



EL 1. Συμπεριλαμβάνεται πολυκόπτης - υγιεινές σαλάτες 2. Προσάρτημα για λουκάνικα και κροκέτες 3. Μεγάλος δίσκος τροφοδοσίας

EN 1. Shredder – healthy salads 2. Sausage stuffer and croquettes former attachment 3. Large food tray

GMM1054S

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ
meat mincer

PITSOS



GMM1054S

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

6–10

EN USER MANUAL
MEAT MINCER

11–14

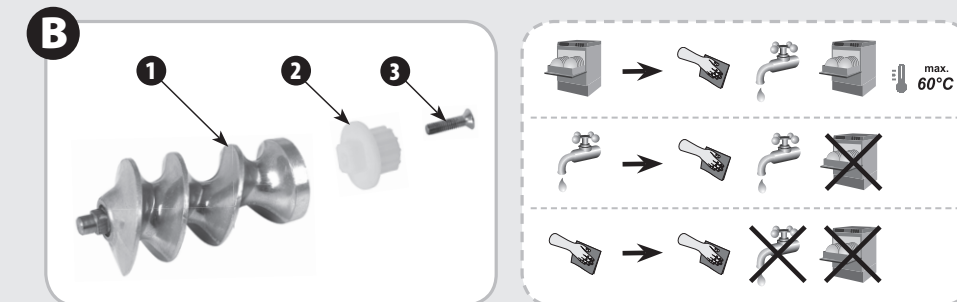
GMM1054S

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ
meat mincer

PITSOS

Αξιόπιστη και αποδοτική κρεατομηχανή
με εξαρτήματα κοπής

Efficient and reliable mincer
with shredder attachment



Η PITSOS φροντίζει το περιβάλλον. Αυτό το εγχειρίδιο έχει τυπωθεί σε 100% ανακυκλωμένο χαρτί.
PITSOS takes care of the environment. This user manual has been printed on 100% recycled paper.

BSH ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Β.Ε.
17^ο ΧΜ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΔΟΥ ΑΘΗΝΩΝ – ΛΑΜΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΤΑΜΟΥ 20,
145 64 ΚΗΦΙΣΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ

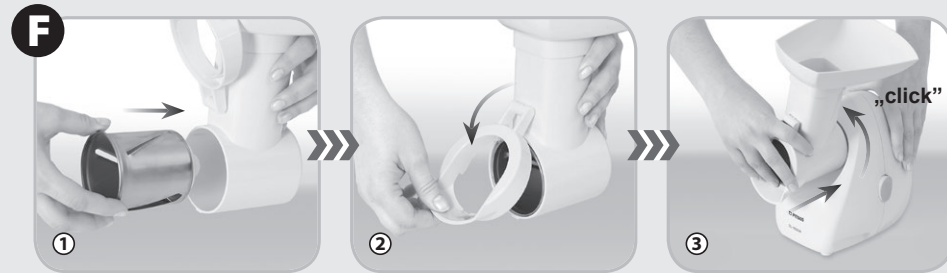
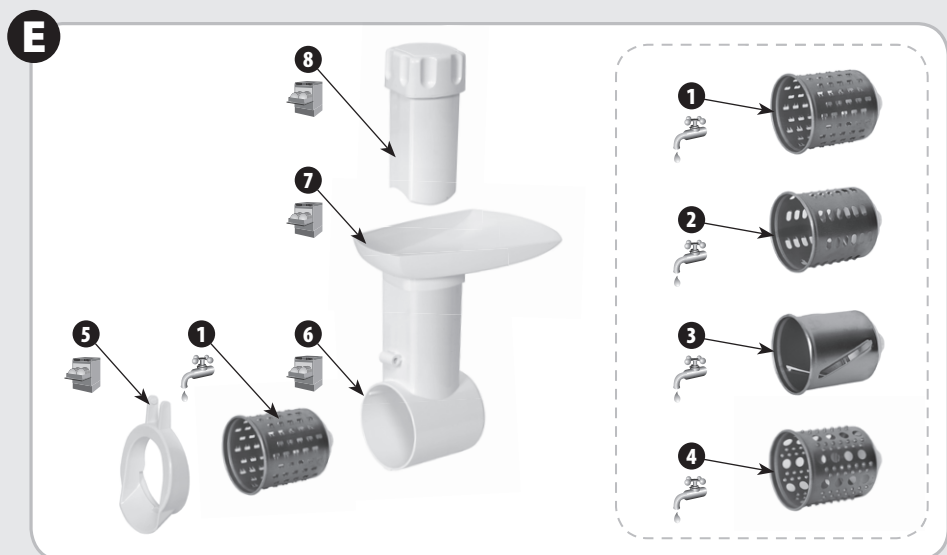
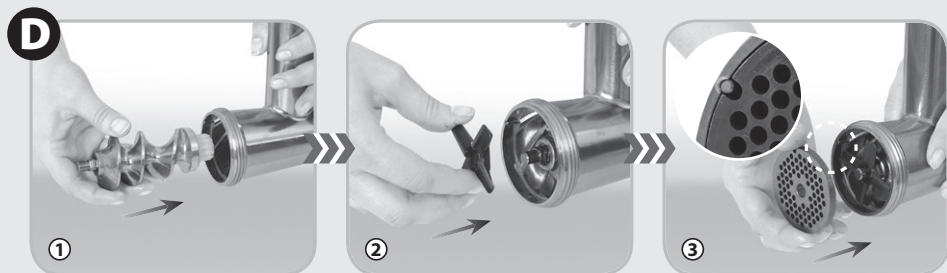
PITSOS

www.pitsos.gr

887-001P1_v01

PITSOS

www.pitsos.gr



EL Αγαπητοί πελάτες

Σας ευχαριστούμε πολύ που επιλέξατε τη συσκευή αυτή και σας καλωσορίζουμε στην οικογένεια των μικροσυσκευών PITSOS.

Για καλύτερα αποτελέσματα σας συνιστούμε να χρησιμοποιείται μόνο γνήσια εξαρτήματα PITSOS. Έχουν σχεδιαστεί ειδικά για αυτό το προϊόν.

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις Οδηγίες Ασφαλείας. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.

Χαρακτηριστικά συσκευής

Η κρεατομηχανή για το άλεσμα προϊόντων χρησιμοποιείται από τα οικιακά νοικοκυριά. Αποτελεί συσκευή πολλών χρήσεων με την οποία μπορείτε γρήγορα και χωρίς πολλή προσπάθεια να κόψετε: κρέας, τυρί, λαχανικά, σπόρους παπαρούνας και να παρασκευάσετε αλλαντικά και λουκάνικα. Κατά τη χρήση του πρόσθετου εξοπλισμού της κρεατομηχανής - τεμαχιστή είναι δυνατός ο τεμαχισμός λαχανικών για: διάφορα είδη σαλάτας και παρασκευάσματα.

Οδηγίες ασφαλείας και ορθής χρήσης της μηχανής

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης.

Βεβαιωθείτε ότι οι παρούσες οδηγίες έχουν γίνει απολύτως κατανοητές.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! / ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφαλείας μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό

- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά ή είναι ορατή η ζημιά στο περίβλημά του.
- Εάν το μη αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξειδικευμένο συνεργείο επισκευής ή από εξουσιοδοτημένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Οι επισκευές μπορούν να εκτελεστούν μόνο από εξειδικευμένο

και εξουσιοδοτημένο προσωπικό. Η εσφαλμένη επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό κίνδυνο για τον χρήστη. Σε περίπτωση ελαττωμάτων απευθυνθείτε στα εξειδικευμένα και εξουσιοδοτημένα τμήματα τεχνικής υποστήριξης.

- Προσέξτε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε την κρεατομηχανή υπό την παρουσία παιδιών.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή και πνευματική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο όμως υπό επίβλεψη ή αφού έχουν κατανοήσει τις οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους πιθανούς κινδύνους.

- Εξασφαλίστε ότι τα παιδιά δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Πριν την αφαίρεση και τοποθέτηση των εξαρτημάτων ή όταν κατά τη διάρκεια της χρήσης πλησιάζετε τα κινούμενα μέρη της συσκευής, η συσκευή πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο ηλεκτροδότησης.
- Όταν η συσκευή παραμένει χωρίς επίβλεψη ή κατά την αφαίρεση, τοποθέτηση των εξαρτημάτων και τον καθαρισμό, η συσκευή θα πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο ηλεκτροδότησης.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με δίσκο τροφοδοσίας.

EL Όροι Εγγύησης

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.

2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλιν των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ). Απαιτείται προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ABE ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.

3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.

4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ABE

5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).

7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.

8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:

Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ABE.

Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.

Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.

Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημοσίες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.

10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ABE.

11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17^ο χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμία & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Πανελλήνιο τηλεφωνο εξυπηρέτησης πελατών: 18182 (αστική χρέωση)

Αθήνα: 17^ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμία & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 21042.77.700

Θες/νίκη: Χάλκης – Πατριαρχικό Πυλαίας, 57 001, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310497.200

Πάτρα: Χαλαράμπη 57 & Ερεσντρώλε, 262 24 Ψηλά Αλώνια – τηλ.: 2610330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, 2407 Εγκώμη Λευκωσία – Κύπρος – τηλ.: 77778007

EN Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

SERVICE

National customer service line: 18182 (local charges apply).



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η μη συμμόρφωση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές

- Μην βγάζετε το φως από τη πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ηλεκτρικού ρεύματος (μόνο εναλλασσόμενο), στις οποίες η τάση είναι σύμφωνη με την ένδειξη που αναγράφεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Μην εκθέτετε την κρεατομηχανή και τα εξαρτήματα της σε θερμοκρασίες άνω των 60°C – κίνδυνος βλάβης της κρεατομηχανής.
- Για την ώθηση των υλικών χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ώθησης. Η χρήση άλλων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην κρεατομηχανή και τη μονάδα κίνησης.
- Μην επιβαρύνετε τη συσκευή με υπέρμετρη ποσότητα υλικού και μην πιέζετε το υλικό υπέρμετρα (με το εξάρτημα ώθησης).
- Εγκαταστήστε σωστά τη μονάδα άλεσης, καθώς λάθος τοποθετημένη μονάδα άλεσης έχει αποτέλεσμα την μη ενδεδειγμένη ποιότητα άλεσης και αποτελεί αιτία εξασθένησης της λεπίδας και του διάτρητου δίσκου τεμαχισμού. Το μαχαίρι και ο διάτρητος δίσκος τεμαχισμού πρέπει να αντικατασταθούν με νέα.
- Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού κατά τη διάρκεια λειτουργίας της κρεατομηχανής. Μην τοποθετείτε την κρεατομηχανή σε μαλακή επιφάνεια.
- Μην βυθίζετε τη μονάδα κίνησης της συσκευής σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην καθαρίζετε τα εξαρτήματα που είναι συναρμολογημένα στην μονάδα κίνησης.
- Για την πλύση του περιβλήματος μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά απορροπαντικά υπό τη μορφή γαλακτωμάτων, λουσίων, αλοιφών, κτλ. Είναι δυνατός μεταξύ άλλων να προκαλέσουν φθορά στα ενημερωτικά σύμβολα, όπως: κλίμακες, ενδείξεις, προειδοποιητικά σύμβολα κτλ.



ΟΔΗΓΙΑ

Πληροφορίες και οδηγίες για τη χρήση του προϊόντος

- Μετά το τέλος λειτουργίας αποσυνδέστε το φως του καλωδίου σύνδεσης από την πρίζα του δικτύου ηλεκτροδότησης. Μαζέψτε το καλώδιο σπρώχνοντας το ελαφρώς στην οπή από την οποία εξέρχεται και τοποθετείστε το φως του καλωδίου στο χώρο αποθήκευσης του.
- Παραδώστε την κρεατομηχανή στο τμήμα τεχνικής υποστήριξης όταν δεν είναι δυνατή η ενεργοποίησή της.
- Χωρίστε το κρέας για κιμά από τα κόκαλα, τους τένοντες, τους χόνδρους και τους ιστούς.
- Τεμαχίστε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος πριν τα κόψετε με την κρεατομηχανή.

- Μην αλέθετε ξηρούς σπόρους παπαρούνας. Πριν αλέσετε τους σπόρους παπαρούνας πρέπει να τους ζεματίσετε και τοποθετήσετε στο νερό για μερικές ώρες.
- Για την πλύση των μεταλλικών μερών χρησιμοποιήστε μαλακή βούρτσα.
- Μην πλένετε τα μεταλλικά μέρη στο πλυντήριο πιάτων. Τα σκληρά μέσα καθαρισμού όταν χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των συγκεκριμένων συσκευών, προκαλούν σκιάσεις στα προαναφερόμενα μέρη. Πλύνετε τη συσκευή με τα χέρια χρησιμοποιώντας παραδοσιακά υγρά καθαρισμού πιάτων.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά παρατίθενται στην πλακέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.

Επιτρεπόμενος χρόνος αδιάκοπης λειτουργίας	10 λεπτά
Χρόνος διαλείμματος πριν την εκ νέου χρήση	30 λεπτά
Επίπεδο θορύβου (L _{WA}):	77 dB/A

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη στη II κλάση μόνωσης, δεν απαιτείται γείωση.

Οι κρεατομηχανές PITSOS πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στα ισχύοντα πρότυπα.

Η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις των ακόλουθων οδηγιών:

- Ηλεκτρικές συσκευές χαμηλής τάσης (LVD) – 2006/95/EC.
- Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC) – 2004/108/EC.

Μπορείτε να βρείτε και να κατεβάσετε το εγχειρίδιο αυτό σε ηλεκτρονική μορφή στην ιστοσελίδα <http://www.pitsos.gr/> δωρεάν-κατέβασμα.html

Το προϊόν φέρει στην πλακέτα χαρακτηριστικών το σήμα CE.

Περιγραφή συσκευής



Η κρεατομηχανή για το άλεσμα προϊόντων διατροφής αποτελείται από τα ακόλουθα:

- 1 Μονάδα κίνησης της κρεατομηχανής (στην πίσω κοιλότητα του χώρου αποθήκευσης βρίσκονται οι οπές εξαερισμού)

1a Διακόπτης

1b Κουμπί ασφάλισης

Μονάδα άλεσης αποτελούμενη από τα ακόλουθα:

2 Θάλαμος άλεσης

3 Κοχλίας με συναρμολογημένο εξάρτημα σύμπλεξης

4 Σταυρωτή λεπίδα διπλής όψεως

5 Διάτρητος δίσκος τεμαχισμού με οπές 4 χιλιοστών

6 Περικόχλιο σύσφιξης

7 Δίσκος προφοδίας κρεατομηχανής

8 Εξάρτημα ώθησης

9 Προσαρμογές

Εξοπλισμός αποτελούμενος από τα ακόλουθα εξαρτήματα:

10 Διάτρητος δίσκος τεμαχισμού με οπές 8 χιλιοστών

11 Διάτρητος δίσκος τεμαχισμού με οπές 2,7 χιλιοστών

12 Προσάρτημα για λουκάνικα

13 Διαχωριστής

Μηχανική προστασία κινητήρα

B

- 1 Κοχλίας
- 2 Εξάρτημα σύμπλεξης
- 3 Βίδα M5x20

Η κρεατομηχανή διαθέτει μηχανική προστασία που προστατεύει τον κινητήρα από ζημιά – οι οδοντώσεις του εξαρτήματος σύμπλεξης του κοχλία σπάζουν όταν η κρεατομηχανή επιβαρύνεται υπέρμετρα (πχ. από κόκαλα στο εσωτερικό της).

Αντικαταστήστε το κατεστραμμένο εξάρτημα σύμπλεξης με ένα νέο.

- ξεβιδώστε τη βίδα από τον κοχλία με το κατεστραμμένο εξάρτημα σύμπλεξης (3),
- αφαιρέστε το κατεστραμμένο εξάρτημα σύμπλεξης (2),
- τοποθετήστε το νέο εξάρτημα σύμπλεξης (2) και βιδώστε τη βίδα (3).

Προετοιμασία της κρεατομηχανής και ενεργοποίηση της

C

Βγάλτε από το χώρο αποθήκευσης της μονάδας κίνησης (1) όσο καλώδιο σύνδεσης χρειάζεστε και τα κατάλληλα εξαρτήματα.

- 1 Τοποθετήστε τη μονάδα κίνησης (1) κοντά στην πρίζα του δικτύου ηλεκτροδότησης και σε σκληρή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην καλύπτονται οι οπές εξαερισμού.
- Πριν την πρώτη χρήση της κρεατομηχανής πλύνετε τα εξαρτήματα του εξοπλισμού.
- Συναρμολογήστε τον κατάλληλο εξοπλισμό και συνδέστε τον στη μονάδα κίνησης.
- 2 Συνδέστε το φως του καλωδίου σύνδεσης στην πρίζα του δικτύου ηλεκτροδότησης.
- 3 Χρησιμοποιώντας το διακόπτη (1a) ενεργοποιήστε την κρεατομηχανή.

Μονάδα άλεσης

D

Στον θάλαμο άλεσης (2) τοποθετήστε διαδοχικά τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- 1 Τον κοχλία (3) με το εξάρτημα σύμπλεξης προς τα μέσα.
- 2 Στην άκρη του κοχλία (3) τη λεπίδα (4).
- 3 Τον διάτρητο δίσκο τεμαχισμού (πχ.5) έτσι ώστε η προεξοχή του θαλάμου (2) να εισέλθει στον δίσκο.
- 4 Βιδώστε όλα τα εξαρτήματα της μονάδας άλεσης δυνατά μέχρι το τέρμα.
- 5 Τοποθετήστε την συναρμολογημένη μονάδα άλεσης στη μονάδα κίνησης (1) και περιστρέψτε την μέχρι που να ακούσετε «κλικ».
- 6 Τοποθετήστε τον προσαρμογέα (9) στο δίσκο τροφοδοσίας (7). Βάλτε το δίσκο τροφοδοσίας και τον προσαρμογέα στον θάλαμο άλεσης.

Προσάρτημα για λουκάνικα

G

Στον θάλαμο άλεσης (2) τοποθετήστε διαδοχικά τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- 1 Τον κοχλία (3) με το εξάρτημα σύμπλεξης.
- 2 Στην άκρη του κοχλία (3) τοποθετήστε τον διαχωριστή (13).
- 3 Το προσάρτημα για λουκάνικα (12).
- 4 Βιδώστε όλα τα στοιχεία με το περικόχλιο σύσφιξης (6) – μέχρι το τέρμα.
- 5 Τοποθετήστε την συναρμολογημένη μονάδα άλεσης στη μονάδα κίνησης (1) και περιστρέψτε την μέχρι που να ακούσετε «κλικ».
- 6 Τοποθετήστε τον προσαρμογέα (9) στο δίσκο τροφοδοσίας (7). Βάλτε το δίσκο τροφοδοσίας και τον προσαρμογέα στον θάλαμο άλεσης.

Πριν περάσετε την μεμβράνη τυλίγματος για την παρασκευή λουκάνικων (περίβλημα εντέρου) μουσκέψτε το στο νερό για περίπου 10 λεπτά.

- Περάστε στο προσάρτημα για λουκάνικα (12) το υγρό έντερο παρασκευής λουκάνικων, προσέξτε να μην καλύψετε τις οπές εξαερισμού του προσαρτήματος.

i Η μάζα του κρέατος που τοποθετείται στο λουκάνικο δεν πρέπει να είναι αραιή. Υπέρμετρη ποσότητα υγρών έχει αποτέλεσμα τη διάρροη και την εισροή τους στο εσωτερικό της κρεατομηχανής.

Τεμαχιστής

E

- 1 Τρίφτης για λεπτό τρίψιμο
- 2 Τρίφτης για χοντρό τρίψιμο
- 3 Τρίφτης για φέτες
- 4 Τρίφτης πολτοποιήσης
- 5 Προεξοχή ασφάλισης
- 6 Θαλάμη
- 7 Δίσκος τροφοδοσίας
- 8 Εξάρτημα ώθησης

i Όταν χρησιμοποιείτε τον τεμαχιστή, αφαιρέστε τον προσαρμογέα.

Ο τεμαχιστής διαθέτει δύο τρίφτες για λεπτό και χοντρό τρίψιμο (κίτρινο τυρί, καρότων, σέλιων, βρασμένων παντζαριών, κτλ.). Ο τρίτος τρίφτης χρησιμοποιείται για την κοπή λαχανικών σε φύλλα (πατάτας, αγγουριού, κρεμμυδιού, κτλ.). Ο τέταρτος τρίφτης χρησιμοποιείται για την πολτοποιήση (πατάτας, παντζαριών, κρεμμυδιού, κτλ.).

Λειτουργία τεμαχιστή

F

- 1 Τοποθετήστε την προεξοχή ασφάλισης με κλίση (5) και τοποθετήστε έναν από τους τρίφτες με το εξάρτημα σύμπλεξης προς το εσωτερικό της θαλάμης.
- 2 Κλείστε την προεξοχή ασφάλισης (5).

③ Τοποθετήστε τη θαλάμη του τεμαχιστή (6) όπως ακριβώς τοποθετείται ο θάλαμος αλέσεως της κρεατομηχανής.

- Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια σε μικρότερα ώστε να τοποθετούνται στη θαλάμη χωρίς δυσκολία.
- Μην τεμαχίζετε μαλακά φρούτα που περιέχουν σκληρούς πυρήνες.
- Όταν ολοκληρώσετε την εργασία σας απενεργοποιείστε την κρεατομηχανή και αφαιρέστε το φιν από τη πρίζα του δικτύου τροφοδοσίας.
- Αφαιρέστε με ξύλινο κουτάλι τα υπολείμματα των υλικών από το εσωτερικό του τρίφτη ή της θαλάμης.



Οι λεπίδες δεν χρειάζονται ακόνισμα.

Μετά τη λειτουργία



- Απενεργοποιείστε την κρεατομηχανή και αφαιρέστε το φιν από τη πρίζα του δικτύου τροφοδοσίας.
- ① Καθαρίστε το εξάρτημα τροφοδοσίας (8) και αφαιρέστε το δίσκο τροφοδοσίας (7) και τον προσαρμογέα (9) από τη θαλάμη άλεσης (2) ή το δίσκο τροφοδοσίας από τη θαλάμη του τεμαχιστή.
- ② Πατήστε το κουμπί ασφάλισης (1b), στρέψτε τη μονάδα άλεσης ή τη θαλάμη του τεμαχιστή προς τα δεξιά και αφαιρέστε την.
- ③ Αποσυαρμολογήστε τα εξαρτήματα της μονάδας άλεσης, της θαλάμης με το προσάρτημα για λουκάνικα ή τον τεμαχιστή. Τοποθετήστε το καλώδιο και τα καθαρισμένα και στεγνά εξαρτήματα στο χώρο αποθήκευσης.
- ④ Τοποθέτηση του εξαρτήματος σύμπλεξης στο χώρο αποθήκευσης.
- ⑤ Τοποθέτηση του διάτρητου δίσκου τεμαχισμού στο χώρο αποθήκευσης.
- ⑥ Τοποθέτηση ολόκληρου του καλωδίου σύνδεσης.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Σκουπίστε τη μονάδα κίνησης χρησιμοποιώντας υγρό πανί και υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Πλύνετε τα πλαστικά μέρη χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Πλύνετε τα μεταλλικά μέρη χρησιμοποιώντας καυτό νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Στεγνώστε σχολαστικά τα πλυμένα μέρη.
- Αλείψτε ελαφρώς τον διάτρητο δίσκο τεμαχισμού και τη λεπίδα με λάδι μαγειρικής ώστε να προστατευτούν από τη σκουριά.
- Συαρμολογήστε στο σύνολο τους τα στεγνά εξαρτήματα της θαλάμης άλεσης ή του τεμαχιστή.

Φαγητά από κρέας, λαχανικά και φρούτα

Προκειμένου να διατηρήσετε την θρεπτική αξία των φαγητών από τα λαχανικά και τα φρούτα διαβάστε τον τρόπο παρασκευής τους. Μην κρατάτε τα λαχανικά και τα φρούτα στο νερό και τεμαχίστε τα ακριβώς πριν την κατανάλωση τους.

Χοιρινά μπιφτέκια

500 γραμμάρια χοιρινό, 60 γραμμάρια μπαγιάτικο ψωμί, 50 γραμμάρια κρεμμύδι, 20 γραμμάρια λίπος, 1 αυγό, 40 γραμμάρια τριμμένο ψωμί, λίπος τηγανίσματος, αλάτι και πιπέρι.

Μουσκέψτε το ψωμί στο νερό και στύψτε το.

Κόψτε το κρεμμύδι σε ροδέλες και τηγανίστε το μέχρι να αποκτήσει ανοιχτό κίτρινο χρώμα. Ξεπλύνετε το κρέας και κόψτε το σε κομμάτια.

Αλέστε το ψωμί, το κρεμμύδι, το κρέας 2 φορές στην κρεατομηχανή χρησιμοποιώντας τον διάτρητο δίσκο τεμαχισμού με σπές 4 χιλιοστών. Προσθέστε το αυγό, το αλάτι και το πιπέρι και παρασκευάστε επιμελώς μία ομοιογενή μάζα. Πλάστε 8 ωοειδή μπιφτέκια με πάχος 1,5 εκατοστό και βάλτε τα στο τριμμένο ψωμί. Τηγανίστε σε καυτό λίπος.

Πατέ από ανάμεικτο κρέας

500 γραμμάρια χοιρινό, 500 γραμμάρια μοσχαρίσιο, 40 γραμμάρια χοιρινό λίπος, 50 γραμμάρια χοιρινό σκυώτι, 30 γραμμάρια κρεμμύδι, 20 γραμμάρια σιταριστό ψωμί, 4 αυγά, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Στάρετε το κρέας μαζί με το λίπος και το κρεμμύδι.

Ξεπλύνετε το σκυώτι, αφαιρέστε τις μεμβράνες και τεμαχίστε το σε κύβους. Προσθέστε το σκυώτι, όταν το κρέας γίνει μαλακό, στάρετε το ελαφρώς, αφήστε το να κρυσώσει και αλέστε το δύο φορές στην κρεατομηχανή χρησιμοποιώντας τον διάτρητο δίσκο με σπές 4 χιλιοστών.

Στο υλικό που έχετε παρασκευάσει προσθέστε τα αυγά, το αλάτι, το πιπέρι, το μοσχοκάρυδο και ζυμώστε τα επιμελώς. Αλείψτε τη φόρμα με λίπος, τοποθετήστε το παρασκευασμένο πατέ και ψήστε το για 40 λεπτά.

Σπιτικό λουκάνικο

Χοιρινό κρέας με μέτρο λίπος 4,5 κιλά, λίπος 0,5 κιλά, ζυμός από κόκαλα – 1 ποτήρι, αλάτι 6-7 κουταλάκια, αλάτι 1 κοφτό κουταλάκι, πιπέρι 1 κουταλάκι (αλεσμένο πιπέρι), μπαχάρι 12-15 σπόρους (αλεσμένοι), σκόρδο 5-6 σκελίδες (ψιλοκομμένες), έντερο για την παρασκευή λουκάνικου 7 μέτρα.

Κόψτε το κρέας στην κρεατομηχανή χρησιμοποιώντας τον διάτρητο δίσκο τεμαχισμού με σπές 8 χιλιοστών. Ανακατέψτε το αλάτι με τα μπαχαρικά και προσθέστε τα στο κρέας, ανακατέψτε και παρασκευάστε το υλικό προσθέτοντας σταδιακά το ζυμό. Αφήστε το σε κρύο χώρο για 24 ώρες. Τοποθετήστε στη θαλάμη αλέσεως το προσάρτημα για λουκάνικα. Γεμίστε 1 μέτρο εντέρου παρασκευής λουκάνικων, διαμορφώνοντας το σε κομμάτια ανά 30-40 εκατοστά. Προσέξτε να μην καλύψετε τις σπές εξαρτισμού αλλαντικών.

Αφήστε το λουκάνικο να ξεραθεί για περίπου 6 ώρες, καπνίστε το με ζεστό καπνό για 14 ώρες ή με καυτό για 2,5 ώρες.

Σαλάτα από κόκκινο λάχανο

40 γραμμάρια κόκκινο λάχανο, 200 γραμμάρια μήλα, 2 κουτάλια λάδι, χυμό λεμονιού, αλάτι, ζαχαρή.

Καθαρίστε το λάχανο και τεμαχίστε το στον τεμαχιστή χρησιμοποιώντας τον τρίφτη για λεπτό ή χοντρό

τρίψιμο. Αφαιρέστε τη φλούδα των μήλων και τεμαχίστε τα χρησιμοποιώντας τον τρίφτη χοντρού τριψίματος. Ανακατέψτε το κομμένο λάχανο με τα τεμαχισμένα μήλα και προσθέστε ανάλογα λάδι, χυμό λεμονιού, αλάτι και ζάχαρη.

Σαλάτα από σέλινο

40 γραμμάρια σέλινο, 200 γραμμάρια μήλα, 2 κουτάλια λάδι ή κρέμα γάλακτος, χυμό λεμονιού, αλάτι, ζάχαρη.

Τρίψτε το σέλινο σε μικρές νιφάδες. Προσθέστε ανάλογα με την επιθυμητή γεύση κρέμα γάλακτος ή λάδι. Προσθέστε ζάχαρη, χυμό λεμονιού και αλάτι.

Οικολογία – Προστατεύουμε το περιβάλλον

Κάθε χρήστης μπορεί να συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος. Δεν είναι ούτε δύσκολο ούτε δαπανηρό. Για να το κάνετε αυτό: οι συσκευασίες από χαρτόνι απορρίπτονται στον κάδο ανακύκλωσης χαρτιού, οι σακούλες από πολυαιθυλένιο (PE) σε κάδο ανακύκλωσης πλαστικού.

Φθαρμένες συσκευές απορρίπτονται μόνο στα κατά τόπους ειδικά σημεία περισυλλογής ηλεκτρικών συσκευών, εξαιτίας των επικίνδυνων συστατικών που περιέχουν και προκειμένου να αποφευχθούν βλαβερές συνέπειες για το περιβάλλον.



Μην απορρίπτετε τη συσκευή μαζί με τα οικιακά απορρίμματα!!!

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από μη σκοπούμενη χρήση ή κακή μεταχείριση της συσκευής ή ακατάλληλο χειρισμό.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει το προϊόν, ανά πάσα στιγμή, προκειμένου να προσαρμοστεί στους νόμους, κανόνες, πρότυπα, οδηγίες ή σε κατασκευαστικούς, εμπορικούς, αισθητικούς ή άλλους λόγους, χωρίς προειδοποίηση.

Dear Customer!

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

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original PITSOS accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual 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.

Make sure that you understand the instructions given below.

**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 product is not intended for use by children. Keep the appliance and the power cable 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 understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Turn the meat mincer off before any change of equipment or before bringing near any parts being in move during the operation.
- Always unplug the appliance from the electrical outlet when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning.
- The appliance must only be used with the feeder tray.

**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. Do not place the meat mincer on soft surfaces.
- 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

- Unplug the appliance after operation. Put away the cord, pushing it gently through the opening and place the plug in the compartment.
- 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 level (L_{WA}): 77 dB/A

The appliance features double electrical insulation (Class II) and does not require grounding.

PITSOS meat mincers meet the requirements of the following applicable standards.

The meat mincer complies with the requirements of the following directives:

- Low voltage device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electro-magnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The instruction manual can be downloaded from the website <http://www.pitsos.gr/δωρεάν-κατέβασμα.html>

The product has been marked with the CE mark on the data plate.

Description

A

The meat mincer consists of:

- 1 Drive unit (there are ventilation inlets inside of the rear cavity of the drive unit compartment).

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 Shredder bowl

8 Pusher

9 Adaptor

Equipment, which includes:

10 Screen with 8 mm holes

11 Screen with 2.7 mm holes

12 Sausage stuffer

13 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,
- remove the broken coupling,
- put on the new coupling and screw it.

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

C

Take out a sufficient length of the supply cord and the appropriate accessories from the compartment.

1 Place the drive 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 Put the power cord into the supply network socket.

3 Turn the meat mincer on with the main switch.

Operating the mincing set

D

Put the following elements into the mincing chamber:

- 1 Feed screw with the coupling towards the middle.
- 2 Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).
- 3 Put the screen so that the chamber's protrusion enters the rut of the screen.
- 4 Tighten all the elements of the mincing set – until home.
- 5 Put the assembled unit onto the drive unit and turn into the position, when you hear click of the safety lock.
- 6 Insert the adaptor (9) into the bowl (7). Mount the bowl and the adaptor on the mincing chamber.

Operating the sausage stuffer

G

Put the following elements into the mincing chamber:

- 1 Feed screw with the coupling towards the middle.
- 2 Separator on the feed screw end.
- 3 The sausage stuffer.
- 4 Tighten all the elements of the mincing set – until home.
- 5 Put the assembled unit onto the drive unit and turn into the position, when you hear click of the safety lock.
- 6 Insert the adaptor (9) into the bowl (7). Mount the bowl and the adaptor on the mincing chamber.

Before placing the sausage intestine (intestine wrapper) soak it in warm water for about 10 minutes.

- Put the wet sausage intestine onto the sausage stuffer, paying attention not to cover the venting holes within the sausage stuffer.



The meat mass filling the intestine cannot be "too rare". Large amount of fluids can cause their leakage and permeating to the interior of the mincing machine.

Shredder

E

- 1 Fine grating disc
- 2 Coarse grating disc
- 3 Slicing disc
- 4 Pureeing disc
- 5 Locking tab
- 6 Body
- 7 Tray
- 8 Pusher



Remove the adaptor when using the shredder.

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

F

- 1 Recline the catch and put one of the drums with the clutch facing the middle of the chamber.
- 2 Snap the catch.
- 3 Assemble the chamber of the shredder 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

H

- Turn the meat mincer off and pull the power cord out from the network supply socket.
- 1 Remove the pusher (8) and remove the shredder bowl (7) with an adaptor (9) off the mincing chamber (2) or the shredder bowl off the shredder chamber.
 - 2 Press the safety lock 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.
- Put the cord as well as cleaned and dried parts into the storage compartment.
- 4 Putting the coupling in the storage compartment.
 - 5 Putting the screen in the storage compartment.
 - 6 Hiding the whole power cord.

Cleaning and maintenance

- 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.

Ecology – Protect the environment

Each user can contribute to protecting the environment. It is neither difficult nor too expensive.

To this end: have the carton packaging recycled at the recycling centre, put the plastic bags into the plastic (PE) waste container. When worn out, bring the appliance to the appropriate waste collection centre as some of its components can be hazardous to the environment.



Do not dispose of it together with household wastes!!!

The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper operation of the appliance. The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, in order to adjust it to legal regulations, standards and directives or due to constructional, commercial, aesthetic and other reasons.