винт
- 5 Корпус шнека
- 6 Толкатель

Рисунки А - D на последней странице:

- 7 Шнек
- 8 Нож
- 9 3 решетки (мелкая, средняя, грубая)
- 10 Стопор
- 11 Насадка для сосисок
- 12 Насадка для кеббе из 2 частей
- 13 Насадка для печени из 2 частей
- 14 Планка для печени

Назначение

Это устройство имеет следующее назначение:

- Измельчение пищевых продуктов.
- При помощи разных принадлежностей можно формировать лапшу или тесто.

Устройство предназначено только для этих целей и должно использоваться соответствующим образом.

Устройство может использоваться только в соответствии с приведенными здесь инструкциями.

Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Использование в других целях и не в соответствии с инструкциями считается неправильным и может привести к порче имущества и личной травме.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, связанный с неправильным использованием.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольги, заполняющие материалы, держатели кабеля и картонную упаковку.
3. Проверьте комплектность поставки.

и ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве могут оставаться пыль и остатки производственных материалов. Рекомендуется почистить устройство в соответствии с разделом "Чистка".

Подготовка

Используйте иллюстрации на стр. 3 и 74.

1. Освободите корпус шнека винтом (4) на устройстве.
2. Вставьте корпус шнека (5) подающей горловины вверх в привод шнека и затяните винт по часовой стрелке.
3. Установите подающий лоток на подающую горловину так, чтобы крепление лотка располагалось над блоком двигателя.
4. Вставьте шнек (7) в горизонтальную часть корпуса шнека, чтобы ось вошла на свое место.

Также обратитесь к разделам с описанием сборки мясорубки, установки насадки для кеббе, насадки для сосисок или насадки для печенья.

Сборка мясорубки

- Используйте иллюстрации "А" (стр. 74).
 - Выполните пункты 1 – 4 в разделе "Подготовка".
5. Установите нож на вал шнека острыми кромками наружу.
 6. Установите нужную решетку (9).

и ПРИМЕЧАНИЯ:

Направляющие механизмы на решетке должны входить в выемки в корпусе шнека.

7. Поверните стопор по часовой стрелке.

8. Положите кусочки мяса на подающий лоток (1) и в подающую горловину.

Обратитесь к разделу "Подключение электропитания" далее.

Установка насадки для сосисок

- Используйте иллюстрации "В" (стр. 74).
 - Выполните пункты 1 – 6 в разделах "Подготовка" и "Сборка мясорубки".
7. Установите насадку для сосисок на корпус шнека.
 8. Поверните стопор по часовой стрелке.
 9. Положите сосисочный фарш на подающий лоток (1) и в подающую горловину.

Обратитесь к разделу "Подключение электропитания/Инструкции по использованию" далее.

Установка насадки для кеббе

и ПРИМЕЧАНИЯ:

Насадка для кеббе позволяет делать трубочки из мясного фарша или теста.

- Используйте иллюстрации "С" (стр. 74).
 - Выполните пункты 1 – 4 в разделе "Подготовка".
5. Установите насадку для кеббе из 2 частей на вал шнека.

и ПРИМЕЧАНИЯ:

Направляющие на насадке должны входить в выемки в корпусе шнека.

6. Поверните стопор по часовой стрелке.
7. Положите мясной фарш или тесто на подающий лоток и в подающую горловину.

Обратитесь к разделу "Подключение электропитания" далее.

Установка насадки для печенья

и ПРИМЕЧАНИЯ:

Эта насадка позволяет получать различные формы из готового теста для печенья. Особенно хорошо получаются так называемые шпритцгебэк (вид печенья).

- Используйте иллюстрации “D” (стр. 74).
- Выполните пункты 1 – 4 в разделе “Подготовка”.
- 5. Сначала установите диск на удлинение вала шнека.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Направляющие должны входить в выемки в корпусе шнека.

- 6. Затем установите формовочный диск.
- 7. Поверните стопор по часовой стрелке.
- 8. Протаскивайте планку (14) через прорези в формовочном диске.

Обратитесь к разделу “Подключение электропитания/Инструкции по использованию” далее.

Подключение электропитания

- Переключатель функций должен быть в положении “O” (Выкл.).
- Включите прибор в правильно установленную и заземленную электрическую розетку 220-240 В переменного тока, 50 Гц.

Функции переключателя Вперед/Назад

Прибор имеет функцию работы вперед и назад. Если шнек застопорится, то включением функции назад можно освободить его.

Функция Вперед:

- Установите переключатель (3) в положение “D”. Прибор будет работать в режиме “вперед”.

Функция Назад:

- Установите переключатель (3) в положение “O” и дождитесь остановки двигателя.
- Установите переключатель (3) в положение “R”. Прибор будет работать в режиме “назад”.

Выключение

- Установите переключатель (3) в положение “O” и выньте вилку из розетки.

Инструкции по использованию

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск травмы!

Всегда пользуйтесь прилагаемой трамбовкой. Никогда не вставляйте пальцы или кухонные предметы в подающую горловину!

⚠ ВНИМАНИЕ:

Не используйте прибор дольше 15 минут в непрерывном режиме. Дайте ему остыть в течение 10 минут перед использованием снова.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Нарезайте мясо на кусочки примерно 2,5 см. Следите за тем, чтобы в мясе не попались кости или сухожилия.
- Для грубого помола мяса используйте решетку с прорезями.
- На следующем этапе выберите решетку с мелкими или крупными отверстиями в зависимости от того, насколько вы хотите измельчить продукт.
- Предварительно слегка смажьте решетки растительным маслом.

Изготовление сосисок

- Можно использовать натуральные или искусственные кишки.
- Если вы решили использовать натуральные кишки, предварительно замочите их в воде на некоторое время.
- Завяжите узел на конце кишки.
- Наденьте кишку на насадку для сосисок.
- Сосисочный фарш продавливается через насадку для сосисок, и кишка заполняется.
- Заполняйте сосисочную кишку не слишком плотно, поскольку в противном случае она может лопнуть из-за расширения фарша при варке или жарке.
- После получения первой сосиски нужной длины зажмите кишку на конце насадки для сосисок пальцами.
- Пока вы не приобретете опыт, можно выключать прибор после получения каждой сосиски.

- Закрутите сосиску вокруг своей оси один или два раза.

Изготовление печенья

- Установите насадку для печенья и задайте требуемую форму для печенья.
- Поместите тесто на подающий лоток и в горловину.
- Поддерживайте заготовку из теста на выходе рукой и нарежьте печенье нужной длины.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и дождайтесь остывания прибора.
- Никогда не погружайте блок двигателя в воду для чистки. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Блок двигателя

- Блок двигателя чистите только протиркой влажной тканью и затем сухой тканью.

Подающий лоток, шнек, корпус шнека и все насадки

⚠ ВНИМАНИЕ:

Не мойте эти детали в посудомоечной машине. Поверхности могут потускнеть.

- Мойте эти детали в раковине вручную.
- Ополосните чистой водой и высушите.

Хранение

- Почистите устройство, как описано. Полностью просушите насадки.
- Если устройство не будет использоваться длительное время, то рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в хорошо проветриваемом и сухом месте, не доступном детям.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Устройство не работает.	На устройство не подается напряжение питания.	- Проверьте розетку включением другого устройства. - Правильно вставьте сетевую вилку в розетку. - Проверьте предохранитель сети питания.
	Устройство неисправно.	- Обратитесь в ремонтную службу или к специалисту.
Устройство заблокировалось.	Остатки мяса прилипли к шнеку.	1. Установите переключатель (3) в положение "О" и дождитесь остановки двигателя.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Устройство заблокировалось.	Остатки мяса прилипли к шнеку.	2. Установите переключатель (3) в положение "R" для освобождения шнека от блокирования остатками мяса. 3. Выключите устройство и выньте вилку из розетки. 4. Удалите мешающие остатки.

Технические характеристики

Модель:PC-FW 1003

Источник питания:220-240 В~, 50/60 Гц

Номинальная потребляемая мощность:.....800 Вт

Макс. потребляемая мощность: 1500 Вт

Уровень давления звука:..... 93 дБ(А)

Класс защиты:II

Чистый вес (без насадок): прикл. 3,60 кг

Технические изменения вносятся без предварительного уведомления!

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

المحتويات

3	مكان عناصر التحكم.....
66	تعليمات السلامة العامة.....
67	تعليمات السلامة الخاصة بهذه الماكينة.....
67	وصف القطع/ القطع المرفقة.....
67	الاستخدام المُرَاد.....
67	فك تغليف الجهاز.....
67	التحضير.....
67	تركيب مغرفة اللحم.....
68	تركيب الأداة الملحقة لعمل النقانق.....
68	تركيب الأداة الملحقة لعمل "الكبة".....
68	تركيب الأداة الملحقة لعمل الكعك.....
68	التوصيل الكهربائي.....
69	تعليمات الاستخدام.....
69	التنظيف.....
69	التخزين.....
70	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
70	المواصفات.....
74	الأشكال.....

- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قبل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يُحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة و/أو ممن ليست لديهم المعرفة و/أو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولا عن سلامتهم أو اطلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابض الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابض من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابض نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابض من مقبس التيار الكهربائي.

إنه مُعد خصيصًا لهذا الغرض ويمكن استخدامه فقط على نحو ملائم.

ويجب استخدامه بالطريقة الموصوفة في تعليمات التشغيل هذه فقط.

لا تستخدم الجهاز للأغراض التجارية.

يُعد الاستخدام لأي غرض آخر غير الغرض المخصص استخدامًا خاطئًا ويمكن أن يؤدي إلى تلف الماكينة وإصابة الشخص بجروح.

لا يتحمل المُصنَّع مسؤولية التلف الناتج عن الاستخدام في غير أغراض الاستخدام المراد.

فك تغليف الجهاز

1. قم بإخراج الجهاز من عبوته.
2. قم بإزالة جميع مواد التغليف مثل الرقائق ومواد الحشو وماسك الكبل والعبوة الكرتونية.
3. تحقق من وجود جميع المرفقات.

⚠️ لائحة:

قد يكون هناك بعض الأتربة أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز كما هو مبين في قسم "التنظيف".

التحضير

يُرجى الرجوع إلى العرضين في الصفحتين 3 و 74.

1. افتح مثبت مبيت العمود الملولب باستخدام المسمار (4) الموجود بالجهاز.
 2. ضع مبيت العمود الملولب (5) مع عنق أداة التعبئة متجه نحو الأعلى في ترس التدوير الحلزوني وقم بتدوير المسمار باتجاه عقارب الساعة حتى ينغلق.
 3. ضع طبق التعبئة الموجودة على عنق أداة التعبئة بحيث يكون الطبق مثبت مجموعة الموتور.
 4. أدخل العمود الملولب (7) في الجزء الأفقي من مبيت العمود الملولب حتي يتم ينغلق المحور في مكانه.
- انظر أيضًا أقسام تجميع مفرقة اللحم والأداة الملحقة لعمل "الكبة" والأداة الملحقة لعمل النقانق أو الأداة الملحقة لعمل البسكويت.

تركيب مفرمة اللحم

- يُرجى أيضًا ملاحظة الصور الموجودة ضمن القسم "ا" (الصفحة 74)
- يُرجى اتباع النقاط من 1 إلى 4 كما هو موصوف في قسم "التحضير".

تعليمات السلامة الخاصة بهذه الماكينة

⚠️ تحذير: خطر التعرض للجروح!

- قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من منفذ التيار
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.
- قبل تغيير الملحقات، انتظر حتى تتوقف السكينة تمامًا.
- قبل التشغيل لابد من التأكد من تركيب الملحقات بشكل صحيح وثبيتها بإحكام.
- استخدم دوماً الضاغط المتوفر مع الماكينة. لا تدخل أصابعك أو أي أداة في عنق التعبئة!
- تعامل بحذر مع السكينة عند استخراجها وتنظيفها!
- لا تحاول تكسير المواد الصلبة مثل العظام أو المحارة.
- لا تعبث بمفاتيح الأمان

وصف القطع/ القطع المرفقة

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | طبق التعبئة |
| 2 | الموتور |
| 3 | مفتاح O/R ① (تشغيل/ إيقاف تشغيل/ عكس) |
| 4 | المسمار |
| 5 | مبيت العمود الملولب |
| 6 | الضاغط |
- الصور أ إلى د في الصفحة الأخيرة:
- | | |
|----|--|
| 7 | العمود الملولب |
| 8 | السكينة |
| 9 | 3 قطع الفرغ (ناعم، متوسط، خشن) |
| 10 | المقيس |
| 11 | الأداة الملحقة لعمل النقانق |
| 12 | الجزء الثاني الأداة الملحقة لعمل "الكبة" |
| 13 | الجزء الثاني الأداة الملحقة لعمل الكعك |
| 14 | قطعة تشكيل البسكويت |

الاستخدام المراد

- تم تصميم هذا الجهاز للأغراض التالية
- تقطيع المواد الغذائية
 - يمكنك تشكيل المكرونة أو العجاين بالملحقات المختلفة.

تركيب الأداة الملحقة لعمل الكعك

ملاحظة:

يمكنك عمل أشكال مختلفة بهذه الأداة بعد تحضير عجين الكعك. وهي مناسبة بوجه خاص لما يسمى "Spritzgebäck" (نوع من الكعك).

- يُرجى ملاحظة الصور في القسم "د" (الصفحة 74).
- يُرجى اتباع النقاط من 1 إلى 4 كم هو موصوف في "التحضير".
- 5. أولاً، قم بإدخال القرص في وصلة عمود تدوير العمود الملولب.

ملاحظة:

توجد علامات إرشاد الأداة الملحقة على تجويف العمود الملولب.

- 6. بعد ذلك قم بتركيب قرص التشكيل.
- 7. قم بتدوير القابض باتجاه عقارب الساعة.
- 8. ادخل قطعة التشكيل (14) عبر الفتحة الموجودة بقرص التشكيل.
- انظر قسم "التوصيل الكهربائي/ تعليمات الاستخدام" أدناه.

التوصيل الكهربائي

- تأكد من ضبط مفتاح التشغيل على وضع "O" (إيقاف تشغيل).
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس تيار كهربائي مؤرض مثبت بشكل صحيح 220-240 فولت تيار متردد، 50 ميغا هرتز.

وظائف التحويل Forward/Return (إعادة توجيه/ رجوع)

الجهاز مزود بوظيفة إعادة التوجيه والعودة. فإذا كان من الضروري إيقاف العمود الملولب، يمكنك استخدام وظيفة الرجوع لتحريره.

إعادة التوجيه:

- قم بتحويل المفتاح (3) إلى الوضع "I"، سيصبح الجهاز في وضع "Forward" (إعادة توجيه).

العودة:

- قم بتحويل المفتاح (3) إلى "O" (إيقاف التشغيل) وانتظر حتى توقف الموتور.
- قم بتحويل المفتاح (3) إلى "R". (عكس)، سيصبح الجهاز في وضع "Return" (عودة).

- 5. قم بإدخال السكين في عمود تدوير العمود الملولب بحيث تكون الحافة الحادة موجهة إلى الخارج.
- 6. حدد قطع الفرغ (9).

ملاحظة:

تساعد آليات التوجيه الموجودة بقطع الفرغ على تركيبها بشكل سليم في تجويف مبيت العمود الملولب.

- 7. قم بتدوير القابض باتجاه عقارب الساعة.
- 8. ضع قطع اللحم على طبق التعبئة (1) وأدخلها في عنق أداة التعبئة.
- انظر أدناه "التوصيل الكهربائي".

تركيب الأداة الملحقة لعمل النقانق

- يُرجى أيضاً ملاحظة الصور ضمن "ب" (الصفحة 74).
- يُرجى المتابعة كما هو موصوف في "التحضير" و "تركيب مفرمة اللحم" النقاط 1 إلى 6.
- 7. ضع الأداة الملحقة لعمل النقانق في مبيت العمود الملولب.
- 8. قم بتدوير القابض باتجاه عقارب الساعة.
- 9. ضع حشو النقانق على طبق التعبئة وأدخله في عنق التعبئة.
- انظر أدناه "التوصيل الكهربائي/ تعليمات الاستخدام".

تركيب الأداة الملحقة لعمل "الكبة"

ملاحظة:

يمكن تشكيل اللحم أو العجين بشكل اسطواني باستخدام الأداة الملحقة لعمل "الكبة".

- يُرجى ملاحظة الصور في القسم "ج" (الصفحة 74).
- يُرجى اتباع النقاط من 1 إلى 4 كما هو موصوف في "التحضير".
- 5. ضع القطعة الثانية للأداة الملحقة لعمل الكبة بعمود تدوير العمود الملولب.

ملاحظة:

توجد العلامات الإرشادية للأداة الملحقة على تجويف مبيت العمود الملولب.

- 6. قم بتدوير القابض باتجاه عقارب الساعة.
- 7. ضع اللحم أو العجين على طبق التعبئة وأدخله في عنق أداة التعبئة.
- انظر قسم "التوصيل الكهربائي" أدناه.

إيقاف التشغيل

- قم بتحويل مفتاح الأمان (3) إلى "O" (إيقاف تشغيل) واسحب قابس الطاقة.
- **الأداة الملحقة لعمل الكعك**
- قم بربط أداة عمل الكعك واربط شكل الكعك الذي تريده.
- ضع العجين في طبق التعبئة وأداة التعبئة.
- تحكم في طول العجين عند المخرج بيدك ثم اقطعها عند الطول المرغوب

تعليمات الاستخدام

⚠ تحذير: مخاطر التعرض للإصابة!

استخدم دوماً الضاغطة المرفقة. لا تدخل أصابعك أبداً أو أي أداة في عنق التعبئة!

⚠ تنبيه:

لا تستخدم الجهاز لمدة تزيد على 15 دقيقة متصلة. اتركه 10 دقائق حتى يبرد ثم أعد تشغيله ثانية.

ℹ ملاحظة:

- قم بتقطيع اللحم إلى قطع بحجم 2.5 سم تقريباً، انتبه إلى اللحم حيث يجب ألا يحتوي على عظام أو عصب.
- استخدم قطع الفرم ذات الثقوب الواسعة لفرم اللحم بحيث يكون خشناً.
- في المرحلة الثانية، اختر قطع الفرم ذات الثقوب الأكثر اتساعاً أو ضيقاً حسب درجة التنعيم المطلوبة.
- قم بوضع قليل من الزيت النباتي على قطع الفرم قبل استخدامها.

عمل النقانق

- يمكنك استخدام الجلد الطبيعي أو الصناعي لعمل النقانق.
- إذا قررت استخدام الجلد الطبيعي في ذلك، انقعه في أولاً في الماء لمدة.
- أصنع عقدة في نهاية جلدة النقانق
- ادفع النقانق فوق الأداة الملحقة لعمل النقانق.
- يتم دفع لحم النقانق من خلال ملحق النقانق ومن ثم يمتلئ الجلد باللحم.
- تأكد أن جلد النقانق بها "جزء فارغ" بعد ملئه حتى لا تتمدد النقانق أثناء الغلي أو القلي وهذا قد يمزق الجلد
- إذا بلغت أول قطعة نقانق الطول المطلوب، اضغطها عند نهاية أداة النقانق بأصابعك.
- بعد أن تكرر ما فعلته، بإمكانك إيقاف الجهاز بعد الانتهاء من كل سلسلة من النقانق.
- قم بتدوير النقانق مرة أو مرتين حول نفسها.

التنظيف

⚠ تحذير:

- قبل التنظيف، انزع قابس الإمداد بالتيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز بالماء. و إلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو إلى نشوب حريق.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

مبيت الموتور (الهيكل الخارجي للجهاز)

- استخدم قطعة قماش رطبة لتنظيف مبيت الموتور (الهيكل الخارجي) ثم جففه باستخدام قطعة قماش جافة.

طبق التعبئة والعمود الملولب ومبيت العمود الملولب وجميع الأدوات الملحقات

⚠ تنبيه:

لا تغسل هذه القطع في غسالة الصحون. فقد يفقد السطح الخارجي بريقه.

- يمكن تنظيف هذه القطع يدوياً في حوض الماء.
- أغمر القطع بالماء النظيف ثم جففها.

التخزين

- نظف الجهاز وفقاً لما هو مبين. دع الملحقات حتى تجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية إذا كان لن يُستخدم لفترة طويلة.
- اعمل على تخزين الجهاز في مكان جيد التهوية وجاف بعيداً عن متناول الأطفال.

المواصفات

الطراز: PC-FW 1003
 التزويد بالطاقة: 220-240 فولت تيار متردد، 50/60 هرتز
 استهلاك الطاقة المقتن: 800 وات
 أقصى استهلاك للطاقة: 1500 وات
 مستوى ضغط الصوت: 93 ديسيبل (أ)
 فئة الحماية: II
 الوزن الصافي (دون الملحقات): 3.60 كجم تقريباً

خاضع للتغييرات الفنية دون إشعار مسبق!

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقاً لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الخطأ	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	لا تصل طاقة كهربائية إلى الجهاز.	- تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر. - وصل مقبس كبل الطاقة بصورة صحيحة. - تحقق من مصاهر أطراف توصيل القابس.
هناك عيب بالجهاز.	اتصل بمركز أو بأحد المتخصصين.	
الجهاز مسدود	تلتصق بقايا اللحم بالعمود الملولب.	1. اضبط المفتاح (3) على "O" وانتظر حتى يتوقف الموتور. 2. اضبط المفتاح (3) على "R" لإخراج بقايا اللحم المسببة للانسداد. 3. اعمل على إيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس وصلة الطاقة. 4. بعدها أزل أي بقايا لحم ملتصقة

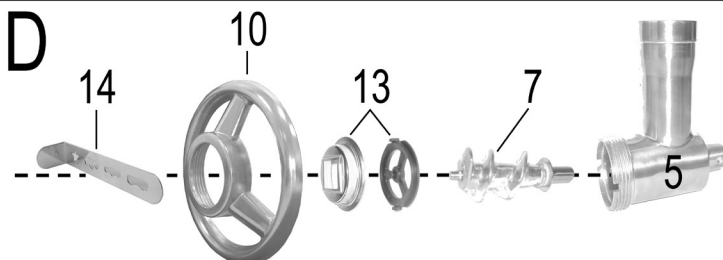
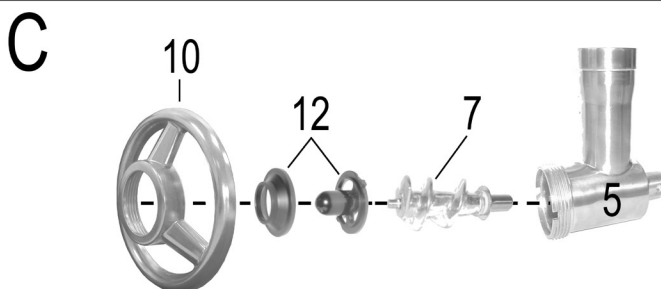
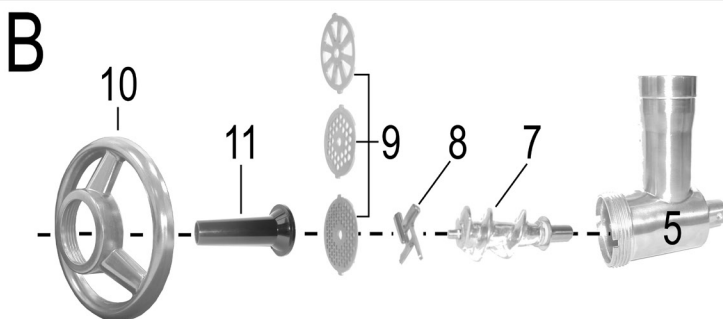
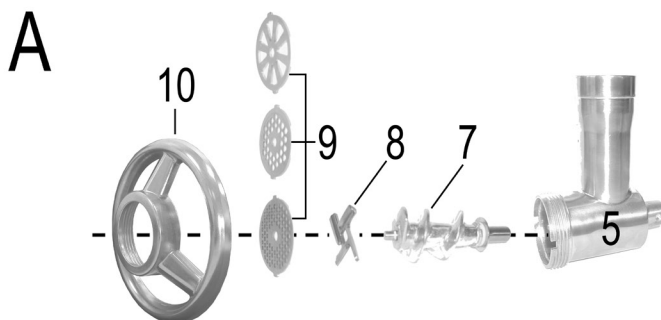
Профессиональная мясорубка PROFI COOK PC-FW 1003
Купить в интернет-магазине www.clatronic-shop.com.ua

Профессиональная мясорубка PROFI COOK PC-FW 1003
Купить в интернет-магазине www.clatronic-shop.com.ua

Профессиональная мясорубка PROFI COOK PC-FW 1003
Купить в интернет-магазине www.clatronic-shop.com.ua

Abbildungen

Illustraties • Illustrations • Figuras • Illustrazioni
Illustrations • Rysunki • Ábrák • Малюнки
Иллюстрации • الأشكال



Профессиональная мясорубка PROFI COOK PC-FW 1003
Купить в интернет-магазине www.clatronic-shop.com.ua

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantía
Cartão de garantia • Guarantee card
Гарантийний талон • Karta gwarancyjna
Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

PC-FW 1003

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantía según la declaración de garantía • 24 meses de garantía, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 mesiců podle prohlášení o záruce • A garanciai lásd a használati utasítástban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата приобретения, печать продавца, подпись • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás • Дата покупки, печать торговца, подпись

PROFI  COOK®

Industriering Ost 40 • D-47906 Kempen

PROFI  COOK®

D-47906 Kempen/Germany Industriering Ost 40
Internet: <http://www.proficook.de>