



ufesa

manual de instrucciones

ES

instructions manual

EN

mode d'emploi

FR

manual de instruções

PT

تعليمات التشغيل

AR

picadora

multifunción

PI5000

picadora multifunción

PI5000

multifunctional meat mincer
hachoir multifonction
picadora de carne multifuncional
مفرمة لحم متعددة الوظائف

ufesa



inserciones para
picar carne



inserción para
embutir



inserción para
rodajas



inserción para
picado grueso

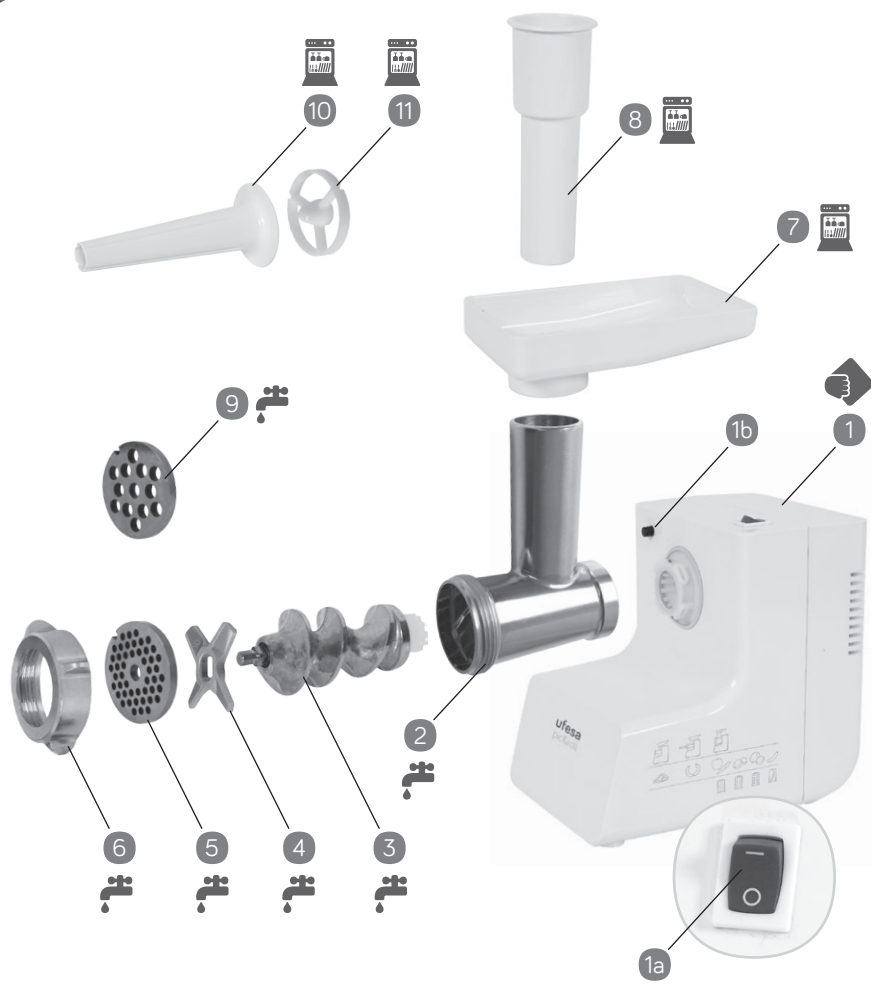


inserción para
tiras gruesas

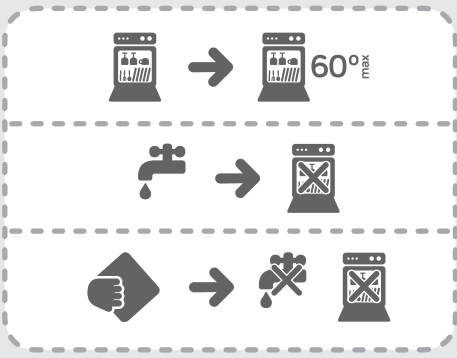
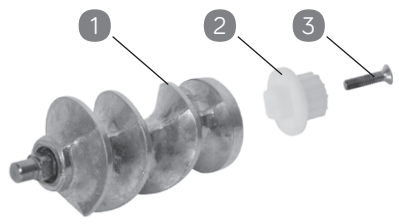


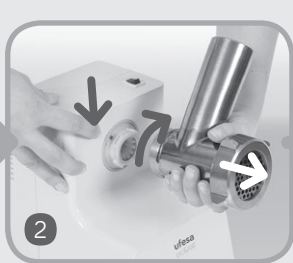
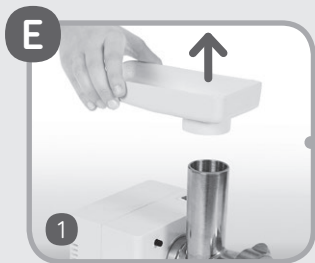
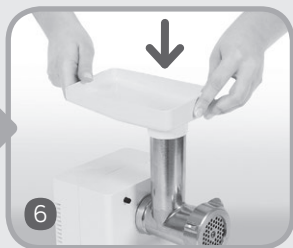
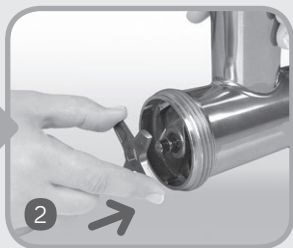
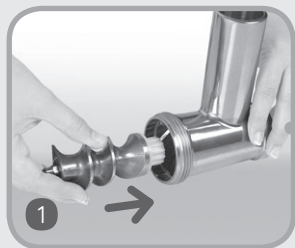
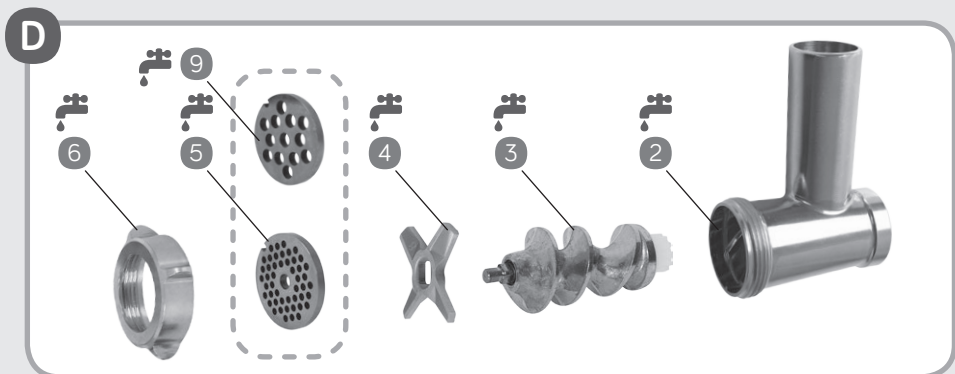
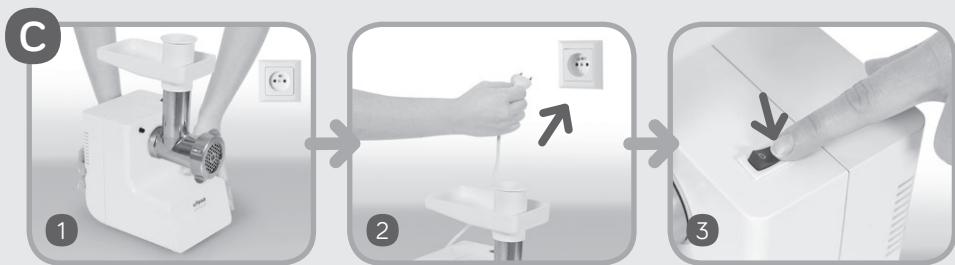
inserción para
tiras finas

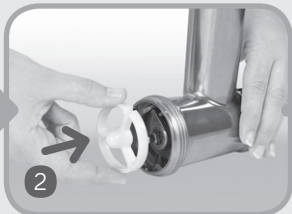
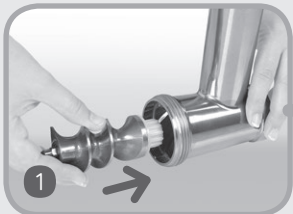
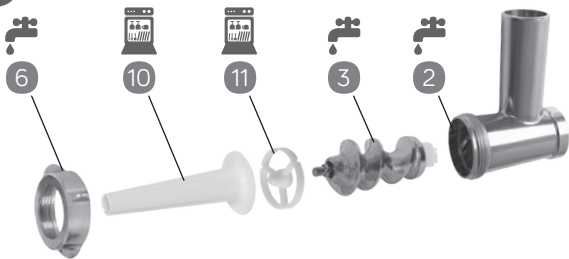
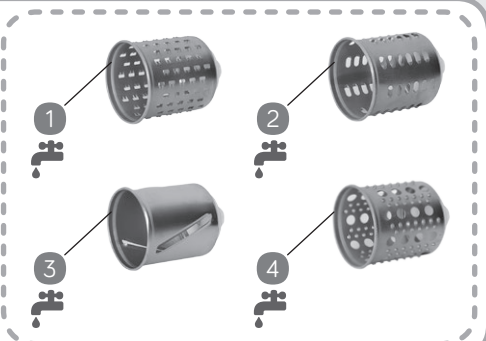
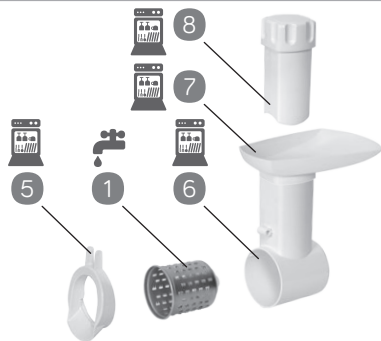
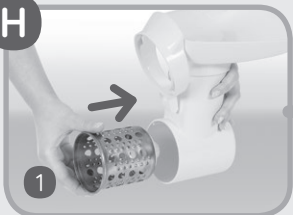
A



B





F**G****H**

¡Estimado cliente! ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Le felicitamos por haber elegido nuestro aparato y le damos la bienvenida a la comunidad de usuarios de productos ufesa.

Por favor, lea estas instrucciones atentamente. Preste especial atención a las instrucciones de seguridad. Guarde este manual de usuario para futuras consultas.

Características del aparato



La picadora de carne es para uso doméstico. Se trata de un aparato multifuncional, que se puede usar para picar carne en forma rápida y sin esfuerzo: carne, queso, verduras, amapola, así como para la fabricación de embutidos y productos cárnicos. Cuando se usa un aparato adicional de la picadora de carne, la trituradora, es posible cortar las verduras en: ensaladas, ensaladas de verduras frescas y conservas.

Precauciones e instrucciones de seguridad para el uso apropiado del aparato



Antes de comenzar a utilizar el aparato, debe familiarizarse con todo el contenido de este manual de usuario.

¡PELIGRO! / ¡ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones



- No accionar la picadora de carne, si el cable de alimentación está dañado o el encapsulado presenta daños visibles.
- Si la pieza no desmontable del cable está dañada, se debe reemplazar por el fabricante o en un punto de servicio del mismo o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- Sólo el personal cualificado

puede reparar el aparato. Las reparaciones incorrectas pueden causar un grave peligro para el usuario. En caso de defectos, póngase en contacto con un centro de servicio técnico cualificado.

- Tenga mucho cuidado al utilizar el aparato en presencia de los niños.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad o falta de experiencia y conocimientos físicos, sensoriales o mentales que tengan supervisión o hayan sido instruidas acerca del uso del aparato de una manera segura y hayan comprendido los riesgos que implica el uso de los mismos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Apague el dispositivo y desenchufe de la toma de corriente antes de reemplazar el equipo o acercarse a las piezas móviles durante su utilización.
- Desconecte siempre el aparato de la red si se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar.

- El aparato sólo se debe utilizar con la bandeja del alimentador.
- Utilice solamente el accesorio para empujar para empujar la comida.
- Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

¡ADVERTENCIA!

Riesgo de daño a la propiedad

- Siempre conecte el aparato a la red eléctrica (sólo AC) con el voltaje correspondiente al indicado en la placa de características.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- No exponga la picadora de carne o su equipo a una temperatura mayor de 60°C. Al hacer esto puede dañar la picadora de carne.
- Con el fin de empujar los alimentos sólo utilice el accesorio para empujar. El uso de otros elementos puede acarrear daños en la picadora de carne y del mecanismo propulsor.
- No sobrecargue el aparato con una cantidad excesiva de producto, o empujando el producto demasiado fuerte (con el uso del accesorio para empujar).
- Monte el conjunto para picar con precisión, ya que si el conjunto para picar se atornilla incorrectamente puede dar como resultado una mala calidad de picado, así como ser la causa de que se desafilan la cuchilla de corte y la malla. La cuchilla cortadora y la malla desafiladas se deben reemplazar con una nueva.
- Cuando la picadora de carne está en funcionamiento, no cubra los orificios de ventilación en la carcasa.
- No sumerja nunca la unidad propulsora de la picadora de carne en agua. Nunca lave bajo el chorro de agua corriente.
- No lave el equipo montado dentro de la unidad propulsora.
- No utilice detergentes agresivos en forma de emulsión, leche, pasta, etc. con el fin de lavar la carcasa. Ya que estos pueden borrar los símbolos informativos gráficos colocados en la picadora de carne, tales como: escalas, marcas, señales de advertencia.

CONSEJO

Información sobre el producto y consejos sobre su uso

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Una vez finalizada la tarea, retire del cable de alimentación de la toma de alimentación de red.
- Cuando la máquina no se encienda, póngase en contacto con el punto de servicio y deje el equipo para su reparación.
- Separar la carne, que ha de ser picada, retire los huesos, tendones, cartílagos y venas.
- Antes de picar, corte las piezas para lavar las piezas más grandes en porciones más pequeñas.
- No pique amapola seca. Antes de picar la amapola necesita lavarla con agua caliente y sumergirla en agua, hasta varias horas (doce aproximadamente).
- Utilice un cepillo suave para lavar las piezas de metal.
- No lave las piezas de metal en el lavavajillas. Los productos de limpieza agresivos utilizados en estos aparatos pueden causar oscurecimiento de las partes anteriormente mencionadas. Lave a mano, con líquidos lavavajillas tradicionales.

Datos técnicos

Los parámetros técnicos se mencionan en la placa del producto.

Tiempo permitido de trabajo continuo	10 minutos.
Pausa necesaria antes del siguiente uso	30 minutos.
Ruido de la picadora de carne (L _{WA})	80 dB/A.

Descripción

La picadora de carne está compuesta de:

- 1 Unidad propulsora (hay algunas entradas de ventilación en la carcasa trasera de la unidad)
- 1a Interruptor
- 1b Botón de bloqueo

El equipo picador, compuesto de:

- 2 Cámara de picado
- 3 Tornillo de alimentación con acoplamiento ensamblado
- 4 Cortador de doble cara
- 5 Malla con orificios de 4 mm
- 6 Cuello anillo

- 7 Bandeja para los alimentos
- 8 Accesorio para empujar

El equipo, compuesto de:

- 9 Malla con orificios de 8 mm
- 10 Rellenador de embutidos
- 11 Separador

Dispositivos de seguridad mecánica para el motor

B

- 1 Desplazador
- 2 Control
- 3 Tornillo M5x20

La picadora de carne está equipada con una protección mecánica, que fija el motor contra daños, los dientes del acoplamiento se rompen, cuando se sobrecarga la picadora de carne (por ej. cuando ingresaron huesos en la cámara de trituración.).

El acoplamiento roto se debe reemplazar por uno nuevo:

- Destornillar el acoplamiento del tornillo de alimentación (3),
- Quitar el acoplamiento roto (2),
- Colocar el acoplamiento nuevo (2) y atornillarlo (3).

Preparación del mezclador de carne y el funcionamiento del aparato

C

- 1 Coloque la unidad propulsora (1) cerca de la toma de alimentación, sobre una superficie firme a fin de no cubrir los orificios de ventilación dentro de la carcasa.

- Antes de la primera utilización de la picadora de carne, lavar los elementos del equipo.
- Montar el equipo adecuado y unirla con la unidad propulsora.

- 2 Enchufe la unidad.
- 3 Encienda la picadora de carne con el interruptor principal (1a).

Funcionamiento del equipo mezclador

D

Inserte las siguientes piezas en el cuerpo de la picadora (2):

- 1 Inserte el desplazador (3) con el acoplamiento hacia adentro.
- 2 Encaje la cuchilla (4) en el eje del desplazador (3).

- 3 Ubique la malla (por ej. 5) sobre la cuchilla de modo que la protuberancia en el cuerpo de la picadora se ajuste en la ranura en la circunferencia de la malla.

- 4 Encaje firmemente todos los elementos de la unidad picadora.

- 5 Coloque la unidad picadora montada en la unidad propulsora (1) y gire hasta que escuche un clic de la traba. Esto significa que el cuerpo se ha instalado correctamente.

- 6 Ubique la bandeja (7) sobre el cuerpo de la picadora (2).

Use sólo el accesorio para empujar (8) para introducir los productos.



Funcionamiento del relleno de embutidos

F

Inserte las siguientes piezas en el cuerpo de la picadora (2):

- 1 Inserte el desplazador (3) con el acoplamiento hacia adentro.
- 2 Ajuste la pieza (11) en el pasador del desplazador (3).
- 3 Coloque el tubo de embutir salchichas (10).
- 4 Encaje firmemente todos los elementos con el anillo roscado (6).

- 5 Coloque la unidad picadora montada en la unidad propulsora (1) y gire hasta que escuche un clic de la traba.

- 6 Coloque la bandeja (7) en el cuerpo de la picadora (2).

Remoje la funda durante unos 10 minutos antes del montaje.

- Introduzca la funda mojada en la boquilla de llenado de salchichas.

Asegúrese de no bloquear las aberturas de ventilación en la boquilla.



La carne no puede ser "demasiado fina". Un contenido de líquido muy abundante puede causar fuga hacia el interior de la picadora.



Trituradora



G

- 1 Disco de rallado fino
- 2 Disco de rallado grueso
- 3 Disco de rebanar
- 4 Disco de puré
- 5 Tecla de bloqueo
- 6 Cuerpo
- 7 Bandeja
- 8 Accesorio para empujar

La trituradora está equipada con dos tambores de rejilla ralladora para cortar trozos pequeños y más grandes (virutas de queso, zanahoria, apio, remolacha cocida, etc.). El tercer tambor de rejilla ralladora (tambor de corte) se utiliza para rallar verduras (patatas, cebollas, pepinos, etc.). El cuarto tambor de rejilla ralladora (tambor de despulpado) se utiliza para triturar las verduras (patatas, remolacha, etc.) y las frutas.

Funcionamiento de la picadora



H

- 1 Recline el pestillo (5) y ponga uno de los tambores con el control hacia el centro de la cámara.
 - 2 Abroche el pestillo (5).
 - 3 Monte la cámara de la trituradora (6), al igual que la cámara picadora.
- Corte productos de gran tamaño en porciones más pequeñas, que se puedan poner fácilmente en la cámara de trituración.
 - No haga papilla de frutos rojos que contienen cáscaras.
 - Cuando haya terminado el trabajo, retire el cable de la toma de alimentación.
 - Retire los alimentos que quedan en la cámara trituradora o en el rallador con una cuchara de madera.

Las cuchillas de los tambores no necesitan regeneración.



Después de usar



E

- Apague la unidad y desenchúfela.
- 1 Quite el accesorio para empujar (8) u quite la bandeja de la cámara picadora (2) o la cámara trituradora.
 - 2 Presione el bloqueo de seguridad (1b) y gire el set para picar o la cámara de rallado hacia la derecha y sáquela.

- 3 Separe los elementos del set para picar, la cámara con el rellenador de embutido o la trituradora.

Limpieza y mantenimiento



Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.



- Limpie la unidad con un paño húmedo, con líquido para lavar platos.
- Lave las piezas de plástico en agua caliente, con líquido para lavar platos.
- Lave las piezas de metal en agua caliente, con líquido para lavar platos.
- Seque cuidadosamente los elementos lavados.
- Engrase las mallas y la cuchilla cortadora con aceite comestible, a fin de protegerlos contra la oxidación.
- Monte las piezas secas de la cámara para picar o la trituradora.

Platos con carne, vegetales y frutas



Con el fin de mantener la mayor parte del valor nutricional de la verdura y la fruta, familiarizarse con los métodos de preparación de ellos. No conserve las verduras o las frutas en el agua y prepare el puré justo antes de servir y comer.

Chuletas con cerdo picado

500 g. de carne de cerdo, 60 g. de pan duro, 50 g. de cebolla, 20 g. de grasa, 1 huevo, 40 g. de migas, aceite para freír, sal y pimienta.

Remojar el pan en agua y escurrir.

Cortar la cebolla en rodajas, freírlas hasta que alcance un color dorado. Enjuagar la carne con agua, cortar en trozos.

Picar el pan, la cebolla y la carne dos veces en la picadora de carne, utilizando la malla con orificios de 4 mm. Añadir el huevo, la sal, la pimienta y mezclar cuidadosamente hasta unificar la masa. Formar 8 chuletas de cerdo ovales, 1,5 cm de grosor, luego cubrir con las migas. Freír en aceite caliente.

Paté hecho con carnes picadas

500 g. de carne de cerdo, 500 g. de ternera, 400 g. de grasa de cerdo, 500 g. de hígado, 300 g. de cebolla, 200 g. de pan de trigo, 4 huevos, sal y pimienta, nuez moscada.

Cocer la carne con grasa de cerdo y cebolla.

Limpiar el hígado, pelar las membranas, cubetear.

Cuando la carne esté blanda, añadir el hígado, el pan y rehogar juntos por un corto tiempo. Dejar que los ingredientes se enfríen y picar dos veces en la picadora de carne, con la malla de orificios de 4 mm.

A la masa preparada añadir los huevos, la sal, la pimienta, la nuez moscada y mezclar cuidadosamente. Engrasar el molde con la manteca de cerdo, poner el paté en el molde y hornear durante unos 40 minutos.

Salchicha casera

4,5 kg de carne de cerdo semigrasa, 0,5 kg de grasa de cerdo, 1 vaso de hueso, 6-7 cucharaditas de sal, 1 cucharadita al ras de salitre, 1 cucharadita de pimienta (pimienta), pimienta de Jamaica 12 a 15 granos (molida), 5-6 dientes de ajo (picados), 7 m de intestino para embutidos.

Picar la carne con la malla de orificios de 8 mm. Mezclar la sal con el salitre y las especias, y añadir las a la carne picada y mezclar, añadir poco a poco el material óseo. Poner la preparación en un lugar fresco durante 24 horas. Colocar el intestino para rellenar en la cámara de trituración. Llenar el intestino, alrededor de 1 m de longitud, formando segmentos de unos 30-40 cm de largo. Prestar especial atención a no cubrir los orificios de ventilación en el accesorio. Secar la salchicha durante aproximadamente 6 horas. Ahumar con humo tibio durante unas 14 horas o con humo caliente durante unas 2,5 horas.

Ensalada fresca de col morada

400g. de col morada, 200 g. de manzanas, 2 cucharadas de aceite, zumo de limón, sal y azúcar.

Limpiar la col morada y cortarla en la trituradora, con el tambor para rebanar o para pedacitos gruesos. Mezclar la col en rodajas con puré de manzanas, añadiendo el zumo de limón, aceite, la sal y el azúcar, a gusto.


Ensalada de apio

400 g. de apio, 200 g. de manzanas, 2 cucharadas de aceite o crema, zumo de limón, sal, pimienta.

Cortar el apio en pedacitos pequeños. Agregar la crema o el aceite a gusto. Añadir el azúcar, el zumo de limón y la sal.

Eliminación



 Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Para su transporte, nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste –por principio– en materiales no contaminantes que deberían ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños y perjuicios derivados de un uso inadecuado o manejo inadecuado.

El fabricante se reserva los derechos de modificar el producto en cualquier momento con el fin de ajustarlo a las regulaciones legales, normas, directivas, o debido a razones de construcción, comercialización, estéticas o de otro tipo, sin notificación previa.



Dear Customer! ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of ufesa products.

Please read these instructions carefully. Pay your special attention to important safety instructions. Keep this User's Guide for future reference.

Appliance features



The meat mincer is to be used within the household.

It is a multifunctional appliance, which can be used for quick and effortless mincing of: meat, cheese, vegetables, poppy, as well as for manufacturing sausages and meat products. When an additional appliance of the meat mincer is used – that is the shredder, it is possible to slice vegetables into: salads, fresh vegetable salads and preserves.

Safety precautions and instructions for proper use of the appliance



Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

DANGER! / WARNING!

Risk of injury



- Do not actuate the meat mincer, if the power cord is damaged or the encapsulation is visibly damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing

may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.

- Be extremely careful when operating the appliance in the presence of children.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or clearing.
- The appliance must only be used with the feeder tray.
- Use the pusher only when pushing the food.
- Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

WARNING!

Risk of property damage



- Do not pull the plug out from the network supply socket by pulling the cord.
- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Do not expose the meat mincer or its equipment to the temperature over 60°C. By doing that you can damage the meat mincer.
- In order to push use the pusher. Using other staffs may result in damaging the meat mincer and its drive.
- Do not overload the appliance with excessive amount of the product, or by pushing the product too hard (with the use of the pusher).
- Assemble the mincing set accurately, as the improperly screwed mincing set can result in poor mincing quality, as well as it can cause blunting of the cutter knife and the screen. Blunt cutter knife and blunt screen should be replaced with a new one.
- When the meat mincer is operating, do not cover the ventilation holes in the casing.
- Never immerse the drive unit of the meat mincer in water. Never wash it under the running water.
- Do not wash the equipment assembled within the drive unit.
- Do not use aggressive detergents in the form of emulsion, milk, paste, etc. in order to wash the casing. Among others, they can remove the informative graphic symbols placed on the meat mincer, such as: scales, marks, warning signs, etc.

HINT

Information on the product and hints on its use



- This appliance is intended for domestic use only.
- When the work is finished, pull the power cord out from the network supply socket.
- When the machine does not start – contact the service point and leave the machine for servicing.
- Separate the meat, which is to be minced, from bones, tendons, cartilages and veins.
- Before mincing, cut bigger parts into smaller elements.
- Do not mince dry poppy. Before mincing, the poppy needs to be washed with hot water and soaked in water – up to several hours (a dozen or so).
- Use a soft brush in order to wash the metal parts.
- Do not wash the metal parts in the dishwasher. Aggressive cleaning agents used in these appliances can cause darkening of the above-mentioned parts. Wash them manually, with the means of traditional dishwashing liquids.

Technical data



Technical parameters are given on the product's data plate.	
Allowed time of continuous work of the meat mincer	10 minutes.
Required break before following use of the meat mincer	30 minutes.
Noise of the meat mincer (L _{WA})	80 dB/A.

Description

A

The meat mincer consists of:

- 1 Drive unit (there are some ventilation inlets in rear casing of the drives)
- 1a Switch
- 1b Lock button

Mincing set, which consists of:

- 2 Mincing chamber
- 3 Feed screw with assembled coupling
- 4 Double-side cutter
- 5 Screen with 4mm holes
- 6 Ring collar
- 7 Food tray
- 8 Pusher

Equipment, which includes:

- 9 Screen with 8 mm holes
- 10 Sausage stuffer
- 11 Separator

Mechanical safety device for the motor

B

- 1 Scroll
- 2 Clutch
- 3 Screw M5x20

The meat mincer is equipped with mechanical protection, which secures the motor against any damage – teeth of the coupling break, when the meat mincer is overloaded (f. ex. when bones have entered into the mincing chamber).

The broken coupling should be replaced with a new one:

- unscrew the coupling from the feed screw (3),
- remove the broken coupling (2),
- put on the new coupling (2) and screw it (3).

Preparing the meat mincer to work and the actuation of the appliance **C**

1 Place the drive (1) unit close to the power network socket, on a firm surface so as not to cover the ventilation holes within the casing.

- Before the first use of the meat mincer, wash the equipment elements.
- Assemble the appropriate equipment and join it with the drive unit.

2 Plug in the unit.

3 Turn the meat mincer on with the main switch (1a).

Operating the mincing set **D**

Insert the following parts into the mincer body (2):

1 Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.

2 Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).

3 Place the screen (e.g. 5) over the knife so that the protrusion in the mincer body will fit into the groove in the circumference of the screen.

4 Tightly fit all the elements of the mincer unit.

5 Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock. It means that the body has been properly installed.

6 Place the tray (7) on the mincer body (2).

Use only the pusher (8) to push products.



Operating the sausage stuffer **F**

Insert the following parts into the mincer body (2):

1 Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.

2 Fit the insert (11) onto the pin of the scroll (3).

3 Fit the sausage stuffing tube (10).

4 Tightly fit all the elements with the threaded ring (6).

5 Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock.

6 Place the tray (7) on the mincer body (2).

Soak the casing for about 10 minutes before fitting.

- Fit the wet casing on the sausage filler nozzle.

Make sure the not to block the ventilation openings on the nozzle.



The meat cannot be „too thin“. A large liquid content may cause its leakage to the inside of the mincer.



Shredder **G**

1 Fine grating disc

2 Coarse grating disc

3 Slicing disc

4 Pureeing disc

5 Locking tab

6 Body

7 Tray

8 Pusher

The shredder is equipped with two drums to grate into small and bigger chips (cheese, carrot, celery, baked beetroots, etc.). The third grating drum (slicing drum) is used to grate vegetables (potatoes, onion, cucumbers, etc.). The fourth grating drum (pulping drum) is used to mash vegetables (potatoes, beetroots, etc) and fruit.

Operating the shredder **H**

1 Recline the catch (5) and put one of the drums with the clutch facing the middle of the chamber.

2 Snap the catch (5).

3 Assemble the chamber of the shredder (6) just as like mincing chamber.

- Cut large products into smaller elements, which you can easily put into the mincing chamber.
- Do not mash soft fruits containing stones.
- When the work is finished pull the power cord out from the network supply socket.
- Remove the food remaining in the shredder chamber or on the grater with a wooden spoon.

Blades of the drums do not require any regeneration.



After the work has been finished

E



- Turn off the unit and unplug it.
- 1 Remove the pusher (8) and remove the food tray off the mincing chamber (2) or the shredder chamber.
- 2 Press the safety lock (1b) and turn the mincing set or the grating chamber into right and take it off.
- 3 Take apart all the elements of the mincing set, the chamber with the sausage stuffer or the shredder.

Cleaning and maintenance



Always unplug the appliance before cleaning.



- Clean the drive with a wet cloth, with an addition of dishwashing liquid.
- Wash the plastic parts in warm water, with addition of the dishwashing liquid.
- Wash the metal parts in hot water, with addition of the dishwashing liquid.
- Carefully dry the washed elements.
- Grease the screens and the cutter knife with edible oil in order to secure them against rusting.
- Assemble the dry parts of the mincing chamber or the shredder.

Meat, vegetable and fruit dishes



In order to maintain the most of the nutrition value of the vegetable and fruit dishes, familiarise yourself with the methods of preparing them. Do not hold vegetables or fruits in water and mash them just before serving and eating.

Minced pork chops

50 dag of pork meat, 6 dag of stale bread, 5 dag of onion, 2 dag of fat, 1 egg, 4 dag of crumbs, oil for frying, salt and pepper.

Soak the bread in water and drain.
Cut the onion in slices, fry until it reaches a golden colour. Rinse the meat with water, cut into pieces.
Mince bread, onion and meat twice in the meat mincer, using the screen with 4 mm holes. Add the egg, salt, pepper and carefully mix into unified mass. Form 8 oval pork chops, 1,5 cm thick, which then cover with crumbs. Fry on hot oil.

Pâté made of mixed meat

50 dag of pork meat, 50 dag of veal, 40 dag of pork fat, 50 dag of liver, 30 dag of onion, 20 dag of wheat bun, 4 eggs, salt and pepper, nutmeg.

Braise the meat with pork fat and onion. Clean the liver, peel the membranes off, dice. When the meat is soft, add the liver, bun and braise together for a short time. Let the ingredients cool down and mince them twice in the meat mincer, using the strainer with 4 mm holes. To the prepared mass add eggs, salt, pepper, nutmeg and carefully mix.
Grease the form with lard, put the pâté into the form and bake for about 40 minutes.

Homemade sausage

Semi fat pork meat 4,5 kg, pork fat 0,5 kg, bone stock – 1 glass, salt 6-7 teaspoons, saltpetre 1 flat teaspoon, pepper 1 teaspoon (ground pepper), allspice 12-15 grains (grind), garlic 5-6 cloves (mince), sausage intestine 7 m.

Mince the meat using the strainer with 8 mm holes.
Mix the salt with the saltpetre and spices, and add them to the minced meat, and mix them, gradually adding the bone stock. Put it in a cool place for 24 hours. Place the sausage stuffer on the mincing chamber. Fill in the intestine, about 1 m long, forming segments, which are 30-40 cm long. Pay special attention not to cover the venting holes within the attachment.
Dry the sausage for about 6 hours. Smoke with warm smoke for about 14 hours or hot smoke for about 2,5 hours.

Red cabbage fresh salad

40 dag of red cabbage, 20 dag of apples, 2 teaspoons of oil, lemon juice, salt and sugar.

Clean the red cabbage and slice it in a shredder, using the drum for slicing or thick chips. Mix the sliced cabbage with mashed apples, adding oil lemon juice, salt and sugar, according to one's own taste.


Celery salad

40 dag of celery, 20 dag of apples, 2 spoons of oil or cream, lemon juice, salt, pepper.

Slice the celery into small chips. Add cream or oil according to one's own taste. Add sugar, lemon juice and salt.

Disposal



 Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. Our goods come in optimised packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling. The manufacturer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.



- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant de le monter, de le nettoyer.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le plateau pour aliments.
- Ne pousser les aliments qu'avec le poussoir.
- N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

pâtes, etc. Ils risquent d'effacer les symboles graphiques informatifs comme les graduations, les signes, les symboles de danger, etc.

INDICATION

Informations sur le produit et consignes d'utilisation

- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle.
- Après avoir fini d'utiliser l'appareil retirer la prise du réseau.
- S'il n'est pas possible de mettre en marche le hachoir, il convient de l'amener chez le réparateur.
- Retirer les os, les tendons, les cartilages et les veines de la viande qui doit être hachée.
- Couper les grands morceaux de viande avant de les hacher.
- Ne pas hacher de pavot sec. Avant de hacher du pavot il doit être blanchi et trempé dans l'eau pendant plus de 12 heures.
- Utiliser une brosse tendre pour nettoyer les parties métalliques.
- Ne pas laver les parties métalliques en lave-vaisselle. Les produits de lavage agressifs utilisés dans ces appareils noircissent ces parties. Lavez-les à la main en utilisant des produits vaisselle traditionnels.

ATTENTION !

Le non respect de ces consignes peut provoquer des dégâts

- Ne pas retirer la fiche de la prise du secteur en tirant sur le câble.
- Toujours brancher l'appareil à une prise du réseau électrique (uniquement en courant alternatif) dont la tension est conforme à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas soumettre le hachoir à une température supérieure à 60°C - ceci peut endommager le hachoir.
- Pour pousser les aliments n'utiliser que le poussoir. L'utilisation d'autres objets risque d'endommager le hachoir ou son moteur.
- Ne pas surcharger l'appareil avec une quantité trop importante de produit ou en ne poussant pas trop fort (le poussoir)
- Installer soigneusement le bloc hachoir. S'il est mal visé, le hachage peut être de mauvaise qualité et les couteaux et la grille peuvent être émoussés. Lorsque les couteaux et le filtre sont émoussés ils doivent être remplacés.
- Pendant l'utilisation de la machine ne pas bloquer les ouvertures de ventilation du boîtier.
- Ne pas tremper le moteur du mixeur dans l'eau et ne pas le laver à grande eau.
- Ne pas nettoyer un accessoire lorsqu'il est monté sur le moteur.
- Pour nettoyer le boîtier ne pas utiliser de détergent agressif sous la forme d'émulsions, de laits, de

Données techniques



Les paramètres techniques de l'appareil figurent sur la plaque signalétique du produit.

Temps de fonctionnement ininterrompu	10 minutes.
Temps de repos avant un nouvel usage	30 minutes.
Bruit de l'appareil (L _{WA})	80 dB/A.

Description de l'appareil



Le hachoir à produits alimentaires se compose de :

- 1 Moteur du hachoir (les ouvertures de ventilation se trouvent dans sa partie arrière)
 - 1a Interrupteur
 - 1b Bouton de blocage

Le bloc hachoir qui se compose de :

- 2 Corps du hachoir
- 3 Vis d'amenée avec embrayage
- 4 Couteau à double tranchant

A

- 5 Grille avec ouvertures de 4 mm
- 6 Ecrou
- 7 Plateau pour aliments
- 8 Poussoir

Les accessoires qui se composent de :

- 9 Grille avec des ouvertures de 8 mm
- 10 Kit à saucisses
- 11 Séparateur

Sécurité mécanique du moteur



- 1 Vis d'entraînement
- 2 Embrayage
- 3 Vis M5x20

Le hachoir possède une sécurité mécanique qui protège le moteur contre les risque de destruction – les dents de l'embrayage de la vis d'entraînement se cassent lorsque la machine est surchargée (par exemple lorsque des os sont tombés à l'intérieur). Une fois détruit, l'embrayage doit être remplacé :

- sur la vis d'entraînement avec l'embrayage cassé dévisser la vis (2),
- retirer l'embrayage endommagé (2),
- monter le nouvel embrayage (2) et le serrer avec la vis (3).

Préparation avant utilisation et mise en marche



- 1 Placer le moteur (1) à proximité de la prise du réseau sur une base stable de manière à ne pas bloquer les ouvertures de ventilation.
 - Avant la première utilisation du hachoir nettoyer les accessoires.
 - Monter l'accessoire choisi et le relier au moteur.
- 2 Mettre la fiche du câble d'alimentation dans la prise de réseau.
- 3 Mettre la famille en marche au moyen de l'interrupteur (1a).

Utilisation du bloc hachoir



Sur le corps du hachoir (2) monter dans l'ordre suivant :

- 1 La vise d'entraînement (3) avec l'embrayage à l'intérieur.
- 2 Placer le couteau sur l'extrémité de la vis d'entraînement.

3 Installer la grille (par ex. 5) de manière à ce que la protubérance du bloc hachoir entre dans la rainure sur la circonférence de la grille.

4 Serrer soigneusement tous les éléments du bloc hachoir – jusqu'à résistance.

5 Installer le bloc hachoir sur le moteur (1) et le faire pivoter jusqu'à entendre le « **click** » de blocage. Ceci signifie que le bloc a été correctement monté.

6 Monter le plateau (7) sur le bloc hachoir (2).

B

N'utiliser que le poussoir pour pousser les produits.



Utilisation du kit à saucisse



F

Sur le corps du hachoir (2) monter dans l'ordre suivant :

- 1 La vis d'entraînement (3) avec l'embrayage à l'intérieur.
- 2 Placer le couteau sur l'extrémité de la vis d'entraînement.
- 3 Monter le kit à saucisses.
- 4 Serrer soigneusement tous les éléments du bloc hachoir – jusqu'à ressentir une résistance.
- 5 Installer le bloc hachoir sur le moteur (1) et le faire pivoter jusqu'à entendre le « **click** » de blocage. Ceci signifie que le bloc a été correctement monté.
- 6 Monter le plateau (7) sur le corps du hachoir (2).

Avant de poser la peau à saucisse (intestins) la tremper dans l'eau pendant au moins 10 minutes.

- Placer la peau à saucisse sur la canule.

Veiller à ne pas obturer les ouvertures d'aération du kit.



La chair à saucisse qui remplit l'intestin peut être « trop liquide ». Une trop grande quantité de liquide peut entraîner des fuites qui peuvent couler à l'intérieur du hachoir.



D

Coupe légume



G

- 1 Disque à râper fin
- 2 Disque à râper gros
- 3 Disque pour tranches

- 4 Disque à purée
- 5 Verrouillage
- 6 Bloc
- 7 Plateau pour aliments
- 8 Pousoir

Le coupe-légume a deux disques à râper des copeaux fins et gros (fromage, carottes, céleris, betteraves cuites). Le troisième disque sert à couper les légumes en tranches (pommes de terre, concombres, oignons etc.). Le quatrième disque sert à faire de la purée (pommes de terre, betteraves, fruits, etc.).

Utilisation du coupe légume

H

- 1 Ouvrir le verrou (5) et installer l'un des disques en mettant l'embrayage à l'intérieur du bloc.
 - 2 Verrouiller le verrou (5).
 - 3 Relier le bloc du coupe-légume (6) comme le bloc hachoir.
- Couper les produits de grande taille en morceaux pour qu'ils puissent entrer dans le bloc.
 - Ne pas émincer de fruits tendres qui contiennent des pépins durs.
 - Après utilisation éteindre le hachoir et retirer le câble d'alimentation de la prise réseau.
 - Retirer à l'aide d'une cuillère en bois les restes de produits à l'extérieur du disque et dans le bloc.

Les lames des disques n'ont pas besoin d'être régénérées.



Après la fin de l'utilisation

E

- Eteindre le hachoir et retirer la fiche de la prise du réseau.
- 1 Retirer le pousoir (8) et le plateau du bloc hachoir (2) ou du coupe-légume.
 - 2 Appuyer sur le bouton de blocage (1b) tourner vers la droite le bloc hachoir ou le coupe-légume et le retirer
 - 3 Démonter les éléments du bloc hachoir, le kit à saucisses ou le coupe-légume.

Nettoyage et entretien



Toujours débrancher l'alimentation de l'appareil avant le nettoyage.



- Essuyer le moteur à l'aide d'un chiffon mouillé et du liquide vaisselle.
- Laver les éléments en plastique dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- Laver les éléments métalliques dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- Essuyer soigneusement tous les éléments.
- Huiler la grille et le couteau avec de l'huile de cuisine pour prévenir la rouille.
- Remonter ensuite les éléments du bloc hachoir ou du coupe légume.

Plats de viande, de légumes et fruits



Dans le but de conserver les plus importantes valeurs nutritives des plats à base de légumes et de fruits, il convient de prendre connaissance des modes de préparation. Ne pas conserver les légumes et les fruits dans de l'eau et les émincer directement avant de les consommer.

Côtelettes de porc hachées

500 g de porc, 60 g de pain blanc rassis, 50 g d'oignon, 20 g de graisse, 1 œuf, 4 g de chapelure, graisse à friture, sel et poivre.

Trempier le pain dans de l'eau et l'égoutter. Couper l'oignon en rondelles, les faire dorer à la poêle. Rincer la viande et la découper en morceau. Hacher le pain, l'oignon, la viande 2 fois dans le hachoir avec la grille aux ouvertures de 4 mm. Ajouter l'œuf, le sel, le poivre et mélanger soigneusement pour obtenir une masse homogène. Façonner huit côtelettes ovales d'une épaisseur de 1,5 cm et les passer dans la chapelure. Les faire frire dans la graisse chaude.

Pâté de viandes diverses

500g de porc, 500g de veau, 400g de gras de porc, 500g de foie de porc, 300 g d'oignons, 200g de pain blanc, 4 œufs, sel, poivre, noix de muscade.

Faire revenir la viande avec le gras et les oignons. Rincer le foie, retirer les membranes, le couper en cubes. Lorsque la viande est tendre, ajouter le foie, le pain et continuer à faire revenir brièvement, laisser refroidir et hacher 2 fois dans le hachoir avec la grille aux ouvertures de 4 mm. Ajouter l'œuf, le sel, le poivre, le noix de muscade et mélanger soigneusement. Graisser un moule avec du saindoux, y mettre le pâté et cuir au four pendant environ 40 minutes.

Saucisse maison

Viande de porc moyennement grasse 4,5 kg, graisse de porc 0,5 g, bouillon d'os - 1 verre, sel 6-7 cuillers,

salpêtre une cuiller rase, poivre une cuiller (poivre moulu), piment de la Jamaïque 12-15 grains (moudre), ail 5-6 têtes (hacher), peau à saucisse 7 m.

Hacher la viande dans le hachoir avec la grille aux ouvertures de 8 mm. Mélanger le salpêtre, le sel et les épices, ajouter à la viande, mélanger et pétrir comme une pâte en ajoutant progressivement le bouillon. Laisser reposer dans un lieu frais pendant 24 heures. Monter le kit saucisse sur le bloc hachoir. Remplir la peau à saucisse sur une longueur d'1m, façonner des sections de 30-40 cm. Il convient de veiller à ce que les ouvertures d'aération ne soient pas bouchées. Sécher les saucisses pendant 6 heures. Fumer à froid pendant 14 heures ou à chaud pendant 2,5 heures.

Salade de choux rouge

400 g de choux rouge, 200 g de pommes, 2 cuillers d'huile, jus de citron, sel, surcre.

Nettoyer le chou et l'émincer dans le coupe-légume à l'aide du disque à gros copeaux. Eplucher la pomme et l'émincer avec le disque à gros copeaux. Mélanger le chou et la pomme et assaisonner à l'huile, au jus de citron, au sel et au sucre.


Salade de céleris

400 g de céleris, 200g de pommes, 2 cuillers d'huile ou de crème, jus de citron, sel, sucre.

Râper le céleri sur la râpe à petits copeaux. Assaisonner selon votre goût à la crème ou à l'huile. Ajouter le sucre, le jus de citron et le sel.

Mise au rebut



 Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport. En principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'élimination des déchets.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).



La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dommages causés par une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination ou pour une utilisation incorrecte.

Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit à chaque moment sans avertissement préalable dans le but de se conformer aux dispositions légales, aux normes, aux directives ou pour des motifs de construction, commerciaux, esthétiques ou autres.



Prezado cliente! ●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Agradecemos a escolha do nosso aparelho e seja bem-vindo entre os utilizadores dos produtos UFESA. Pedimos que se familiarize detalhadamente com o manual de instruções. Deve prestar particular atenção às indicações de segurança. Manter o presente manual para poder utilizá-lo no futuro.

Características do aparelho



A presente picadora serve para picar alimentos para fins domésticos. Tem múltiplas funções pelo que pode picar rapidamente e sem muito esforço: carne, queijo, vegetais ou sementes de papoila, bem como produzir chouriços e enchidos. Utilizando os acessórios da picadora, p.ex. o cortador, pode-se cortar vegetais para saladas ou conservas.

Indicações relativas à segurança e utilização adequada da picadora



Antes de proceder à utilização do aparelho, tome conhecimento de todo o conteúdo do manual de instruções.

PERIGO! / ADVERTÊNCIA!

A não observação pode causar lesões



- Não ativar o aparelho quando o cabo de alimentação ou a caixa do robot de cozinha se apresentarem visivelmente danificados.
 - Caso o cabo de alimentação não separável sofra danos, deve ser substituído pelo fabricante, no ponto de serviço técnico especializado ou por uma pessoa devidamente qualificada, a fim de evitar perigos.
- Apenas o pessoal devidamente instruído pode consertar este aparelho. A reparação indevidamente realizada pode causar perigos graves para o utilizador. No caso da existência de falhas, dirija-se a um ponto de assistência técnica especializado.
 - Manter cuidado especial durante a operação da picadora na proximidade de crianças.
 - O presente aparelho não deve ser operado por crianças, pelo que o mesmo e o seu cabo de alimentação devem ser guardados afastados do alcance das mesmas.
 - A picadora pode ser utilizada por pessoas com capacidade física, sensorial e psíquica reduzidas ou por pessoas não familiarizadas com a mesma, desde que tal utilização se realize sob vigilância ou depois da instrução prévia e bem entendida sobre os perigos possíveis e sobre a utilização segura do aparelho.
 - Assegure-se de que as crianças não se encontram a brincar com a picadora.
 - Antes de trocar os acessórios ou de se aproximar dos elementos que se movimentam durante o funcionamento do aparelho, deve-se desativar a mesmo e desligá-lo da fonte de alimentação.

- Desligar sempre o aparelho quando este se encontra abandonado sem vigilância, bem como antes da sua montagem, desmontagem ou limpeza.
- A picadora pode ser utilizada apenas com a tigela.
- Para calcar os produtos deve-se utilizar apenas o calcador.
- Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

emulsões, loções, pastas, etc., podendo os mesmos remover os símbolos gráficos imprimidos, tais como escalas, marcações, símbolos de advertência, etc.

SUGESTÃO

Informação relativa ao produto e sugestões sobre a utilização do mesmo

- Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico.
- Uma vez terminada a operação da picadora, retirar o seu cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Na impossibilidade de colocar a picadora em funcionamento, a mesma deve ser consertada por um ponto de assistência técnica qualificado.
- A carne a picar deve ser separada de ossos, tendões, cartilagens e veias.
- Antes de picar a carne, cortar grandes produtos em pequenos pedaços.
- Não moer as sementes de papoila secas. Antes de se proceder à moagem, as sementes devem ser enxaguadas em água quente por até doze horas.
- Para a limpeza dos elementos de metal utilizar apenas uma escova mole.
- Não lavar os elementos metálicos na máquina de lavar loiça. Os detergentes agressivos utilizados neste tipo de aparelhos causam o escurecimento destes elementos, pelo que os mesmos devem ser lavados à mão com uma pequena quantidade de um detergente especial.

ATENÇÃO!

A não observação pode causar danificação de bens

- Não retirar a ficha da tomada elétrica puxando o cabo de alimentação.
- Ligar o aparelho apenas às tomadas elétricas (de corrente alternada) com a voltagem correspondente à colocada na placa de identificação do aparelho.
- Não expor a picadora e os seus acessórios a temperaturas superiores a 60°C, podendo tal ação danificar o aparelho.
- Para calcar os produtos deve-se utilizar apenas o calcador. A utilização de outros objetos pode levar à danificação da picadora e do seu motor.
- Não sobrecarregar o aparelho com a quantidade excessiva de produto nem calcá-lo com demasiada força (com o calcador).
- O conjunto de trituração deve ser cuidadosamente montado, sendo que a montagem inadequada produz inferior qualidade de produtos picados, bem como pode causar o embotamento da lâmina e do coador. Substituir a lâmina e o coador embotado por novos.
- Durante a operação da picadora não se pode tapar os orifícios de ventilação da base do motor.
- Não imergir a base do motor em água, nem lavá-lo em água corrente.
- Não lavar o equipamento montado na base do motor.
- Para a limpeza da base do motor da picadora não utilizar detergentes agressivos na forma de

Dados técnicos



Os parâmetros técnicos encontram-se na placa de identificação do produto.

Tempo admissível de trabalho contínuo - 10 minutos.

Tempo de intervalo antes da utilização seguinte - 30 minutos.

Ruído produzido pelo aparelho (L_{WA}) - 80 dB/A.

Descrição do aparelho



A picadora de alimentos compõe-se de:

- 1 Base do motor (na parte traseira da base encontram-se os orifícios de ventilação)
- 1a Botão de ativação
- 1b Botão de bloqueio

A

Conjunto de trituração de alimentos composto por:

- 2 Câmara de trituração
- 3 Parafuso sem fim com embraiagem
- 4 Lâmina de dois lados
- 5 Coador com orifícios de 4 mm
- 6 Porca
- 7 Tigela
- 8 Calçador

Acessórios:

- 9 Coador com orifícios de 8 mm
- 10 Bocal para chouriços
- 11 Separador

Proteção mecânica do motor B

- 1 Parafuso sem fim
- 2 Embraiagem
- 3 Parafuso de fixação M5x20

A presente picadora possui uma proteção mecânica que protege o motor da destruição – os dentes da embraiagem de propulsão do parafuso sem fim partem quando a picadora está sobrecarregada (p.ex. quando dentro do aparelho encontram-se ossos). A embraiagem destruída deve ser substituída:

- no parafuso sem fim com a embraiagem destruída desaparafusar o parafuso de fixação (3),
- remover a embraiagem destruída (2),
- colocar uma nova embraiagem (2) e aparafusá-la com o parafuso de fixação (3).

Preparação da picadora para a sua operação e a sua colocação em funcionamento C



- 1 Colocar a base do motor (1) na proximidade de uma tomada elétrica, numa superfície dura, de modo a não tapar os orifícios de ventilação da base.
 - Antes da primeira utilização da picadora, lavar os seus acessórios.
 - Montar os acessórios adequados na base do motor.
- 2 Colocar a ficha do cabo de alimentação na tomada elétrica.
- 3 Ativar a picadora premindo o botão de ativação (1a).

Operação com o conjunto de trituração D



Colocar na câmara de trituração (2) os seguintes elementos (seguindo a ordem apresentada):

- 1 Parafuso sem fim (3) com a embraiagem para o interior.
- 2 Na ponta do parafuso sem fim (3) pôr a lâmina (4).
- 3 Coador (p.ex. 5) de modo a que a saliência da câmara se encaixe no recorte no perímetro do coador.
- 4 Aparafusar todos os elementos do conjunto de trituração – até sentir resistência.
- 5 Colocar o conjunto de trituração montado na base do motor (1) e virar até ouvir um “clique” do bloqueio. Este som significa que a câmara foi corretamente montada.
- 6 Colocar a tigela (7) na câmara de trituração (2).

Para calçar os produtos utilizar apenas o calçador (8).



Operação com o bocal para chouriços F



Na câmara de trituração (2) pôr:

- 1 Parafuso sem fim (3) com a embraiagem para o interior.
- 2 Na ponta do parafuso sem fim (3) pôr o separador (11).
- 3 Bocal para chouriços (10).
- 4 Aparafusar todos os elementos através da porca (6) – até sentir resistência.
- 5 Colocar o conjunto de trituração montado na base do motor (1) e virar até ouvir um “clique” do bloqueio.
- 6 Colocar a tigela (7) na câmara de trituração (2).

Antes de colocar as tripas no bocal para chouriços, a mesma deve ser enxaguada em água por 10 min.

- Colocar uma tripa molhada no bocal para chouriços.

Prestar atenção para não entupir os orifícios de eliminação de ar do bocal.



A massa de carne com que se enche a tripa não pode ser demasiado leve, podendo o excesso de líquidos sair da tripa e entrar no interior da picadora.



Conjunto Cortador



- 1 Ralador fino
- 2 Ralador grosso
- 3 Cortador de fatias
- 4 Ralador de puré
- 5 Abraçadeira de fixação
- 6 Câmara
- 7 Bandeja de alimentação
- 8 Calçador

O conjunto cortador está equipado com dois raladores, fino e grosso (para ralar queijo, cenoura, aipo, beterrabas cozidas, etc.). O terceiro acessório, o cortador de fatias, serve para cortar os vegetais em rodelas (batatas, pepinos, cebola, etc.). O quarto acessório, o ralador de puré, serve para triturar (batatas, beterrabas, frutas, etc.).

Operação com o conjunto cortador



- 1 Rodar a abraçadeira de fixação (5) para a parte superior da câmara do conjunto cortador e pôr um acessório com a embraiagem para o interior da câmara.
- 2 Fechar a abraçadeira de fixação (5).
- 3 Juntar a câmara do conjunto cortador (6) de modo igual à câmara de trituração.

- Grandes produtos que queremos picar, devem ser previamente cortados em pequenos pedaços que caibam facilmente na câmara.
- Não cortar/ ralar/ triturar frutas moles com caroços duros.
- Depois de terminado o trabalho, desativar a picadora e desligar o cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Remover os restos de produtos do interior do conjunto cortador ou da câmara, com uma colher.

As lâminas de cortadores/raladores não precisam de regeneração.



Depois de acabada a operação



- Desativar a picadora e desligar o seu cabo de alimentação da tomada elétrica.
- 1 Retirar o calçador (8) e remover a tigela da câmara de trituração (2) ou do conjunto cortador.

G

- 2 Premir o botão de bloqueio (1b), girar o conjunto cortador ou a câmara de trituração à direita e removê-los.
- 3 Desmontar os elementos do conjunto cortador, da câmara com o bocal para chouriços ou da câmara de trituração.

Limpeza e conservação da picadora



Antes de se proceder à limpeza da picadora, desligar sempre o seu cabo de alimentação da tomada elétrica.



- Limpar a base do motor da picadora com uma pequena quantidade de detergente para lavar loiça.
- Os elementos de plástico devem ser lavados em água quente com um detergente para lavar loiça.
- Os elementos de metal devem ser lavados em água muito quente com um detergente para lavar loiça.
- Secar bem os elementos lavados.
- Os coadores e a lâmina devem ser untados com um óleo comestível a fim de os proteger do aparecimento de ferrugem.
- Unir os elementos secos da câmara de trituração ou do conjunto cortador.

Pratos de carne, vegetais e frutas



A fim de manter a maior quantidade possível do valor nutricional das refeições de vegetais e frutas, tome conhecimento dos seguintes modos de preparação dos mesmos. Não mantenha as frutas e vegetais em água e triture-os diretamente antes de os consumir.

Almôndegas de carne de porco

500 g da carne de porco, 60 g de pão seco, 50 g de cebola, 20 g de gordura, 1 ovo, 40 g de pão ralado, gordura para fritar, sal e pimenta.

Enxaguar o pão seco em água e a seguir escorrê-la. Cortar a cebola em rodelas e deixar alourar. Lavar a carne e cortá-la em pedaços. Picar a cebola, carne e o pão duas vezes, na picadora com o coador com orifícios de 4 mm. Adicionar um ovo, sal e pimenta e amassar bem, até obter uma massa uniforme. Formar 8 almôndegas ovais com espessura de 1,5 cm e passá-las no pão ralado. Fritar na gordura bem quente.

E

Patê de carne mista

500 g de carne de porco, 500 g da carne de vitela, 400 g de toucinho, 500 g do fígado de porco, 300 g de cebola, 200 g de pão de farinha de trigo, 4 ovos, sal, pimenta, noz moscada.

Estufar as carnes com o toucinho e a cebola. Lavar o fígado, remover as membranas, cortar em cubinhos. Quando a carne estiver mole adicionar o fígado e o pão e estufar tudo junto por uns minutos. A seguir deixar esfriar e picar duas vezes na picadora com o coador com orifícios de 4 mm. À massa assim preparada acrescentar ovos, sal, pimenta, noz moscada e misturar bem. Untar a moldura com gordura, pôr a massa de patê e assar uns 40 minutos.

Chouriço caseiro

4,5 kg de carne de porco com pouca gordura, 0,5 kg de toucinho, infusão de ossos – 1 copo, 6-7 colheres de chá de sal, 1 colher de chá rasa de nitrato de sódio, 1 colher de chá de pimenta moída, 12-15 grãos de pimenta-da-jamaica (moer), 5-6 dentes de alho (cortar), tripa de 7 m.

Picar a carne na picadora com o coador com orifícios de 8 mm. Misturar o sal e o nitrato de sódio com outros temperos, adicionar à carne, amassar até obter uma massa uniforme, adicionando aos poucos a infusão de ossos. Deixar repousar num lugar fresco por 24 horas. Na câmara de trituração da picadora pôr o bocal para chouriços. Encher a tripa no comprimento de 1 m, fazendo pedaços de 30-40 cm. Prestar atenção para não entupir os orifícios de eliminação de ar no bocal. Secar o chouriço por 6 horas. Defumar com fumo morno por 14 horas ou com fumo muito quente por 2,5 horas.

Salada de couve vermelha

400 g de couve vermelha, 200 g de maçãs, 2 colheres de azeite, sumo de limão, sal, açúcar.

Lavar a couve e cortar no cortador de fatias ou no ralador grosso. Descascar as maçãs e ralar no ralador grosso. Misturar a couve cortada e as maçãs raladas temperando quanto baste com azeite, sumo de limão, sal e açúcar.


Salada de aipo

400 g de aipo, 200 g de maçãs, 2 colheres de azeite ou nata, sumo de limão, sal, açúcar.

Ralar o aipo no ralador fino. Temperar q.b. com natas ou azeite. Adicionar açúcar, sumo de limão e sal.

Eliminação do aparelho



 Eliminar a embalagem de forma ecológica. Para o seu transporte, as nossas mercadorias contam com uma embalagem optimizada. Esta consiste - em principio - em materiais não contaminantes que devem ser entregues como matéria prima secundaria ao serviço local de eliminação de lixos.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia. Contactar o revendedor especializado para mais informações.

O fabricante não assume a responsabilidade por eventuais danos ocorridos na sequência de utilização do aparelho em desacordo com a sua função ou da sua operação inadequada. O fabricante reserva-se o direito de modificar o produto em qualquer momento, sem avisar previamente sobre este facto, a fim de adaptar o produto às prescrições da lei, normas, diretivas ou por razões de construção, comerciais, estéticas, etc.



وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

لا يتحمل المصنّع أية مسؤولية عن أية أضرار ناتجة عن الاستخدام الغير مقصود أو التناول الغير لائق.
يحتفظ المصنّع بحقوقه في تعديل المنتج في أي وقت في سبيل ضبطه بما يتماشى مع أحكام القانون والتقاليد والتوجيهات أو بفضل الأسباب التكوينية أو التجارية أو الجمالية أو الأسباب الأخرى، وذلك بدون الإخطار المسبق.



بعد انتهاء العمل

E

• أطفي الجهاز وافصله من التيار.

1 قم بإزالة الدافع (8) وقم بإزالة صينية الطعام من حجيرة الفرن (2) أو حجيرة الممزق.

2 اضغط على قفل الأمان (1b) وقم بلف جهاز الفرن أو حجيرة البشر إلى اليمين وانزعها.

3 حرر كافة العناصر لمجموعة الفرن، والحجيرة مع حاشي المقائق أو الممزق.

التنظيف والصيانة

افصل الجهاز دائمًا من التيار قبل التنظيف.

- نظف المحرك بقطعة مبللة من القماش، مع إضافة سائل غسيل أطباق.
- اغسل الأجزاء البلاستيكية في الماء الدافئ مع إضافة سائل غسيل أطباق.
- اغسل الأجزاء المعدنية في الماء الدافئ مع إضافة سائل غسيل أطباق.
- جفف المكونات المغسولة بعناية.
- قم بتزييت المناخل والسكين القاطع بزيت الطعام لكي تحميها من الصدأ.
- قم بتجميع الأجزاء الجافة من حجيرة الفرن أو الممزق.

أطباق اللحم والخضروات والفاواكه

لكي تحافظ على أعلى قيمة غذائية لأطباق الخضروات والفاواكه، تعرف على طرق إعدادها. لا تبقى الخضروات والفاواكه في الماء واهرسها مباشرة قبل إعدادها وأكلها.

قطع اللحم المفروم

50 قطعة من اللحم، 6 قطع من الخبز الناشف، 5 قطع من البصل، قطعتان من الدهون، بيضة، 4 قطع من كسرات الخبز، زيت للقلي، ملح وقفل.

انقع الخبز في الماء ثم قم بتصريف الماء.

قطع البصل إلى شرائح، اقليه حتى يصل إلى اللون الذهبي. اشطف اللحم بالماء، وقلعه إلى قطع.

افرم الخبز والبصل واللحم مرتين في مفرمة اللحم، باستخدام المنخل ذو فتحات 4 ملم. أضف البيض والفلفل وقم بمزجها بعناية إلى العجينة الموحدة. كون 8 قطع بيضاوية من اللحم، يبلغ سمكها 1 سم، التي تقوم بعد ذلك بتغطيتها بكسرات الخبز. اقليها في الزيت الساخن.

الباتيه المصنوع من اللحم المختلط

50 قطعة من اللحم، 50 قطعة من لحم العجول، 40 قطعة من الدهن، 50 قطعة من الكبد، 30 قطعة من البصل، 20 قطعة من كعك الفصح، 4 بيضات، ملح وفلفل، جوزة الطيب.

اطهي اللحم ببطي مع الدهن والبصل. نطف الكبد، قشر الأغشية عنها، وقطعها مكعبات. عندما يكون اللحم نصف مطهي، أضف الكبد، والكعك، واطهها سويًا لفترة قصيرة من الوقت. دع المكونات تبرد ثم افرمها مرتين في مفرمة اللحم باستخدام المنخل ذات فتحات 4 ملم. أضف البيض والملح والفلفل وجوزة الطيب إلى العجين المعد ثم اخلطها بعناية. ادهن القالب بالسمن، وضع الباتيه في القالب واخبره لمدة تصل إلى 40 دقيقة.

المقائق المُعدَّة منزليًا

4,5 كجم من اللحم نصف دسم، 0,5 كجم دهن، شراب عظم - كوب، من 6 - 7 ملاعق صغيرة من الملح، ملعقة كبيرة ملح خشن، ملعقة فلفل صغيرة (فلفل مطحون)، فلفل افرنجي من 12 - 15 حبة (اطحنها)، 5 - 6 فصوص ثوم (مطحونة)، 7 م من أمعاء المقائق.

افرم اللحم باستخدام المنخل ذو الفتحات 8 ملم. اخلط اللحم بالملح والخشن والتوابل، وأضفها إلى اللحم المفروم، وامزجها، مع إضافة شراب العظم تدريجيًا. ضعها في مكان بارد لمدة 24 ساعة. ضع حاشي المقائق على حجيرة الفرن. أملاً الأمعاء بطول 1 م تقريبًا، مكونا مقاطع يبلغ طولها حوالي 30 - 40 سم. أعر انتباها خاصًا إلى عدم تغطية فتحات التهوية الموجودة بملحق الجهاز.

جفف المقائق لمدة 6 ساعات تقريبًا. وقم بتدخينها بالدخان الدافئ لمدة حوالي 14 ساعة أو الدخان الساخن لمدة حوالي ساعتان ونصف.

سلطة الكرنب الأحمر الطازج

40 قطعة من الكرنب الأحمر، 20 قطعة من التفاح، ملعقتان زيت صغيران، عصير ليمون، وملح، وسكر.

نظف الكرنب الأحمر وقطعه إلى شرائح في الممزق، مستخدمًا الاسطوانة للتقطيع أو للرقائق السمكية. امزج الكرنب المقطع مع التفاح المهروس، مضيًا الزيت وعصير الليمون والملح والسكر وفقًا للمذاق الشخصي.

سلطة الكرفس

40 قطعة من الكرفس، 20 قطعة تفاح، ملعقتين من الزيت أو الكريمة، عصير الليمون، والملح والفلفل.

قطع الكرفس إلى رقائق صغيرة. أضف الكريمة أو الزيت وفقًا للمذاق الشخصي المفضل. أضف السكر وعصير الليمون والملح.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. تأتي بضاعتنا في الغلاف الأمثل. إنه يتمثل بالأساس في استعمال مواد لا تسبب التلوث ويجب التخلص منه في أماكن وضع النفايات المحلية على إنها مواد خام ثانوية.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة



- قم بتركيب الهيكل المبتل على فوهة حاشي المقائق.

تأكد من عدم قيامك بسد فتحات التهوية الموجودة على الفوهة.

لا يمكن أن يكون اللحم رقيقًا أكثر من اللازم. حيث يمكن أن يتسبب القدر الكبير من السوائل في تسريبه إلى داخل المفرمة.

الممزق

- 1 اسطوانة البشر الناعم
- 2 اسطوانة البشر الخشن
- 3 اسطوانة التقطيع إلى شرائح
- 4 اسطوانة الهرس
- 5 عروة الغلق
- 6 الجسم
- 7 الصينية
- 8 الدافع

الممزق مزود بأسطوانتين للبشر إلى رقائق صغيرة وورقات أكبر حجمًا (الجبن، الجزر، الكرفس، الشمندر المطبوخ، إلخ). تستخدم اسطوانة البشر الثالثة (اسطوانة التقطيع إلى شرائح لبشر الخضروات (البطاطس، البصل، الخيار، إلخ). تستخدم اسطوانة البشر الرابعة (اسطوانة الهرس) لهرس الخضروات (البطاطس، الشمندر، إلخ) والفواكه.

تشغيل الممزق

- 1 حرر الماسك (5) وضع إحدى الاسطوانات مع الكلاب مواجهها لمنتصف الحجيرة.
- 2 احكم الماسك (5).
- 3 قم بتجميع حجيرة الممزق (6) تمامًا كما قمت بتجميع حجيرة الفرغ.
- قم بتقطيع المنتجات الكبيرة إلى قطع صغيرة يمكنك وضعها بسهولة إلى حجيرة الفرغ.
- لا تقوم بهرس الفواكه اللينة التي تحتوي على بذور.
- عندما ينتهي العمل، قم بإزالة كابل الطاقة من مقبس التغذية الكهربائية.
- أزل الطعام المتبقي في حجيرة الممزق أو المبشرة بملقعة خشب.

لا تتطلب شفرات الاسطوانات أي تجديد.

جهاز مفرمة اللحم مزود بحماية ميكانيكية، والتي تحمي الموتور ضد أية تلف - تنكسر أسنان الموصل عندما يتم الإفراط في تحميل مفرمة اللحم (على سبيل المثال، عندما يدخل العظم إلى حجيرة الفرغ).

- ينبغي استبدال الموصل المكسور بموصل جديد:
- فك الموصل من حلزون التغذية (3).
- أزل الموصل المكسور (2).
- ضع الموصل الجديد (2) واربطه بالمفك (3).

إعداد مفرمة اللحم للعمل، وتشغيل الجهاز

- 1 ضع وحدة المحرك (1) بالقرب من مقبس التغذية الكهربائي على سطح ثابت حتى لا تتم تغطية فتحات التهوية الموجودة على هيكل الجهاز.
- قبل أول استخدام لمفرمة اللحم، قم بغسل مكونات الجهاز.
- قم بتجميع المعدات الملائمة وصلها بوحدة المحرك.
- 2 صل الجهاز بالتيار.
- 3 شغل مفرمة اللحم باستخدام المفتاح الرئيسي.

تشغيل مفرمة اللحم

- أدخل الأجزاء التالية في هيكل المفرمة (2):
- 1 أدخل الحلزون، (2) مع جعل الموصل مواجهًا للدخل.
- 2 أدخل السكين (4) إلى مشبك الموصل.
- 3 ضع المنخل (5) على السكين حتى يصبح النتوء الموجود في جسم المفرمة داخلًا إلى الشق الموجود في محيط المنخل.
- 4 قم بتركيب كافة مكونات وحدة المفرمة بإحكام.
- 5 قم بتركيب وحدة المفرمة المجمعة على وحدة المحرك (1) وقم بلفها حتى تسمع صوت طقطة القفل. يعني ذلك أن الجسم قد تم تركيبه بصورة ملائمة.
- 6 ضع الصينية (7) على جسم المفرمة (2).

استخدم الدافع (8) فقط لدفع المنتجات.

تشغيل حاشي المقائق

- أدخل الأجزاء التالية في جسم المفرمة (2):
- 1 أدخل الحلزون، (3) مع جعل الموصل مواجهًا للدخل.
- 2 قم بتركيب الوليجة (11) إلى طرف الموصل.
- 3 قم بتركيب أنبوب حشو المقائق (10).
- 4 قم بتركيب كل المكونات بإحكام عن طريق الحلقة المحلزنة (6).
- 5 قم بتركيب وحدة المفرمة المجمعة على وحدة المحرك (1) وقم بلفها حتى تسمع صوت طقطة القفل.
- 6 ضع الصينية (7) على جسم المفرمة (2).
- انقع الهيكل لمدة 10 دقائق تقريبًا قبل التركيب.

- أفضل اللحم، المراد فرمه، عن العظم، والأوتار، والغضاريف، والعروق.
- قبل الشروع في فرم اللحم، قم بقطع الأجزاء الأكبر إلى عناصر صغيرة.
- لا تقوم بفرم البذور الجافة، قبل فرمها، تحتاج لأن يتم غسلها بالماء الساخن ونقعها في الماء - لساعات طوال (12 أو ما يقارب من ذلك).
- استخدم فرشاة ناعمة في غسل الأجزاء المعدنية.
- لا تقوم بغسل الأجزاء المعدنية في غسالة الأطباق. فالمنظفات الكاشطة التي تُستعمل في غسالات الأطباق تتسبب في أن يغمق لون هذه الأجزاء. اغسل الأجزاء المعدنية يدوياً باستخدام سائل تنظيف الأطباق بالطريقة التقليدية.

البيانات الفنية



- إن المتغيرات الفنية مبنية على لوحة الاسم الخاصة بالمنتج وقت التشغيل المستمر المسموح به.
- 10 دقائق لجهاز مفرمة اللحم
- الفاصل المطلوب قبل التشغيل التالي لجهاز مفرمة اللحم 30 دقائق
- الضوضاء الصادرة عن الجهاز (LWA) dB/A 80

A

الوصف



تحتوي مفرمة اللحم على:

- 1 وحدة المحرك (هناك بعض فتحات التهوية في الهيكل الخلفي للمحركات.
- 1a فتاح
- 1b زر الغلق
- 2 مجموعة الفرم التي تتكون من:
 - 2 حجيبة الفرم
 - 3 مفك تغذية مع أدوات مقترنة مجمعة
 - 4 قاطع مزدوج الحافة
 - 5 منخل بفتحات 4 ملم
 - 6 طوق دائري
 - 7 صينية الطعام
 - 8 معدات الدافع والتي تتكون من:
 - 9 منخل بفتحات 8 ملم
 - 10 حاشي مقائق
 - 11 فاصل

B

أداة أمان ميكانيكي للموتور



- 1 حلزون
- 2 كلاب
- 3 مفك M5x20

● لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.



تحذير! خطر تلف الممتلكات

- لا تقوم بإخراج قابس الكهرباء من مقبس التغذية الكهربائية عن طريق جذب الكابل.
- صل الجهاز دائماً بالتيار (التيار المتناوب فقط) بالجهود الكهربائي المتوافق مع الجهد المبين على لوحة التصنيف.
- لا تقوم بتعرض جهاز مفرمة اللحم أو معداته إلى درجة حرارة فوق 60 درجة مئوية. فببإمكان بهذا الأمر، يمكن أن تتسبب في تلف مفرمة اللحم.
- استخدم الدافع لدفع الطعام. حيث أن استخدام الأشياء الأخرى يمكن أن ينتج عنه تلف جهاز مفرمة اللحم ومحركه.
- لا تفرط في تحميل الجهاز بكمية أكثر من اللازم من المنتجات أو عن طريق دفع الطعام أكثر من اللازم (باستخدام دافع الطعام). قم بتجميع جهاز المفرمة بصورة دقيقة، حيث أن الربط الغير مناسب بالمسامير لجهاز المفرمة يمكن أن ينتج عنه جودة فرم ضعيفة، كما أنه يمكن أن يتسبب في تيلد السكين القاطع والمنخل. يجب أن يتم استبدال السكين القاطع والمنخل المتبلد بقطعتين جديدتين.
- عندما يكون جهاز مفرمة اللحم قيد التشغيل، لا تقوم بتغطية فتحات التهوية الموجودة في الهيكل.
- لا تقم مطلقاً بفرم وحدة محرك مفرمة اللحم في الماء. ولا تقم بغسلها مطلقاً تحت الماء الجاري.
- لا تقم بغسل المعدّات المجمّعة بداخل وحدة المحرك.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة كالمستحلبات والكريمات المنظفة والملمعات إلخ في غسل الهيكل، حيث أنها من بين المنظفات الأخرى من الممكن أن تزيل الرموز المصورة التي تحل معلومات والموضوعة على جهاز مفرمة اللحم كعلامات المقياس وإشارات التحذير إلخ.



تلميح معلومات عن المنتج وتلميحات حول استخدامه

- هذا الجهاز مخصص لاستخدام المنزلي فقط.
- عندما ينتهي العمل، أخرج كابل التغذية الكهربائية من مقبس شبكة التغذية.
- عندما تكون الماكينة لا تريد أن تعمل - اتصل بنقطة الصيانة واترك الماكينة من أجل الصيانة.

ufesa

BSH Electrodomésticos España S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
50197 Zaragoza, SPAIN

C.I.F. : A-28-893550

12-17



8001 068921