

Busca este producto en Gato.es

www.gatoo.es

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Instruction Manual • Instrukcja obsługi
Návod k použití • Руководство по эксплуатации • Kullanna klavuzu

Fleischwolf

Vleesmolen
Hache-viande
Máquina de picar carne
Máquina de picar carne
Meat mincer
Urządzenie do mielenia mięsa
Mlýnek na maso
Мясорубка
Күтүмakinasi



FW 2398

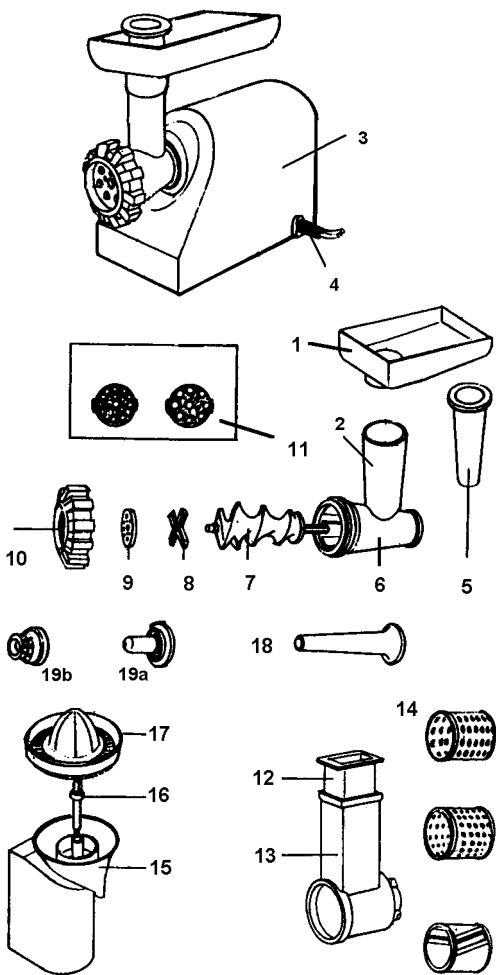


Abb. 1

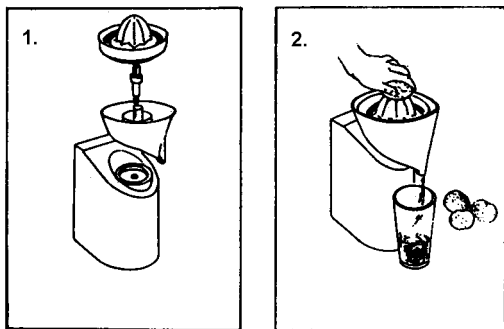


Abb. 2

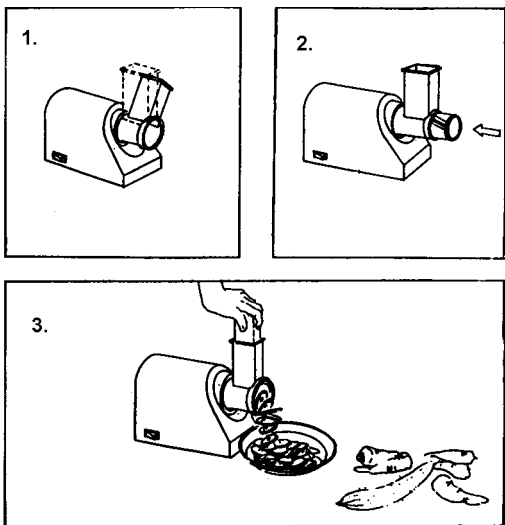


Abb. 3

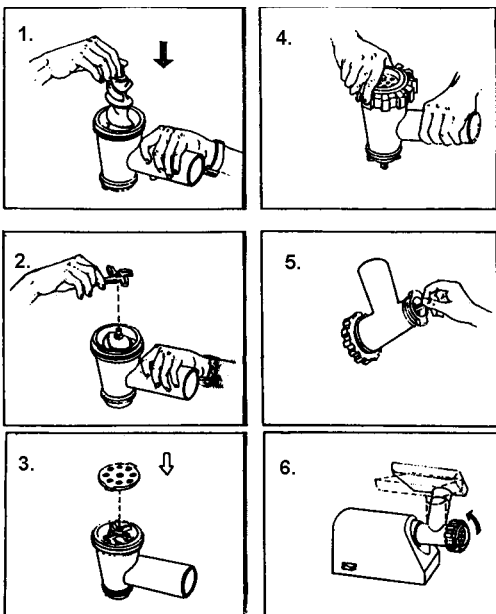
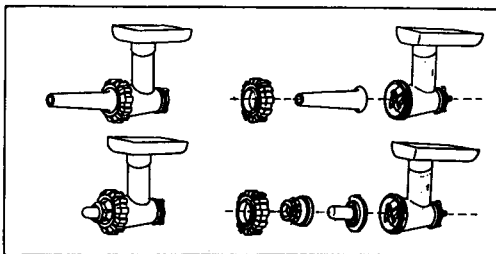


Abb. 4



Indicaciones generales para su seguridad

E

- **Lea cuidadosamente las instrucciones de servicio antes de poner en funcionamiento este aparato.**
- Guarde estas instrucciones, la boleta de garantía, el comprobante de la caja registradora y, en lo posible, la caja de cartón inclusive el embalaje interior.
- Este aparato está previsto exclusivamente para uso privado y no para el empleo industrial.
- Desenchufar siempre el aparato al no utilizarlo, al aplicarle algún accesorio, al limpiarlo o si aparece algún fallo en el mismo. Apague siempre primero el aparato. No tire del cable sino siempre de la clavija de enchufe.
- Para proteger a los niños de los peligros que emanan de aparatos eléctricos, no los deje jamás con ellos sin vigilarlos. Seleccione, por ello, un lugar de emplazamiento para el aparato donde los niños no tengan acceso al mismo. Preste atención a que el cable no éste colgado.
- Revisar con regularidad el cable y el aparato en cuanto a deterioros. Cualquiera que sea el defecto de un aparato, éste no deberá ser puesto en funcionamiento.
- No repare usted mismo el aparato; mas bien recurra a un técnico especialista autorizado.
- Mantenga alejados el aparato y el cable del calor, de la radiación solar directa, de la humedad, aristas agudas y similares.
- ¡No utilice jamás el aparato sin que esté vigilado! Apague siempre el aparato si no lo está utilizando, incluso si fuese por un momento solamente.
- Emplee únicamente accesorios originales.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Bajo ningún concepto se inmergirá el aparato en agua u otros líquidos; ni siquiera deberá entrar en contacto con ellos. No utilice el aparato teniendo las manos mojadas o húmedas.
- Si el aparato se ha humedecido o mojado, desenchúfelo inmediatamente. ¡No meta la mano en el agua!
- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.

Consejos especiales de seguridad

- No deje funcionar el aparato sin la presencia de una persona!
- No toque ningún botón de seguridad!
- **PRECAUCIÓN!** No toque ningún de los elementos durante el funcionamiento.
- Utilice sólo el empujador para empujar los alimentos.

E**Descripción de los diferentes elementos****Picar carne**

- 1 bandeja
- 2 abertura para el llenado
- 3 bloque motor
- 4 cable eléctrico
- 5 empujador para máquina de picar
- 6 caja de la espiral
- 7 espiral
- 8 cuchilla
- 9 filtro
- 10 cierre
- 11 filtros grueso y fino

Rallar / cortar en lonjas

- 12 empujador
- 13 abertura para el llenado
- 14 rallar/ cortar en lonjas

Exprimelimones

- 15 vertedor
- 16 eje de funcionamiento
- 17 cono

Accesorio para salchichas

- 18 accesorio salchichas finas
- 19a adaptador para 19b
- 19b accesorio salchichas gruesas

Instrucciones**Generalidades**

1. Instale los elementos como está indicado en la figura, para que se encajen todos, los unos en los otros.
2. Coloque un recipiente donde salen los alimentos picados.
3. Tenga cuidado que el conmutador esté en posición parada.
4. Conecte el aparato en un enchufe de 230V/50Hz.

Utilización rápida

No utilice el aparato más de 15 minutos. Déjelo después enfriar por lo menos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.

Exprimelimones (véa la fig. 1)

1. Ponga el aparato en marcha y apriete la mitad de una fruta agria en el cono.

Cortar en lonjas (véa la fig. 2)

1. Corte el alimento deseado en pedazos. Coloque los pedazos en la abertura para el llenado y apriete con el empujador, después de haber puesto el aparato en marche.
2. Ponga el aparato en marcha.

Máquina de picar carne (véa la fig. 3)

1. Corte el alimento deseado en pedazos. Coloque los pedazos en la abertura para el llenado y apriete con el empujador, después de haber puesto el aparato en marche.
2. Ponga el aparato en marcha.



Preparación de las salchichas (véa la fig. 4)

E

1. Coloque un accesorio para salchichas como está indicado en la fig. 4, sin cuchilla ni filtro.
2. El accesorio largo hace salchichas finas, el más grueso hace salchichas más gruesas.
3. Deje la piel ablandar, haga un nudo a una extremidad y coloque la piel alrededor del accesorio.
4. Coloque carne picada en la abertura para el llenado (con especias, si Ud. lo desea).
5. Ponga el aparato en marcha.

Limpieza

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Para limpiar el exterior, utilice un trapo húmedo.
- No utilice nunca productos abrasivos o corrosivos.
- El bol y el vaso se pueden limpiar en agua de fregar.

Este aparato responde a las directivas de CE para la supresión de interferencias y la seguridad de baja tensión y ha sido construido según las últimas prescripciones de seguridad técnica.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para nuestro aparato concedemos un plazo de garantía de 12 meses a partir de la fecha de la compra (cupón de caja).

Dentro del plazo de garantía eliminamos gratis, a base de reparación o de recambio, los defectos del aparato debidos a fallos de material o de fabricación.

El derecho a garantía se pierde en caso de intervención extraña no autorizada.

Se ruega que, en caso de acogerse al derecho de garantía, se entregue el aparato completo con el cupón de caja al establecimiento comercial habitual.

