

# cecotec

## CRUSHER 1400

М'ясорубка/Мясорубка/ Meat grinder



Інструкція з експлуатації  
Руководство пользователя  
Instruction manual

## ЗМІСТ

1. Компоненти пристрою	5
2. Перед першим використанням	5
3. Збірка пристрою	6
4. Експлуатація	7
5. Чищення та догляд	8
6. Технічні характеристики	9
7. Утилізація старих електроприладів	9
8. Служба технічної підтримки та гарантія	9
9. Авторські права	10

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компоненты устройства	13
2. Перед первым использованием	13
3. Сборка устройства	14
4. Эксплуатация	15
5. Чистка и уход	16
6. Технические характеристики	17
7. Утилизация старых электроприборов	17
8. Служба технической поддержки и гарантия	17
9. Авторские права	18

## INDEX

1. Parts and components	21
2. Before use	21
3. Assembly	22
4. Operation	23
5. Cleaning and maintenance	24
6. Technical specifications	24
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	25
8. Technical support and warranty	25
9. Copyright	25

## ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ


Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкції. Збережіть цей посібник користувача для подальшого використання або для нових користувачів.

- Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, якщо його залишаєте без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.
- Пристрій не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад та його кабель живлення в недоступному для дітей місці.
- Приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, пов'язану з цим.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Суворо дотримуйтеся інструкцій у цьому посібнику, щоб уникнути травм або пошкодження приладу.
- Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі, перш ніж міняти аксесуари або сусідні частини, які рухаються під час використання.
- Перед використанням затягніть затискне кільце гайковим ключем, переконавшись, що кільце не можна роз'єднати силою 4 Нм.
- Використовуйте лише частини та аксесуари, авторизовані Secotec. У разі використання таких частин або аксесуарів гарантія буде недійсною.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення, вилка або інші частини пошкоджені.

- Якщо кабель живлення пошкоджений, його має замінити офіційна служба технічної підтримки Secotec або подібний кваліфікований персонал, щоб уникнути ризику.
- Перед першим використанням приладу ретельно очистіть частини, які будуть контактувати з їжею.
- Зачекайте, поки рухомі частини перестануть працювати, перш ніж знімати частини з приладу.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду чи будь-яку іншу рідину та не промивайте його під проточною водою. Використовуйте лише вологу тканину для очищення блоку двигуна.
- Не намагайтеся подрібнити кістки, горіхи чи інші тверді предмети.
- Ніколи не тягніться до корпусу ножа. Завжди використовуйте штовхач їжі.
- Додайте нежирну яловичину без кісток, нарізану шматочками приблизно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Штовхачі їжі повинні прикладати силу 5 Н до м'яса. Не використовуйте прилад більше 5 хвилин поспіль. Перед повторним використанням дайте пристрою охолонути протягом 10 хвилин.
- Якщо прилад заблоковано, поверніть ручку в зворотному напрямку (↺). М'ясо, що потрапило в корпус ножа, буде випущено, що дозволить приладу повернутися до нормального стану.

## 1. КОМПОНЕНТИ ПРИСТРОЮ

Мал. 1

1. Основний корпус
2. Ручка
- Увімкнення: Увімк.
- Вимкнення: Вимк.
- Напрямок реверсу: 
3. Кнопка розблокування
4. Вхідний отвір насадки
5. Штовхач продуктів
6. Вхідний отвір для продуктів
7. Насадка
8. Шнек
9. Ножі
10. Ріжучий диск (дрібний/середній/великий)
11. Регулювальна гайка
12. Насадка для ковбас
13. Насадка для кеббе

Примітка: Зображення в цьому посібнику є схематичними зображеннями і можуть не зовсім відповідати пристрою.

## 2. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- У комплект поставки даного приладу входить пакет безпеки, що забезпечує захист під час транспортування. Розпакуйте прилад та збережіть оригінальну упаковку та матеріали у надійному місці. Це допоможе запобігти будь-яким пошкодженням, якщо прилад потрібно буде транспортувати в майбутньому. У разі утилізації оригінального пакування переконайтеся, що всі пакувальні матеріали перероблені відповідним чином.
- Переконайтеся, що всі деталі та компоненти включені в комплект постачання та перебувають у хорошому стані. Якщо будь-яка деталь відсутня або перебуває в поганому стані, негайно зверніться до офіційної служби технічної підтримки Cecotec

Вміст коробки

- М'ясорубка
- Ножі (x1)
- Ріжучий диск (x3)
- штовхач продуктів
- Насадка для кеббе
- Насадка для ковбас

### 3. ЗБІРКА ПРИСТРОЮ

Мал. 2

1. Натисніть кнопку блокування, утримуйте насадку та вставте її у вхідний отвір. При вставці переконайтеся, що насадка нахилена відповідно до стрілки зверху, як показано на малюнку 2.
2. Поверніть насадку проти годинникової стрілки, щоб вона була правильно встановлена.
3. Вставте шнек у центральний отвір насадки на довгому кінці, потім злегка поверніть його, поки він не увійде в корпус двигуна.
4. Встановіть лезо на вал шнека ріжучою кромкою вперед, як показано на малюнку 2. Якщо лезо встановлено неправильно, м'ясо не буде подрібнене.
5. Помістіть різальний диск, який ви бажаєте використовувати, поруч із лезом, вставивши виступи в пази.
6. Утримуйте або натисніть на центр ріжучого диска одним пальцем, а потім закрутіть регулювальну гайку іншою рукою. Не перетягуйте.
7. Встановіть лоток для подачі продуктів до клацання.
8. Встановіть м'ясорубку на тверду поверхню.
9. Обов'язково тримайте повітрязбірники знизу та з боків м'ясорубки вільними.

## 4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Подрібнення м'яса

1. Переконайтеся, що пристрій правильно встановлений і знаходиться на рівній, твердій та стійкій поверхні.
2. Покладіть м'ясо на піддон. Використовуючи штовхач, повільно проштовхніть м'ясо у верхній отвір насадки.

### Важлива інформація

Наріжте м'ясо смужками довжиною 10 см і товщиною 2 см. Очистіть м'ясо від кісток і видаліть вирізку та сухожилля, наскільки це можливо. Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо.

### Використання насадки кеббе.

Мал. 3

1. Вставте шнек довшим кінцем у насадку подрібнювача. Потім встановіть насадку кеббе на вал шнека. Спочатку зрізаний конус, а потім опуклий рельєфний круг.
  2. Затягніть регулювальну гайку, доки вузол не буде надійно закріплений. Приєднайте корпус подрібнювача до блоку двигуна.
  3. Розташуйте піддон так, щоб він був вирівняний з верхньою частиною корпусу подрібнювача. Пристрій буде готовим до приготування кеббе.
- Пропустіть м'ясну суміш для приготування кеббе через отвір у лотку. Поки м'ясо виходить із насадки, наріжте ковбаски на бажану довжину.
  - Кеббе – це традиційна страва Близького Сходу, яка готується в основному з баранини та булгуру, які подрібнюються у пасту, яку потім пропускають через насадку для приготування «Кеббе» та нарізають на невеликі шматочки. Цей вид ковбасок наповнюють сумішшю з рубаного м'яса, потім кінці загинають і обсмажують у фритюрі.

### Використання насадки для ковбаси. Мал. 4

1. Вставте шнек довшим кінцем у насадку подрібнювача. Встановіть ножі та ріжучий диск. Потім встановіть воронку та закрутіть регулювальну гайку, доки вузол не буде надійно закріплений. (Переконайтеся, що фланці ріжучого диска правильно увійшли до паз насадки подрібнювача).
2. Приєднайте корпус подрібнювача до блоку двигуна. Розташуйте лоток так, щоб

він був вирівняний з верхньою частиною корпусу подрібнювача. Пристрій готовий до приготування сосисок.

- Розмістіть інгредієнти на лист. Використовуючи штовхач, повільно проштовхніть м'ясо у верхній отвір насадки.
- Замочіть ковбасну оболонку у теплій воді на 10 хвилин. Потім просуньте попередньо змочену оболонку через воронку. Вставте подрібнене (приправлене) м'ясо через отвір у деку. Якщо оболонка прилипає до воронки, змочіть її невеликою кількістю води.

#### Приготування пасти

- Час роботи не повинен перевищувати 4 хвилин.
  - Використовуйте дрібний, середній або великий різальний диск.
1. Посипте лист борошном.
  2. Змішайте 75 г борошна та 25 г води, щоб зробити тісто.
  3. Розділіть його на 2 частини однакового розміру.
  4. Використовуючи штовхач, проштовхніть тісто через отвір.

## 5. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Якщо в пристрої залишилося м'ясо, його можна видалити, пропустивши скибочку хліба через м'ясорубку.

1. Перед чищенням приладу вимкніть його та від'єднайте від мережі. Мал. 5
2. Натисніть кнопку блокування та поверніть насадку за годинниковою стрілкою. Зніміть штовхач їжі та лоток. Мал. 6
3. Відкрутіть регульовальну гайку та зніміть всі деталі з шліфувальної насадки. Не кладіть деталі в посудомийну машину!
4. Промийте гарячою водою з милом всі частини, які контактували з м'ясом. Мийте їх одразу після використання.
5. Промийте гарячою водою та ретельно висушіть.
6. Ми рекомендуємо вам змастити лезо та ріжучі диски невеликою кількістю рослинної олії.



## 6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул пристрою: 04860

Пристрій: Crusher 1400

Напруга: 220-240 В ~

Частота: 50 – 60 Гц

Номінальна потужність: 500 Вт

Максимальна пікова потужність заблокованого двигуна 1360

Технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

Зроблено в Китаї | Розроблено в Іспанії

## 7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



Цей символ вказує на те, що відповідно до чинних норм виріб та/або батарею необхідно утилізувати окремо від побутових відходів. Коли термін придатності цього продукту закінчиться, ви повинні утилізувати батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади.

Споживачі повинні звернутися до місцевих органів влади або роздрібного продавця для отримання інформації щодо правильної утилізації старих приладів та/або їхніх батарей.

Дотримання наведених вище вказівок допоможе захистити навколишнє середовище.

## 8. СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ГАРАНТІЯ

Cecotec несе відповідальність перед кінцевим користувачем або споживачем за будь-яку невідповідність, яка існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, установлених застосовними правилами.

Рекомендується, щоб ремонт проводився кваліфікованим персоналом.

Якщо в будь-який момент ви виявите будь-яку проблему з вашим продуктом або матимете будь-які сумніви, не соромтеся зв'язатися з офіційною службою технічної підтримки Cecotec за номером +34 963 210 728.

## 9. АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Права інтелектуальної власності на тексти цього посібника належать CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Всі права захищені. Вміст цієї публікації не можна, повністю або частково, відтворювати, зберігати в пошуковій системі, передавати або поширювати будь-якими засобами (електронними, механічними, фотокопіюванням, записом або подібними) без попереднього дозволу CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ


Перед использованием устройства внимательно прочтите данную инструкцию. Сохраните данное руководство по эксплуатации для дальнейшего использования или для новых пользователей.

- Всегда отключайте прибор от электросети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
- Строго следуйте инструкциям в этом руководстве, чтобы избежать травм или повреждения прибора.
- Выключайте и отключайте прибор от сети перед заменой аксессуаров или деталей, которые движутся во время использования.
- Перед использованием затяните зажимное кольцо гаечным ключом, убедившись, что кольцо не может быть отделено с усилием 4 Нм.
- Используйте исключительно детали и аксессуары, разрешенные Secotec. Гарантия будет аннулирована, если используются такие детали или аксессуары.

- Не используйте прибор, если шнур питания, вилка или другие детали повреждены.
- Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить в официальной службе технической поддержки Secotec или у аналогичного квалифицированного персонала, чтобы избежать рисков.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, которые будут контактировать с продуктами питания.
- Дождитесь, пока движущиеся части не перестанут работать, прежде чем извлекать детали из прибора.
- Никогда не погружайте блок двигателя в воду или любую другую жидкость и не промывайте его под проточной водой. Для очистки блока двигателя используйте только влажную ткань.
- Не пытайтесь измельчать кости, орехи или другие твердые предметы.
- Никогда не засовывайте руку внутрь корпуса резака. Всегда используйте толкатель для продуктов.
- Введите бескостную, постную говядину, нарезанную на куски размером примерно 20 мм x 20 мм x 60 мм. Толкатели для продуктов должны прилагать к мясу силу 5 Н. Не включайте прибор более 5 минут подряд. Дайте прибору остыть в течение 10 минут перед повторным использованием.
- Если прибор заблокирован, поверните ручку в обратном направлении (↺). Мясо, застрявшее в корпусе режущего механизма, освободится, и прибор вернется в нормальное состояние.

## 1. КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Рис. 1

1. Основной корпус
2. Ручка
  - Включение: Вкл
  - Выключение: Выкл
  - Направление реверса: 
3. Кнопка разблокировки
4. Входное отверстие насадки
5. Толкатель продуктов
6. Входной лоток для продуктов
7. Насадка
8. Шнек
9. Ножи
10. Режущий диск (мелкий/средний/крупный)
11. Регулировочная гайка
12. Насадка для колбас
13. Насадка для кеббе

Примечание:

Изображения в данном руководстве представляют собой схематические изображения и могут не совсем соответствовать устройству.

## 2. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- В комплект поставки данного прибора входит пакет безопасности, обеспечивающий его защиту во время транспортировки. Распакуйте прибор и сохраните оригинальную упаковку и материалы в надежном месте. Это поможет предотвратить любые повреждения, если прибор потребуется транспортировать в будущем. В случае утилизации оригинальной упаковки убедитесь, что все упаковочные материалы переработаны соответствующим образом.
- Убедитесь, что все детали и компоненты включены в комплект поставки и находятся в хорошем состоянии. Если какая-либо деталь отсутствует или находится в плохом состоянии, немедленно обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec.

#### Содержимое коробки

- Мясорубка
- Ножи (x1)
- Режущий диск (x3)
- Толкатель продуктов
- Насадка для кеббе
- Насадка для колбас

### 3. СБОРКА УСТРОЙСТВА

#### Рис. 2

1. Нажмите кнопку блокировки, удерживайте насадку и вставьте ее во входное отверстие. При вставке убедитесь, что насадка наклонена в соответствии со стрелкой сверху, как показано на рисунке 2.
2. Затем поверните насадку против часовой стрелки, чтобы она была правильно установлена.
3. Вставьте шнек в центральное отверстие насадки на длинном конце, затем слегка поверните его, пока он не войдет в корпус двигателя.
4. Установите лезвие на вал шнека режущей кромкой вперед, как показано на рисунке 2. Если лезвие установлено неправильно, мясо не будет измельчено.
5. Поместите режущий диск, который вы хотите использовать, рядом с лезвием, вставив выступы в пазы.
6. Удерживайте или нажмите на центр режущего диска одним пальцем, а затем закрутите регулировочную гайку другой рукой. Не перетягивайте.
7. Установите лоток для подачи продуктов в насадку до щелчка.
8. Установите мясорубку на твердую поверхность.
9. Обязательно держите воздухозаборники снизу и по бокам мясорубки свободными.

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Измельчение мяса

1. Убедитесь, что устройство правильно установлено и находится на ровной, твердой и устойчивой поверхности.
2. Положите мясо на поддон. Используя толкатель, медленно протолкните мясо в верхнее отверстие насадки.

### Важная информация

Нарежьте мясо полосками длиной 10 см и толщиной 2 см. Очистите мясо от костей и удалите вырезку и сухожилия, насколько это возможно. Никогда не используйте замороженное мясо.

### Использование насадки кеббе . Рис. 3

1. Вставьте шнек более длинным концом в насадку измельчителя. Затем установите насадку кеббе на вал шнека. Сначала усеченный конус, а затем выпуклый рельефный круг.
  2. Затяните регулировочную гайку, пока узел не будет надежно закреплен. Присоедините корпус измельчителя к блоку двигателя.
  3. Расположите поддон так, чтобы он был выровнен с верхней частью корпуса измельчителя. Устройство будет готово к приготовлению кеббе.
- Пропустите мясную смесь для приготовления кеббе через отверстие в лотке. Пока мясо выходит из насадки, нарежьте полые колбаски на желаемую длину.
  - Кеббе – это традиционное блюдо Ближнего Востока, которое готовится в основном из баранины и булгура, которые измельчаются в пасту, которую затем пропускают через насадку для приготовления «Кеббе» и нарезают на небольшие кусочки. Этот вид полых колбасок наполняют смесью из рубленого мяса, затем концы загибают и обжаривают во фритюре.

### Использование насадки для колбасы. Рис. 4

1. Вставьте шнек более длинным концом в насадку измельчителя. Установите ножи и режущий диск. Затем установите воронку и закрутите регулировочную гайку, пока узел не будет надежно закреплен.  
(Убедитесь, что фланцы режущего диска правильно вошли в пазы насадки измельчителя).

2. Присоедините корпус измельчителя к блоку двигателя. Расположите лоток так, чтобы он был выровнен с верхней частью корпуса измельчителя. Устройство будет готово к приготовлению сосисок.
  - Поместите ингредиенты на противень. Используя толкатель, медленно протолкните мясо в верхнее отверстие насадки.
  - Замочите колбасную оболочку в теплой воде на 10 минут. Затем проденьте предварительно смоченную оболочку через воронку. Вставьте измельченное (приправленное) мясо через отверстие в противне. Если оболочка прилипает к воронке, смочите ее небольшим количеством воды.

#### Приготовление пасты

- Время работы НЕ должно превышать 4 минут.
  - Используйте мелкий, средний или крупный режущий диск.
1. Посыпьте противень мукой.
  2. Смешайте 75 г муки и 25 г воды, чтобы сделать тесто.
  3. Разделите его на 2 части одинакового размера.
  4. Используя толкатель, протолкните тесто через отверстие в противне.

## 6. ЧИСТКА И УХОД

Если в устройстве осталось мясо, вы можете удалить его, пропустив через мясорубку ломтик хлеба.

1. Перед очисткой прибора выключите его и отсоедините от сети. Рис. 5
2. Нажмите кнопку блокировки и поверните насадку по часовой стрелке. Снимите толкатель и поддон для продуктов. Рис. 6
3. Открутите регулировочную гайку и снимите все детали с насадки мясорубки. Не кладите детали в посудомоечную машину!
4. Вымойте все детали, которые контактировали с мясом, горячей мыльной водой. Вымойте их сразу после использования.
5. Промойте горячей водопроводной водой и тщательно высушите.
6. Мы рекомендуем смазать ножи и режущие диски небольшим количеством растительного масла.



## 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул устройства: 04860

Устройство: Crusher 1400

Напряжение: 220-240 В ~

Частота: 50 - 60 Гц

Номинальная мощность: 500 Вт

Максимальная пиковая мощность заблокированного двигателя 1360 Вт

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества продукции.

Сделано в Китае | Разработано в Испании

## 7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Этот символ указывает на то, что в соответствии с применимыми нормами изделие и/или батарея должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов. Когда срок годности этого продукта подходит к концу, вы должны утилизировать батареи/аккумуляторы и сдать их в пункт сбора, указанный местными властями.

Потребители должны обращаться в местные органы власти или к продавцу за информацией о правильной утилизации старых приборов и/или их аккумуляторов. Соблюдение вышеуказанных правил поможет защитить окружающую среду.

## 8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Cecotec несет ответственность перед конечным пользователем или потребителем за любое несоответствие, существующее на момент поставки продукта, в соответствии с условиями и сроками, установленными применимыми нормами.

Рекомендуется, чтобы ремонт выполнялся квалифицированным персоналом.

Если в любой момент вы обнаружите какую-либо проблему с вашим продуктом или у вас возникнут сомнения, не стесняйтесь обращаться в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 963 210 728.

## 9. АВТОРСКИЕ ПРАВА

Права интеллектуальной собственности на тексты данного руководства принадлежат SECOTEC INNOVACIONES, S.L. Все права защищены. Содержание данной публикации не может быть полностью или частично воспроизведено, сохранено в поисковой системе, передано или распространено любыми средствами (электронными, механическими, фотокопированием, записью и т.п.) без предварительного разрешения SECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## SAFETY INSTRUCTIONS


Read these instructions thoroughly before using the device. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly, or cleaning.
- The device is not intended to be used by children. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children.
- The appliance 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 understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Strictly follow the instructions in this manual to avoid injury or damage to the appliance.
- Switch off and unplug the appliance before changing accessories or nearby parts that move during use.
- Before use, tighten the clamping ring with a spanner, making sure that the ring cannot be separated with a force of 4 Nm.
- Exclusively use parts and accessories authorized by Cecotec. The warranty will be invalidated if such parts or accessories are used.
- Do not use the appliance if the power cord, plug, or other parts are damaged.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service or similar qualified personnel to avoid risks.
- Before using the appliance for the first time, thoroughly clean the parts which will come into contact with food.
- Wait until the moving parts have stopped working before removing parts from the appliance.

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under running water. Only use a damp cloth to clean the motor unit.
- Do not attempt to mince bones, nuts, or other hard objects.
- Never reach inside the cutter housing. Always use the food pusher.
- Introduce boneless, lean beef, cut into pieces of approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm. The food pushers must exert a force of 5 N against the meat. Do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes. Allow the device to cool down for 10 minutes before using it again.
- If the appliance is locked, turn the knob to reversal direction ( ). The meat trapped in the cutter housing will be released, allowing the appliance to return to its normal state.

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Img. 1

1. Main body
2. Knob
  - Switch on: On
  - Switch off: Off
  - Reversal direction: 
3. Unlock button
4. Head inlet
5. Food pusher
6. Food inlet tray
7. Head
8. Auger
9. Blade
10. Cutting disc (fine/medium/coarse)
11. Adjusting nut
12. Sausage accessory
13. Kibbe accessory

NOTE:

the graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the device.

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any

piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

### **Box content**

- Meat grinder
- Blade (x1)
- Cutting disc (x3)
- Food pusher
- Kibbe accessory
- Sausage accessory

## **3. ASSEMBLY**

Img. 2

1. Press the lock button, hold the head and insert it into the inlet. When inserting, make sure that the head is tilted according to the arrow on the top as shown in figure **Img.2**.
2. Then, turn the head counterclockwise so that it is properly installed.
3. Insert the auger into the centre hole of the head at the longer end, then turn it slightly until it fits into the motor housing.
4. Place the blade on the auger shaft with the cutting edge towards the front, as shown in figure 2. If the blade is not correctly positioned, the meat will not be minced.
5. Place the cutting disc you wish to use next to the blade, fitting the tabs into the slots.
6. Hold or press the centre of the cutting disc with one finger and then screw on the adjusting nut with the other hand. Do not overtighten.
7. Install the food inlet tray into the head until it clicks into place.
8. Place the grinder on a firm surface.
9. Be sure to keep the air inlets underneath and on the sides of the grinder clear.

## 4. OPERATION

### Grinding meat

1. Make sure it is correctly mounted and on a flat, firm, and stable surface.
2. Place the meat on the tray. Using the pusher, slowly push the meat into the upper hole of the head.

### Important

Cut the meat into strips 10 cm long and 2 cm thick. Bone the meat and remove the tenderloin and tendons as far as possible. Never use frozen meat.

### Using the Kibbe accessory 3

1. Insert the auger at the longer end into the grinder head. Then place the Kibbe accessory on the auger shaft. First the truncated cone and then the convex relief circle.
2. Tighten the adjusting nut until the assembly is securely fastened. Attach the grinder housing to the motor unit.
3. Position the tray so that it is aligned with the top of the grinder housing. The device would be ready to prepare "Kibbe".
  - Pass the meat mixture to prepare "Kibbe" through the hole in the tray. While the meat is coming out of the nozzle, cut the hollow sausages into desired lengths.
  - Kibbe is a traditional Middle Eastern dish made mainly from lamb and bulgur wheat, which are minced together into a paste that is then passed through the Kibbe attachment and cut into small pieces. This kind of hollow sausage is stuffed with a mixture of minced meat, then the ends are folded over and deep-fried.

### Using the sausage accessory 4

1. Insert the auger at the longer end into the grinder head. Fit the blade and the cutting disc. Then fit the funnel and screw on the adjusting nut until the assembly is securely fastened. (Make sure that the flanges of the cutting disc are correctly engaged in the grooves of the grinder head).
2. Attach the grinder housing to the motor unit. Position the tray so that it is aligned with the top of the grinder housing. The device would be ready to prepare sausages.
  - Place the ingredients on the tray. Using the pusher, slowly push the meat into the upper hole of the head.

## ENGLISH

- Soak the sausage casing in warm water for 10 minutes. Then slide the pre-moistened casing through the funnel. Insert the minced (seasoned) meat through the hole in the tray. If the casing sticks to the funnel, moisten it with a little water.

### Preparing pasta

- The operating time must NOT exceed 4 minutes.
  - Use the fine, medium, or coarse cutting disc.
1. Sprinkle some flour on the tray.
  2. Mix 75 g flour and 25 g water to make the dough.
  3. Divide it into 2 parts of the same size.
  4. Using the pusher, push the dough through the hole in the tray.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

If any meat remains in the mixture, you can remove it by passing a slice of bread through the grinder.

1. Before cleaning the appliance, switch it off and disconnect it from the mains. **Img. 5**
2. Press the lock button and turn the head clockwise. Remove the food pusher and tray. **Img. 6**
3. Unscrew the adjusting nut and remove all parts from the grinder head. Do not put parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have been in contact with the meat with hot soapy water. Wash them immediately after use.
5. Rinse with hot tap water and dry thoroughly.
6. We recommend that you lubricate the blade and cutting discs with a little vegetable oil.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04860

Product: Crusher 1400

Voltage: 220-240 V ~

Frequency: 50 - 60 Hz

Rated power: 500 W



Maximum peak power of locked motor 1360 W

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

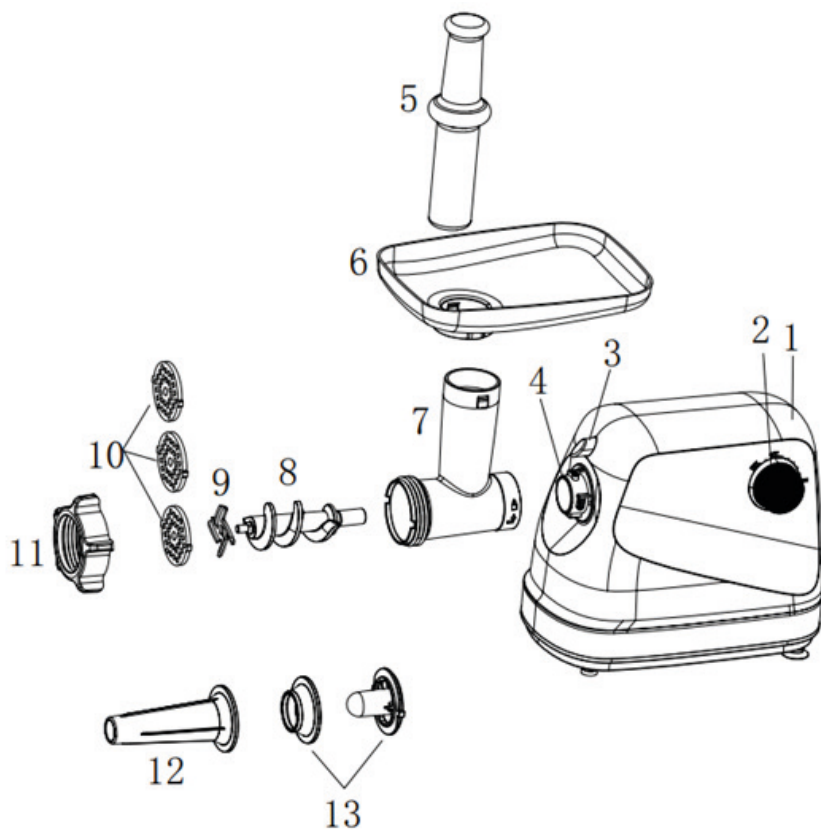
Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

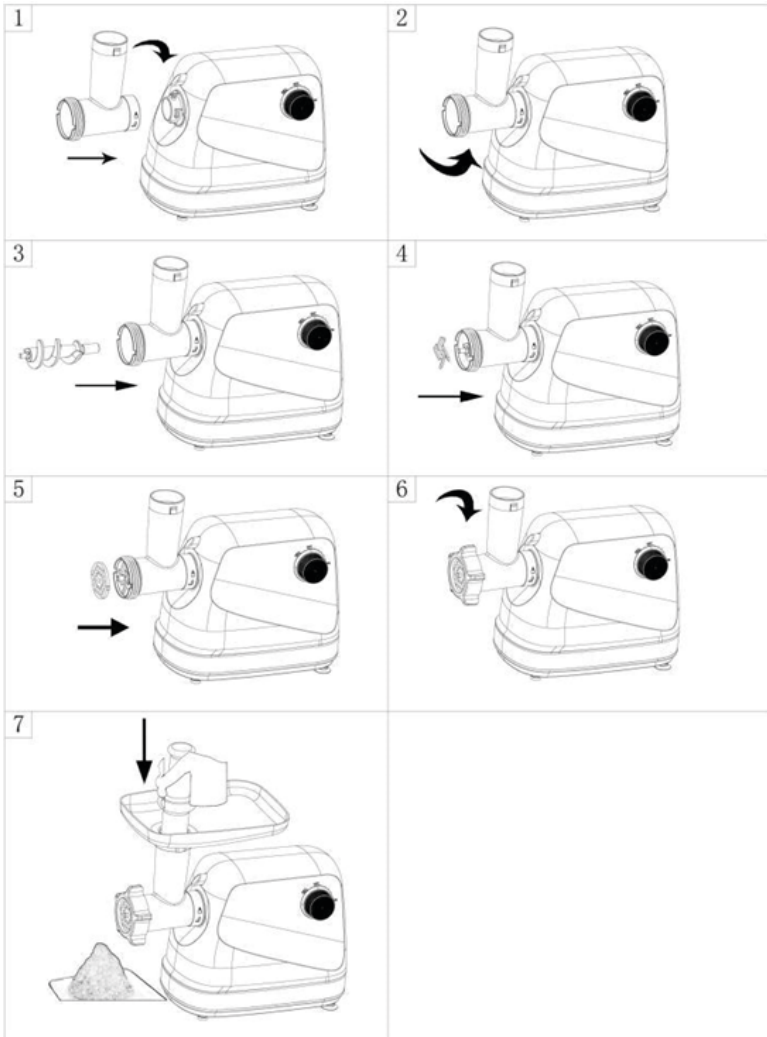
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

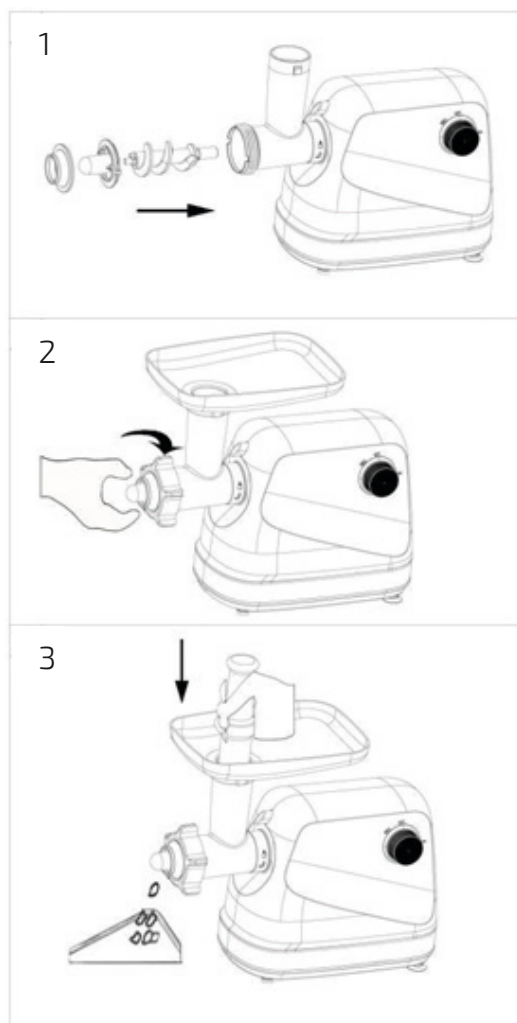
## 9. COPYRIGHT

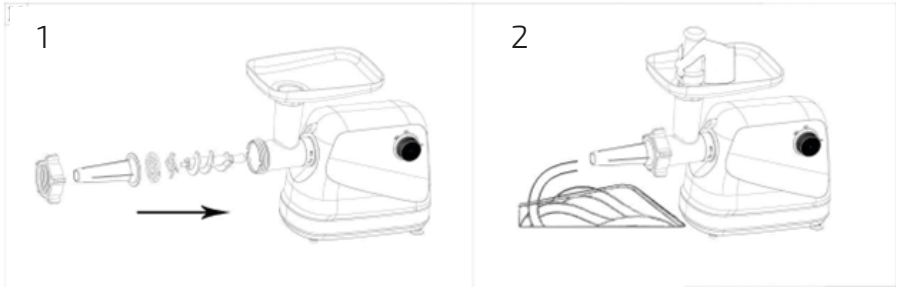
The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



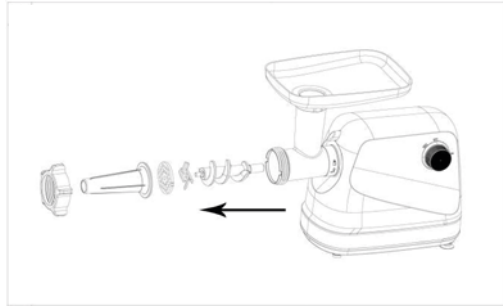
Мал./Рис./Img. 1







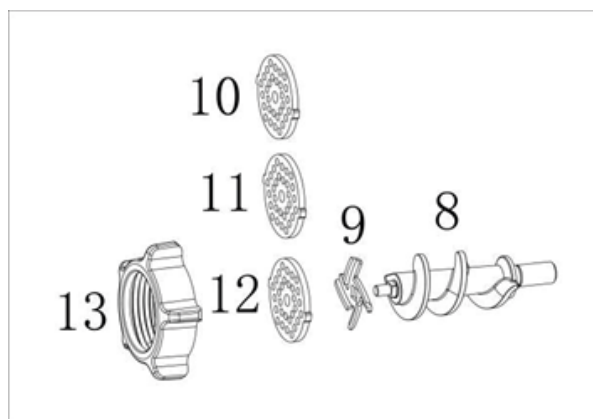
4



5



6



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia), Spain  
SF01230727