KLARSTEIN KLARSTEIN
TEIN KLARSTEIN KLAR
KLARSTEIN KLARSTEIN
TEIN KLARSTEIN KLAR
KLARSTEIN KLARSTEIN
TEIN KLARSTEIN KLAR
KLARSTEIN KLARSTEIN

KLARSTEIN

Kraftprotz

Fleischwolf
Meat Grinder
Picadora
Hachoir à viande
Tritacarne

10034215 10035233

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Vor dem ersten Betrieb 4
Geräteübersicht 5
Zusammenbau und Bedienung 6
Demontage 10
Reinigung und Pflege 10
Hinweise zur Entsorgung 11
Konformitätserklärung 11

English 13
Español 23
Français 33
Italiano 43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034215, 10035233
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1800 W
Abmessungen (BxTxH)	410x210x426 mm

SICHERHEITSHINWEISE

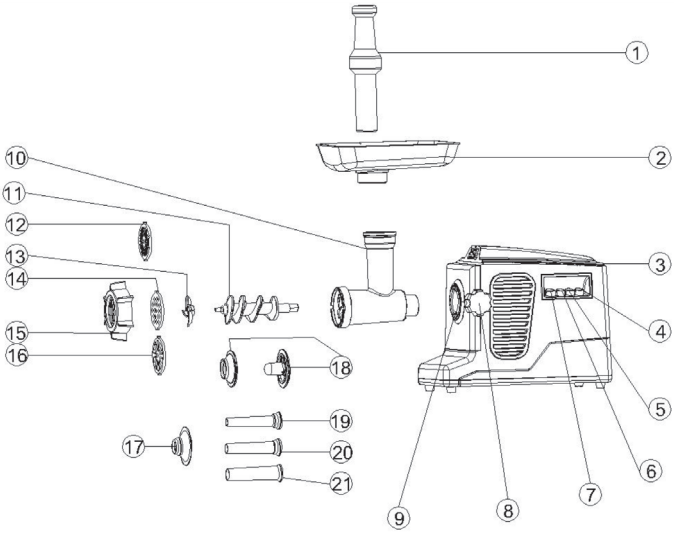
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- Verwenden Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es mit beiden Händen am Gehäuse fest. Halten Sie es niemals an der Trichterplatte oder an einem anderen Geräteteil fest.
- Wenn Sie den Kibbeh-Aufsatz (für Hackfleischrollen) verwenden, befestigen Sie kein Schneidemesser und keine Lochscheiben.
- Zerkleinern Sie im Fleischwolf keine harten Lebensmittel wie Knochen oder Nüsse.
- Zerkleinern Sie im Fleischwolf keine faserigen Lebensmittel, wie Ingwer.
- Lassen Sie den Fleischwolf nicht länger als 10 Minuten am Stück laufen. Lassen Sie ihn danach 10 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.
- Warten Sie nach Beendigung des aktuellen Prozesses 30 Sekunden, bevor Sie den Umkehrschalter benutzen. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.
- Um Blockaden zu vermeiden, drücken Sie das Fleisch nicht unter zu hohem Druck in den Trichter.
- Versuchen Sie niemals fest eingebaute Geräteteile selbst auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren.

WARNUNG
Verletzungsgefahr! Schieben Sie das Fleisch niemals von Hand in den Trichter. Verwenden Sie immer den Stopfer.

VOR DEM ERSTEN BETRIEB

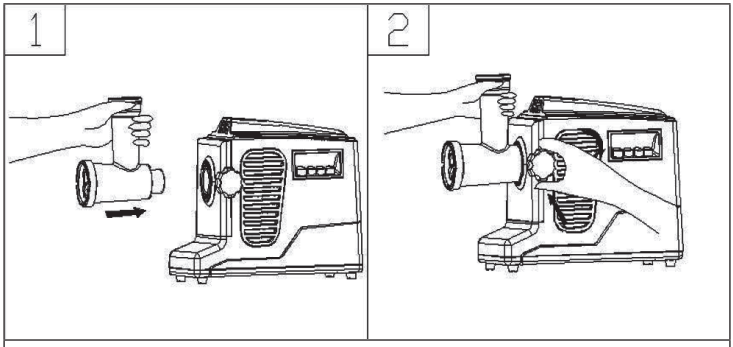
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab.
- Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

GERÄTEÜBERSICHT

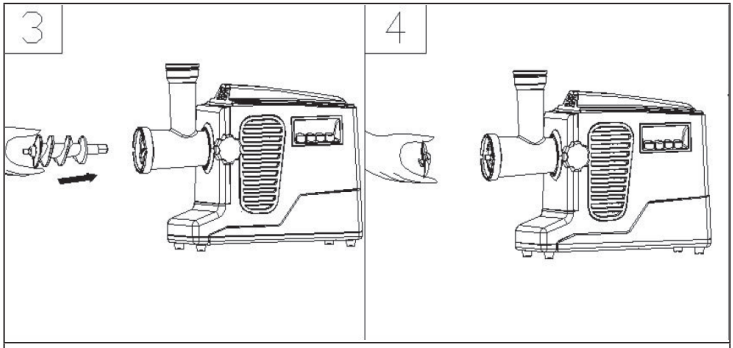


1	Stopfer	**12**	Lochscheibe (fein)
2	Trichterplatte	**13**	Schneidemesser
3	Gehäuse	**14**	Lochscheibe (mittel)
4	Taste REVERSE (Umkehrtaste)	**15**	Befestigungsring
5	Taste LOW	**16**	Lochscheibe (grob)
6	Taste HIGH	**17**	Wurst-Aufsatz
7	Taste STOP & RESET	**18**	Kibbeh-Aufsätze
8	Befestigungsring	**19**	Fülltrichter (fein)
9	Kopfanschluss	**20**	Fülltrichter (mittel)
10	Kopf	**21**	Fülltrichter (grob)
11	Schnecke		

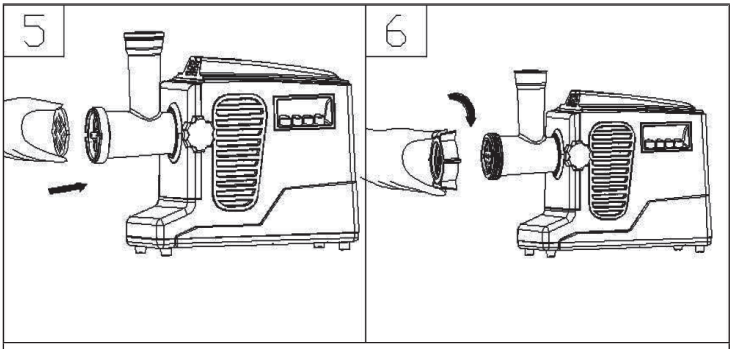
ZUSAMMENBAU UND BEDIENUNG



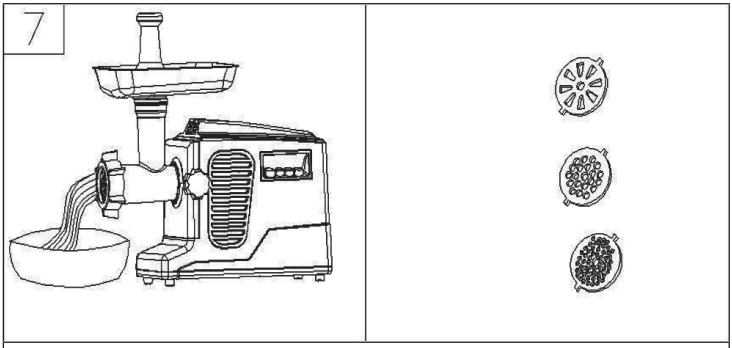
Halten Sie den Kopf und stecken Sie ihn in den Anschluss. Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass der Kopf leicht geneigt ist (siehe Bild 1). Wenn Sie den Kopf eingesetzt haben, drehen Sie ihn den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt (siehe Bild 2).



Setzen Sie die Schnecke mit dem langen Ende zuerst in den Kopf ein und drehen Sie sie leicht, bis sie im Motorgehäuse sitzt (siehe Bild 3). Setzen Sie das Schneidemesser wie abgebildet auf den Schneckenschaft, wobei das Messer nach vorne zeigt (siehe Bild 4). Wenn das Messer nicht richtig montiert ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.



Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe auf das Schneidemesser (siehe Bild 5). Halten Sie die Lochscheibe mit einer Hand fest, während sie mit der anderen Hand den Befestigungsring festschrauben (siehe Bild 6). Ziehen Sie den Befestigungsring nicht zu fest an.



Befestigen Sie die Trichterplatte auf dem Kopf. Stellen Sie das Gerät auf eine feste Arbeitsplatte. Der Luftauslass am Boden und an der Seite des Motorgehäuses sollte frei gehalten und nicht blockiert werden.

Faschieren

WARNUNG
Verletzungsgefahr! Schieben Sie das Fleisch niemals von Hand in den Trichter. Verwenden Sie immer den Stopfer.

Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke. Wir empfehlen Ihnen sehnenloses, knochenloses und fettfreies Fleisch zu verwenden und es auf eine Größe von etwa 2x2x6 cm zu schneiden, damit es leicht in die Trichteröffnung passt.

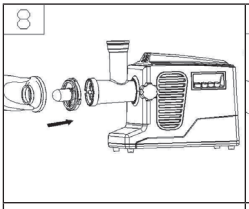
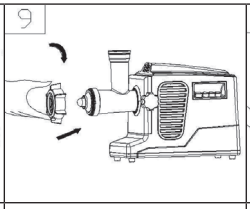
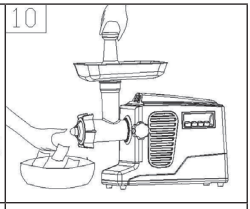
- Drücken Sie die Taste HIGH oder LOW um das Gerät mit hoher Geschwindigkeit (HIGH) oder niedriger Geschwindigkeit (LOW) laufen zu lassen.
- Schieben Sie die Lebensmitteln mit dem Stopfer in den Trichter.
- Drücken Sie nach der Verwendung auf STOP, um das Gerät anzuhalten. Entfernen Sie Fleischrückstände, indem Sie die Umkehrtaste (REVERSE) drücken. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

Umkehrfunktion (Reverse)

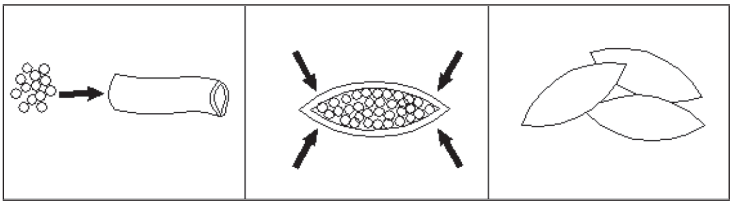
Wenn es zu einer Blockade kommt, drücken Sie 3-6 Sekunden lang die Umkehrtaste (REVERSE). Lassen Sie die Taste dann wieder los. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie die störenden Lebensmittel aus dem Kopf des Gerätes.

Herstellung von Kibbeh (Hackfleischrollen)

Zutaten	
Füllung: Hammelfleisch 100 g Olivenöl 1 ½ EL Zwiebel 1 ½ EL Mehl 1 ½ EL Gewürze nach Geschmack Salz nach Geschmack	Für die Rollen: Mageres Fleisch 450 g Mehl 150-200 g Gewürze nach Geschmack Muskatnuss 1 TL Paprika nach Geschmack Pfeffer nach Geschmack
Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung und für die Rollen jeweils dreimal und vermischen das Hackfleisch mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel.	

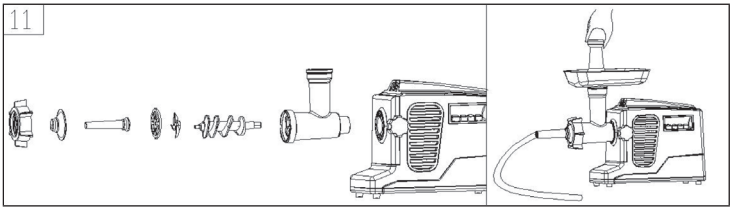
		
Entfernen Sie vor der Befestigen der Kibbeh-Aufsätze die Lochscheibe und das Schneidemesser. Setzen Sie den Kibbeh-Aufsätze zusammen auf den Schneckenschaft.	Schrauben Sie Befestigungsring fest. Ziehen Sie ihn aber nicht zu fest an.	Geben Sie die Hackfleischmischung für die Rollen in den Trichter und stellen Sie Hackfleischrollen her.

Befüllen Sie die fertigen Hackfleischrollen wie unten dargestellt mit der Hackfleisch-Füllung und braten oder frittieren Sie sie.



Herstellung von Würsten

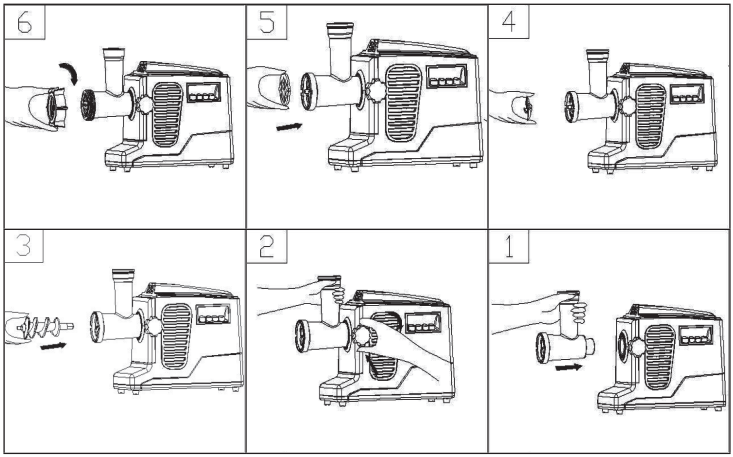
Setzen Sie das Schneidemesser und, eine der Lochscheiben (fein, mittel, grob) und den entsprechenden Fülltrichter (fein, mittel, grob) auf den Schneckenschaft und schrauben Sie den Befestigungsring fest.



Fädeln Sie die Wursthaut auf das Wurst-Füllrohr und verknoten Sie das Ende. Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm locker gefüllt ist, da sich die Wurst beim Braten bzw. Kochen ausdehnt und der Darm aufreißen kann. Pressen Sie die Wurst am Ende mit den Fingern zusammen und drehen Sie diese ein bis zweimal um die eigene Achse.

DEMONTAGE

- Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig gestoppt ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Demontieren Sie die Teile Sie, indem Sie die Schritte 1-6 in umgekehrter Reihenfolge (siehe unten) ausführen.



Hinweis: Die Lochscheibe lässt sich leichter entfernen, wenn Sie einen Schraubenzieher zwischen Schneidemesser und Lochscheibe stecken und sie damit lösen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Reinigen Sie das Gehäuses mit einem feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Gehäuse niemals unter fließendem Wasser und stellen Sie es niemals ins Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit ätzenden oder scheuernden Reinigungsmitteln.
- Die Anbauteile sind nicht spülmaschinengeeignet. Diese Teile sollten nur in warmen Wasser mit ein wenige Spülmittel gereinigt werden.
- Wenn Sie mit der Reinigung fertig sind, befestigen Sie das Kabel an der Kabelhalterung auf der Rückseite und verstauen Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort, zu dem Kinder keinen Zugriff haben.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.

CONTENT

Safety Instructions 14
Before first Use 14
Product Overview 15
Assembly and Operation 16
Disassembly 20
Cleaning and Care 20
Hints on Disposal 21
Declaration of Conformity 21

TECHNICAL DATA

Item number	10034215, 10035233
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1800 W
Dimensions (WxDxH)	410x210x426 mm

SAFETY INSTRUCTIONS

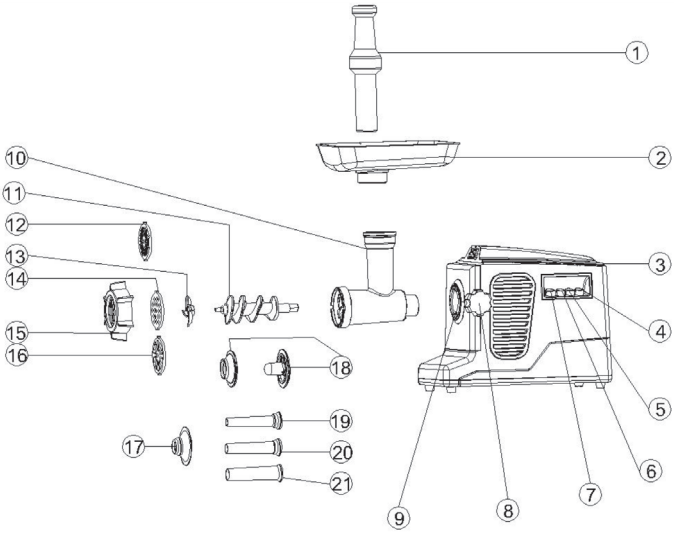
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- The device is not intended for commercial use, but only for household and similar environments. This includes kitchens in offices, farms, hotels, motels and Bed & Breakfasts.
- Disconnect the plug before assembling or disassembling the appliance.
- Only use the appliance under supervision when children are present.
- When moving the unit, hold it by the housing with both hands. Never hold it by the hopper plate or any other part of the unit.
- When using the Kibbeh attachment (for minced meat rolls), do not attach a cutter or perforated discs.
- Do not grind hard food such as bones or nuts in the mincer.
- Do not crush fibrous foods such as ginger in the mincer.
- Do not allow the mincer to run for more than 10 minutes at a time. Let it cool for 10 minutes before using it again.
- Wait 30 seconds after finishing the current process before using the reverse switch. Doing so may damage the unit.
- To avoid blockages, do not press the meat into the funnel under excessive pressure.
- Never attempt to replace or repair permanently installed parts of the appliance yourself.

WARNING
Risk of injury! Never push the meat into the funnel by hand. Always use a food pusher.

BEFORE FIRST USE

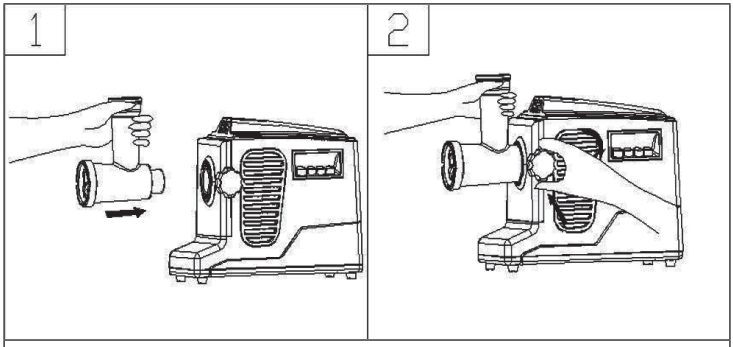
- Before use, check the voltage on the device badge. Connect the device only to sockets which correspond to the voltage of the device.
- Wash all accessories with warm water and a little detergent.
- Before plugging the appliance into a wall outlet, make sure that the appliance is switched off.

PRODUCT OVERVIEW

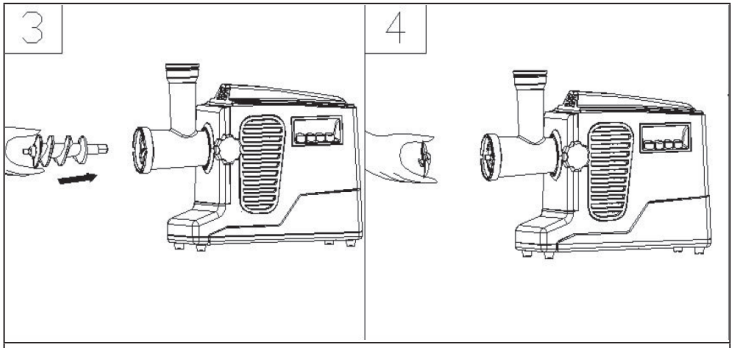


1	Food pusher	**12**	Perforated disc (fine)
2	Hopper plate	**13**	Cutting blades
3	Case	**14**	Perforated disc (medium)
4	REVERSE button	**15**	Fixing ring
5	LOW button	**16**	Perforated disc (coarse)
6	HIGH button	**17**	Sausage attachment
7	STOP & RESET button	**18**	Kibbeh attachments
8	Fixing ring	**19**	Funnel (fine)
9	Head connection	**20**	Funnel (medium)
10	Head	**21**	Funnel (coarse)
11	Snail		

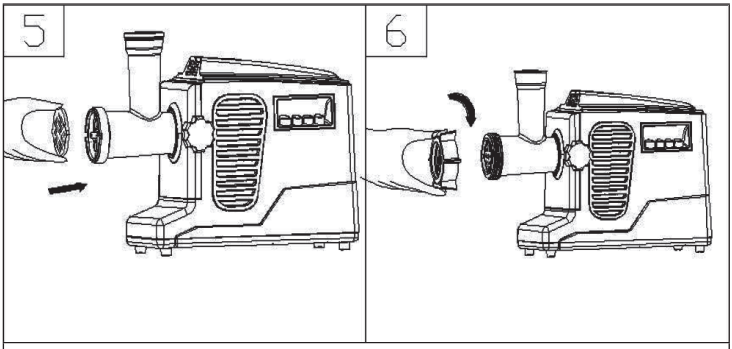
ASSEMBLY AND OPERATION



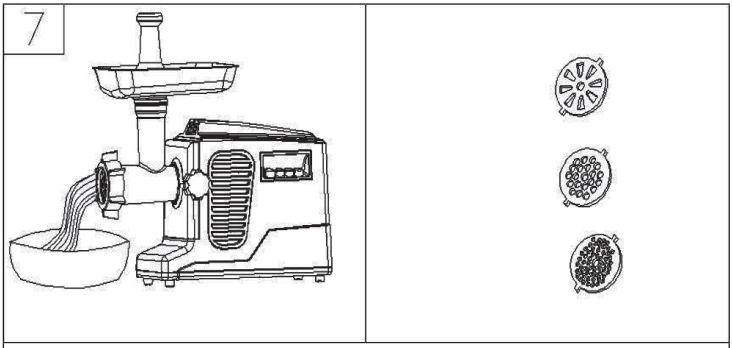
Hold the head and insert it into the connection. When inserting, make sure that the head is slightly inclined (see Figure 1). When you have inserted the head, turn it clockwise until it is firmly seated (see Figure 2).



First insert the snail with the long end into the head and turn it slightly until it is seated in the motor housing (see Fig. 3). Place the cutter blade on the snail shaft as shown with the blade facing forward (see Figure 4). If the knife is not mounted correctly, the meat will not be minced.



Place the desired perforated disc on the cutting blade (see Fig. 5). Hold the perforated disc with one hand while tightening the fixing ring with the other hand (see picture 6). Do not tighten the fixing ring too tightly.



Mount the hopper plate on the head. Place the unit on a solid worktop. The air outlet on the floor and on the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

Mincing meat

WARNING
Risk of injury! Never push the meat into the funnel by hand. Always use a food pusher.

Cut all food into pieces. We recommend that you use tendonless, boneless and fat-free meat and cut it to a size of eta 2x2x6 cm so that it fits easily into the funnel opening.

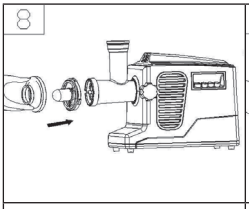
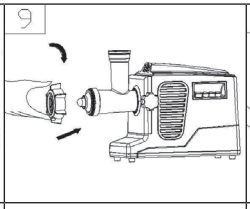
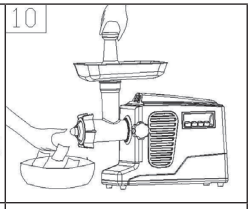
- Press the HIGH or LOW button to run the unit at high speed (HIGH) or low speed (LOW).
- Push the food into the funnel with the food pusher.
- After use, press STOP to stop the appliance. Remove meat residues by pressing the REVERSE button. Then pull the plug out of the socket.

Reverse function

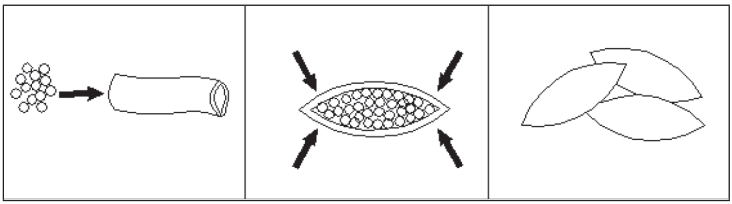
If a blockage occurs, press and hold the REVERSE button for 3-6 seconds. Then release the button. Unplug the appliance and remove the food from the head of the appliance.

Making Kibbeh (minced meat rolls)

Agredients	
Stuffing: Mutton 100 g Olive oil 1 ½ tbsp Onion 1 ½ tbsp Flour 1 ½ tbsp Spices to taste Salt to taste	For the rolls: Lean meat 450 g Flour 150-200 g Spices to taste Nutmeg 1 tsp Paprika to taste Pepper to taste
Chop the meat three times for the filling and three times for the rolls and mix the minced meat with the remaining ingredients in a bowl.	

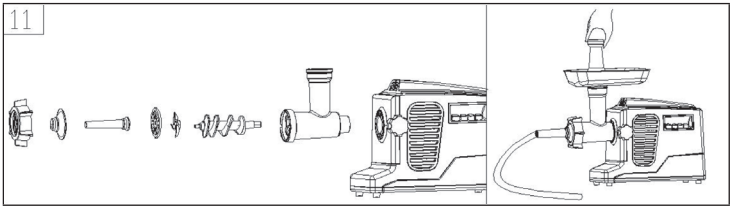
		
Before attaching the Kibbeh attachments, remove the perforated disc and the cutting blade.	Place the Kibbeh attachments together on the snail shaft.	Tighten the fastening ring. Do not overtighten it. Put the minced meat mixture for the rolls into the funnel and make minced meat rolls.

Fill the finished minced meat rolls with the minced meat filling as shown below and fry or deep-fry them.



Making sausages

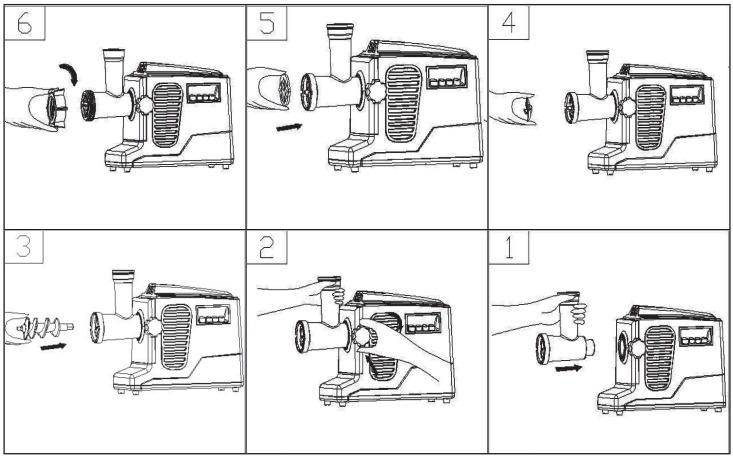
Place the cutting knife, one of the perforated discs (fine, medium, coarse) and the corresponding funnel (fine, medium, coarse) on the screw shaft and screw the fastening ring tight.



Thread the sausage skin onto the sausage filling tube and knot the end. Make sure that the sausage casing is loosely filled, as the sausage expands during frying or cooking and the casing can tear open. Press the sausage together at the end with your fingers and turn it once or twice around its own axis.

DISASSEMBLY

- Make sure that the engine is completely stopped.
- Disconnect the plug from the socket.
- Disassemble the parts by performing steps 1-6 in reverse order (see below).



Note: It is easier to remove the perforated disc by inserting a screwdriver between the cutting blade and the perforated disc to loosen it.

CLEANING AND CARE

- Switch off the device and unplug the plug from the socket.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Clean the housing with a damp cloth using a mild detergent. Never clean the housing under running water and never put it in water.
- Do not clean the unit with caustic or abrasive cleaning agents.
- The attachments are not dishwasher safe. These parts should only be cleaned in warm water with a small amount of detergent.
- When you have finished cleaning, attach the cable to the cable holder on the back and store the unit in a dry, clean place where children have no access.

HINTS ON DISPOSAL

According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad 24
Antes del primer uso 24
Vista general del aparato 25
Montaje y funcionamiento 26
Desmontaje 30
Limpieza y cuidado 30
Retirada del aparato 31
Declaración de conformidad 31

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10034215, 10035233
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1800 W
Dimensiones (AnxPrxAl)	410x210x426 mm

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

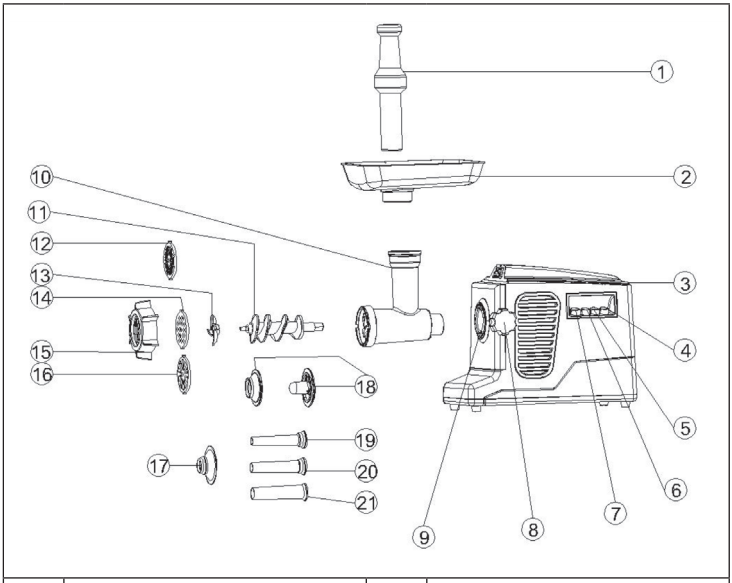
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- El dispositivo no está diseñado para uso comercial, sino sólo para entornos domésticos y similares. Esto incluye cocinas en oficinas, granjas, hoteles, moteles y Bed & Breakfasts.
- Desconecte el enchufe antes de montar o desmontar el aparato.
- Utilice el aparato bajo supervisión sólo cuando haya niños presentes.
- Cuando mueva la unidad, sujétela por la carcasa con ambas manos. Nunca lo sujete por la placa de la tolva ni por ninguna otra parte de la unidad.
- Cuando utilice el accesorio Kibbeh (para rollos de carne picada), no conecte un cortador o discos perforados.
- No muela alimentos duros como huesos o nueces en la picadora.
- No triture alimentos fibrosos como el jengibre en la picadora.
- No permita que la picadora funcione durante más de 10 minutos cada vez. Deje enfriar durante 10 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Espere 30 segundos después de terminar el proceso actual antes de usar el interruptor de marcha atrás. Si lo hiciera podría dañar la unidad.
- Para evitar obstrucciones, no presione la carne en el embudo bajo presión excesiva.
- Nunca intente reemplazar usted mismo las partes del aparato que estén instaladas de forma permanente, ni para reparar el dispositivo usted mismo.

ADVERTENCIA
Peligro de lesiones! No introducir nunca la carne a mano en el embudo. Siempre usa el empujador

ANTES DEL PRIMER USO

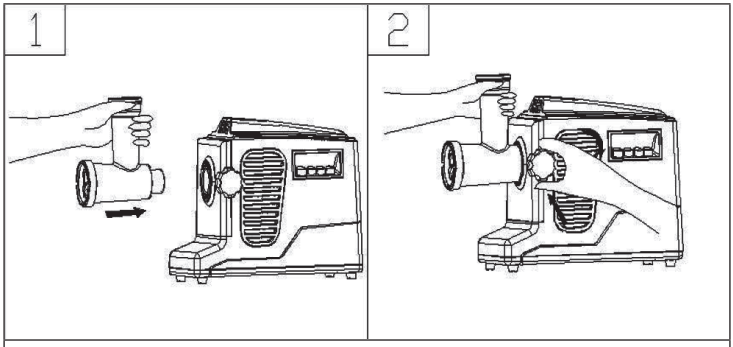
- Antes de su uso, compruebe el voltaje de la tarjeta de identificación del dispositivo. Conecte el aparato sólo a tomas que correspondan a la tensión del aparato.
- Lave todos los accesorios con agua tibia y un poco de detergente.
- Antes de conectar el aparato a una toma de corriente, asegúrese de que esté apagado.

VISTA GENERAL DEL APARATO

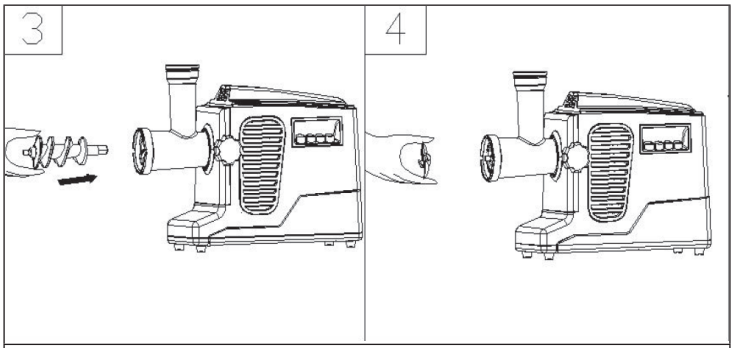


1	Empujador	**12**	Disco perforado (fino)
2	Placa de tolva	**13**	Cuchillas del cortador
3	Carcasa	**14**	Disco perforado (medio)
4	Botón REVERSE (Botón de reversión)	**15**	Anillo de fijación
5	Botón LOW	**16**	Disco perforado (grueso)
6	Botón HIGH	**17**	Accesorio para salchichas
7	Botón STOP & RESET	**18**	Accesorio Kibbeh
8	Anillo de fijación	**19**	Tolva (fino)
9	Conexión de cabeza	**20**	Tolva (medio)
10	Cabeza	**21**	Tolva (grueso)
11	Sinfín		

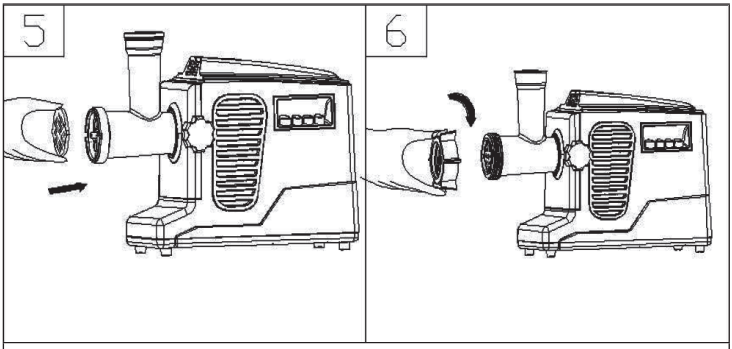
MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO



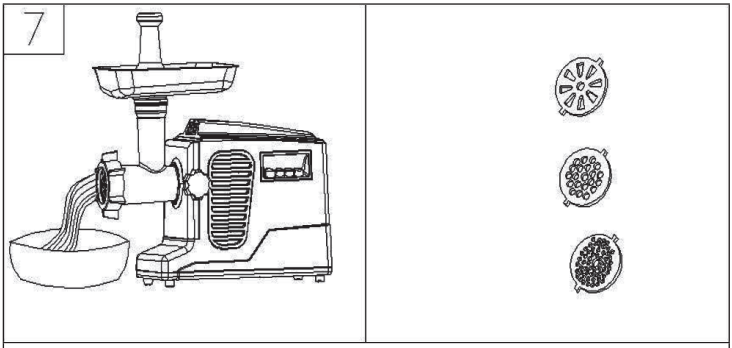
Sujete la cabeza e introdúzcala en el conector. Al insertar, asegúrese de que el cabezal esté ligeramente inclinado (véase la figura 1). Cuando haya insertado el cabezal, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien asentado (véase la figura 2).



En primer lugar, introduzca el tornillo con el extremo largo en la cabeza y gírelo ligeramente hasta que quede asentado en el alojamiento del motor (véase la fig. 3). Coloque la cuchilla de corte en el eje del tornillo sinfín como se muestra con la cuchilla mirando hacia adelante (vea la Figura 4). Si el cuchillo no está correctamente montado, la carne no será aplastada.



Coloque el disco perforado deseado en la cuchilla de corte (véase la fig. 5). Sujete el disco perforado con una mano mientras aprieta el anillo de fijación con la otra mano (ver figura 6). No apriete demasiado el anillo de fijación.



Monte la placa de la tolva en el cabezal. Coloque la unidad sobre una superficie de trabajo sólida. La salida de aire en el suelo y en el lateral de la carcasa del motor debe mantenerse libre y no bloqueada.

Fragmentación de carne

ADVERTENCIA
Peligro de lesiones! No introduzca nunca la carne a mano en la tolva. Siempre usa el empujador.

Corte todos los alimentos en trozos. Recomendamos utilizar carne sin tendones, deshuesada y sin grasa y cortarla a un tamaño de unos 2x2x6 cm para que encaje fácilmente en la abertura de la tolva.

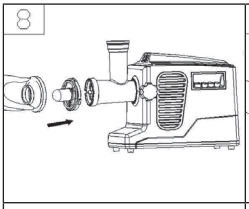
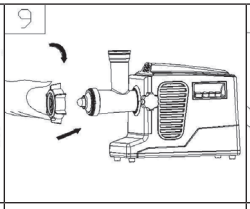
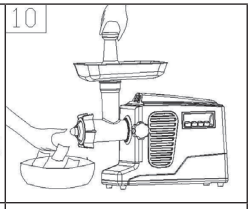
- Presione el botón HIGH o LOW para hacer funcionar la unidad a alta velocidad (HIGH) o baja velocidad (LOW).
- Empuje la comida dentro del embudo con el tapón.
- Después de su uso, pulse STOP para detener el aparato. Retire los residuos de carne presionando el botón inverso (REVERSE). A continuación, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Función de reversión (REVERSE)

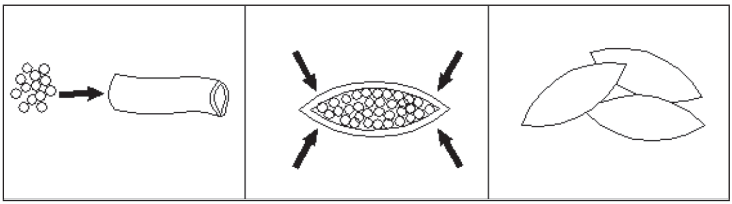
Si se produce un bloqueo, pulse y mantenga pulsado el botón REVERSE durante 3-6 segundos. Luego suelte el botón. Desenchufe el aparato y retire la comida de la cabeza del aparato.

Producción de Kibbeh (rollos de carne picada)

Ingredientes	
Llenando: Cordero 100 g Aceite de oliva 1 1/2 EL Cebolla 1 1/2 EL Harina 1 1/2 EL Especias al gusto Sal al gusto	Para los rollos: Carne magra 450 g Harina 150-200 g Especias al gusto Nuez moscada 1 cucharadita Pimentón al gusto Pimienta al gusto
Trocee la carne tres veces para el relleno y tres veces para los rollos y mezcle la carne picada con el resto de los ingredientes en un bol.	

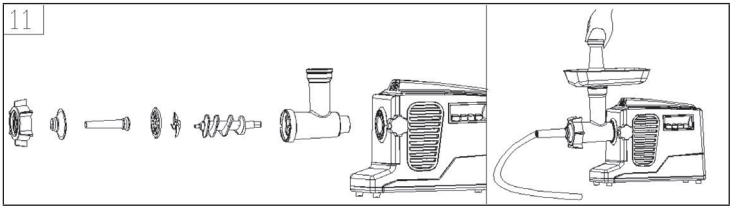
		
Antes de colocar los accesorios Kibbeh, retire el disco perforado y la cuchilla. Coloque los aditamentos Kibbeh juntos en el eje del tornillo sin fin.	Apriete el anillo de fijación. No lo apriete demasiado fuerte.	Ponga la mezcla de carne picada para los rollos en el embudo y haga rollos de carne picada.

Rellene los rollos de carne picada acabados con el relleno de carne picada como se muestra a continuación y fríalos.



Producción de salchichas

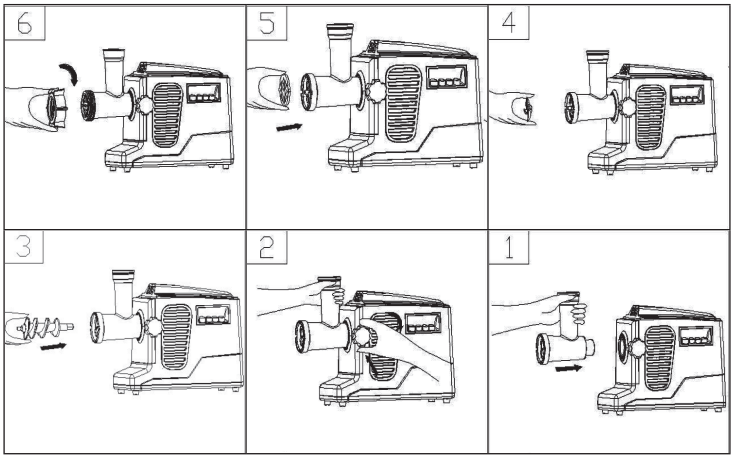
Coloque la cuchilla y uno de los discos perforados (fino, medio, grueso) y la tolva correspondiente (fino, medio, grueso) en el eje del tornillo y atornille bien el anillo de fijación.



Enhebre la piel de la salchicha en el tubo de llenado de la salchicha y anude el extremo. Asegúrese de que la tripa de la salchicha esté suelta, ya que la salchicha se expande durante la fritura o la cocción y la tripa puede romperse. Presione la salchicha con los dedos y gírela una o dos veces alrededor de su propio eje.

DESMONTAJE

- Asegúrese de que el motor esté completamente parado.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Desmonte las piezas siguiendo los pasos 1-6 en orden inverso (ver abajo).



Nota: Es más fácil extraer el disco perforado insertando un destornillador entre la cuchilla de corte y el disco perforado para aflojarlo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Apague el aparato y desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo y un detergente suave. Nunca limpie la carcasa bajo el agua corriente y nunca la ponga en agua.
- No limpie la unidad con productos de limpieza corrosivos o abrasivos.
- Los accesorios no son aptos para el lavavajillas. Estas piezas sólo deben limpiarse en agua tibia con una pequeña cantidad de detergente.
- Cuando haya terminado de limpiar, conecte el cable a la toma de corriente. Coloque el soporte de cables en la parte posterior y guarde la unidad en un lugar seco, un lugar limpio al que los niños no pueden acceder.

RETIRADA DEL APARATO

Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 34
Avant la première utilisation 34
Aperçu de l'appareil 35
Assemblage et utilisation 36
Démontage 40
Nettoyage et entretien 40
Informations sur le recyclage 41
Déclaration de conformité 41

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034215, 10035233
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1800 W
Dimensions (LxPxH)	410x210x426 mm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

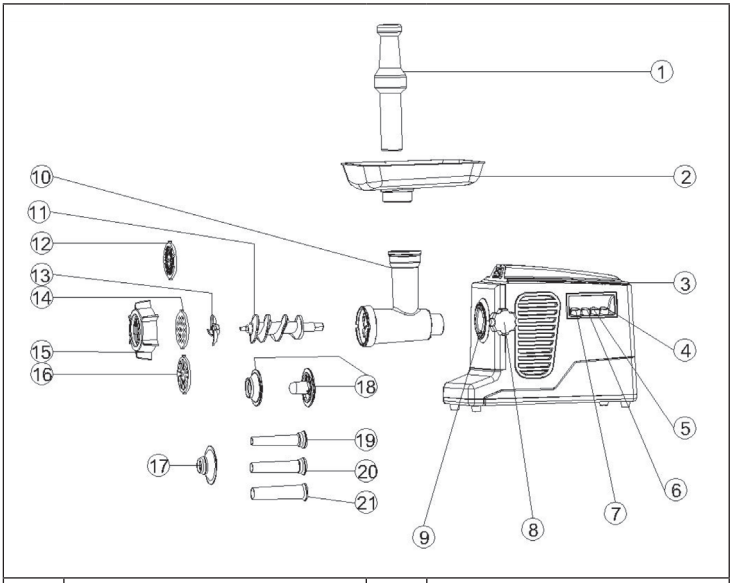
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique ou similaire. Cela inclut les cuisines dans les bureaux, les fermes, les hôtels, les motels et la construction ou le démontage.
- En présence d'enfants, utilisez l'appareil sous surveillance uniquement.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez-le bien des deux mains par le boîtier. Ne le maintenez jamais par la plaque d'entonnoir ni sur aucune autre partie de l'appareil.
- Lors de l'utilisation de l'accessoire Kibbeh (pour les rouleaux de viande hachée), ne fixez pas de lame de coupe ni de disque perforé.
- Ne hachez pas d'aliments durs tels que des os ou des noix dans le hachoir à viande.
- Ne hachez pas d'aliments fibreux, tels que le gingembre, dans le hachoir à viande.
- Ne faites pas fonctionner le hachoir pendant plus de 10 minutes à la fois. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Une fois le processus en cours terminé, attendez 30 secondes avant d'utiliser la marche arrière. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.
- Pour éviter les obstructions, n'appuyez pas trop fort sur la viande dans l'entonnoir.
- N'essayez jamais de remplacer vous-même des pièces installées de manière permanente ou de réparer vous-même l'appareil.

MISE EN GARDE
Risque de blessure ! ne poussez jamais la viande à la main dans l'entonnoir. Utilisez toujours le poussoir.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

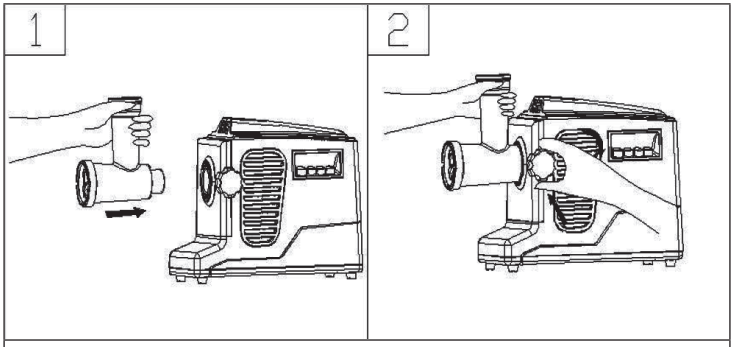
- Vérifiez la tension sur l'étiquette de l'appareil avant utilisation. Connectez l'appareil uniquement aux prises correspondant à la tension de l'appareil.
- Lavez tous les accessoires à l'eau tiède avec un peu de détergent.
- Avant de brancher la fiche dans la prise, assurez-vous que l'appareil est éteint.

APERÇU DE L'APPAREIL

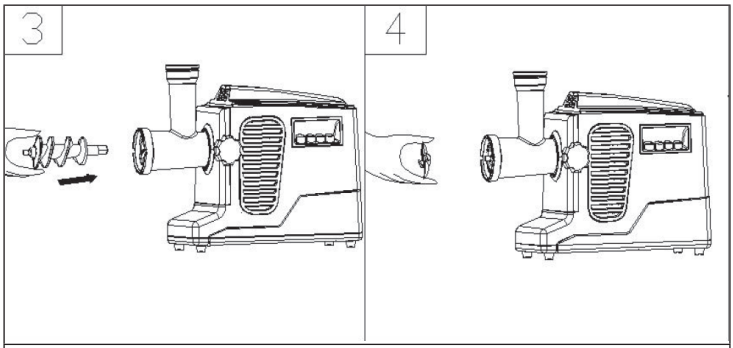


1	Poussoir	**12**	Disque perforé (fin)
2	Plaque de l'entonnoir	**13**	Couteau
3	Corps de l'appareil	**14**	Disque perforé (moyen)
4	Touche REVERSE (marche arrière)	**15**	Bague de fixation
5	Touche LOW	**16**	Disque perforé (gros)
6	Touche HIGH	**17**	Accessoire à saucisse
7	Touche STOP & RESET	**18**	Accessoires à Kibbeh
8	Bague de fixation	**19**	Entonnoir d'alimentation (fin)
9	Raccordement de la tête	**20**	Entonnoir d'alimentation (moyen)
10	Tête	**21**	Entonnoir d'alimentation (gros)
11	Vis sans fin		

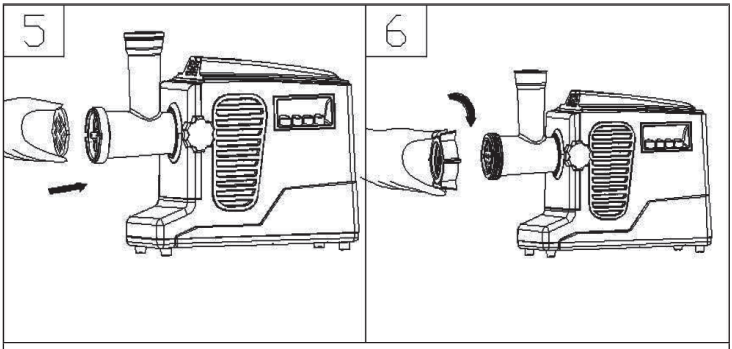
ASSEMBLAGE ET UTILISATION



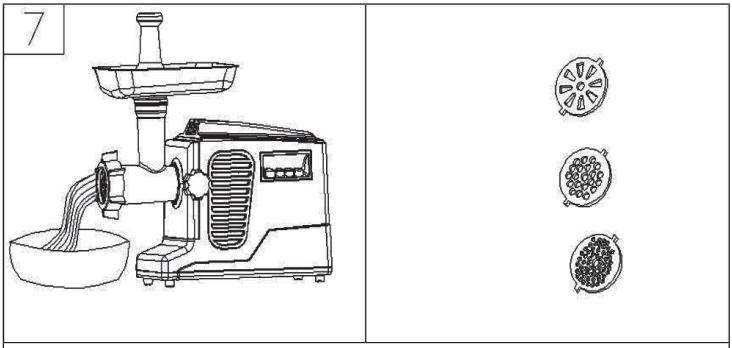
Tenez la tête et insérez-la dans le raccordement. Lors de l'insertion, assurez-vous que la tête est légèrement inclinée (voir figure 1). Lorsque vous avez inséré la tête, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien en place (voir figure 2).



D'abord, insérez l'extrémité longue de la vis sans fin dans la tête et tournez-la légèrement jusqu'à ce qu'elle s'insère dans le boîtier du moteur (voir Figure 3). Placez la lame sur l'arbre de la vis sans fin tel qu'indiqué, avec la lame tournée vers l'avant (voir Figure 4). Si le couteau n'est pas monté correctement, la viande ne sera pas hachée.



Placez le disque perforé choisi sur la lame de coupe (voir Figure 5). Tenez le disque perforé d'une main tout en serrant la bague de fixation de l'autre main (voir figure 6). Ne serrez pas trop la bague de fixation.



Fixez la plaque de l'entonnoir sur la tête. Placez l'appareil sur un plan de travail solide. La sortie d'air située en bas et sur le côté du carter du moteur doit être dégagée et non obstruée.

Pour hacher

MISE EN GARDE
Risque de blessure ! ne poussez jamais la viande à la main dans l'entonnoir. Utilisez toujours le poussoir.

Couper tous les aliments en morceaux. Nous vous recommandons d'utiliser une viande sans tendon, sans os et sans graisse et de la couper au format 2 x 2 x 6 cm, afin qu'elle se glisse facilement dans l'ouverture de l'entonnoir.

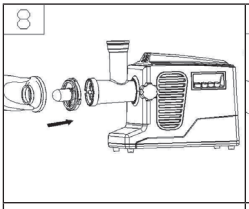
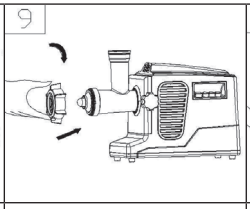
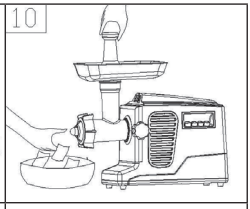
- Appuyez sur la touche HIGH ou LOW pour faire fonctionner l'appareil à haute vitesse (HIGH) ou à basse vitesse (LOW).
- Poussez la nourriture avec le poussoir dans l'entonnoir.
- Appuyez sur STOP après utilisation pour arrêter l'appareil. Retirez les restes de viande en appuyant sur la touche de marche arrière (REVERSE). Retirez ensuite la fiche de la prise.

Fonction marche arrière (Reverse)

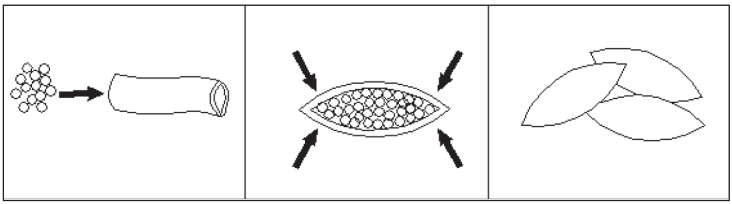
En cas de blocage, appuyez sur la touche REVERSE pendant 3 à 6 secondes. Relâchez la touche. Débranchez la prise et retirez les aliments de la tête de l'appareil.

Fabrication de Kibbeh (rouleaux de viande hachée)

Ingrédients	
Garniture : Viande de mouton 100 g Huile d'olive 1 ½ CS Oignon 1 ½ CS Farine 1 ½ CS Epices selon préférence Sel selon préférence	Pour les rouleaux : Viande maigre 450 g Farine 150-200 g Epices selon préférence Noix de muscade 1 CC Paprika selon préférence Poivre selon préférence
Hachez la viande pour la garniture et les rouleaux trois fois et mélangez-la avec le reste des ingrédients dans un saladier.	

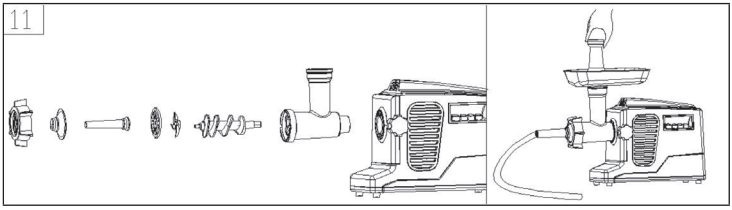
		
Retirez le disque perforé et le couteau avant de fixer les accessoires à Kibbeh. Placez les accessoires Kibbeh ensemble sur l'arbre de la vis sans fin.	Serrez la bague de fixation, mais pas trop.	Mettez le mélange de viande hachée pour les rouleaux dans l'entonnoir et préparez les rouleaux de viande hachée.

Remplissez les rouleaux de viande hachée avec de la viande hachée comme indiqué ci-dessous et faites-les sauter ou frire.



Fabrication de saucisses

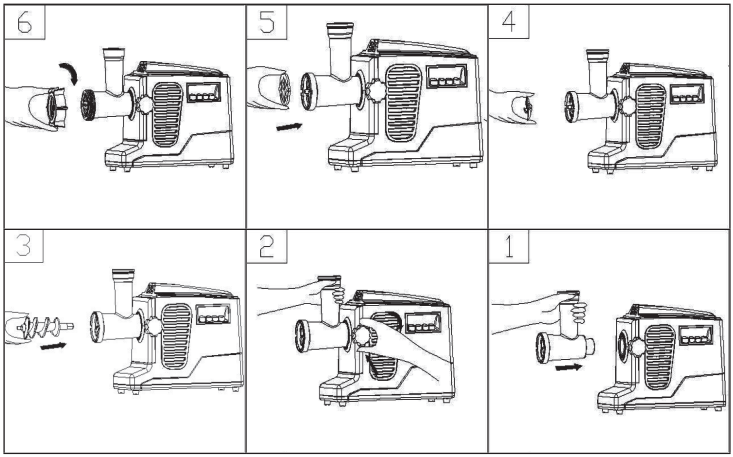
Placez le couteau et l'un des disques perforés (fin, moyen, gros) et l'entonnoir correspondant (fin, moyen, gros) sur l'arbre de la vis sans fin et serrez la bague de fixation.



Enfilez la peau de la saucisse sur le tube à farce et nouez l'extrémité. Vérifiez que la saucisse est remplie de manière lâche, car elle peut se dilater lorsqu'elle est rôtie ou cuite et la peau peut se rompre. À la fin, pressez la saucisse avec vos doigts et tournez-les sur son axe une ou deux fois.

DÉMONTAGE

- Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté.
- Débranchez la fiche de la prise.
- Démontez les pièces en suivant les étapes 1 à 6 dans l'ordre inverse (voir ci-dessous).



Remarque : Le disque perforé s'enlève plus facilement si vous utilisez un Insérez le tournevis entre la lame de coupe et le disque perforé pour le desserrer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide avec un détergent doux. Ne nettoyez jamais le boîtier sous l'eau courante et ne le plongez jamais dans l'eau.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- Les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle. Ces pièces ne doivent être nettoyées qu'à l'eau chaude avec une petite quantité de détergent.
- Une fois le nettoyage terminé, fixez le câble à l'attache arrière et rangez l'appareil dans un endroit sec et propre auquel les enfants ne peuvent pas accéder.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.

INDICE

Avvertenze di sicurezza 44
Prima di procedere all'utilizzo 44
Descrizione del dispositivo 45
Assemblaggio e utilizzo 46
Smontaggio 50
Pulizia e manutenzione 50
Smaltimento 51
Dichiarazione di conformità 51

DATI TECNICI

Numero articolo	10034215, 10035233
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1800 W
Dimensioni (LxPxA)	410x210x426 mm

AVVERTENZE DI SICUREZZA

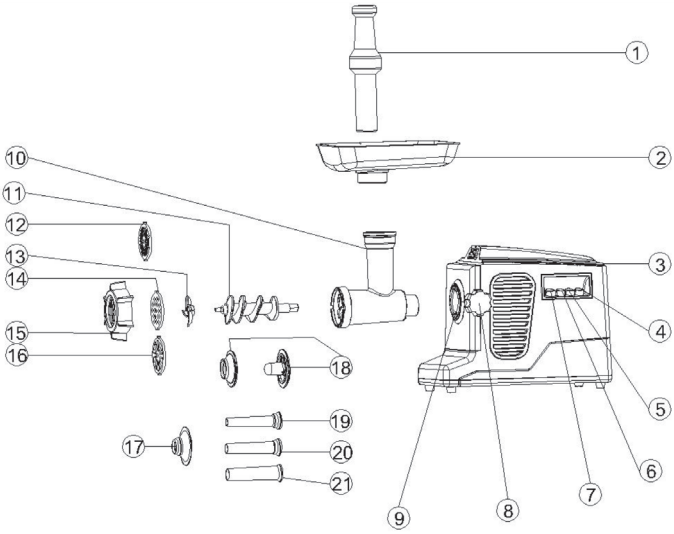
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Il dispositivo non è adatto a usi commerciali, ma solo casalinghi e in ambienti simili. Tra questi si trovano cucine presso uffici, agriturismi, hotel, motel e bed and breakfast.
- Staccare la spina prima di assemblare o smontare il dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo in presenza di bambini solo con il dovuto controllo.
- Quando si sposta il dispositivo, tenerlo saldamente con entrambe le mani dall'alloggiamento. Non tenerlo dal pannello con imbuto o da un altro componente.
- Se si utilizza l'attacco Kibbeh (polpette ripiene), non fissare alcuna lama o disco forato.
- Non sminuzzare con il tritacarne alimenti duri, come ossa o noci.
- Non sminuzzare con il tritacarne alimenti fibrosi, come zenzero.
- Non far funzionare il tritacarne per oltre 10 minuti consecutivi. Lasciarlo raffreddare per 10 minuti, prima di tornare a utilizzarlo.
- Terminato il processo corrente, attendere 30 secondi prima di utilizzare l'interruttore di inversione, altrimenti si potrebbe rovinare il dispositivo.
- Per evitare blocchi, non premere la carne nell'imbuto con eccessiva pressione.
- Non cercare mai di sostituire autonomamente componenti fissi o di riparare il dispositivo.

AVVERTENZA
Pericolo di lesione! Non spingere mai la carne nell'imbuto con le mani. Utilizzare sempre un pestello.

PRIMA DI PROCEDERE ALL' UTILIZZO

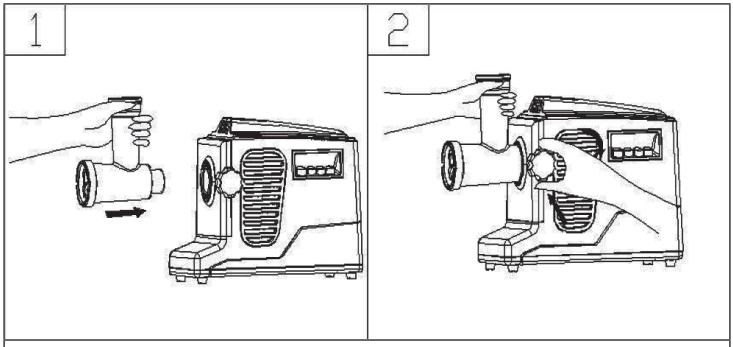
- Prima dell'utilizzo, controllare la tensione sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo solo a prese di corrente con tensione corrispondente.
- Lavare tutti gli accessori con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti
- Prima di inserire la spina nella presa elettrica, assicurarsi che il dispositivo sia spento.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

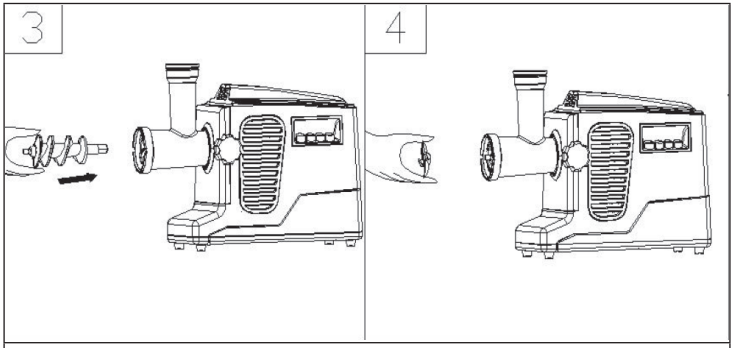


1	Pestello	**12**	Disco forato (fine)
2	Pannello con imbuto	**13**	Lama
3	Alloggiamento	**14**	Disco forato (medio)
4	Tasto REVERSE (invertire)	**15**	Anello di fissaggio
5	Tasto LOW	**16**	Disco forato (grossolano)
6	Tasto HIGH	**17**	Attacco per salsicce
7	Tasto STOP & RESET	**18**	Attacchi Kibbeh
8	Anello di fissaggio	**19**	Imbuto di riempimento (fine)
9	Attacco testa	**20**	Imbuto di riempimento (medio)
10	Testa	**21**	Imbuto di riempimento (grossolano)
11	Elica		

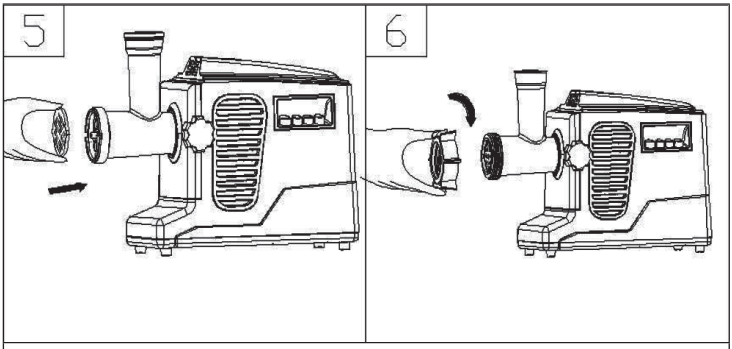
ASSEMBLAGGIO E UTILIZZO



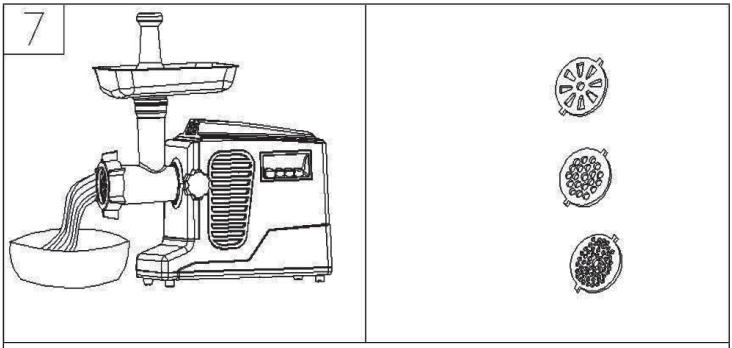
Tenere la testa e inserirla nell'attacco. Quando la si inserisce, assicurarsi che la testa sia leggermente inclinata (v. immagine 1). Una volta inserita la testa, ruotarla in senso orario fino a fissarla (v. immagine 2).



Inserire l'elica nella testa, iniziando dal lato lungo e ruotarla leggermente, fino a quando è inserita nell'alloggiamento del motore (v. immagine 3). Inserire la lama sull'albero dell'elica come mostrato in immagine. La lama è rivolta in avanti (v. immagine 4).



Posizionare il disco forato desiderato sulla lama (v. immagine 5). Tenere il disco saldamente con una mano, mentre con l'altra si avvita l'anello di fissaggio (v. immagine 6). Non stringere eccessivamente l'anello.



Fissare il pannello con imbuto sulla testa. Posizionare il dispositivo su un piano di lavoro stabile. La fessura di uscita dell'aria sul fondo del dispositivo e sul lato dell'alloggiamento del motore deve restare libera e non deve essere bloccata.

Tritare

- **AVVERTENZA**
  Pericolo di lesione! Non spingere mai la carne nell'imbuto con le mani. Utilizzare sempre un pestello.
  Tagliare tutti gli alimenti a pezzetti. Consigliamo di utilizzare carne priva di nervi, ossa e grasso, e di tagliarla in pezzi di circa 2x2x6 cm, in modo che entri facilmente nell'apertura dell'imbuto.

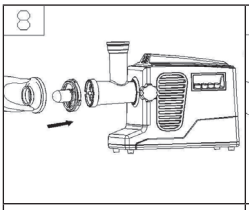
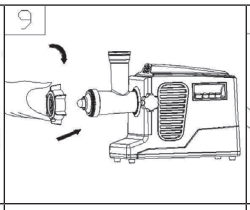
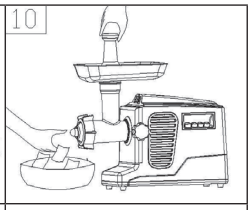
- Premere HIGH o LOW per attivare il dispositivo con velocità alta (HIGH) o bassa (LOW).
- Inserire gli alimenti nell'imbuto con il pestello.
- Premere STOP a lavoro concluso per arrestare il dispositivo. Rimuovere i residui di carne premendo il tasto di inversione (REVERSE). Staccare poi la spina.

Funzione invertita (Reverse)

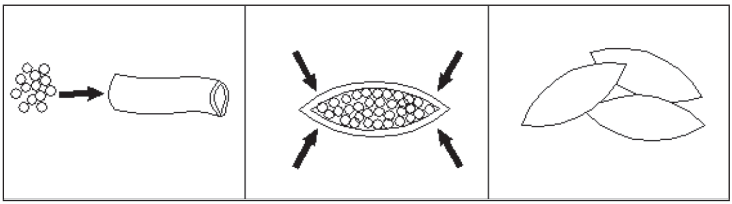
Se il dispositivo dovesse bloccarsi, premere il tasto di inversione (REVERSE) per 3-6 secondi. Lasciare andare il tasto, staccare la spina e rimuovere gli alimenti che causano il blocco dalla testa del dispositivo.

Preparare Kibbeh (polpette ripiene)

Ingredienti	
Ripieno: 100 g di carne di montone 1 cucchiaio e ½ di olio di oliva 1 cucchiaio e ½ di cipolla 1 cucchiaio e ½ di farina Spezie secondo gusto Sale secondo gusto	Per le polpette: 400 g di carne magra 150-200 g di farina Spezie secondo gusto 1 cucchiaino di noce moscata Paprika secondo gusto Pepe secondo gusto
Tritare la carne per ripieno e polpette per 3 volte e mischiare poi la carne trita agli altri ingredienti in una ciotola.	

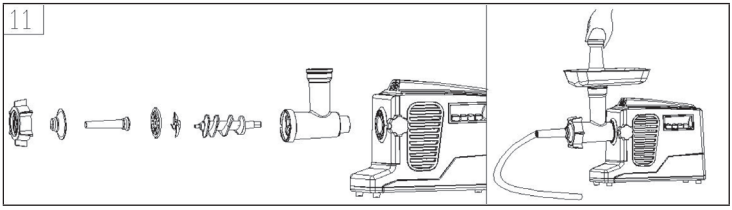
		
Prima di fissare l'attacco per Kibbeh, rimuovere il disco forato e la lama. Posizionare gli attacchi per Kibbeh sull'albero dell'elica.	Avvitare saldamente l'anello di fissaggio, ma senza esagerare.	Mettere la miscela di carne trita per le polpette nell'imbuto e procedere a formare le polpette.

Riempire poi le polpette con il ripieno come mostrato in immagine e arrostirle in padella o friggerle.



Preparare salsicce

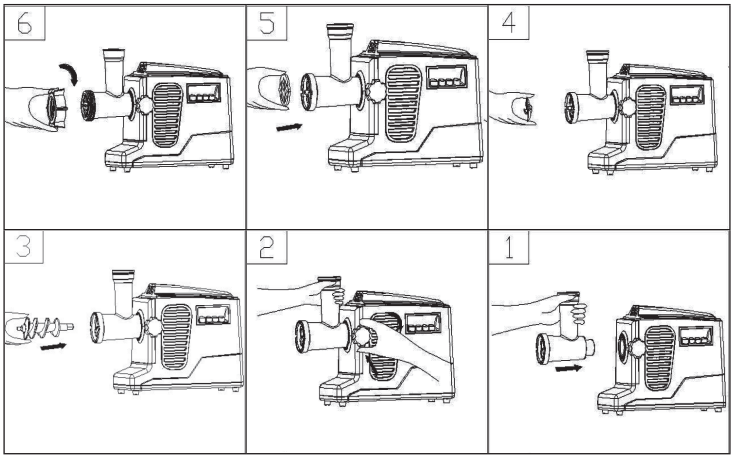
Posizionare la lama, uno dei dischi forati (fine, medio, grossolano) e l'imbuto di riempimento adatto (fine, medio grossolano) sull'albero dell'elica e stringere l'anello di fissaggio.



Arrotolare il budello per insaccare sul tubo di riempimento e annodare l'estremità. Assicurarsi che il budello non sia riempito eccessivamente, dato che, durante la cottura, la salsiccia tende ad espandersi e il budello potrebbe rompersi. Premere con due dita l'estremità della salsiccia e girarla una o due volte sul suo asse.

SMONTAGGIO

- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo.
- Staccare la spina dalla presa elettrica.
- Smontare i componenti seguendo al contrario i passaggi da 1 a 6 (v. sotto).



Nota: il disco forato può essere rimosso più facilmente se si inserisce un cacciavite tra lama e disco e lo si stacca.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere il dispositivo e staccare la spina.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- Pulire l'alloggiamento con un panno umido e un detergente delicato. Non pulire mai l'alloggiamento sotto acqua corrente e non immergerlo mai in acqua.
- Non pulire il dispositivo con detergenti abrasivi o corrosivi.
- I componenti di montaggio non sono adatti a lavastoviglie. Questi componenti devono essere puliti con acqua calda e un po' di detersivo per piatti.
- Terminata la pulizia, fissare il cavo all'apposito supporto sul retro e riporre il dispositivo in un luogo asciutto, pulito e fuori dalla portata dei bambini.

SMALTIMENTO

Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

KLARSTEIN KLARSTEIN

EIN KLARSTEIN KLARS

KLARSTEIN KLARSTEIN

EIN KLARSTEIN KLARS

KLARSTEIN KLARSTEIN

EIN KLARSTEIN KLARS

KLARSTEIN KLARSTEIN