

METT MAX

Fleischwolf
Meat Grinder
Picadora
Hachoir à viande
Tritacarne

10034244



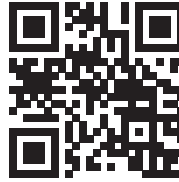
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4	
Vor dem ersten Betrieb 4	
Geräteübersicht 5	
Zusammenbau und Bedienung 6	
Demontage 10	
Reinigung und Pflege 10	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 11	
Hinweise zur Entsorgung 13	
Hersteller & Importeur (UK) 13	

English 15
Español 25
Français 35
Italiano 45

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034244
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Max. Leistung	2000 W
Nennleistung	600 W

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- Verwenden Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es mit beiden Händen am Gehäuse fest. Halten Sie es niemals an der Trichterplatte oder an einem anderen Geräteteil fest.
- Wenn Sie den Kibbeh-Aufsatz (für Hackfleischrollen) verwenden, befestigen Sie kein Schneidemesser und keine Lochscheiben.
- Zerkleinern Sie im Fleischwolf keine harten Lebensmittel wie Knochen oder Nüsse.
- Zerkleinern Sie im Fleischwolf keine faserigen Lebensmittel, wie Ingwer.
- Lassen Sie den Fleischwolf nicht länger als 10 Minuten am Stück laufen. Lassen Sie ihn danach 10 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
- Warten Sie nach Beendigung des aktuellen Prozesses 30 Sekunden, bevor Sie den Umkehrschalter benutzen. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.
- Um Blockaden zu vermeiden, drücken Sie das Fleisch nicht unter zu hohem Druck in den Trichter.
- Versuchen Sie niemals fest eingebaute Geräteteile selbst auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren.



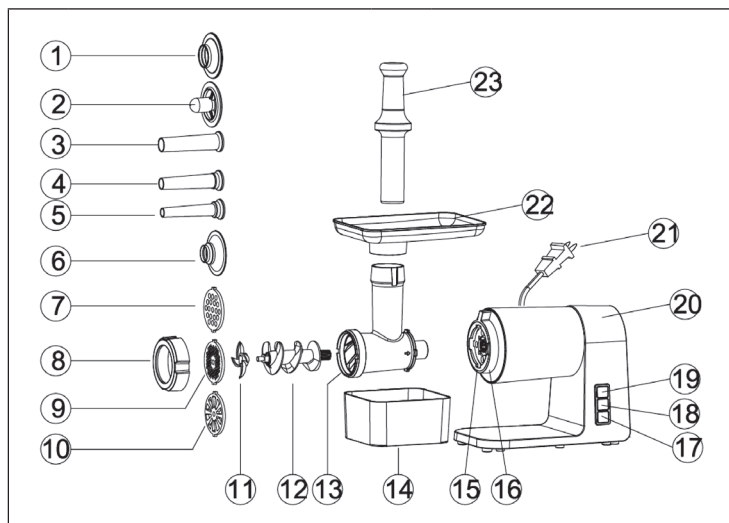
WARNUNG

Verletzungsgefahr! Schieben Sie das Fleisch niemals von Hand in den Trichter. Verwenden Sie immer den Stopfer.

VOR DEM ERSTEN BETRIEB

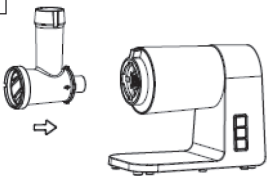
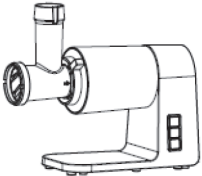
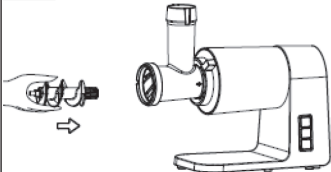
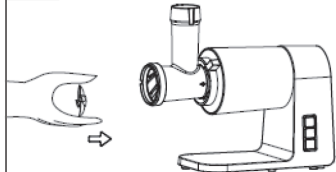
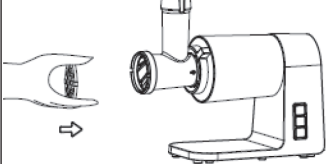
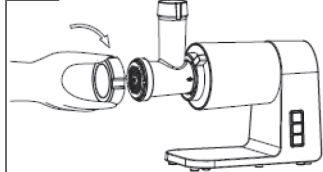
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab.
- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Kibbeh-Aufsatz	13	Kopf
2	Kibbeh-Aufsatz	14	Lebensmittelbehälter
3	Wurstaufsatz	15	Kopfeinlass
4	Wurstaufsatz (grob)	16	Verschluss
5	Wurstaufsatz (mittel)	17	Umkehrschalter (Reverse)
6	Wurstaufsatz (fein)	18	Aus-Schalter
7	Schneideplatte (mittel)	19	Ein-Schalter
8	Befestigungsring	20	Gehäuse
9	Schneideplatte (fein)	21	Netzkabel und Stecker
10	Schneideplatte (grob)	22	Trichterplatte
11	Schneidemesser	23	Stopfer
12	Förderschnecke		

ZUSAMMENBAU UND BEDIENUNG

1 	2 
Halten Sie den Kopf fest und stecken Sie ihn in den Kopfeinlass.	Drehen Sie die Verriegelung im Uhrzeigersinn, bis der Kopf fest sitzt.
3 	4 
Setzen Sie die Förderschnecke mit dem langen Ende nach vorne zeigend in den Kopf ein und drehen Sie sie leicht, bis sie fest im Motorgehäuse sitzt.	Setzen Sie das Schneidmesser auf den Schaft der Förderschnecke und achten Sie darauf, dass das Messer nach vorne zeigt. Wenn das Messer nicht richtig herum montiert ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.
5 	6 
Setzen Sie die gewünschte Schneideplatte auf das Schneidmesser und schieben Sie die Vorsprünge in den Schlitz.	Drücken Sie mit einem Finger auf die Mitte der Schneideplatte und schrauben Sie den Befestigungsring mit der anderen Hand fest. Ziehen Sie den Ring nicht zu fest an.



Faschieren



WARNUNG

Verletzungsgefahr! Schieben Sie das Fleisch niemals von Hand in den Trichter. Verwenden Sie immer den Stopfer.

Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke. Wir empfehlen Ihnen sehnenloses, knochenloses und fettfreies Fleisch zu verwenden und es auf eine Größe von etwa 2x2x6 cm zu schneiden, damit es leicht in die Trichteröffnung passt.

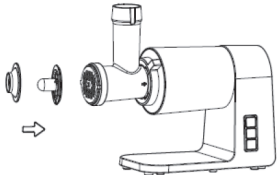
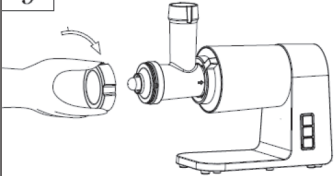
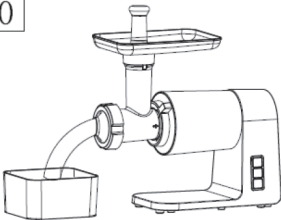
- Drücken Sie auf die Ein-Taste (ON).
- Geben Sie die Fleischstücke auf die Trichterplatte und schieben Sie sie mit dem Stopfer in den Trichter (siehe Bild 7).
- Wenn Sie fertig sind, drücken Sie auf die Aus-Taste (OFF).

Umkehrfunktion (Reverse)

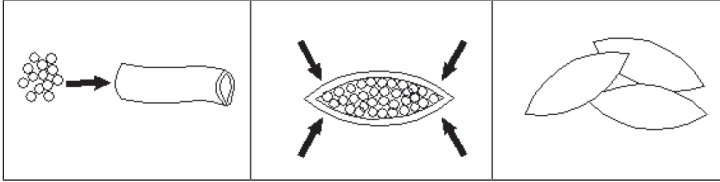
Wenn es zu einer Blockade kommt, drücken Sie 3-6 Sekunden lang die Umkehrtaste (REVERSE). Lassen Sie die Taste dann wieder los. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie die störenden Lebensmittel aus dem Kopf des Gerätes.

Herstellung von Kibbeh (Hackfleischrollen)

Zutaten	
Füllung:	Für die Rollen:
Hammelfleisch 100 g	Mageres Fleisch 450 g
Oliveöl 1 ½ EL	Mehl 150-200 g
Zwiebel 1 ½ EL	Gewürze nach Geschmack
Mehl 1 ½ EL	Muskatnuss 1 TL
Gewürze nach Geschmack	Paprika nach Geschmack
Salz nach Geschmack	Pfeffer nach Geschmack
Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung und für die Rollen jeweils dreimal und vermischen das Hackfleisch mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel.	

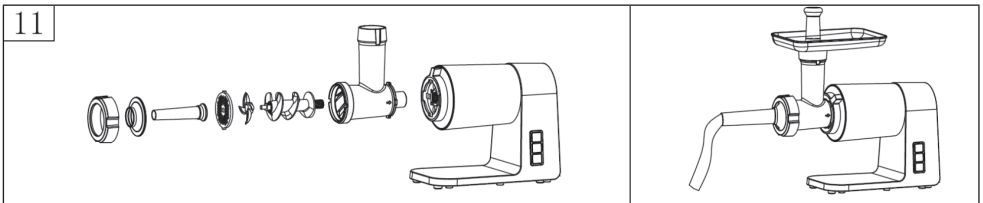
8		9	
Entfernen Sie vor der Befestigen der Kibbeh-Aufsätze die Lochscheibe und das Schneidemesser. Setzen Sie den Kibbeh-Aufsätze zusammen auf den Schneckenschaff.		Schrauben Sie Befestigungsring fest. Ziehen Sie ihn aber nicht zu fest an.	
10		Stellen Sie den Lebensmittelbehälter unter den Auslass. Geben Sie die Hackfleischmischung für die Rollen in den Trichter und stellen Sie Hackfleischrollen her.	

Befüllen Sie die fertigen Hackfleischrollen wie unten dargestellt mit der Hackfleisch-Füllung und braten oder frittieren Sie sie.



Herstellung von Würsten

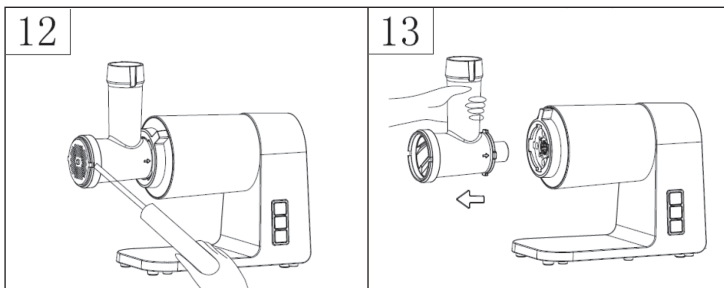
Setzen Sie das Schneidemesser und, eine der Lochscheiben (fein, mittel, grob) und den entsprechenden Fülltrichter (fein, mittel, grob) auf den Schneckenschaft und schrauben Sie den Befestigungsring fest.



Fädeln Sie die Wursthaut auf das Wurst-Füllrohr und verknoten Sie das Ende. Achten Sie darauf, dass der Wurst darm locker gefüllt ist, da sich die Wurst beim Braten bzw. Kochen ausdehnt und der Darm aufreißen kann. Pressen Sie die Wurst am Ende mit den Fingern zusammen und drehen Sie diese ein bis zweimal um die eigene Achse.

DEMONTAGE

- Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig gestoppt ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Demontieren Sie die Teile Sie, indem Sie die Schritte 1-6 in umgekehrter Reihenfolge (siehe unten) ausführen.



Hinweis: Die Lochscheibe lässt sich leichter entfernen, wenn Sie einen Schraubenzieher zwischen Schneidmesser und Lochscheibe stecken und sie damit lösen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Reinigen Sie das Gehäuses mit einem feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Gehäuse niemals unter fließendem Wasser und stellen Sie es niemals ins Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit ätzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Die Anbauteile sind nicht spülmaschinengeeignet. Diese Teile sollten nur in warmen Wasser mit ein wenig Spülmittel gereinigt werden.
- Wenn Sie mit der Reinigung fertig sind, befestigen Sie das Kabel an der Kabelhalterung auf der Rückseite und verstauen Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort, zu dem Kinder keinen Zugriff haben.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altalkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 anbieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit eine Altgerät abholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlwitz-Hoppegarten
Deutschland

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

Safety Instructions 16
Before first Use 16
Product Overview 17
Assembly and Operation 18
Disassembly 22
Cleaning and Care 22
Disposal Considerations 23
Manufacturer & Importer (UK) 23

TECHNICAL DATA

Item number	10034244
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Max. Power	2000 W
Rated power	600 W

SAFETY INSTRUCTIONS

- The device is not intended for commercial use, but only for household and similar environments. This includes kitchens in offices, farms, hotels, motels and Bed & Breakfasts.
- Disconnect the plug before assembling or disassembling the appliance.
- Only use the appliance under supervision when children are present.
- When moving the unit, hold it by the housing with both hands. Never hold it by the hopper plate or any other part of the unit.
- When using the Kibbeh attachment (for minced meat rolls), do not attach a cutter or perforated discs.
- Do not grind hard food such as bones or nuts in the mincer.
- Do not crush fibrous foods such as ginger in the mincer.
- Do not allow the mincer to run for more than 10 minutes at a time. Let it cool for 10 minutes before using it again.
- Wait 30 seconds after finishing the current process before using the reverse switch. Doing so may damage the unit.
- To avoid blockages, do not press the meat into the funnel under excessive pressure.
- Never attempt to replace or repair permanently installed parts of the appliance yourself.



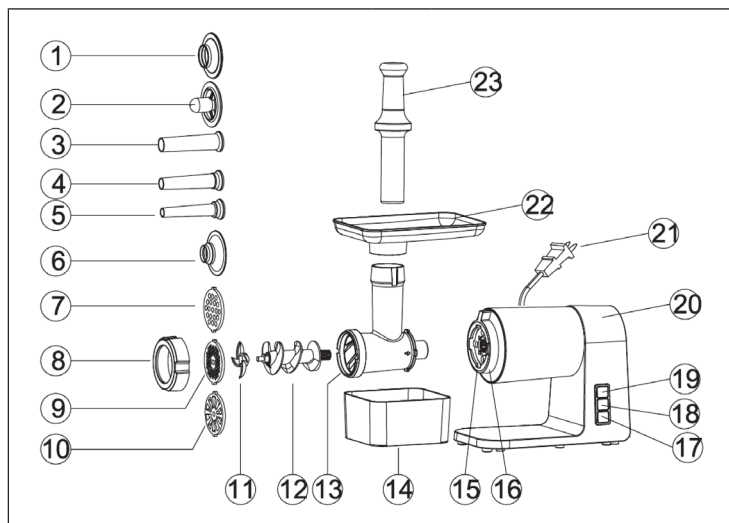
WARNING

Risk of injury! Never push the meat into the funnel by hand. Always use a food pusher.

BEFORE FIRST USE

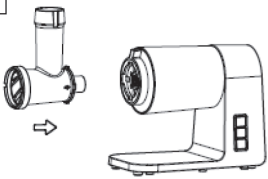
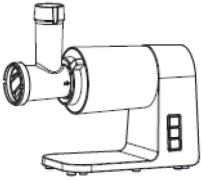
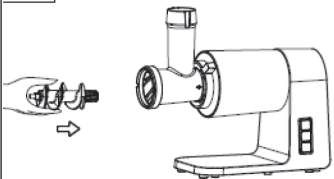
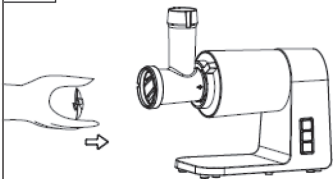
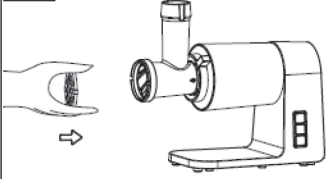
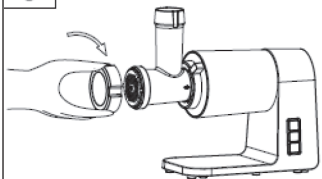
- Before use, check the voltage on the device badge. Connect the device only to sockets which correspond to the voltage of the device.
- Wash all accessories with warm water and a little detergent.
- Before plugging the appliance into a wall outlet, make sure that the appliance is switched off.

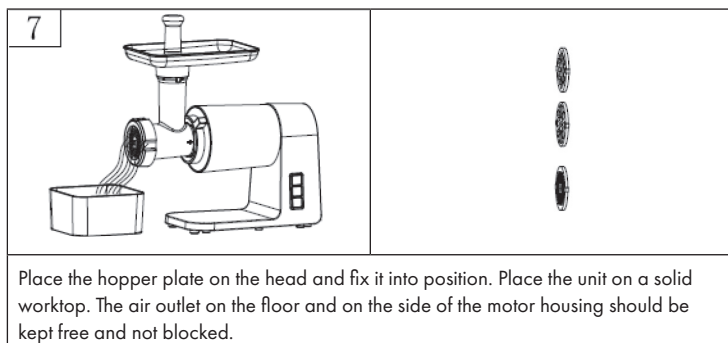
PRODUCT OVERVIEW



1	Kibbeh attachment	13	Head
2	Kibbeh attachment	14	Food container
3	Sausage top	15	Head inlet
4	Sausage top (coarse)	16	Locker
5	Sausage top (medium)	17	Reverse switch
6	Sausage top (fine)	18	Off switch
7	Cutting plate (medium)	19	On switch
8	Fixing ring	20	Body
9	Cutting plate (fine)	21	Power cord and plug
10	Cutting plate (coarse)	22	Hopper plate
11	Cutting blade	23	Food pusher
12	Screw conveyor		

ASSEMBLY AND OPERATION

1 	2 
Hold the head firmly and insert it into the head inlet.	Turn the locker clockwise until the head is firmly seated.
3 	4 
Insert the screw conveyor with its long end pointing forward into the head and turn it slightly until it is firmly seated in the motor housing.	Place the cutting blade on the shaft of the screw conveyor and make sure that the knife is pointing forward. If the knife is not mounted correctly, the meat will not be crushed.
5 	6 
Place the desired cutting plate on the cutting blade and slide the protrusions into the slot.	Press with one finger on the middle of the cutting plate and tighten the fixing ring with the other hand. Do not overtighten the ring.



Mincing meat



WARNING

Risk of injury! Never push the meat into the funnel by hand. Always use a food pusher.

Cut all food into pieces. We recommend that you use tendonless, boneless and fat-free meat and cut it to a size of eta 2x2x6 cm so that it fits easily into the funnel opening.

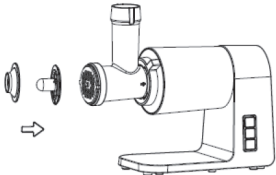
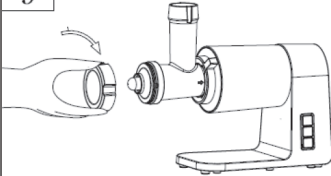
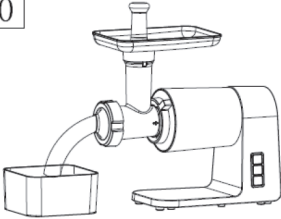
- Press the ON button.
- Place the pieces of meat on the funnel plate and push them into the funnel with the food pusher (see Fig. 7).
- When you are finished, press the OFF button.

Reverse function

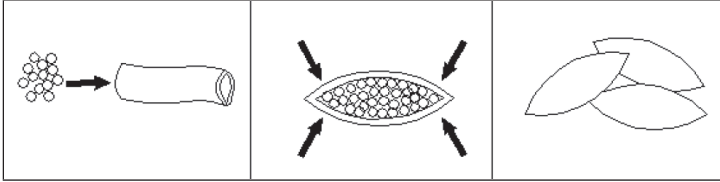
If a blockage occurs, press and hold the REVERSE button for 3-6 seconds. Then release the button. Unplug the appliance and remove the food from the head of the appliance.

Making Kibbeh (minced meat rolls)

Agredients	
Stuffing:	For the rolls:
Mutton 100 g	Lean meat 450 g
Olive oil 1 ½ tbsp	Flour 150-200 g
Onion 1 ½ tbsp	Spices to taste
Flour 1 ½ tbsp	Nutmeg 1 tsp
Spices to taste	Paprika to taste
Salt to taste	Pepper to taste
Chop the meat three times for the filling and three times for the rolls and mix the minced meat with the remaining ingredients in a bowl.	

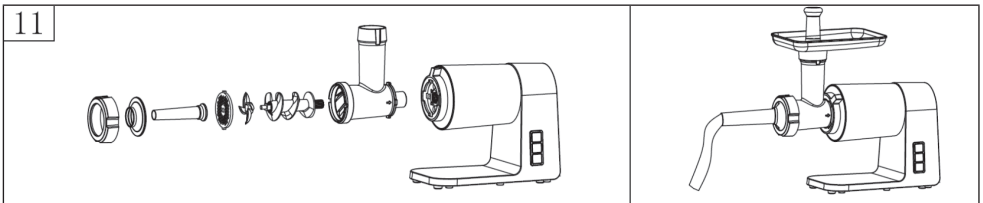
8		9	
Before attaching the Kibbeh attachments, remove the perforated disc and the cutting blade.		Screw cap into place until tight. Do not over tighten.	
10		Place the food container under the outlet. Place the minced meat mixture for the rolls in the funnel and make minced meat rolls.	

Fill the finished minced meat rolls with the minced meat filling as shown below and fry or deep-fry them.



Making sausages

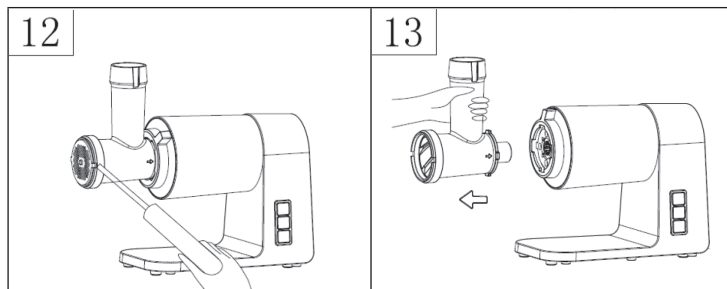
Place the cutting knife, one of the perforated discs (fine, medium, coarse) and the corresponding funnel (fine, medium, coarse) on the screw shaft and screw the fastening ring tight.



Thread the sausage skin onto the sausage filling tube and knot the end. Make sure that the sausage casing is loosely filled, as the sausage expands during frying or cooking and the casing can tear open. Press the sausage together at the end with your fingers and turn it once or twice around its own axis.

DISASSEMBLY

- Make sure that the engine is completely stopped.
- Disconnect the plug from the socket.
- Disassemble the parts by performing steps 1-6 in reverse order (see below).



Note: It is easier to remove the perforated disc by inserting a screwdriver between the cutting blade and the perforated disc to loosen it.

CLEANING AND CARE

- Switch off the device and unplug the plug from the socket.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Clean the housing with a damp cloth using a mild detergent. Never clean the housing under running water and never put it in water.
- Do not clean the unit with caustic or abrasive cleaning agents.
- The attachments are not dishwasher safe. These parts should only be cleaned in warm water with a small amount of detergent.
- When you have finished cleaning, attach the cable to the cable holder on the back and store the unit in a dry, clean place where children have no access.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	26
Antes del primer uso	26
Resumen de dispositivo	27
Montaje y funcionamiento	28
Desmontaje	32
Limpieza y mantenimiento	32
Indicaciones sobre la retirada del aparato	33
Fabricante e importador (Reino Unido)	33

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10034244
Corriente	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	2000 W
Potencia nominal	600 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- El dispositivo no está diseñado para uso comercial, sino sólo para entornos domésticos y similares. Esto incluye cocinas en oficinas, granjas, hoteles, moteles y Bed & Breakfasts.
- Desconecte el enchufe antes de montar o desmontar el aparato.
- Utilice el aparato bajo supervisión sólo cuando haya niños presentes.
- Cuando mueva la unidad, sujétela por la carcasa con ambas manos. Nunca lo sujete por la placa de la tolva ni por ninguna otra parte de la unidad.
- Cuando utilice el accesorio Kibbeh (para rollos de carne picada), no conecte un cortador o discos perforados.
- No muele alimentos duros como huesos o nueces en la picadora.
- No triture alimentos fibrosos como el jengibre en la picadora.
- No permita que la picadora funcione durante más de 10 minutos cada vez. Deje enfriar durante 10 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Espere 30 segundos después de terminar el proceso actual antes de usar el interruptor de marcha atrás. Si lo hiciera podría dañar la unidad.
- Para evitar obstrucciones, no presione la carne en el embudo bajo presión excesiva.
- Nunca intente reemplazar usted mismo las partes del aparato que estén instaladas de forma permanente, ni para reparar el dispositivo usted mismo.



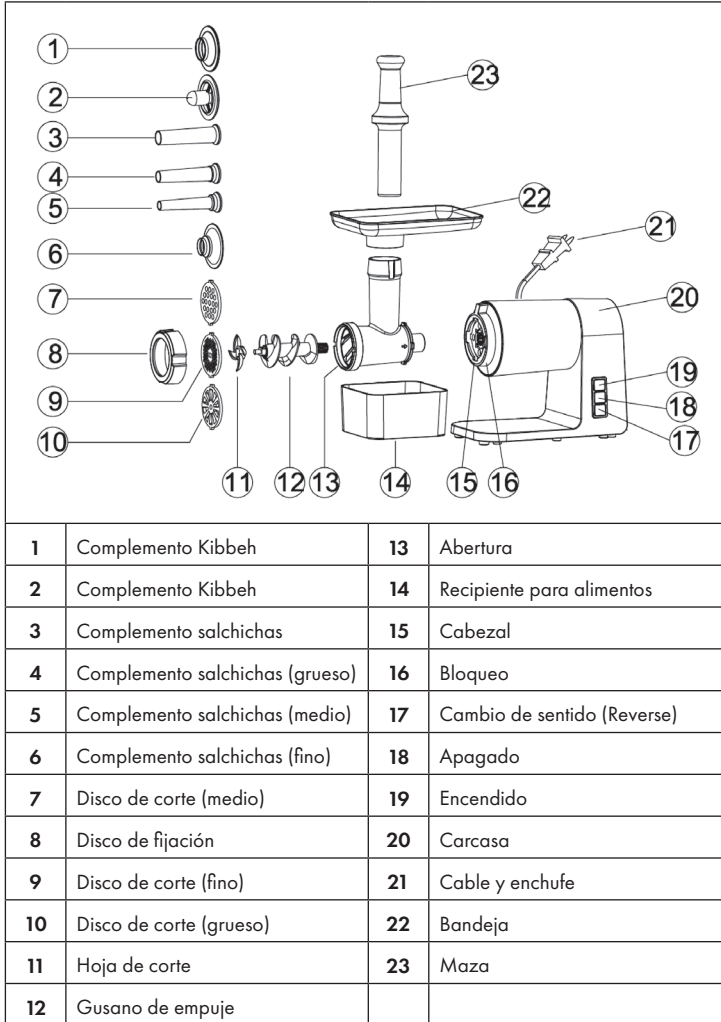
ADVERTENCIA

Peligro de lesiones! No introducir nunca la carne a mano en el embudo. Siempre usa el empujador

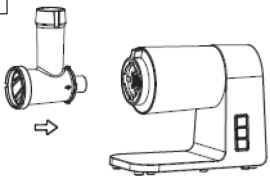
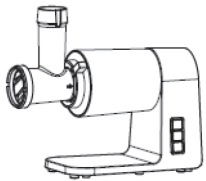
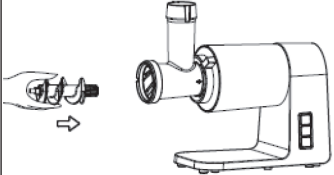
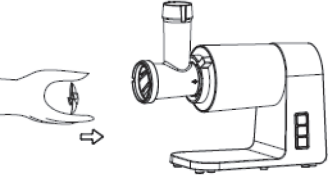
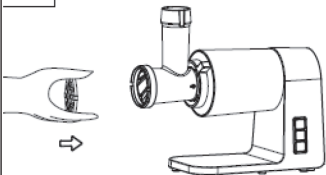
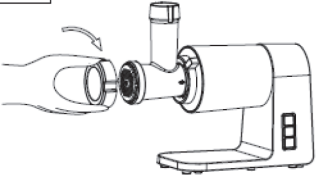
ANTES DEL PRIMER USO

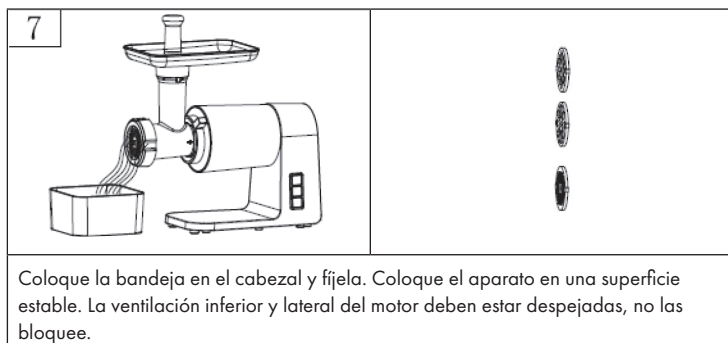
- Antes de su uso, compruebe el voltaje de la tarjeta de identificación del dispositivo. Conecte el aparato sólo a tomas que correspondan a la tensión del aparato.
- Lave todos los accesorios con agua tibia y un poco de detergente.
- Antes de conectar el aparato a una toma de corriente, asegúrese de que esté apagado.

RESUMEN DE DISPOSITIVO



MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO

1  Inserte el cabezal en la abertura.	2  Gire el bloqueo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el cabezal quede fijo.
3  Coloque el gusano de empuje con el extremo más largo dentro del cabezal y gírelo suavemente hasta que quede encajado en la carcasa del motor	4  Coloque la cuchilla de corte en el eje del gusano de empuje y asegúrese de que las cuchillas están hacia fuera. Si la cuchilla no está bien colocada, no se puede triturar la carne.
5  Coloque el disco de corte deseado en la cuchilla e introduzca las muescas en las ranuras girando.	6  Presione con un dedo en el centro del disco de corte y fije el bloqueo con la otra mano. No lo apriete demasiado.



Picar



ATENCIÓN

¡Riesgo de heridas! No empuje nunca la carne en el embudo con la mano. Utilice siempre un mazo.

Corte todos los alimentos en piezas de 2x2x6 cm para que entren fácilmente en el embudo. Le recomendamos utilizar piezas de carne sin tendones, huesos o grasa.

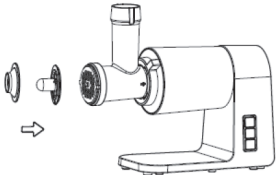
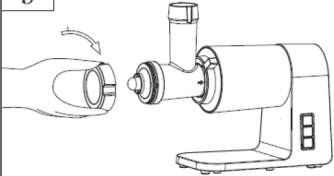
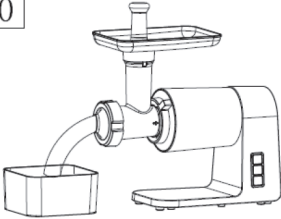
- Encienda el aparato con el botón de encendido.
- Coloque las piezas de carne en la bandeja y empapelas con la maza por el embudo. (Véase dibujo 7)
- Cuando haya terminado apriete el botón de apagado (OFF)

Cambio de sentido (Reverse)

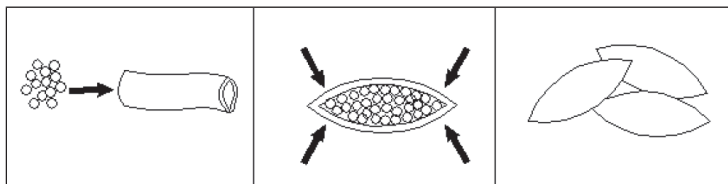
Si el aparato se bloquea apriete entre 3-6 segundos la tecla de cambio de sentido (REVERSE). Suelte la tecla. Desenchufe el aparato y retire del cabezal lo que haya causado el bloqueo.

RECETA DE KIBBEH (Rollitos de carne picada)

Ingredientes	
Relleno: Carne de cordero 100 g Aceite de oliva 1 1/2 cucharadas Cebolla 1 1/2 cucharadas Harina 1 1/2 cucharadas Especias al gusto Sal al gusto	Para los rollitos: Carne magra 450 g Harina 150-200 g Especias al gusto Nuez moscada 1 cucharadita Pimiento al gusto Pimienta al gusto
Triture la carne para el relleno y para los pollitos tres veces y mézclela con el resto de ingredientes en un cuenco.	

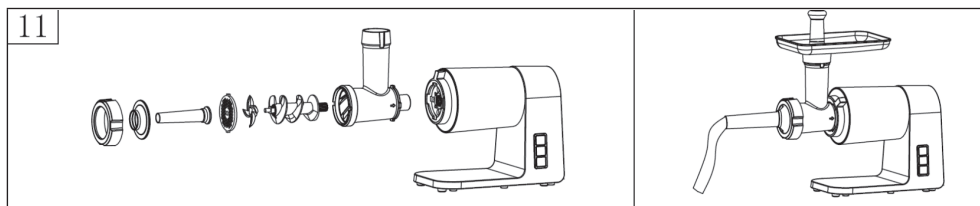
8 	9 
Retire la cuchilla y el disco perforado antes de colocar los complementos para Kibbeh. Coloque los complementos para Kibbeh en la abertura.	Coloque el disco de bloqueo. No lo apriete demasiado.
10 	Coloque el recipiente para alimentos debajo de la abertura. Ponga la mezcla para los rollitos en el embudo y hágalos.

Rellene los pollitos con la carne del relleno como se muestra más abajo y fríalos.



Salchichas

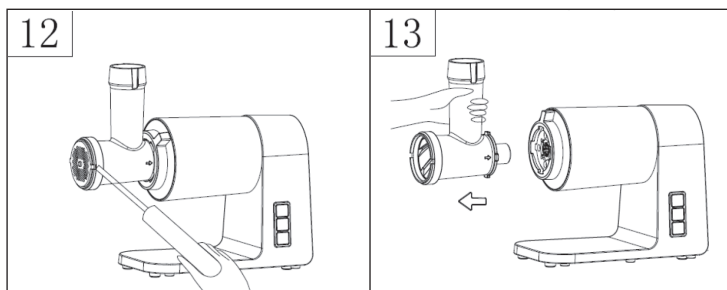
Coloque la cuchilla y uno de los discos perforados (fino, medio o grueso) y el correspondiente embudo (fino, medio o grueso) en el gusano de empuje. Coloque el bloqueo.



Coloque la piel de la salchicha en el tubo de relleno y anude el final. Asegúrese de no rellenar demasiado ya que podría reventar al freír o cocer. Para terminar presione la salchicha con sus dedos y hágala rodar sobre su eje.

DESMONTAJE

- Asegúrese de que el motor está completamente parado.
- Desenchufe el aparato.
- Desmonte las piezas y siga los pasos del 1 al 6 en orden inverso (véase más abajo).



Nota: El disco perforado se puede retirar fácilmente introduciendo un destornillador entre este y la cuchilla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague y desenchufe el aparato.
- Deje que se enfríe completamente.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo y un jabón suave. No sumerja en líquido o coloque la carcasa bajo el grifo.
- No utilice productos corrosivos o abrasivos.
- Los complementos no son aptos para el lavavajillas. Los complementos deben limpiarse con agua caliente y un poco de jabón.
- Cuando haya terminado de limpiarlo, guarde el cable en el soporte trasero y guarde el aparato en un lugar seco y limpio fuera del alcance de los niños.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

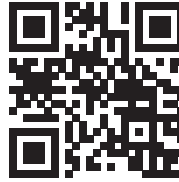
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 36
Avant la première utilisation 36
Aperçu de l'appareil 37
Assemblage et utilisation 38
Démontage 42
Nettoyage et entretien 42
Informations sur le recyclage 43
Fabricant et importateur (UK) 43

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034244
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance max	2000 W
Puissance nominale	600 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique ou similaire. Cela inclut les cuisines dans les bureaux, les fermes, les hôtels, les motels et la construction ou le démontage.
- En présence d'enfants, utilisez l'appareil sous surveillance uniquement.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez-le bien des deux mains par le boîtier. Ne le maintenez jamais par la plaque d'entonnoir ni sur aucune autre partie de l'appareil.
- Lors de l'utilisation de l'accessoire Kibbeh (pour les rouleaux de viande hachée), ne fixez pas de lame de coupe ni de disque perforé.
- Ne hachez pas d'aliments durs tels que des os ou des noix dans le hachoir à viande.
- Ne hachez pas d'aliments fibreux, tels que le gingembre, dans le hachoir à viande.
- Ne faites pas fonctionner le hachoir pendant plus de 10 minutes à la fois. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Une fois le processus en cours terminé, attendez 30 secondes avant d'utiliser la marche arrière. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.
- Pour éviter les obstructions, n'appuyez pas trop fort sur la viande dans l'entonnoir.
- N'essayez jamais de remplacer vous-même des pièces installées de manière permanente ou de réparer vous-même l'appareil.



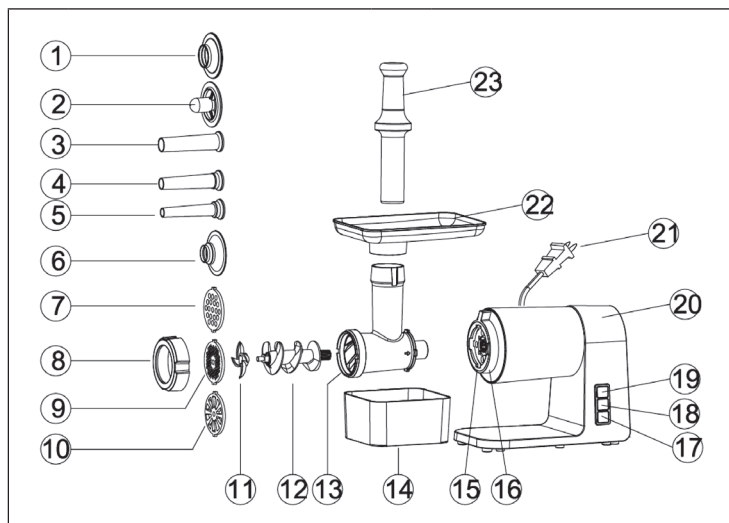
MISE EN GARDE

Risque de blessure ! ne poussez jamais la viande à la main dans l'entonnoir. Utilisez toujours le poussoir.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

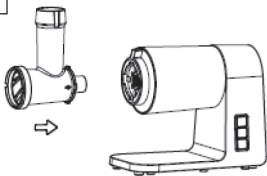
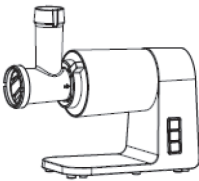
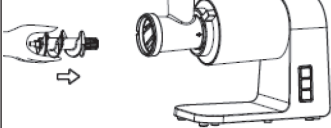
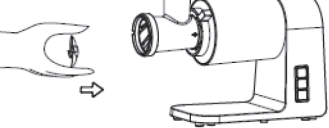
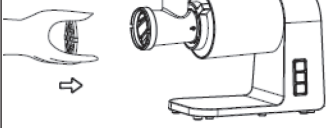
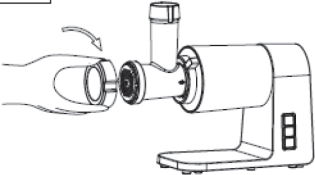
- Vérifiez la tension sur l'étiquette de l'appareil avant utilisation. Connectez l'appareil uniquement aux prises correspondant à la tension de l'appareil.
- Lavez tous les accessoires à l'eau tiède avec un peu de détergent.
- Avant de brancher la fiche dans la prise, assurez-vous que l'appareil est éteint.

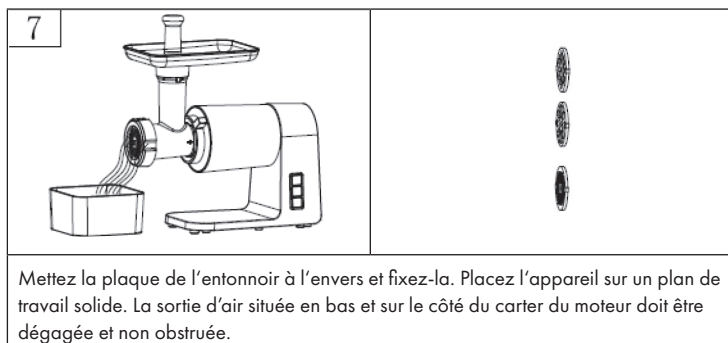
APERÇU DE L'APPAREIL



1	Accessoire à Kibbeh	13	Tête
2	Accessoire à Kibbeh	14	Récipient d'aliments
3	Accessoire à saucisses	15	Entrée de la tête
4	Accessoire à saucisses (grand)	16	Verrou
5	Accessoire à saucisses (moyen)	17	Marche inverse (Reverse)
6	Accessoire à saucisses (fin)	18	Bouton d'arrêt
7	Disque de coupe (moyenne)	19	Bouton de marche
8	Bague de fixation	20	Corps de l'appareil
9	Disque de coupe (fin)	21	Câble secteur et fiche
10	Disque de coupe (grob)	22	Plaque de l'entonnoir
11	Couteau de découpe	23	Poussoir
12	Convoyeur à vis		

ASSEMBLAGE ET UTILISATION

1 	2 
Tenez la tête fermement et insérez-la dans l'entrée de la tête.	Tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la tête soit serrée.
3 	4 
Insérez la vis sans fin avec la longue extrémité dirigée vers l'avant dans la tête et tournez-la légèrement jusqu'à ce qu'elle soit correctement insérée dans le carter du moteur.	Placez le couteau sur l'axe de la vis et assurez-vous que le couteau est dirigé vers l'avant. Si le couteau n'est pas monté correctement, la viande ne sera pas écrasée.
5 	6 
Placez le disque de coupe souhaité sur la lame de coupe et poussez les embouts dans la fente avec l'autre main. Ne serrez pas trop la bague.	Appuyez avec un doigt sur le centre du disque de coupe et vissez la bague de fixation.



Pour hacher



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Ne poussez jamais la viande dans l'entonnoir à la main. Utilisez toujours le poussoir.

Couper tous les aliments en morceaux. Nous vous recommandons d'utiliser une viande sans tendon, sans os et sans graisse et de la couper au format 2x2x6 cm environ afin qu'elle se glisse facilement dans l'ouverture de l'entonnoir.

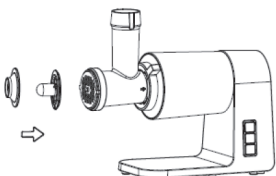
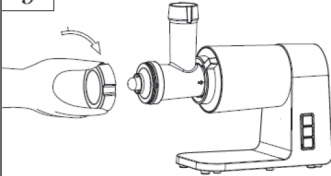
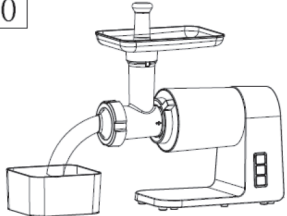
- Appuyez sur le bouton de marche (ON).
- Placez les morceaux de viande sur la plaque de l'entonnoir et poussez-la dans l'entonnoir avec le poussoir (voir Figure 7).
- Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton d'arrêt (OFF).

Marche inverse (Reverse)

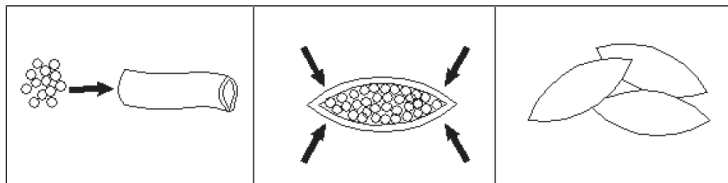
En cas de blocage, appuyez sur la touche REVERSE pendant 3 à 6 secondes. Relâchez la touche. Retirez la fiche de la prise et retirez les aliments gênants de la tête de l'appareil.

Production de kibbeh (rouleaux de viande hachée)

Ingrédients	
Farce :	Pour les rouleaux :
Viande de mouton 100 g	Viande maigre 450 g
Huile d'olive 1 1/2 EL	Farine 150-200 g
Oignons 1 1/2 EL	Epices selon votre goût
Farine 1 1/2 EL	Noix de muscade 1 CC
Epices selon votre goût	Paprika selon votre goût
Sel selon votre goût	Poivre selon votre goût
Hachez la viande pour la farce et pour les petits pains trois fois et mélangez la viande hachée avec le reste des ingrédients dans un bol.	

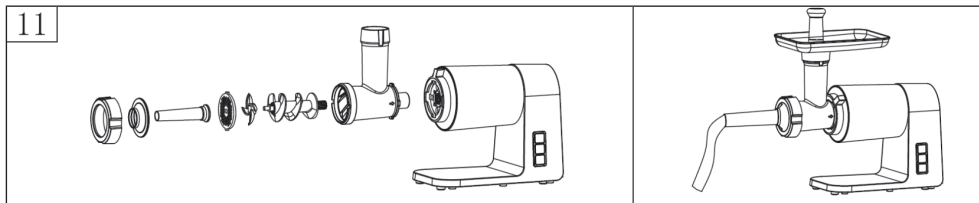
8		9	
Avant de fixer les accessoires à Kibbeh, retirez la plaque perforée et le couteau. Placez les accessoires à Kibbeh ensemble sur l'arbre de la vis sans fin.		Serrez la bague de fixation. Mais pas trop.	
10		Placez le récipient de nourriture sous la sortie. Mettez le mélange de viande hachée pour les petits pains dans l'entonnoir et préparez les petits pains.	

Remplissez les rouleaux de viande hachée avec de la viande hachée comme indiqué ci-dessous et faites-les sauter ou frire.



Fabrication de saucisses

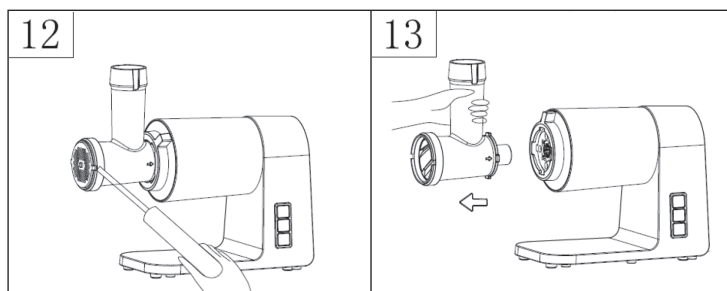
Placez la lame de coupe et l'un des disques perforés (fin, moyen, grossier) et l'entonnoir d'alimentation correspondant (fin, moyen, grossier) sur l'arbre de la vis sans fin et serrez la bague de fixation.



Enfiler la peau de la saucisse sur le tube à farce et nouez l'extrémité. Assurez-vous que l'enveloppe de la saucisse est remplie de manière souple, car la saucisse peut se dilater pendant la cuisson et la peau pourrait se rompre. À la fin, pressez la saucisse avec vos doigts et tournez-la sur son axe une ou deux fois.

DÉMONTAGE

- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté.
- Débranchez la fiche de la prise.
- Démontez les pièces en suivant les étapes 1 à 6 dans l'ordre inverse (voir ci-dessous).



Remarque : Le disque perforé s'enlève plus facilement si vous insérez un tournevis entre la lame de coupe et le disque perforé et que vous le desserrez.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide avec un détergent doux. Ne nettoyez jamais le boîtier sous l'eau courante et ne le mettez jamais dans l'eau.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- Les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle. Ces pièces ne doivent être nettoyées qu'à l'eau chaude avec une petite quantité de détergent.
- Une fois le nettoyage terminé, fixez le câble sur son support arrière et rangez l'appareil dans un endroit sec et propre auquel les enfants ne peuvent pas accéder.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	46
Prima di procedere all'utilizzo	46
Descrizione del dispositivo	47
Assemblaggio e utilizzo	48
Smontaggio	52
Pulizia e manutenzione	52
Avviso di smaltimento	53
Produttore e importatore (UK)	53

DATI TECNICI

Numero articolo	10034244
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza massima	2000 W
Potenza nominale	600 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Il dispositivo non è adatto a usi commerciali, ma solo casalinghi e in ambienti simili. Tra questi si trovano cucine presso uffici, agriturismo, hotel, motel e bed and breakfast.
- Staccare la spina prima di assemblare o smontare il dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo in presenza di bambini solo con il dovuto controllo.
- Quando si sposta il dispositivo, tenerlo saldamente con entrambe le mani dall'alloggiamento. Non tenerlo dal pannello con imbuto o da un altro componente.
- Se si utilizza l'attacco Kibbeh (polpette ripiene), non fissare alcuna lama o disco forato.
- Non sminuzzare con il tritacarne alimenti duri, come ossa o noci.
- Non sminuzzare con il tritacarne alimenti fibrosi, come zenzero.
- Non far funzionare il tritacarne per oltre 10 minuti consecutivi. Lasciarlo raffreddare per 10 minuti, prima di tornare a utilizzarlo.
- Terminato il processo corrente, attendere 30 secondi prima di utilizzare l'interruttore di inversione, altrimenti si potrebbe rovinare il dispositivo.
- Per evitare blocchi, non premere la carne nell'imbuto con eccessiva pressione.
- Non cercare mai di sostituire autonomamente componenti fissi o di riparare il dispositivo.



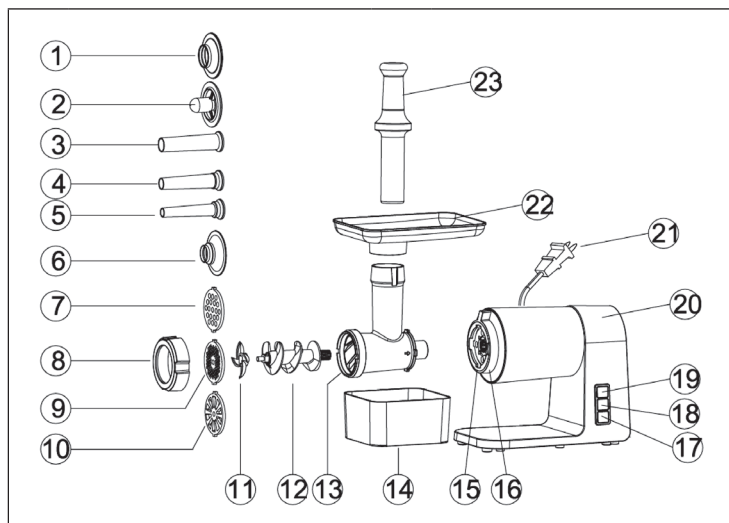
AVVERTENZA

Pericolo di lesione! Non spingere mai la carne nell'imbuto con le mani. Utilizzare sempre un pestello.

PRIMA DI PROCEDERE ALL'UTILIZZO

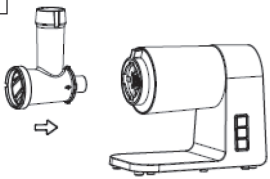
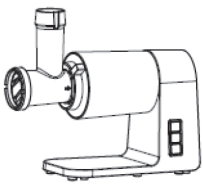
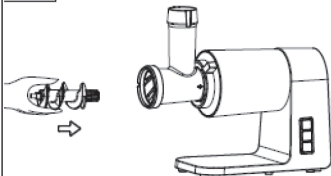
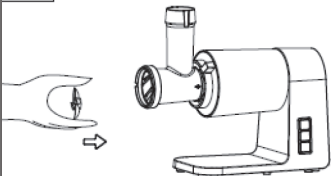
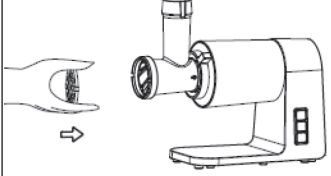
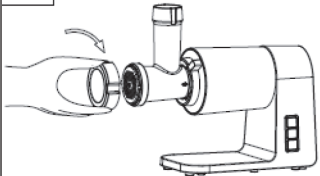
- Prima dell'utilizzo, controllare la tensione sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo solo a prese di corrente con tensione corrispondente.
- Lavare tutti gli accessori con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti
- Prima di inserire la spina nella presa elettrica, assicurarsi che il dispositivo sia spento.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Attacco Kibbeh	13	Testa
2	Attacco Kibbeh	14	Contenitore alimenti
3	Attacco per salsicce	15	Attacco testa
4	Attacco per salsicce (grossolano)	16	Chiusura
5	Attacco per salsicce (medio)	17	Interruttore di inversione (Reverse)
6	Attacco per salsicce (fine)	18	Interruttore OFF
7	Disco di taglio (medio)	19	Interruttore ON
8	Anello di fissaggio	20	Alloggiamento
9	Disco di taglio (fine)	21	Cavo di alimentazione e spina
10	Disco di taglio (grossolano)	22	Piastra con imbuto
11	Lama	23	Pestello
12	Elica		

ASSEMBLAGGIO E UTILIZZO

1  Tenere la testa e inserirla nell'attacco. Quando la si inserisce, assicurarsi che la testa sia leggermente inclinata.	2  Ruotare la chiusura in senso orario fino a fissare la testa.
3  Inserire l'elica nella testa, iniziando dal lato lungo e ruotarla leggermente, fino a quando è inserita nell'alloggiamento del motore.	4  Inserire la lama sull'albero dell'elica e assicurarsi che la lama sia rivolta in avanti. Se la lama non è montata nel verso giusto, la carne non viene tritata.
5  Posizionare il disco di taglio desiderato sulla lama e inserire le sporgenze nella fessura.	6  Premere con un dito al centro del disco di taglio e avvitare l'anello di fissaggio saldamente con l'altra mano. Non stringere eccessivamente l'anello.



Tritare



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesione! Non spingere mai la carne nell'imbuto con le mani. Utilizzare sempre il pestello.

Tagliare tutti gli alimenti a pezzetti. Consigliamo di utilizzare carne priva di nervi, ossa e grasso, e di tagliarla in pezzi di circa 2x2x6 cm, in modo che entri facilmente nell'apertura dell'imbuto.

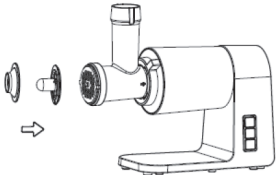
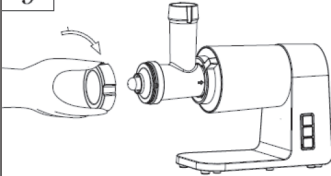
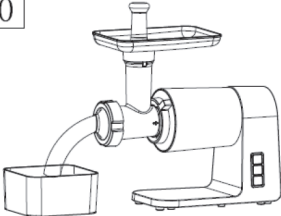
- Premere il tasto ON.
- Mettere gli alimenti sul pannello e spingerli nell'imbuto con il pestello (v. immagine 7).
- Una volta finito, premere OFF.

Funzione invertita (Reverse)

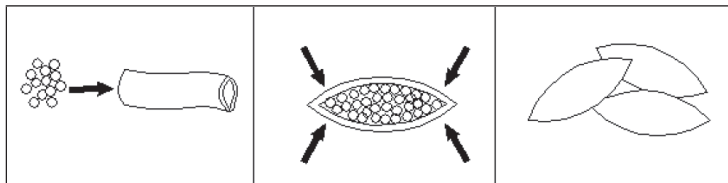
Se il dispositivo dovesse bloccarsi, premere il tasto di inversione (REVERSE) per 3-6 secondi. Lasciare andare il tasto, staccare la spina e rimuovere gli alimenti che causano il blocco dalla testa del dispositivo.

Preparare Kibbeh (polpette ripiene)

Ingredienti	
Ripieno:	Per le polpette:
100 g di carne di montone	450 g di carne magra
1 cucchiaino e ½ di olio di oliva	150-200 g di farina
1 cucchiaino e ½ di cipolla	Spezie secondo gusto
1 cucchiaino e ½ di farina	1 cucchiaino di noce moscata
Spezie secondo gusto	Paprika secondo gusto
Sale secondo gusto	Pepe secondo gusto
Tritare la carne per ripieno e polpette per 3 volte e mischiare poi la carne trita agli altri ingredienti in una ciotola.	

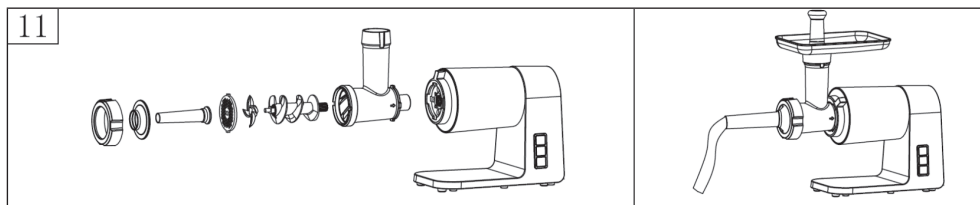
8		9	
Prima di fissare l'attacco per Kibbeh, rimuovere il disco forato e la lama. Posizionare gli attacchi per Kibbeh sull'albero dell'elica.		Avvitare saldamente l'anello di fissaggio, ma senza esagerare.	
10		Mettere il contenitore per alimenti sotto al punto di uscita. Mettere la miscela di carne trita per le polpette nell'imbuto e procedere a formare le polpette.	

Riempire poi le polpette con il ripieno come mostrato in immagine e arrostarle in padella o friggerle.



Preparare salsicce

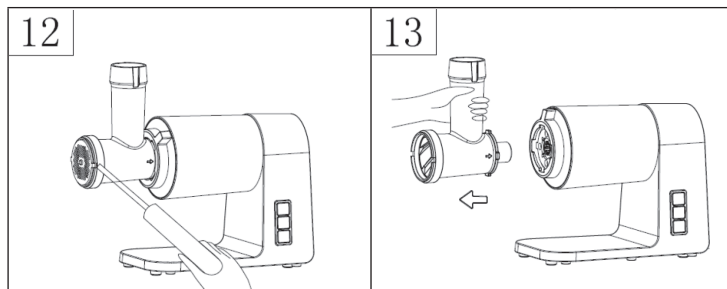
Posizionare la lama, uno dei dischi forati (fine, medio, grossolano) e l'imbuto di riempimento adatto (fine, medio, grossolano) sull'albero dell'elica e stringere l'anello di fissaggio.



Arrotolare il budello per insaccare sul tubo di riempimento e annodare l'estremità. Assicurarsi che il budello non sia riempito eccessivamente, dato che, durante la cottura, la salsiccia tende ad espandersi e il budello potrebbe rompersi. Premere con due dita l'estremità della salsiccia e girarla una o due volte sul suo asse.

SMONTAGGIO

- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo.
- Staccare la spina dalla presa elettrica.
- Smontare i componenti seguendo al contrario i passaggi da 1 a 6 (v. sotto).



Avvertenza: il disco forato può essere rimosso più facilmente se si inserisce un cacciavite tra lama e disco e lo si stacca.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- Pulire l'alloggiamento con un panno umido e un detergente delicato. Non pulire mai l'alloggiamento sotto acqua corrente e non immergerlo mai in acqua.
- Non pulire il dispositivo con detergenti abrasivi o corrosivi.
- I componenti di montaggio non sono adatti a lavastoviglie. Questi componenti devono essere puliti con acqua calda e un po' di detersivo per piatti.
- Terminata la pulizia, fissare il cavo all'apposito supporto sul retro e riporre il dispositivo in un luogo asciutto, pulito e fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN