

FW10



370224

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 3.0

Fecha de elaboración: 2024-04-25

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	6
1.4	Uso no conforme a su destino	6
2	Información general.....	7
2.1	Responsabilidad y garantía	7
2.2	Protección de los derechos de autor.....	7
2.3	Declaración de conformidad	7
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	8
3.1	Control de entregas	8
3.2	Embalaje.....	8
3.3	Almacenamiento	8
4	Especificaciones.....	9
4.1	Datos técnicos	9
4.2	Vista general de los subgrupos.....	10
4.3	Funciones del aparato	11
5	Instalación y servicio	11
5.1	Instalación.....	11
5.2	Manejo	12
6	Limpieza.....	24
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	24
6.2	Limpieza	25
7	Posibles fallos.....	27
8	Recuperación	28



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrole completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarlo al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Seguridad durante el manejo de picaroras de carne

- Nunca coloque paños, servilletas u otros objetos sobre el aparato o debajo de él, cuando está en funcionamiento, para evitar daños personales o materiales que podrían ser el resultado de incendios, descargas eléctricas o el calor.
- Antes de desmontar/ensamblar las partes, limpiar o mover el aparato a otra ubicación, apáguelo (coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "OFF") y desconéctelo de la fuente de alimentación (retire el enchufe).
- Durante el montaje del aparato, nunca aplique la fuerza.
- Arranque el aparato solo cuando esté montado completa y correctamente. Para ello, lea las instrucciones del apartado 5.2 "Manejo".
- Nunca toque la tolva ni coloque objetos en la salida de la caja del husillo cuando el aparato está conectado a la fuente de alimentación.
- Nunca introduzca pelo, ropa o utensilios de cocina en la tolva del aparato.
- Antes de poner en funcionamiento, asegúrese de que no haya ningunos objetos extraños en la tolva del aparato.
- Nunca acerque la cara a la tolva del aparato mientras el motor está en marcha. Durante el tratamiento de los alimentos, pueden saltar residuos de restos óseos u otros ingredientes duros (huesos de frutas, semillas, tallos, etc.).

La seguridad

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- picado y mezclado de alimentos adecuados (carne, verduras),
- relleno de salchichas,
- preparación de la masa quebrada,
- preparación del kibbe.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Triturar carne congelada
- Procesar huesos

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años.

En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Picadora de carne FW10
Número de artículo:	370224
Material:	plástico
Material de la bandeja de carga:	acero inoxidable, aluminio fundido
Diámetro de los discos en mm:	62
Potencia máx. en kg/h:	10
Potencia nominal:	0,85 kW 230 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	350 x 205 x 340
Peso en kg:	5,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Color: gris
- Conexión del aparato: listo para conectar
- Marcha atrás
- Bandeja de carga extraíble
- Sistema de molienda extraíble
- Unidad de picado extraíble
- Interruptor de encendido/apagado
- Protección contra sobrecalentamiento
- Compartimento integrado para discos perforados
- Incluye:
 - 1 cuchilla de acero inoxidable de 4 hojas
 - 1 accesorio para preparar el kibbe (plato oriental)
 - 1 accesorio para preparar galletas
 - 1 empujador
 - 1 accesorio para rellenar salchichas
 - 3 discos perforados (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)

4.2 Vista general de los subgrupos

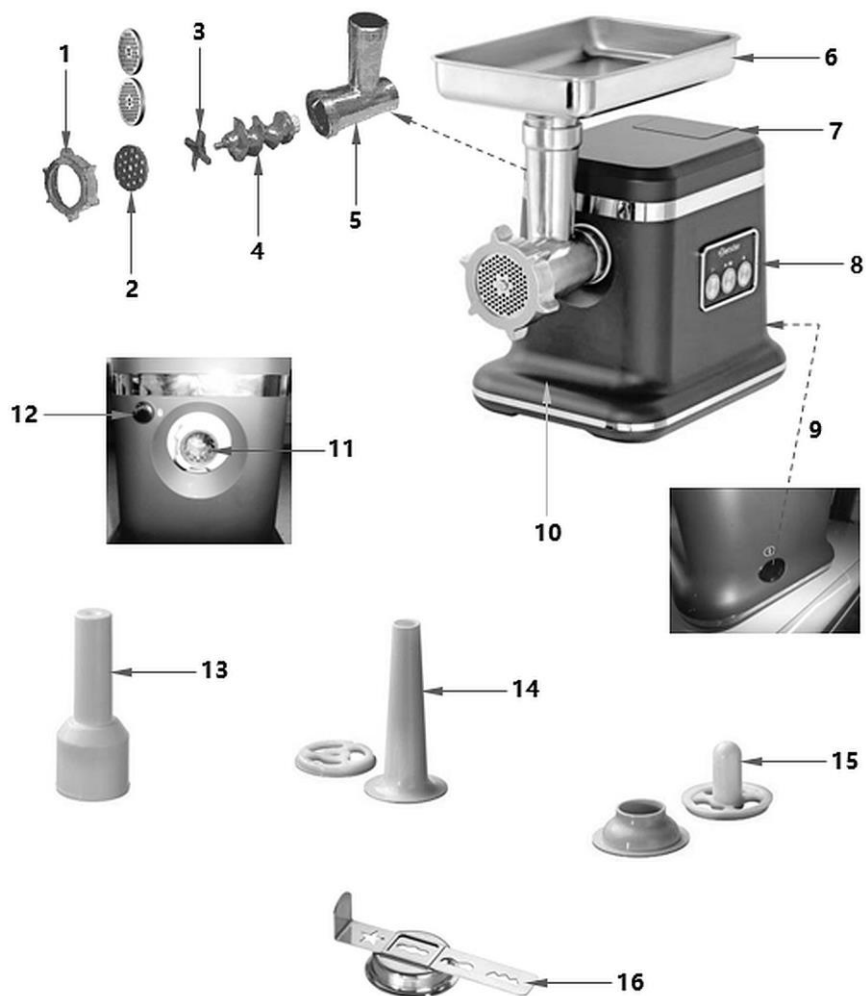


Fig. 1

Descripción Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Tuerca de seguridad | 2. Discos perforados (grueso, mediano, fino) |
| 3. Cuchilla cruzada | 4. Eje sinfín |
| 5. Carcasa del sinfín | 6. Bandeja |
| 7. Compartimento para discos perforados | 8. Panel de control |
| 9. Interruptor de enc. y apag. de la red | 10. Carcasa |
| 11. Accionamiento del motor | 12. Botón de desbloqueo |
| 13. Empujador | 14. Accesorio para rellenar salchichas |
| 15. Accesorio para preparar el kibbe | 16. Accesorio para preparar galletas |

4.3 Funciones del aparato

En la picadora de carne se procesan productos alimenticios (carne, verduras, masa, etc.) utilizando los accesorios adecuados.

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.

- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con siguientes características:
 - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
 - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
 - de fácil acceso
 - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Para poder trabajar sin obstrucciones, mantenga la distancia mínima desde la derecha, la izquierda y la parte posterior de 10 cm, así como 50 cm por encima y delante del aparato.

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Manejo

Indicaciones y consejos

- Procese solamente alimentos frescos. Especialmente en el caso de la carne, intente procesarla inmediatamente antes de su tratamiento térmico o del consumo: la carne picada almacenada en el refrigerador tiene una vida útil corta. Cumpla con las leyes y regulaciones vigentes.
- Antes de procesarlos, los productos alimenticios deben cortarse en trozos o tiras suficientemente pequeños para que quepan en la tolva de la máquina y puedan procesarse fácilmente. Corte la carne en tiras de unos 10 cm de largo y 2 cm de grosor, los alimentos más duros en cubos de 1 cm aproximadamente.
- Al procesar más alimentos a la vez, divídalos en porciones, que a continuación pueden procesarse en los próximos 2–3 minutos. Entre el procesamiento de porciones individuales, el aparato debe apagarse para que el motor no se sobrecaliente. Mientras tanto, prepare otra porción.

Instalación y servicio

- Nunca procese en el aparato alimentos demasiado duros o demasiado fibrosos (p. ej. huesos de frutas, cáscaras, nueces, huesos, cartílago, tendones gruesos, etc.). Retírelos antes de procesar los productos. La verdura dura debe cocinarse ligeramente antes de picarla.
- A la hora de triturar la carne, agregue las especias necesarias, hierbas, cebolla (por ejemplo, en el caso de carne picada o tartar) para obtener una mezcla mejor. Especies duras, como granos de pimienta, nuez moscada, etc., deben molerse en un molinillo antes de agregarlas a la carne.
- Cuando procese alimentos blandos, seleccione un funcionamiento más lento del motor.

¡INDICACIÓN!

Retire los restos de carne de la carcasa del sinfín colocando una rebanada de pan en la picadora de carne.

Antes del primer uso

1. Asegúrese de que todas las piezas y accesorios del aparato estén disponibles y no presenten daños.

Nota: El empujador tiene un espacio hueco en el interior, algunos accesorios (accesorio para rellenar salchichas, accesorio para preparar kibbe y disco de corte) están guardados dentro del empujador.

2. Abra la tapa del empujador y retire los accesorios.



Fig. 2

Nota: En la parte trasera de la carcasa del aparato hay un compartimento para guardar discos perforados.

3. Retire los discos perforados según sea necesario.



Fig. 3

¡INDICACIÓN!

Para tener los accesorios a mano cuando no se utilicen, guárdelos en el empujador o en el compartimento para discos perforados.

4. Antes de su uso, limpie a fondo el aparato y el equipo siguiendo las instrucciones del apartado **6 "Limpieza"**.
5. Seleccione y coloque los accesorios adecuados para los productos alimentarios que vaya a procesar.

Panel de control



Fig. 4

17. Botón de selección de velocidad

18. Botón START/STOP

19. Botón de de marcha atrás

Funciones de los botones

Botón de selección de velocidad	Este botón permite cambiar la velocidad del motor: Pulsando 1 vez - funcionamiento lento del motor
Botón START/STOP	Utilice este botón para iniciar o detener/pausar el procesamiento de alimentos en la picadora de carne.
Botón de de marcha atrás	Este botón se utiliza solamente para un posible desbloqueo mediante la retirada de los productos alimenticios que se hayan podido quedar atascados en la carcasa del sinfín.

Tratamiento de productos alimenticios

Picado y mezclado

1. Seleccione el disco perforado de picado en función del tipo de alimento:
 - disco de perforación gruesa para ingredientes sólidos y rellenos gruesos de salchichas;
 - disco de perforación mediano para ingredientes blandos;
 - para el procesamiento fino (por ejemplo, bolsillos de carne/kibbe), disco de perforación fina.

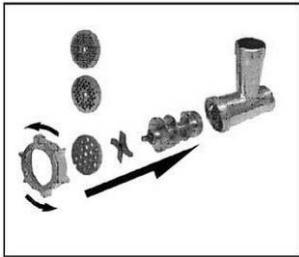


Fig. 5

2. Coloque primero el eje del sinfín con la junta de plástico en la carcasa del sinfín.
3. Coloque la cuchilla cruzada de tal manera que las cuchillas queden encima del eje del sinfín.

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!

La cuchilla cruzada está muy aguda.

Durante la instalación debe tenerse mucho cuidado.

4. A continuación, coloque el disco perforado de su elección en el eje del sinfín (**¡utilice siempre un solo disco perforado!**).
5. Asegúrese de que la muesca del disco perforado coincide con el pasador de la carcasa del sinfín.
6. Fije la tuerca de seguridad a la carcasa del sinfín.



Fig. 6

7. Fije la carcasa del sinfín al accionamiento del motor girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se produzca un "clic".

8. Coloque la bandeja sobre la tolva de la carcasa del sinfín.

Ahora el aparato está listo para triturar productos alimenticios.

9. Cortar la carne en tiras de unos 10 cm de largo y 2 cm de grosor. Retire la mayor cantidad posible de huesos, trozos de cartilago y tendones. **¡No utilice nunca carne congelada!**

10. Colocar la carne preparada en una bandeja.

11. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

12. Encienda el aparato (primero el interruptor de red Enc./Apag., después pulse el botón START-/STOP ▶/■). Si es necesario, seleccione un funcionamiento de motor más lento (el botón ▷ en el panel de control, pulse 1 vez).

13. En cuanto el motor se ponga en marcha, introduzca poco a poco los trozos de carne en la tolva. Siempre use el empujador suministrado para presionar con cuidado la carne en la tolva de la carcasa del sinfín.

14. Después del tratamiento, apague el aparato (pulse el botón START-/STOP ▶/■ y el interruptor de red Enc./Apag.).

15. Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

¡INDICACIÓN!

Para el tartar, la carne picada debe pasarse dos veces por una picadora de carne con un disco perforado mediano.

Relleno de salchichas

1. Picar la carne como se describe en el capítulo "**Picado y mezclado**".
2. Después del tratamiento pulse el botón START-/STOP ►/■ para apagar el motor.
3. A continuación, apague el aparato con el interruptor de Enc./Apag. y desenchúfelo de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).
4. Pulse el botón de desbloqueo y retire la carcasa del sinfín del aparato girándola en el sentido de las agujas del reloj.
5. Aflojar la tuerca de seguridad. Retire el disco perforado y la cuchilla cruzada de la carcasa del sinfín.

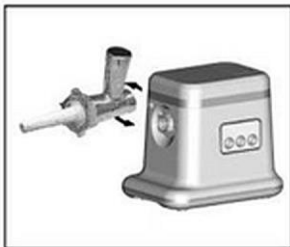


Fig. 7

6. Coloque el disco de corte de modo que la muesca del disco coincida con el pasador de la carcasa del sinfín. Coloque el embudo de relleno de salchichas y apriételo firmemente con la tuerca de seguridad de la carcasa del sinfín.
7. Coloque el embudo montado en el accionamiento del motor girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se produzca un "clic".

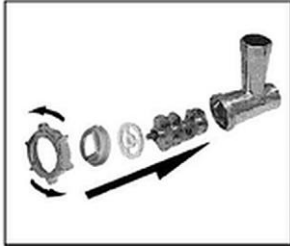


Fig. 8

8. Coloque la bandeja sobre la tolva de la carcasa del sinfín.
9. Deje la tripa de la salchicha en remojo en agua tibia durante unos 10 minutos.
10. Prepare el relleno de salchicha según sus preferencias y, a continuación, colóquelo en la bandeja del aparato. Coloque la tripa de salchicha sobre el embudo de relleno de salchichas. Ate el extremo.
11. Encienda el aparato con el interruptor de Enc./Apag.
12. Pulse el botón START-/STOP ►/■ para encender el aparato. Si es necesario, seleccione un funcionamiento de motor más lento (el botón ▷ en el panel de control, pulse 1 vez).
13. Con la ayuda del empujador, introduzca lentamente el relleno en la tolva.
14. Utilice el empujador para introducir el relleno en la tolva de la carcasa del sinfín. La tripa de la salchicha se llena de forma automática con el relleno y se desliza fuera de la tapa del embudo de salchichas.
15. Si la tripa de la salchicha se bloquea en el embudo, humidézcala con un poco de agua, aflójela y continúe el proceso.
16. Una vez preparadas las salchichas, apague el aparato (pulse el botón START-/STOP ►/■ y el interruptor de red Enc./Apag.). Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

Fabricación de galletas de masa quebrada

1. Prepare la masa quebrada según la receta de su elección. Guárdela en el frigorífico durante un tiempo antes de procesarla.



2. Prepare la picadora de carne para hacer galletas de masa quebrada.
3. Monte el accesorio para galletas según las siguientes instrucciones.
4. Coloque primero el eje del sinfín con la junta de plástico en la carcasa del sinfín.
5. Coloque el disco de corte de modo que la muesca del disco coincida con el pasador de la carcasa del sinfín.
6. Coloque el embudo de relleno de salchichas y apriételo firmemente con la tuerca de seguridad de la carcasa del sinfín.
7. Coloque el embudo montado en el accionamiento del motor girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se produzca un "clic".
8. Coloque la bandeja sobre la tolva de la carcasa del sinfín.
9. Deslice la bandeja de moldeo a través del accesorio del soporte de la bandeja y seleccione la forma de galleta deseada.





10. Coloque la masa preparada en la bandeja.
11. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
12. Encienda el aparato con el interruptor de Enc./Apag.
13. Pulse el botón **START-/STOP**   para encender el aparato.

Fig. 9

14. Si es necesario, seleccione un funcionamiento de motor más lento (el botón ▷ en el panel de control, pulse 1 vez).
15. Utilice el empujador para introducir la masa en la tolva.
16. Retirar las galletas de la longitud deseada del accesorio para galletas de masa quebrada y colocarlas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
17. Después de procesar la masa apague el aparato (pulse el botón START-/STOP ▶/■ y el interruptor de red Enc./Apag.). Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).
18. Hornear las galletas.

Preparación de los bolsillos de carne / kibbe

1. Prepare la picadora de carne para procesar la carne como se describe en la sección "Picado y mezclado" y procese la carne por separado según la receta para el relleno y la corteza exterior (receta de ejemplo a continuación).

Ejemplo de receta


Relleno para kibbe		Corteza exterior para kibbe	
100 g	Cordero	450 g	Carne magra de cordero
1 1/2 cuchara	Aceite de oliva	150-200 g	Harina
1-2 uds.	Cebollas finamente picada	1 cucharadi- ta	Especias
1/3 cucharadi- tas	Especias	1 cucharadi- ta	Nuez moscada
1/2 cucharadi- tas	Sal	1 pizca	Pimentón o guindilla en polvo
1 1/2 cuchara	Harina	1 pizca	Pimienta

2. Pasar el cordero para el relleno por la picadora de carne 1 o 2 veces, como se describe en el apartado "Picado y mezclado". Sofreír las cebollas hasta que estén ligeramente doradas. Mezclar todos los ingredientes para el relleno.

3. Picar la carne para la cáscara exterior en una picadora de carne 3 veces, tal como se describe en el capítulo " Picado y mezclado" (primero con un disco medio y luego 2 veces con un disco finamente perforado). Mezcle la carne picada en un bol con el resto de los ingredientes para la corteza exterior. Volver a pasar la mezcla resultante por la picadora de carne 3 veces.

¡INDICACIÓN!

Más carne y menos harina dan a la corteza exterior una mejor textura y sabor.

4. Después de procesar la carne apague el aparato (pulse el botón START-/STOP  y el interruptor de red Enc./Apag.). Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).
5. Pulse el botón de desbloqueo y retire la carcasa del sinfín del aparato. Afloje la tuerca de seguridad y retire el disco perforado y la cuchilla cruzada del eje del sinfín.
6. Prepare la picadora de carne para hacer las cáscaras exteriores del kibbe.



7. Fije el pasador de plástico de forma que la muesca coincida con el pasador de la carcasa del sinfín. Coloque el embudo y fijelo con la tuerca de seguridad en la carcasa del sinfín.
8. Coloque el embudo montado en el accionamiento del motor girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se produzca un "clic".
9. Coloque la bandeja sobre la tolva de la carcasa del sinfín.
10. Coloque la mezcla para las carcasas exteriores del kibbe en una bandeja.
11. Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada y enciéndalo mediante el interruptor de Enc./Apag. Pulse el botón START-/STOP ►/■ para encender el aparato. Si es necesario, seleccione un funcionamiento de motor más lento (el botón ▷ en el panel de control, pulse 1 vez).

12. Utilice el empujador para introducir la masa en la tolva.

La picadora de carne con el accesorio para kibbe forma una masa alargada.

13. Córtaela en trozos de la longitud deseada (aproximadamente 7-8 cm).

14. Después de finalizar el proceso, apague el aparato (pulse el botón START-/STOP ►/■ y el interruptor de red Enc./Apag.). Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

15. A continuación, rellene las piezas con el relleno de carne preparado y presione los extremos de las carcasas exteriores del kibbe para juntarlas (imagen de abajo).

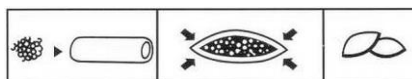






Fig. 10

Retirada de ingredientes atascados - funcionamiento de la marcha atrás

1. Utilizando la función de marcha atrás del aparato, es posible eliminar los ingredientes que se hayan quedado atascados en la carcasa del sinfín.
2. Si hubiera alimentos atascados en la carcasa del sinfín, es necesario activar la función de marcha atrás como se indica a continuación:
 - Pulse el botón START-/STOP  para apagar el motor.
 - **Indicación:** Botón de marcha atrás  funciona solamente cuando el motor está apagado y el interruptor de red Enc./Apag. está activado.
 - Pulse brevemente el botón de marcha atrás  en el panel de control.

¡ATENCIÓN!


No deje nunca el motor en marcha atrás durante más tiempo (pulsando el botón de marcha atrás ). Cuando se activa la función de marcha atrás, los alimentos son empujados hacia la carcasa del motor y podrían entrar dentro de la carcasa del motor.

- Si los alimentos no se desprenden después de que el motor haya estado en marcha durante un breve periodo de tiempo, deberá apagar el aparato (pulse el interruptor de Enc./Apag.) y desconectarlo de la toma de corriente (desenchúfelo). Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del punto 6 "Limpieza".

ES

Protección contra sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento que lo desconecta automáticamente cuando el motor se sobrecalienta.

1. Si el motor se para durante el funcionamiento, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación y apague el aparato (pulse el botón START-/STOP  y el interruptor de red Enc./Apag.).
2. Deje que el aparato se enfríe completamente y límpielo siguiendo las recomendaciones del capítulo 6 "Limpieza".

3. Pulse el botón "Z" en la parte inferior del aparato para encenderlo y dejarlo listo para su uso (figura de la derecha).
4. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
5. Vuelva a encender el aparato (pulse el interruptor de red Enc./Apag. y el botón START-/STOP ▶/■).
6. Si la protección contra sobrecalentamiento se activa nuevamente, póngase en contacto con el servicio técnico o el vendedor.

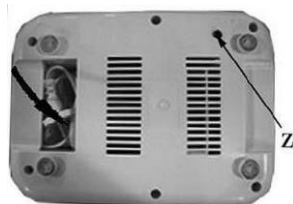


Fig. 11

6 Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de heridas por corte!

La cuchilla cruzada está muy aguda.

Tenga mucho cuidado al desmontar el aparato y limpiar la cuchilla cruzada.

¡ATENCIÓN!

Una limpieza poco frecuente puede dañar la superficie del aparato.

Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso y no permita que los restos de alimentos se sequen y peguen en la carcasa u otras partes del aparato.

La entrada de agua puede dañar el aparato.

No lave nunca el aparato o sus partes en el lavavajillas.

No sumerja nunca la carcasa del motor del aparato en agua u otros líquidos.

ES

Desmontaje del aparato

Para su limpieza, el aparato debe desmontarse en el siguiente orden:

- retire el empujador de la tolva y la bandeja de la carcasa del sinfín,
- afloje la tuerca de seguridad de la carcasa del sinfín, gírela un poco en el sentido contrario a las agujas del reloj,
- pulse el botón de desbloqueo situado en la parte delantera del aparato y afloje la carcasa del sinfín del accionamiento del motor girándola en el sentido de las agujas del reloj,
- desenrosque la tuerca de seguridad y retire todos los accesorios (discos perforados, cuchilla cruzada, eje del sinfín, etc.) de la carcasa del sinfín.
- Elimine los restos de alimentos procesados de la carcasa del sinfín y de la tolva. Utilice una cuchara de madera o de plástico para hacerlo más fácil.

Limpieza del aparato y los accesorios

1. Los accesorios desmontables deben limpiarse en agua tibia con detergente. Para la limpieza, use una esponja suave o un cepillo de cocina.
2. Los restos de comida que puedan haberse secado en los accesorios extraíbles del aparato pueden eliminarse fácilmente dejándolos en remojo en agua caliente durante un tiempo.
3. Por último, las piezas limpiadas deben enjuagarse con agua limpia.
4. La carcasa y el cable de conexión deben repasarse con un paño suave y húmedo. Asegúrese de que no entren líquidos en las aberturas del aparato.
5. Deje que todas las piezas limpias se sequen al aire durante aproximadamente media hora o séquelas bien con un paño que no suelte pelusa.
6. Frote los discos perforados y la cuchilla cruzada con una pequeña cantidad de aceite de cocina para evitar que se oxiden.

Almacenamiento del aparato

1. Si el aparato no se utiliza durante un largo período de tiempo, debe limpiarse a fondo siguiendo las instrucciones del capítulo 6 "Limpieza".
2. El aparato debe almacenarse en un lugar seco, limpio, protegido de las heladas y los rayos del sol, y fuera del alcance de los niños.
3. No coloque encima del aparato objetos pesados.
4. Almacene todos los componentes del aparato juntos. Coloque el eje del sinfín, la cuchilla cruzada y uno de los discos perforados en la carcasa del sinfín, apriete bien la tuerca de seguridad de la carcasa del sinfín y fíjela al accionamiento del motor. De este modo se evitan posibles cortes y pérdida de componentes del aparato. Coloque la bandeja sobre la tolva.
5. Guarde los discos perforados en el compartimento situado en la parte trasera del aparato. Guarde los accesorios (accesorio para rellenar salchichas, accesorio para preparar kibbe y disco de corte) en el empujador y colóquelo en la tolva.
6. Coloque el cable de conexión en un compartimento correspondiente ubicado en la parte inferior del aparato.
7. El aparato debe cubrirse para protegerlo del polvo y la suciedad.

7 Posibles fallos

El enchufe está conectado a la toma de corriente, pero el motor no funciona.	Se ha activado el fusible de la alimentación	Compruebe el fusible, compruebe el aparato después de conectarlo a otra toma de corriente
	El interruptor de Enc./apag. no está encendido	Encienda el aparato con el interruptor de Enc./Apag.
	El botón START-/STOP ►/■ no está encendido	Pulse el botón START-/STOP ►/■
El motor se detiene durante el funcionamiento	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	Reinicie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo " Protección contra el sobrecalentamiento "
La marcha atrás no funciona	Funciones de marcha atrás pueden activarse solamente cuando el motor está apagado y el interruptor de red Enc./Apag. está activado.	Apague el motor con el botón START-/STOP ►/■ y, a continuación, pulse el botón de marcha atrás ◀
El líquido gotea por el desagüe	Los alimentos están demasiado húmedos o aguados	Secar alimentos húmedos, no procesar ingredientes demasiado aguados
Todavía hay ingredientes en la tolva, pero no sale nada por la abertura de salida	La carcasa del sinfín está atascada	Inmediatamente pulse el botón START-/STOP ►/■ para apagar el motor Elimine la obstrucción como se indica en el capítulo " Retirada de ingredientes atascados - funcionamiento de la marcha atrás "

Fallo	Posible causa	Eliminación
El motor funciona demasiado despacio	La carcasa del sinfín está excesivamente llena	No introduzca demasiados alimentos en la tolva
	La presión en el empujador es demasiado elevada	No presione tan fuerte sobre el empujador
	Las piezas demasiado duras bloquean la cuchilla o el eje del sinfín	Eliminar los elementos duros (por ejemplo, huesos, tendones, núcleos, cáscaras, etc.).

8 Recuperación

Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.