

FW10



370224

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 3.0

Data de preparação: 2024-04-25

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	2
1.2	Instruções de segurança.....	3
1.3	Utilização adequada	6
1.4	Utilização inadequada.....	6
2	Informações gerais	7
2.1	Responsabilidade e garantia	7
2.2	Proteção de direitos autorais	7
2.3	Declaração de conformidade	7
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	8
3.1	Controle de entrega	8
3.2	Embalagem.....	8
3.3	Armazenagem	8
4	Dados técnicos	9
4.1	Dados técnicos	9
4.2	Resumo dos componentes do aparelho	10
4.3	Funções do aparelho	11
5	Instalação e operação	11
5.1	Instalação	11
5.2	Operação	12
6	Limpeza.....	24
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	24
6.2	Limpeza	25
7	Possíveis defeitos.....	27
8	Reciclagem.....	28



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Segurança ao operar moedores de carne

- Durante o trabalho, nunca coloque panos, guardanapos ou outros objetos no dispositivo ou sob o dispositivo, a fim de evitar danos a pessoas ou objetos devido a incêndios, choques elétricos ou ao calor.
- Antes de desmontar/montar as peças, limpar ou mover o dispositivo para outro local, desligue-o (coloque o interruptor LIG/DESL. na posição "OFF") e desconecte-o da fonte de alimentação (puxar o plugue da tomada).
- Nunca use a força ao instalar o dispositivo.
- Ligue a máquina apenas após a montagem completa e correta. Para fazê-lo, leia as instruções contidas no item 5.2 "Operação".
- Nunca toque o funil ou coloque objetos na saída da carcaça do caracol quando o dispositivo estiver conectado à fonte de alimentação.
- Nunca coloque cabelo, roupas ou utensílios de cozinha no funil do aparelho.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que não haja objetos estranhos no funil do dispositivo.
- Nunca aproxime o rosto do funil do dispositivo enquanto o motor estiver funcionando. Durante o processamento, restos de detritos ósseos ou ingredientes rígidos (pedras, talos, etc.) podem saltar.

Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- picagem e mistura de ingredientes alimentares adequados (carne, vegetais),
- recheio de salsichas,
- preparação de biscoitos crocantes
- preparação de quibe

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- Moagem de carne congelada
- Processamento de ossos

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Nome:	Moedor de carne FW10
Art n.º:	370224
Material:	plástico
Material da bandeja:	aço inoxidável, alumínio fundido
Diâmetro dos discos em mm:	62
Potência máxima em kg/h:	10
Carga de conexão:	0,85 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	350 x 205 x 340
Peso em kg:	5,0

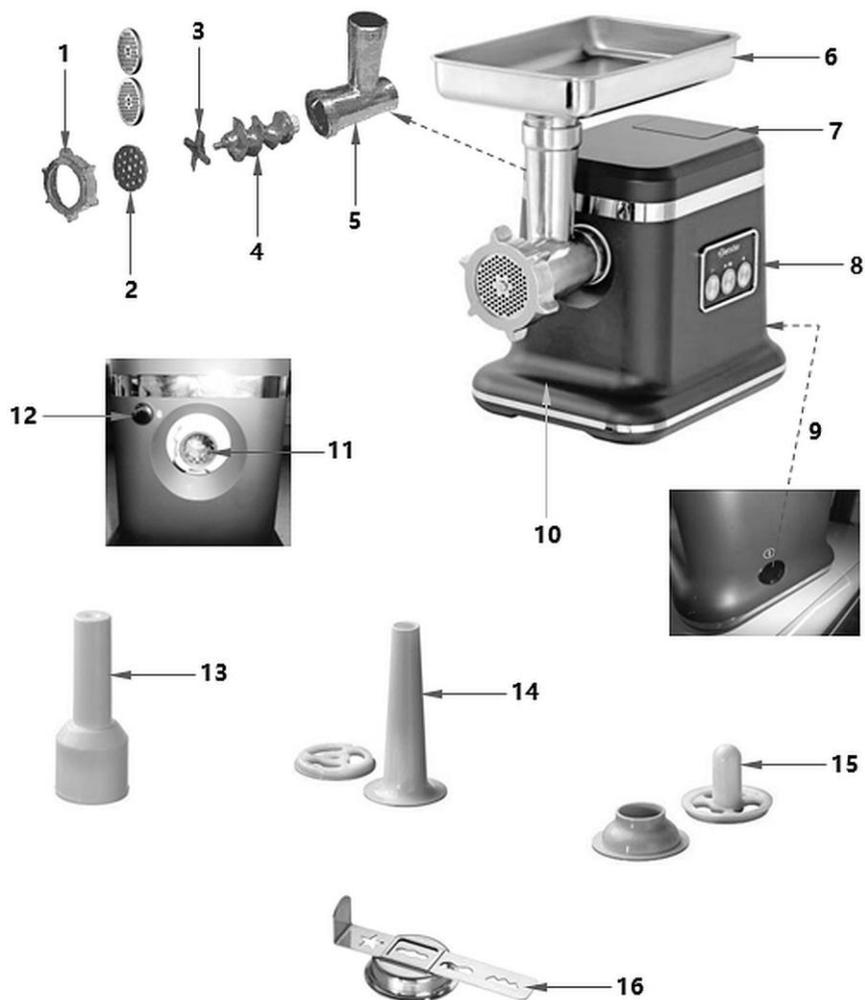
Reserva-se o direito de efetuar alterações técnicas!

PT

Versão / propriedades

- Cor: prata
- Conexão do aparelho: pronto para conexão
- Operação reversa
- Bandeja amovível
- Módulo de moagem amovível
- Unidade de moagem amovível
- Interruptor de ligar/desligar
- Proteção contra o sobreaquecimento
- Compartimento integrado para armazenamento de discos perfurados
- O conjunto inclui:
 - 1 lâmina de aço inoxidável, 4 pontas
 - 1 acessório para preparar quibe (prato oriental)
 - 1 acessório para biscoitos crocantes
 - 1 empurrador
 - 1 acessório para rechear salsichas
 - 3 discos perfurados (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)

4.2 Resumo dos componentes do aparelho



PT

Fig. 1

Descrição fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Porca de segurança | 2. Discos perfurados (grosso, médio, fino) |
| 3. Lâmina cruzada | 4. Eixo sem-fim |
| 5. Carcaça do parafuso sem fim | 6. Bandeja |
| 7. Compartimento para o armazenamento de discos perfurados | 8. Painel de controlo |
| 9. interruptor liga/desliga de rede | 10. Corpo do aparelho |
| 11. Motor de acionamento | 12. Botão de desbloqueio |
| 13. Empurrador | 14. Acessório para rechear salsichas |
| 15. Bocal para preparar quibes. | 16. Acessório para biscoitos crocantes |

4.3 Funções do aparelho

Utilizando os acessórios adequados, os produtos alimentares (carne, legumes, massa, etc.) são processados no moedor de carne.

PT

5 Instalação e operação

5.1 Instalação

Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Perigo de sufocamento!

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.

- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
 - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Para poder trabalhar sem obstáculos, mantenha a distância mínima da direita e da esquerda e traseira de 10 cm, assim como 50 cm acima e abaixo do dispositivo.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

5.2 Operação

Dicas e conselhos

- Somente alimentos frescos devem ser processados. Especialmente no caso da carne, deve-se tomar cuidado para que ela seja processada imediatamente antes do processamento com calor ou do consumo: a carne moída também armazenada no refrigerador tem uma vida útil curta. Leis e regulamentos aplicáveis devem ser observados.
- Antes de processar, os produtos alimentares devem ser cortados em pedaços ou tiras pequenas o suficiente para caber no bocal de enchimento do dispositivo e serem facilmente processados. Corte a carne em tiras com cerca de 10 cm de comprimento e 2 cm de espessura e os alimentos mais duros em cubos de cerca de 1 cm.

Instalação e operação

- Ao processar mais produtos alimentares, divida-os em porções, que podem então ser processadas durante 2 a 3 minutos. Entre o processamento de porções individuais, o dispositivo deve ser desligado para que o motor não sobreaqueça. Durante esse tempo, prepare outra porção.
- Nunca utilize produtos alimentares muito duros ou muito fibrosos (por ex., sementes, cascas, ossos, cartilagens, tendões espessos, etc.). Eles devem ser removidos antes do processamento. Vegetais duros devem ser cozidos antes de triturados.
- Durante a moagem da carne, adicione os temperos, ervas e cebolas necessárias (por exemplo, no caso de carne moída ou bife tártaro) para obter uma mistura melhor. Moa os temperos duros, como a pimenta, noz-moscada, etc. antes de adicioná-los.
- Escolha um funcionamento mais lento do motor quando processar alimentos moles.

NOTA!

Remova os resíduos de carne da carcaça do parafuso sem-fim, moendo uma fatia de pão na máquina de moer carne.

Antes da primeira utilização

1. Certifique-se de que todos os componentes e acessórios do aparelho estejam disponíveis e não estejam danificados.

Nota: O empurrador tem um espaço oco no interior, alguns acessórios (acessório para rechear salsichas, acessório de preparação de quibe e disco de corte) estão escondidos no empurrador.

2. Abra a tampa do empurrador e retire os acessórios.



Fig. 2

Nota: O compartimento situado na parte de trás da caixa da unidade foi concebido para guardar discos perfurados.

3. Retire os discos perfurados conforme necessário.



Fig. 3

NOTA!

Para manter os acessórios à mão quando não estão a ser utilizados, esconda-os no empurrador ou no compartimento de armazenamento de discos perfurados.

4. Antes de iniciar a utilização, limpe o aparelho e os acessórios cuidadosamente de acordo com as instruções do ponto **6 “Limpeza”**.
5. Selecione e monte os acessórios adequados para os produtos alimentares que serão processados.

Painel de controlo



Fig. 4

17. Botão de seleção de velocidade
18. Botão START/STOP
19. Botão de operação reversa

Funções dos botões

Botão de seleção de velocidade	Com este botão, pode alterar a velocidade do motor: Pressionamento simples - funcionamento em baixa velocidade
Botão START/STOP	Com este botão, inicia-se ou termina/interrompe-se o processo de processamento de alimentos na máquina de moer carne.
Botão de operação reversa	Este botão destina-se exclusivamente a libertar brevemente os alimentos que possam ter ficado presos na carcaça do parafuso sem-fim.

Processamento de alimentos

Trituração e mistura

1. Selecione o disco perfurado apropriado para triturar, dependendo do tipo de alimentos:
 - disco perfurado grosso para ingredientes sólidos e recheios grossos de salsichas;
 - disco perfurado médio para ingredientes macios;
 - disco perfurado fino para processamento fino (por exemplo, bolinhos de carne / quibe).

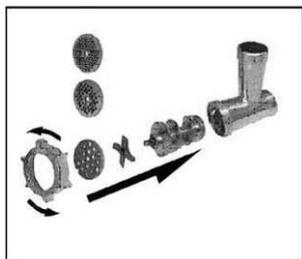


Fig. 5

2. Coloque primeiro o eixo do parafuso sem-fim na carcaça do parafuso sem-fim com a vedação de plástico.
3. Coloque a lâmina cruzada no eixo do parafuso sem-fim de forma que as lâminas fiquem na parte superior.

ATENÇÃO! Perigo de ferimento!

A lâmina cruzada é muito afiada.

Durante a montagem, é necessário ter extrema cautela!

4. Em seguida, coloque o disco perfurado selecionado no eixo do parafuso sem-fim (**sempre use apenas um disco perfurado!**).
5. Certifique-se de que o entalhe no disco perfurado esteja alinhado com o pino na carcaça do parafuso sem-fim.
6. Fixe a porca de segurança na carcaça do parafuso sem-fim.



Fig. 6

7. Fixe a carcaça do parafuso sem-fim no acionamento do motor, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique”.

8. Coloque a bandeja no bocal de enchimento da carcaça do parafuso sem-fim.

Agora o dispositivo está pronto para triturar alimentos.

9. Corte a carne em tiras de aproximadamente 10 cm de comprimento e 2 cm de espessura. Remova o máximo de ossos, cartilagens e tendões possível. **Nunca use carne congelada!**

10. Coloque a carne preparada na bandeja.

11. Conecte o dispositivo a uma tomada elétrica adequada.

12. Ligue o dispositivo (primeiro ligue o interruptor liga/desliga de rede e, em seguida, pressione o botão de START-/STOP ▶/■). Se necessário, selecione a operação mais lenta de motor (pressione o botão ▶ no painel de controlo uma vez).

13. Assim que o motor ligar, empurre gradualmente os pedaços carne para o bocal de enchimento. Utilize sempre o empurrador fornecido para pressionar cuidadosamente a carne no bocal de enchimento da carcaça do parafuso sem-fim.

14. Após o processamento, desligue o aparelho (pressione o botão START-/STOP ▶/■ e o interruptor liga/desliga de rede).

15. Desligue o aparelho da tomada (puxe a ficha!).

NOTA!

A carne para churrasco e a carne moída deve ser passada duas vezes pela máquina de moer carne usando o disco perfurado médio.

Enchimento de salsichas

1. Triture a carne conforme descrito na seção “**Trituração e mistura**”.
2. Após o processamento, pressione primeiro o botão de START-/STOP ►/■ para desligar o motor.
3. Em seguida, desligue o dispositivo com o interruptor liga/desliga de rede e desconecte-o da tomada (puxe a ficha!).
4. Pressione o botão de desbloqueio e retire a carcaça do parafuso sem-fim da unidade rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
5. Afrouxe a porca de segurança. Remova o disco perfurado e a lâmina cruzada da carcaça do parafuso sem-fim.



6. Coloque a lâmina de corte de modo que o entalhe na lâmina de corte se alinhe com o pino na carcaça do parafuso sem-fim. Coloque o bocal de enchimento de salsichas e aperte-o firmemente com a porca de segurança na carcaça do parafuso sem-fim.
7. Fixe o bocal montado no acionamento do motor, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique”.

Fig. 7



Fig. 8

8. Coloque a bandeja no bocal de enchimento da carcaça do parafuso sem-fim.
9. Mergulhe o invólucro da salsicha em água morna por cerca de 10 minutos.
10. Prepare o recheio das salsichas de acordo com suas preferências e coloque-o na bandeja do aparelho. Deslize o invólucro da salsicha sobre o bocal de enchimento de salsichas. Amarre a extremidade.
11. Ligue o dispositivo usando o interruptor liga/desliga de rede.
12. Para iniciar, pressione o botão START-/STOP ►/■. Se necessário, selecione a operação mais lenta de motor (pressione o botão ► no painel de controlo uma vez).
13. Com o empurrador, empurre lentamente a carne para o bocal de enchimento.
14. Use o empurrador para pressionar a carne no bocal de enchimento da carcaça do parafuso sem-fim. O invólucro da salsicha enche-se automaticamente com o recheio e desliza para fora do bocal de enchimento de salsichas.
15. Se o invólucro da salsicha ficar bloqueado no bocal de enchimento de salsichas, humedeça-o com um pouco de água, solte-o e continue o processo.
16. Após preparar a salsicha, desligue o aparelho (pressione o botão START-/STOP ►/■ e o interruptor de rede de ligar/desligar). Desligue o aparelho da tomada (puxe a ficha!).

Preparação de biscoitos crocantes

1. Prepare a massa para biscoitos crocantes de acordo com a receita escolhida. Antes de processar, coloque-a na geladeira por algum tempo.

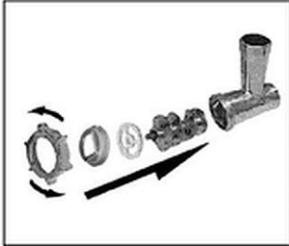


Fig. 9

2. Prepare a máquina de moer carne para a produção de biscoitos crocantes.
3. Monte o acessório para biscoitos crocantes seguindo as instruções abaixo.
4. Coloque primeiro o eixo do parafuso sem-fim na carcaça do parafuso sem-fim com a vedação de plástico.
5. Coloque a lâmina de corte de modo que o entalhe na lâmina de corte se alinhe com o pino na carcaça do parafuso sem-fim.
6. Coloque o elemento de fixação da chapa de moldagem e aperte firmemente com a porca de segurança na carcaça do parafuso sem-fim.
7. Fixe o bocal montado no acionamento do motor, girando no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ouvir um “clique”.
8. Coloque a bandeja no bocal de enchimento da carcaça do parafuso sem-fim.
9. Deslize a chapa de moldagem através do acessório de fixação da chapa e selecione a forma desejada dos biscoitos.



10. Coloque a massa preparada na bandeja.
11. Conecte o dispositivo a uma tomada elétrica adequada.
12. Ligue o dispositivo usando o interruptor liga/desliga de rede.
13. Para iniciar, pressione o botão START-/STOP 

14. Se necessário, selecione a operação mais lenta de motor (pressione o botão ► no painel de controlo uma vez).
15. Use o empurrador para pressionar a massa no bocal de enchimento.
16. Retire os biscoitos do comprimento desejado do acessório para biscoitos crocantes e coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga.
17. Após o processamento da massa, desligue o aparelho (pressione o botão START-/STOP ►/■ e o interruptor liga/desliga de rede). Desligue o aparelho da tomada (puxe a ficha!).
18. Asse os biscoitos no forno.

Preparação de bolinhos de carne / quibe

1. Prepare a máquina de moer carne para processar a carne, conforme descrito na secção “Trituração e mistura”, e processe separadamente a carne de acordo com a receita para o recheio e para a crosta (exemplo de receita abaixo).

Exemplo de receita

Recheio para quibe		Crosta para quibe	
100 g	Carne de carneiro	450 g	Carne magra de carneiro
1 1/2 colheres de sopa	Azeite de oliva	150-200 g	Farinha
1-2 un.	Cebola finamente picada	1 colher de chá	Especiarias
1/3 colheres de chá	Especiarias	1 colher de chá	Noz-moscada ralada
1/2 colheres de chá	Sal	1 pitada	Paprica ou malagueta em pó
1 1/2 colheres de sopa	Farinha	1 colher de chá rasa	Pimenta

2. Passe a carne de carneiro para o recheio por um moedor de carne 1 ou 2 vezes, conforme descrito na secção “Trituração e mistura”. Refogue a cebola até dourar levemente. Misture todos os ingredientes para o recheio.

3. Moa a carne para a crosta na máquina de moer carne três vezes, conforme descrito na secção “Trituração e mistura” (primeiro usando o disco perfurado médio e depois duas vezes usando o disco perfurado fino). Misture a carne moída numa tigela com os restantes ingredientes para a crosta. Passe a mistura resultante pela máquina de moer carne mais três vezes.

NOTA!

Mais carne e menos farinha conferem à crosta uma melhor textura e sabor.

4. Após o processamento da carne, desligue o aparelho (pressione o botão START-/STOP ►/■ e o interruptor liga/desliga de rede). Desconecte o dispositivo da fonte de alimentação (puxe o plugue!).
5. Pressione o botão de desbloqueio e retire a carcaça do parafuso sem-fim da máquina. Desaperte a porca de segurança e remova o disco perfurado e a lâmina cruzada do eixo do parafuso sem-fim.
6. Prepare o moedor de carne para fazer as crostas de quibe.



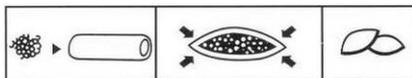
Fig. 10

7. Fixe o dedo de plástico de modo a que o recorte coincida com o pino na carcaça do parafuso sem-fim. Coloque o cone e prenda-o com a porca de segurança na carcaça do parafuso sem-fim.
8. Fixe o bocal montado no acionamento do motor, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um “clique”.
9. Coloque a bandeja no bocal de enchimento da carcaça do parafuso sem-fim.
10. Coloque a mistura para crostas de quibe na bandeja.
11. Ligue o aparelho a uma tomada elétrica apropriada e ligue-o usando o interruptor liga/desliga de rede. Para iniciar, pressione o botão START-/STOP ►/■. Se necessário, selecione a operação mais lenta de motor (pressione o botão ▷ no painel de controlo uma vez).

12. Com o empurrador, empurre lentamente a mistura para o bocal de enchimento.

A máquina de moer carne com o acessório para quibes forma uma longa salsicha.

13. Corte-a em pedaços do comprimento desejado (cerca de 7-8 cm).
14. Após o terminar o processo, desligue o aparelho (pressione o botão START-/STOP ►/■ e o interruptor liga/desliga de rede). Desconecte o dispositivo da fonte de alimentação (puxe o plugue!).
15. Em seguida, encha os pedaços com o recheio de carne preparado e pressione as extremidades das crostas de quibe (veja a figura abaixo).



Remoção de ingredientes presos - função de operação reversa.

1. Usando a função de operação reversa, o dispositivo pode ser usado para remover ingredientes que estão presos na carcaça do parafuso sem-fim.
2. Se houver ingredientes alimentares presos na carcaça do parafuso sem-fim, a função de operação reversa deve ser ativada da seguinte maneira:
 - Primeiro, enquanto o aparelho estiver em funcionamento, pressione o botão START-/STOP ▶/■ para desligar o motor.
 - **Nota:** O botão de operação reversa ◀ só funciona com o motor desligado e o interruptor liga/desliga de rede ativado.
 - Pressione brevemente o botão de operação reversa ◀ no painel de controle.

ATENÇÃO!

Nunca permita que o motor funcione por mais tempo na operação reversa (pressionando o botão de operação reversa ◀). Ao ativar a função de operação reversa, os alimentos são empurrados para dentro da carcaça do motor e poderiam entrar na carcaça do motor.

- Se, após um curto período de operação reversa do motor, os alimentos não se soltarem, desligue o dispositivo (pressionando o interruptor liga/desliga de rede) e desconecte-o da tomada (puxe a ficha!). Limpe o aparelho conforme as indicações da secção 6 “Limpeza”.

PT

Proteção contra o sobreaquecimento

O aparelho está equipado com um proteção contra o sobreaquecimento, que desliga o motor automaticamente em caso de sobreaquecimento.

1. Se o motor parar durante o funcionamento, desconecte imediatamente a ficha da tomada e desligue o dispositivo (pressionando o botão START-/STOP ▶/■ e o interruptor liga/desliga de rede).
2. Deixe o dispositivo arrefecer completamente e limpe-o conforme as recomendações na secção 6 “Limpeza”..

3. Pressione o botão “Z” na parte inferior do dispositivo para ligar o dispositivo pronto para uso (veja a figura à direita).
4. Conete a ficha à tomada.
5. Ligue o dispositivo novamente (pressionando o interruptor liga/desliga de rede e o botão START-/STOP ▶/■).
6. Se a proteção contra sobreaquecimento for ativada novamente, entre em contacto com o centro de assistência técnica ou o seu revendedor.

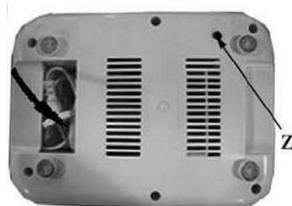


Fig. 11

6 Limpeza

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

6.2 Limpeza



AVISO!

Perigo de cortes!

A lâmina cruzada é muito afiada.

Tenha muito cuidado ao desmontar a unidade e ao limpar a lâmina cruzada.

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode provocar danos na superfície do aparelho.

O dispositivo deve ser limpo imediatamente após cada utilização para que os resíduos de alimentos não sequem na carcaça ou noutras partes do dispositivo.

Se entrar água, o aparelho pode ficar danificado.

Nunca lave o aparelho ou as suas peças numa máquina de lavar louça.

Nunca mergulhe a caixa do motor do aparelho em água ou noutros líquidos.

PT

Desmontagem do aparelho

Para limpar o dispositivo, siga esta ordem de desmontagem:

- retire o empurrador do bocal de enchimento e remova a bandeja da carcaça do parafuso sem-fim.
- afrouxe a porca de segurança na carcaça do parafuso sem-fim, girando-a um pouco no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio,
- pressione o botão de desbloqueio na frente do dispositivo e solte a carcaça do parafuso sem-fim do motor, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio,
- desaperte a porca de segurança e remova todos os acessórios da carcaça do parafuso sem-fim (discos perfurados, lâmina cruzada, eixo do parafuso sem-fim, etc.).
- remova os resíduos de alimentos processados da carcaça do parafuso sem-fim e do bocal de enchimento. Para facilitar, use uma colher de madeira ou plástico.

Limpeza do aparelho e acessórios

1. Os acessórios removíveis devem ser limpos em água morna com detergente. Use uma esponja macia ou uma escova de lavar loiça para limpar.
2. Os restos de produtos alimentares, que podem ter secado em partes amovíveis do dispositivo, podem ser facilmente removidos mergulhando-os em água morna durante algum tempo.
3. Por fim, as peças limpas devem ser enxaguadas com água limpa.
4. Limpe a caixa e o cabo de alimentação apenas com um pano macio e ligeiramente húmido. Tenha cuidado para que não entrem líquidos nas aberturas do aparelho.
5. Deixe todas as peças limpas secar ao ar livre durante cerca de meia hora ou seque-as cuidadosamente com um pano que não largue pêlos.
6. Unte ligeiramente os discos perfurados e a lâmina cruzada com uma pequena quantidade de óleo alimentar para evitar a ferrugem.

Armazenamento do aparelho

1. Se a máquina não for utilizada por um longo tempo, limpe-a cuidadosamente conforme descrito na secção **6 “Limpeza”**..
2. O dispositivo deve ser armazenado em local seco e limpo, fora do gelo e da luz solar, fora do alcance das crianças.
3. Não coloque objetos pesados sobre o aparelho.
4. Armazene todos os componentes juntos. Coloque o eixo do parafuso sem-fim, a lâmina cruzada e um dos discos perfurados na carcaça do parafuso sem-fim, aperte bem a porca de segurança na carcaça do parafuso sem-fim e fixe-a no motor. Dessa forma, evita-se ferimentos com a lâmina cruzada e a perda de peças do dispositivo. Coloque a bandeja no bocal de enchimento.
5. Armazene os discos perfurados na cavidade traseira do dispositivo. Guarde os acessórios (bocal para fazer salsichas, bocal para fazer quibes e lâmina de corte) no empurrador e coloque-o no bocal de enchimento.
6. Coloque o cabo de alimentação no compartimento apropriado sob o dispositivo.
7. Para proteger o aparelho do pó e da sujidade, este deve ser coberto.

7 Possíveis defeitos

A ficha está ligada à tomada, mas o motor não funciona	O fusível de energia elétrica disparou	Verifique o fusível, verifique o dispositivo após conectar em outra tomada
	O interruptor liga/desliga de rede não está ligado	Ligue o dispositivo usando o interruptor liga/desliga de rede.
	O botão START-/STOP ►/■ não está ligado	Pressione o botão START-/STOP ►/■
O motor pára durante o funcionamento	A proteção contra sobreaquecimento foi ativada	Reinicie o dispositivo de acordo com as instruções da secção “Proteção contra o sobreaquecimento”
O modo de operação reversa não é ativado	O modo de operação reversa só pode ser ativado com o motor desligado e o interruptor liga/desliga de rede ligado.	Desligue o motor com o botão START-/STOP ►/■ e depois pressione o botão de operação reversa ◀
Há vazamento de líquido pelo orifício de saída	Os alimentos estão muito húmidos ou aquosos	Seque os alimentos húmidos e não processe ingredientes muito aquosos
Ainda há ingredientes no bocal de enchimento, mas nada sai pelo orifício de saída	O parafuso sem-fim está obstruído	Pressione imediatamente o botão START-/STOP ►/■ para desligar o motor Remova o bloqueio conforme as instruções em “Remoção de ingredientes presos - função de operação reversa”

Falha	Possível causa	Solução
O motor funciona demasiado devagar	O parafuso sem-fim está demasiado cheio	Não coloque demasiados alimentos no bocal de enchimento
	A pressão sobre o empurrador é demasiado forte	Não pressione o empurrador tão fortemente
	Elementos demasiado duros estão a bloquear a lâmina ou o parafuso sem-fim	Remova os elementos duros (por exemplo, ossos, tendões, cartilagens, conchas, etc.)

8 Reciclagem

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.