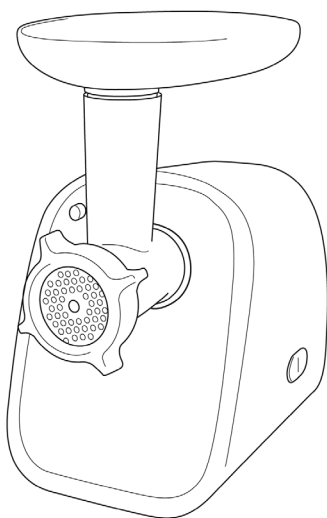


ELMA®

Picadora eléctrica /
Electric grinder /
Hachoir électrique /
Picadora elétrica /

MULTI 5



02...

ESPAÑOL

16...

ENGLISH

30...

FRANÇAISE

43...

PORTUGUÊS

01. DESCRIPCIÓN

La picadora eléctrica Multi 5 es un aparato de uso doméstico diseñado para picar y embutir carne. Existe un set de accesorios (se vende aparte) que permite aumentar sus aplicaciones a la hora de procesar alimentos, el set incluye:

- Accesorio licuadora: licua todo tipo de verduras y frutas con un contenido en agua superior al 50%.
- Accesorio rayador: raya y corta una amplia gama de alimentos (frutos secos, verduras, quesos, chocolate, etc...)
- Accesorio repostería: este molde permite crear galletas, pastas, churros, etc. con las masas de repostería.

1.1. Características técnicas

	Picadora Eléctrica Multi 5
Referencia	08.23.2
Dimensiones	385 x 220 x 243 mm
Peso	3,2 Kg
Potencia nominal	350 W
Potencia máx. con motor bloqueado	1.200 W
Voltaje	230 V / 50 Hz
Material del cabezal picador	Fundición de aluminio pulida.

02. ANTES DE PONER EN MARCHA

- Lee atentamente esta hoja de instrucciones cada vez que vayas a usar la máquina de picar.
- Conserva esta hoja de instrucciones para un futuro.
- Comprueba que la máquina se encuentra en buenas condiciones, prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.
- Antes de conectar la máquina de picar eléctrica a la red eléctrica, comprueba que el voltaje indicado en la máquina corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
- Nunca dejes la máquina de picar desatendida mientras esté en marcha.
- Desenchufa la máquina de picar después de cada uso.
- Mantén la máquina de picar fuera del alcance de los niños.
- Limpia todos los componentes que vayan a estar en contacto con los alimentos antes de cada uso.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, psíquicas o sensoriales reducidas, siempre y cuando estén bajo la supervisión de un adulto y hayan sido instruidas en su manejo.
- Se recomienda no utilizar esta máquina de picar de manera continua durante más de 15 minutos para garantizar un mejor funcionamiento.

Atención: Las cuchillas están afiladas, extrema las precauciones al manipularlas para evitar accidentes. No introduces nunca las manos en las aberturas de la picadora. Tampoco insertes ningún objeto dentro de ella, excepto el mazo y los alimentos.

FUNCIÓN DE LA PICADORA ELÉCTRICA

Este aparato ha sido diseñado únicamente para picar y embutir carne, licuar verduras y frutas, rayar alimentos y procesar masas de repostería.

CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

Se recomienda colocar la picadora eléctrica en una superficie rígida y horizontal, para evitar oscilaciones y vibraciones durante su funcionamiento. La picadora debe instalarse en zonas lejanas a humedades, fuentes de calor, así como de zonas con material inflamable. No sumergir la picadora eléctrica en agua o cualquier otro líquido.

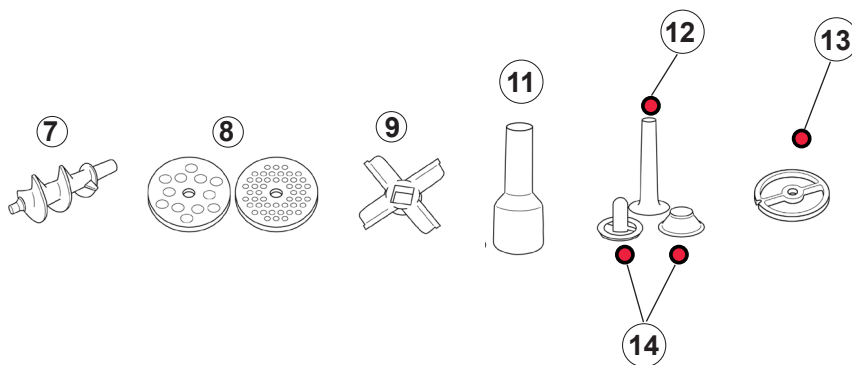
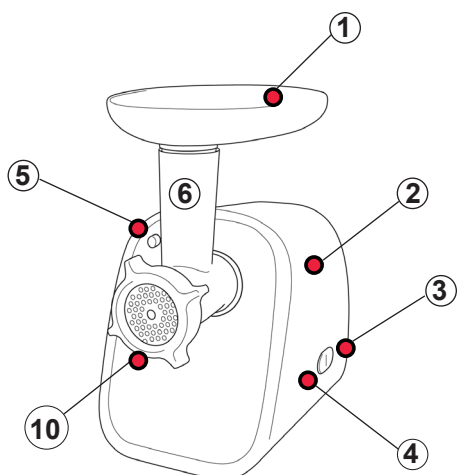
03. INSTRUCCIONES DE USO

IMPORTANTE: No enciendas la picadora si los accesorios no están correctamente acoplados. Corres riesgo de provocar una avería y/o sufrir lesiones.

Conjunto de la máquina de picar Multi 5

Componentes:

1. Bandeja
2. Unidad Motora
3. Botón ON/OFF
4. Botón Reverse
5. Botón Conexión
6. Cabezal picador
7. Espiral
8. Placas
9. Cuchilla
10. Aro
11. Mazo
12. Embudo
13. Placa para embutir
14. Accesorio Kebbe



Instrucciones generales

Selecciona el accesorio en función del alimento que quieras procesar y/o tarea que quieras realizar (picar, embutir, licuar, rayar, amasar)

Fig. 1

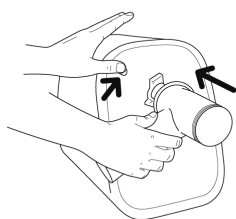


Fig. 2

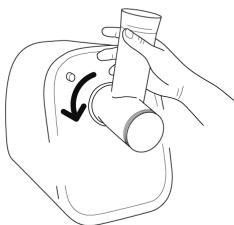


Fig. 3

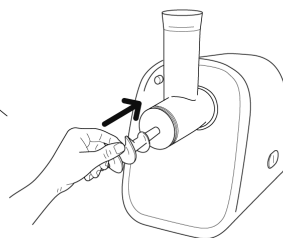


Fig. 4

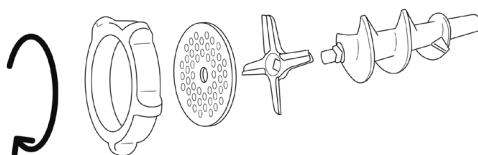
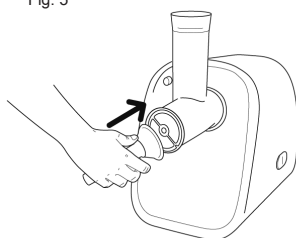


Fig. 5



3.1 Instrucciones para picar carne

1. Con la máquina desenchufada, acopla el cabezal picador (6) a la Unidad Motora (2). Introduce el cabezal picador en la ranura de la unidad motora mientras pulsas el botón de conexión (5), cuando se haya acoplado escucharás un “click” (figura 1). Una vez acoplado, gira con suavidad el cabezal hasta que el cuello del cabezal se quede bloqueado de manera perpendicular. (figura 2)

2. Introduce la espiral (7) a través de la boca del cabezal picador, acoplándolo al eje de salida de la unidad motora. (figura 3)

3. Procede a colocar la cuchilla (9) situando los filos hacia fuera. La máquina puede sufrir daños si la cuchilla se inserta al revés. Coloca la placa (8) de manera que coincida la ranura con la chaveta que se encuentra alojada en el cabezal. Asegura todo el conjunto girando el aro (10) en la zona roscada del cabezal. (figura 4)

4. Acopla la bandeja (1) al cuello del cabezal picador.

5. Ahora la máquina está lista para comenzar a picar carne y puedes proceder a enchufarla a la red.

6. Corta la carne en trozos de aproximadamente 2 cm de grosor y 7 cm de longitud, se recomienda que la carne no tenga tendones, huesos ni grasa para un mejor funcionamiento de la picadora. Para tu comodidad, puedes dejar los trozos de carne sobre la bandeja.

7. Pulsa el botón ON/OFF (3) y la espiral comenzará a girar. Introduce los trozos de carne a través del cuello ayudándote del mazo. La carne picada irá saliendo por la boca del cabezal.

RECUERDA

Cargar el cabezal en exceso provocará una ralentización del motor pudiendo llegar a causar averías en la máquina de picar.

CONSEJOS

La carne picada es muy sensible al desarrollo de microorganismos. Por ello,

mantén una buena higiene cuando trabajes con carne.

En caso de que se procese carne con un alto contenido en grasa y/o tendones, puede darse el caso de que se obstruya la máquina. En este caso, se recomienda pulsar el botón Reverse (4) para que la espiral (7) avance en sentido inverso y así desatascar el cabezal. El botón es intermitente por lo que hay que dejar el dedo pulsado para que se accione. Una vez se haya desatascado, pulsa el botón ON para continuar con la tarea.

Si no consigues desbloquear el cabezal de este modo, procede al desmontaje del cabezal para eliminar el alimento que está obstruyendo el orificio de salida. Para ello, apaga y desenchufa la máquina.

3.2 Instrucciones para embutir carne

1. Con la máquina desenchufada, acopla el cabezal picador (6) a la Unidad Motora (2). Introduce el cabezal picador en la ranura de la unidad motora mientras pulsas el botón de conexión (5), cuando se haya acoplado escucharás un “click” (figura 1). Una vez acoplado, gira con suavidad el cabezal hasta que el cuello del cabezal se quede bloqueado de manera perpendicular (figura 2)

2. Introduce la espiral (7) a través de la boca del cabezal picador, acoplándolo al eje de salida de la unidad motora. (figura 3)

3. Procede a colocar la placa de embutir (13) de manera que coincida la ranura con la chaveta que se encuentra alojada en el Cabezal. Acopla a continuación el embudo (12) al aro (10) y une todo el conjunto girando el aro (10) en la zona roscada del cabezal. (figura 4)

4. Acopla la bandeja (1) al cuello del cabezal picador.

5. Ahora la máquina está lista para comenzar a embutir carne y puedes proceder a enchufarla a la red.

6. Pon la carne que previamente ha sido picada sobre la bandeja.

7. Envuelve el embudo con la tripa que desees rellenar.

8. Pulsa el botón ON/OFF (3) y la espiral comenzará a girar. Introduce la carne picada a través del cuello ayudándote del mazo. La carne irá saliendo por el extremo del embudo, rellenando la tripa.

3.3 Instrucciones para el accesorio Kebbe

1. Con la máquina desenchufada, acopla el cabezal picador (6) a la Unidad Motora. Introduce el cabezal picador en la ranura de la unidad motora mientras pulsas el botón de conexión (5), cuando se haya acoplado escucharás un “click” (figura 1). Una vez acoplado, gira con suavidad el cabezal hasta que el cuello del cabezal se quede bloqueado de manera perpendicular. (figura 2)

2. Introduce la espiral (7) a través de la boca del cabezal picador, acoplándolo al eje de salida de la unidad motora. (figura 3)

3. Acopla la placa de embutir (13) al accesorio kebbe (14), haciendo coincidir las muescas de cada pieza. Introduce el conjunto resultante en el cabezal de manera que coincida la ranura con la chaveta que se encuentra alojada en el cabezal y une todo el conjunto girando el aro (10) en la zona roscada del cabezal.

4. Acopla la bandeja (1) al cuello del cabezal picador.

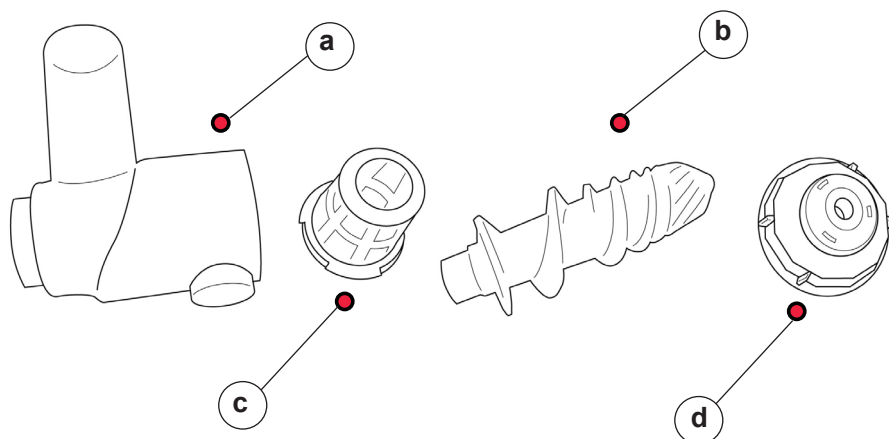
5. Ahora la máquina está lista para usar el accesorio kebbe y puedes proceder a enchufarla a la red.

6. Pon la carne que previamente ha sido picada sobre la bandeja.

7. Pulsa el botón ON/OFF (3) y la espiral comenzará a girar. Introduce la carne picada a través del cuello ayudándote del mazo. La carne irá saliendo a través de la boca del cabezal.

3.4 Utilización del accesorio licuador (Se vende aparte)

Despiece accesorio licuador



1. Con la máquina desenchufada, acopla el cuerpo de la licuadora (a) a la Unidad Motora (2). Introduce el cuerpo en la ranura de la unidad motora mientras pulsas el botón de conexión (5), cuando se haya acoplado escucharás un “click” (figura 1). Una vez acoplado, gira con suavidad el cuerpo hasta que el cuello de la licuadora se quede bloqueado de manera perpendicular (figura 2)

2. Introduce la espiral (b) a través de la boca del cuerpo de la licuadora, acoplándolo al eje de salida de la unidad motora. (figura 3)

3. Procede a introducir el filtro cónico (c) dentro del cuerpo de la licuadora hasta que haga tope.

4. Por último, pon la tapa (d) en el cuerpo de la licuadora. Una vez puesta la tapa, gírala en sentido anti horario para asegurar el conjunto. La tapa tiene un selector que regula el grado de espesor del líquido obtenido.

5. Acopla la bandeja (1) al cuello de la licuadora.

Español

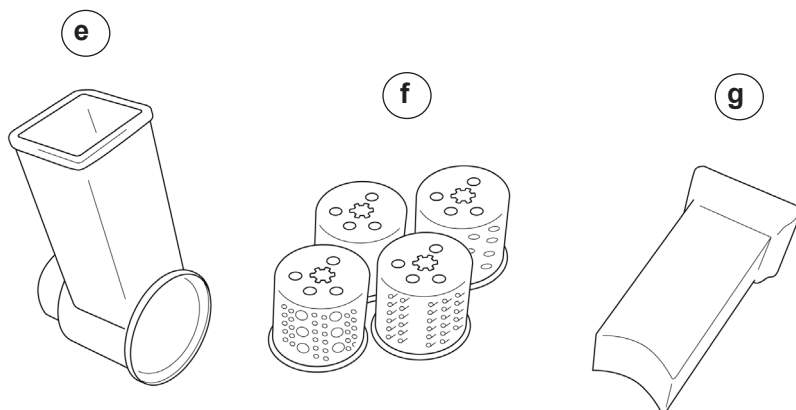
6. Ahora la máquina está lista para comenzar a licuar fruta o verdura.

7. Corta trozos de fruta o verdura de aproximadamente 3x3 cm, se recomienda que la fruta o verdura tenga un alto contenido en agua para un mejor funcionamiento de la máquina. Para tu comodidad, puedes dejar los trozos de alimentos en la bandeja.

8. Pulsa el botón ON/OFF (3) y la espiral comenzará a girar. Introduce los trozos de alimentos a través del cuello ayudándote del mazo. El zumo irá saliendo por la abertura inferior de la licuadora.

3.5 Utilización del accesorio rayador (Se vende aparte)

Despiece accesorio rayador



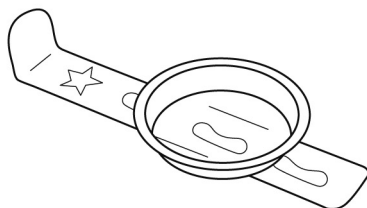
1. Con la máquina desenchufada, acopla el cuerpo del rayador (e) a la Unidad Motora. Introduce el cuerpo en la ranura de la unidad motora mientras pulsas el botón de conexión (5), cuando se haya acoplado escucharás un “click” (figura 1). Una vez acoplado, gira con suavidad el cuerpo hasta que el cuello del cuerpo del rayador se quede bloqueado de manera perpendicular (figura 2)

2. Introduce el tambor (f) a través de la boca del cuerpo del rayador, acoplándolo al eje de salida de la unidad motora. (figura 3). El rayador ofrece 4 tambores de rayado (rayado fino, rayado grueso, corte fino, corte ondulado).

3. Ahora la máquina está lista para rayar y cortar alimentos

4. Pulsa el botón ON/OFF (3) y el tambor comenzará a girar. Introduce los trozos de alimento a través del cuello ayudándote del mazo (g) que incorpora el rayador.

3.6 Instrucciones para el accesorio repostería (Se vende aparte)



1. Con la máquina desenchufada, acopla el cabezal picador (6) a la Unidad Motora. Introduce el cabezal picador en la ranura de la unidad motora mientras pulsas el botón de conexión (5), cuando se haya acoplado escucharás un “click” (figura 1). Una vez acoplado, gira con suavidad el cabezal hasta que el cuello del cabezal se quede bloqueado de manera perpendicular (figura 2)

2. Introduce la espiral (7) a través de la boca del cabezal picador, acoplándolo al eje de salida de la unidad motora. (figura 3)

3. Introduce el accesorio de repostería de manera que coincida la ranura con la chaveta que se encuentra alojada en el Cabezal. El accesorio repostería incorpora una plantilla con distintos dibujos geométricos, desliza la plantilla hasta hacer coincidir la forma deseada en el centro de la boca del cabezal. Importante, la plantilla de figuras debe quedar mirando hacia fuera. Asegura

todo el conjunto girando el aro (10) en la zona roscada del cabezal.

4. Acopla la bandeja (1) al cuello del cabezal picador.

5. Ahora la máquina está lista para usar el accesorio repostería y puedes proceder a enchufarla a la red.

6. Pulsa el botón ON/OFF (3) y la espiral comenzará a girar. Introduce la masa de repostería que desees procesar a través del cuello ayudándote del mazo. La masa irá saliendo a través de la boca del cabezal creando figuras.

04. LIMPIEZA

Desenchufa la picadora antes de proceder a su limpieza.

Para limpiar eficazmente la máquina debes proceder al desmontaje del accesorio que esté conectado en ese momento.

Limpia los componentes utilizando agua caliente, jabón neutro y un estropajo de cocina. Los accesorios se deben limpiar a mano o en el lavavajillas.

Seca los accesorios y sus componentes correctamente con un paño de cocina limpio.

En el caso de que no vayas a volver a utilizar la máquina de inmediato, limpia y seca los accesorios metálicos y recúbrelos con una capa fina de aceite de cocina. De este modo, se conseguirá una buena protección contra la corrosión.

AVISO

No sumerjas nunca la unidad motora en agua u otros líquidos. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica. No utilices productos de limpieza abrasivos o disolventes. Éstos podrían dañar la picadora y sus accesorios.

Cuidado: la cuchilla está muy afilada.

05. MANTENIMIENTO - ADVERTENCIAS

Normas de mantenimiento

Para la limpieza, mantenimiento o reposición de piezas, es necesario desenchufar la máquina.

Información

Para cualquier tipo de mantenimiento, revisión o reparación contactar directamente con Udom S.A. o el distribuidor donde adquiriste el producto.

Repuestos y recambios

Sólo pueden usarse REPUESTOS ORIGINALES que sean autorizados y aprobados por Udom S.A. Se recomienda que los componentes o piezas deteriorados se reemplacen de inmediato para garantizar un mejor funcionamiento, ahorro de energía, e incluso la prevención de averías mayores en la picadora.

Almacenamiento

Es importante que la picadora se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor.

Petición de asistencia

Las peticiones de asistencia técnica deben de hacerse después de un cuidadoso análisis (detección de averías y posibles causas). En el caso de una petición por escrito, aconsejamos que se especifique los siguientes términos: tipo de máquina, número de referencia, descripción detallada de la avería, tipo de pruebas que se han realizado y ajustes realizados y sus efectos.

06. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

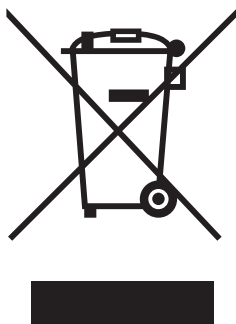
UDOM S.A. declara que el producto con referencia 08.23.2 y descripción "Picadora eléctrica Multi 5" cumple con los siguientes requisitos del marcado CE:



EN 55014-1/A2:2001 / EN 55014-2/A2:2008 / EN 61000-3-2/
A2:2009 / EN 61000-3-3:2008 / EN 60335-2-14/A11:2012 /
EN 60335-1:2012 / EN 62233:2008

07. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El símbolo de la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos por parte de usuarios domésticos de la Unión Europea indica que no se puede desechar el producto junto con los residuos domésticos. Los **usuarios** de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos deberán **entregarlos en puntos autorizados**, cuando se deshagan de ellos, para que sean gestionados correctamente. Si desea información adicional sobre los lugares donde puede depositar estos aparatos para su reciclado, póngase en contacto con las autoridades locales de su ciudad o en el punto de venta donde usted adquirió el producto.



01. DESCRIPTION

The Multi 5 electric grinder is a domestic appliance that has been designed to mince meat and make sausages. An accessory set is available (sold separately) to further extend its food processing abilities, the set includes:

- Blender accessory: blends all types of vegetables and fruits with water content of over 50%.
- Grating accessory: grates and cuts a broad range of foods (dried fruit, vegetables, cheeses, chocolate, etc...)
- Patisserie accessory: mould used to create biscuits, pastries, fritters, etc. with confectionery dough.

1.1. Technical specifications

	Multi 5 Electric Mincer
Reference	08.23.2
Dimensions	385 x 220 x 243 mm
Weight	3,2 Kg
Power rating	350 W
Maximum power with motor locked	1.200 W
Voltage	230 V / 50 Hz
Mincing head material	Polished cast aluminium

02. BEFORE USE

- Read this instruction sheet carefully every time you use the machine.
- Keep this instruction sheet for future reference.
- Check the machine is in good condition, paying special attention to the moving parts. Should you detect any faults, contact the distributor where you purchased the product.
- Before connecting the grinder to the mains, check that the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage.
- Never leave the grinder unattended whilst it is operating.
- Unplug the machine after every use.
- Keep the grinder out of the reach of children.
- Clean all components that will come into contact with food before using them.
- People with physical, sensory or psychological disabilities can use this appliance, as long as they are supervised by an adult and have been instructed in its use.
- It is not recommend that the grinder be used continuously for longer than 15 minutes to ensure best performance.

Attention: The blades have been sharpened; take extreme care when handling them to avoid accidents. Never insert hands into mincer openings. Neither should you insert any objects into the appliance, other than the food pusher and foods.

FUNCTION OF THE ELECTRIC GRINDER

This appliance has been designed solely for mincing meat and making sausages, blending vegetables and fruits, grating foods and processing patisserie dough.

INSTALLATION CONDITIONS

Place the electric grinder on a rigid, horizontal surface to avoid oscillations and vibrations during operation. The machine must be installed away from moisture, sources of heat and areas with inflammable material. Do not immerse the machine in water or any other liquid.

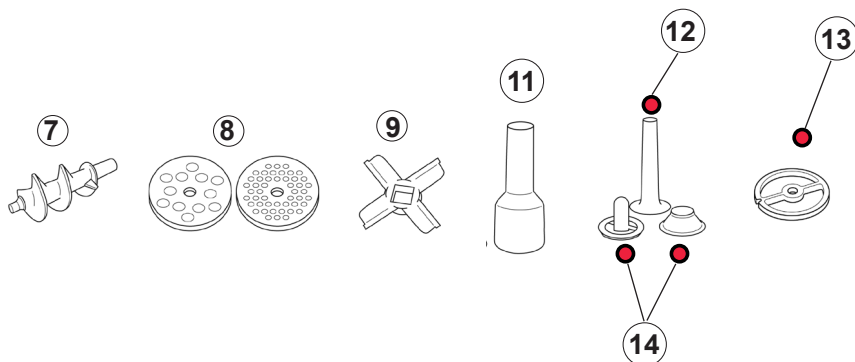
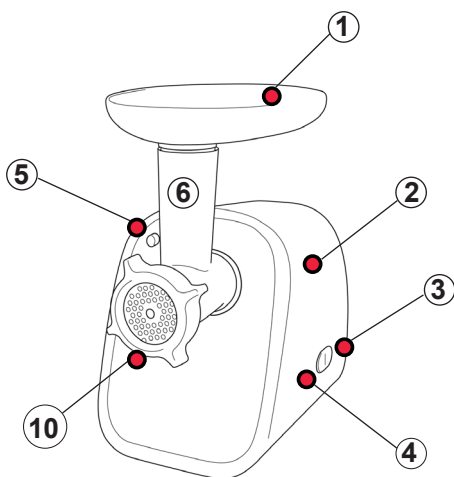
03. INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT: Do not turn on the grinder if the accessories are not correctly connected. You can take the risk of causing a fault and/or being injured.

Multi 5 grinder elements

Components:

1. Tray
2. Motor unit
3. ON/OFF button
4. Reverse button
5. Connection button
6. Mincing head
7. Feed screw
8. Plates
9. Blade
10. Cap
11. Food pusher
12. Funnel
13. Sausage plate
14. Kebbe accessory



General instructions

Select the accessory required for the food you wish to process and/or task you wish to perform (mince, sausage, blend, grate, knead)

Fig. 1

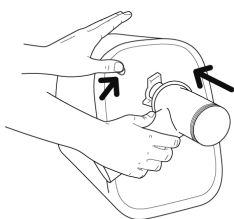


Fig. 2

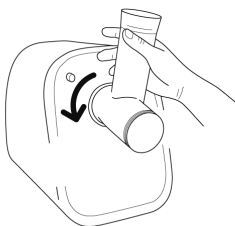


Fig. 3

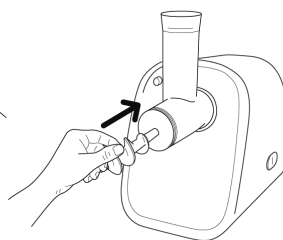


Fig. 4

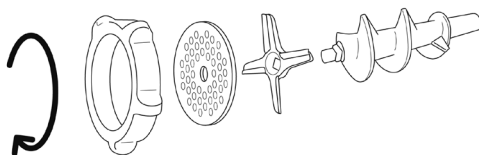
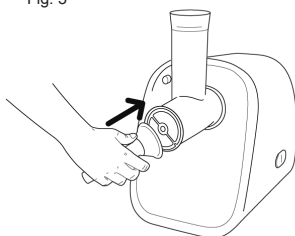


Fig. 5



3.1 Meat mincing instructions

1. With the machine disconnected, attach the mincing head (6) to the motor unit (2). Insert the mincing head into the slot on the motor unit whilst pressing the connection button (5), you will hear a click when it is attached (Figure 1). Once attached, rotate the head softly until the neck is locked perpendicular (Figure 2)

2. Insert the feed screw (7) through the mouth of the mincing head, attaching it to the motor unit output shaft. (Figure 3)

3. Proceed to install the blade (9) facing the blade edges outwards. The machine may be damaged if the blade is installed backwards. Install the plate (8) so that its slot is seated on the cotter located inside the head. Fasten the entire assembly by rotating the cap (10) onto the threaded head rim. (Figure 4)

4. Attach the tray (1) onto the neck of the mincing head.

5. The machine is now ready to start mincing meat and you can now connect it to the mains.

6. Cut the meat into pieces approximately 2 cm thick and 7 cm long, it is recommended that the meat does not contain any tendons, bones or fat to ensure optimum mincer operation. It is OK to leave pieces of meat on the tray.

7. Press the ON/OFF button (3) and the feed screw starts to turn. Insert the pieces of meat into the neck with the help of the food pusher. The minced meat will start to exit the head.

REMEMBER

Excessive head loading causes the motor to slow down and damages the grinder.

SUGGESTIONS

The minced meat is very susceptible to the growth of micro organisms.

Therefore, maintain good hygiene when working with meat.

The machine may become obstructed when processing meat with a high fat and/or tendon content. If this happens, it is recommended that you press the Reverse button (4) to place screw (7) into reverse and thereby unblock the head. The button is intermittent, it must therefore be pressed constantly to ensure operation. Once unblocked, press the ON button to continue working. If you are unable to unblock the head using the procedure above, proceed to disassemble the head to eliminate the food that is obstructing the exit orifice. To do so, turn off and unplug the machine.

3.2 Sausage making instructions

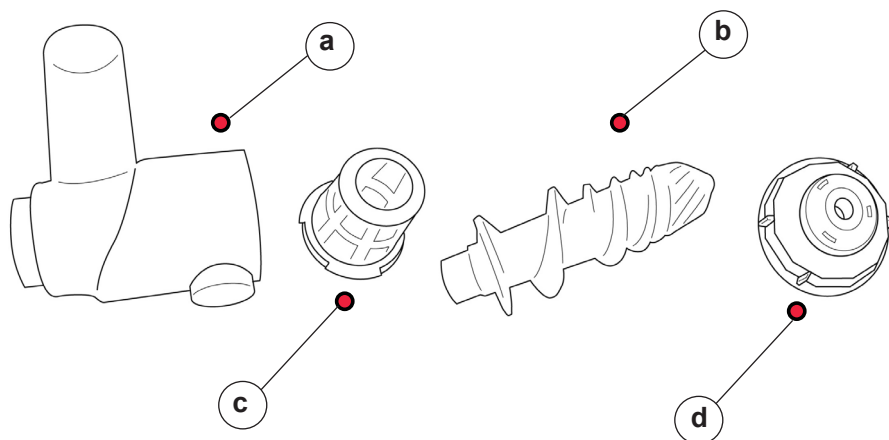
1. With the machine disconnected, attach the mincing head (6) to the motor unit. Insert the mincing head into the slot on the motor unit whilst pressing the connection button (5), you will hear a click when it is attached (Figure 1). Once attached, rotate the head softly until the neck is locked perpendicular (Figure 2)
2. Insert the feed screw (7) through the mouth of the mincing head, attaching it to the motor unit output shaft. (Figure 3)
3. Install the sausage plate (13) so that its slot is seated on the cotter located inside the head. Then attach the funnel (12) onto the cap (10) and fix the entire assembly by turning the cap (10) onto the threaded rim of the head. (Figure 4)
4. Attach the tray (1) onto the neck of the mincing head.
5. The machine is now ready to start making sausages and you can now connect it to the mains.
6. Place the mincemeat on the tray.
7. Place the sausages to be filled around the funnel.
8. Press the ON/OFF button (3) and the feed screw starts to turn. Insert the mincemeat into the neck with the help of the food pusher. The meat starts to exit the funnel, filling the sausages.

3.3 Kebbe accessory instructions

1. With the machine disconnected, attach the mincing head (6) to the motor unit. Insert the mincing head into the slot on the motor unit whilst pressing the connection button (5), you will hear a click when it is attached (Figure 1). Once attached, rotate the head softly until the neck is locked perpendicular. (Figure 2)
2. Insert the feed screw (7) through the mouth of the mincing head, attaching it to the motor unit output shaft. (Figure 3)
3. Attach the sausage plate (13) to the kebbe accessory (14), aligning the notches on each part. Insert the resulting assembly into the head so that the slot lines up with the cotter located inside the head and fix the assembly by rotating the cap (10) onto the threaded rim of the head.
4. Attach the tray (1) onto the neck of the mincing head.
5. The machine is now ready to start using the kebbe accessory and you can now connect it to the mains.
6. Place the mincemeat on the tray.
7. Press the ON/OFF button (3) and the feed screw starts to turn. Insert the mincemeat into the neck with the help of the food pusher. The meat will start to exit the head.

3.4 Use of blender accessory (Sold separately)

Blender accessory parts list



1. With the machine disconnected, attach the blender unit (a) to the motor unit. Insert the head into the slot on the motor unit whilst pressing the connection button (5), you will hear a click when it is attached (Figure 1). Once attached, rotate the unit softly until the neck is locked perpendicular (Figure 2)
2. Insert the feed screw (b) through the mouth of the blender unit, attaching it to the motor unit output shaft (Figure 3)
3. Proceed to insert the cone filter (c) inside the blender unit until it reaches the end.
4. Lastly, place the cap (d) on the blender unit. Having installed the cap, rotate it anti-clockwise to fasten the assembly. The cap contains a selector

to adjust the thickness of the liquid obtained.

5. Attach the tray (1) onto the neck of the blender.

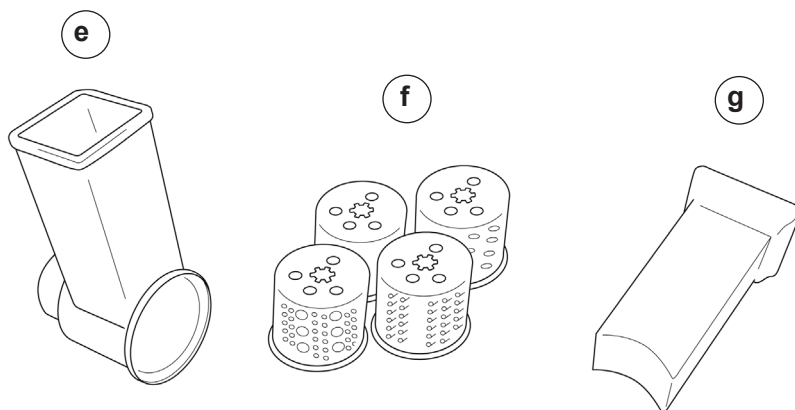
6. The machine is now ready to start blending fruit or vegetables.

7. Cut approximately 3 x 3 cm pieces of fruit or vegetables, it is recommended that the fruit or vegetables have a high water content for optimum machine operation. It is OK to leave pieces of food on the tray.

8. Press the ON/OFF button (3) and the feed screw starts to turn. Insert the pieces of food into the neck with the help of the food pusher. The juice will exit the opening at the bottom of the blender.

3.5 Use of grating accessory (Sold separately)

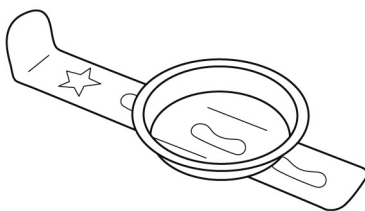
Grating accessory parts list



English

1. With the machine disconnected, attach the grating unit (e) to the motor unit. Insert the head into the slot on the motor unit whilst pressing the connection button (5), you will hear a click when it is attached (Figure 1). Once attached, rotate the unit softly until the neck of the grater is locked perpendicular (Figure 2)
2. Insert the drum (f) through the mouth of the grating unit, attaching it to the motor unit output shaft. (Figure 3). The grating unit provides 4 grating drums (fine grating, thick grating, fine cutting, undulating cutting).
3. The machine is now ready to grate and cut food.
4. Press the ON/OFF button (3) and the drum will start turning. Insert the pieces of food into the neck with the help of the food pusher (g) included with the grater.

3.6 Patisserie accessory instructions (Sold separately)



1. With the machine disconnected, attach the mincing head (6) to the motor unit. Insert the mincing head into the slot on the motor unit whilst pressing the connection button (5), you will hear a click when it is attached (Figure 1). Once attached, rotate the head softly until the neck is locked perpendicular (Figure 2)
2. Insert the feed screw (7) through the mouth of the mincing head, attaching it to the motor unit output shaft. (Figure 3)
3. Install the confectionery accessory so that its slot is seated on the cotter

located inside the head. The confectionery accessory includes a template device with different geometric designs; slide the template device until the correct shape is lined up in the head. Important, the shape template must face outwards. Fasten the entire assembly by rotating the cap (10) onto the threaded head rim.

4. Attach the tray (1) onto the neck of the mincing head.

5. The machine is now ready to start using the confectionery accessory and you can now connect it to the mains.

6. Press the ON/OFF button (3) and the feed screw starts to turn. Insert the confectionery dough you wish to process into the neck with the help of the food pusher. The dough will start to exit the head, creating figures.

04. CLEANING

Unplug the grinder before cleaning.

For effective machine cleaning, first disassemble any accessories that are installed.

Clean components in hot water, neutral soap and a kitchen scourer. The accessories should be cleaned manually or in a dishwasher.

Dry accessories and components thoroughly with a clean kitchen cloth.

If you do not intend to reuse the machine immediately, clean and dry metallic accessories and cover with a thin coat of kitchen oil. This will provide good protection from corrosion.

WARNING

Never submerge the motor unit in water or other liquids. To the contrary, there is a risk of death by electric shock. Do not use abrasive or solvent-based cleaning

products. These may damage the grinder and its accessories.

Take care: the blade is very sharp.

05. MAINTENANCE - WARNINGS

Maintenance rules

The machine must be disconnected for cleaning, maintenance or replacement of parts.

Information

Contact Udom S.A. or the distributor where you acquired the product directly for any type of maintenance, inspection or repair.

Spare parts and replacements

Only ORIGINAL SPARES that have been authorised and approved by Udom S.A. can be used. It is recommended that deteriorated components or parts be replaced immediately to ensure optimum performance, energy savings, and to prevent even more serious faults with the electric grinder.

Storage

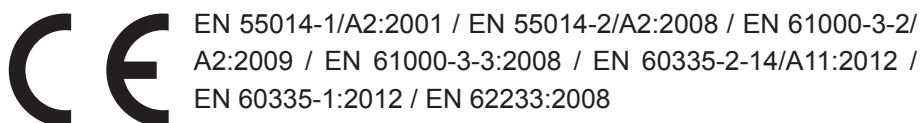
It is important that the electric grinder is stored in a dry and cool place, removed from aggressive chemical products and sources of heat.

Support request

Technical support requests must be submitted following careful analysis (fault detection and their possible causes). When submitting a request in writing, we recommend you specify the following information: type of machine, reference number, detailed fault description, types of test performed and adjustments made and their effects.

06. DECLARATION OF CONFORMITY

UDOM S.A. declares that the product with reference number 08.23.2 and description “Multi 5 electric mincer” complies with the following CE marking requirements:



07. DISPOSAL OF WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The symbol for the disposal of waste electrical and electronic equipment by domestic users in the European Union indicates that the products should not be mixed with general household waste. The **users** of electric and electronic equipment must **take them to designated collection points** when disposing of them, where they will be processed correctly. Should you require additional information about locations where you can deposit such equipment for recycling, please contact the local authorities in your city or the sales outlet where you acquired the product.



01. DESCRIPTION

Le hachoir électrique Multi 5 est un appareil à usage domestique conçu pour hacher et embosser la viande. Il existe un jeu d'accessoires (vendu séparément) qui permet de multiplier ses prestations; ce jeu comprend:

- Une centrifugeuse pour mixer toutes sortes de légumes et de fruits ayant un contenu en eau supérieur à 50%.
- Une râpe pour râper et couper une vaste gamme d'aliments (fruits secs, légumes, fromages, chocolat, etc...)
- Un accessoire à pâtisserie pour confectionner gâteaux, pâtes, churros, etc. à partir de pâtes de pâtisserie.

1.1. Caractéristiques techniques

	Hachoir électrique Multi 5
Référence	08.23.2
Dimensions	385 x 220 x 243 mm
Poids	3,2 Kg
Puissance nominale	350 W
Puissance maximale à moteur bloqué	1200 W
Tension	230 V / 50 Hz
Matériau de la tête du hachoir	Fonte d'aluminium polie.

02. AVANT LA MISE EN MARCHÉ

- Lisez attentivement cette fiche d'instructions chaque fois que vous allez utiliser le hachoir.
- Conservez cette fiche d'instructions pour l'avenir.
- Vérifiez que le hachoir est un bon état, notamment au niveau des parties mobiles. Si vous détectez une anomalie quelconque, veuillez contacter le distributeur auprès duquel vous avez acheté le produit.
- Avant de brancher le hachoir, vérifiez que la tension indiquée sur la machine correspond à celle du réseau électrique local.
- Ne laissez jamais le hachoir sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Débranchez le hachoir après chaque utilisation.
- Conservez le hachoir hors de portée des enfants.
- Nettoyez tous les composants qui seront en contact avec les aliments avant chaque utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, psychiques ou sensorielles réduites, à condition qu'elles soient sous la surveillance d'un adulte et qu'elles aient appris à le manipuler.
- Il est recommandé de ne pas utiliser ce hachoir en continu pendant plus de 15 minutes pour en garantir un meilleur fonctionnement.

Attention : les lames sont affûtées, soyez très prudent lors de leur manipulation afin d'éviter tout accident. N'introduisez jamais les mains dans les ouvertures du hachoir. N'y insérez pas non plus un objet quelconque, sauf le poussoir et les aliments.

FONCTION DU HACHOIR ÉLECTRIQUE

Cet appareil a été uniquement conçu pour hacher et embosser de la viande, centrifuger des légumes et des fruits, râper des aliments et pétrir de la pâte à pâtisserie.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Il est recommandé de placer le hachoir électrique sur une surface rigide et horizontale pour éviter oscillations et vibrations pendant son fonctionnement. Le hachoir doit être installé dans un endroit sec et loin de sources de chaleur et de zones comportant des matériaux inflammables. Ne pas plonger le hachoir électrique dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.

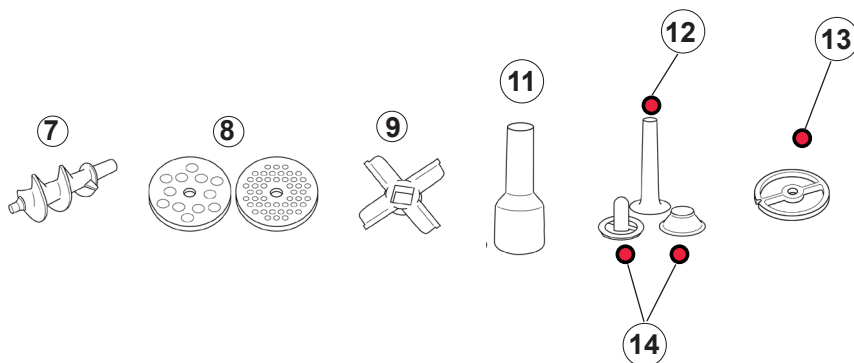
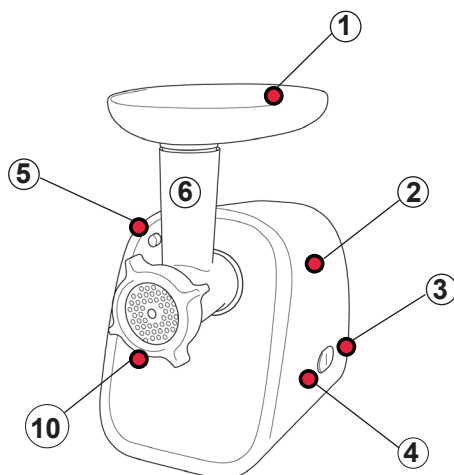
03. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IMPORTANT: N'allumez pas le hachoir si les accessoires ne sont pas correctement accouplés. Vous risquez de provoquer une panne et / ou un accident.

Ensemble Hachoir Multi 5

Composants:

1. Plateau
2. Unité motrice
3. Bouton Marche-Arrêt (ON/OFF)
4. Bouton Marche arrière (Reverse)
5. Bouton connexion
6. Tête hachoir
7. Spirale
8. Plaques
9. Lame
10. Bague
11. Poussoir
12. Entonnoir
13. Plaque à embosser
14. Accessoire Kebbe



Instructions générales

Sélectionnez l'accessoire en fonction de l'aliment que vous voulez travailler et/ou de la tâche que vous voulez réaliser (hacher, embosser, centrifuger, râper, pétrir)

Fig. 1

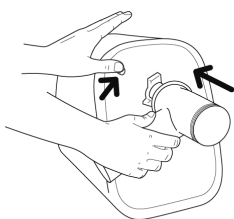


Fig. 2

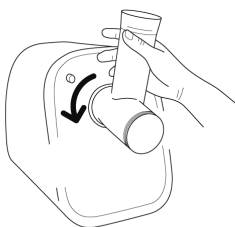


Fig. 3

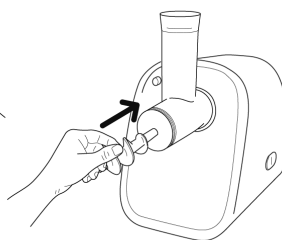


Fig. 4

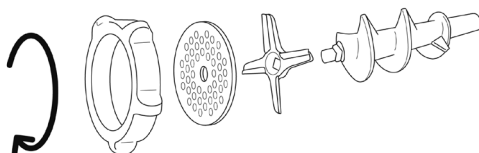
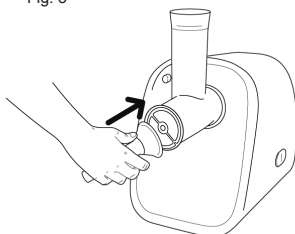


Fig. 5



3.1 Instructions pour hacher la viande

1. La machine étant débranchée, accouplez la tête (6) à l'unité motrice (2). Introduisez la tête du hachoir dans la rainure de l'unité motrice tout en appuyant sur le bouton de connexion (5); à l'accouplement, un clic se fait entendre (figure 1). Une fois accouplé, tournez doucement la tête jusqu'à ce que le col de la tête se bloque de manière perpendiculaire (figure 2).

2. Introduisez la spirale (7) à travers l'embouchure de la tête, en l'accouplant à l'axe de sortie de l'unité motrice. (figure 3)

3. Placez la lame (9) en plaçant les tranchants vers l'extérieur. La machine peut subir des dommages si la lame est insérée en sens inverse. Placez la plaque (8) de sorte que la rainure coïncide avec la clavette qui se trouve dans la tête. Assurez le tout en tournant la bague (10) dans la zone filetée de la tête. (figure 4)

4. Accouplez le plateau (1) au col de la tête du hachoir.

5. La machine est maintenant prête à hacher la viande et vous pouvez la brancher.

6. Coupez la viande en morceaux d'environ 2 cm d'épaisseur et 7 cm de long, il est conseillé que la viande n'ait pas de tendons, d'os ni de graisse pour un meilleur fonctionnement du hachoir. Pour votre confort, vous pouvez laisser les morceaux de viande sur le plateau.

7. Appuyez sur le bouton ON/OFF (3) et la spirale commence à tourner. Introduisez les morceaux de viande à travers le col en vous aidant du poussoir. La viande hachée sort par l'embouchure de la tête.

RAPPEL

Charger excessivement la tête entraînera un ralentissement du moteur pouvant causer des pannes sur le hachoir.

CONSEILS

La viande hachée est très sensible au développement de micro-organismes.

À cet effet, gardez une bonne hygiène quand vous travaillez avec de la viande.

Si vous traitez de la viande avec un fort contenu en graisse et/ou tendons, il se peut que la machine s'engorge. Dans ce cas, il est conseillé d'appuyer sur le bouton Reverse (4) afin que la spirale (7) avance en sens inverse et désengorge ainsi la tête. Le bouton étant intermittent, il faut garder le doigt appuyé dessus pour l'actionner. Une fois débouché, appuyez sur le bouton ON pour poursuivre la tâche.

Si vous ne parvenez pas à débloquer la tête de cette manière, démontez-la pour éliminer l'aliment qui bouche l'orifice de sortie. Pour ce faire, éteignez et débranchez la machine.

3.2 Instructions pour embosser

1. La machine étant débranchée, accouplez la tête (6) à l'unité motrice (2). Introduisez la tête du hachoir dans la rainure de l'unité motrice tout en appuyant sur le bouton de connexion (5); à l'accouplement, un clic se fait entendre (figure 1). Une fois accouplé, tournez doucement la tête jusqu'à ce que le col de la tête se bloque de manière perpendiculaire. (figure 2)

2. Introduisez la spirale (7) à travers l'embouchure de la tête, en l'accouplant à l'axe de sortie de l'unité motrice. (figure 3)

3. Placez la plaque à embosser (13) de sorte que la rainure coïncide avec la clavette qui se trouve dans la tête. Ensuite, accouplez l'entonnoir (12) à la bague (10) et assurez le tout en tournant la bague (10) dans la zone fileté de la tête. (figure 4)

4. Accouplez le plateau (1) au col de la tête du hachoir.

5. La machine est maintenant prête à embosser et vous pouvez la brancher.

6. Mettez la viande qui a été préalablement hachée sur le plateau.

7. Enveloppez l'entonnoir avec le boyau à remplir.

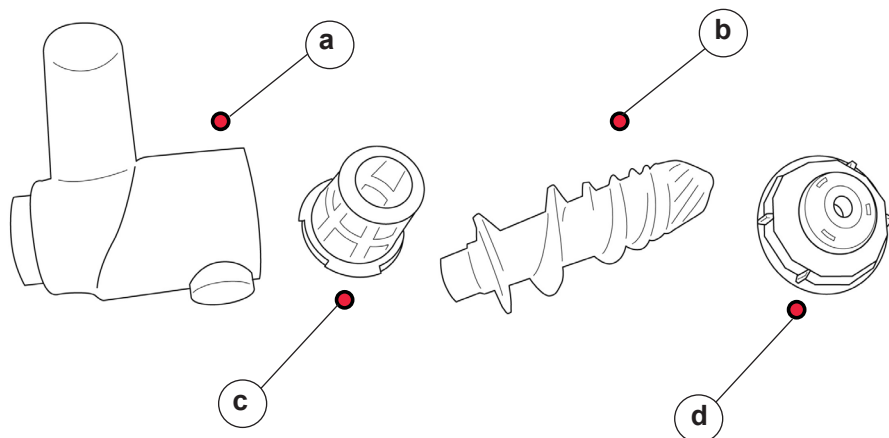
duisez la viande hachée dans le col en vous aidant du poussoir. La viande sort par l'extrémité de l'entonnoir et remplit le boyau.

3.3 Instructions pour l'accessoire kebbe

1. La machine étant débranchée, accouplez la tête (6) à l'unité motrice. Introduisez la tête du hachoir dans la rainure de l'unité motrice tout en appuyant sur le bouton de connexion (5); à l'accouplement, un clic se fait entendre (figure 1). Une fois accouplé, tournez doucement la tête jusqu'à ce que le col de la tête se bloque de manière perpendiculaire. (figure 2)
2. Introduisez la spirale (7) à travers l'embouchure de la tête, en l'accouplant à l'axe de sortie de l'unité motrice. (figure 3)
3. Accouplez la plaque à embosser (13) sur l'accessoire kebbe (14), en faisant coïncider les encoches de chaque pièce. Introduisez l'ensemble résultant sur la tête de sorte que la rainure coïncide avec la clavette qui est logée dans la tête et fixez le tout en tournant la bague (10) sur la zone fileté de la tête.
4. Accouplez le plateau (1) au col de la tête du hachoir.
5. La machine est maintenant prête à utiliser l'accessoire kebbe et vous pouvez la brancher.
6. Mettez la viande qui a été préalablement hachée sur le plateau.
7. Appuyez sur le bouton ON/OFF (3) et la spirale commence à tourner. Introduisez la viande hachée dans le col en vous aidant du poussoir. La viande sort à travers l'embouchure de la tête.

3.4 Utilisation de la centrifugeuse (vendue séparément)

Démontage de la centrifugeuse



1. La machine étant débranchée, accouplez le corps de la centrifugeuse (a) à l'unité motrice. Introduisez le corps dans la rainure de l'unité motrice tout en appuyant sur le bouton de connexion (5) ; à l'accouplement , un clic se fait entendre (figure 1). Une fois accouplé, tournez doucement la centrifugeuse jusqu'à ce que le col de la centrifugeuse se bloque de manière perpendiculaire (figure 2).

2. Introduisez la spirale (b) à travers l'embouchure du corps de la centrifugeuse, en l'accouplant à l'axe de sortie de l'unité motrice. (figure 3)

3. Introduisez le filtre conique (c) dans le corps de la centrifugeuse jusqu'à la butée.

4. Remettez le couvercle (d) sur le centrifugeuse. Après avoir remis le couvercle, tournez-le dans le sens anti-horaire pour assurer l'ensemble. Le couvercle possède un bouton de réglage de la densité du liquide à obtenir.

5. Accouplez le plateau (1) au col de la centrifugeuse.

Française

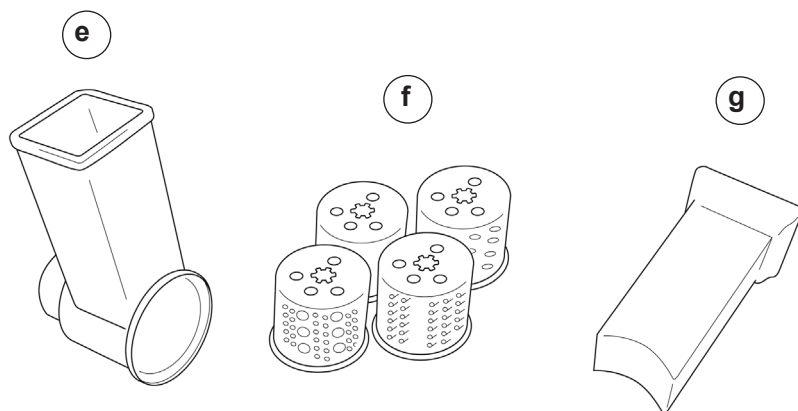
6. À présent la machine est prête à mixer fruits et légumes.

7. Coupez des fruits ou légumes d'environ 3x3 cm; il est recommandé que les fruits ou légumes aient un contenu élevé en eau pour un meilleur fonctionnement de la machine. Pour votre confort, vous pouvez laisser les morceaux d'aliment sur le plateau.

8. Appuyez sur le bouton ON/OFF (3) et la spirale commence à tourner. Introduisez les morceaux d'aliment à travers le col en vous aidant du poussoir. Le jus sort par l'ouverture inférieure de la centrifugeuse.

3.5 Utilisation de la râpe (vendue séparément)

Démontage de la râpe



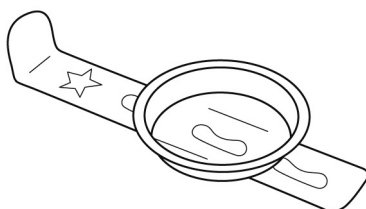
1. La machine étant débranchée, accouplez le corps de la râpe (e) à l'unité motrice. Introduisez le corps dans la rainure de l'unité motrice tout en appuyant sur le bouton de connexion (5) ; à l'accouplement , un clic se fait entendre (figure 1). Une fois accouplé, tournez doucement la tête jusqu'à ce que le col de la râpe se bloque de manière perpendiculaire (figure 2).

2. Introduisez le tambour (f) à travers l'embouchure du corps de la râpe en l'accouplant à l'axe de sortie de l'unité motrice. (figure 3) La râpe comporte 4 tambours à râper (râpe fine, grosse, coupe fine, ondulée).

3. À présent la machine est prête à râper et découper des aliments.

4. Appuyez sur le bouton ON/OFF (3) et le tambour commence à tourner. Introduisez les morceaux d'aliment à travers le col en vous aidant du poussoir (g) de la râpe.

3.6 Instructions pour l'accessoire pâtisserie (vendue séparément)



1. La machine étant débranchée, accouplez la tête (6) à l'unité motrice. Introduisez la tête du hachoir dans la rainure de l'unité motrice tout en appuyant sur le bouton de connexion (5) ; à l'accouplement , un clic se fait entendre (figure 1). Une fois accouplé, tournez doucement la tête jusqu'à ce que le col de la tête se bloque de manière perpendiculaire (figure 2).

2. Introduisez la spirale (7) à travers l'embouchure de la tête, en l'accouplant à l'axe de sortie de l'unité motrice. (figure 3)

3. Introduisez l'accessoire à pâtisserie de sorte que la rainure coïncide avec la clavette qui se trouve sur la tête. L'accessoire à pâtisserie incorpore un pochoir avec différents dessins géométriques ; glissez le pochoir jusqu'à ce que la forme souhaitée coïncide avec le centre de l'embouchure de la tête. Attention,

Française

le pochoir à dessins doit regarder vers l'extérieur. Assurez le tout en tournant la bague (10) dans la zone filetée de la tête.

4. Accouplez le plateau (1) au col de la tête du hachoir.

5. La machine est maintenant prête à utiliser l'accessoire pâtisserie et vous pouvez la brancher.

6. Appuyez sur le bouton ON/OFF (3) et la spirale commence à tourner. Introduisez la pâte à pâtisserie que vous voulez travailler à travers le col à l'aide du poussoir. La pâte sort par l'embouchure de la tête en créant des figures.

04. NETTOYAGE

Débranchez le hachoir avant de le nettoyer.

Pour nettoyer efficacement la machine, vous devez démonter l'accessoire en place.

Nettoyez les composants à l'eau chaude avec un détergent neutre et une éponge de cuisine. Les accessoires doivent être lavés à la main, aussi à la lave-vaisselle.

Séchez les accessoires et leurs composants correctement avec un torchon propre.

Si vous n'allez pas réutiliser rapidement la machine, lavez et séchez les accessoires métalliques et recouvrez-les d'une fine couche d'huile de cuisine. Ainsi, vous obtiendrez une bonne protection contre la corrosion.

AVERTISSEMENT

Ne plongez jamais le moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Risque d'électrocution! N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de solvants. Ils risquent d'endommager le hachoir et ses accessoires.

Attention: la lame est très coupante.

05. ENTRETIEN - AVERTISSEMENT

Instructions d'entretien

Pour le nettoyage, l'entretien ou le remplacement des pièces, la machine doit être débranchée.

Information

Pour tout type d'entretien, de révision ou de réparation, contactez directement Udom S.A. ou le distributeur auprès duquel vous avez acheté le produit.

Pièces de rechange

Seules des PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES autorisées et approuvées par Udom S.A. peuvent être utilisées. Il convient de remplacer immédiatement les composants ou les pièces détériorés pour garantir un meilleur fonctionnement, économiser de l'énergie et même prévenir une panne plus grave sur la machine.

Rangement

Il est important de ranger la machine dans un endroit sec et frais, à l'écart de produits chimiques agressifs ou de sources de chaleur.

Demande d'assistance

Les demandes d'assistance technique doivent être effectuées après une analyse attentive (détection de pannes et causes possibles). Dans le cas d'une demande par écrit, veuillez préciser les aspects suivants : type de machine, numéro de référence, description détaillée de la panne, type de tests qui ont été réalisés, réglages réalisés et leurs effets.

05. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

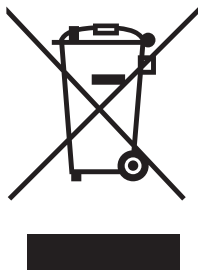
UDOM S.A. déclare que le produit référencé 08.23.2 et dénommé “Hachoir électrique Multi 5” est conforme aux conditions suivantes du marqué CE:



EN 55014-1/A2:2001 / EN 55014-2/A2:2008 / EN 61000-3-2/
A2:2009 / EN 61000-3-3:2008 / EN 60335-2-14/A11:2012 /
EN 60335-1:2012 / EN 62233:2008

06. ÉLIMINATION DES DÉCHETS DES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Le symbole de l'élimination des déchets d'appareils électriques et électroniques de la part des utilisateurs domestiques de l'Union Européenne indique que le produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers. Les utilisateurs d'appareils électriques et électroniques domestiques sont invités à les déposer dans un centre de traitement agréé quand ils s'en sépareront afin qu'ils subissent un traitement approprié. Pour plus d'information sur les lieux où vous pouvez déposer ces appareils pour leur recyclage, veuillez contacter les autorités locales ou le point de vente où vous avez acheté le produit.



01. DESCRIÇÃO

A picadora elétrica Multi 5 é um aparelho de uso doméstico concebido para picar e preparar enchidos de carne. Existe um conjunto de acessórios (vendidos em separado) que permite aumentar as suas aplicações no processamento de alimentos. Este conjunto inclui:

- Acessório liquidificador: liquidifica todo o tipo de vegetais e frutas com teor de água superior a 50%.
- Acessório de ralador: rala e corta uma ampla gama de alimentos (frutos secos, vegetais, queijos, chocolate, etc.)
- Acessório de pastelaria: este molde permite criar bolachas, massas, churros, etc. com as massas de pastelaria.

1.1. Características técnicas

	Picadora Elétrica Multi 5
Referência	08.23.2
Dimensões	385 x 220 x 243 cm
Peso	3,2 Kg
Potência nominal	350 W
Potência máxima com motor bloqueado	1200 W
Tensão	230 V / 50 Hz
Material da cabeça picadora	Alumínio fundido polido.

02. ANTES DE COLOCAR EM FUNCIONAMENTO

- Leia atentamente esta folha de de instruções sempre que utilizar a máquina de picar.
- Guarde sempre esta folha de instruções.

Português

- Certifique-se de que a máquina de picar se encontra em boas condições, prestando especial atenção às peças móveis. Caso detete alguma anomalia, entre em contacto com o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Antes de ligar a máquina de picar à rede elétrica, certifique-se de que a tensão indicada na máquina corresponde à rede elétrica local.
- Nunca deixe a máquina de picar sem vigilância enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue a máquina de picar da tomada após cada utilização.
- Mantenha a máquina de picar fora do alcance das crianças.
- Limpe todos os componentes que vão estar em contacto com os alimentos antes de cada utilização.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, psíquicas ou sensoriais reduzidas, desde que sejam supervisionadas por um adulto e tenham sido instruídas na sua utilização.
- É recomendável que esta máquina de picar não seja utilizada continuamente durante mais de 15 minutos para garantir um melhor funcionamento.

Atenção: As lâminas estão afiadas; deve reforçar as precauções ao manipulá-la para evitar acidentes. Nunca introduza as mãos nas aberturas da picadora. Da mesma forma, nunca introduza qualquer objeto no seu interior, exceto o maço e os alimentos.

FUNÇÃO DA PICADORA ELÉTRICA

Este aparelho foi concebido unicamente para picar e preparar enchidos de carne, liquidificar vegetais e frutas, ralar alimentos e processar massas de pastelaria.

CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO

A picadora elétrica deve ser colocada numa superfície dura e horizontal de modo a evitar oscilações e vibrações durante o seu funcionamento. A picadora deve ser instalada em zonas afastadas de humidades e de fontes de calor, bem como de áreas com material inflamável. Não mergulhar a picadora elétrica em água ou qualquer outro líquido.

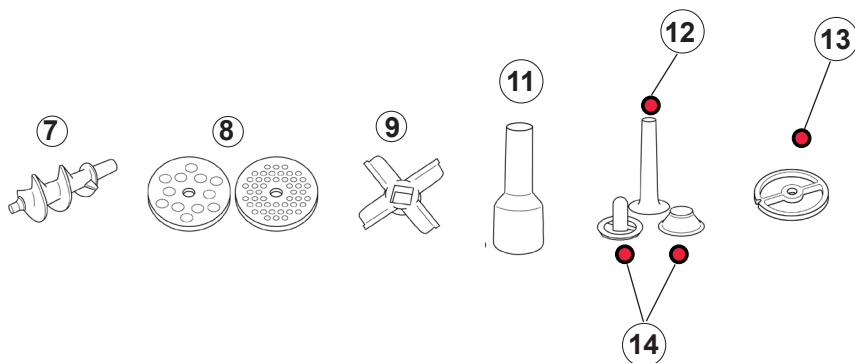
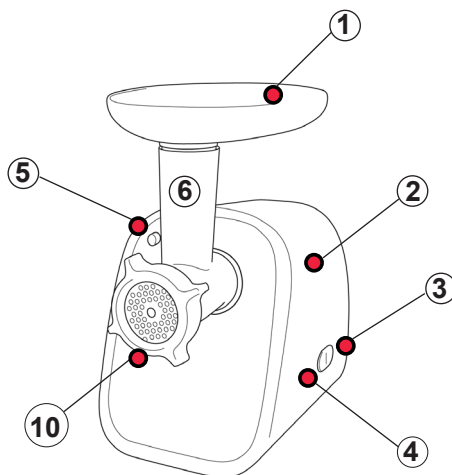
03. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: Não ligue a picadora se os acessórios não estiverem corretamente colocados. Corre o risco de provocar uma avaria e/ou sofrer lesões.

Conjunto da máquina de picar Multi 5

Componentes

1. Bandeja
2. Unidade Motora
3. Botão ON/OFF
4. Botão Reverse
5. Botão Ligação
6. Cabeça picadora
7. Espiral
8. Placas
9. Lâmina
10. Aro
11. Maço
12. Funil
13. Placa para enchidos
14. Acessório Kebbe



Português

Instruções gerais

Selecione o acessório em função do alimento que queira processar e/ou tarefa que queira realizar (picar, preparar enchidos, liquidificar, ralar, amassar)

Fig. 1

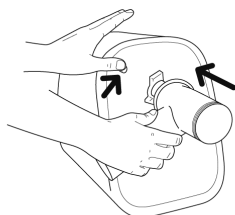


Fig. 2

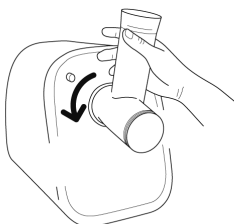


Fig. 3

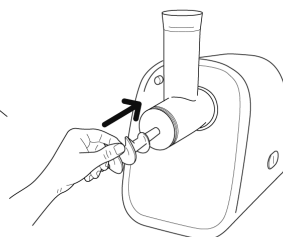


Fig. 4

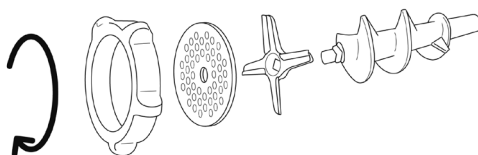
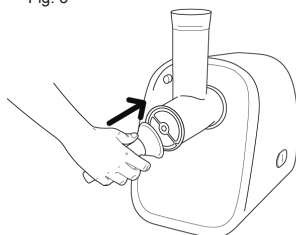


Fig. 5



3.1 Instruções para picar carne

1. Com a máquina desligada da tomada, coloque a cabeça picadora (6) na Unidade Motora (2). Introduza a cabeça picadora na ranhura da unidade motora enquanto carrega no botão de ligação (5). Quando estiver colocada, ouvirá um clique (figura 1). Depois de colocada, rode suavemente a cabeça até que o gargalo da cabeça fique bloqueado perpendicularmente (figura 2)
2. Introduza a espiral (7) através da abertura da cabeça picadora, colocando-a no eixo de saída da unidade motora. (figura 3)
3. Coloque a lâmina (9) deixando os fios para fora. A máquina pode ficar danificada se a lâmina for inserida ao contrário. Coloque a placa (8) de forma a que a ranhura coincida com a cavilha que se encontra situada na cabeça. Fixe todo o conjunto rodando o aro (10) na zona roscada da cabeça. (figura 4)
4. Fixe a bandeja (1) ao gargalo da cabeça picadora.
5. Agora a máquina está pronta para começar a picar carne e pode ligá-la à rede.
6. Corte a carne em pedaços de aproximadamente 2 cm de espessura e 7 cm de comprimento. É recomendável que a carne não tenha tendões, ossos nem gordura para um melhor funcionamento da picadora. Para maior comodidade, pode deixar os pedaços de carne sobre a bandeja.
7. Carregue no botão ON/OFF (3) e a espiral começará a rodar. Introduza os pedaços de carne através do gargalo com a ajuda do maço. A carne picada vai saindo pela abertura da cabeça.

LEMBRE-SE

Carregar na cabeça com demasiada força fará abrandar o motor podendo causar avarias na máquina de picar.

CONSELHOS

A carne picada é muito sensível ao desenvolvimento de microrganismos. Por isso, mantenha uma higiene adequada quanto trabalhar com carne.

Caso seja processada carne com um alto teor de gordura e/ou tendões, a máquina poderá ficar obstruída. Neste caso, é recomendável selecionar a posição R do interruptor (Figura 8) para que o fuso avance no sentido inverso e assim desobstrua a cabeça. O botão é intermitente pelo que é necessário deixar o dedo no mesmo para que seja acionado. Uma vez desobstruída a cabeça, carregue no botão ON para continuar a tarefa.

Se não conseguir desbloquear a cabeça desta forma, proceda à desmontagem da cabeça para eliminar o alimento que está a obstruir o orifício de saída. Para isso, desligue a máquina e desligue-a da tomada.

3.2 Instruções para preparar enchidos de carne

1. Com a máquina desligada da tomada, coloque a cabeça picadora (6) na Unidade Motora (2). Introduza a cabeça picadora na ranhura da unidade motora enquanto carrega no botão de ligação (5). Quando estiver colocada, ouvirá um clique (figura 1). Depois de colocada, rode suavemente a cabeça até que o gargalo da cabeça fique bloqueado perpendicularmente (figura 2)

2. Introduza a espiral (7) através da abertura da cabeça picadora, colocando-a no eixo de saída da unidade motora. (figura 3)

3. Coloque a placa de enchidos (13) de forma a que a ranhura coincida com a cavilha que se encontra situada na cabeça. Em seguida, coloque o funil (12) no aro (10) e una todo o conjunto rodando o aro (10) na zona roscada da cabeça. (figura 4)

4. Fixe a bandeja (1) ao gargalo da cabeça picadora.

5. Agora a máquina está pronta para começar a preparar enchidos de carne e pode ligá-la à rede.

6. Coloque a carne que picou anteriormente na bandeja

7. Envolve o funil com a tripa que pretende encher.

8. Carregue no botão ON/OFF (3) e a espiral começará a rodar. Introduza a

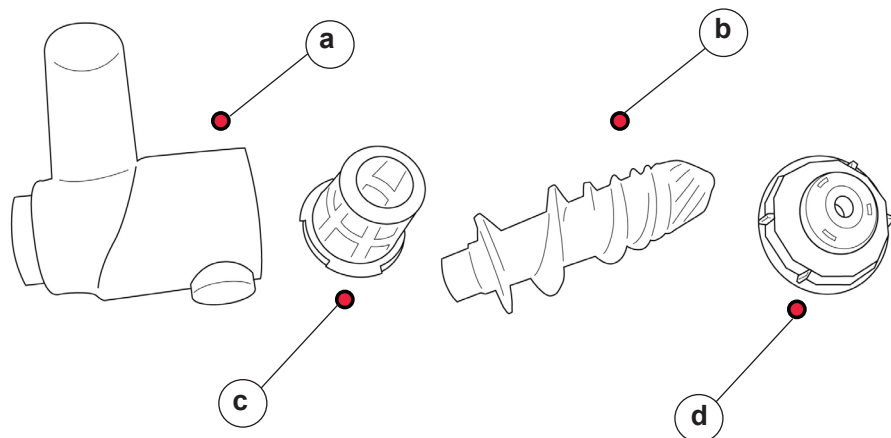
carne picada através do gargalo com a ajuda do maço. A carne vai saindo pela extremidade do funil, enchendo a tripa.

3.3 Instruções para o acessório de kebbe

1. Com a máquina desligada da tomada, coloque a cabeça picadora (6) na Unidade Motora (2). Introduza a cabeça picadora na ranhura da unidade motora enquanto carrega no botão de ligação (5). Quando estiver colocada, ouvirá um clique (figura 1). Depois de colocada, rode suavemente a cabeça até que o gargalo da cabeça fique bloqueado perpendicularmente. (figura 2)
2. Introduza a espiral (7) através da abertura da cabeça picadora, colocando-a no eixo de saída da unidade motora. (figura 3)
3. Coloque a placa de enchidos (13) no acessório de kebbe (14), fazendo coincidir os entalhes de cada peça. Introduza o conjunto final na cabeça de forma a que a ranhura coincida com a cavilha que se encontra situada na cabeça e una todo o conjunto rodando o aro (10) na zona roscada da cabeça.
4. Fixe a bandeja (1) ao gargalo da cabeça picadora.
5. Agora a máquina está pronta para usar o acessório para kebbe e pode ligá-la à rede.
6. Coloque a carne que picou anteriormente na bandeja.
7. Carregue no botão ON/OFF (3) e a espiral começará a rodar. Introduza a carne picada através do gargalo com a ajuda do maço. A carne vai saindo pela abertura da cabeça.

3.4 Utilização do acessório liquidificador (Vendido em separado)

Peças do acessório liquidificador



1. Com a máquina desligada da tomada, coloque o corpo do liquidificador (a) na Unidade Motora. Introduza o corpo na ranhura da unidade motora enquanto carrega no botão de ligação (5). Quando estiver colocado, ouvirá um clique (figura 1). Depois de colocado, rode suavemente o corpo até que o gargalo do liquidificador fique bloqueado perpendicularmente (figura 2)
2. Introduza a espiral (b) através da abertura do corpo do liquidificador, colocando-a no eixo de saída da unidade motora. (figura 3)
3. Introduza o filtro cônico (c) no corpo do liquidificador até parar.
4. Por último, coloque a tampa (d) no corpo do liquidificador. Depois de colocar a tampa, rode-a no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para fixar o conjunto. A tampa tem um seletor que regula o grau de espessura do líquido obtido.
5. Fixe a bandeja (1) ao gargalo do liquidificador.

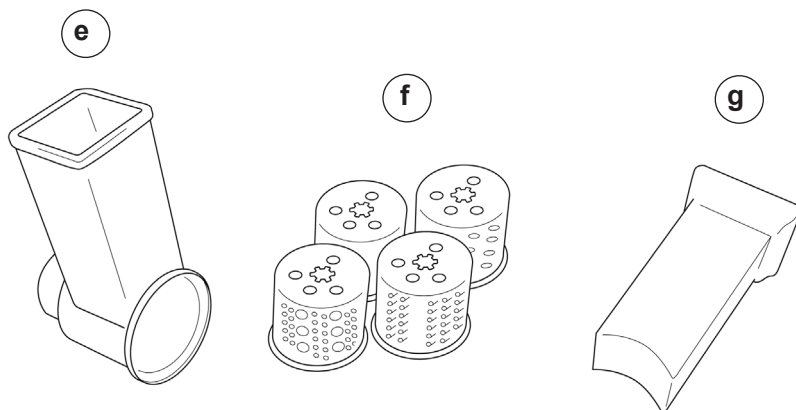
6. Agora a máquina está pronta para começar a liquidificar fruta ou vegetais.

7. Corte pedaços de fruta ou vegetais de aproximadamente 3x3 cm. É recomendável que a fruta ou os vegetais tenham um alto teor de água para um melhor funcionamento da máquina. Para maior comodidade, pode deixar os pedaços de alimento sobre a bandeja.

8. Carregue no botão ON/OFF (3) e a espiral começará a rodar. Introduza os pedaços de alimento através do gargalo com a ajuda do maço. O sumo vai saindo pela abertura inferior do liquidificador.

3.5 Utilização do acessório ralador (Vendido em separado)

Peças do acessório ralador



1. Com a máquina desligada da tomada, coloque o corpo do ralador (e) na Unidade Motora. Introduza o corpo na ranhura da unidade motora enquanto carrega no botão de ligação (5). Quando estiver colocado, ouvirá um clique (figura 1). Depois de colocado, rode suavemente o corpo até que o gargalo do corpo do ralador fique bloqueado perpendicularmente (figura 2)

Português

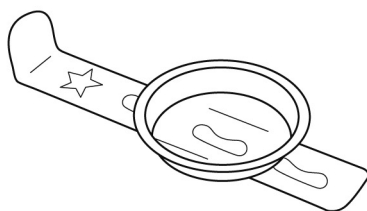
2. Introduza o tambor (f) através da abertura do corpo do ralador, colocando-o no eixo de saída da unidade motora. (figura 3). O ralador dispõe de 4 tambores para ralar (ralar fino, ralar grosso, corte fino, corte ondulado).

3. Agora a máquina está pronta para ralar e cortar alimentos.

4. Carregue no botão ON/OFF (3) e o tambor começará a rodar. Introduza os pedaços de alimento através do gargalo com a ajuda do maço (g) incluído no ralador.

3.6 Instruções para o acessório de pastelaria

(Vendido em separado)



1. Com a máquina desligada da tomada, coloque a cabeça picadora (6) na Unidade Motora. Introduza a cabeça picadora na ranhura da unidade motora enquanto carrega no botão de ligação (5). Quando estiver colocada, ouvirá um clique (figura 1). Depois de colocada, rode suavemente a cabeça até que o gargalo da cabeça fique bloqueado perpendicularmente (figura 2)

2. Introduza a espiral (7) através da abertura da cabeça picadora, colocando-a no eixo de saída da unidade motora. (figura 3)

3. Introduza o acessório de pastelaria de forma a que a ranhura coincida com a cavilha que se encontra situada na cabeça. O acessório de pastelaria inclui um modelo com vários desenhos geométricos. Deslize o modelo até fazer coincidir a forma desejada com o centro da abertura da cabeça. Importante: o modelo de figuras deve ficar

voltado para fora. Fixe todo o conjunto rodando o aro (10) na zona roscada da cabeça.

4. Fixe a bandeja (1) ao gargalo da cabeça picadora.

5. Agora a máquina está pronta para usar o acessório de pastelaria e pode ligá-la à rede.

6. Carregue no botão ON/OFF (3) e a espiral começará a rodar. Introduza a massa de pastelaria que deseja processar através do gargalo com a ajuda do maço. A massa vai saindo pela abertura da cabeça criando figuras.

04. LIMPEZA

Desligue a picadora da tomada antes de proceder à sua limpeza.

Para limpar eficazmente a máquina, deve proceder à desmontagem do acessório que esteja colocado nesse momento.

Limpe os componentes utilizando água quente, detergente neutro e um esfregão de cozinha. Os acessórios devem ser limpos à mão, ou na máquina de lavar loiça.

Seque bem os acessórios e os respetivos componentes com um pano de cozinha limpo.

Se não for utilizar novamente a máquina de imediato, limpe e seque os acessórios metálicos e revista-os com uma camada fina de azeite. Deste modo, obterá uma boa proteção contra a corrosão.

AVISO

Nunca mergulhe a unidade motora em água ou outros líquidos. Caso contrário, existe o perigo de morte por descarga elétrica. Não utilize produtos de limpeza

abrasivos ou dissolventes. Estes poderão danificar a picadora e os seus acessórios.

Cuidado: a lâmina é muito afiada.

05. MANUTENÇÃO - ADVERTÊNCIAS

Normas de manutenção

Para a limpeza, manutenção ou substituição de peças, é necessário desligar a máquina da tomada.

Informação

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contactar diretamente a Udom S.A. ou o distribuidor onde o produto foi adquirido.

Peças sobresselentes e de substituição

Só podem ser utilizadas PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS que sejam autorizados e aprovadas pela Udom S.A. É recomendável que os componentes ou peças deteriorados sejam imediatamente substituídos para garantir um melhor funcionamento, poupança de energia e mesmo a prevenção de avarias significativa no aparelho.

Armazenamento

É importante que o aparelho seja armazenado num lugar seco e fresco, afastado de produtos químicos agressivos ou fontes de calor.

Pedido de assistência

Os pedidos de assistência técnica devem ser efetuados depois de uma análise cuidada (detecção de avarias e possíveis causas). No caso de um pedido por escrito, recomendamos que sejam especificadas as seguintes informações: tipo de máquina, número de referência, descrição detalhada da avaria, tipo de testes e ajustes realizados e seus efeitos.

06. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

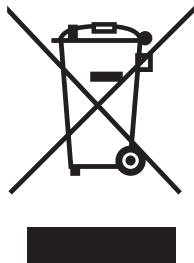
A UDOM S.A. declara que o produto com a referência 08.23.2 e descrição “Picadora elétrica Multi 5” cumpre os seguintes requisitos da marcação CE:



EN 55014-1/A2:2001 / EN 55014-2/A2:2008 / EN 61000-3-2/A2:2009 / EN 61000-3-3:2008 / EN 60335-2-14/A11:2012 / EN 60335-1:2012 / EN 62233:2008

7. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS.

O símbolo da eliminação de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos por parte de utilizadores domésticos da União Europeia indica que não é permitido eliminar o produto juntamente com os resíduos domésticos. Os **utilizadores** de aparelhos elétricos e eletrônicos domésticos deverão **entregá-los em pontos autorizados** quando os eliminarem, para que sejam geridos de forma correta. Se desejar informação adicional sobre os locais onde pode depositar estes aparelhos para a sua reciclagem, contacte as autoridades locais da sua cidade ou no ponto de venda onde adquiriu o produto.





ELMA®

**Certificado de garantía /
Warranty certificate /
Certificat de garantie /
Certificado de garantia /**

Español

Rellene esta hoja de garantía. Esta garantía tendrá validez solamente cuando se presente con la factura original o comprobante de compra (indicando la fecha de compra, modelo y el nombre del distribuidor) junto con el producto defectuoso durante el periodo que cubre la garantía. Período de garantía: 2 años.

English

Please complete this warranty card. This warranty shall only be valid when the original invoice or purchase receipt is presented (indicating the purchase date, model and the distributor's name) together with the defective product during the warranty validity period. Warranty period: 2 years.

Française

Veuillez compléter cette garantie. Celle-ci ne sera valable que sur présentation de la facture d'origine ou de toute pièce justificative de l'achat (signalant la date de l'achat, le modèle et le nom du distributeur), accompagné du produit défectueux durant la période couverte par la garantie. Période de garantie: 2 ans.

Português

Preencha esta garantia. Esta garantia só é válida quando se apresenta com a factura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do concessionário) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

Ref.

S/N.....

Fecha de venta / Sale date / Date de la vente / Data da venda/...../.....

DISTRIBUIDOR / RETAILER / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

Razón social / Registered name / Raison sociale / Razão social

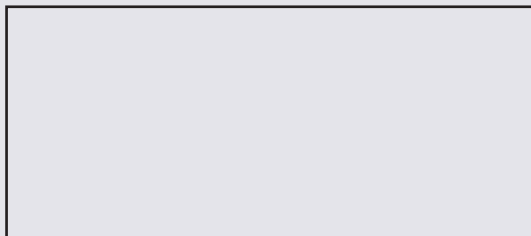
.....

País/Country/Pays/País

Tel.....

Email.....

Sello y firma / Stamp and signature / Sceau et signature / Selo e assinatura:



USUARIO / USER / UTILISATEUR / USUÁRIO

Nombre / Name / Prénom / Nome

Apellidos / Surname / Nome / Sobrenome

Dirección / Address / Adresse / Endereço

Tel..... Email.....

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales quedarán incorporados en el fichero de CLIENTES y PROVEEDORES, cuyo responsable es UDOM S.A. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.A., con arreglo a nuestra relación comercial, así como para remitirle información de su interés, relativa al ámbito de nuestra actividad. Asimismo, le informamos que Vd. puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a UDOM S.A. con CIF: A20317418 y domicilio P.I. Goian, Zabaldea, 1 de Legutiano.



UDOM S.A.
C/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiaín) •
01170 Legutiano (Álava) • España •
info@elma.es • **www.elma.es** •



ELMA®

• Desde 1924 •

www.elma.es



UDOM

c/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiain) • 01170 • Legutiano (Álava) Spain
• **info@elma.es** •

Elma es una marca de Udom S.A. empresa perteneciente al Grupo Otua. www.grupo-otua.com