

# PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Hachoir électrique pour viande

Elektrische Fleischreibe

Electric meat mincer



## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE



Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage

**Ducatillon**

[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)

## **ÍNDICE**

	<b>PÁG</b>
Importantes Medidas de Seguridad	3
Principales Especificaciones Técnicas	4
Información Relevante	4
Función principal	5
Instalación	5
Descripción de las partes	5
Funcionamiento	6
Limpieza	7
Mantenimiento	7

## **INDEX**

Consignes de Sécurité Importantes	8
Specifications Techniques principales	9
Information Utile	9
Fonctionement	10
Installation	10
Description des parties	10
Operation	11
Nettoyage	12
Maintenance	12

## **INDEX**

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	13
Wichtigste Technische daten	14
Wichtige Information	14
Hauptfunktion	15
Aufbau	15
Beschreibung der maschinenteile	15
Betrieb	16
Reinigung	17
Wartung	17

## **INDEX**

Important Safety measures	18
Specification	19
Worthy Information	19
Main function	20
Installation	20
Parts list	20
Operation	21
Cleaning	22
Maintenance	22

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

### **IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 3.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 4.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 5.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 6.- Para desconectar el electrodoméstico, espere a que se detenga el motor y luego quite el enchufe de la toma eléctrica.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Asegúrese de que el motor se detiene completamente antes de desmontarlo. Desenchúfelo después de cada uso.
- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extreme la atención durante la limpieza.
- 9.- No permitan que los niños utilicen este electrodoméstico. No pierda de vista ningún electrodoméstico cuando se utilicen cerca de ellos.
- 10.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 11.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.



## PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TECNICAS

<b>MODELO:</b>	<b>69068</b>
<b>VOLTAJE:</b>	200-240V
<b>CICLO:</b>	50-60Hz
<b>POTENCIA:</b>	800W
<b>MEDIDAS:</b>	34x37x27 Cm.
<b>PESO:</b>	5,85 Kgr.

## INFORMACIÓN RELEVANTE

### Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la picadora eléctrica. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La picadora eléctrica es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

**IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.  
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.**



### ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la picadora de carne en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 31 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.



### PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.

- 2.- No coloque nada encima de la picadora de carne; podría dañar la picadora de carne o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños de la picadora de carne o lesiones personales, ponga en funcionamiento la picadora de carne siempre con carne en el interior.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 6.- No coloque la picadora de carne en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.
- 7.- No coloque la picadora de carne en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 8.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

## FUNCIÓN PRINCIPAL

Picar verduras y carnes sin hueso, no congeladas, para la elaboración de embutidos.

## INSTALACIÓN

### DESEMBALAJE

- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas.

## DESCRIPCION DE LAS PARTES



- 1.- Empujador
- 2.- Bandeja Inoxidable
- 3.- Botón bloqueo
- 4.- Conjunto motor
- 5.- Disco perforado (Ø3-5-8mm)
- 6.- Tubo colector
- 7.- Husillo de giro
- 8.- Cuchilla de corte
- 9.- Tuerca
- 10.- Inserto plástico
- 11.- Cono plástico
- 12.- Luz encendido
- 13.- Botón ON/OFF
- 14.- Botón REV

# FUNCIONAMIENTO

- 1.- Extraiga la máquina y todos los accesorios, retire el envoltorio antes de utilizar el electrodoméstico. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie plana y dura, evite el contacto con zonas de excesivo calor u otros elementos peligrosos. Verifique que el cable de conexión y la toma de corriente se encuentran en perfecto estado.
- 3.- Asegúrese que dispone alrededor del aparato un espacio superior a 30 cms por cada lado, en especial la parte frontal (zona usuario) y lateral izquierdo (zona salida).
- 4.- Antes de la primera puesta en marcha, limpie todos los accesorios con agua jabonosa, luego séquelos, recuerde que el conjunto motor no puede ser sumergido en agua, límpielo tan solo con un paño húmedo.
- 5.- Para montar los accesorios siga el siguiente proceso;



- a.- Tome el tubo colector y en un ángulo de 45° respecto a la horizontal, ajústelo en su ubicación, luego gire 45° hacia arriba hasta que el botón de bloqueo encuentre su posición.
- b.- Introduzca el husillo de giro en su alojamiento.
- c.- Coloque la cuchilla de corte en su alojamiento cuadrado del husillo de giro.
- d.- Seleccione el disco perforado que desea y sitúelo sobre la cuchilla, haciendo coincidir el rebaje del disco perforado con la varilla que se encuentra en el tubo colector.
- e.- Amarre todo el conjunto con la tuerca, asegúrese de que esta es correctamente roscada.
- f.- Coloque la bandeja de inoxidable en el orificio del tubo colector.

- 6.- Conecte el enchufe a la toma de corriente apropiada, se encenderá la luz azul del conjunto motor. Esta permanecerá encendida mientras el aparato se encuentre conectado a la tensión de alimentación.
- 7.- Corte la carne en trozos, eliminando en lo posible los restos de tendones, cartílagos y venas de la carne. Sitúe los trozos sobre la bandeja, cuando tenga los suficientes, introdúzcalos por el orificio del tubo colector.
- 8.- Coja el empujador, encienda la máquina pulsando el botón "ON OFF", y presione los primeros trozos de carne en el interior del tubo colector. A medida que la carne picada surja de la zona de la tuerca, puede volver a picarla si así lo desea, volviendo a introducirla por el orificio del tubo colector.
- 9.- Si necesita realizar mucha fuerza para picar la carne, el motor se esfuerza o no sale más carne picada por el husillo, pulse el botón "REV" para cambiar el sentido de giro, de esta forma puede desatascar los problemas en el interior del husillo. Si esto no funciona, apague la máquina, extraiga el disco perforado, cuchilla de corte y husillo de giro y limpie los restos de carne, tendones, cartílagos y fibras que pueden haberse anudado al husillo.
- 10.- En caso de sobrecalentamiento ó sobrecarga, la máquina se detendrá automáticamente, desconéctela, espere a su enfriamiento y vuelva a conectarla.
- 11.- Elaboración de embutidos:





- a.- Primero pique la carne muy fina, eliminando todos los restos de tendones, cartílagos y fibras.
- b.- Desenrosque la tuerca y extraiga el disco perforado y la cuchilla de corte.
- c.- Coloque el inserto y cono de plástico en la tuerca, amarre el conjunto sobre el tubo colector.
- d.- Temple la piel tubular para embutido en agua templada, colóquela en el tubo plástico
- e.- Introduzca la carne picada por el orificio del tubo colector.
- f.- Ponga en marcha la máquina, emplee el empujador para pisar la carne y obtener el embutido.

- 12.- Tras finalizar el uso, asegúrese de pulsar el botón "ON OFF" para detener el motor, la luz azul se mantendrá encendida mientras no se desenchufe el aparato.
- 13.- Retire la bandeja inoxidable, pulse el botón de bloqueo con la mano y gire con la otra el tubo colector 45° hacia abajo, suelte la tuerca y extraiga todos los elementos del interior, disco perforado, cuchilla de corte y husillo.
- 14.- Sea concienzudo en la limpieza de los elementos en contacto con la carne, estos pueden generar bacterias, malos olores y problemas de salud. No vierta agua por el interior del tubo colector con la máquina conectada, extraiga todos los componentes para su limpieza.

## LIMPIEZA

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato se encuentra desenchufado.
- 2.- Extraiga la bandeja inoxidable y todos los elementos del interior del tubo colector.
- 3.- Para limpieza no emplee productos agresivos ó esponjas metálicas que puedan dañar las superficies inoxidables. Asegúrese de secar todos los elementos antes de volver a montarlos.
- 4.- Recuerde que el conjunto motor no puede ser sumergido en agua, límpielo tan solo con un paño húmedo, asegúrese de secarlo tras la limpieza.
- 5.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad.

## MANTENIMIENTO

La picadora de carne no precisa de un mantenimiento especial, pero deberá observar las siguientes cuidados:

- a- No deje el aparato en marcha sin supervisión, un calentamiento excesivo del motor, puede reducir la vida de este y/o generar averías irreparables.
- b- Tan solo emplee repuestos originales, el uso de repuestos no suministrados por el fabricante pueden deteriorar la máquina de forma permanente.
- c- Si no utiliza el aparato en un largo período, le recomendamos aplique una fina capa de aceite a todas las piezas y superficies, incluida la bandeja inoxidable.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 3.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 4.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 5.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.
- 6.- Pour débrancher l'appareil, attendez que le moteur s'arrête puis débranchez le câble de la prise électrique.
- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance. Vérifiez que le moteur est bien totalement arrêté avant de le démonter. Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Ne perdez pas de vue l'appareil lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- 10.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 11.- REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.





## SPECIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

<b>MODELE:</b>	<b>69068</b>
<b>TENSION:</b>	<b>200-240V</b>
<b>CYCLE:</b>	<b>50-60Hz</b>
<b>PUISSANCE:</b>	<b>800W</b>
<b>MESURES:</b>	<b>34x37x27 Cm.</b>
<b>POIDS:</b>	<b>5,85 Kgr.</b>

## INFORMATION UTILE

### Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du hachoir électrique pour viande. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le hachoir électrique pour viande est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

**IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.  
Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.**



### AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le hachoir sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.
- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.



### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.



- 2.- Ne posez rien sur le haut du hachoir pour viande sur pied car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- Pour éviter d'endommager le hachoir pour viande sur pied électrique ou de blesser le personnel, toujours avec du viande à l'intérieur du récipient.
- 5.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 6.- Ne placez pas le hachoir pour viande sur pied dans une zone sujette à une excessive température ou à la graisse des grills ou friteuses, etc. Une température excessive pourrait causer des dommages à l'appareil.
- 7.- Ne placez pas le hachoir pour viande sur pied dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.
- 8.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler

## FONCTION PRINCIPALE

Hacher les légumes et la viande désossée, non congelés, pour la fabrication de produits de charcuterie..

## INSTALLATION

### DÉBALLAGE

- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.

## DESCRIPTION DES PARTIES



- 1.- Poussoir
- 2.- Plateau inoxydable
- 3.- Bouton de blocage
- 4.- Bloc moteur
- 5.- Grille (Ø 3-5-8mm)
- 6.- Corps du hachoir
- 7.- Axe rotatif
- 8.- Lame
- 9.- Écrou
- 10.- Onglet en plastique
- 11.- Cône en plastique
- 12.- Témoin lumineux de fonctionnement
- 13.- Touche marche/arrêt
- 14.- Bouton de marche arrière

## OPÉRATION

- 1.- Extrayez la machine et tous ses accessoires de l'emballage, retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Ne jetez pas l'emballage tant que vous n'avez pas vérifié le bon fonctionnement de l'ensemble.
- 2.- Placez l'appareil sur une surface plate et dure, évitez tout contact avec les zones qui présentent une chaleur excessive ou d'autres éléments dangereux. Vérifiez que le cordon électrique et la prise sont bien en parfait état.
- 3.- Vérifiez que vous disposez autour de l'appareil d'un espace libre de plus de 30 cm de chaque côté, notamment sur la partie avant (partie utilisateur) et latérale gauche (partie de sortie de produit).
- 4.- Avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois, nettoyez tous les accessoires à l'eau savonneuse, puis séchez-les ; souvenez-vous que le bloc moteur ne peut pas être plongé dans l'eau. Nettoyez-les avec un chiffon humide uniquement.
- 5.- Pour monter les accessoires, procédez comme suit ;



- a.- Placez le corps du hachoir et orientez-le à un angle de 45° par rapport à l'horizontale, mettez-le bien en place, puis faites-le tourner de 45° vers le haut jusqu'à ce que le bouton de blocage soit en place.
- b.- Introduisez l'axe rotatif dans son logement.
- c.- Placez la lame de coupe dans son logement carré de l'axe rotatif.
- d.- Sélectionnez la grille à hacher que vous souhaitez utiliser, placez-la sur la lame en faisant coïncider l'encoche de la grille avec la tige placée sur le corps du hachoir.
- e.- Fixez tout l'ensemble avec l'écrou, vérifiez qu'il est bien correctement inséré.
- f.- Placez le plateau en acier inoxydable dans l'orifice du corps du hachoir.

- 6.- Branchez la prise sur le réseau électrique. Le voyant lumineux bleu du bloc moteur s'allume. Il restera allumé tant que l'appareil sera branché au réseau électrique.
- 7.- Coupez la viande en morceaux, en éliminant les restes de tendons, de cartilages et de veines de la viande. Placez les morceaux sur le plateau. Lorsqu'il y en a assez, introduisez-les dans l'orifice du corps du hachoir.
- 8.- Allumez la machine en appuyant sur la touche "marche arrêt" puis à l'aide du poussoir enfoncez les premiers morceaux de viande à l'intérieur du corps du hachoir. Au fur et à mesure que la viande hachée sort du hachoir, vous pouvez la hacher à nouveau si vous le souhaitez en l'introduisant à nouveau dans l'orifice du corps du hachoir.
- 9.- S'il vous semble que vous devez beaucoup forcer pour hacher la viande, que le moteur est trop forcé ou si la viande hachée ne sort plus du corps du hachoir, appuyez sur la touche "REV" pour changer le sens de rotation. Vous pourrez ainsi débloquer les éléments coincés à l'intérieur de l'axe. Si le problème n'est toujours pas résolu après cette manoeuvre, extrayez la grille, la lame de coupe et l'axe rotatif et nettoyez les restes de viande, tendons, cartilages et fibres qui pourraient avoir coincé l'axe.
- 10.- En cas de surchauffe ou de surcharge, la machine s'arrête automatiquement. Débranchez-la et attendez qu'elle refroidisse avant de la rebrancher.



## 11.- Fabrication de la charcuterie :



- a.- Hachez d'abord la viande très fine, éliminez tous les restes de tendons, de cartilages et de fibres.
- b.- Dévissez l'écrou et démontez la grille et la lame.
- c.- Placez l'onglet et le cône en plastique sur l'écrou, fixez l'ensemble sur le corps du hachoir.
- d.- Faites refroidir les boyaux pour fabriquer des saucisses dans de l'eau tiède, placez-les ensuite sur le tube en plastique.
- e.- Introduisez la viande hachée dans l'orifice du tube en plastique.
- f.- Mettez la machine en marche, utilisez le poussoir pour écraser la viande et fabriquer les saucisses.

- 12.- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, appuyez sur la touche marche-arrêt pour arrêter le moteur, le voyant lumineux bleu reste allumé tant que l'appareil n'est pas débranché.
- 13.- Extrayez le plateau inoxydable, appuyez sur la touche de blocage avec une main et faites tourner avec l'autre le corps du hachoir de 45° vers le bas, dévissez l'écrou et extrayez tous les éléments de l'intérieur, la grille, la lame de coupe et l'axe.
- 14.- Nettoyez tous les éléments en contact avec la viande très soigneusement, ils peuvent produire des bactéries, de mauvaises odeurs et des problèmes hygiéniques. Ne versez jamais d'eau à l'intérieur du corps du hachoir avec la machine branchée, démontez toutes les pièces pour le nettoyer.

## NETTOYAGE

- 1.- Avant de nettoyer, vérifiez que l'appareil est bien débranché.
- 2.- Démontez le plateau inoxydable et tous les éléments de l'intérieur du corps du hachoir.
- 3.- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit agressif ou d'éponge métallique qui pourraient endommager les surfaces en inox. Séchez soigneusement tous les éléments avec de les remonter.
- 4.- Souvenez-vous que l'ensemble du moteur ne peut être plongé dans l'eau, nettoyez-le uniquement avec un chiffon humide puis séchez-le après le nettoyage.
- 5.- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, conservez-le dans un endroit sec, bien aéré et non humide.

## MAINTENANCE

Le hachoir à viande n'a pas besoin d'un entretien particulier, mais veuillez néanmoins respecter les instructions suivantes :

- a- Ne laissez pas l'appareil en marche sans supervision, une surchauffe du moteur pourrait réduire sa durée de vie et/ou produire des pannes irréparables.
- b- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine, l'utilisation de pièces de rechange non fournies par le fabricant pourrait endommager irrémédiablement l'appareil.
- c- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant longtemps, nous vous conseillons d'appliquer une fiche couche d'huile sur toutes les pièces et sur toutes les surfaces, dont le plateau en inox.

# **BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN**

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

## **WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten::

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 3.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 4.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 5.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.
- 6.- Um das Elektrogerät vom Netz zu nehmen, warten Sie bis der Motor stillsteht und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollkommen stillsteht, bevor Sie es auseinander nehmen. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Elektrogeräte bei einem Gebrauch in der Nähe von Kindern niemals aus den Augen.
- 10.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 11.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.



## WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

<b>AUSFÜHRUNG:</b>	<b>69068</b>
<b>SPANNUNG:</b>	200-240V
<b>ZYKLUS:</b>	50-60Hz
<b>LEISTUNG:</b>	800W
<b>MABE:</b>	34x37x27 Cm.
<b>GEWICHT:</b>	5,85 Kgr.

## WICHTIGE INFORMATION

### Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Elektrischen Fleischreibe gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen.

Der Elektrische Fleischreibe ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht. Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

**WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.  
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.**



### ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.
- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammaren Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.



### WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.



- 2.- Legen Sie nichts auf den Elektrische Fleischreibe, um Beschädigung des Elektrisches Fleischreibeoder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Elektrisches Fleischreibe oder Verletzung des Bedienpersonals, die Fleischreibe muss in Betrieb immer Fleisch enthalten.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 6.- Halten Sie den Elektrisches Fleischreibe von Hitzequellen fern und achten Sie darauf, dass er nicht von Fett von Grills, Fritteusen usw. verspritzt werden kann. Überhitzung kann das Gerät beschädigen.
- 7.- Der Elektrisches Fleischreibe sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerät herum gewährleistet ist.
- 8.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.

## HAUPTFUNKTION FUNCION

Zum Hacken von Gemüse und Fleisch ohne Knochen, nicht tiefgekühlt, zur Herstellung von Wurstwaren.

## AUFBAU

### AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken..

## BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE



- 1.- Stößel
- 2.- Edelstahlplatte
- 3.- Arretiertaste
- 4.- Motorgruppe
- 5.- Lochscheibe (Ø 3-5-8 mm)
- 6.- Aufnahmerohr
- 7.- Drehspindel
- 8.- Schneidmesser
- 9.- Mutter
- 10.- Kunststoffeinsatz
- 11.- Kunststoffkegel
- 12.- Betriebsleuchtanzeige
- 13.- ON OFF Taste
- 14.- REV Taste

## BETRIEB

- 1.- Bevor Sie das Gerät benutzen, entfernen Sie die Verpackung. Entsorgen Sie diese erst, wenn Sie das Gerät auf korrekte Funktion geprüft haben.
- 2.- Stellen Sie das Gerät auf eine flache und harte Fläche und vermeiden Sie den Kontakt mit zu heißen Flächen und anderen gefährlichen Teilen. Prüfen Sie das Anschlusskabel und die Steckdose auf einwandfreien Zustand.
- 3.- Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum ein Freiraum von mindestens 30 cm nach jeder Seite vorhanden ist, insbesondere an der Vorderseite (Benutzerbereich) und seitlich links (Ausstoßseite).
- 4.- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie alle Teile mit Seifenwasser und trocknen Sie sie dann sorgfältig ab. Denken Sie daran, dass die Motorgruppe nicht in Wasser getaucht werden darf. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- 5.-Um die Zubehöreile einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:



- a.- Nehmen Sie das Aufnahmerohr und und setzen Sie es in einem Winkel von  $45^\circ$  zur Waagerechten in seinen Einbauort. Drehen Sie es dann um  $45^\circ$  nach oben, bis die Arretiertaste in ihrer Position einrastet
  - b.- Setzen Sie die Drehspindel in ihre Aufnahme.
  - c.- Setzen Sie das Schneidmesser in die Vierkantaufnahme der Drehspindel.
  - d.- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe und setzen Sie diese auf das Messer. Dabei muss die Verjüngung der Lochscheibe auf den Stab treffen, der sich im Aufnahmerohr befindet.
  - e.- Ziehen Sie das Ganze mit der Mutter fest und vergewissern Sie sich, dass diese korrekt sitzt.
  - f.- Setzen Sie die Edelstahlplatte in die Öffnung des Aufnahmerohrs ein.
- 6.- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die blaue Motoranzeigelampe leuchtet auf. Sie bleibt beleuchtet, solange das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
  - 7.- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke und entfernen Sie dabei Sehnen-, Knorpel- und Adernreste aus dem Fleisch. Legen Sie die Fleischstücke auf der Platte ab. Wenn Sie eine ausreichende Menge geschnitten haben, geben Sie sie durch die Öffnung des Aufnahmerohrs ins Gerät.
  - 8.- Nehmen Sie den Stößel, setzen Sie die Maschine durch Druck auf die Taste ON/OFF in Betrieb und drücken Sie die ersten Fleischstücke ins Innere des Aufnahmerohrs. Wenn das Hackfleisch durch den Mutterbereich ausgestoßen wird, können Sie es auf Wunsch noch einmal hacken. Dazu geben Sie es ein zweites Mal in die Öffnung des Aufnahmerohrs.
  - 9.- Wenn das Fleisch nur unter großem Kraftaufwand gehackt werden kann, dann wird der Motor zu sehr belastet und durch die Spindel wird kein Fleisch ausgestoßen. Drücken Sie in diesem Fall auf die Taste "REV", um die Drehrichtung zu ändern. Falls dies nichts bringt, schalten Sie die Maschine aus, entnehmen die Lochscheibe, das Schneidmesser und die Drehspindel und beseitigen die an der Spindel anhaftenden Reste Fleisch, Sehnen, Knorpel und Fasern.
  - 10.- Bei Überhitzung oder Überlastung setzt die Maschine automatisch aus. Schalten Sie sie ab, lassen Sie sie auskühlen und schalten Sie sie dann wieder ein.

## 11.- Zubereitung von Wurstwaren:



- a.- Zuerst hacken Sie das Fleisch sehr fein und entfernen Sehnen-, Knorpel- und Faserreste.
- b.- Schrauben Sie die Mutter heraus und entnehmen Sie die Lochscheibe und das Schneidmesser.
- c.- Setzen Sie den Kunststoffeinsatz und den Kunststoffkegel in die Mutter ein und ziehen Sie das Ganze auf dem Aufnahmerohr fest.
- d.- Wärmen Sie die Rohrstütze für Wurstwaren in lauwarmem Wasser etwas an und setzen Sie sie auf das Kunststoffrohr.
- e.- Geben Sie das Hackfleisch in die Öffnung des Aufnahmerohres.
- f.- Setzen Sie die Maschine in Betrieb und verwenden Sie den Stößel zum Herunterdrücken des Fleisches und um Wurstmasse zu erhalten.

- 12.- Nach Abschluss dieses Vorgangs achten Sie darauf, dass die Taste ON/OFF betätigt wird, um den Motor stillzusetzen. Die blaue Anzeigelampe bleibt beleuchtet, solange der Netzstecker nicht gezogen wird
- 13.- Ziehen Sie die Edelstahlplatte ab, drücken Sie die Arretiertaste mit einer Hand und drehen Sie mit der anderen Hand das Aufnahmerohr um 45° nach unten. Drehen Sie die Mutter und entnehmen Sie alle Innenteile: Lochscheibe, Schneidmesser und Spindel. .
- 14.- Bei der Reinigung der mit dem Fleisch in Berührung kommenden Teile ist Vorsicht geboten. Dabei können Bakterien, übler Geruch und Gesundheitsprobleme entstehen. Gießen Sie bei angeschlossener Maschine kein Wasser in das Aufnahmerohr. Nehmen Sie alle Teile einzeln zum Reinigen heraus.

## REINIGUNG

- 1.- Bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Gerätestecker gezogen ist.
- 2.- Entnehmen Sie die Edelstahlplatte und alle Innenteile aus dem Aufnahmerohr.
- 3.- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Mittel oder Metallschwämme, die die Edelstahlflächen beschädigen könnten. Achten Sie darauf, dass alle Teile vor dem Wiedereinbau sorgfältig getrocknet werden.
- 4.- Denken Sie daran, dass die Motorgruppe nicht in Wasser getaucht werden darf. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie dann sorgfältig ab.
- 5.- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort ohne Feuchtigkeit auf.

## WARTUNG

Die Fleischhackmaschine erfordert keine besondere Wartung. Dennoch sollte sie wie folgt gepflegt werden:

- a- Lassen Sie die laufende Maschine nicht unbeaufsichtigt. Eine Überhitzung des Motors kann die Lebensdauer verkürzen und/oder irreparable Schäden verursachen.
- b- Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Der Einsatz nicht vom Hersteller gelieferter Ersatzteile könnte die Maschine dauerhaft beschädigen.
- c- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, tragen Sie eine dünne Ölschicht auf alle Teile und Flächen auf, einschließlich auf die Edelstahlplatte.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual

## **IMPORTANT SAFETY MEASURES**

When using any kind of electrical appliance, some basic safety precautions must always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorised people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 3.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 4.- Do not use appliances if they are damaged.
- 5.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 6.- To disconnect electrical appliances, wait until the engine stops and then unplug the cable from the electric socket.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Ensure that the engine has come to a complete stop before dismantling appliances. Unplug appliances after each use.
- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Do not allow children to use electrical appliances. Do not leave appliances unattended when in use close to children.
- 10.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 11.- **DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES:** Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.



## SPECIFICATION

<b>MODEL:</b>	<b>69068</b>
<b>VOLTAGE:</b>	200-240V
<b>CYCLE:</b>	50-60Hz
<b>POWER:</b>	800W
<b>SIZE:</b>	34x37x27 Cm.
<b>NET WEIGHT:</b>	5,85 Kgr.

## WORTHY INFORMATION

### Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the Electric meat mincer. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Electric meat mincer is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

**IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.  
If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.**



### WARNING

- 1.- Plug Electric meat mincer into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.
- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.



### CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the Electric meat mincer; doing so could damage Electric meat mincer or subject personnel to possible injury.



- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the Electric meat mincer without meat.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not locate the Electric meat mincer in an area subject to excessive temperature or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperature could cause damage to the unit.
- 7.- Do not place Electric meat mincer in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 8.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

## MAIN FUNCTION

To grind vegetables and meat boneless, unfrozen meats, to make sausages.

## INSTALLATION

### UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.

## PARTS LIST



- 1.- Pusher
- 2.- Stainless steel tray
- 3.- Block button
- 4.- Motor unit
- 5.- Perforated disk (Ø 3-5-8 mm)
- 6.- Collector tube
- 7.- Rotating screw
- 8.- Cutting knife
- 9.- Nut
- 10.- Plastic insert
- 11.- Plastic cone
- 12.- On light
- 13.- ON / OFF button
- 14.- REV button



## OPERATION

- 1.- Remove the machine and all its accessories. Remove the packaging before using the appliance. Do not throw away the packaging until having checked to see that the appliance works properly.
- 2.- Make sure to place the grinder over a flat, hard surface, avoiding extremely hot areas or other dangerous elements. Verify that the connection cable and electric plug are in good condition.
- 3.- Make sure that you have a space greater than 30 cm on both sides of the appliance, especially in the front (user area) and side (output area).
- 4.- Before starting the appliance, clean all of the accessories with soap and water, then dry them, remembering that the motor unit may not be submerged in water, cleaning it only with a moist rag.
5. To assemble the accessories follow these instructions:



- a.- Take the collector tube and adjust it to a 45° angle, then rotate it 45° upwards until the block button locks into position.
  - b.- Enter the rotating screw into its housing.
  - c.- Place the cutting knife into its rotating screw squared housing.
  - d.- Select the desired perforating disk and place it over the knife, aligning the lower part of the perforating disk with the rod on the collector tube.
  - e.- Fasten the whole unit with the nut, making sure that it is properly screwed.
  - f. Place the stainless steel tray in the tube collector hole.
- 6.- Connect the plug to the mains and a blue light will turn on the motor unit. This will remain on while the appliance is connected to the mains.
  - 7.- Place the meat in chunks, removing any tendons, cartilage and meat veins. Place the chunks on the tray and, when the desired amount is placed, insert them through the hole of the tube collector.
  - 8.- Insert the pusher, start the machine by pressing the ON / OFF button, and press the first chunks of meat into the collector tube. As the ground meat passes through the area of the nut, you may grind it again if desired, reinserting it into the tube collector hole.
  - 9.- If a lot of strength is required to grind the meat, the motor is over run or no ground meat comes out the screw, press the "REV" button to change the rotation direction. This allows you to unblock the jam within the screw. If this does not work, turn off the machine, remove the perforated disk, cutting knife and rotating screw and clean the meat, tendons, cartilage and fibre remains that may have blocked the screw.
  - 10.- If overheating or overloaded, the machine will automatically stop. Disconnect it and wait until it cools and reconnect it.
  - 11.- Making sausages.



- a.- First grind the meat finely, removing all tendons, cartilage and fibres.
- b.- Unscrew the nut and remove the perforated disk and cutting knife.
- c.- Place the plastic insert and cone into the nut and fasten the unit over the collector tube.
- d.- Warm the sausage casing in warm water, place it on the plastic tube.
- e.- Place the ground meat through the collector tube.
- f.- Start the machine, use the pusher to press the meat and make the sausage.

- 12.- After use, make sure that the ON / OFF button is off, the blue light will remain lit as long as the grinder is plugged in.
- 13.- Remove the stainless steel tray, press the block button with one hand and rotate the collector tube 45° downwards with the other hand. Release the nut and remove all of the elements inside: perforated disk, cutting knife and screw.
- 14.- Be aware of all elements that come in contact with the meat, since they may generate bacteria, bad odours and health problems. Do not place water within the collector tube while the machine is connected. Remove all of the elements for cleaning.

## CLEANING

- 1.- Before cleaning, make sure that the appliance is not connected.
- 2.- Remove the stainless steel tray and the elements inside the collector tube.
- 3.- Do not use aggressive cleaning products or metallic sponges that may scratch the stainless steel surfaces when cleaning. Make sure to dry all of the elements well before reassembling it.
- 4.- Remember that the motor unit can not be submerged in water. Clean it with a moist rag, making sure to dry it after cleaning.
- 5.- If the grinder will not be used for a long time, store it in a dry, well ventilated place away from humidity.

## MAINTENANCE

The grinder does not require special maintenance, but the following precautions should be taken:

- a- Do not leave the grinder running unsupervised; the engine overheating may reduce its operating lifespan and/or generate irreparable damage.
- b- Only use original spare parts; the use of parts supplied by other manufacturers may permanently damage the machine.
- c- If you do not use the grinder for long periods of time, we recommend applying a thin layer of oil over the complete surface, even on the stainless steel tray.



## TERMINOS DE GARANTIA

- \* La Garantía tiene una duración de 6 meses, contra todo defecto de fabricación y esta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.
- \* Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:
  - a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar y esta, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
  - b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. RIESGO DE CORTOCIRCUITO Y ELECTROCUTACION.
  - c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.
- \* Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, NO PROCEDA A DESMONTAR NADA, consulte a su vendedor. LA INTERVENCIÓN TÉCNICA POR PARTE DEL CLIENTE O POR PARTE DE PERSONAL NO AUTORIZADO DEJARA INVALIDADA INMEDIATAMENTE LA GARANTÍA.
- \* LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

## TERMES DE GARANTIE

- \* La Garantie a une durée de 6 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondante faisant foi.
- \* Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:
  - a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
  - b) Evitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. RISQUE DE COURT-CIRCUIT ET D'ELECTROCUTION.
  - c) Evitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.
- \* Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, NE DÉMONTÉZ RIEN, consultez votre vendeur. L'INTERVENTION TECHNIQUE PAR LE CLIENT OU PAR DU PERSONNEL NON AUTORISÉ RENDRA IMMÉDIATEMENT NON VALISE LA GARANTIE.
- \* LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

## TERMS OF THE GUARANTEE

- \* The Guarantee has a duration of 6 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.
- \* For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:
  - a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
  - b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. SHORT CIRCUIT RISK AND ELECTROCUTION.
  - c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.
- \* Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, DO NOT DISASSEMBLE ANYTHING. Consult with your sales person. TECHNICAL INTERVENTION BY THE CLIENT OR BY UNAUTHORIZED PERSONNEL WILL RENDER THE GUARANTEE IMMEDIATELY INVALIDATED.
- \* LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

- \* Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 6 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.
- \* Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:
  - a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
  - b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. GEFAHR EINES KURZSCHLUSSES BZW. STROMSCHLAGS.
  - c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.
- \* Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen DEMONTIEREN SIE DAS GERÄT NICHT, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. BEI TECHNISCHEM EINGRIFFEN SEITENS DES KUNDEN ODER NICHT AUTORISIERTEN PERSONALS ERLISCHT DIE GARANTIE SOFORT.
- \* LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.



**LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L**

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18  
Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387  
Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222  
comercial@lacor.es - www.lacor.es  
20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



**GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA**



**Ducatillon**  
[www.ducatillon.com](http://www.ducatillon.com)

Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage