

# **H.koenig**

**Accessoires pour  
Robot KM-60s  
Manuel d'Utilisation  
Accessoires fuer  
Kuechenmaschine KM-60s  
Bedienungsanleitung  
Accesorios para  
el Robot KM-60s  
Manual  
Accessori per  
Robot KM-60s  
Manuale d'uso**



**AC6**

# FRANCAIS

## Données techniques

Modèle : AC6

Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, nous vous conseillons des utilisations par tranches de : 10 min maxi

Cet appareil a été testé selon toutes les directives CE actuelles applicables, comme les directives de compatibilité électromagnétiques et les directives basse tension, et a été construit en conformité avec les dernières législations de sécurité en date.

Sujet à changements techniques sans préavis !

## Instructions générales de sécurité

Lisez ce manuel d'instructions avec attention avant d'utiliser l'appareil, et conservez ces instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, transmettez aussi les instructions d'utilisation.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour le but envisagé. Cet appareil ne convient pas à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour ça). Tenez-le loin des sources de chaleur, de l'éclairage direct du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des angles aigus. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Quand vous le nettoyez ou le rangez durablement, éteignez l'appareil et débranchez-le (tirez sur la prise, pas sur le cordon) si l'appareil ne doit pas être utilisé et enlevez les accessoires qui lui sont rattachés.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter l'espace de travail, éteignez toujours la machine ou débranchez-le (tirez sur la prise, pas sur le cordon).
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien habilité. Pour éviter de vous exposer à un éventuel danger, ne faites remplacer un câble endommagé que par le fabricant, par notre service après-vente ou par une personne qualifiée, et avec un câble du même type.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Faites particulièrement attention aux "Instructions spéciales de sécurité" qui suivent.

## Enfants et personnes vulnérables

- Pour garantir la sécurité de vos enfants, conservez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors d'atteinte.

**Attention !** Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le sac : **ils risquent de s'étouffer !**

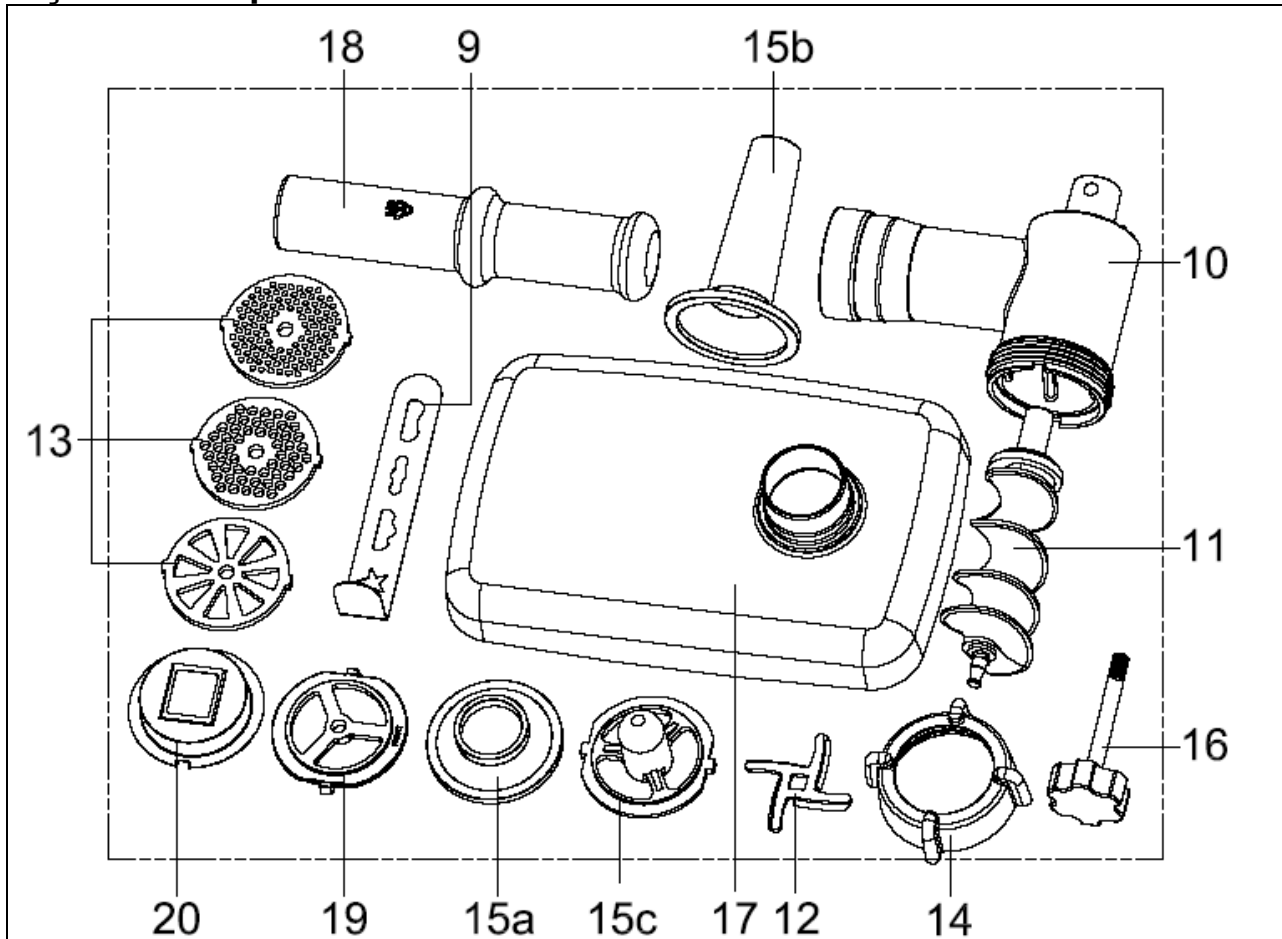
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## Instructions spéciales de sécurité pour cette machine

- N'utilisez cette machine que sous surveillance.
- Ne manipulez aucun interrupteur de sécurité.
- Ne rien insérer dans les crochets tournants quand la machine fonctionne.
- Disposez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Ne branchez pas la machine sur le secteur sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Seul le poussoir doit servir à remplir le hachoir.

- **Risque de surcharge !** Utilisez l'appareil comme un hachoir ou un mixer, mais jamais les deux à la fois.

## Aperçu des composants



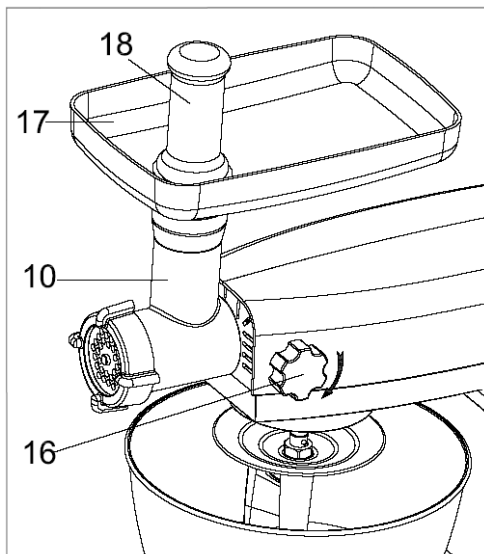
### Accessoires :

|     |                              |     |                              |
|-----|------------------------------|-----|------------------------------|
| 9   | Poussoir                     | 15b | Embout pour saucisses, petit |
| 10  | Logement de l'hélice         | 15c | Adaptateur pour 15           |
| 11  | Hélice                       | 16  | Plateau de remplissage       |
| 12  | Lames                        | 17  | Hachoir à viande             |
| 13  | Tamis                        | 18  | Poussoir                     |
| 14  | Verrouillage                 | 19  | Embout pour biscuits         |
| 15a | Embout pour saucisses, grand | 20  | Embout pour biscuits         |

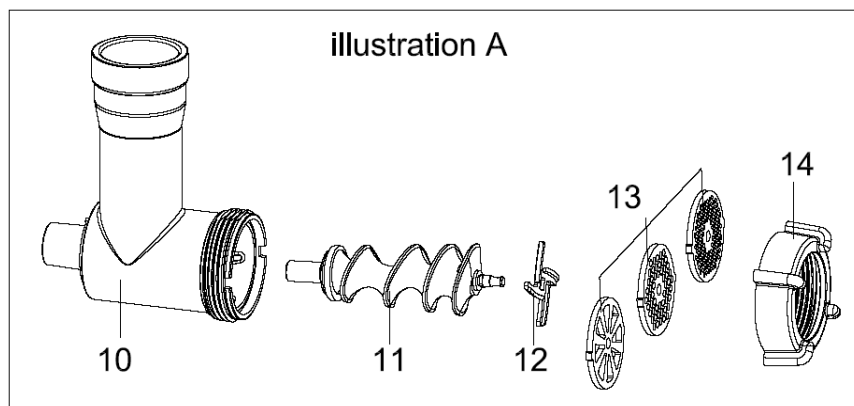
## Hachoir à viande

### Fonctionnement initial - Généralités

1. Enlevez le couvercle (2) du moteur de l'hélice et enlevez la vis (16).
2. Disposez le logement de l'hélice (10) avec l'orifice de remplissage dirigé vers le haut dans son guide et faites tourner la vis (16) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à fermeture.
3. Placez le plateau de remplissage sur l'orifice de remplissage de façon que le réceptacle du plateau soit positionné sous le bras.
4. Poussez l'hélice dans la section horizontale du logement de l'hélice jusqu'à ce que l'axe se verrouille en place. Reportez-vous aux chapitres "Fonctionnement du hachoir" et "Embout pour saucisses".



**Fonctionnement du hachoir à viande (cf. illustration A)**

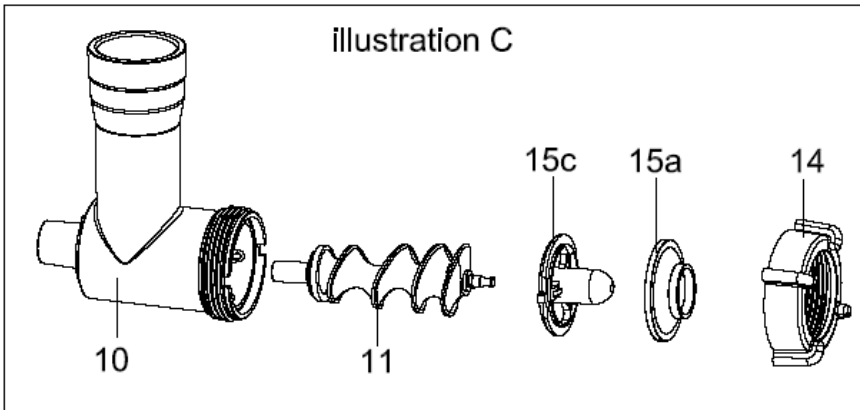
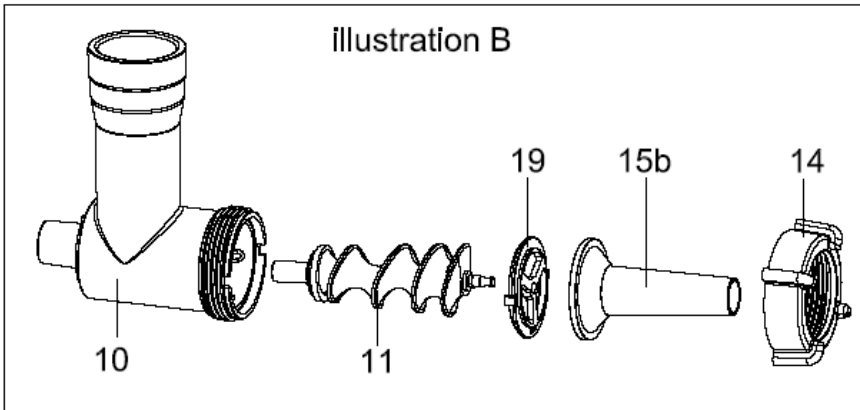


**NOTE :**

- Coupez la viande en morceaux d'environ 2,5 cm. Veillez à ce que la viande ne contienne ni os ni tendons

1. D'abord, placez la lame au bout de l'hélice, puis un tamis de votre choix. Faites attention au tamis et aux rainures sur l'hélice. Vissez le verrouillage (14) sans forcer.
2. Poussez les morceaux de viande sur le plateau de remplissage (16) et dans l'orifice de remplissage.
3. Disposez un récipient sous la sortie de la viande hachée.
4. Vérifiez que l'interrupteur de fonctionnement (7) est sur "OFF".
5. Branchez l'appareil sur une prise 230 V, 50 Hz reliée à la terre.
6. Allumez le hachoir avec l'interrupteur (7).
7. Si nécessaire, poussez la viande avec le poussoir (18). N'y mettez pas les doigts.

**Fonctionnement avec l'embout à saucisses (cf. illustrations B/C)**

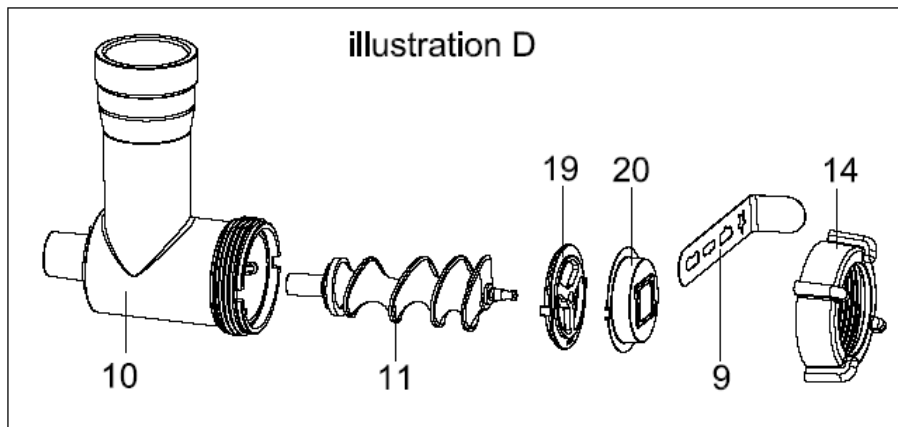


1. Disposez l'adaptateur (15c) sur l'axe de l'hélice.
2. Insérez un embout à saucisse (15a ou b) sur le verrouillage. L'embout a est destiné aux saucisses épaisses, l'embout b pour les saucisses fines
3. Serrez le verrouillage sur le logement de l'hélice, sans forcer.
4. Poussez la peau des saucisses (qu'elle soit naturelle ou synthétique) en sortie et faites un nœud au bout.
5. Versez la chair à saucisse sur le plateau de remplissage et dans l'orifice de remplissage.
6. Répétez les étapes 4 à 7 comme décrit dans "Fonctionnement du hachoir à viande".
7. On presse la chair à saucisse à travers l'embout à saucisses et on en remplit la peau des saucisses.
8. Quand la première saucisse a atteint la longueur désirée, pincez-en l'extrémité supérieure tout au bout avec les doigts. Tournez la saucisse une ou deux fois sur son axe.

**NOTE :**

- Les étapes de découpe 1 à 4 conviennent au fonctionnement du hachoir.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 10 minutes, puis laissez-le refroidir 10 minutes.
- Vous pouvez éteindre l'appareil après chaque saucisse jusqu'à ce que vous ayez davantage d'expérience.
- Suivez l'étape 8 comme elle est décrite, puis rallumez le hachoir.
- Si vous décidez d'utiliser de la peau naturelle, faites-la tremper dans l'eau un moment avant de l'utiliser.
- Veillez à ce que la peau des saucisses ne soit pas "trop remplie", car quand vous les ferez bouillir ou frire, la chair se dilate et la peau peut se déchirer.

Fonctionnement avec l'embout à biscuits (cf. illustration D)



1. Suivez les étapes 1 à 4 décrites dans "Fonctionnement initial".
2. Dévissez l'embout à biscuits et choisissez l'embout de découpe que vous désirez.
3. Placez le mélange sur le plateau de remplissage et dans l'orifice de remplissage.
4. Vérifiez que l'interrupteur de fonctionnement (7) est sur "OFF".
5. Branchez l'appareil sur une prise 230 V, 50 Hz reliée à la terre.
6. Allumez le hachoir avec l'interrupteur (7).
7. Si nécessaire, poussez le mélange avec le poussoir (18). N'y mettez pas les doigts.
8. Tenez le mélange en sortie et coupez-le à la longueur désirée.

## RÂPER LES FRUITS ET LÉGUMES



### ATTENTION:

- Éloignez les enfants de l'embout de râpe pendant l'utilisation, parce que leurs doigts risquent de toucher les pièces mobiles.
- Si vous avez les cheveux longs, attachez-les en arrière ou sous un bonnet, car ils risquent de s'em mêler dans les pièces mobiles.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.



1. Placez l'embout de râpe sur l'appareil et insérez-le de façon que le tube de remplissage soit orienté vers le haut et que l'embout tout entier soit fixé en place.
2. Fixez la tête de l'appareil en tournant le bouton de fixation jusqu'à verrouillage.
3. Sélectionnez un cylindre de métal : râpe fine ou grossière, ou un cylindre porte-couteau pour une découpe en tranches.
4. Placez le cylindre de métal sur l'embout de râpe, ouverture vers l'avant.



### Nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Ne plongez jamais le logement avec le moteur dans l'eau !
- N'utilisez aucun objet point ni détergent abrasif.

### Logement du moteur

- N'utilisez qu'un linge humide pour nettoyer l'extérieur du logement du moteur.

### Bol de mélange, équipement de mélange et composants du hachoir

#### ATTENTION :

- **Les composants ne conviennent pas à un nettoyage à l'eau de vaisselle. Si on les expose à la chaleur ou des produits nettoyants caustiques, ils peuvent se déformer ou se décolorer.**
- On peut nettoyer à l'eau savonneuse les composants qui entrent en contact avec les aliments.

#### DANGER :

- **La lame du hachoir est très acérée !**
- **Vous risquez de vous blesser !**

- Laissez les pièces sécher totalement avant de remonter l'appareil.
- Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur les tamis une fois qu'ils ont séché.

### Environnement



#### ATTENTION :

**Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.**

Fabriqué pour et importé par : Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE  
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tél. 01 64 67 00 01

# DEUTSCH

## Technische Date

Modell : AC6

Um eine laengere Lebensdauer fuer das Geraet zu haben empfehlen wir das Geraet nicht laenger als 10 Minuten pro gebrauch laufen zu lassen.

Dieses Geraet wurde alllen CE entsprechenden Richtlinien, Sicherheits legislation und den entsprechenden Stromnutzungsrichtlinene hergestellt.

Die technischen Daten koenne jeder zeit wechseln!

## Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sei die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig vor dem gebrauch durch. Bewahren Sei de antlitung als auch die Garantie, das Einkaufsticket und wenn moeglich die Verpackung gut auf. Wenn Sei das Geraet weitergeben bitte geben sie auch die Gebrauchsanleitung mit.

- Dsa Geraet ist nur fuer den Privatgebrauch hergestellt. Es wird nicht empfohlen das Geraet fuer kommerzielle Zwecke zu nutzen. Benutzen sei das Geraet nicht im Freien. Tun sie das Geraet nicht in die naehe von Waerme, Licht oder Feuchtigkeitsquellen. Setzen Sie das Geraet niemals ins Wasser. Verwenden Sei das Geraet nicht mi nassen Haenden, wenn das Geraet nass ist stecken Seisofort den Stecker aus dem Stromnetz.
- Wenn Sie das Geraet reinigen oder es verstauen wollen, Machen Sie es komplett aus un ziehen Sie den Stecker aus dem Stromnetz. Nehmen Sei alle Accesoire die nicht gebraucht werden vom Geraet.
- Lassen sied as Geraet nicht ohne Beaufsichtigung laufen. Wenn Sie aus dem Raume gehen machen Sie es aus.
- Vergewissern Sie sich regelmaessig das das Stromkabel nicht beschaedigt ist. Wenn es beschaedigt ist benutzen Sei das Geraet nicht.
- Versuchen Sei nicht das Kabel oder das Geraet selber zu reparieren. Kontaktieren Sie immer den kundendienst oder einen autorisierten Techniker.
- Verwenden Sie nur Originalteile..
- Seien Sie besonder vorischtig mit den speziellen Sicherheitsmassnahmen (folgende).

## Kinder und empfindliche Personen

- Um die Sicherheit ihrer Kinder zu gewaerhleisten legen Sie die Verpackungsstuecke weg von Ihren Kindern. (Plastikbeutel, Karton,
- Pour garantir la sécurité de vos enfants, conservez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, Styropor. etc.)

**Achtung!** Lassen sei Kleinkinder nicht mit dem Plastikebeutel spielen es besteht Erstickungsgefahr!

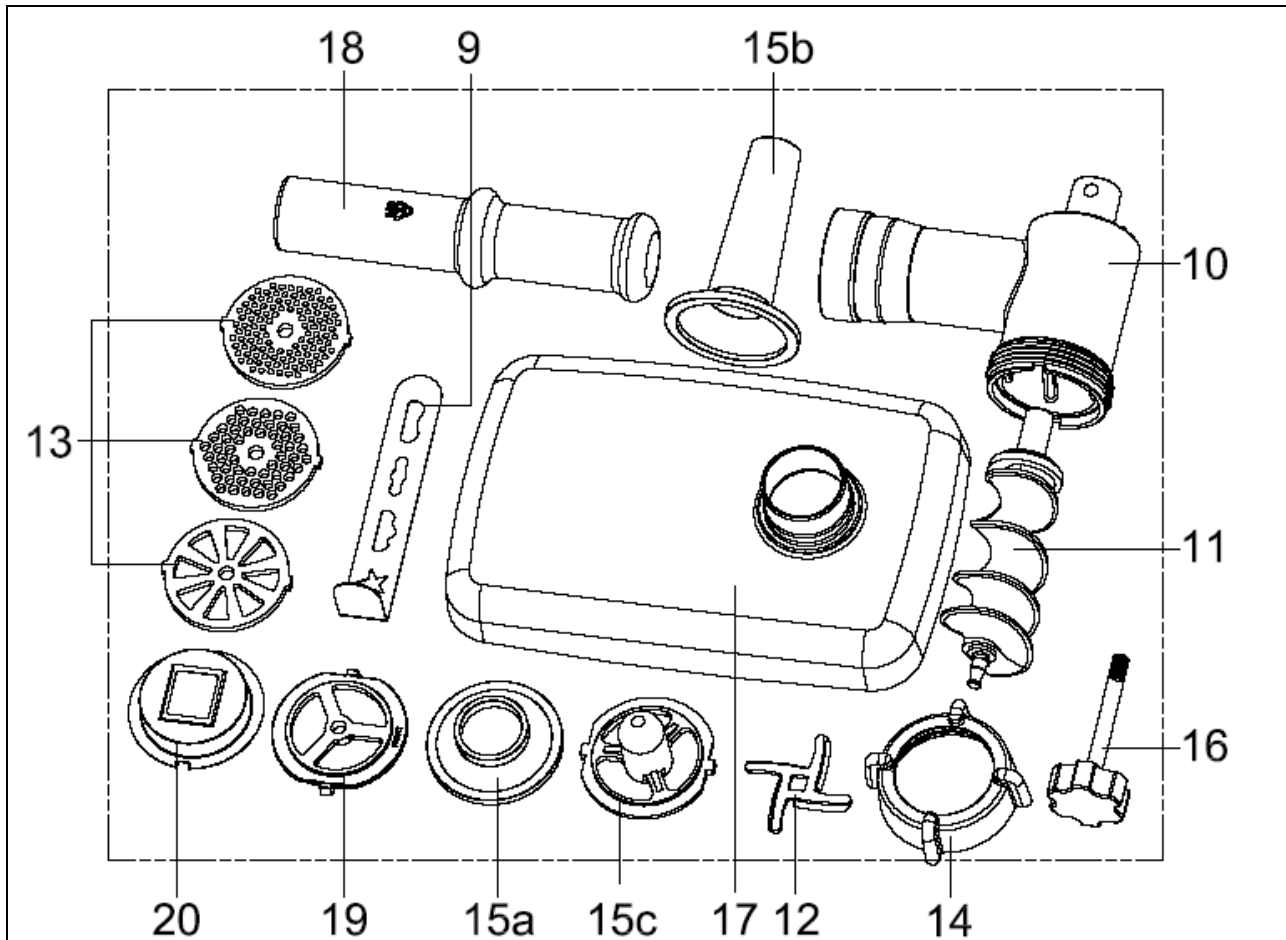
- Dieses Geraet ist nicht hergestellt worden fuer die benutzung von physisch oder psychis limitierten Personen. Es muss immer eine verantwortliche Person dabei sein wenn das Geraet benutzt wird.
- Die Kinder muessen bewacht werden um sicher zu sein das kein Unfall geschieht.



## Spezielle Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsichtigung.
- Manipulieren Sie nicht die Sicherung des Gerätes.
- Geben Sie nichts in die Drehhaken, wenn die Maschine an ist.
- Setzen Sie die Maschine auf eine ebene Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Stecker nicht ins Stromnetz, bevor alle Zubehörteile installiert sind.
- Nur die Druckvorrichtung sollte benutzt werden, um das Fleisch einzugeben.
- **Überladungsfahr!** Benutzen Sie das Gerät nur als Mixer oder als Fleischwolf, niemals beide zur selben Zeit.

## Teile



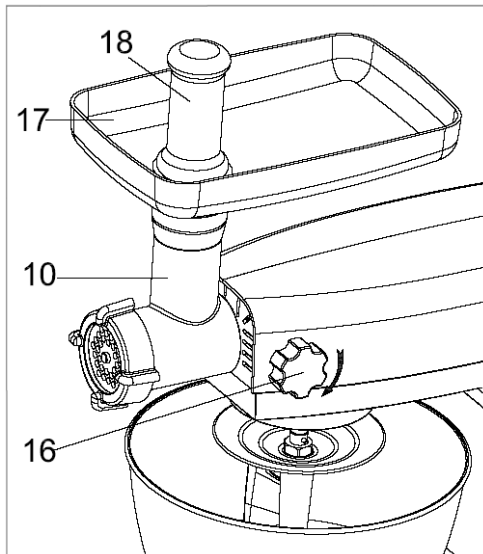
### Accessoires :

|     |                     |     |                     |
|-----|---------------------|-----|---------------------|
| 9   | Fleischwolf         | 15b | Kleine Wurst endung |
| 10  | Propellerenteil     | 15c | Adapter fuer 15     |
| 11  | Propeller           | 16  | Fuellungtablett     |
| 12  | Klingen             | 17  | Fleischwolf         |
| 13  | Sieb                | 18  | Druckvorrichtung    |
| 14  | Verschluss          | 19  | Keksendung          |
| 15a | Grosse Wurst endung | 20  | Keksendung          |

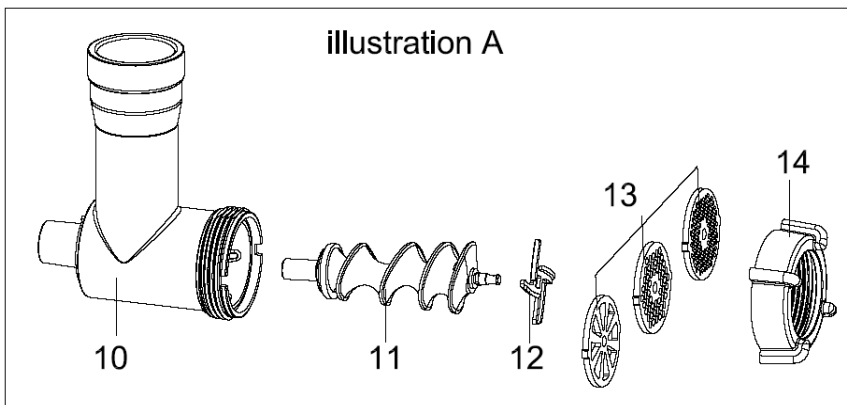
# Fleischwolf

## Das Funktionieren

1. Entfernen sie den Deckel des Motors (2) und entfernen Sie die Schraube (16).
2. Legen Sei das Propeller teil ein (10) mit der Fuellungoeffnung nach Oben. Drehen Sei die Schraube (16) im Uhrzeigersinn.
3. Legen sie das Fuellungtablett auf die Fuellungoeffnung.
4. Setzen Sei den Propeller un den propeller teil bis es einsetet. Dan gehen Sei an die Kapitel Flecishcwf gebrauch und Wurstendung Gebrauch



## Funkioneieren des Fleischwolfes ( illustration A)

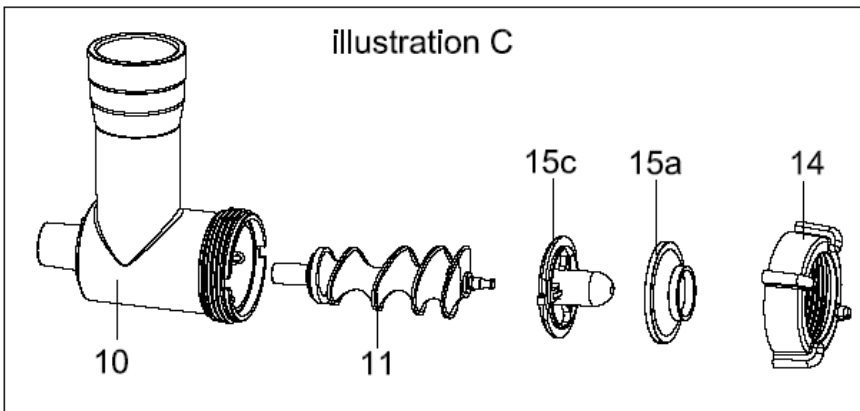
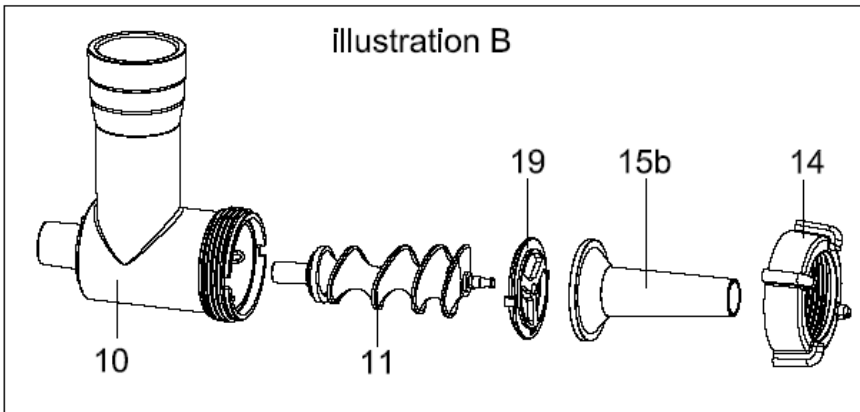


### HINWEIS :

- Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm Teile. Seien Sie vorichtig das das Fleisch keine Kochen oder Sehnen hat.
1. Zuerst legen Sei die Klinge am ende des Propellers, danahc wahelen Sie die Siebform. Schrauben Sei es ein (14), nicht zu fest!
  2. Geben Seidas Fleisch in die Fuellungs oeffnung (16)
  3. Haben Sie ein Becken bereit um das gehackte Fleisch einzugeben.
  4. Vergewissern sei sich das der Knopf (7) Off ist.
  5. Stecken Sei das Geraet ans Stromnetz 230V, 50Hz mit erdung.

6. Machen Sie das Gerät an (7).
7. Wenn nötig schieben Sie das Fleisch mit der Druckvorrichtung. Seien Sie vorsichtig mit den Fingern!

#### Funktionieren der Wurstendung (cf. illustrations B/C)

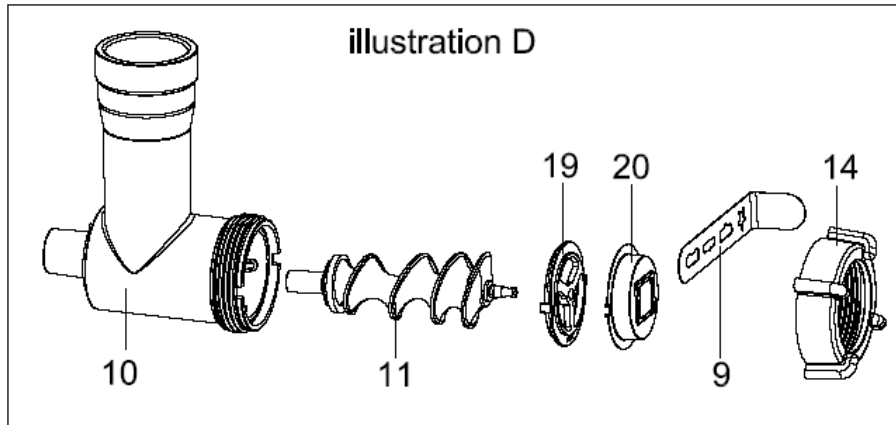


1. Setzen Sie den Adapter ein (15c).
2. Setzen Sie die Wurstendung ein (15a oder b). Endung a fuer dicke Wuerste und Endung b fuer duennere Wuesrte .
3. Schrauben siees zu, nicht zu fest.
4. Legen sie de Haut der Wuerste bei der Endung ein.
5. Geben Sie die Wurstfuellung in die Eingabeoeffnung.
6. Wiederholen sie die Etappen 4 bis 7.
7. Man drueckt die fuellung durch die Endung un man Fuellt die Wursthaut.
8. Wenn Sie die Groesse der Wurst erreicht haben drehene Sie die Wurst 2 bis dreimal und Fuellne sie die naechste Wurst.

#### HINWEIS:

- Die Etapen 1-4 sind fuer din Fleischwolf.
- Lassen Sied as Geräet nicht laenger als 10 Minuten laufen.
- Sie koenne das Geräet nach jeder Wurst ausmachen bis Sie Genug Erfahrung haben.
- Folgen Sei die Etape 8 wie beschrieben danach machen Sied as Geräet wieder an.
- Wenn Sei natuerliche Haut benutzen wollen, befeuchten Sie die Haut erst.
- Seien Sei vorsichtig das Sie die Wuerste nicht zu voll machen. Beim Kochen kann Die Haut platzen.

## Funktionieren der Keksendung (cf. illustration D)



1. Folgen Sie die Etappen 1-4.
2. Schrauben sie die Keksendung ein und waehlen sie die Form die Sie moechten.
3. Legen Sei die Mischung in die Eingabeplatte und Oeffnung.
4. Vergewissern sie sich das das Geraet aus ist (7) auf "OFF".
5. Stecken Sied as Geraet an eine Steckdode 230 V, 50 Hz mir erdung.
6. Machen Sied as Geraet an (7).
7. Wenn noeting druecken Sie die Mischung mit der Druckvorrichtung (18). Vorsichtig mit den Fingern.
8. Schneiden sie bei der erwuenschten groesse ab.

## OBST UND GEMUESE REIBEN



### ACHTUNG:

- Die Kinder sollten sich nicht in der Naehе des Geraetes aufbehalten, es kann gefaehrlich sein.
- Wenn Sie lange Haare haben sollten Sie ein Haube auf den Kopf tun oder die Haare zusammen nehmen. Die Haare koenne in das Geraet rein kommen.
- Stecken Sei das Geraet sofort nach dem Gebrauch aus.



1. Setzen Sie die Reibendung ein indem sie die Eingabeoeffnung nach oben lassen.
2. Heften Sei alles fest in den sie Es einschrauben.
3. Waehlen sei die groesse die Sie mochten, fein, gross oder in Scheiben.
4. Setzen Sie den Zylinder ein, mit der Oeffnung nach vorne.



## Reinigung

- Vor dem Reinigen stecken Sie das Gerät aus.
- Legen Sie das Gerät niemals ins Wasser !
- Benutzen Sie keine Scheuermittel.

## Motorlage

- Benutzen Sie nur ein feuchtes Tuch zum Reinigen des Gehäuses.

## Mischbecken, andere Accessoires und der Fleischwolf

### ACHTUNG :

- Diese Teile sollten nur mit Wasser und Seife gewaschen werden. Wenn man sie in die Geschirrspülmaschine tut, können sie wegen der Hitze deformiert werden.
- Man kann die Teile mit Wasser und Seife waschen.

### GEFAHR :

- Die Fleischwolfklinge ist sehr scharf !
- Sie können sich verletzen !

- Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät wieder montieren.
- Geben Sie ein wenig Pflanzenöl auf die Klingen, wenn Sie sie getrocknet haben.

## Umwelt

### ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.



# ESPAÑOL

## Datos Técnicos

Modelo: AC6

Para prolongar la vida útil del dispositivo, se recomienda que use el dispositivo por espacios de 10 minutos max.

Este dispositivo ha sido probado de acuerdo con todas las directivas comunitarias vigentes aplicables, según las indicaciones de compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión, y fue construido cumpliendo la legislación de seguridad más reciente.

¡Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso!

## Instrucciones de seguridad

Lea atentamente las instrucciones antes de usar el dispositivo, y guarde estas instrucciones, incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja de embalaje. Si usted da el dispositivo a otra persona, dele también las instrucciones de funcionamiento.

- El dispositivo está diseñado exclusivamente para uso privado y para los fines previstos. Este dispositivo no es adecuado para un uso comercial. No lo use en exteriores (a menos que se haya diseñado para esto). Manténgalo alejado de fuentes de calor, la luz directa del sol, la humedad (no sumerja en ningún tipo de líquido) y ángulos agudos. No utilice el dispositivo con las manos mojadas. Si el dispositivo está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Al limpiar o almacenar el dispositivo por un largo periodo, apáguelo y desenchúfelo (jale del enchufe, no del cable) y quite los accesorios incorporados.
- No deje el dispositivo sin vigilancia. Si tiene que dejar el área de trabajo, siempre apague y desenchufe (jale del enchufe, no del cable) el dispositivo.
- Compruebe regularmente que el dispositivo y el cable no estén dañados. No utilice el aparato si está dañado.
- No intente reparar usted mismo el dispositivo. Siempre póngase en contacto con un técnico cualificado. Para evitar exponerse a un posible peligro, sólo haga reemplazar el cable dañado por el fabricante, nuestro servicio al cliente o por una persona calificada, y por un cable del mismo tipo.
- Utilice sólo piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a "las instrucciones de seguridad".

## Niños y personas vulnerables

- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

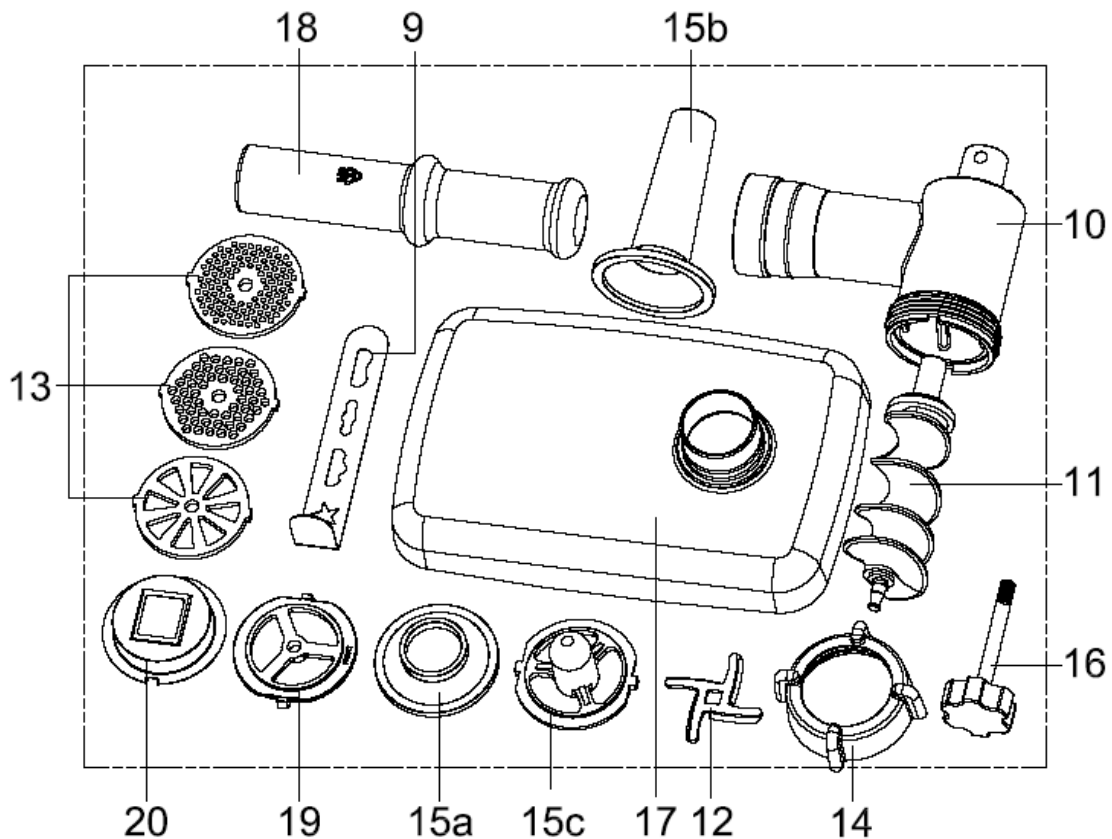
**¡Advertencia!** No deje que los niños jueguen con la bolsa: ¡se pueden ahogar!

- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que tengan falta de experiencia o conocimiento, a menos que se les haya dado, a través de una persona responsable de su seguridad, supervisión o instrucciones relativas al uso del dispositivo.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.

### **Instrucciones especiales de seguridad para este dispositivo**

- Utilice este dispositivo sólo bajo supervisión.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- No introduzca nada en los ganchos que giran mientras funciona el dispositivo.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No enchufe el dispositivo sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- Sólo debe usar el accesorio previsto para llenar el picador.
- **¡Hay riesgo de sobrecarga!** Use el dispositivo como picador o como batidor, pero nunca ambas a la vez.

### **Descripción de los componentes**



**Accesorios:**

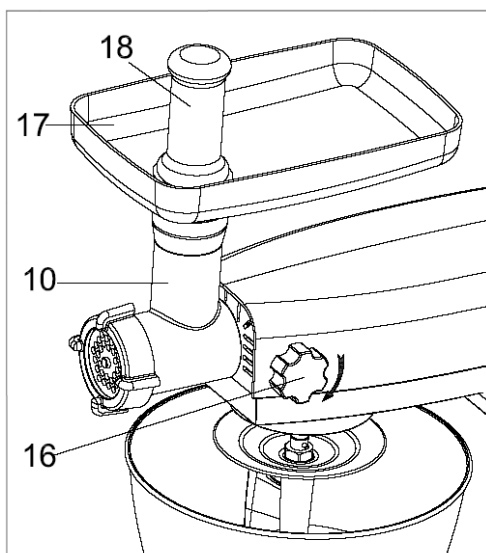
|     |                                  |     |                                  |
|-----|----------------------------------|-----|----------------------------------|
| 9   | Accesorio de empuje              | 15b | Boquilla par salchichas, pequeño |
| 10  | Carcasa de la hélice             | 15c | Adaptador para 15                |
| 11  | Hélice                           | 16  | Bandeja de llenado               |
| 12  | Hojas                            | 17  | Picadora de carne                |
| 13  | Tamiz                            | 18  | Accesorio de empuje              |
| 14  | Bloqueo                          | 19  | Punta para galletas              |
| 15a | Boquilla para salchichas, grande | 20  | Punta para galletas              |

**Picadora de carne**

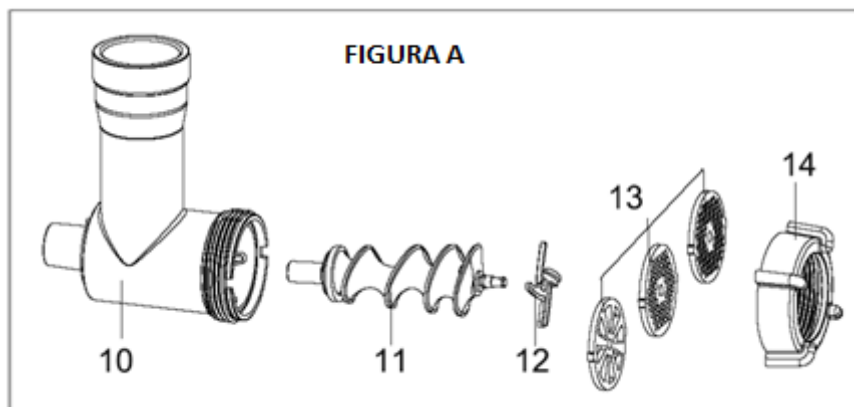
Puesta en marcha - Información general

1. Quitar la tapa (2) del motor de la hélice y quitar el tornillo (16).
2. Colocar la carcasa de la hélice (10) con el orificio de llenado hacia arriba girar el tornillo (16) en la dirección de las agujas del reloj hasta que se asegure.
3. Coloque la bandeja de llenado sobre el orificio de llenado de manera que el receptáculo de la bandeja se coloque debajo del brazo.
4. Empuje la hélice hacia la sección horizontal de la carcasa de la hélice hasta que el eje encaje en su lugar. Consulte la sección "Operación de la picadora" y "Boquilla para salchichas."





**Funcionamiento de la picadora de carne (véase la Figura A)**

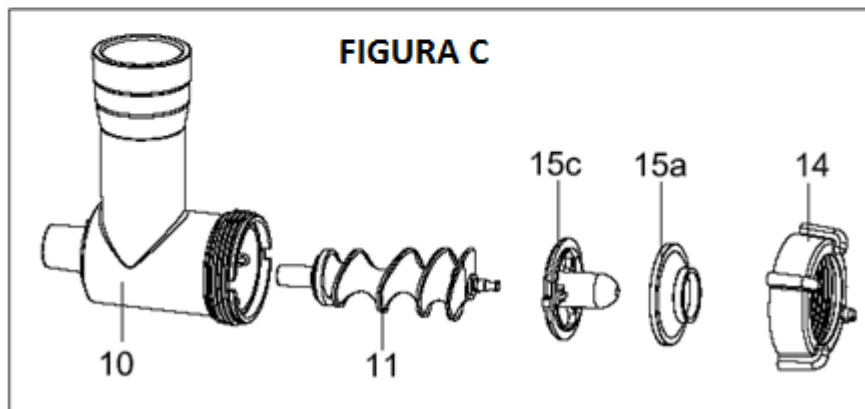
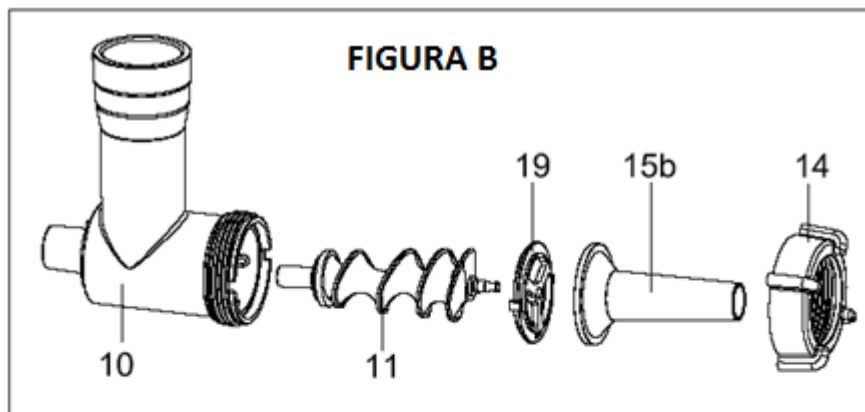


**NOTA:**

- Corte la carne en trozos de aproximadamente 2,5 cm. Asegúrese de que la carne no contiene huesos o tendones
1. En primer lugar, poner la lámina en el extremo de la hélice, a continuación, colocar el tamiz deseado. Prestar atención al tamiz y las ranuras de la hélice. Asegure el bloqueo (14) sin forzar.
  2. Empujar las piezas de carne hacia la bandeja de llenado (16) y al orificio de llenado.

3. Colocar un recipiente bajo la salida de la carne molida.
4. Compruebe que el interruptor de funcionamiento (7) está en "OFF".
5. Conectar el equipo a un enchufe de 230 V, 50 Hz conectado a tierra.
6. Encienda la picadora con el interruptor (7).
7. Si es necesario, empujar la carne con el empujador (18). Nunca con los dedos.

**Funcionamiento con la boquilla para salchichas (vea las figuras B / C)**

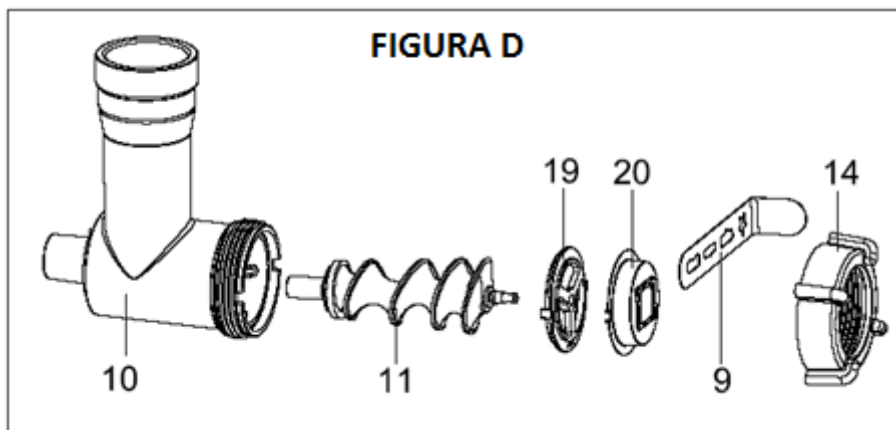


1. Disponer el adaptador (15c) en el eje de la hélice.
2. Insertar la boquilla para salchichas (15a o b) en la cerradura. La boquilla A está diseñada para salchichas gruesas y la B para salchichas finas.
3. Apretar la cerradura de la carcasa de la hélice sin forzar.
4. Empujar la piel de la salchicha (ya sea natural o sintética) que sale y haga un nudo al final.
5. Verter la carne para la salchicha en la bandeja de llenado y en el orificio de llenado.
6. Repita los pasos 4-7 como se describe en "Funcionamiento de la picadora de carne".
7. Presionar la carne para la salchicha a través de la boquilla para salchicha y rellenar la piel de las salchichas.
8. Cuando la primera salchicha ha alcanzado la longitud deseada, pellizcar el extremo superior con los dedos. Girar las salchichas una o dos veces sobre su eje.

**NOTA:**

- Los pasos de corte 1-4 son convenientes para la operación de la picadora.
- No haga funcionar el dispositivo por más de 10 minutos y déjelo enfriar por 10 minutos.
- Puede apagar el dispositivo después de cada salchicha hasta que tenga más experiencia.
- Siga el paso 8, como se describe, a continuación, encienda la picadora.
- Si usted decide usar piel natural, remójela en agua un rato antes de usarla.
- Asegúrese de que la piel de la salchicha no esté "demasiado llena", porque cuando se fríe o hierve, la carne se expande y se puede romper la piel.

**Funcionamiento de la punta para galletas (ver Figura D)**



1. Siga los pasos 1 a 4 de "Puesta en marcha".
2. Desenrosque la punta de galletas y elija la punta de corte que desee.
3. Coloque la mezcla en la bandeja de llenado y en el orificio de llenado.
4. Compruebe que el interruptor de funcionamiento (7) está en "OFF".
5. Conecte el equipo a un enchufe de 230 V, 50 Hz conectado a tierra.
6. Encienda la picadora con el interruptor (7).
7. Si es necesario, empuje la mezcla con el accesorio de empuje (18). Nunca use los dedos.
8. Corte la mezcla que sale a la longitud deseada.

# RALLAR FRUTAS Y VERDURAS



## ADVERTENCIA:

- Mantenga a los niños lejos de la punta del rallador durante su uso, ya que sus dedos puedan tocar las piezas móviles.
- Si tiene el pelo largo, átelo o úselo debajo de una gorra, ya que pueden enredarse en las piezas móviles.
- Desconecte el dispositivo inmediatamente después de su uso.



1. Coloque la boquilla de rallado en el dispositivo e insértelo de modo que el tubo de llenado está orientado hacia arriba y la boquilla está completamente fijada en su lugar.

2. Coloque la cabeza del dispositivo girando el botón de unión hasta que este se bloquee.

3. Seleccione un cilindro metálico: rallador grueso o fino o un cilindro con cuchillas para cortar en pedazos.

4. Coloque el cilindro de metal en la boquilla de rallado, abriendo hacia adelante.



## Limpieza

- Antes de limpiar el dispositivo, desenchúfelo.
- ¡Nunca sumerja el dispositivo en el agua!
- No utilice limpiadores abrasivos ni objetos de puntiagudos.

## Carcasa del motor

- Utilice sólo un paño húmedo para limpiar el exterior de la carcasa del motor.

## Tazón de mezcla, equipo de mezcla y componentes de la picadora

### ADVERTENCIA:

- Los componentes no son aptos para la limpieza con lavado a presión. Si se exponen al calor o a productos de limpieza cáusticos, estos se pueden deformar o decolorar.
  - Se puede limpiar los componentes que entran en contacto con alimentos con agua y jabón

### PELIGRO :

- ¡La hoja de la picadora está muy afilada!
- ¡Se pueden producir lesiones!

- Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a montarlas.

- Aplicar una pequeña cantidad de aceite vegetal en los tamices una vez que se han secado.

## Medio ambiente



### ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Fabricado e importado por: Adeva SAS 8 rue Marc Seguin 77290 Mitry-Mory FRANCE  
www.adeva-import.com - contact@adeva-import.com - Tel. 01 64 67 00 01

# ITALIANO

## Dati tecnici

Modello: AC6

Per prolungare la durata dell'apparecchio, si consiglia di utilizzarlo a intervalli di massimo 10 minuti.

Questo apparecchio è stato testato seguendo tutte le attuali direttive CE applicabili, come la compatibilità elettromagnetica e la direttiva sulla bassa tensione; inoltre è stato costruito nel rispetto delle normative di sicurezza più recenti.

Soggetto a modifiche tecniche senza preavviso!

## Istruzioni generali sulla sicurezza

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il dispositivo e conservare queste istruzioni, compresa la garanzia e la ricevuta fiscale e, se possibile, la scatola con tutto l'imballaggio interno. Se si cede l'apparecchi a terzi, consegnare anche questo manuale.

- L'apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni (a meno che non siano stati progettati appositamente). Tenere lontano da fonti di calore, luce diretta del sole, umidità (non immergere mai in un liquido) e angoli acuti. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, staccare immediatamente la spina.
- Durante la pulizia e prima di conservare l'apparecchio, spegnere dall'interruttore e scollegare la spina dalla presa elettrica (tirare la spina e non il cavo). Quando si deve conservare l'apparecchio per un lungo periodo rimuovere gli accessori.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio personalmente. Rivolgersi sempre a personale qualificato. Per evitare di esporsi a possibili pericoli, far sostituire il cavo danneggiato con uno dello stesso tipo solo dal produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona qualificata.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Prestare particolare attenzione alle istruzioni "speciali" di sicurezza riportate in seguito.

## Bambini e persone disabili

- Per garantire la sicurezza dei vostri bambini, conservare tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.

**Attenzione!** Non permettere ai bambini di giocare con i materiali di imballaggio, poiché **si corre il rischio di soffocare!**

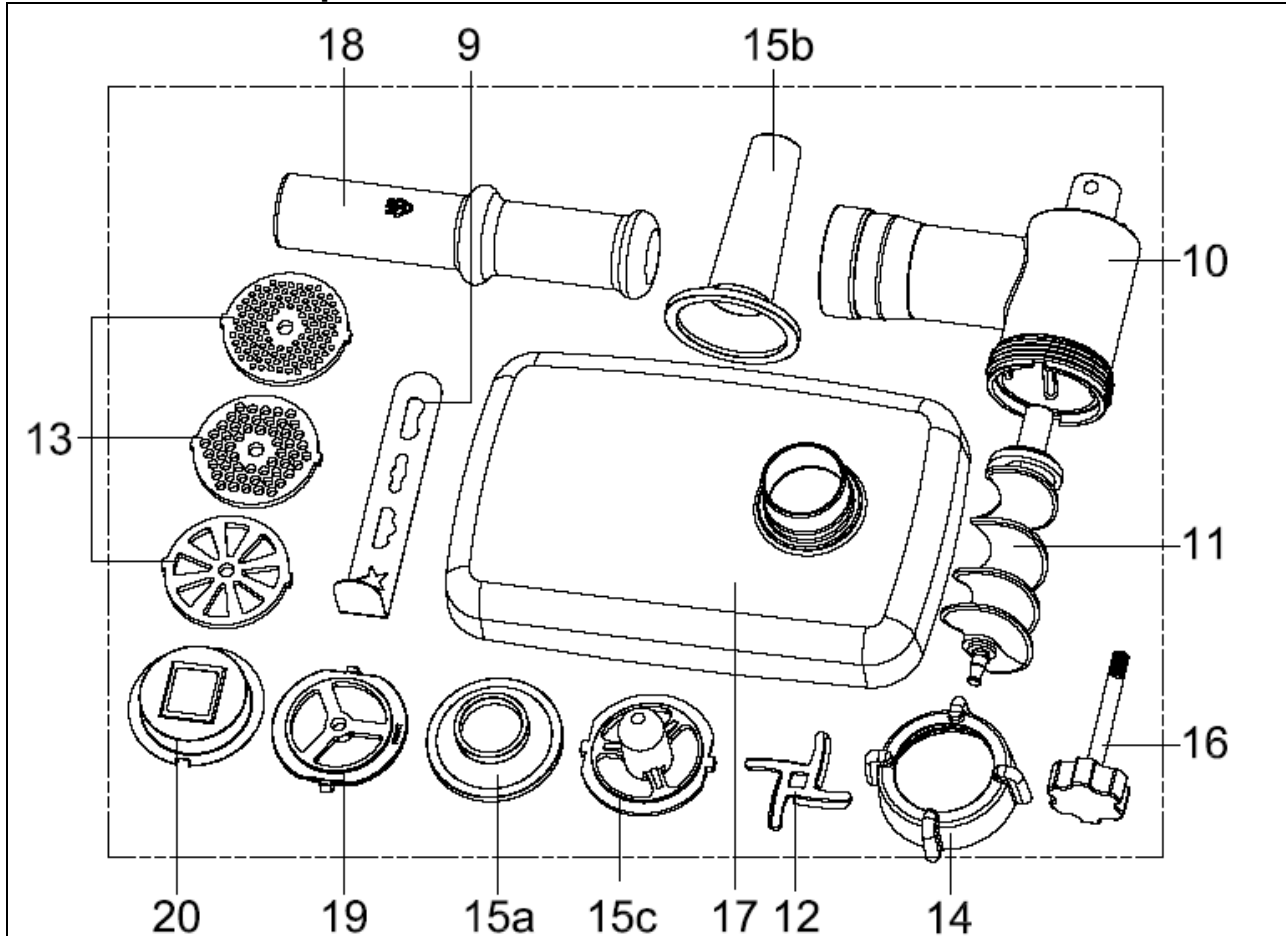
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, o da persone con scarsa conoscenza (inclusi i bambini), salvo che una persona responsabile della loro sicurezza non abbia fornito loro le dovute indicazioni.
- Sorvegliare sempre i bambini in prossimità dell'apparecchio per accertarsi che non giochino.

## Istruzioni speciali di sicurezza

- Sorvegliare sempre l'apparecchio quando è in funzione.
- Utilizzare sempre la macchina sotto controllo.
- Non interferire con gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire niente nelle fruste in rotazione, mentre la macchina è in esecuzione.

- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina nella presa elettrica senza aver precedentemente installato tutti gli accessori necessari.
- Servirsi sempre del pestello quando si utilizza il tritatutto.
- **Rischio di surriscaldamento!** Utilizzare il robot come tritatutto o come mixer, ma mai contemporaneamente.

## Descrizione dei componenti



### Accessori:

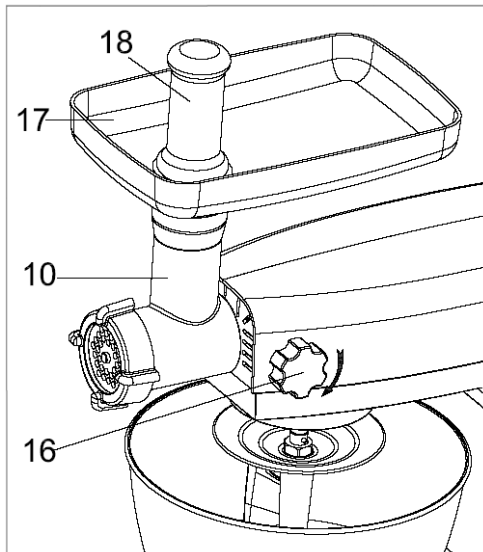
|     |                             |     |                              |
|-----|-----------------------------|-----|------------------------------|
| 9   | Pestello                    | 15b | Attacco per salsicce piccole |
| 10  | Supporto dell'elica         | 15c | Adattatore per (15)          |
| 11  | Elica                       | 16  | Vassoio di riempimento       |
| 12  | Lama                        | 17  | Macinacarne                  |
| 13  | Setaccio                    | 18  | Pestello                     |
| 14  | Blocco                      | 19  | Attacco per biscotti         |
| 15a | Attacco per salsicce grandi | 20  | Attacco per biscotti         |

## Macinacarne

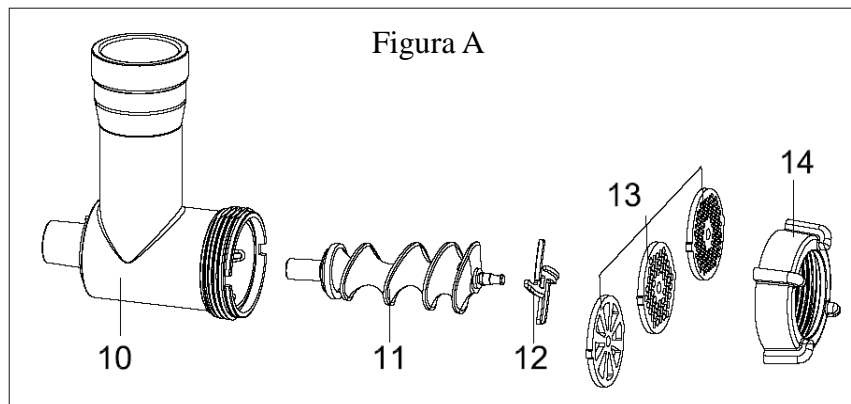
### Come iniziare – Istruzioni generali

1. Togliere il coperchio (2) del motore dell'elica togliendo la vite (16).
2. Posizionare il supporto dell'elica (10) con la cavità di riempimento verso l'alto seguendo la sua guida e ruotare la vite (16) in senso orario fino alla chiusura.

3. Posizionare il vassoio di riempimento sulla cavità in modo che il vassoio sia posizionato correttamente sotto il braccio.
4. Spingere l'elica nella sezione orizzontale del suo supporto, fino a quando l'asse dell'elica si blocca in posizione. Fare riferimento ai capitoli dedicati al funzionamento del tritatutto e all'attacco per salsicce.



#### Funzionamento del macinacarne (Figura A)

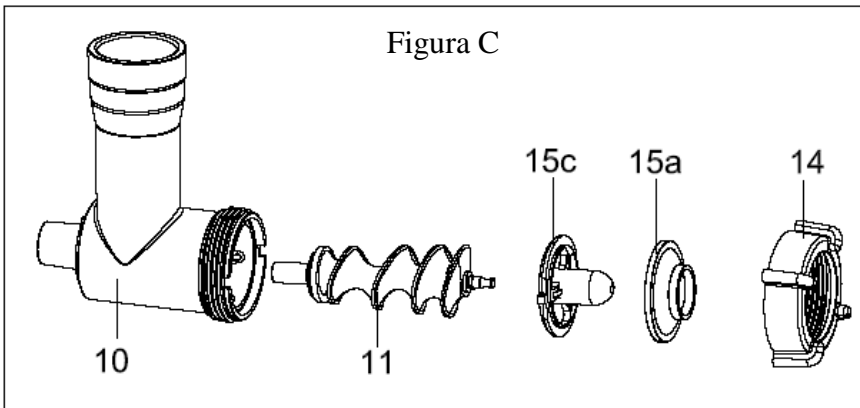
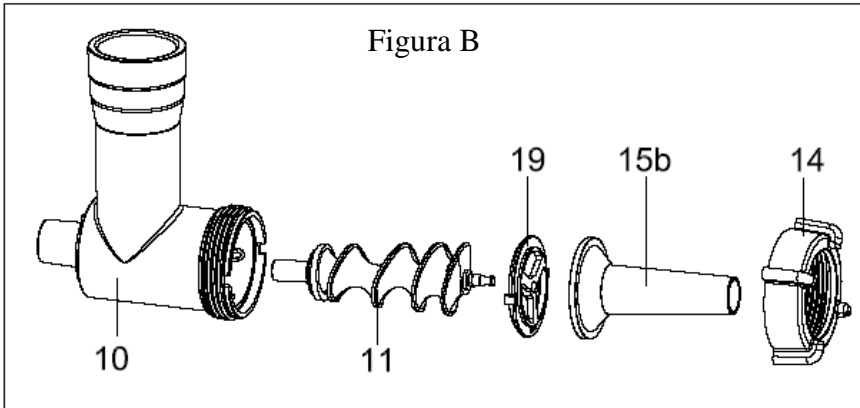


#### NOTA:

- Tagliare la carne in pezzi di circa 2,5 cm. Assicurarsi che la carne non contenga ossa o nervi.
1. Installare prima la lama (12) sull'estremità dell'elica (11) e poi scegliere l'accessorio tritatutto che si preferisce (13). Quindi avvitare il blocco di sicurezza (14) senza forzarlo.
  2. Mettere la carne sul vassoio (16) e successivamente nella cavità.
  3. Collocare un recipiente sotto la bocca di uscita.
  4. Assicurarsi che l'interruttore (7) sia su OFF.
  5. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra e con i seguenti valori: 230 V, 50 Hz.
  6. Accendere il robot (7).
  7. Se necessario spingere la carne con il pestello (18). Non spingere mai la carne con le dita!



## Funzionamento dell'attacco per salsicce. (vedi figure B e C)

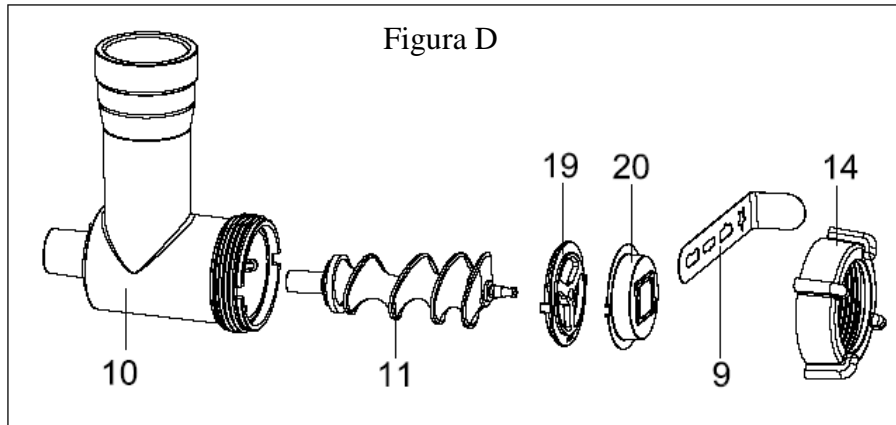


1. Installare l'adattatore (15c) sull'asse dell'elica.
2. Inserire un attacco per salsicce (15a o 15b) sul blocco. L'attacco 15a serve per la produzione di salsicce grosse mentre l'attacco 15b per ottenere salsicce sottili.
3. Quindi avvitare il blocco di sicurezza (14) sul supporto dell'elica senza forzarlo.
4. Spingere la pelle della salsiccia che fuoriesce (che sia naturale o sintetica) e fare un nodo alla fine.
5. Inserire la carne per le salsicce prima sul vassoio di riempimento e poi nella cavità.
6. Ripetere le fasi dal 4 al 7 descritte nel paragrafo "funzionamento del macinacarne".
7. Far pressione sulla carne spingendola verso l'attacco per salsicce, riempiendo la pelle.
8. Quando la salsiccia ha raggiunto la dimensione desiderata, ruotarla sul suo asse per chiudere l'estremità.

### NOTA:

- È opportuno eseguire le fasi di taglio da 1 a 4 mentre il tritatutto è in funzionamento.
- Non far funzionare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi; dopodiché lasciar raffreddare per 10 minuti tra un intervallo e l'altro.
- Per le prime volte, fino a quando non si accumula abbastanza esperienza, è possibile spegnere l'apparecchio ogni volta che si riempie una salsiccia.
- Seguire il passo 8 come viene descritto, quindi accendere il tritatutto.
- Se si sceglie di utilizzare pelle naturale è consigliabile lasciarla precedentemente in acqua per alcuni istanti.
- Assicurarsi che la pelle delle salsicce non siano "troppo piena", perché durante la cottura la carne si espande e la pelle potrebbe strapparsi.

## Funzionamento con attacco per biscotti (vedi figura D)



1. Seguire le fasi da 1 a 4 come descritto nella sezione “Come iniziare – Istruzioni generali”
2. Svitare l'attacco per biscotti e scegliere la forma di taglio desiderata.
3. Mettere l'impasto sul vassoio (16) e successivamente nella cavità.
4. Assicurarsi che l'interruttore (7) sia su OFF.
5. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra e con i seguenti valori: 230 V, 50 Hz.
6. Accendere il robot (7).
7. Se necessario spingere l'impasto con il pestello (18). Non spingere mai l'impasto con le dita!
8. Accompagnare con la mano l'impasto che fuoriesce e tagliarlo alla lunghezza desiderata.

## GRATTUGIA FRUTTA E VERDURA



### ATTENZIONE:

- Tenere i bambini fuori dalla portata dell'apparecchio poiché le loro dita rischiano di entrare in contatto con le parti in movimento.
- È consigliabile legare i capelli lunghi o utilizzare un berretto poiché si potrebbero impigliare.
- Spegner e staccare la spina subito dopo l'utilizzo.



1. Posizionare il supporto grattugia sul robot e inserirlo in modo che il tubo di riempimento sia orientato verso l'alto fino a quando non sarà completamente fissato al suo posto.
2. Fissare la testa dell'apparecchio ruotando il tasto di fissaggio fino al blocco.
3. Selezionare un cilindro di metallo: grattugia fine o grossa o un cilindro metallico per affettare.
4. Installare il cilindro metallico sul supporto grattugia con apertura in avanti.



## Pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi di staccare la spina.
- Non immergere in acqua!
- Non utilizzare prodotti abrasivi per la pulizia.

### Struttura del robot

- Pulire solo con un panno morbido e umido.

### Recipiente, accessori per impastare e componenti del tritatutto

#### ATTENZIONE:

- **I componenti non sono adatti per la pulizia in lavastoviglie. Quando sono esposti al calore o a detergenti caustici, possono deformarsi o scolorire.**
- I componenti che entrano in contatto con gli alimenti possono essere lavati in acqua e sapone.

#### PERICOLO:

- **La lama del tritatutto è estremamente tagliente!**
- **Rischio di lesioni!**
- Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di rimontarli nell'apparecchio.
- Applicare una piccola quantità di olio vegetale sui componenti setaccio quando sono secchi.

## Ambiente

#### ATTENZIONE:

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

