

THOMSON

HACHOIR À VIANDE

THMG48609

MANUEL D'INSTRUCTIONS



Lire attentivement la notice avant toute utilisation.

Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2014/35/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE)



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

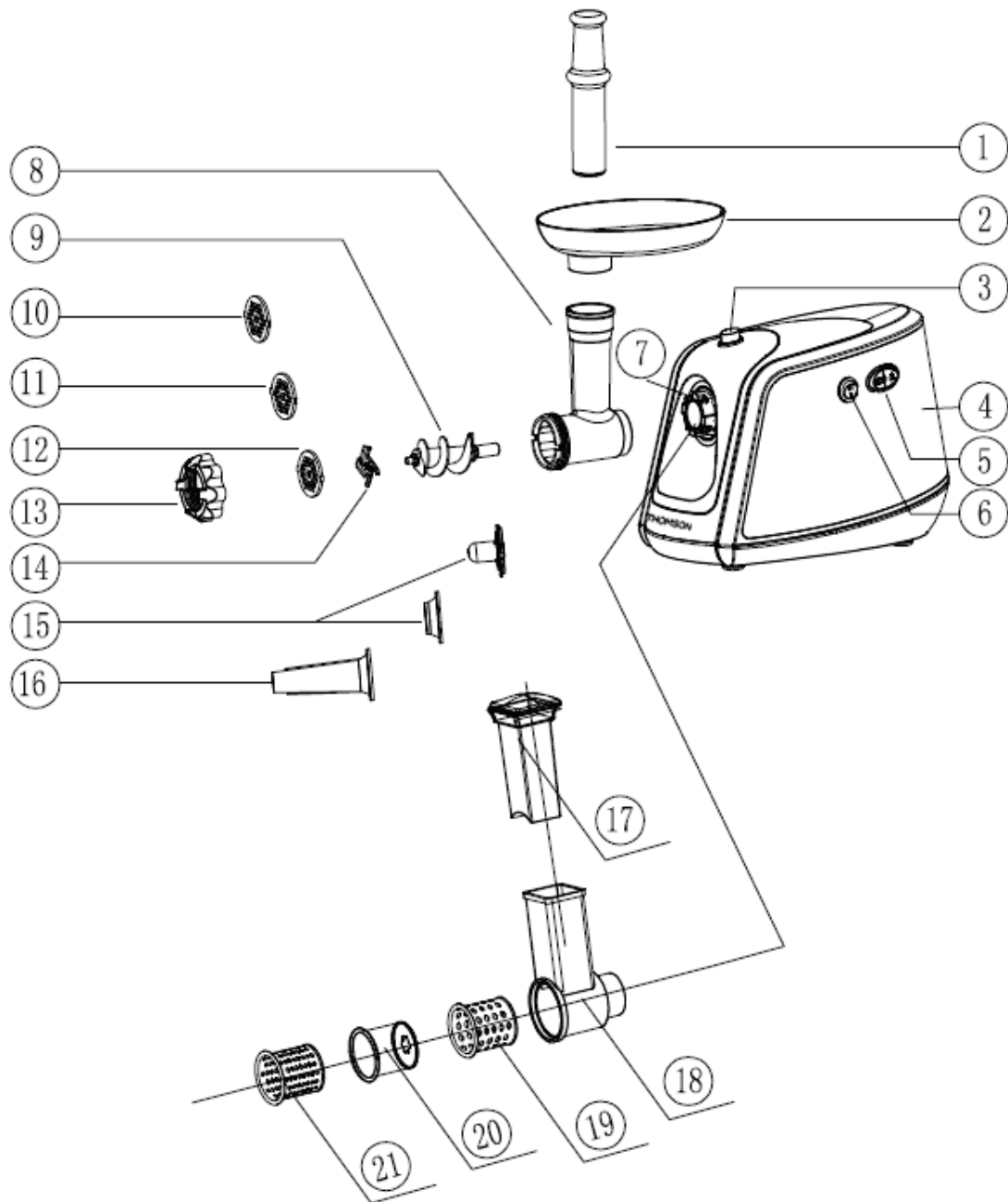
- Usage domestique exclusivement. N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales.
- Débranchez le câble d'alimentation lors du montage et du démontage de l'appareil.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé près d'enfants.
- Lorsque vous transportez l'unité, assurez-vous de tenir le bloc moteur avec les deux mains. Ne transportez pas l'appareil en tenant uniquement la plaque de trémie ou la tête de l'appareil.
- N'attachez pas la lame de coupe et la plaque de coupe lorsque vous utilisez les accessoires pour la recette des kebbs.
- N'insérez jamais d'aliments avec la main. Utilisez toujours le poussoir.
- Ne tentez pas de broyer les aliments durs comme les os, les noix, etc.
- Ne tentez pas de broyer le gingembre et d'autres aliments composés de fibres dures.
- Le hachoir à viande ne doit pas fonctionner en continu durant plus de 7 minutes puis doit être arrêté durant une période de 7 minutes pour laisser refroidir le moteur.
- N'utilisez jamais la fonction inversée lorsque l'appareil est en marche (c'est à dire, en faisant permuter le bouton « ON » sur la position « R » ou le contraire), attendez au moins une minute jusqu'à ce que le hachoir se soit complètement arrêté ; autrement, cela pourrait causer un bruit anormal, des

vibrations ou des étincelles électriques dans l'appareil. Cela pourrait ainsi facilement endommager l'appareil.

- Après l'utilisation, il restera un peu d'aliments dans la tête du hachoir. C'est normal.
- Pour éviter toute obstruction, ne forcez pas sur l'appareil avec une pression excessive.
- Lorsque le disjoncteur se déclenche, ne mettez pas l'appareil de nouveau en marche.
- Ne tentez jamais de remplacer les pièces et de réparer l'appareil par vous-même.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
- Afin de vous prémunir contre les risques de choc électrique, n'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Avertissement : une mauvaise utilisation peut causer des blessures. Prenez des précautions lorsque vous manipulez les lames de coupe, lorsque vous videz plaque de trémie et vis sans fin pendant le nettoyage.

- Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation si vous devez le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Aucune pièce ne doit être lavée en lave-vaisselle.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un de ses représentants ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque d'accident.
-  Convient aux aliments.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

DESCRIPTION DE VOTRE PRODUIT



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Poussoir d'aliments | 12. Plaque de coupe (épaisse) |
| 2. Plaque de trémie | 13. Bague de fixation |
| 3. Bouton de déverrouillage | 14. Lame de coupe |
| 4. Bloc moteur | 15. Accessoire pour kebbe |
| 5. Interrupteur MARCHE/ARRÊT/Marche arrière | 16. Accessoire pour saucisses |
| 6. Interrupteur MARCHE/Marche arrière | 17. Poussoir de légumes en tranches |
| 7. Tête de connexion | 18. Boîtier de coupe-légumes |
| 8. Tête | 19. Râpe épaisse |
| 9. Vis sans fin | 20. Trancheuse à légumes |
| 10. Plaque de coupe (fine) | 21. Accessoire de coupe |
| 11. Plaque de coupe (moyenne) | |

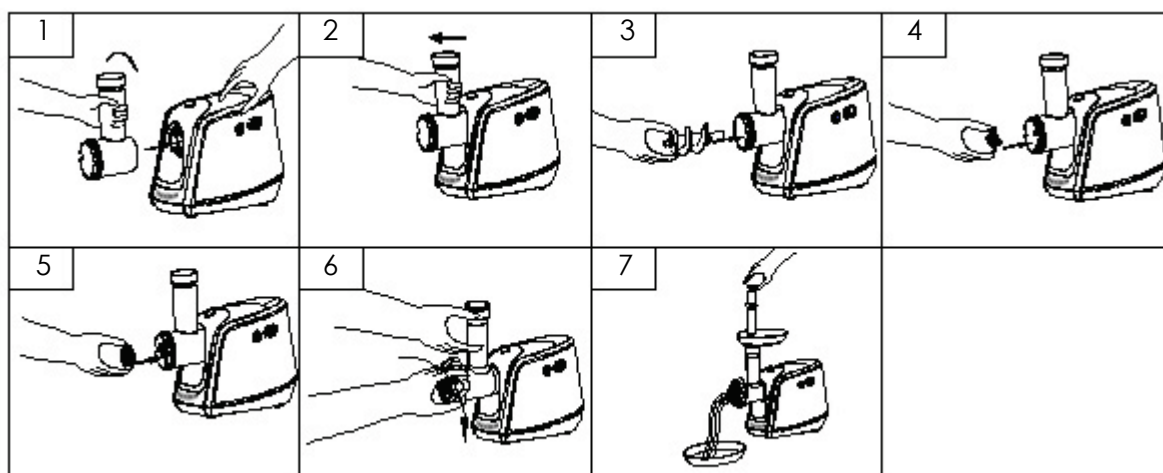
PREMIÈRE UTILISATION

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension domestique de votre domicile.
- Lavez toutes les pièces (à l'exception du boîtier) dans de l'eau chaude savonneuse.
- Avant de brancher le câble d'alimentation à une prise murale, assurez-vous que l'interrupteur "ON / OFF / Reverse" (MARCHE/ARRÊT/Marche arrière) est mis en position "**OFF**" (ARRÊT).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ASSEMBLAGE

- Maintenez la tête et insérez-la dans l'orifice d'insertion d'une main, pressez le bouton noir avec l'autre main et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer solidement. (schéma 2)
- Placez la vis sans fin dans la tête, en insérant tout d'abord la longue extrémité puis tournez légèrement la vis sans fin jusqu'à ce qu'elle s'installe dans le bloc moteur (schéma 3).
- Placez la lame de coupe sur l'arbre de la vis sans fin avec la lame orientée vers l'avant comme illustré (schéma 4). Si elle n'est pas installée correctement, la viande ne sera pas coupée.
- Placez la plaque de coupe désirée à côté de la lame de coupe, en insérant les saillies de montage dans les fentes (schéma 5).
- Appuyez sur le centre de la plaque de coupe avec un doigt, puis vissez la bague de fixation en serrant bien avec l'autre main (schéma 6). Ne resserrez pas trop.
- Placez l'appareil sur une surface ferme.
- La circulation d'air dans le bas et sur les côtés du bloc moteur doit s'effectuer librement et ne doit pas être obstruée.



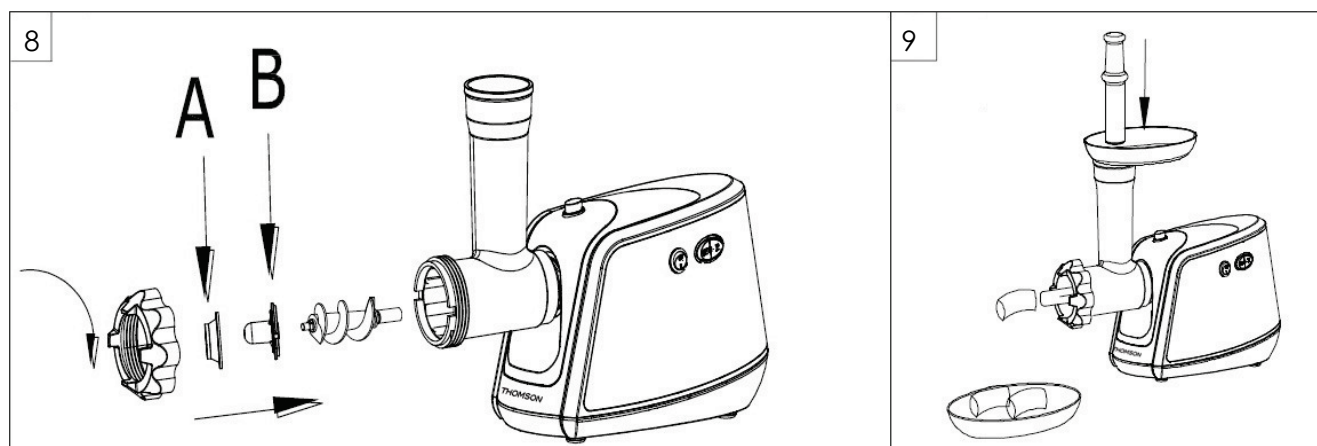
HACHER LA VIANDE:

- Coupez la viande en petits morceaux. La viande sans tendon, désossée et sans graisse est recommandée (taille approximative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin que les morceaux s'insèrent facilement dans l'ouverture de la trémie.
- Branchez le câble d'alimentation à une prise murale et tournez l'interrupteur « R / ON » en position **"ON" (MARCHE)**, puis tournez l'interrupteur "ON / OFF / Reverse" en position **"ON" (MARCHE)**.
- Insérez les aliments dans la plaque de la trémie. Utilisez uniquement le poussoir pour les introduire (schéma 7).
- Après l'utilisation, éteignez l'appareil et débranchez le câble de la prise d'alimentation.

FONCTION INVERSÉE

- En cas de blocage, éteignez l'appareil en tournant l'interrupteur "R / ON" en position **"R"** et en mettant l'interrupteur "ON/OFF/ Reverse" en position **"R"**.
- La vis sans fin pivotera dans la direction opposée, et la tête se videra.
Si cela ne fonctionne pas, éteignez l'appareil, débranchez le câble de la prise d'alimentation et nettoyez le hachoir.

KEBBES (croquettes au mouton, pour 1 personne)



RECETTE POUR LA FARCE

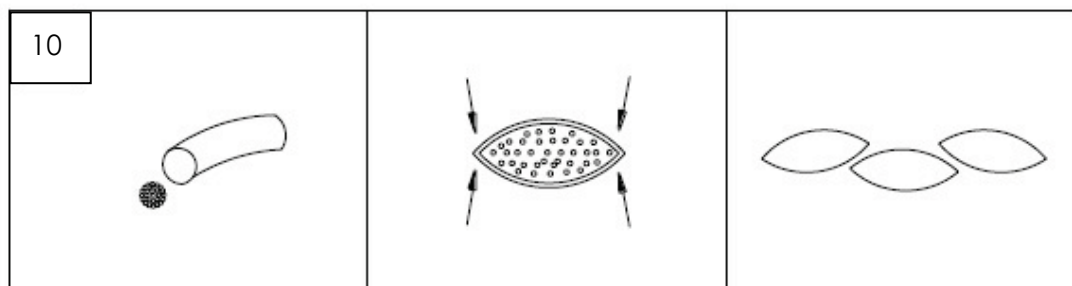
Mouton	100g
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Oignon (finement haché)	1 cuillère à soupe
Epices	A votre convenance
Sel	A votre convenance
Farine	11 cuillères à soupe

- Avant de faire les croquettes, hachez une ou deux fois le mouton.
- Faites frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient grillés et ajoutez le mouton émincé, toutes les épices, le sel et la farine.

RECETTE POUR L'ENVELOPPE

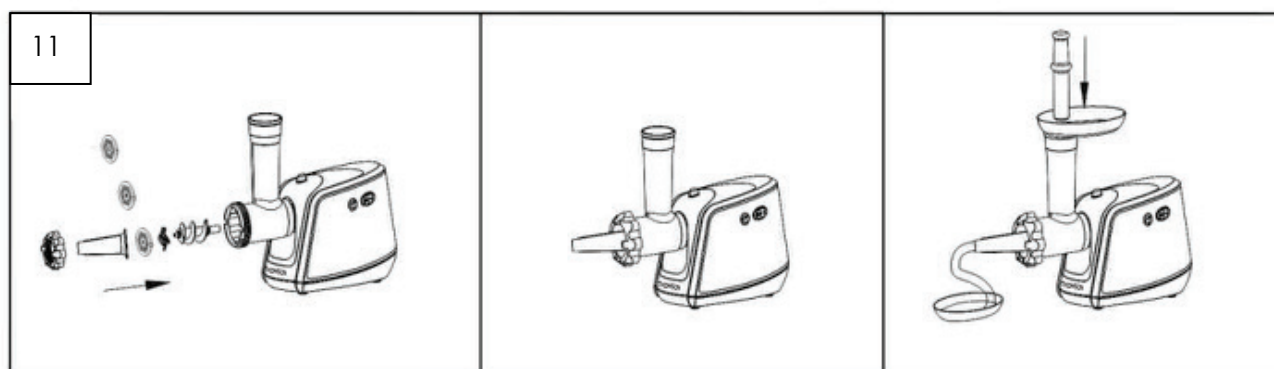
Viande maigre	450g
Farine	150-200g
Epices	A votre convenance
Muscade (finement coupée)	1
Poivre rouge en poudre	A votre convenance
Poivre	A votre convenance

- Hachez la viande trois fois et mélangez tous les ingrédients dans un bol. Une plus grande quantité de viande et moins de farine pour l'enveloppe externe constitue une meilleure consistance et un meilleur goût.
- Hachez le mélange à trois reprises.
- Démontez le hachoir en inversant les étapes de 6 à 3 pour enlever la plaque de coupe et la lame de coupe.
- Placez l'accessoire pour les croquettes sur l'arbre de la vis sans fin en insérant les saillies de montage dans les fentes (schéma 8).
- Vissez solidement la bague de fixation en place. Ne resserrez pas trop (schéma 9).
- Réalisez une enveloppe externe de forme cylindrique (schéma 10).
- Formez les croquettes comme illustré ci-dessous et faites-les frire.



FABRICATION DE SAUCISSES

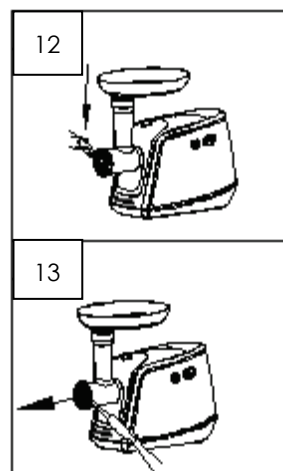
Avant de commencer, veuillez assembler l'accessoire pour saucisses comme illustré (schéma 11).



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DÉMONTAGE

- Assurez-vous que le moteur s'est arrêté complètement.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.
- Démontez le hachoir en inversant les étapes à partir des schémas de 6 à 1.
- Si la bague de fixation n'est pas facile à enlever avec les mains, veuillez utiliser un outil (non inclus, schéma 12).
- Pour retirer facilement la plaque de coupe, placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête comme illustré et soulevez-la (schéma 13).

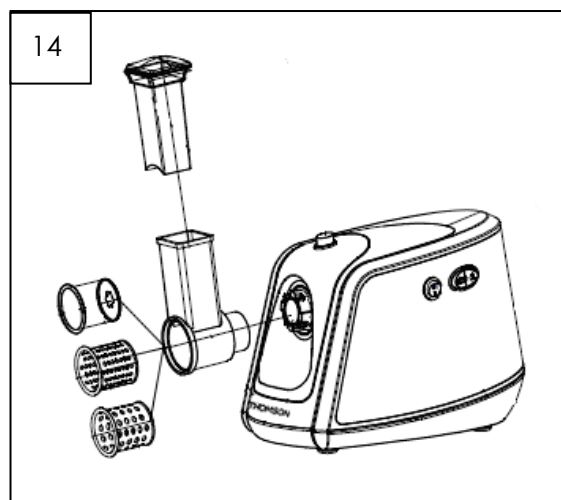


NETTOYAGE

- Enlevez la viande ou autres aliments et lavez toutes les pièces dans de l'eau chaude et savonneuse.
Ne lavez aucune pièce dans un lave-vaisselle.
- Une solution d'eau de javel contenant du chlore décolorerait les surfaces en aluminium.
- N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau, mais essuyez-le simplement avec un chiffon humide, puis séchez-le complètement.
- N'utilisez pas de diluants ou d'essence car ces produits pourraient causer des craquelures ou une décoloration du revêtement de l'appareil.
- Essuyez tous les accessoires de coupe avec un chiffon humide. Ils ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle

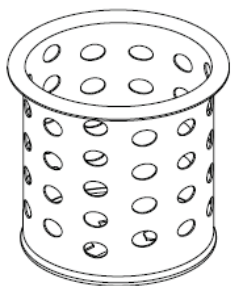
RECETTE DE SALADE

Pour broyer, suivez le schéma de droite (schéma 14) ci-dessus pour insérer le boîtier en plastique, puis placez l'accessoire souhaité dans l'ouverture du boîtier jusqu'à l'ajustement complet. Vous pouvez maintenant utiliser cet assemblage pour broyer les aliments avec le poussoir rectangulaire.

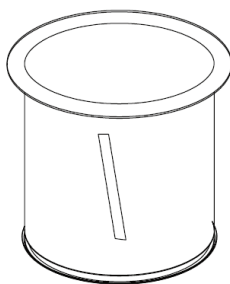


COUPE DE LÉGUMES

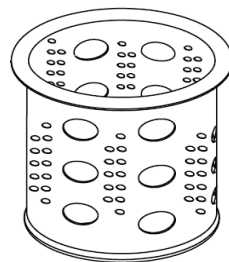
- Installez la râpe (19), la trancheuse à légumes (20) ou l'accessoire de coupe (21) dans le boîtier de coupe-légumes (18).
- Installez le boîtier de la trancheuse à légumes, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque (voir le schéma du hachoir à viande).
- Branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans une prise murale.
- Mettez l'appareil en marche, en mettant l'interrupteur (5) en position "ON", l'interrupteur (6) doit être en position "ON".
- Durant l'opération, utilisez uniquement le poussoir (17) fourni avec l'unité; n'utilisez pas d'autres objets, ne poussez jamais vos doigts.
- Pour retirer les accessoires de coupe, appuyez sur le bouton de déverrouillage (3), tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre (voir le schéma du hachoir à viande) et retirez-le.
- Une fois l'opération terminée, éteignez le hachoir, réglez l'interrupteur (5) en position "0" et débranchez l'appareil avant de le démonter.
- Pour retirer la tête du hachoir, appuyez sur le bouton de déverrouillage (3), tournez la tête du hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la.



Râpe épaisse



Trancheuse



Accessoire de coupe

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle : THMG48609

Tension Nominale : 220-240V~ 50-60Hz

Puissance nominale : 350-450W

Avertissement :



Ce produit porte le symbole du tri sélectif pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être traité conformément à la directive européenne 2002/96 /EC de sorte qu'il puisse être recyclé ou démonté de manière à limiter son impact sur l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales. Les produits électroniques qui ne font pas l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison des substances nocives qu'ils contiennent.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par
SCHNEIDER CONSUMER GROUP.

Ce produit est importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

THOMSON

MEAT GRINDER

THMG48609

USER MANUAL



Read the instructions carefully before use.

This product complies with the requirements of the 2014/35/EC Directive (repealing the 73/23/EEC Directive, amended by the 93/68/EEC Directive) and the 2014/30/EC Directive (repealing the 89/336/EEC Directive).



IMPORTANT SAFEGUARDS

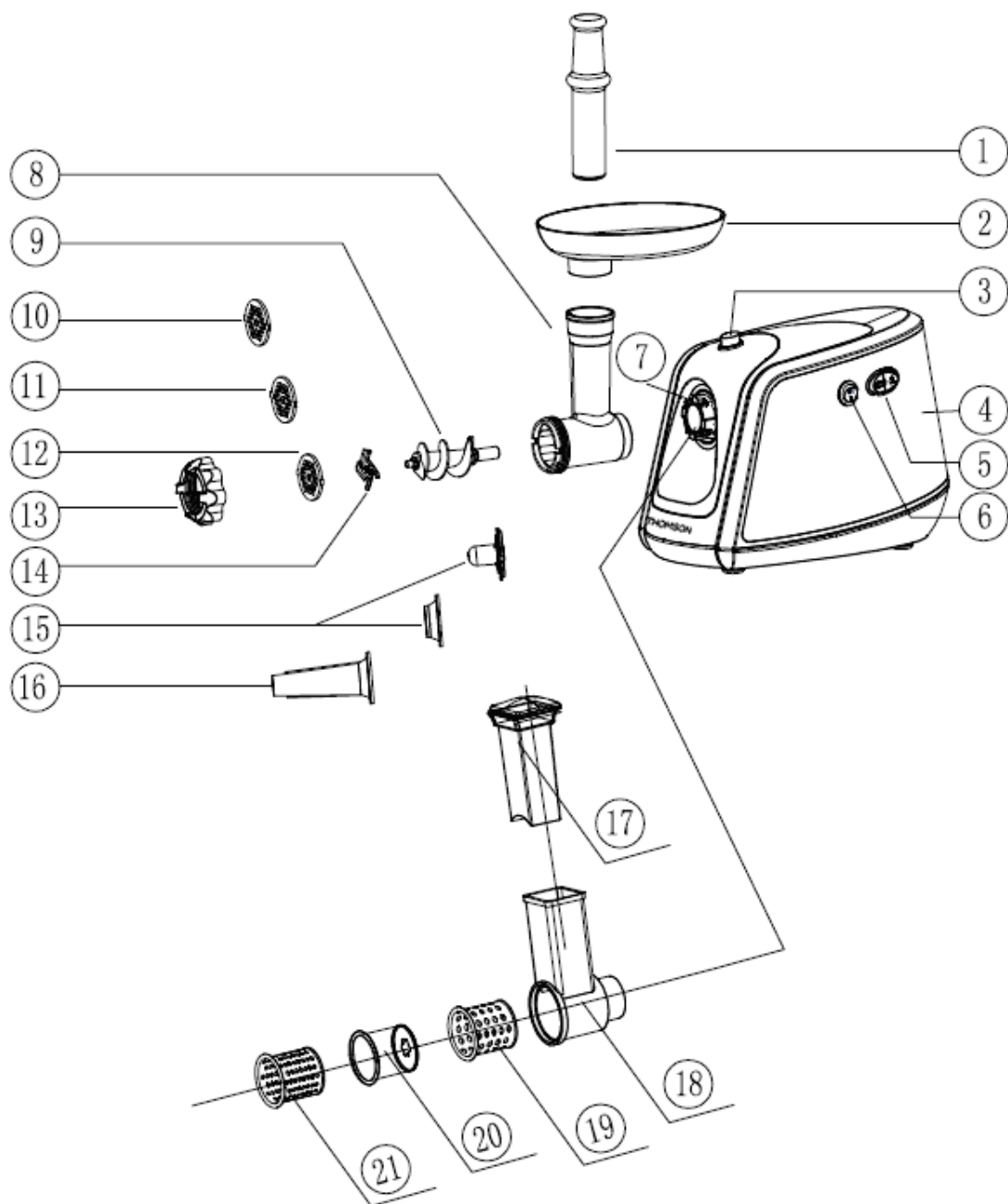
- Household use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be no more than 7 minutes with the following 7-minute interval for motor cooling.
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating (for example switch “ON” knob to “R” knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop, otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance.

- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Warning: potential injury from misuse. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the hopper plate and feed screw during cleaning.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- No service parts can be wash in dishwasher.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service

agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

-  Suitable for food contact
- This appliance is intended to be used in household.

DESCRIPTION



- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Food pusher | 12. Cutting plate (coarse) |
| 2. Hopper plate | 13. Fixing ring |
| 3. Push knob | 14. Cutting blade |
| 4. Motor housing | 15. Kibbe attachment |
| 5. ON/OFF/ Reverse switch | 16. Sausage attachment |
| 6. ON/ Reverse switch | 17. Vegetable slicer pusher |
| 7. Head inlet | 18. Vegetable slicer body |
| 8. Head | 19. Coarse grater |
| 9. Feed screw | 20. Slicer |
| 10. Cutting plate (fine) | 21. Cutting attachment |
| 11. Cutting plate (medium) | |

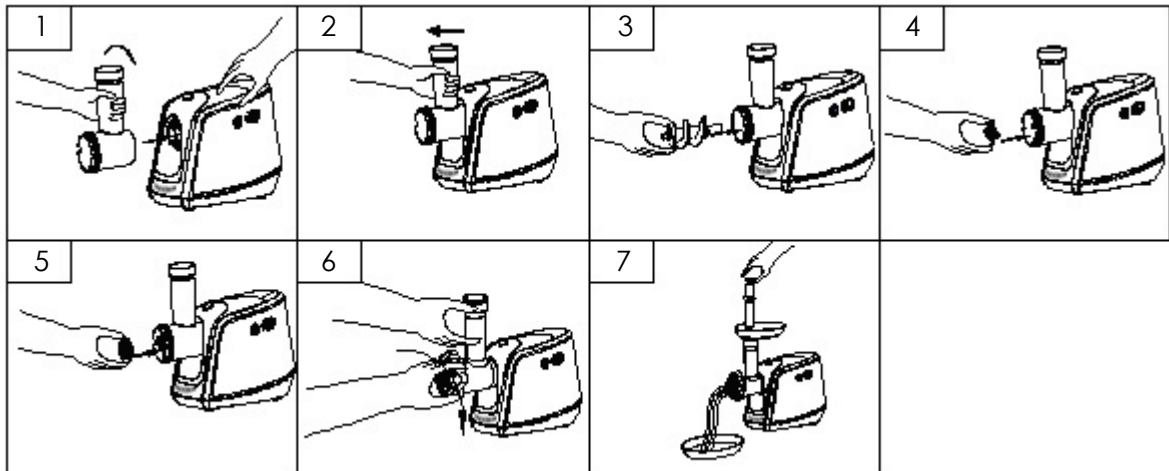
FOR THE FIRST USE

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the main voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the "ON/OFF/ Reverse" switch is turned to "OFF" position.

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- Holding the head and insert it in the inlet with one hand, push the black knob with another hand, tighten it clockwise to secure the head. (fig.2).
- Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig.5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.



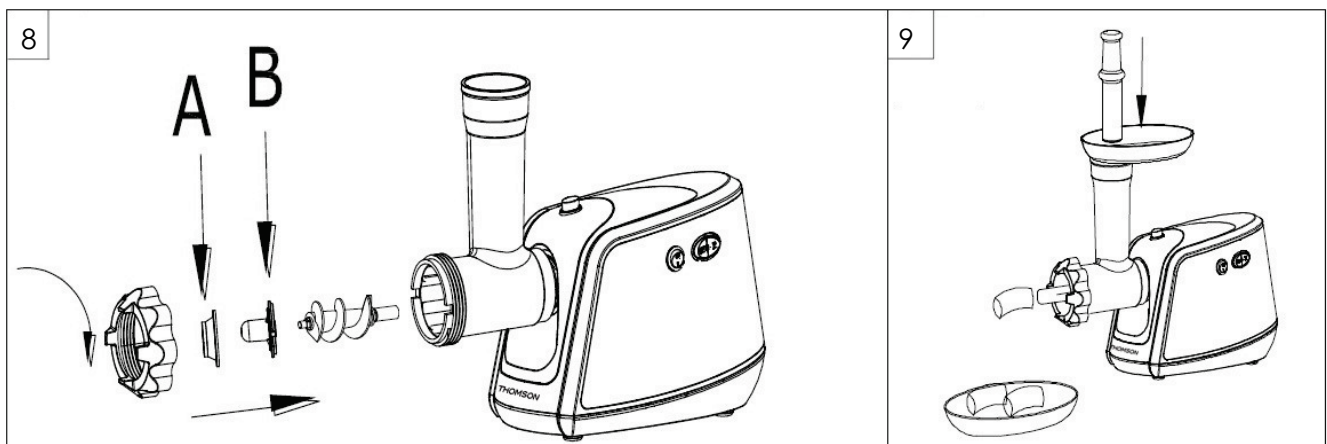
MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces. Tendonless, boneless and fatless meat is recommended (approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug in and turn the "R / ON" switch to "ON" position, then turn the "ON/OFF/ Reverse" switch to "ON" position.
- Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (fig.7).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch the appliance off by turning the "R / ON" switch to "R" position and "ON/OFF/ Reverse" switch to "R" position.
- Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty. If it doesn't work, switch the unit off, plug out and clean it.

MAKING KIBBE (for 1 person)



RECIPE FOR THE STUFFING

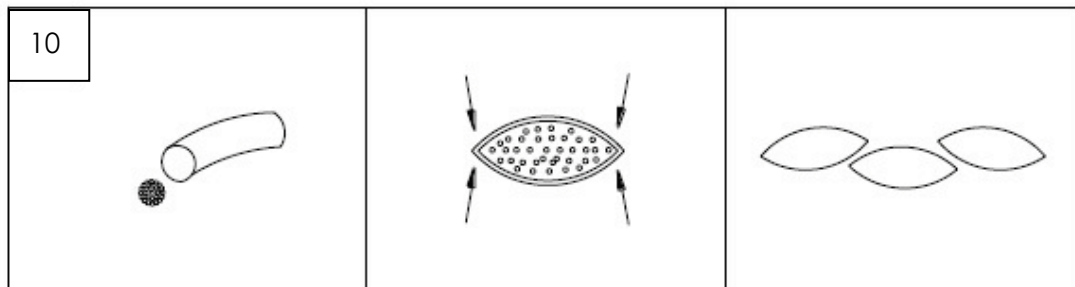
Mutton	100g
Olive oil	1 tablespoons
Onion (cut finely)	1 tablespoons
Spices	up to your taste
Salt	up to your taste
Flour	1 1/2 tablespoons

- Before making Kibbe, mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

RECIPE FOR THE OUTLET COVER

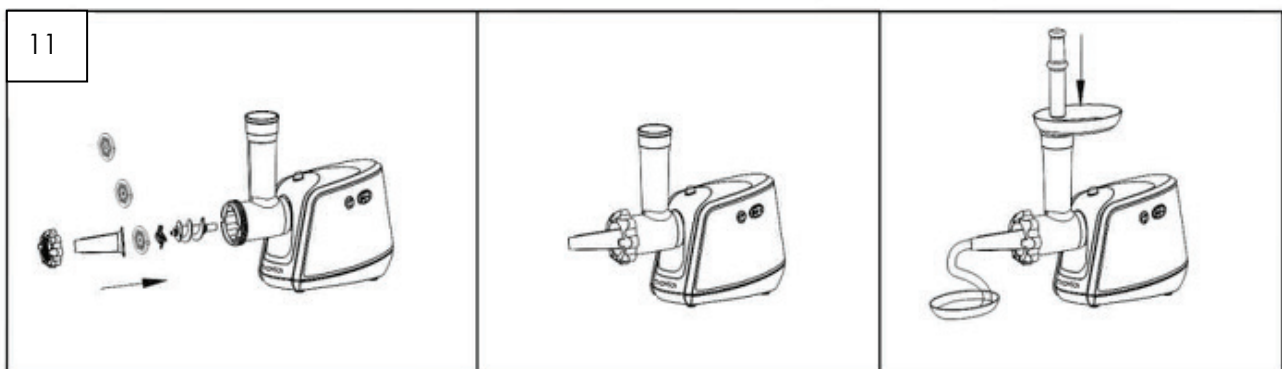
Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	up to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	up to your taste
Pepper	up to your taste

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover creates better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 6-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10).
- Form kibbe as illustrated below and deep fry.



MAKING SAUSAGE

Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)



CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 6-1 pictures.
- If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools to remove it. (Not included) (fig.12).
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).

CLEANING

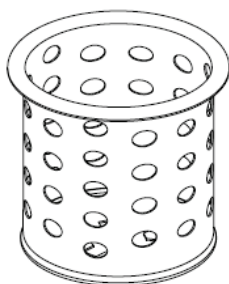
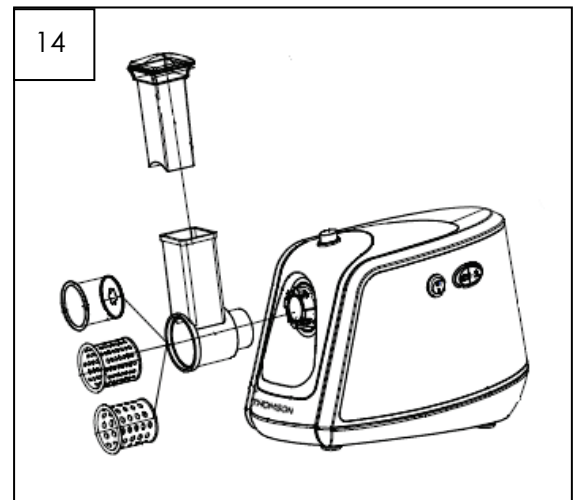
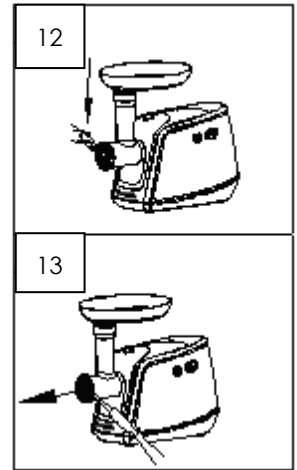
- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water, it is not dishwasher safe.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth and then dry it thoroughly.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by wet cloth, they are not dishwasher safe.

MAKING SALAD

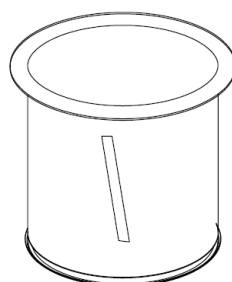
For grinding, follow the right picture (fig. 14) shown above for plastic pipe, and then place the desired tool into the pipe opening until fit in completely. You may now use to grind the food with rectangular food pusher.

VEGETABLE CUTTING

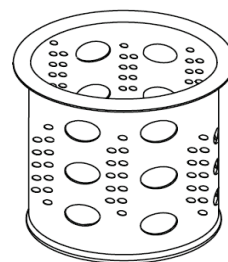
- Install the grater (19), vegetable slicer (20) or cutting attachment (21) into the vegetable slicer body (18).
- Install the vegetable slicer body, turning it counterclockwise till locking (see the drawing of the meat grinder).
- Insert the plug into the mains socket.
- Switch the unit on, setting the switch (5) to the "ON" position, the switch (6) should be in the position "ON".
- During the operation use only the pusher (17) supplied with the unit; do not use any other objects, never push vegetables with your fingers.
- To remove the vegetable cutting accessories, press the lock button (3), turn the attachment clockwise (see the drawing of the meat grinder) and remove it.
- After you finish operating the unit, switch the meat grinder off, setting the switch (5) to the position "0" and unplug the unit; only after that you can disassemble it.
- To remove the meat grinder head press the lock button (3), turn the meat grinder head clockwise and remove it.



Coarse grater



Slicer



Cutting attachment

TECHNICAL SPECIFICATION

Model: THMG48609

Rated voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Rated power: 350-450W

Warning:



This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.

For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

The warranty does not cover the wear parts of the product, nor the problems or damage resulting from:

- (1) surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
 - (2) defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust or the presence of insects;
 - (3) any incident, abuse, misuse, alteration, disassembly or Unauthorized repair
 - (4) improper maintenance, improper use
- Concerning the product or connection to an incorrect voltage;
- (5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The guarantee will be cancelled if the nameplate and / or serial number of the product are removed.

THOMSON is a brand of Technicolor SA used under licence by
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

This product is imported by: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

THOMSON

PICADORA DE CARNE

THMG48609

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Este producto cumple los requisitos establecidos por las Directivas 2014/35/CE (la cual sustituye a la Directiva 73/23/CEE, modificada por la Directiva 93/68/CEE) y 2014/30/CE (la cual sustituye a la Directiva 89/336/CEE).



PRECAUCIONES IMPORTANTES

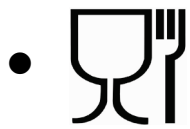
- Adecuado solo para uso doméstico. No utilizar en aplicaciones industriales.
- Desenchufe de la toma de corriente antes de montar y desmontar el aparato.
- El aparato debe estar bajo vigilancia de un adulto cuando sea utilizado cerca de niños.
- A la hora de transportar el aparato, asegúrese de agarrar la carcasa con motor con las dos manos. No transporte el aparato sujetando solo la placa de la tova o el cabezal.
- No instale la cuchilla de corte y la placa de corte cuando esté utilizando el accesorio para kibbes.
- Nunca debe introducir los alimentos con la mano. Utilice solo el accesorio presionador.
- No debe picar alimentos duros como huesos, frutos secos, etc.
- No debe picar jengibre ni otros materiales con fibra dura.
- La picadora de carne no puede funcionar de modo continuo durante más de 7 minutos, y siempre debe dejarla descansar durante 7 minutos para que se enfríe el motor.
- La función de reverso nunca debe utilizarse mientras el aparato está funcionando (por ejemplo el interruptor no debe pasar de la posición “ON” a la posición “R” y viceversa). Espere al menos un minuto hasta que la

picadora se haya detenido por completo, en caso contrario el aparato generaría un ruido anormal, vibraciones o una chispa eléctrica transitoria. El aparato podría resultar dañado con facilidad.

- Después de su uso, quedarán algunos restos de alimentos en el cabezal de la picadora. Esto es normal.
- Para evitar la obstrucción de la picadora, no fuerce el aparato con excesiva presión.
- Cuando el disyuntor se haya activado, no encienda el aparato.
- No intente sustituir ninguna pieza ni reparar el aparato usted mismo.
- Cuando el aparato no está siendo utilizado y antes de su limpieza, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable eléctrico ni el enchufe eléctrico en agua ni otros líquidos.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimiento del producto siempre que hayan recibido supervisión e instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Advertencia: el uso incorrecto del aparato puede producir lesiones. Tenga mucho cuidado durante la manipulación de las

cuchillas afiladas, al vaciar placa de la tolva y husillo durante la limpieza.

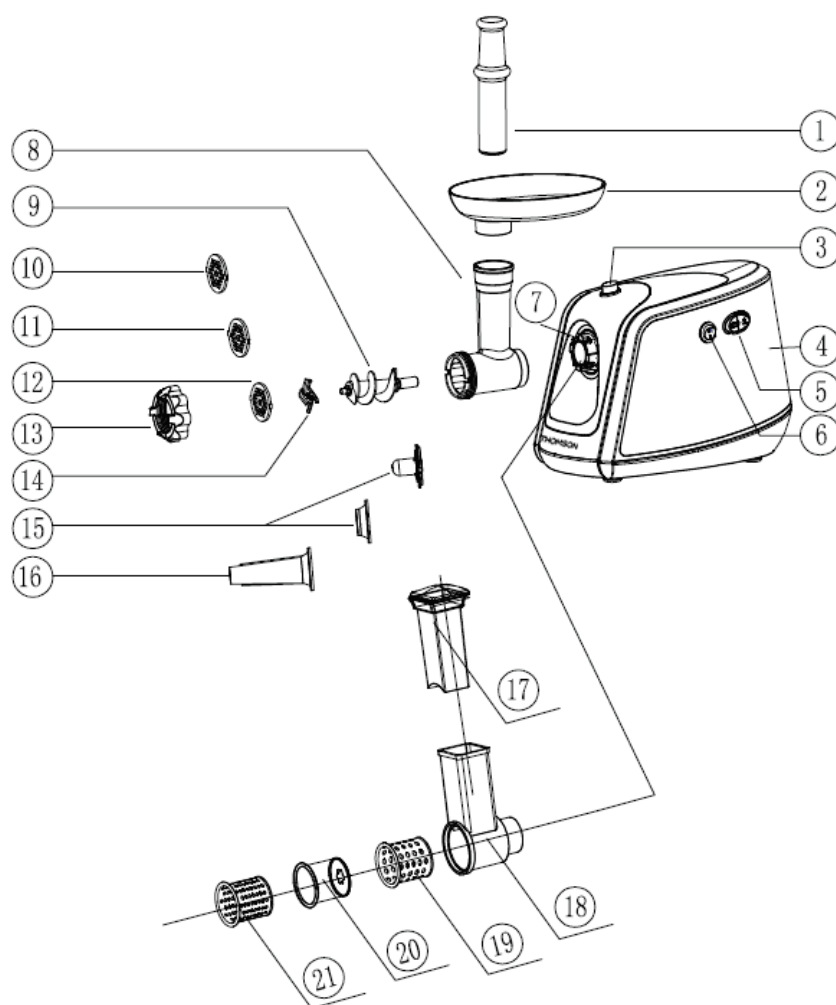
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente antes de dejarlo desatendido y antes de proceder a su montaje, desmontaje y limpieza.
- Ninguna de las piezas se puede lavar en el lavavajillas.
- Si el cable eléctrico está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o persona con formación similar para evitar cualquier peligro.



Adecuado para el contacto con alimentos

- Este aparato ha sido concebido para el uso doméstico.

CONOZCA SU PRODUCTO



- | | |
|---|--|
| 1. Accesorio presionador | 12. Placa cortadora (grueso) |
| 2. Placa de la tolva | 13. Anillo de fijación |
| 3. Botón pulsador | 14. Cuchilla cortadora |
| 4. Carcasa con motor | 15. Accesorio para Kibbes |
| 5. Interruptor ENCENDER/APAGAR/ Reverso | 16. Accesorio para salchichas |
| 6. Interruptor ENCENDER/ Reverso | 17. Presionador para el troceador de verdura |
| 7. Entrada del cabezal | 18. Estructura del troceador de verdura |
| 8. Cabezal | 19. Rallador grueso |
| 9. Husillo | 20. Troceador |
| 10. Placa cortadora (fino) | 21. Accesorio cortador |
| 11. Placa cortadora (media) | |

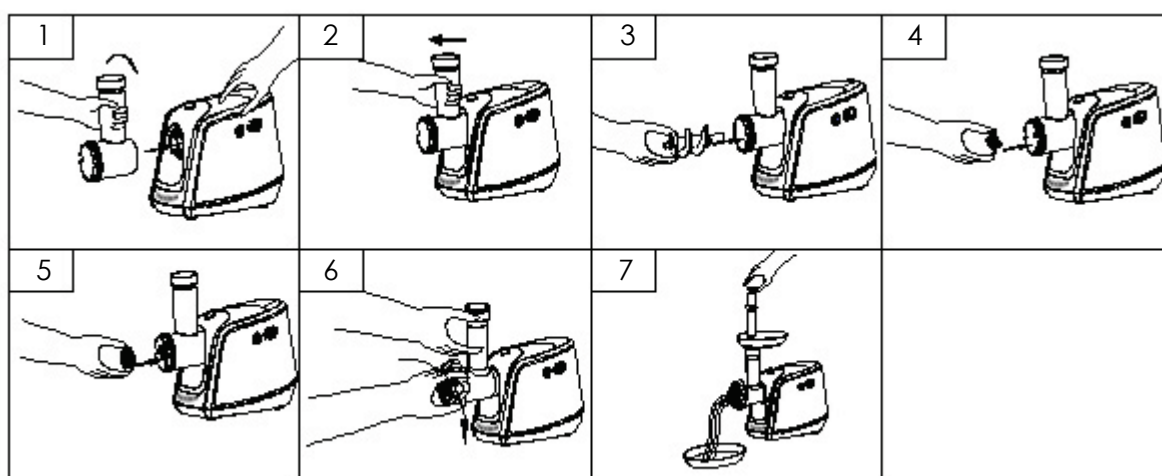
EN LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje del suministro eléctrico de su hogar.
- Lave todas las piezas (excepto la carcasa) en agua templada con jabón.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe que el interruptor "ENCENDER/APAGAR/ Reverso" está apagado en la posición "OFF" ("APAGADO").

INSTRUCCIONES DE USO

MONTAJE

- Sujete el cabezal con una mano e introdúzcalo en la entrada, empuje el botón negro con la otra mano. Ajustelo en el sentido de las agujas del reloj para fijar el cabezal. (imagen 2).
- Introduzca el husillo en el cabezal, con el extremo largo por delante, y girando el husillo ligeramente hasta que esté ajustado en la carcasa con motor (imagen 3).
- Coloque la cuchilla cortadora sobre el eje del husillo con la cuchilla dirigida hacia delante tal y como muestra la ilustración (imagen 4). Si no está correctamente colocada, la carne no se picará.
- Coloque la placa de corte deseada junto a la cuchilla cortadora, asegurando que las protuberancias quedan encajadas en las ranuras (imagen 5).
- Sujete o presione con un dedo el centro de la placa cortadora y a continuación, con la otra mano, atornille el anillo de fijación hasta el tope (imagen 6). No ajustar en exceso.
- Coloque el aparato en una superficie firme.
- Debe asegurar que existe ventilación por la base y por el lateral de la carcasa con motor y no se debe obstruir.



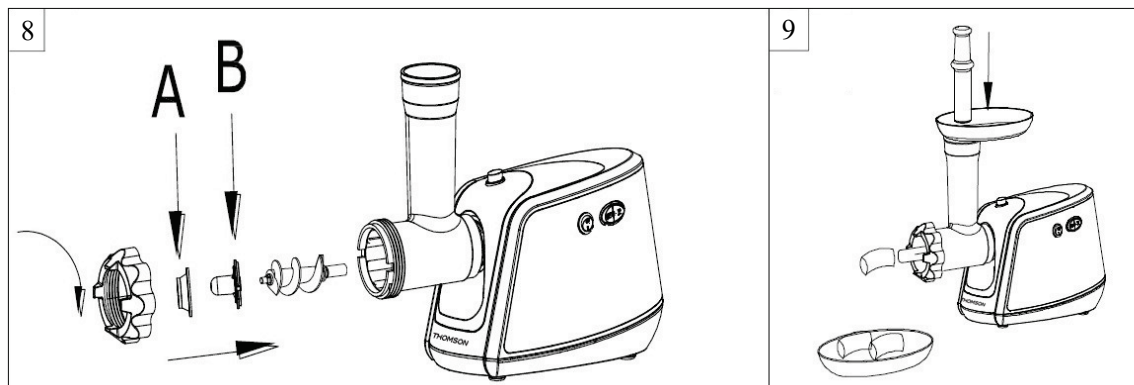
PICAR LA CARNE

- Corte todos los alimentos en trozos. Se recomienda utilizar carne sin tendones, huesos ni grasa (tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) de modo que puedan pasar fácilmente por la apertura de la tolva.
- Enchufe y gire el interruptor "R / ON" hasta la posición "ON" ("ENCENDIDO"), después gire el interruptor "ON/OFF/ Reverse" ("ENCENDER/APAGAR/ Reverso") hasta la posición "ON" ("ENCENDER").
- Introduzca los alimentos por la placa de la tolva. Utilice solo el accesorio presionador (imagen 7).
- Cuando haya finalizado de utilizar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente.

FUNCIÓN DE REVERSO

- Si el aparato queda atascado, deberá apagarlo girando el interruptor "R / ON" hasta la posición "R" y el interruptor "ON/OFF/ Reverse" (ENCENDER/APAGAR/ Reverso) hasta la posición "R".
- El husillo girará en dirección contraria y el cabezal quedará vacío. Si esto no funciona, apague el aparato, desenchúfelo y límpielo.

ELABORAR KIBBES (para 1 persona)



RECETA PARA EL RELLENO

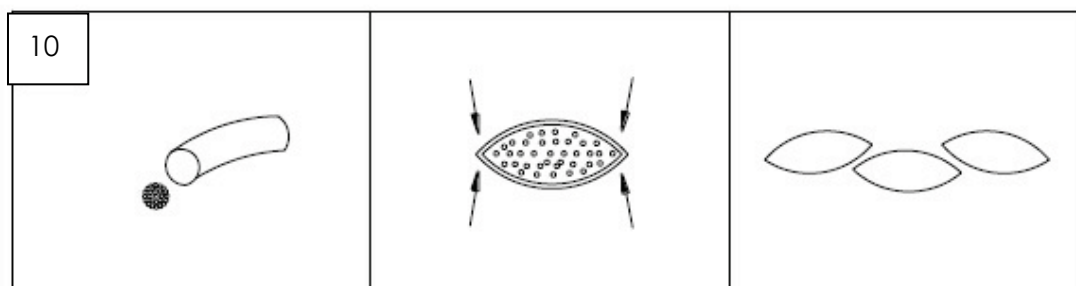
Cordero	100g
Aceite de oliva	1 cucharada sopera
Cebolla (finamente cortada)	1 cucharada sopera
Especias	a gusto
Sal	a gusto
Harina	11/ cucharadas soperas

- Antes de preparar los Kibbes, pique el cordero una o dos veces.
- Fría la cebolla hasta dorarla y añada el cordero picado, todas las especias, sal y harina.

RECETA PARA LA MASA EXTERIOR

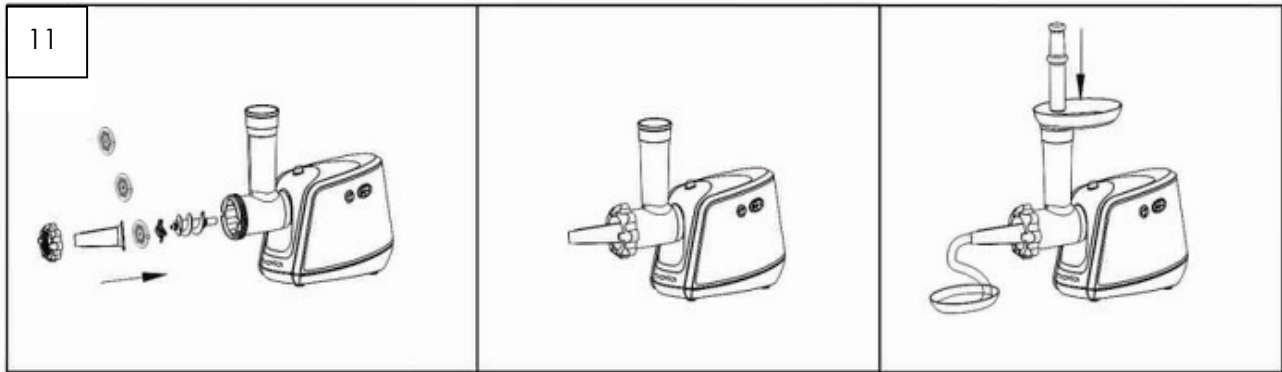
Carne magra	450g
Harina	150-200g
Especias	a gusto
Nuez moscada (finalmente cortada)	1
Pimiento rojo en polvo	a gusto
Pimienta	a gusto

- Pique la carne tres veces y mezcle todos los ingredientes en un cuenco. Si utiliza más cantidad de carne y menos harina para la masa exterior conseguirá mejor consistencia y sabor.
- Pase la mezcla tres veces por la picadora.
- Desmonte las piezas siguiendo los pasos 6-3 en orden inverso, para poder retirar la placa cortadora y la cuchilla cortadora.
- Instale los accesorios para kibbes en el eje del husillo, encajando las protuberancias en las ranuras (imagen 8).
- Atornille el anillo de fijación en su posición hasta el tope. No ajuste en exceso (imagen 9).
- Elabore el recubrimiento exterior (imagen 10).
- Forme los kibbes según la ilustración, y fríalos.



ELABORAR SALCHICHAS

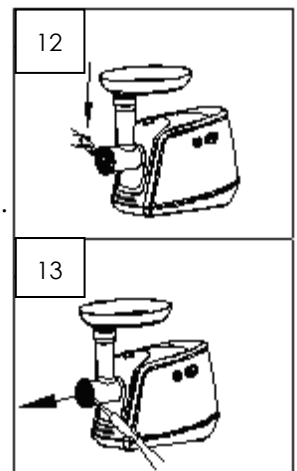
Antes de comenzar, monte el accesorio para salchichas tal y como se indica en la siguiente ilustración (imagen 11)



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESMONTAJE

- Asegúrese de que el motor se ha detenido por completo.
- Desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.
- Desmonte las piezas siguiendo en orden inverso los pasos de las imágenes 6-1.
- Si no consigue retirar el anillo de fijación fácilmente con las manos, utilice herramientas para quitarlo. (No incluidas) (imagen 12).
- Para retirar la placa cortadora fácilmente, utilice un destornillador para hacer palanca entre la placa cortadora y el cabezal tal y como muestra la ilustración y sepárela (imagen 13).

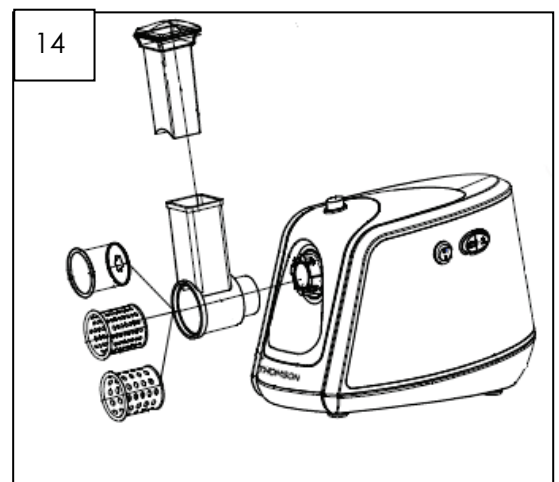


LIMPIEZA

- Extraiga la carne, etc. Lave todas las piezas en agua templada con jabón, no se pueden lavar en el lavavajillas.
- El uso de lejía disuelta en agua o cualquier otra sustancia con cloro provocaría la pérdida de color de las superficies de aluminio.
- No sumerja la carcasa con motor en agua, y límpiela con un paño húmedo y después séquela por completo.
- El uso de disolventes o gasolina agrietará o cambiará el color del aparato.
- Limpie todas las piezas cortantes con un paño húmedo, no se pueden lavar en el lavavajillas.

ELABORAR ENSALADA

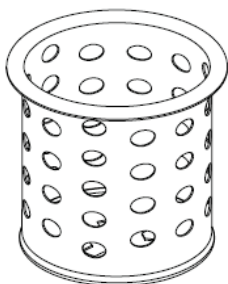
Para picar, siga las ilustraciones (imagen 14) anteriores para el tubo de plástico, y coloque la herramienta deseada en la apertura del tubo hasta quedar acoplada. Entonces puede utilizar el aparato para picar alimentos con el presionador rectangular.



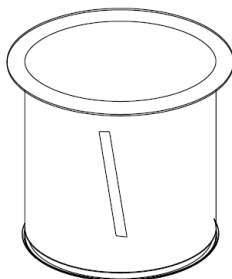
CORTAR VERDURA

- Instale el rallador (19), el troceador de verdura (20) o el accesorio cortador (21) en la estructura del troceador de verdura (18).
- Instale la estructura del troceador de verdura, girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta ajustarlo (consulte la ilustración de la picadora de carne).
- Enchufe el cable eléctrico en la toma de corriente.
- Enchufe el aparato, sitúe el interruptor (5) en la posición "ON" ("ENCENDER"), el interruptor (6) debe estar en la posición "ON" ("ENCENDER").
- Durante el uso del presionador (17) suministrado con el aparato; no debe utilizar ningún otro objeto, y nunca debe empujar la verdura con los dedos.
- Para retirar los accesorios cortadores de verdura, presione el botón de bloqueo (3), gire el accesorio en el sentido de las agujas del reloj (consulte el dibujo de la picadora de carne) y retírelo.

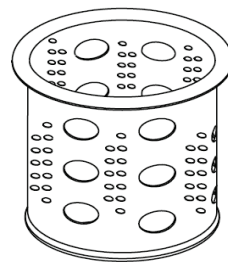
- Cuando haya finalizado de utilizar el aparato, apague la picadora de carne, sitúe el interruptor (5) en la posición "0" y desenchufe el cable eléctrico; solo después podrá desmontarlo.
- Para retirar el cabezal de la picadora de carne presione el botón de bloqueo (3), gire el cabezal de la picadora de carne en el sentido de las agujas del reloj y extráigalo.



Rallador grueso



Troceador



Accesorio cortador

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: THMG48609

Voltaje nominal: 220-240V~ 50-60Hz

Potencia nominal: 350-450W

Advertencia:



Este producto incorpora el símbolo de reciclaje selectivo para los residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Esto significa que este producto se debe manipular conforme a la Directiva Europea 2002/96/EC para poder ser reciclado o desmontado y minimizar su impacto sobre el medio ambiente.

Para obtener más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales.

Los productos electrónicos no incluidos en el proceso de reciclaje selectivo son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud de las personas debido a la presencia de sustancias peligrosas.

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto ni los problemas o daños que resulten de:

- (1) deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
- (2) defectos o daños debidos al contacto del producto con líquidos y la corrosión causada por el óxido o la presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente, uso indebido, mal uso, alteración, desmontaje reparación no autorizada;
- (4) cualquier mantenimiento incorrecto, utilización no conforme a las instrucciones sobre el producto o la conexión a una tensión incorrecta;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante.

La garantía quedará anulada si se retira la placa de identificación y/o el número de serie del producto

THOMSON es una marca de Technicolor SA utilizada bajo licencia por
SCHNEIDER CONSUMER GROUP

Este producto es importado por: SCHNEIDER CONSUMER GROUP

12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE