

Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE ULTIMATE MEAT GRINDER



Instruction
Booklet
LUMG700EU



Luvele . eu

Safety

Please read all instructions before using the Luvele Meat Grinder. Keep these instructions for future reference.

- Remove all packaging before using your meat grinder for the first time.
- Do not place grinder near the edge of a bench or table during operation.
- Ensure the surface is level, free of liquids or other substances.
- Do not place your meat grinder on or near a hot stove or oven.
- Always use extreme care when handling the blade and cutting plates.
- Unplug from power outlet when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Only use the pusher that is supplied with this meat grinder.
- Do not put your fingers or any utensil into the head.
- Do not put hot meat into the meat grinder.
- All attachments should be removed with care before cleaning.
- Only use the accessories provided and recommended by Luvele.
- Do not overload the meat grinder.
- Do not place any parts of the grinder in a dishwasher or microwave oven.
- Do not immerse the body of the meat grinder in water or other liquids.
- Never operate damaged appliance (incl. mains cable).
- Operate appliance only through a professionally installed socket supplying the correct voltage and do not use extension cables.
- Never remove main cable with wet hands, or lay cable on hot surface, or let cable come into contact with oil.
- Unplug the appliance after each use, when the appliance is not in use and before changing accessories or cleaning appliance.
- Do not try and perform any maintenance, other than cleaning. For any maintenance issues please contact Luvele Australia/UK/EU.
- Do not operate outdoors.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Use a fire blanket only to extinguish fires on appliance.
- The appliance is not designed for commercial or industrial use; it is for household use only.

Congratulations

on the purchase of your new Luvele Ultimate Meat Grinder

Safety

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children 8 years and above can use this appliance, however, they should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children should not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Check the power supply cord for damage from time to time. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Use only designated accessories enclosed. This appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

Introduction

LUVELE ULTIMATE MEAT GRINDER:

The Luvele Ultimate Meat Grinder combines superior performance with professional design features & premium metal gearing. With a new quieter 1800w (700w rated) pure copper motor, & sturdy die-cast aluminum body, it provides a balance of strength, flexibility & elegance.

The two speed controls, plus reverse mode, provide added control and flexibility. The Luvele Ultimate also has a full suite of accessories available. Including the unique 'Luvele designed' stainless steel sausage nozzles, featuring the extra-large 32mm nozzle for extra-thick sausages, plus a 22mm and a 16mm nozzle. While the Luvele designed Sausage Plate and Two Blade sausage blade, allows for smooth and easy sausage making.

We include a 5mm, 8mm stainless steel cutting plate. Our full range of cutting plates can be purchased separately at www.luvele.eu, allowing you to create a variety of different textures and mince types. Also included are the Kibbe accessories.

SPECIFICATIONS:

Model Number: LUMG700EU

Weight: 7KG

Watts: 1800W pure copper motor (700W rated)

Electrical Rating: 220-240 V, 50-60 Hz

Dimensions: 29cm x 20cm x 36cm - (L x W x H)

Use: Household

Features

IMPORTANT: PLEASE READ BEFORE USE

A word from the Ultimate Grinder; If you take care of me I'll take care of you. I have been designed for home use only.

I am not suitable for grinding bones or any hard foods.

Please only use me for grinding meat flesh. If you decide to grind harder foods, do so at your own risk.

Like all homestyle Meat Grinders, I can run continuously for 10 minutes and then I'll need to rest for 20 minutes.

Please think of me like a blender, I do make noise and I am designed for short bursts of power to turn your fresh cuts of meat, fish etc. into healthy mince, sausages and burgers.

Thank you for your cooperation in advance.

Cutting Plate Sizes

Our range of cutting plates allow you to create a variety of different textures and mince types.

Included are the 5mm & 8mm plates:

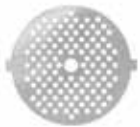


5mm



8mm

Available for separate purchase from luvele.eu:



3mm

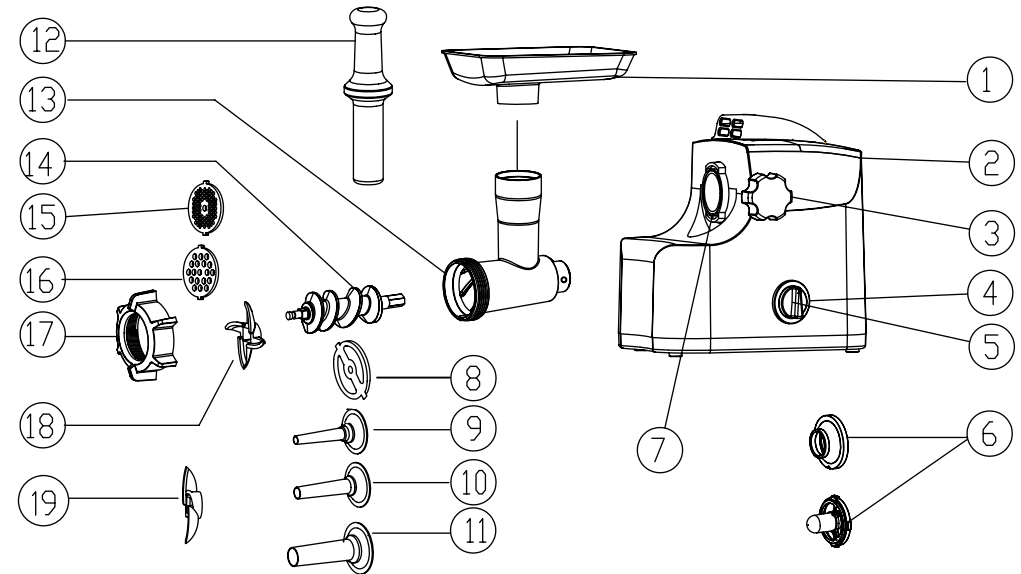


12mm

Scan this QR code to view our available accessories

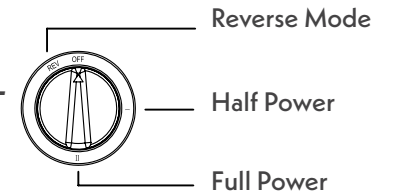


Features



1. Hopper Plate (Aluminium)
2. Body / Power Base
3. Fasten Button
4. Control Dial
5. Reverse Option
6. Kibbe Attachment
7. Head Inlet
8. Coarse/Sausage Plate (Stainless Steel)
9. Sausage Nozzle 16mm (Stainless Steel)
10. Sausage Nozzle 22mm (Stainless Steel)
11. Sausage Nozzle 32mm (Stainless Steel)
12. Food Pusher
13. Head (Aluminium)
14. Grind Screw (Aluminium)
15. Cutting Plate 5mm (Stainless Steel)
16. Cutting Plate 8mm (Stainless Steel)
17. Fixing Ring (Aluminium)
18. Four Blade - Cutting Blade
19. Two Blade Coarse/Sausage Blade (Stainless Steel)

CONTROL DIAL



WARNING: Do not wash any aluminium parts in the dishwasher. Stainless steel parts are dishwasher safe.



Features

BEFORE USING YOUR LUVELE MEAT GRINDER

Wash all attachments in warm soapy water using a mild detergent and dry thoroughly, do not soak parts. Before you assemble the Meat Grinder ensure that the power cord is unplugged.

NOTE: All attachments must be firmly in place before using the appliance.



WARNING:

Do not place any aluminium parts of the Grinder in a dishwasher, this includes the hopper plate, fixing ring and head.



WARNING:

Do not soak any aluminium parts of the Grinder. Wash by hand in warm soapy water and thoroughly dry immediately.



WARNING:

Do not place any parts of the Grinder in a microwave oven.

Reverse Mode

Use the reverse mode if there is a blockage. If the Meat Grinder is in operation then turn control dial to the stop position, wait for 30 seconds, then turn the control dial to 'Reverse' setting to clear blocked food.

IMPORTANT: Do not select the reverse button while the Meat Grinder is in operation. The motor must have completely stopped. Once the blockage has been cleared, unplug the appliance and clean out remaining food from the head of the Meat Grinder.

Half Mode

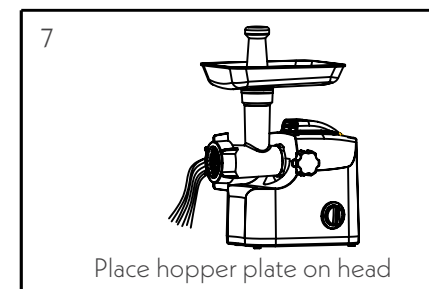
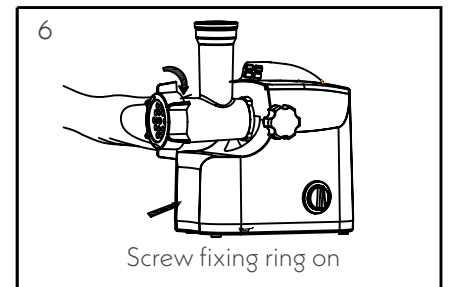
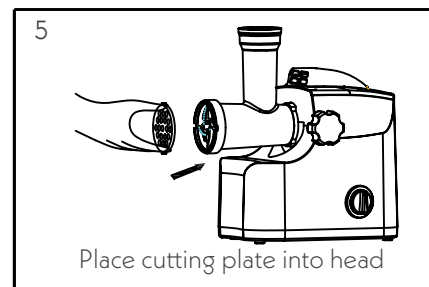
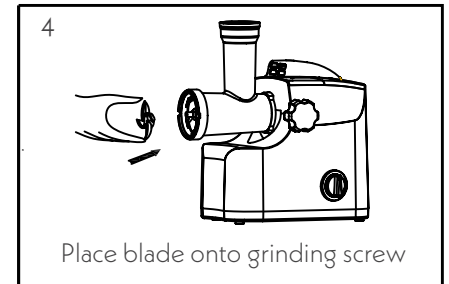
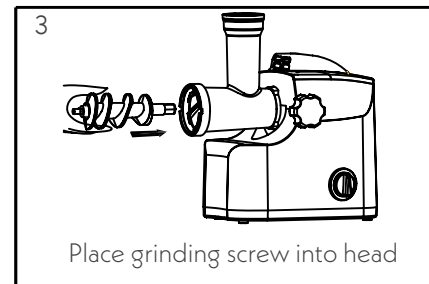
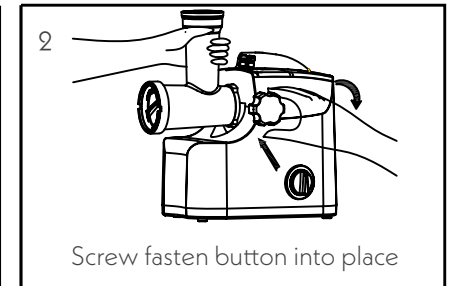
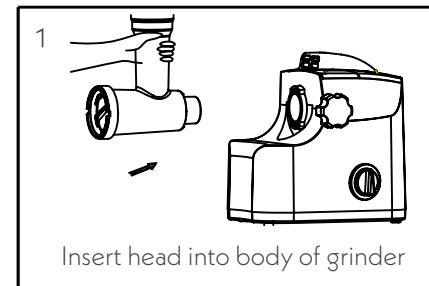
Half mode is used when a slower grinding speed is required. Recommended for sausage and kibbe making.

IMPORTANT: Do not operate Meat Grinder for more than 10 minutes at a time. Allow motor to cool for 20 minutes after 10 minutes of operation.

The appliance is not designed for commercial or industrial use; it is for household use only.

Operation

BASIC ASSEMBLY STEPS



Operation

MINCING MEAT

- STEP 1** Place the Meat Grinder body, facing you on a level, dry surface.
- STEP 2** Fit the grinding screw inside the head.
- STEP 3** Fit the blade over the grinding screw ensuring that the flat side of the blade faces the cutting plate, away from the grinding screw.
- STEP 4** Fit the cutting plate (depending on the type of mince you require).
- STEP 5** The fixing ring then fits over the cutting plate and screws into place.
- STEP 6** Align the head into the grinder body. Screw the fasten button into place.



NOTE:

The head can be fixed into the grinder body prior to the accessories being attached if desired and as shown on page 9.

- STEP 7** Before use, ensure all elements are securely in place.

- STEP 8** Place a bowl underneath the fixing ring for mince collection and the hopper plate on top of the head.

Operation

- STEP 9** Place prepared meat into the hopper plate. Plug the power cord into a 230-240V AC power outlet and turn control dial to the ON position.
- STEP 10** Using the food pusher, gently push meat through the head.



NOTE:

Do not use excessive force to push meat through the head as it could damage the appliance.



IMPORTANT:

Do not turn on the grinder without having meat ready to process in the hopper plate. When minced meat stops flowing out of the cutting plate, switch off the grinder immediately. The grinder should never be running without meat being processed through it.

- STEP 11** When grinding is complete, turn the dial to the off position to stop grinder.

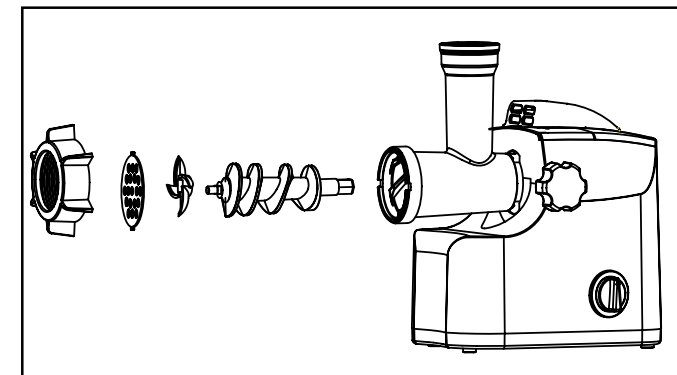


Fig.1

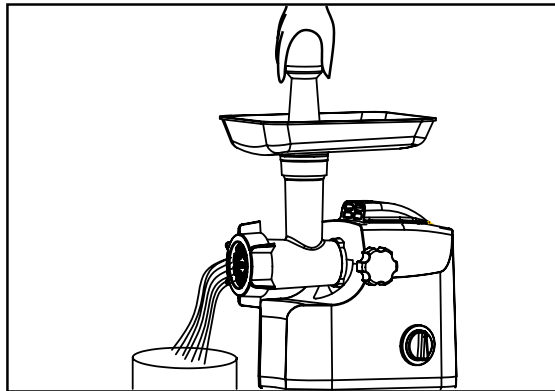
Operation



CAUTION:

Do not use anything else apart from the food pusher supplied with this meat grinder to push meat through the head. NEVER use your hands or fingers to push meat through the head. (Fig.2)

Fig. 2



IMPORTANT:

The flat side of the blade should be facing the cutting plate.

COARSE GRINDING FOR CHUNKY MEAT AND PET FOOD:

We have developed our Two Blade cutting blade and our Coarse/Sausage Plate for two purposes.

Firstly, using the Two Blade and the Coarse/Sausage Plate to process meat, helps to create even & chunky meat pieces, perfect for pet food.

The Two Blade and the Coarse/Sausage Plate is also used for sausages to create an effortless flow when making homemade sausages (see page 14).

Operation

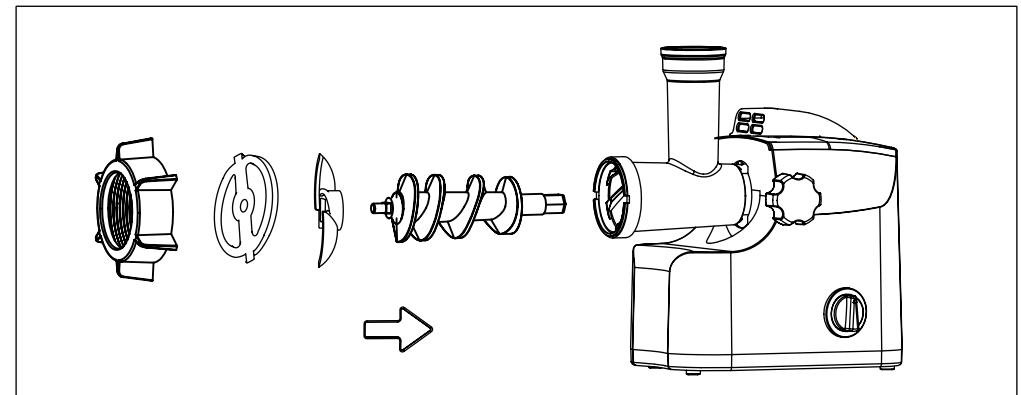


Two Blade



Coarse/Sausage Plate

ASSEMBLY FOR COARSE GRINDING

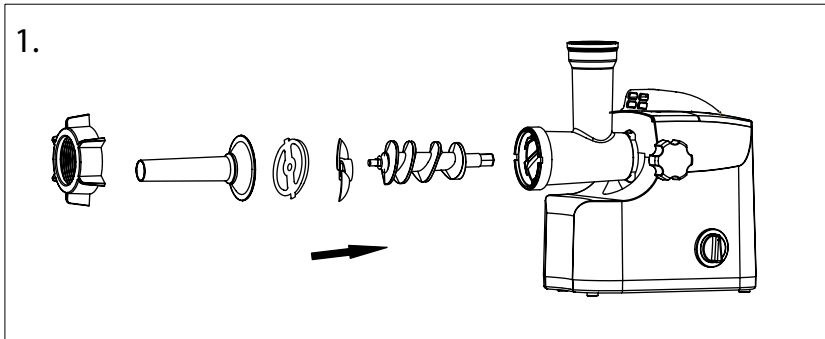


IMPORTANT:

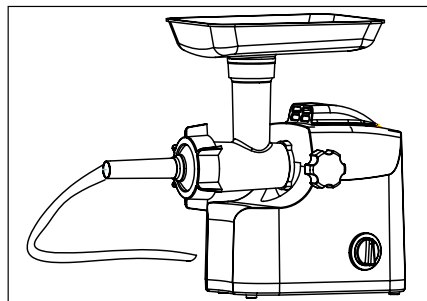
The flat side of the blade should be facing the cutting plate.

Operation

MAKING SAUSAGES



Using the Two Blade and the Coarse/Sausage Plate help to create an effortless flow when making homemade sausages.



Two Blade



Coarse/Sausage Plate

TIP: Place the head, hopper plate, fixing ring and sausage making accessories in the freezer for 2 hours before making your sausages. This will prevent these parts from overheating during the sausage making process.

PLEASE NOTE:

Do not use excessive force to push meat through the head as it could damage the appliance.

CAUTION:

Do not use anything else apart from the food pusher supplied with this meat grinder to push meat through the head. NEVER use your hands or fingers to push meat through the head.

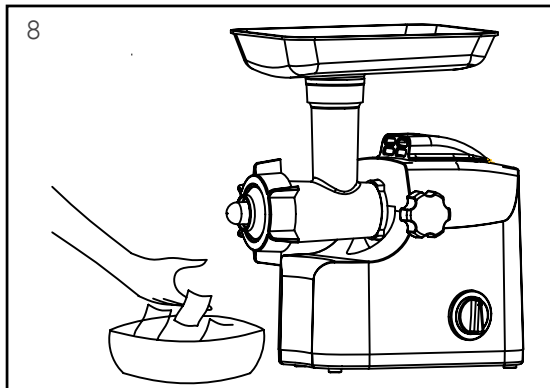
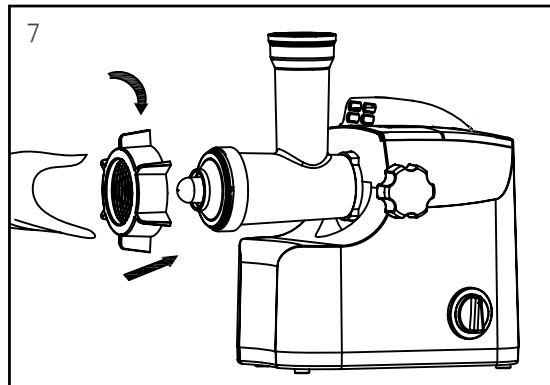
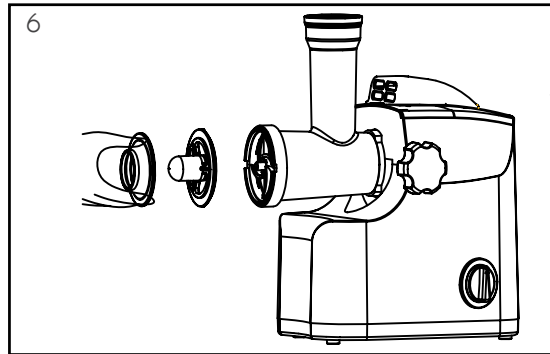
Operation

FITTING AND USING THE SAUSAGE ATTACHMENTS

- STEP 1** Place the meat grinder body, facing you on a level, dry surface.
- STEP 2** Fit the grinding screw inside the head.
- STEP 3** Fit the 'Two Blade' over the grinding screw ensuring that the flat side of the blade faces the cutting plate, away from the grinding screw.
- STEP 4** Fit the 'Coarse/Sausage Plate', followed by the small, medium or large stainless steel sausage nozzle. (Fig.1)
- STEP 5** The fixing ring then fits over the sausage nozzle and screws into place. Do not tighten the fixing ring yet as it will be harder to lock into the grinder body.
- STEP 6** Align the head into the grinder body. Screw the fasten button into place.
- STEP 7** Once the grinder body is in place, tighten the fixing ring and ensure all elements are securely in place.
- STEP 8** Place the hopper plate on top of the head.
- STEP 9** Place prepared sausage mix or unprocessed meat on to the hopper plate. Plug the power cord into a 230-240V AC power outlet and press the 'ON' button.
- STEP 10** Using the food pusher, gently push sausage mix or meat through the head.
- STEP 11** As the mixture comes through the nozzle, ease the skin off as it fills. Twist the skin at the desired length to form individual sausages once all of the casings are filled.

Operation

MAKING KIBBE



Operation

FITTING AND USING THE KIBBE ATTACHMENTS

- STEP 1** Place the meat grinder body, facing you on a level, dry surface.
- STEP 2** Fit the grinding screw inside the head.
- STEP 3** Fit the kibbe attachment. (Fig.6)
- STEP 4** Secure the kibbe attachments with the fixing ring. Loosely secure with fixing ring.
- STEP 5** Align head into the grinder body. Screw and tighten the fastening button, ensuring all elements are securely in place. (Fig.7)
- STEP 6** Place the hopper plate on top of the head.
- STEP 7** Plug the power cord into a 230-240V AC power outlet and press the 'ON' button.
- STEP 8** Using the food pusher, push the kibbe mixture into the head. (Fig.8)
- STEP 9** Cut kibbe into desired lengths.

Hints & Tips

HINTS FOR GRINDING MEAT

- Remove all large pieces of fat from meat before grinding.
- For fatty cuts of meat we recommend that you cut meat into 5cm cubes.
- We also recommend using the 8mm or 12mm cutting plate for fatty cuts of meat.
- If the 3mm or 5mm cutting plates are used and there is excess fat in the meat it can cause the fat to block the grinder head. This should be avoided.
- For lean cuts of meat; cut into strips approximately 15cm long and 5cm thick or into cubes.
- Remove any bones from meat as this may damage the grinder.
- If changing cutting plates or changing to another attachment, always ensure that any meat that is around the fixing ring or blade is removed. This will ensure that all parts will reassemble and operate correctly.
- Minced meat should be used within 1-2 days. Freeze uncooked mince that will not be used within this time frame. For the best storage solution, we recommend vacuum sealing your mince before freezing in a Luvele vacuum sealer.
- Mince can be frozen for 2-3 months.
- Thaw mince in refrigerator overnight, DO NOT refreeze uncooked meat.
- When cooking mince it needs to be cooked thoroughly. Mince that has been used for hamburgers or meat patties should be cooked until well done.

RECIPES

For recipe inspiration please visit our recipe blog at www.luvele.eu or scan this QR code:



Hints & Tips

HINTS FOR SAUSAGE MAKING

- Salt is an important component of sausage making. It is responsible for the control of growth of micro-organisms. It also aids in dissolving the myosin (protein) out of the muscle fibres which then acts as a glue to bind the meat.
- Freshly made sausages are better when allowed to sit in the refrigerator for a minimum of 12 hours and for up to 24 hours.
- Fresh sausages are highly perishable products as they do not contain the preservatives that are present in most store-bought sausages. They should be cooked within 2-3 days of being made or frozen.
- Ideally, sausages should contain up to 30% fat content to provide a tender and moist product.
- Sausages should be thoroughly cooked to kill all microbes. Internal temperatures must reach 70-75°C.
- Intentional piercing of sausage skin releases much needed moisture but prevents the sausage from possibly splitting and being disfigured.

THINGS TO LOOK FOR WHEN MAKING SAUSAGES:

- Choose good quality ingredients - fat to meat ratio (30:70) - Spices and seasoning should be combined in amounts that compliment the meat type.
- Casings (skin) can be purchased from butchers that supply your fresh meat. If preserved in salt, it should be soaked in lukewarm water for up to 30 minutes before use. Flush skins with cold water to expel excess salt.
- Unused fresh casings must be drained, covered with salt and frozen.
- Sausages should be stored in an airtight container or sealed with cling film in the refrigerator.
- A good way to make sure that all the sausage mince has come through the mincer is to break up 1-2 slices of bread and push through mincer, this will force any remaining mixture into the casing.
- Gentle cooking over medium heat prevents interior from boiling which in turn bursts the skin, leaking out moisture and flavour. This then produces a hard textured product.

Cleaning

When you have completed grinding, unplug the meat grinder from the power outlet.

Ensure that all accessories and attachments are washed thoroughly with hot, soapy water. Stainless Steel parts can be washed in a dishwasher.



WARNING:

Do not place any aluminium parts of the Grinder in a dishwasher, this includes the hopper plate, fixing ring and head.



WARNING:

Do not soak any aluminium parts of the Grinder. Wash by hand in warm soapy water and thoroughly dry immediately.

To remove meat that is stuck in the fine and medium cutting plates, use hot, soapy water and a scrubbing brush, clean thoroughly.

Ensure that all attachments are thoroughly cleaned and free of meat to prevent contamination. Then dry thoroughly before storing.



IMPORTANT:

Take care in washing all attachment components to ensure that there are no food particles left in/around the cutting plates, sausage/kebbe making attachments, blade and grinding screw.



NOTE:

Always unplug the grinder to clean. Do not wash/immerse the grinder body in water – clean the body by wiping down using a damp cloth.

Warranty

The Luvele Ultimate Meat Grinder is backed by our 1 Year Total Cover Warranty. Our warranty covers any manufacturing fault with the product and will also cover damage caused during transit.

Your warranty starts from the purchase date of your Luvele product.

Please visit www.luvele.eu/warranty to register your warranty. If your product was ordered through a separate retailer then please keep store invoice for warranty claims.

Warranty Process

We want to make any warranty claim as simple as possible for you. All you need to do is contact us at support@luvele.eu and provide us information about the problem you are having with your item. Firstly, we will suggest some troubleshooting ideas to establish whether or not the issue can be fixed without a return. Photos of the fault may be requested if and where appropriate, and if it will ensure a faster resolution.

Generally, if you have an issue with your item within 30 days of receiving it, we will email you a prepaid return label that can be printed out and used to send the item back with. We will then generally send you a brand new item. The new item will be shipped within 48 hours of receiving the faulty item back. A confirmation email will be sent when your faulty item is received back.

If you have an issue after the 30 day period we will consider repairing your item if suitable. If it cannot be repaired it will be replaced with a brand new item. Refunds will only be offered within the 30 day money back guarantee, if you choose this option over a new replacement. Outside of this 30 day period, your item will be repaired or replaced.

We are here to help, so please email us and the best solution to meet your needs will be offered. support@luvele.eu | luvele.eu

LUVELE ECLIPSE MEAT GRINDER
Instruction booklet LUMG700EU
Luv life. Luv health.

Luvele

Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE ULTIMATE FLEISCHWOLF



Bedienungsanleitung
LUMG700EU



Luvele . de

Bitte lesen Sie sich alle Anweisungen durch, bevor Sie Ihren Luvele Fleischwolf verwenden. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Einsichtnahme auf.

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile, bevor Sie Ihren Fleischwolf zum ersten Mal benutzen.
- Stellen Sie den Fleischwolf während des Betriebs nicht in die Nähe der Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben und frei von Flüssigkeiten oder anderen Substanzen ist.
- Stellen Sie Ihren Fleischwolf nicht auf oder in die Nähe eines heißen Herds oder Backofens.
- Gehen Sie beim Umgang mit der Messerscheibe und den Lochscheiben stets äußerst vorsichtig vor.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie den Fleischwolf nicht benutzen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder abnehmen und bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie nur den mit diesem Fleischwolf gelieferten Stopfer.
- Stecken Sie keine Finger oder Gegenstände in den Einfüllstutzen.
- Füllen Sie kein heißes Fleisch in den Fleischwolf.
- Alle Zubehörteile sollten vor der Reinigung vorsichtig abgenommen werden.
- Verwenden Sie nur das von Luvele bereitgestellte und empfohlene Zubehör.
- Überladen Sie den Fleischwolf nicht.
- Stellen Sie keine Teile des Fleischwolfs in eine Spülmaschine oder Mikrowelle.
- Tauchen Sie den Körper des Fleischwolfs nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel).
- Betreiben Sie das Gerät nur über eine fachgerecht installierte Steckdose mit der richtigen Spannung und verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Entfernen Sie das Hauptkabel nie mit nassen Händen, legen Sie Kabel nie auf heiße Oberflächen und stellen Sie sicher, dass das Kabel nie mit Öl in Kontakt kommt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jedem Gebrauch, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie das Zubehör wechseln oder das Gerät reinigen.
- Führen Sie keine anderen Wartungsarbeiten durch als die Reinigung. Bei Fragen zur Wartung wenden Sie sich bitte an Luvele Australien/UK/EU.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kleinkinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht vorgesehen.
- Verwenden Sie nur eine Löschdecke, um Brände des Geräts zu löschen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt, sondern nur für den privaten Gebrauch vorgesehen.

Herzlichen Glückwunsch

zum Kauf Ihres neuen Luvele Ultimate Fleischwolfs

Sicherheit

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen. Dazu gehören:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhäuser.
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
- Frühstückspensionen und B&Bs.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder instruiert werden.

Kinder ab 8 Jahren können dieses Gerät verwenden, sollten allerdings beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern sie nicht über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob das Netzkabel beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefahrensituation zu vermeiden.

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör. Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem Fernsteuerungssystem betrieben werden.

Einleitung

LUVELE ULTIMATE FLEISCHWOLF:

Der Luvele Ultimate Fleischwolf überzeugt mit seiner hervorragenden Leistung, seinem professionellen Design und seinem hochwertigen Metallgetriebe. Der neue, leisere 1800 W-Kupfermotor (700 W Nennleistung) und das robuste Gehäuse aus Aluminiumdruckguss sehen nicht nur elegant aus, sondern sind auch sehr flexibel und halten was sie versprechen.

Die beiden Geschwindigkeitsregler und der Rückwärtsgang ermöglichen eine präzise, flexible Steuerung.

Für den Luvele Ultimate sind auch verschiedene Zubehörteile erhältlich, unter anderem die exklusiv von Luvele entworfenen Wurstspritzen aus Edelstahl mit einer extragroßen Öffnung (32 mm) für besonders dicke Würste, sowie einer 22 mm- und einer 16 mm-Öffnung. Die von Luvele entwickelte Wurst-Lochscheibe und die Messerscheibe mit zwei Klingen ermöglichen eine einfache Wursterstellung.

5 mm- und 8 mm-Lochscheiben aus Edelstahl sind im Lieferumfang enthalten. Unsere gesamte Auswahl von Lochscheiben können Sie über [luvele.de](https://www.luvele.de) erwerben. Diese ermöglichen es Ihnen, verschiedene Konsistenzen und Hackfleischvarianten herzustellen. Kibbeh-Zubehör ist im Lieferumfang enthalten.

TECHNISCHE DATEN:

Modellnummer: LUMG700EU

Gewicht: 7 kg

Leistung: 1800 W Kupfermotor (700 W Nennleistung)

Elektrische Leistung: 220-240 V, 50-60 Hz

Maße: 29 cm x 20 cm x 36 cm - (L x B x H)

Einsatzbereich: Haushalt

Eigenschaften

WICHTIG: BITTE VOR DER INBETRIEBNAHME LESEN

Ein Hinweis Ihres Ultimate Fleischwolfs: Wenn Sie sich gut um mich kümmern, werde ich Ihnen lange gute Dienste leisten. Ich wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und kann keine Knochen oder harten Lebensmittel mahlen. Bitte benutzen Sie mich nur, um Fleisch zu wölfen. Falls Sie härtere Lebensmittel wölfen, tun Sie das auf eigene Gefahr.

Wie alle Fleischwölfe für den Hausgebrauch kann ich 10 Minuten ohne Unterbrechung laufen. Danach muss ich mich 20 Minuten lang ausruhen. Im Prinzip ähnele ich einem Mixer: ich mache Lärm und kann für kurze Zeit viel Leistung bringen, um Ihr frisches Fleisch, Fisch etc. in gesundes Hackfleisch, Würste und Burger zu verwandeln.

Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit.

Lochscheiben in verschiedenen Größen

Unsere verschiedenen Lochscheiben ermöglichen es Ihnen, unterschiedliche Hackfleischtexturen und -arten herzustellen.

Lochscheiben mit 5 mm und 8 mm sind im Lieferumfang enthalten:



5mm



8mm

Scannen Sie diesen QR-Code, um die verfügbaren Zubehörteile zu sehen:



Erhältlich als Zubehör auf luvele.de:

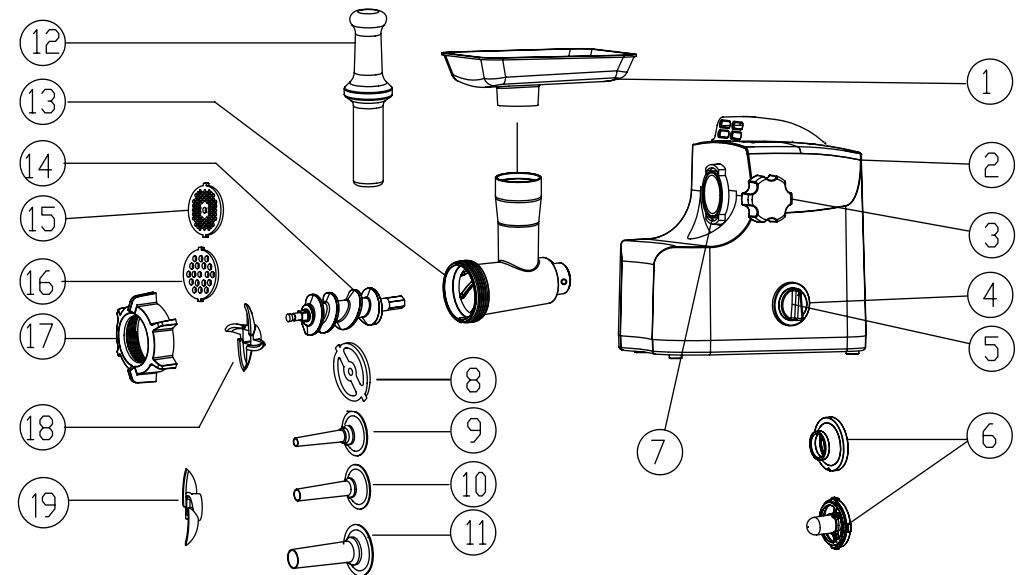


3mm

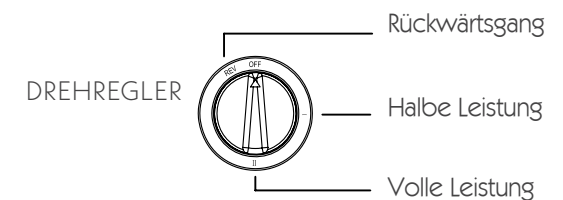


12mm

Eigenschaften



1. Trichterplatte (Aluminium)
2. Gehäuse/Basis
3. Arretierungsknopf
4. Drehregler
5. Rückwärtsgang
6. Kibbeh-Aufsatz
7. Einlass für den Einfüllstutzen
8. Grobe (Wurst-)Lochscheibe (Edelstahl)
9. Wurstspritze 16 mm (Edelstahl)
10. Wurstspritze 22 mm (Edelstahl)
11. Wurstspritze 32 mm (Edelstahl)
12. Stopfer
13. Einfüllstutzen (Aluminium)
14. Schnecke (Aluminium)
15. Lochscheibe 5 mm (Edelstahl)



16. Lochscheibe 8 mm (Edelstahl)
17. Befestigungsring (Aluminium)
18. Messerscheibe mit vier Klingen
19. Grobe (Wurst) Messerscheibe mit zwei Klingen (Edelstahl)

ACHTUNG: Die Aluminiumteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Edelstahlteile sind spülmaschinenfest.

Eigenschaften

Waschen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser mit einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie jedes Teil vor dem Gebrauch gründlich. Bevor Sie den Fleischwolf zusammenbauen, vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ausgesteckt ist. **HINWEIS:** Alle Zubehörteile müssen fest angebracht sein, bevor Sie das Gerät benutzen.



ACHTUNG:

Geben Sie keine Aluminiumteile des Fleischwols in die Spülmaschine. Dazu gehören die Trichterplatte, der Befestigungsring und der Einfüllstutzen.



ACHTUNG:

Legen Sie keine Aluminiumteile des Fleischwols in Wasser ein. Waschen Sie diese gründlich von Hand mit Seifenwasser und trocknen Sie sie sofort ab.



ACHTUNG:

Geben Sie keine Teile des Fleischwols in die Mikrowelle.

Rückwärtsgang

Verwenden Sie den Rückwärtsgang, wenn das Gerät blockiert ist. Wenn der Fleischwolf in Betrieb ist, drehen Sie den Drehregler auf die Stopp-Position, warten Sie 30 Sekunden und stellen Sie den Drehknopf dann auf „Reverse“, um blockierte Lebensmittel zu entfernen.

WICHTIG: Wählen Sie den Rückwärtsgang nicht, während der Fleischwolf in Betrieb ist. Der Motor muss vollständig gestoppt sein. Sobald die Verstopfung entfernt ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und entfernen Sie Speisereste aus dem Einfüllstutzen des Fleischwols.

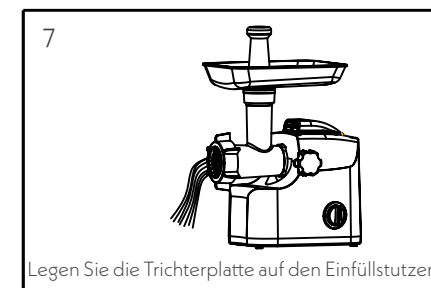
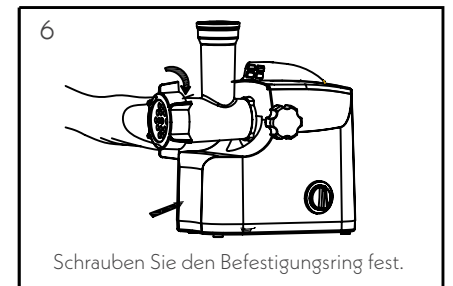
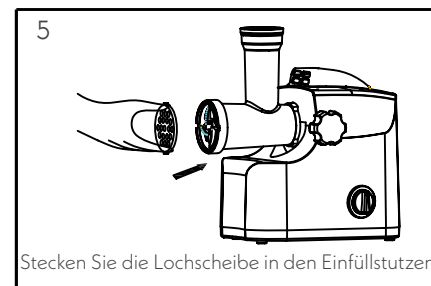
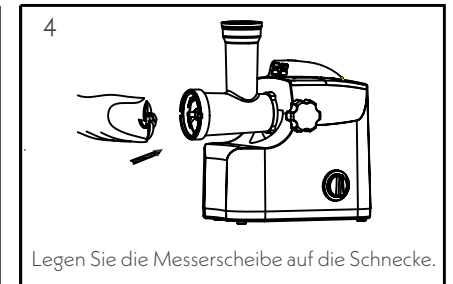
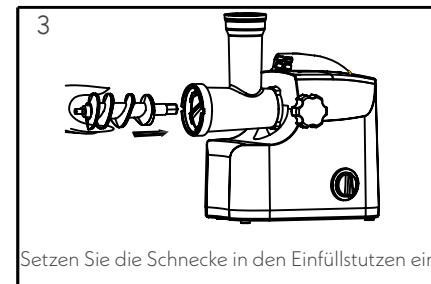
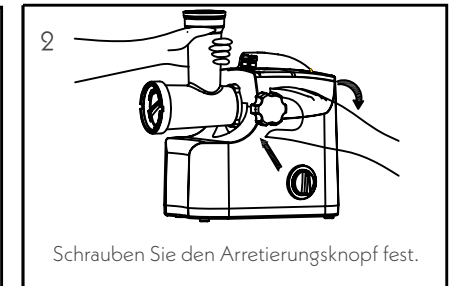
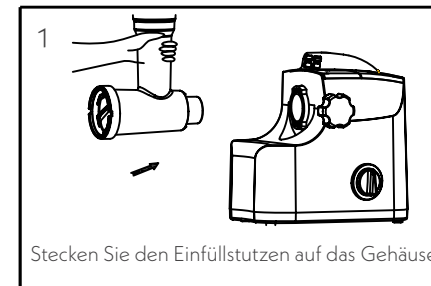
Halber Modus

Der halbe Modus wird verwendet, wenn eine langsamere Drehgeschwindigkeit erforderlich ist. Empfohlen zur Herstellung von Wurst und Kibbeh.

WICHTIG: Betreiben Sie den Fleischwolf nicht länger als 10 Minuten am Stück. Lassen Sie den Motor nach 10 Minuten Betriebszeit 20 Minuten lang abkühlen. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche oder industrielle Nutzung bestimmt, sondern nur für den privaten Gebrauch vorgesehen.

Betrieb

GRUNDLEGENDE MONTAGESCHRITTE



Betrieb

FLEISCH WOLFEN

- SCHRITT 1** Stellen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs auf eine ebene, trockene Oberfläche.
- SCHRITT 2** Setzen Sie die Schnecke in den Einfüllstutzen ein.
- SCHRITT 3** Setzen Sie die Messerscheibe vor die Schnecke und achten Sie dabei darauf, dass die flache Seite der Klinge auf der Lochscheibe liegt und von der Schnecke weg zeigt.
- SCHRITT 4** Setzen Sie die Lochscheibe (abhängig von der gewünschten Hackfleischsorte) ein.
- SCHRITT 5** Schieben Sie jetzt den Befestigungsring über die Lochscheibe und schrauben Sie ihn fest.
- SCHRITT 6** Richten Sie den Einfüllstutzen im Gehäuse aus und arretieren sie ihn.



BITTE BEACHTEN SIE:

Der Einfüllstutzen kann nach Wunsch und wie auf Seite 9 gezeigt vor dem Einsetzen der Zubehörteile am Gehäuse befestigt werden.

- SCHRITT 7** Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass alle Elemente sicher befestigt sind.
- SCHRITT 8** Stellen Sie eine Schüssel unter den Befestigungsring, um das Hackfleisch aufzufangen, und legen Sie die Trichterplatte oben auf den Einfüllstutzen.

Betrieb

- SCHRITT 9** Legen Sie das vorbereitete Fleisch in die Trichterplatte. Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-240 V Steckdose ein und drehen Sie den Drehregler auf ON.
- SCHRITT 10** Drücken Sie das Fleisch vorsichtig mit dem Stopfer durch den Einfüllstutzen.



HINWEIS:

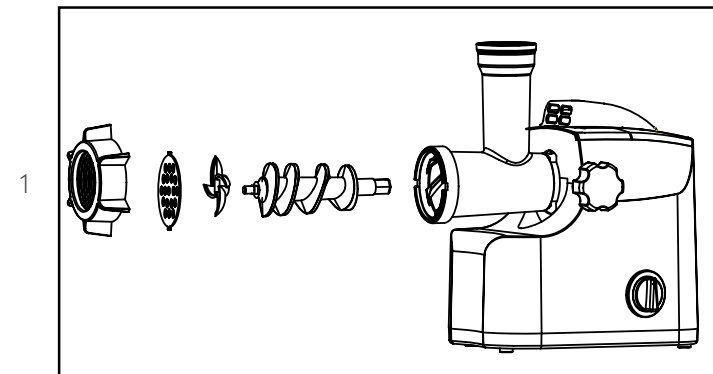
Wenden Sie keine übermäßige Kraft auf, um Fleisch durch den Trichter zu drücken, da dies das Gerät beschädigen könnte.



WICHTIG:

Schalten Sie den Fleischwolf nicht ohne Fleisch auf der Trichterplatte ein. Schalten Sie den Fleischwolf sofort aus, sobald kein Fleisch mehr aus der Lochscheibe kommt. Der Fleischwolf darf nie ohne Fleisch betrieben werden.

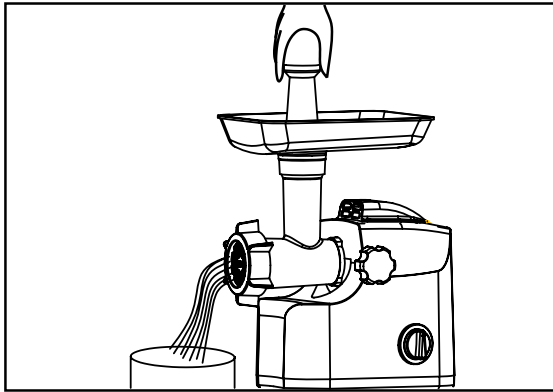
- SCHRITT 11** Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, stellen Sie den Drehregler auf OFF, um den Fleischwolf zu stoppen.



Betrieb**VORSICHT:**

Verwenden Sie nichts anderes als den mitgelieferten Stopfer, um Fleisch durch den Einfüllstutzen dieses Fleischwolfs zu drücken.
Drücken Sie Fleisch NIE mit Ihren Händen oder Fingern durch den Einfüllstutzen (Abb.2).

2

**WICHTIG:**

Die flache Seite der Messerscheibe sollte zur Lochscheibe zeigen.

GROBES WOLFEN FÜR STÜCKIGES FLEISCH UND HAUSTIERFUTTER:

Wir haben unsere Messerscheibe mit zwei Klingen und unsere grobe (Wurst-)Lochscheibe aus zwei Gründen entwickelt

Die Messerscheibe mit zwei Klingen und die grobe (Wurst-)Lochscheibe eignen sich, um Fleisch zu verarbeiten und dabei gleichmäßige Stücke zu erhalten, die sich perfekt für Haustierfutter eignen.

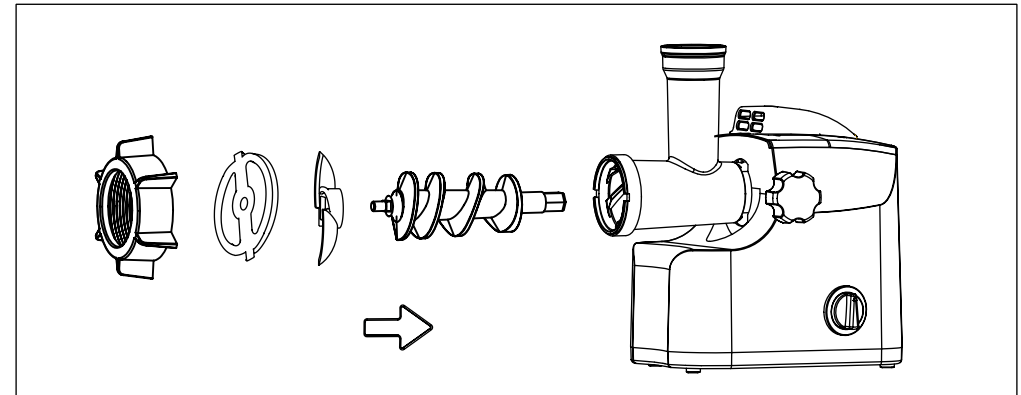
Außerdem stellen die Messerscheibe mit zwei Klingen und die grobe (Wurst-)Lochscheibe bei der Herstellung von hausgemachten Würsten ein gleichmäßiges Füllen sicher (siehe Seite 14).

Betrieb

Zwei Klingen



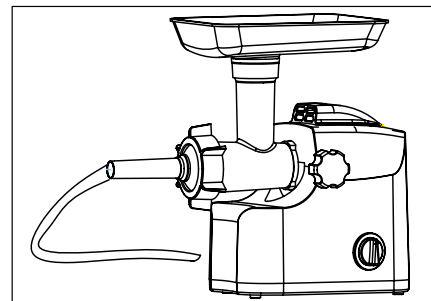
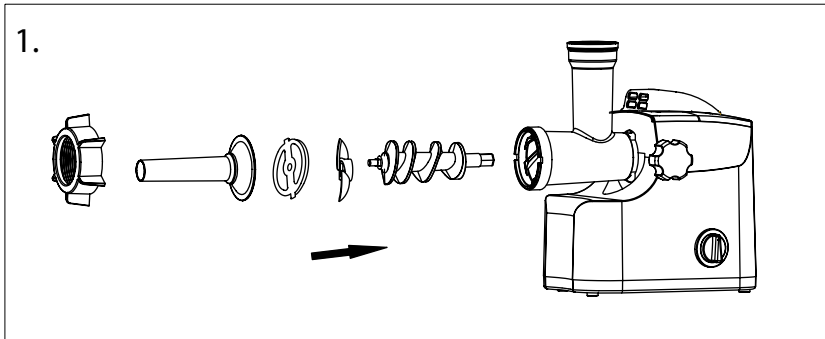
Grobe (Wurst-)Lochscheibe

MONTAGE FÜR GROBES WOLFEN**WICHTIG:**

Die flache Seite der Messerscheibe sollte zur Lochscheibe zeigen.

Betrieb

WÜRSTE HERSTELLEN



Die Messerscheibe mit zwei Klingen und die Wurst-Lochscheiben ermöglichen das gleichmäßige, einfache Befüllen von hausgemachten Würsten.



Zwei Klingen



Grobe (Wurst-) Lochscheibe

TIPP: Legen Sie den Einfüllstutzen, die Trichterplatte, den Befestigungsring und die Zubehörteile zur Würstherstellung zwei Stunden vor der Zubereitung der Würste in die Tiefkühltruhe. So verhindern Sie, dass die Teile bei der Würstherstellung überhitzen.

HINWEIS:

Wenden Sie keine übermäßige Kraft auf, während Sie das Fleisch durch den Einfüllstutzen drücken, da dies das Gerät beschädigen könnte.

ACHTUNG:

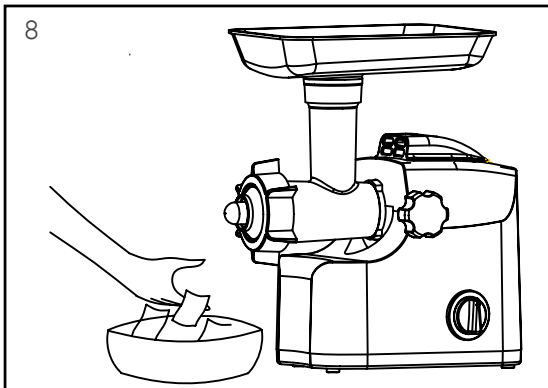
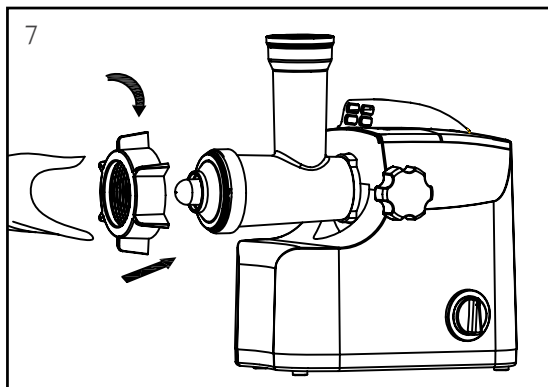
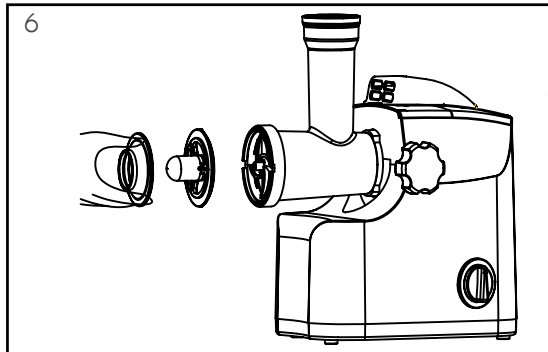
Verwenden Sie nichts anderes als den mitgelieferten Stopfer, um Fleisch durch den Einfüllstutzen dieses Fleischwolfs zu drücken. Drücken Sie Fleisch NIE mit Ihren Händen oder Fingern durch den Einfüllstutz.

Betrieb

EINSETZEN UND VERWENDEN DER WURSTAUFsätze

- SCHRITT 1** Stellen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs auf eine ebene, trockene Oberfläche.
- SCHRITT 2** Setzen Sie die Schnecke in den Einfüllstutzen ein.
- SCHRITT 3** Setzen Sie die Messerscheibe so auf die Schnecke, dass die flache Seite der Klinge von der Schnecke weg zur Lochscheibe zeigt.
- SCHRITT 4** Setzen Sie die Wurst-Lochscheibe gefolgt von der kleinen, mittleren oder großen Edelstahl-Wurstspritze ein. (Abb.1)
- SCHRITT 5** Danach wird der Befestigungsring auf die Wurstspritze gesteckt und festgeschraubt. Ziehen Sie den Befestigungsring noch nicht fest, da er ansonsten schwerer in das Fleischwolfgehäuse einrasten kann.
- SCHRITT 6** Richten Sie den Einfüllstutzen im Gehäuse des Fleischwolfs aus und ziehen Sie ihn mit dem Arretierungsknopf fest.
- SCHRITT 7** Sobald das Gehäuse richtig montiert wurde, ziehen Sie den Befestigungsring fest und stellen Sie sicher, dass alle Elemente festsitzen.
- SCHRITT 8** Legen Sie die Trichterplatte auf den Einfüllstutzen.
- SCHRITT 9** Legen Sie die vorbereitete Wurstmasse oder verarbeitetes Fleisch auf die Trichterplatte. Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-240V Steckdose ein und drücken Sie die „ON“-Taste.
- SCHRITT 10** Drücken Sie die Wurstmasse oder das Fleisch vorsichtig mit dem Lebensmittelstopfer durch den Einfüllstutzen.
- SCHRITT 11** Wenn die Mischung durch die Spritze kommt, schieben Sie die Haut beim Füllen weiter. Drehen Sie die Haut in der gewünschten Länge zu einzelnen Würstchen, sobald alle Würstdärme gefüllt sind.

KIBBEH-HERSTELLUNG



EINSETZEN UND VERWENDEN DER KIBBEH-AUFSÄTZE

- SCHRITT 1** Stellen Sie das Gehäuse des Fleischwols auf eine ebene, trockene Oberfläche.
- SCHRITT 2** Setzen Sie die Schnecke in den Einfüllstutzen ein.
- SCHRITT 3** Setzen Sie den Kibbeh-Aufsatz ein. (Abb.6)
- SCHRITT 4** Befestigen Sie die Kibbeh-Aufsätze mit dem Befestigungsring. Schrauben Sie den Ring locker fest.
- SCHRITT 5** Richten Sie den Einfüllstutzen im Gehäuse aus. Schrauben Sie den Arretierungskopf fest, um sicherzustellen, dass alle Elemente sicher sitzen. (Abb.7)
- SCHRITT 6** Legen Sie die Trichterplatte auf den Einfüllstutzen.
- SCHRITT 7** Stecken Sie das Netzkabel in eine 230-240V Steckdose und drücken Sie die „ON“-Taste.
- SCHRITT 8** Drücken Sie die Kibbeh-Mischung mit dem Stopfer in den Einfüllstutzen. (Abb.8)
- SCHRITT 9** Schneiden Sie die Kibbeh in der gewünschten Länge zu.

Tipps & Tricks

TIPPS ZUM WOLFEN VON FLEISCH

- Entfernen Sie vor dem Wolfen alle großen Fettstücke aus dem Fleisch.
- Für fettreiche Fleischstücke empfehlen wir, das Fleisch in 5 cm große Würfel zu schneiden. Außerdem empfehlen wir für fettreiches Fleisch die 8 mm oder 12 mm -Lochscheibe. Falls die 4 mm-Lochscheibe verwendet wird und sich zu viel Fett im Fleisch befindet, kann überschüssiges Fett den Einfüllstutzen verstopfen. Das sollte unbedingt vermieden werden. Mageres Fleisch kann in etwa 15 cm lange und 5 cm dicke Streifen oder Würfel geschnitten werden.
- Entfernen Sie alle Knochen aus dem Fleisch, da diese den Fleischwolf beschädigen könnten.
- Wenn Sie die Lochscheiben wechseln oder einen anderen Aufsatz wählen, achten Sie immer darauf, dass Fleisch, das sich am Befestigungsring oder an der Klinge befindet, entfernt wird. Dies stellt sicher, dass alle Teile problemlos wieder zusammgebaut werden können und korrekt funktionieren.
- Hackfleisch sollte innerhalb von 1-2 Tagen verbraucht werden. Frieren Sie rohes Hackfleisch ein, das innerhalb dieses Zeitraums nicht verarbeitet wird.
- Hackfleisch kann für 2-3 Monate eingefroren werden.
- Lassen Sie Hackfleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen und frieren Sie rohes Fleisch NICHT wieder ein.
- Hackfleisch muss mit ausreichend Hitze gekocht und gebraten werden. Hackfleisch, das für Hamburger oder Frikadellen vorgesehen ist, sollte durchgebraten werden.

REZEPTE

Rezeptinspirationen finden Sie auf unserem Rezeptblog unter www.luvele.de. Sie können auch diesen QR-Code scannen:



Tipps & Tricks

TIPPS ZUR WURSTHERSTELLUNG

- Salz ist ein wichtiger Bestandteil der Wurstherstellung, da es das Wachstum von Mikroorganismen kontrolliert. Es hilft auch, das Myosin (ein Protein) aus den Muskelfasern zu lösen, die dann wie ein Kleber wirken und das Fleisch binden.
- Frisch zubereitete Würste schmecken besser, wenn sie mindestens 12 Stunden und maximale 24 Stunden im Kühlschrank ruhen dürfen.
- Frische Würste sind leicht verderbliche Produkte, da sie keine Konservierungsstoffe enthalten, die in den meisten Wurstwaren vorhanden sind. Sie sollten innerhalb von 2-3 Tagen gekocht oder eingefroren werden.
- Würste sollten idealerweise bis zu 30 % Fett enthalten, damit sie zart und saftig sind.
- Würste sollten gründlich gekocht werden, um alle Bakterien zu töten. Die Temperatur im Inneren der Wurst muss 70-75 °C erreichen.
- Vorsätzliches Durchstechen der Wursthaut setzt dringend benötigte Feuchtigkeit frei, verhindert aber, dass die Wurst platzt und sich verformt.

DAS SOLLTEN SIE BEIM WURSTEN BEACHTEN:

- Verarbeiten Sie hochwertige Zutaten – Fett-zu-Fleisch-Verhältnis (30:70) – Die gewählte Gewürzmischung und-menge sollte zum Fleischtyp passen.
- Wursthüllen (Därme) können beim Metzger, bei dem Sie Ihr frisches Fleisch beziehen, gekauft werden. Falls sie in Salz konserviert sind, lassen Sie sie 30 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen. Spülen Sie die Wursthüllen dann mit kaltem Wasser ab, um überschüssiges Salz zu entfernen.
- Unbenutzte Frischdärme müssen abgetropft, mit Salz bedeckt und eingefroren werden.
- Würste sollten in einem luftdichten Behälter oder in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Eine gute Möglichkeit, um sicherzustellen, dass das gesamte Wurstbrät durch den Fleischwolf gekommen ist, ist es, 1-2 Scheiben Brot zu zerkleinern und durch den Fleischwolf zu drücken. So gelangt auch der letzte Rest der Fleischmischung in die Wursthaut.
- Sanftes Garen bei mittlerer Hitze verhindert, dass das Wurstinnere kocht, wodurch die Haut platzt und Feuchtigkeit und Geschmack verlorengehen. Dadurch würde die Wurst hart werden.

Reinigung

Wenn Sie mit dem Zerkleinern fertig sind, ziehen Sie den Stecker des Fleischwolfs aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile und Aufsätze gründlich mit heißem Seifenwasser gewaschen werden. Die Edelstahlteile sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG:

Geben Sie keine Aluminiumteile des Fleischwolfs in die Spülmaschine. Dazu gehören die Trichterplatte, der Befestigungsring und der Einfüllstutzen.

ACHTUNG:

Legen Sie keine Aluminiumteile des Fleischwolfs in Wasser ein. Waschen Sie diese gründlich von Hand mit Seifenwasser und trocknen Sie sie sofort ab.

Um Fleischreste zu entfernen, die in den feinen und mittleren Schneideplatten steckengeblieben sind, verwenden Sie heißes Seifenwasser und eine Spülbürste für eine gründliche Reinigung.

Stellen Sie sicher, dass alle Aufsätze gründlich gereinigt und frei von Fleisch sind, um Kontamination zu vermeiden. Lassen Sie sie vor dem Lagern gründlich trocknen.

ACHTUNG:

Achten Sie beim Waschen aller Aufsatzkomponenten darauf, dass keine Speisereste in den Lochscheiben, in den Aufsätzen für Wurst und Kibbeh, in der Messerscheibe und in der Schnecke zurückbleiben.

HINWEIS:

Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts immer den Netzstecker. Tauchen Sie das Gehäuse des Fleischwolfs nicht in Wasser, sondern wischen Sie es nur mit einem feuchten Tuch ab.

Garantie

Der Luvele Ultimate Fleischwolf wird von unserer „1-Jahres-Komplettgarantie“ abgedeckt. Unsere Garantie deckt alle Herstellungsfehler des Produkts, sowie Schäden, die während des Transports entstanden sind, ab. Ihre Garantie beginnt ab dem Kaufdatum Ihres Luvele-Produkts.

Bitte registrieren Sie Ihre Garantie unter www.luvele.de/warranty. Falls Sie Ihr Produkt über einen separaten Händler bezogen haben, bewahren Sie bitte die Rechnung für Gewährleistungsansprüche auf.

Garantieabwicklung

Wir möchten Ihnen die Garantieabwicklung so einfach wie möglich machen. Kontaktieren Sie uns einfach unter support@luvele.de und senden Sie uns Informationen über das Problem mit Ihrem Gerät. Zunächst werden wir einige Lösungsansätze zur Fehlerbehebung vorschlagen, um festzustellen, ob das Problem auch ohne Rücksendung behoben werden kann. Falls erforderlich, können Fotos des Fehlers angefordert werden, um eine schnellere Lösung zu gewährleisten.

Falls innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt Ihres Geräts ein Problem auftritt, senden wir Ihnen im Allgemeinen ein frankiertes Rücksendetikett per E-Mail, das ausgedruckt und zur Rücksendung des Geräts verwendet werden kann. In der Regel schicken wir Ihnen dann ein neues Gerät. Das neue Gerät wird innerhalb von 48 Stunden nach Erhalt des fehlerhaften Geräts versendet. Sie erhalten eine Bestätigung per E-Mail, sobald Ihr fehlerhaftes Gerät bei uns eingegangen ist.

Wenn nach Ablauf der ersten 30 Tage ein Problem auftritt, prüfen wir, ob wir Ihr Gerät reparieren können. Falls es nicht repariert werden kann, wird es durch ein neues Gerät ersetzt. Rückerstattungen werden nur innerhalb der 30-Tage-Geld-zurück-Garantie angeboten, wenn Sie diese Option statt einem Ersatzgerät wählen möchten. Nach diesem Zeitraum wird Ihr Artikel repariert oder ersetzt.

Wir helfen Ihnen gerne weiter. Bitte senden Sie uns eine E-Mail, damit wir die beste Lösung für Ihr Anliegen finden können. support@luvele.de | luvele.de

LUVELE ECLIPSE FLEISCHWOLF
 Bedienungsanleitung LUMG700EU
 Luv life. Luv health.



Luvele

Luv life. Luv health.

PICADORA DE CARNE LUVELE ULTIMATE



Instrucciones
LUMG700EU



Luvele . es

Seguridad

Por favor, lea todas las instrucciones antes de comenzar a utilizar la picadora de carne Luvele. Conserve este manual para futuras consultas.

- Quite todos los elementos de embalaje antes de utilizar su picadora de carne por primera vez.
- No coloque la picadora cerca del borde de la mesa durante su uso.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y libre de líquidos.
- No coloque su picadora sobre o cerca de hornos u hornallas.
- Tenga extremo cuidado en el manejo de las cuchillas y placas de corte.
- Desconecte del suministro eléctrico cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar accesorios y antes de lavar.
- Utilice únicamente el empujador incluido con esta picadora de carne.
- No introduzca los dedos ni utensilios en el cabezal.
- No introduzca carne caliente en la picadora.
- Retire todos los accesorios cuidadosamente antes del lavado.
- Utilice únicamente accesorios recomendados por Luvele.
- No sobrecargue la picadora de carne.
- Ninguna parte de la picadora es apta para microondas ni lavavajillas.
- No sumerja el cuerpo de la picadora en agua u otros líquidos.
- Nunca ponga en funcionamiento artefactos dañados (incl. el cable).
- Conecte los artefactos únicamente en tomacorrientes instalados por profesionales y que posean el voltaje correcto; no use cables alargadores.
- Nunca retire el cable principal con las manos mojadas ni lo deje sobre superficies calientes ni permita que entre en contacto con aceite.
- Desconecte después de su uso y antes de cambiar accesorios o de lavarlo.
- No intente realizar ningún mantenimiento además de la limpieza. Para cualquier consulta relacionada, contacte con Luvele Australia/UK/EU.
- No utilice en exteriores.
- No debe ser utilizado por niños o personas débiles sin supervisión.
- Utilice sólo una manta ignífuga en caso de fuego en el artefacto.
- El aparato no está diseñado para uso comercial o industrial; sólo para uso doméstico.



¡Enhorabuena

por la compra de su nueva picadora de carne Luvele Ultimate!

Seguridad

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otros similares, como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencias;
- Alojamientos del tipo Bed and Breakfast.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, excepto que sean supervisados o instruidos en su uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños de 8 años o más pueden usar este aparato, pero deben ser supervisados. Los niños no deben jugar con el artefacto.

La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños excepto que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Compruebe periódicamente que el cable de alimentación no esté dañado.

Si estuviera dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico u otro personal calificado para evitar situaciones de riesgo.

Utilice únicamente los accesorios incluidos. Este aparato no está diseñado para ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Introducción

PICADORA DE CARNE LUVELE ULTIMATE:

La picadora de carne Luvele Ultimate combina un rendimiento superior con características de diseño profesional y componentes de metal de primera calidad. Su nuevo motor más silencioso de 1800 W de potencia (700 W nominal) con bobinas de cobre puro y un cuerpo resistente de aluminio fundido, proporciona un equilibrio único entre robustez, flexibilidad y elegancia.

Sus dos controles de velocidad y una función inversa permiten un mayor control y flexibilidad. Además, la picadora Luvele Ultimate dispone de un conjunto completo de accesorios, que incluyen las exclusivas boquillas de acero inoxidable para salchichas «diseñadas por Luvele»; con una boquilla extragrande de 32 mm para elaborar salchichas gruesas, más una boquilla de 22 mm y otra de 16 mm. Junto con la placa de relleno y la cuchilla de doble hoja, ambas diseñadas por Luvele, podrá elaborar salchichas de forma fácil y agradable.

Hemos incluido placas de corte de acero inoxidable de 5 mm y 8 mm. Puede comprar por separado nuestra gama completa de placas de corte en luvele.es. Con ellas podrá experimentar con una variedad de texturas y tipos de carne. También se incluyen accesorios para Kibbe.

ESPECIFICACIONES:

Número de modelo: LUMG700EU

Peso: 7 kg

Potencia: motor con bobinas de cobre puro de 1800 W (700 W nominal)

Valores eléctricos nominales: 220-240 V, 50-60 Hz

Dimensiones: 29 cm x 20 cm x 36 cm (L x An. x Al.)

Uso: doméstico

Características

IMPORTANTE: LEA ANTES DE USAR

Unas palabras de su picadora Ultimate: Si me cuidas, yo te cuidaré. He sido diseñada solo para uso doméstico. No soy adecuada para moler huesos ni alimentos duros. Por favor, úsame solo para picar carne. Si decides moler alimentos más duros, debes hacerlo bajo tu propio riesgo.

Al igual que todas las picadoras de carne domésticas, puedo funcionar sin detenerme durante 10 minutos; luego, necesito descansar por 20 minutos. Imagina que soy como una batidora, hago ruido y estoy diseñada para esforzarme durante breves arranques de energía en los que convertiré tus cortes frescos de carne o pescado en carne picada o saludables salchichas y hamburguesas...

Desde ya, agradezco tu cooperación.

Tamaños de las placas de corte

Nuestra gama de placas de corte le permitirá experimentar con una variedad de texturas y tipos de carne.

Las placas de 5 mm y 8 mm están incluidas:



5mm



8mm

Disponible para compra por separado en luvele.es:



3mm

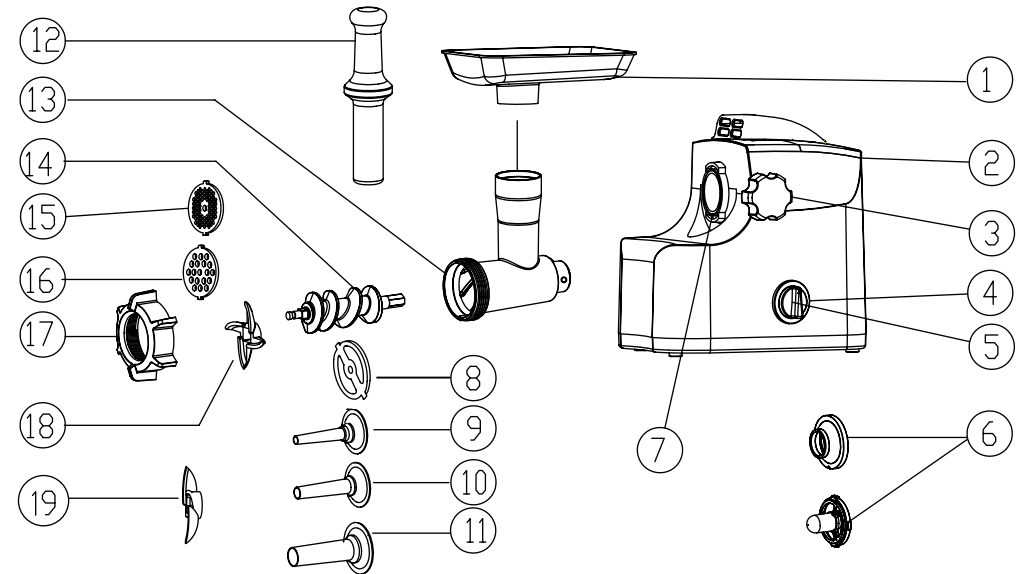


12mm

Escanee este código QR para ver los accesorios disponibles:



Características



1. Bandeja de la tolva (aluminio)

2. Cuerpo/Base

3. Botón de ajuste

4. Perilla de ajuste

5. Función inversa

6. Accesorio Kibbe

7. Entrada de cabezal

8. Placa de relleno salchichas gruesas (acero inoxidable)

9. Boquilla salchichas 16 mm (acero inoxidable)

10. Boquilla salchichas 22 mm (acero inoxidable)

11. Boquilla salchichas 32 mm (acero inoxidable)

12. Empujador

13. Cabezal (aluminio)

14. Tornillo sinfín (aluminio)

15. Placa de corte 5mm (acero inoxidable)

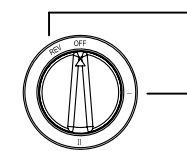
16. Placa de corte 8 mm (acero inoxidable)

17. Anillo de ajuste (aluminio)

18. Cuchilla de corte de cuatro hojas

19. Cuchilla de doble hoja salchichas gruesas (acero inoxidable)

MANDO DE AJUSTE



Función inversa

Potencia media

Potencia máxima

ADVERTENCIA: No lave las piezas de aluminio en el lavavajillas. Las piezas de acero inoxidable son aptas para lavavajillas.

Características

ANTES DE UTILIZAR SU PICADORA DE CARNE LUVELE

Lave todos los accesorios en agua tibia con un detergente suave. Seque por completo las piezas. Asegúrese de que el cable está desconectado antes de montar el aparato.

NOTA: Todos los accesorios deben colocarse firmemente en su lugar antes de utilizar la picadora.



ADVERTENCIA:

No coloque ninguna pieza de aluminio en el lavavajillas, esto incluye la bandeja de la tolva, la anilla de ajuste y el cabezal.



ADVERTENCIA:

No sumerja en líquido ninguna de las piezas de aluminio de la picadora. Lávelas a mano con agua jabonosa tibia y séquelas inmediatamente.



ADVERTENCIA:

No coloque ninguna de las piezas de la picadora en un horno de microondas.

FUNCIÓN INVERSA

Utilice la función inversa si hay un atasco. Si la picadora está en funcionamiento, coloque la perilla de ajuste en la posición de parada, espere 30 segundos y luego seleccione "Reverse" para quitar la obstrucción.

IMPORTANTE: No seleccione la función inversa mientras la picadora está funcionando. El motor debe estar completamente detenido. Una vez eliminada la obstrucción, desenchufe el aparato y limpie los restos de alimento del cabezal.

POTENCIA MEDIA

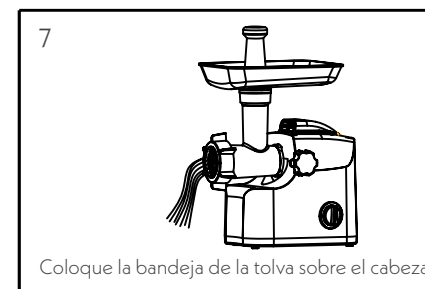
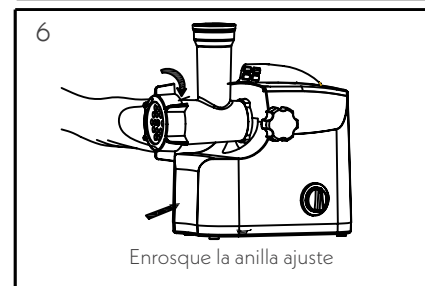
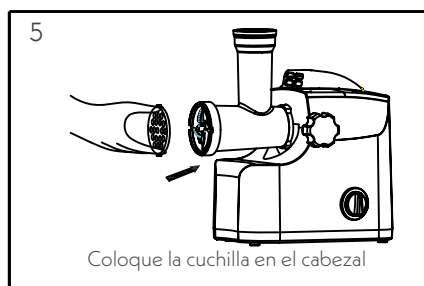
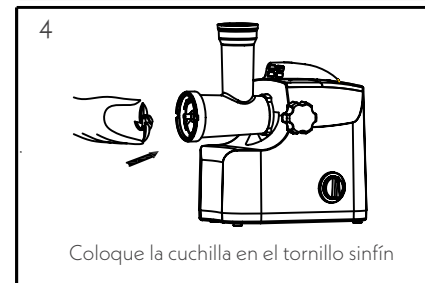
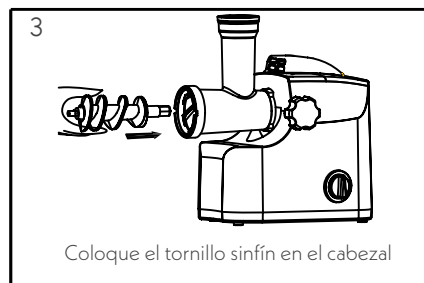
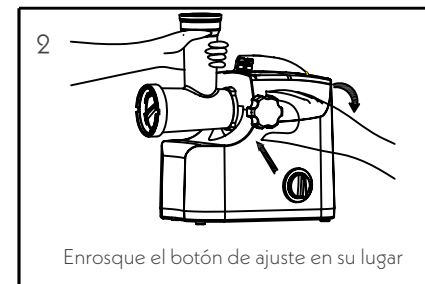
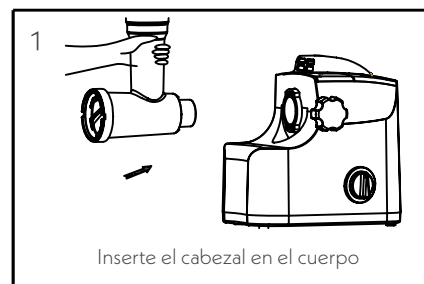
La potencia media debe utilizarse cuando se precise una velocidad de picado más lenta. Se recomienda para hacer salchichas y kibbe.

IMPORTANTE: No utilizar la picadora de carne durante más de 10 minutos por vez. Tras 10 minutos de funcionamiento, deje que el motor se enfríe durante 20 minutos.

Este aparato no está diseñado para uso comercial o industrial; es solo para uso doméstico.

Funcionamiento

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE MONTAJE



Funcionamiento

CARNE PICADA

- PASO 1** Coloque el cuerpo de la picadora de carne orientado hacia usted, sobre una superficie plana y seca.
- PASO 2** Coloque el tornillo sinfín dentro del cabezal.
- PASO 3** Coloque la cuchilla sobre el tornillo sinfín, asegurándose de que su cara plana quede orientada hacia la placa de corte y opuesta al tornillo.
- PASO 4** Coloque la placa de corte (según el tipo de picado deseado).
- PASO 5** Coloque la anilla de ajuste sobre la placa de corte y enrosque.
- PASO 6** Alinee el cabezal en el cuerpo de la picadora. Enrosque en su lugar.



NOTA:

Si lo desea, puede fijar el cabezal al cuerpo de la picadora antes de colocar los accesorios, como se muestra en la página 9.

- PASO 7** Antes de usar compruebe que los elementos estén en su lugar.
- PASO 8** Coloque un recipiente debajo de la anilla de fijación para recolectar la carne picada y la bandeja de la tolva en la parte superior del cabezal.

Funcionamiento



PASO 9 Coloque carne sobre la bandeja de la tolva. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 230-240V AC y coloque la perilla en la posición ON.



PASO 10 Presione la carne suavemente con el empujador a través del cabezal.



NOTA:

No empuje la carne con demasiada fuerza ya que podría dañar el aparato.



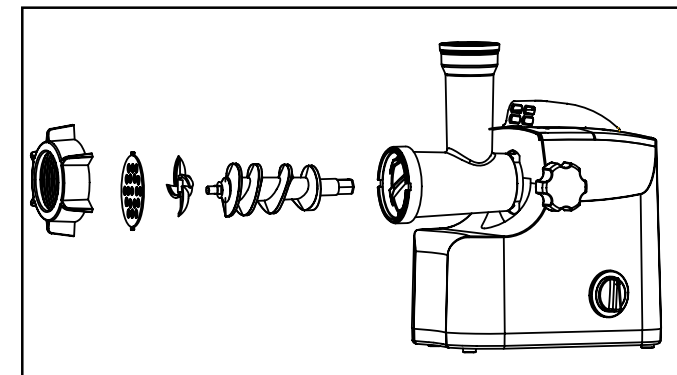
IMPORTANTE:

No encienda la picadora si la carne no está en la placa de la tolva, lista para ser procesada. Cuando deje de salir carne picada de la placa de corte, apague el aparato inmediatamente. La picadora nunca debe estar funcionando sin que se procese carne.



PASO 11 Cuando el picado esté completo, gire la perilla a la posición OFF para detener la máquina.

Fig. 1



Funcionamiento**PRECAUCIÓN:**

No utilice ningún otro elemento que no sea el empujador incluido con esta picadora para introducir carne por el cabezal. NUNCA use las manos o dedos para empujar la carne por el cabezal. (Fig.2)

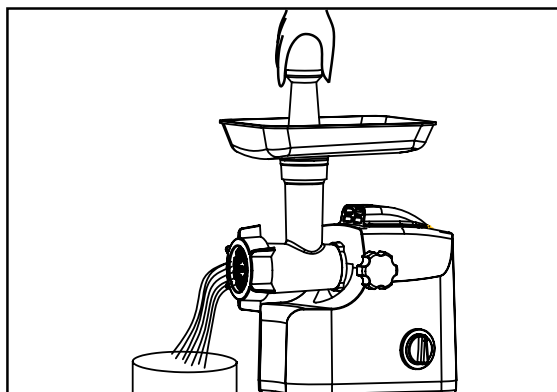


Fig. 2

**IMPORTANTE:**

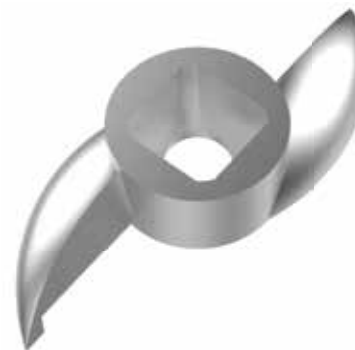
El lado plano de la cuchilla debe mirar hacia la placa de corte.

PICADO GRUESO PARA CARNE EN TROZOS Y ALIMENTOS DE MASCOTAS:

Nuestro diseño de la cuchilla de corte de doble hoja y la placa de relleno para salchichas gruesas tiene dos propósitos.

En primer lugar, procesar carne con la doble cuchilla y la placa para salchichas, le permitirá obtener carne en trozos uniformes, algo ideal para alimento de mascotas.

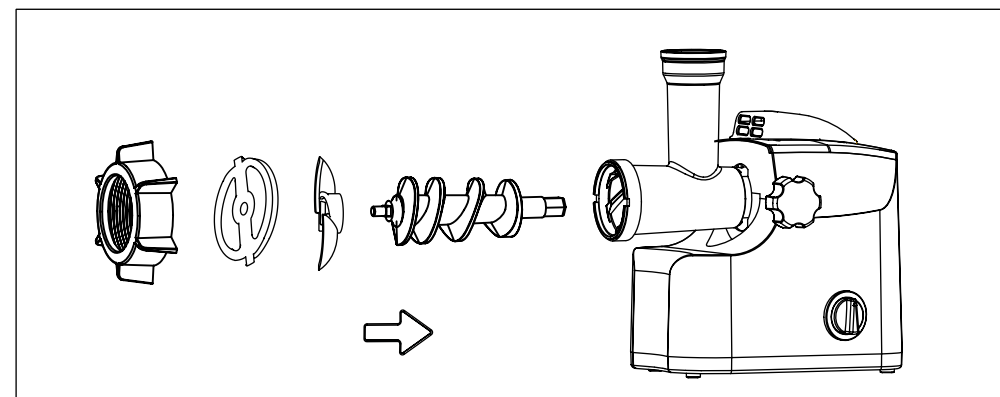
También puede usar la doble cuchilla y la placa para salchichas para facilitar el proceso durante la preparación de salchichas caseras (consulte la página 14).

Funcionamiento

Cuchilla doble



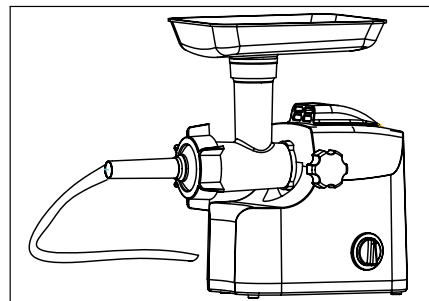
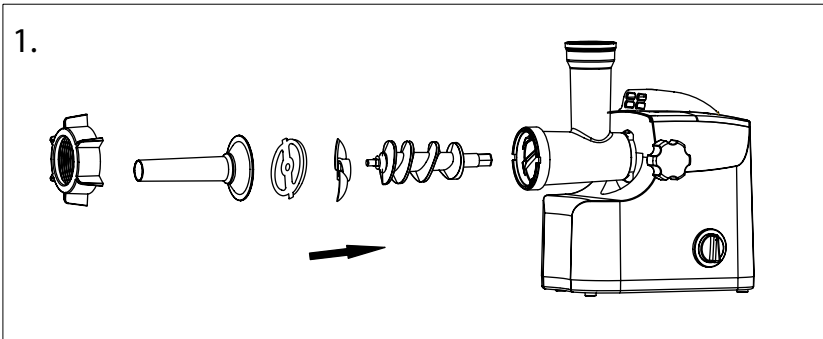
Placa de salchichas gruesas

MONTAJE PARA PICADO GRUESO**IMPORTANTE:**

El lado plano de la cuchilla debe mirar hacia la placa de corte.

Funcionamiento

ELABORACIÓN DE SALCHICHAS



Con la cuchilla doble y la placa de relleno para salchichas, puede preparar salchichas caseras sin esfuerzo.



Cuchilla de doble hoja



Placa de salchichas gruesas

CONSEJO: Coloque el cabezal, la bandeja de tolva, la anilla de ajuste y los accesorios para preparar salchichas en el congelador durante 2 horas antes de utilizarlos. Esto evitará que esas piezas se sobrecalienten durante el proceso de elaboración de salchichas.

NOTA:

No empuje la carne con demasiada fuerza ya que podría dañar el aparato.

PRECAUCIÓN:

No utilice ningún otro objeto que no sea el empujador incluido con esta picadora para introducir la carne por el cabezal. NUNCA use sus manos o dedos para empujar la carne por el cabezal.

COLOCACIÓN Y USO DE LOS ACCESORIOS PARA SALCHICHAS

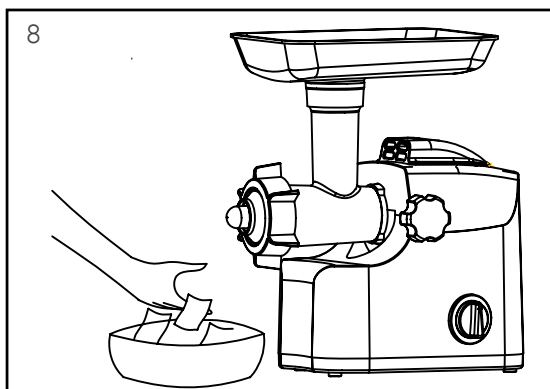
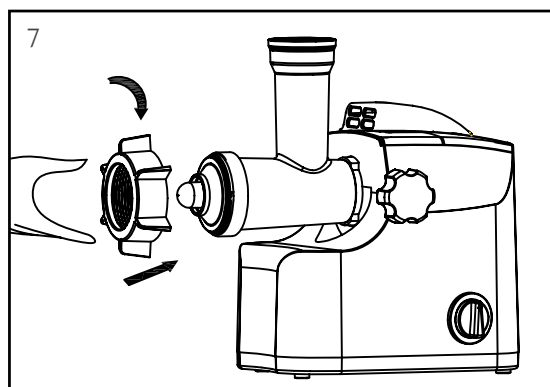
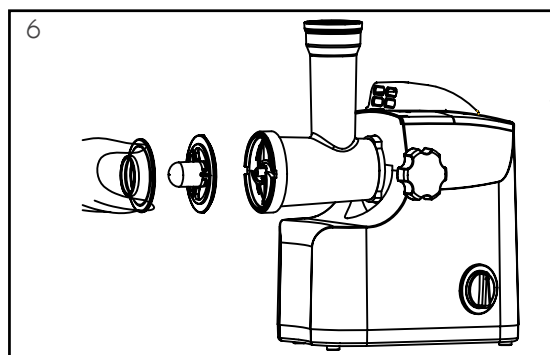
Funcionamiento

- PASO 1** Coloque el cuerpo de la picadora de carne orientado hacia usted, sobre una superficie plana y seca.
- PASO 2** Coloque el tornillo sinfín dentro del cabezal.
- PASO 3** Coloque la cuchilla sobre el tornillo sinfín, asegurándose de que su cara plana quede orientada hacia la placa de corte y opuesta al tornillo.
- PASO 4** Coloque la placa de corte, seguida por la boquilla para salchichas (pequeña, mediana o grande) de acero inoxidable. (Fig.1)
- PASO 5** Luego coloque la anilla de ajuste sobre la boquilla y enrosque. No ajuste todavía la anilla, ya que será más difícil colocarla en el cuerpo de la picadora.
- PASO 6** Alinee el cabezal en el cuerpo de la picadora. Enrosque en su lugar.
- PASO 7** Una vez que el cuerpo esté armado, ajuste la anilla y asegúrese de que todos los elementos están en su sitio.
- PASO 8** Coloque la bandeja de la tolva sobre el cabezal.
- PASO 9** Coloque preparado para salchichas o carne sin procesar en la bandeja de la tolva. Enchufe el cable a una toma de corriente de 230-240V AC y seleccione ON.
- PASO 10** Presione suavemente el alimento con el empujador por el cabezal.
- PASO 11** Mientras la mezcla pasa por el cabezal, sujete la envoltura mientras se rellena. Una vez que todo el contenedor esté lleno, doble la piel a la longitud deseada para formar salchichas individuales.

Funcionamiento

Funcionamiento

ELABORACIÓN DE KIBBE



COLOCACIÓN Y USO DE LOS ACCESORIOS PARA KIBBE

- PASO 1** Coloque el cuerpo de la picadora de carne orientado hacia usted, sobre una superficie plana y seca.
- PASO 2** Coloque el tornillo sinfín dentro del cabezal.
- PASO 3** Coloque el accesorio para kibbe. (Fig.1)
- PASO 4** Asegure los accesorios con la anilla de ajuste. Sujete holgadamente con la nilla de ajuste.
- PASO 5** Alinee el cabezal en el cuerpo de la picadora. Enrosque y ajuste, asegurándose de que todos los elementos estén en su lugar. (Fig.2)
- PASO 6** Coloque la bandeja de la tolva sobre el cabezal.
- PASO 7** Enchufe el cable a una toma de corriente de 230-240V AC y seleccione ON.
- PASO 8** Empuje la mezcla por el cabezal utilizando el empujador. (Fig.3)
- PASO 9** Corte los kibbe en la longitud deseada.

Consejos y sugerencias

CONSEJOS PARA PICAR CARNE

- Quite los trozos grandes de grasa de la carne antes de picarla.
- Si es un corte graso, le recomendamos que troce la carne en cubos de 5 cm.
- También recomendamos utilizar la placa de corte de 8 o 12 mm para los cortes grasos. Si utiliza las placas de corte de 3 o 5 mm para carnes con mucha grasa, esta podría atascar el cabezal de la picadora. Evítelo.
- Para cortes magros de carne, troce en tiras de aproximadamente 15 cm de largo y 5 cm de espesor, o en cubos.
- Retire los huesos de la carne, ya que pueden dañar la picadora.
- Si va a cambiar las placas de corte u algún otro accesorio, asegúrese siempre de quitar toda la carne que esté alrededor de la anilla de ajuste o de la cuchilla. Esto permitirá que todas las partes puedan ser re ensambladas y funcionen correctamente.
- La carne picada debe usarse dentro de 1-2 días. Congele la carne picada cruda que no vaya a usar antes de ese tiempo. Para el mejor almacenamiento, recomendamos sellar con una selladora al vacío Luvele antes de congelarla.
- Puede conservarse congelada durante 2-3 meses.
- Descongele la carne en el refrigerador durante una noche, NO vuelva a congelar la carne cruda.
- La carne picada debe ser cocinada en su totalidad. La carne utilizada para hamburguesas debe cocinarse hasta que esté bien hecha.

RECETAS

Si busca recetas inspiradoras, visite nuestro blog de recetas en www.luvele.es o escanee este código QR:



Consejos y sugerencias

SUGERENCIAS PARA LA ELABORACIÓN DE SALCHICHAS

- La sal es un ingrediente importante en la elaboración de salchichas, ya que controla el crecimiento de microorganismos. También ayuda a disolver la miosina (proteína) de las fibras musculares, que luego actúa como un pegamento para unir la carne.
- Las salchichas recién hechas son mejores cuando se las deja reposar en el refrigerador entre 12 y 24 horas.
- Las salchichas frescas son productos altamente perecederos, ya que no contienen los conservantes que poseen la mayoría de las salchichas comerciales. Cocinar o congelar dentro de los 2-3 días.
- Lo ideal es que las salchichas tengan hasta un 30 % de contenido graso para que sean suaves y húmedas.
- Las salchichas deben cocerse bien para matar todos los microbios. La temperatura interna debe alcanzar los 70-75 °C.
- Si bien perforar la piel de la salchicha hace que se libere su humedad, puede evitar que la salchicha se rompa y se deforme.

LO QUE DEBE TENER EN CUENTA AL HACER SALCHICHAS:

- Seleccione ingredientes de buena calidad - Proporción de grasa/carne (30:70) - Las especias y condimentos deben combinarse en cantidades apropiadas según el tipo de carne.
- Las envolturas (pieles) pueden comprarse en la carnicería. Si están conservadas en sal, deben sumergirse en agua tibia durante 30 minutos antes de usar. Aclare con agua fría para eliminar el exceso de sal.
- Ecurra, cubra con sal y congele las envolturas no utilizadas.
- Almacene las salchichas en el refrigerador dentro de un recipiente hermético o envueltas en film transparente.
- Una buena manera de asegurarse de que ha salido toda la carne, es cortar 1 o 2 rebanadas de pan y empujarlas a través de la picadora para eliminar toda mezcla restante.
- La cocción suave a fuego medio evita que el interior hierva, provocando que la piel se rompa y deje escapar la humedad y el sabor, lo que daría como resultado una textura dura.

Limpieza

Cuando termine de picar la carne, desenchufe la picadora.

Asegúrese de lavar todos los accesorios con agua caliente jabonosa. Las piezas de acero inoxidable son aptas para lavavajillas.

ADVERTENCIA:

! No coloque ninguna de las piezas de aluminio de la picadora en el lavavajillas, esto incluye la bandeja de tolva, el tornillo sinfín, la anilla de ajuste y el cabezal.

ADVERTENCIA:

! No sumerja en líquido ninguna de las piezas de aluminio de la picadora. Lávelas a mano con agua tibia jabonosa y séquelas inmediatamente.

Para eliminar carne atascada en las placas de corte fino y medio, use agua caliente con jabón y un cepillo de fregar, limpiando a fondo.

Asegúrese de lavar concienzudamente todos los accesorios para evitar su contaminación. Secar bien antes de guardar.

IMPORTANTE:

! Procure lavar todos componentes de unión para asegurarse de que no queden partículas de comida en las placas de corte, los accesorios para salchichas/kibbe, las cuchillas y el tornillo sinfín.

NOTA:

! Siempre desenchufe la picadora para limpiarla. No lave ni sumerja el cuerpo de la picadora en agua; limpie esta parte solo con un paño húmedo.

Garantía

La picadora de carne Luvele Ultimate está respaldada por nuestra «Garantía total de cobertura de 1 año». Esta garantía cubre cualquier falla de fabricación del producto y daños causados durante su transporte.

Su garantía comienza a partir de la fecha de compra de su producto Luvele. Visite www.luvele.es/warranty para registrar su garantía.

Tramitación de garantía

Queremos que cualquier reclamo sea lo más sencillo posible para usted. Todo lo que debe hacer es ponerse en contacto con nosotros en support@luvele.es, e informarnos su problema. En primer lugar, le sugeriremos algunos pasos a seguir para ver si es posible solucionar el problema sin una devolución. Podríamos solicitarle fotos de la falla si consideramos que esto nos permitirá una resolución más rápida.

En general, si tiene un problema con su artículo dentro de los 30 días de haberlo recibido, le enviaremos por correo electrónico una etiqueta de devolución prepaga para imprimir y enviar la devolución. Luego le enviaremos un artículo nuevo dentro de las 48 h posteriores a la recepción del artículo defectuoso. Le enviaremos un correo electrónico de confirmación cuando recibamos su artículo defectuoso.

Si tiene un problema después del período de 30 días, intentaremos reparar su artículo. Si no puede ser reparado, será reemplazado por uno nuevo. Los reembolsos solo se ofrecerán dentro de la garantía de devolución de 30 días, si elige esta opción en lugar de un nuevo artículo. Fuera de este período de 30 días, su artículo será reparado o reemplazado.

Estamos aquí para ayudarle, envíenos un correo electrónico y le ofreceremos la mejor solución para sus necesidades. support@luvele.es | luvele.es

PICADORA DE CARNE LUVELE ULTIMATE
Instrucciones LUMG700EU
Luv life. Luv health.

Luvele

Luvele

Luv life. Luv health.

HACHOIR À VIANDE LUVELE ULTIMATE



Instructions
LUMG700EU



Luvele . fr

Sécurité

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser le hachoir à viande Luvele. Conservez ces instructions pour les relire si nécessaire.

- Enlevez entièrement l'emballage avant d'utiliser votre hachoir à viande pour la première fois.
- Ne placez pas le hachoir près du bord d'un plan de travail ou d'une table pendant le fonctionnement.
- Vérifiez que la surface est plane, sans liquides ni autres substances.
- Ne placez pas votre hachoir à viande sur ou contre un réchaud ou un four chaud.
- Manipulez toujours avec précaution les lames ou les plaques de coupe.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de fixer ou d'enlever des accessoires, et avant le nettoyage.
- Utilisez seulement le poussoir fourni avec ce hachoir à viande.
- Ne placez pas vos doigts ou un ustensile quelconque dans la tête.
- Ne mettez pas de viande chaude dans le hachoir à viande.
- Tous les accessoires doivent être enlevés avec soin avant le nettoyage.
- N'utilisez que les accessoires fournis et recommandés par Luvele.
- Ne surchargez pas le hachoir à viande.
- Ne placez aucune pièce du hachoir dans l'eau ni dans un micro-ondes.
- Ne plongez pas le corps du hachoir à viande dans l'eau ni dans un autre liquide.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé (y compris au niveau du câble d'alimentation).
- N'utilisez l'appareil qu'avec une prise électrique installée par un professionnel et four nissant le voltage correct. N'utilisez pas de rallonges.
- N'enlevez jamais le câble avec des mains mouillées, ne posez pas le câble sur une surface chaude et ne mettez pas le câble en contact avec de l'huile.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation, quand vous ne l'utilisez pas et avant de changer des accessoires ou de nettoyer l'appareil.
- N'essayez pas d'effectuer un entretien autre que le nettoyage. Pour tout problème d'entretien veuillez contacter Luvele Australia/UK/EU Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par des enfants ou des personnes handicapées.
- Utilisez seulement une couverture anti-feu pour éteindre tout incendie sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique.

Félicitations

pour l'achat de votre nouveau hachoir à viande Luvele Ultimate

Sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique et avec des applications comparables telles que:

- Zones de cuisine dans des magasins, bureaux et d'autres environnements professionnels;
- Fermes;
- Clients d'hôtels, de motels et autres types d'environnements résidentiels;
- Environnements de type Bed and Breakfast.

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu surveillance ou instructions concernant l'usage de l'appareil de la part de personnes responsables de leur sécurité.

Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser cet appareil, à condition qu'ils soient surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

Nettoyage et entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans au moins et surveillés.

Maintenez l'appareil et son câble hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

N'utilisez que les accessoires désignés et inclus. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou une télécommande séparée.

Introduction

LE HACHOIR À VIANDE ULTIMATE DE LUVELE :

Le hachoir à viande Ultimate de Luvele combine des performances supérieures avec des caractéristiques de conception professionnelle et un engrenage métallique de première qualité. Avec un nouveau moteur plus silencieux de 1800w (700w nominal) en cuivre pur, et un corps robuste en aluminium moulé sous pression, il propose un équilibre entre force, flexibilité et élégance.

Les deux commandes de vitesse, plus le mode marche arrière, offrent un contrôle et une flexibilité accrues.

L'Ultimate de Luvele dispose également d'une gamme complète d'accessoires. Y compris les buses à saucisses uniques en acier inoxydable « conçues par Luvele », avec la buse extra large de 32 mm pour les saucisses extra épaisses, ainsi que les buses de 22 mm et de 16 mm. La plaque à saucisses et la lame à saucisses à deux lames conçues par Luvele permettent de réaliser des saucisses en douceur et facilement.

Nous incluons une plaque de coupe en acier inoxydable de 5mm et 8mm. Notre gamme complète de plaques de découpe peut être achetée séparément sur luvele.fr, vous permettant de créer une variété de textures et de types de hachis différents. Les accessoires Kibbe sont également inclus.

SPÉCIFICATIONS :

Numéro de modèle : LUMG700EU

Poids : 7KG

Watts : Moteur 1800W en cuivre pur (700W nominal)

Puissance électrique : 220-240 V, 50-60 Hz

Dimensions : 29 cm x 20 cm x 36 cm - (L x l x h)

Utilisation : Domestique

Caractéristiques

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE AVANT D'UTILISER

Un mot du hachoir à viande Ultimate de Luvele : si vous prenez soin de moi, je prendrai soin de vous. J'ai été conçu pour un usage domestique uniquement. Je ne suis pas adapté pour broyer des os ou tout autre aliment dur. Veuillez m'utiliser uniquement pour hacher la chair de la viande.

Si vous décidez de broyer des aliments plus durs, faites-le à vos risques et périls.

Comme tous les hachoirs à viande domestiques, je peux fonctionner en continu pendant 10 minutes, puis je dois me reposer pendant 20 minutes. Considérez-moi comme un mixeur, je fais du bruit et je suis conçu pour de courtes explosions de puissance afin de transformer vos morceaux de viande, de poisson etc. en hachis, saucisses et hamburgers sains....

Merci d'avance pour votre coopération.

Tailles des plaques de découpe

Notre gamme de plaques de découpe vous permet de créer une variété de textures et de types de hachis différents.

Comprend les plaques de 5mm et 8mm :



5mm



8mm

Disponible pour un achat séparé auprès de luvele.fr:



3mm

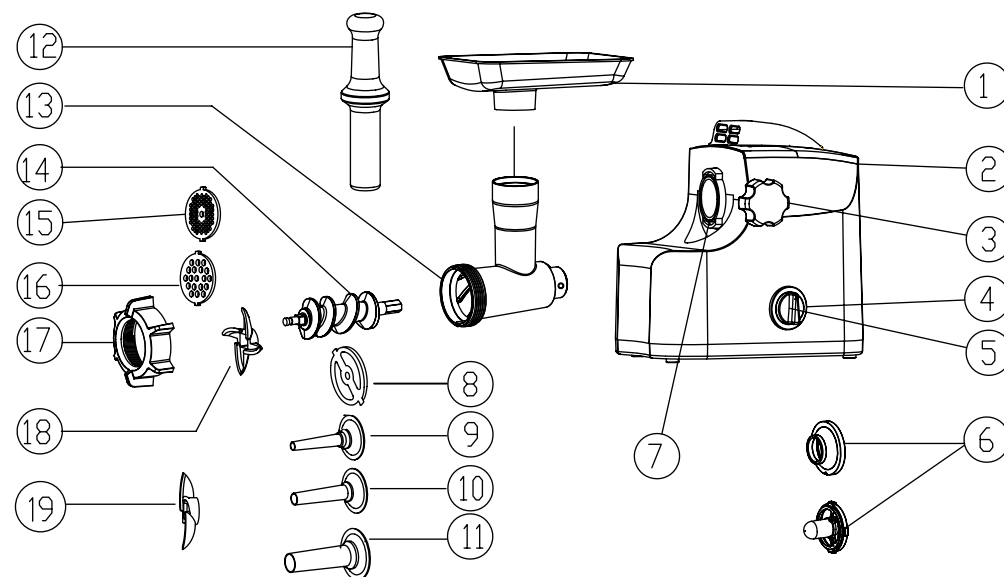


12mm

Scannez ce code QR pour voir nos accessoires disponibles:

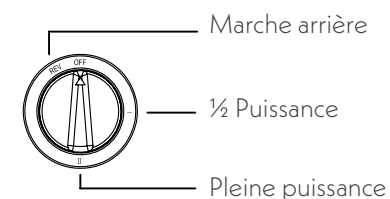


Caractéristiques



1. Plateau de chargement (aluminium)
2. Corps/Base de l'alimentation
3. Bouton de verrouillage
4. Cadran de contrôle
5. Marche arrière
6. Accessoire Kibbe
7. Entrée de la tête
8. Plaque à gros grains/saucisses (acier inoxydable)
9. Embout saucisse 16mm (acier inoxydable)
10. Embout saucisse 22mm (acier inoxydable)
11. Embout saucisse 32mm (acier inoxydable)
12. Pousoir
13. Tête (aluminium)
14. Vis de broyage (aluminium)

CADRAN DE CONTRÔLE



15. Cutting Plate 5mm (Stainless Steel)
16. Cutting Plate 8mm (Stainless Steel)
17. Anneau de fixation (aluminium)
18. Quatre lames - Lame de coupe
19. Lame double à gros grains/saucisses (acier inoxydable)

AVERTISSEMENT: Ne lavez pas les pièces en aluminium dans le lave-vaisselle. Les pièces en acier inoxydable passent au lave-vaisselle.

Caractéristiques

AVANT D'UTILISER VOTRE HACHOIR À VIANDE LUVELE

Lavez tous les accessoires dans de l'eau savonneuse tiède avec du détergent doux. Séchez complètement chaque pièce avant utilisation. Avant d'assembler le hachoir à viande vérifiez que le câble d'alimentation est débranché.

NOTE: tous les accessoires doivent être fixés solidement avant utilisation.



AVERTISSEMENT :

Ne placez aucune pièce en aluminium du broyeur dans un lave-vaisselle, cela inclut la plaque de la trémie, l'anneau de fixation et la tête.



AVERTISSEMENT :

Ne trempez pas les pièces en aluminium du broyeur. Lavez-les à la main dans de l'eau tiède savonneuse et séchez-les bien immédiatement.



AVERTISSEMENT :

Ne placez aucune pièce du broyeur dans un four à micro-ondes.

Marche arrière (Reverse)

Utilisez la marche arrière s'il y a un blocage. Si le hachoir à viande est en fonctionnement, mettez le cadran de commandes en position arrêt, attendez 30 secondes, puis tournez la commande sur « Reverse » pour dégager l'aliment bloqué.

IMPORTANT: Ne sélectionnez pas le bouton « Reverse » pendant que le hachoir à viande est en marche. Le moteur doit être complètement arrêté. Une fois le blocage dégagé débranchez l'appareil et enlevez les restes d'aliments de la tête du hachoir à viande.

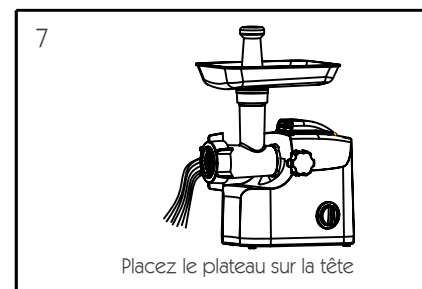
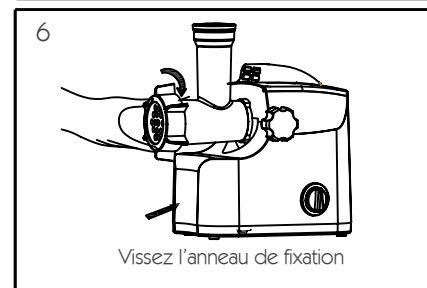
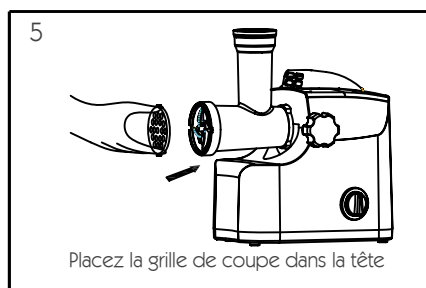
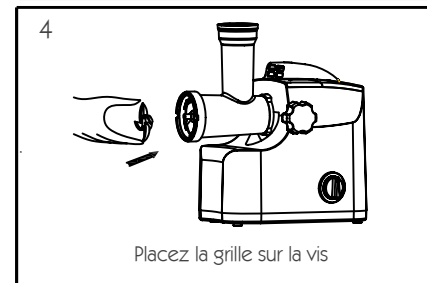
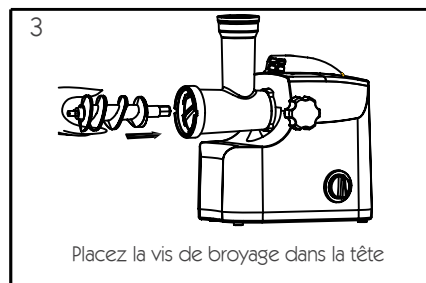
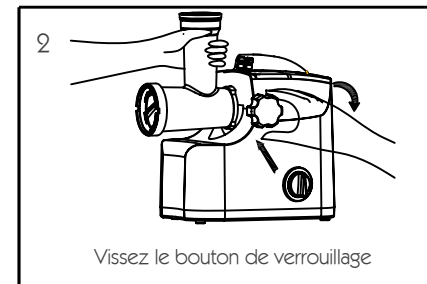
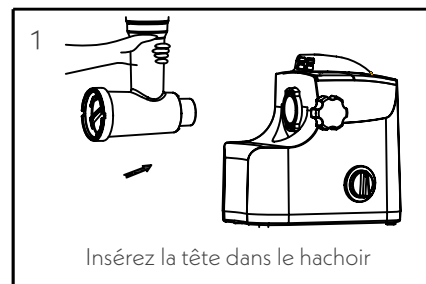
Mode ½ puissance

Le mode ½ puissance est utilisé lorsqu'on a besoin d'une vitesse de broyage plus lente. Recommandé pour la confection de kibbe et de saucisses.

IMPORTANT: Ne faites pas fonctionner le hachoir à viande pendant plus de 10 minutes. Laissez le moteur refroidir 20 minutes après 10 minutes de fonctionnement. L'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel ; il n'est destiné qu'à un usage domestique.

Opération

INSTRUCCIONES BÁSICAS DE MONTAJE



Opération

HACHAGE DE LA VIANDE

- ÉTAPE 1** Placez le corps du hachoir à viande face à vous sur une surface plane et sèche.
- ÉTAPE 2** Fixez la vis de broyage sur la tête.
- ÉTAPE 3** Fixez la lame sur la vis de broyage, en vérifiant que la partie plate de la lame soit en face de la grille de coupe, à l'opposé de la vis de broyage.
- ÉTAPE 4** Fixez la grille de coupe (selon le type de viande que vous voulez hacher).
- ÉTAPE 5** L'anneau de fixation vient alors se fixer sur la grille de coupe et se visser dessus.
- ÉTAPE 6** Insérez la tête dans le corps du hachoir. Vissez le bouton de verrouillage.

**REMARQUE :**

La tête peut être fixée dans le corps du hachoir avant que les accessoires ne soient attachés, comme indiqué à la page 9.

- ÉTAPE 7** Avant utilisation, vérifiez que tous les éléments sont bien mis en place.
- ÉTAPE 8** Placez un saladier sous l'anneau de fixation pour recueillir le haché et le plateau de chargement au-dessus de la tête.

Opération

- ÉTAPE 9** Placez la viande sur le plateau. Branchez le câble d'alimentation sur une prise 230-240V AC et mettez le cadran de commandes sur ON.
- ÉTAPE 10** A l'aide du poussoir, poussez doucement la viande à travers la tête.

**NOTE:**

Ne forcez pas en enfonçant la viande à travers la tête, cela pourrait endommager l'appareil.

**IMPORTANT:**

Ne mettez pas le hachoir en marche sans que la viande soit prête à être traitée dans la plaque de la trémie. Lorsque la viande hachée cesse de s'écouler de la plaque de coupe, arrêtez immédiatement le hachoir. Le hachoir ne doit jamais fonctionner sans que de la viande y soit traitée.

- ÉTAPE 11** Quand le broyage est terminé, tournez le cadran sur OFF pour arrêter le hachoir.

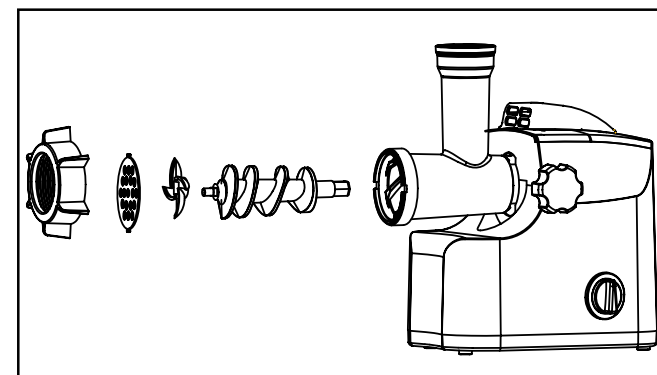


Fig. 1

Opération

**ATTENTION :**

N'utilisez rien d'autre que le poussoir à aliments fourni avec ce hachoir à viande pour pousser la viande à travers la tête. N'utilisez JAMAIS vos mains ou vos doigts pour pousser la viande à travers la tête. (Fig.2)

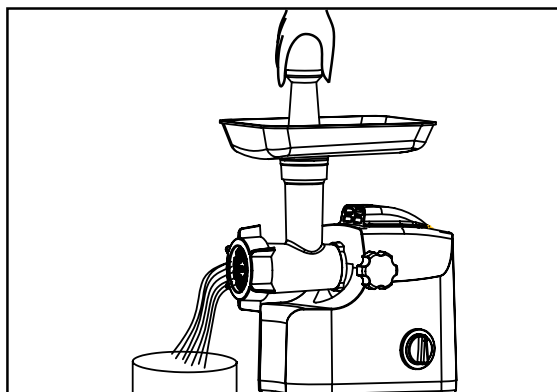


Fig. 2

**IMPORTANT:**

Le côté plat de la lame doit être orienté vers la plaque de coupe.

BROYAGE GROSSIER POUR LA VIANDE EN MORCEAUX ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX :

Nous avons mis au point notre lame à deux tranchants et notre plaque à gros grains/saucisses pour deux raisons.

Premièrement, l'utilisation de la double lame et de la plaque à gros grains/saucisses pour traiter la viande permet de créer des morceaux de viande réguliers et grossiers, parfaits pour les aliments pour animaux.

La plaque à deux lames et la plaque à gros grains/saucisses sont également utilisées pour les saucisses afin de créer un écoulement sans effort lors de la fabrication de saucisses maison (voir page 14).

Opération

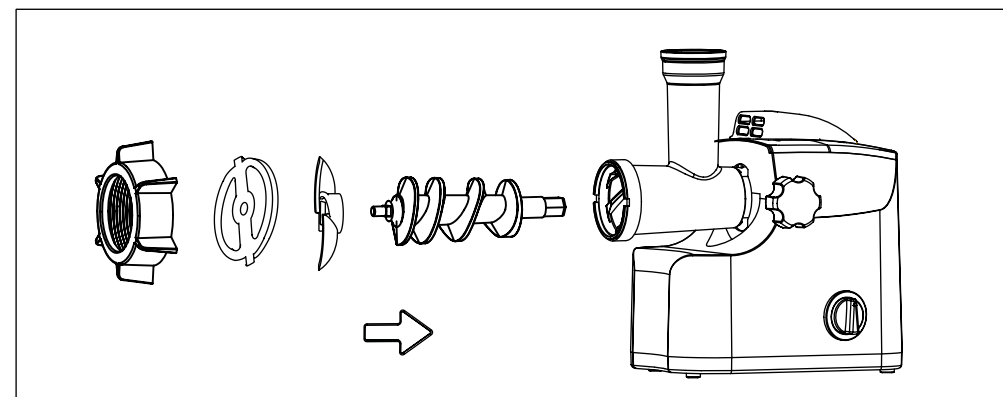


Deux lames



Plaque à gros grains/saucisses

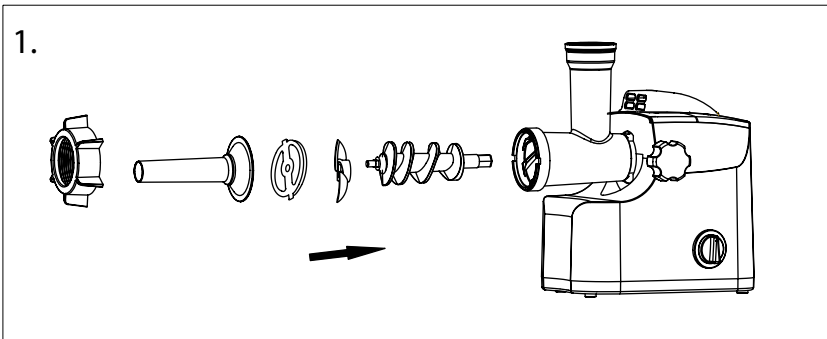
ASSEMBLAGE POUR LA RECTIFICATION DES PARCOURS

**IMPORTANT:**

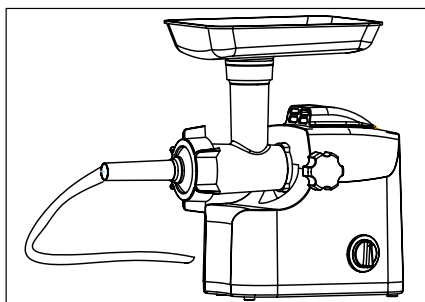
Le côté plat de la lame doit être orienté vers la plaque de coupe.

Opération

FABRICATION DE SAUCISSES



L'utilisation des deux lames et de la plaque à gros grains/saucisses permet de créer un flux sans effort lors de la préparation de saucisses maison.



Deux lames

Plaque à gros grains/
saucisses

ASTUCE : Placez la tête, la plaque de la trémie, l'anneau de fixation et les accessoires de préparation de saucisses au congélateur pendant 2 heures avant de préparer vos saucisses. Cela empêchera ces pièces de surchauffer pendant le processus de préparation des saucisses.

NOTE:

Ne forcez pas en enfonçant la viande à travers la tête, cela pourrait endommager l'appareil.

ATTENTION :

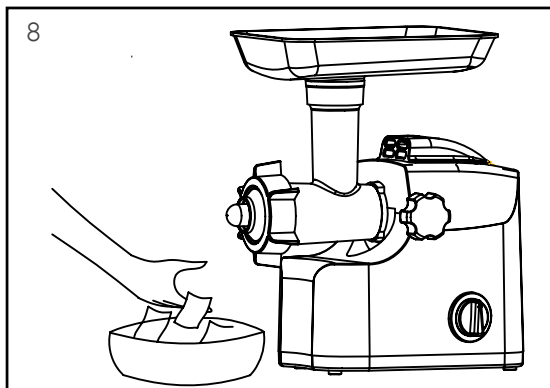
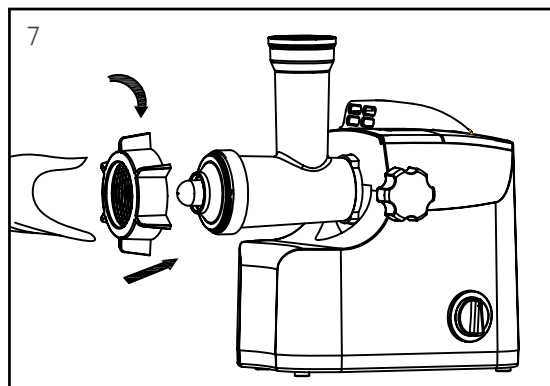
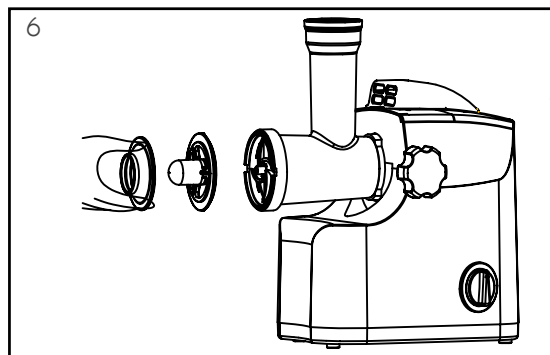
Utilisez uniquement le poussoir fourni avec ce hachoir à viande pour faire entrer la viande dans la tête. N'utilisez JAMAIS vos mains ni vos doigts pour faire entrer la viande dans l'appareil.

Opération

FIXATION ET UTILISATION DES ACCESSOIRES
POUR SAUCISSES

- ÉTAPE 1** Placez le corps du hachoir à viande face à vous sur une surface plane et sèche
- ÉTAPE 2** Fixez la vis de broyage sur la tête.
- ÉTAPE 3** Fixez la lame sur la vis de broyage, en vérifiant que la partie plate de la lame soit en face de la grille de coupe, à l'opposé de la vis de broyage
- ÉTAPE 4** Fixez la grille de coupe de saucisses, suivie de l'embout pour saucisses petit, moyen ou grand (Fig.1)
- ÉTAPE 5** L'anneau de fixation vient alors se placer sur l'embout pour saucisses et se met en place en se vissant. Ne serrez pas encore l'anneau de fixation, car il sera plus dur à verrouiller dans le corps du hachoir.
- ÉTAPE 6** Insérez la tête dans le corps du hachoir. Vissez le bouton de verrouillage.
- ÉTAPE 7** Une fois le corps du hachoir en place, serrez l'anneau de fixation et vérifiez que tous les éléments sont bien en place.
- ÉTAPE 8** Placez le plateau de chargement au-dessus de la tête.
- ÉTAPE 9** Placez le mélange pour saucisses ou la viande préparée sur le plateau de chargement. Branchez le câble d'alimentation sur une prise 230-240V AC et mettez le cadran de commandes sur ON.
- ÉTAPE 10** A l'aide du poussoir, poussez doucement le mélange pour saucisses ou la viande à travers la tête.
- ÉTAPE 11** A mesure que le mélange passe à travers la tête, détachez la peau lorsqu'elle est remplie. Tordez la peau à la longueur désirée pour former chaque saucisse une fois que toutes les enveloppes sont remplies.

FABRICATION DE KIBBE



FIXATION ET UTILISATION DES ACCESSOIRES POUR KIBBE

- ÉTAPE 1** Placez le corps du hachoir à viande face à vous sur une surface plane et sèche.
- ÉTAPE 2** Fixez la vis de broyage sur la tête.
- ÉTAPE 3** Insérez l'accessoire pour kibbe (Fig.6)
- ÉTAPE 4** Fixez l'accessoire pour kibbe avec l'anneau de fixation, en ne serrant pas trop.
- ÉTAPE 5** Insérez la tête dans le corps du hachoir. Vissez et serrez le bouton de verrouillage, après avoir vérifié que tous les éléments sont bien en place. (Fig.7)
- ÉTAPE 6** Placez le plateau de chargement au-dessus de la tête.
- ÉTAPE 7** Branchez le câble d'alimentation sur une prise 230-240V AC et mettez le cadran de commandes sur ON.
- ÉTAPE 8** A l'aide du poussoir, poussez le mélange pour kibbe à travers la tête.
- ÉTAPE 9** Coupez le kibbe à la longueur désirée.

Astuces

CONSEILS POUR BROYAGE DE LA VIANDE

- Enlevez tous les gros morceaux de gras de la viande avant le broyage.
- Pour les viandes grasses, nous recommandons de les couper en cubes de 5 cm.
- Nous recommandons également d'utiliser la plaque de coupe de 8 mm ou 12 mm pour les morceaux de viande gras. Si les plaques de coupe de 3 mm ou 5 mm sont utilisées et qu'il y a un excès de graisse dans la viande, cela peut faire en sorte que la graisse bloque la tête du broyeur. Cela doit être évité.
- Pour les viandes maigres, coupez des cubes ou des bandes d'environ 15cm de long et 5 cm d'épaisseur.
- Enlevez tous les os car ils pourraient endommager le hachoir.
- Si vous changez la grille de coupe ou un autre accessoire, vérifiez toujours que vous avez enlevé toute viande autour de l'anneau de fixation ou la lame. Ceci assurera que toutes les pièces seront bien réassemblées et fonctionneront correctement.
- La viande hachée doit être utilisée dans les 1 à 2 jours. Congelez le hachis non cuit qui ne sera pas utilisé dans ce délai. Pour la meilleure solution de stockage, nous recommandons de sceller sous vide votre hachis avant de le congeler dans un appareil de mise sous vide Luvele.
- Le haché surgelé peut se garder 2 à 3 mois.
- Dégelez le haché au réfrigérateur pour le lendemain, NE RECONGELEZ PAS de la viande crue.
- La viande hachée doit être parfaitement cuite. Le haché utilisé dans des hamburgers ou des boulettes de viande doit être cuit à point.

RECETTES

Pour des inspirations de recettes, veuillez visiter notre blog de recettes à l'adresse www.luvele.fr ou scannez ce code QR :



Astuces

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DE SAUCISSES

- Le sel est un élément important dans la fabrication de saucisses. Il contribue à contrôler la croissance des micro-organismes. Il permet aussi de dissoudre la myosine (une protéine) contenue dans les fibres musculaires, ce qui agit comme un liant pour agglomérer la viande.
- Les saucisses fraîchement préparées sont meilleures si on les laisse reposer 12 heures minimum au réfrigérateur et 24 heures maximum.
- Les saucisses fraîches sont des produits extrêmement périssables car elles ne contiennent pas les conservateurs que l'on trouve dans la plupart des produits achetés en magasin. Elles doivent être cuites dans les 2-3 jours après la fabrication ou bien surgelées.
- Idéalement, les saucisses devraient contenir jusqu'à 30% de matières grasses pour donner un produit tendre et pas sec.
- Les saucisses doivent être cuites parfaitement pour tuer tous les microbes. Les températures internes doivent atteindre 70-75°C.
- Le fait de percer intentionnellement la peau des saucisses libère de l'humidité nécessaire, mais empêche que la saucisse n'éclate, ce qui donnerait un aspect moins agréable.
- Facteurs importants dans la fabrication de saucisses :
- Choisir des ingrédients de qualité – Ratio gras-viande 30:70 – Épices et assaisonnement doivent être combinés en quantités adaptées au type de viande.
- Les enveloppes (peaux) peuvent être achetées chez les bouchers qui vous fournissent votre viande fraîche.
- Si elles sont conservées dans le sel, trempez-les dans l'eau tiède jusqu'à 30 minutes avant utilisation. Rincez les peaux à l'eau froide pour chasser l'excès de sel.
- Les enveloppes fraîches non utilisées doivent être égouttées, couvertes de sel et surgelées.
- Les saucisses doivent être stockées dans un récipient étanche ou enfermées dans un film étirable et placées au réfrigérateur.
- Un bon moyen de vérifier que tout le haché de saucisse est passé dans le hachoir, c'est d'émettre 1 à 2 tranches de pain et de les passer dans le hachoir, ce qui fera entrer tout reste de mélange dans l'enveloppe de la saucisse.
- Une cuisson douce à chaleur moyenne empêche que l'intérieur ne bouille, ce qui peut ensuite faire éclater la peau et échapper l'humidité et la saveur. On obtient alors un produit à la texture trop dure.

Nettoyage

Lorsque vous avez fini le broyage, débranchez le hachoir à viande de l'alimentation électrique.

Vérifiez que tous les accessoires sont lavés parfaitement dans de l'eau tiède savonneuse. Les pièces en acier inoxydable peuvent être lavées au lave-vaisselle.



AVERTISSEMENT :

Ne mettez pas les pièces en aluminium du broyeur dans un lave-vaisselle, y compris la plaque de la trémie, l'anneau de fixation et la tête.



AVERTISSEMENT :

Ne trempez pas les pièces en aluminium du broyeur. Laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement immédiatement.

Pour enlever de la viande coincée dans les grilles fine et moyenne, utilisez de l'eau chaude savonneuse et une brosse à récurer. Nettoyez à fond.

Vérifiez que tous les accessoires sont parfaitement nettoyés et qu'il n'y reste pas de viande pour éviter toute contamination. Ensuite séchez complètement avant de ranger.



IMPORTANT:

Prenez soin de laver tous les éléments des accessoires pour vous assurer qu'il ne reste pas de particules d'aliments sur ou autour des grilles de coupe, des accessoires de fabrication de kibbe/saucisses, sur la lame et la vis de broyage.



NOTE:

Toujours débrancher le hachoir pour le nettoyage. Ne pas plonger le corps du hachoir dans l'eau, ne le lavez pas à grande eau – nettoyer cette partie de l'appareil en l'essuyant avec un chiffon humide.

Warranty

Le hachoir à viande Ultimate de Luvele est couvert par notre garantie totale d'un an. Notre garantie couvre tout défaut de fabrication du produit et couvre également les dommages causés pendant le transport.

Votre garantie prend effet à partir de la date d'achat de votre produit Luvele. Veuillez visiter www.luvele.fr/warranty pour enregistrer votre garantie.

Processus de garantie

Nous voulons que toute réclamation de garantie soit aussi simple que possible pour vous. Tout ce que vous avez à faire, c'est de nous contacter chez support@luvele.fr et de nous fournir des informations sur le problème que vous rencontrez avec votre article. D'abord nous vous suggérerons quelques idées de détection des problèmes pour déterminer si le problème peut ou non être résolu sans retourner l'article. Des photos du problème peuvent être demandées si nécessaire, et assurera une solution plus rapide.

En général, si vous rencontrez un problème dans les 30 jours de réception, nous vous enverrons par e-mail un bon de retour prépayé que vous pouvez imprimer et utiliser pour retourner l'article. Nous vous enverrons alors un article tout neuf. L'article nouveau sera expédié dans les 48 heures de la réception de l'article défectueux retourné. Un e-mail de confirmation sera envoyé quand nous recevons votre article défectueux.

Si vous rencontrez un problème après la période de 30 jours, nous envisagerons de réparer votre article si nécessaire. S'il ne peut pas être réparé il sera remplacé par un article neuf. Le remboursement sera proposé uniquement dans les 30 jours de garantie, si vous préférez cette option à un remplacement. Au-delà de cette période de 30 jours, votre article sera réparé ou remplacé.

Nous sommes là pour vous aider, donc envoyez-nous un e-mail et la meilleure solution sera proposée pour vous satisfaire. support@luvele.fr | luvele.fr

HACHOIR À VIANDE LUVELE ULTIMATE
Instructions LUMG700EU
Luv life. Luv health.



Luvele

Luv life. Luv health.

TRITACARNE LUVELE ULTIMATE



Istruzioni
LUMG700EU



Luvele .it

Sicurezza

Ti preghiamo di leggere tutte le istruzioni prima d'utilizzare il tritacarne di Luvele. Conserva questo manuale per future consultazioni.

- Rimuovi tutto l'imballaggio prima d'utilizzare il tuo tritacarne per la prima volta.
- Non posizionare il tritacarne vicino al bordo di un tavolo durante il funzionamento.
- Assicurati che la superficie sia piana, senza la presenza di liquidi o altre sostanze.
- Non piazzare il tuo tritacarne sopra o vicino ad un forno o fornelli caldi.
- Usa sempre la massima cura quando maneggi la lama ed i dischi di macinazione.
- Ricordati di scollegarlo dalla presa elettrica quando non è in uso, prima di montare o smontare gli accessori e prima di pulirlo.
- Utilizza solo lo spintore fornito con questo tritacarne.
- Non infilare le dita o alcun utensile nella testa.
- Non inserire carne calda nel tritacarne.
- Tutti gli accessori devono essere rimossi con cura prima della pulizia.
- Utilizza solo gli accessori forniti e raccomandati da Luvele.
- Non sovraccaricare il tritacarne.
- Non mettere alcuna parte del tritacarne in lavastoviglie o in un forno a microonde.
- Non immergere il corpo del tritacarne in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare mai un dispositivo danneggiato (incluso il cavo d'alimentazione).
- Utilizza il dispositivo solo tramite una presa installata professionalmente che fornisce il corretto voltaggio e non usa prolunghe.
- Non rimuovere il cavo d'alimentazione con le mani bagnate, o posare il cavo su superfici calde o lasciare che il cavo entri in contatto con olio.
- Scollega il dispositivo dopo ogni utilizzo quando non è in uso, prima di cambiare gli accessori o pulire l'apparecchio.
- Non tentare d'eseguire alcuna manutenzione, oltre alla pulizia. Per qualsiasi problema di manutenzione ti preghiamo di contattare Luvele Australia/UK/EU.
- Non utilizzare all'aperto.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini piccoli o persone disabili senza supervisione.
- Usa solo una coperta ignifuga per estinguere eventuali incendi sull'apparecchio.
- Questo dispositivo non è progettato per l'uso commerciale o industriale ma solo per quello domestico.

Congratulazioni

per l'acquisto del tuo nuovo tritacarne Luvele Ultimate

Sicurezza

Quest'apparecchio è destinato all'uso domestico e altri simili come:

- Aree adibite a cucina per il personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
- Fattorie;
- Da clienti in alberghi, motel ed altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo Bed and breakfast;

Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensorie e mentali, o mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno non siano supervisionate o istruite all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini d'età superiore a 8 anni possono usare quest'apparecchio, tuttavia, devono essere sorvegliati. I bambini non devono giocare con quest'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

Tieni l'apparecchio ed il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini d'età inferiore agli 8 anni.

Controlla regolarmente il cavo d'alimentazione per la presenza d'eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente d'assistenza o da una persona qualificata per evitare rischi.

Utilizza solo gli accessori inclusi. Quest'apparecchio non è inteso per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Introduzione

TRITACARNE LUVELE ULTIMATE:

Il tritacarne Luvele Ultimate combina prestazioni superiori con caratteristiche di design professionale e ingranaggi in metallo esclusivi. Con un motore più silenzioso in rame puro da 1800 w (700 w nominali) e un corpo robusto in alluminio pressofuso fornisce un equilibrio unico tra forza, flessibilità ed eleganza.

I due controlli di velocità, più la modalità inversa, forniscono un maggiore controllo e flessibilità. Il Luvele Ultimate ha anche una serie completa di accessori disponibili. Compresi gli esclusivi ugelli per salsicce in acciaio inossidabile "progettati da Luvele", con l'ugello extra-large da 32 mm per salsicce extra-spesse, più un ugello da 22 mm e uno da 16 mm. Mentre il disco di macinazione per salsicce e il coltello a due lame progettate da Luvele consentono la preparazione di salsicce in mondo semplice ed uniforme.

Includiamo un disco di macinazione in acciaio inossidabile da 5 e 8 mm. La nostra gamma completa di dischi di macinazione può essere acquistata separatamente su luvele.it, permettendoti di creare una varietà di diverse consistenze e tipi di macinato. Inoltre sono inclusi anche gli accessori per il kibbeh.

SPECIFICHE:

Codice modello: LUMG700EU

Peso: 7 kg

Watt: motore in puro rame da 1800 W (700W nominali)

Valori elettrici nominali: 220-240 V, 50-60 Hz

Dimensioni: 29 x 20 x 36 cm - (L x l x H)

Uso: Domestico

Caratteristiche

IMPORTANTE: TI PREGHIAMO DI LEGGERE PRIMA DELL'USO

Una pensiero dal tuo tritacarne Ultimate: Se ti prendi cura di me, io mi prenderò cura di te. Sono stato progettato solo per uso domestico. Non sono adatto a macinare ossa o qualsiasi altro cibo duro. Per favore, usami solo per macinare la carne. Se decidi di macinare cibi più duri, lo farai a tuo rischio e pericolo.

Come tutti i tritacarne di tipo domestico posso funzionare continuamente per 10 minuti e poi ho bisogno di riposare per 20 minuti. Pensa a me come a un frullatore, faccio rumore e sono progettato per brevi impulsi di potenza per trasformare i tuoi tagli di carne fresca, pesce ecc. in sano macinato, salsicce e hamburger.

Ti voglio ringraziare in anticipo per la tua collaborazione.

Dimensioni del disco di macinazione

La nostra gamma di dischi di macinazione ti consente di creare una varietà di diverse consistenze e tipi di macinato.

I dischi da 5 mm e 8 mm sono inclusi:



5mm



8mm

Disponibile per l'acquisto separato da luvele.it:



3mm

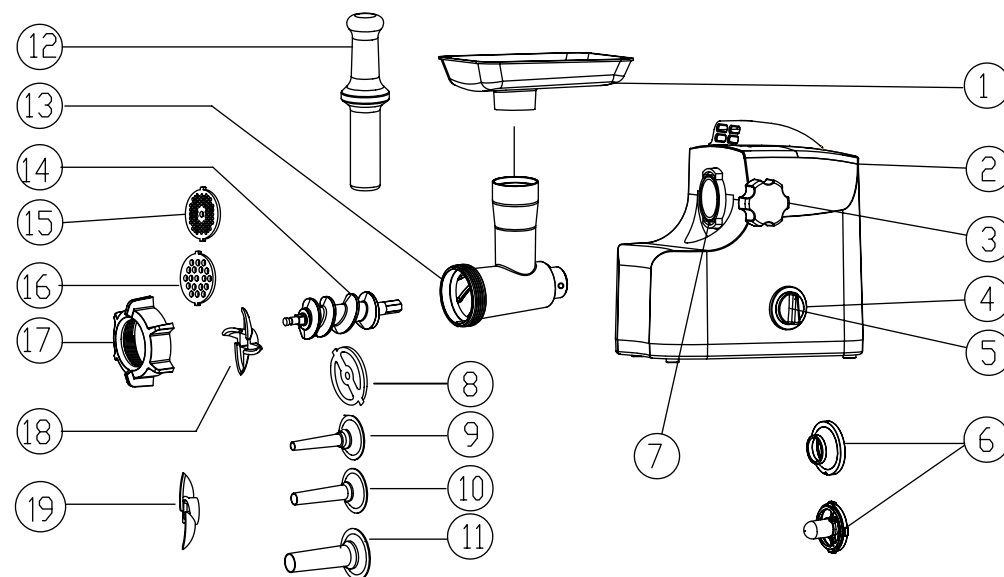


12mm

Scansiona questo codice QR per vedere gli accessori disponibili:

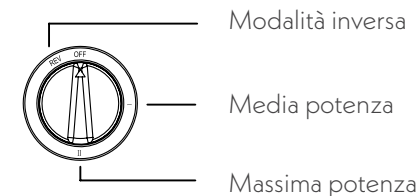


Caratteristiche



1. Tramoggia (alluminio)
2. Corpo / Base di alimentazione
3. Vite di fissaggio
4. Quadrante di controllo
5. Modalità inversa
6. Accessorio kibbeh
7. Ingresso testa
8. Disco per salsiccia/macinazione spessa (acciaio inox)
9. Ugello salsicce 16 mm (acciaio inox)
10. Ugello salsicce 22 mm (acciaio inox)
11. Ugello salsicce 32 mm (acciaio inox)
12. Pestello
13. Testa (alluminio)
14. Coclea (alluminio)
15. Disco di macinazione 5 mm (acciaio inox)
16. Disco di macinazione 8 mm (acciaio inox)
17. Anello di fissaggio (alluminio)
18. Coltello a quattro lame
19. Coltello a doppia lama per salsiccia (acciaio inox)

QUADRANTE DI CONTROLLO



ATTENZIONE: non lavare le parti in alluminio nella lavastoviglie. Le parti in acciaio inox possono essere lavate nella lavastoviglie.

Caratteristiche

PRIMA D'UTILIZZARE IL TUO TRITACARNE DI LUVELE

Lava tutti gli accessori in acqua calda usando un detergente delicato. Asciuga ogni parte accuratamente prima dell'uso. Prima d'assemblare il tritacarne assicurati che il cavo d'alimentazione sia scollegato.

NOTA: Tutti gli accessori devono essere fissati accuratamente prima d'usare il dispositivo.



ATTENZIONE:

Non mettere le parti in alluminio del tritacarne in lavastoviglie, questo include la tramoggia, l'anello di fissaggio e la testa.



ATTENZIONE:

Non immergere le parti in alluminio del tritacarne. Lava a mano in acqua calda e sapone e asciuga immediatamente.



ATTENZIONE:

Non mettere parti del tritacarne nel forno a microonde.

Modalità inversa

Usa la modalità inversa se si verifica un blocco. Se il tritacarne è in funzione, ruota il quadrante di controllo sulla posizione di stop, attendi per 30 secondi, puoi ruota il quadrante a "Inversa" per rimuovere il blocco. Use the reverse mode if there is a blockage.

IMPORTANTE: Non selezionare il pulsante di marcia inversa mentre il tritacarne è in funzione. Il motore deve essere completamente fermo. Una volta che il blocco è stato rimosso, scollega il dispositivo ed elimina il resto del cibo dalla testa del tritacarne.

Media potenza

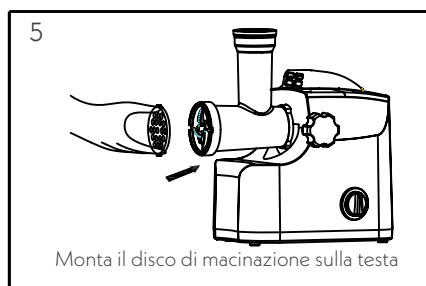
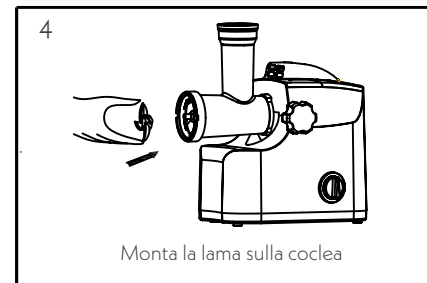
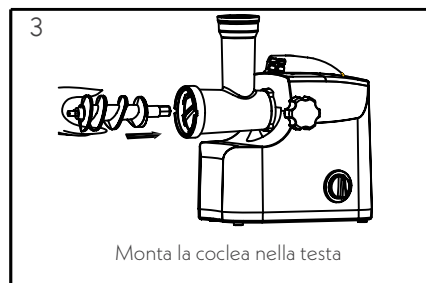
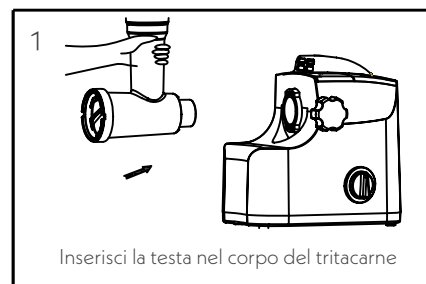
La media potenza viene usata quando è necessario rallentare la velocità di macinazione. Consigliato per la produzione di salsicce e kibbeh.

IMPORTANTE: Non utilizzare il tritacarne per più di 10 minuti alla volta. Consenti al motore di raffreddarsi per 20 minuti dopo 10 minuti di funzionamento..

Il dispositivo non è progettato per l'uso commerciale o industriale; è solo per utilizzo domestico.

Funzionamento

PASSI D'ASSEMBLAGGIO DI BASE



Funzionamento

MACINAZIONE DELLA CARNE

- PASSO 1** Posiziona il corpo del tritacarne in fronte a te, su una superficie piana e asciutta.
- PASSO 2** Monta la coclea all'interno della testa.
- PASSO 3** Monta la lama sulla coclea assicurandoti che il lato piano della lama sia rivolto verso il disco di macinazione e opposto alla coclea.
- PASSO 4** Monta il disco di macinazione (secondo il tipo di macinato che desideri).
- PASSO 5** Colloca l'anello di fissaggio sul disco di macinazione ed avvitalo.
- PASSO 6** Allinea la testa nel corpo del tritacarne e bloccalo in posizione.



NOTA:

La testa può essere fissata al corpo del tritacarne prima che gli accessori siano montati come mostrato a pagina 9.

- PASSO 7** Prima dell'uso, assicurati che tutti gli elementi siano fissati in modo sicuro.
- PASSO 8** Piazza un recipiente sotto l'anello di fissaggio per la raccolta del tritato e la tramoggia sulla sommità della testa.

Funzionamento



Piazza la carne preparata nella tramoggia. Collega il cavo d'alimentazione in una presa elettrica da 230-240V e poi ruota il quadrante di controllo nella posizione ON.



Usando lo spintore, spingi gentilmente la carne attraverso la testa.



NOTA:

Non usare eccessiva forza per spingere la carne attraverso la testa in quanto potrebbe danneggiare l'apparecchio.



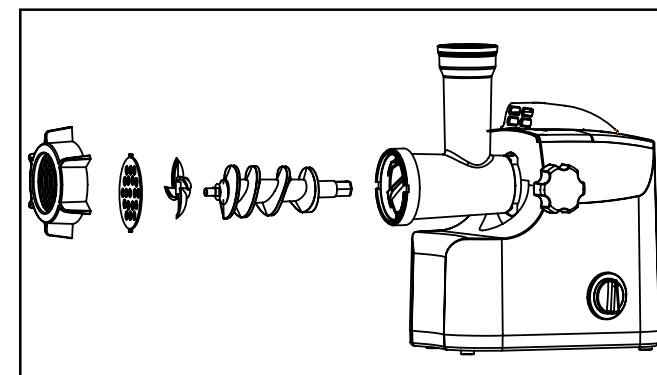
IMPORTANTE:

Non accendere il tritacarne prima che la carne sia pronta per essere lavorata nella tramoggia. Quando la carne macinata smette di uscire dal disco di macinazione, spegni immediatamente il tritacarne. Il tritacarne non dovrebbe mai funzionare a vuoto.



Quando la macinazione è completa, ruota il quadrante sulla posizione OFF per fermare il tritacarne.

Fig.1



Funzionamento**ATTENZIONE:**

Per spingere la carne attraverso la testa non usa solo il pestello fornito con questo tritacarne. Non usare MAI le mani o le dita per spingere la carne attraverso la testa. (Fig.2)

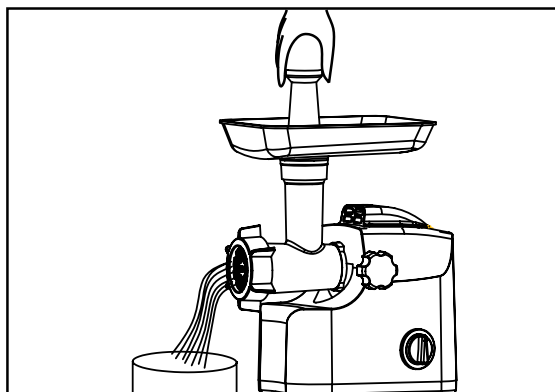


Fig. 2

**IMPORTANTE:**

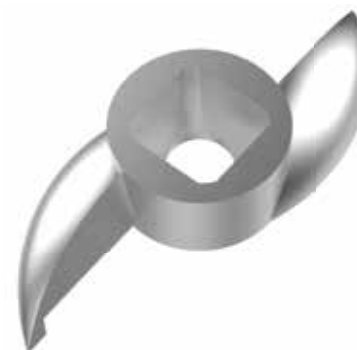
Il lato piano delle lama deve essere rivolto verso il disco di macinazione.

MACINAZIONE SPessa PER PREPARARE LO SPEZZATINO E IL CIBO PER ANIMALI DOMESTICI:

Abbiamo sviluppato il nostro coltello a doppia lama il nostro disco di macinazione spessa per salsicce per due motivi.

Per prima cosa, usando le due lame ed il disco di macinazione spessa per lavorare la carne, sarai in grado di creare pezzi di carne grossi ed uniformi, ideali per preparare il cibo dei tuoi animali domestici.

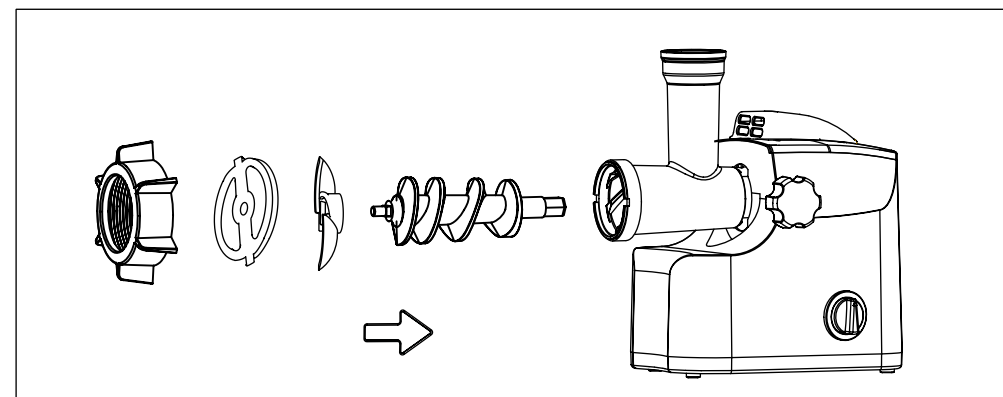
Puoi anche usarli per creare un flusso uniforme quando si preparano salsicce fatte in casa (vedi pagina 14).

Funzionamento

Coltello a doppia lama



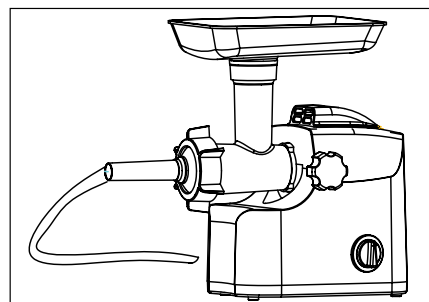
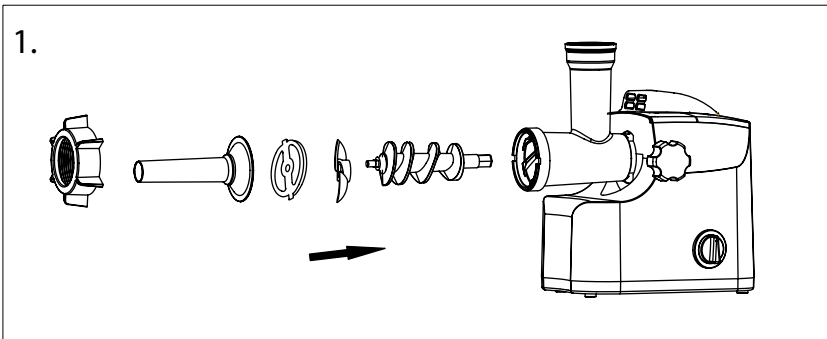
Disco di macinazione per salsiccia

ASSEMBLAGGIO PER MACINAZIONE SPessa**IMPORTANTE:**

Il lato piano delle lama deve essere rivolto verso il disco di macinazione.

Funzionamento

PRODUZIONE DI SALSICCE



Usare la doppia lama ed il disco di macinazione per salsicce ti aiuterà a creare un flusso uniforme quando prepari le salsicce fatte in casa.



Coltello a doppia lama Disco per salsicce

CONSIGLIO: Piazza la testa, la tramoggia, l'anello di fissaggio e gli accessori per la preparazione di salsicce nel frigorifero per 2 ore prima di preparare le tue salsicce. Ciò eviterà il surriscaldamento di queste parti durante il processo di preparazione delle salsicce.

NOTA:

Non usare forza eccessiva per spingere la carne attraverso la testa poiché potrebbe danneggiare l'apparecchio.

ATTENZIONE:

Usa solo il pestello fornito con questo tritacarne per spingere la carne attraverso la testa. MAI usare le mani o le dita per spingere la carne attraverso la testa.

MONTAGGIO ED UTILIZZO DEGLI ACCESSORI PER SALSICCE

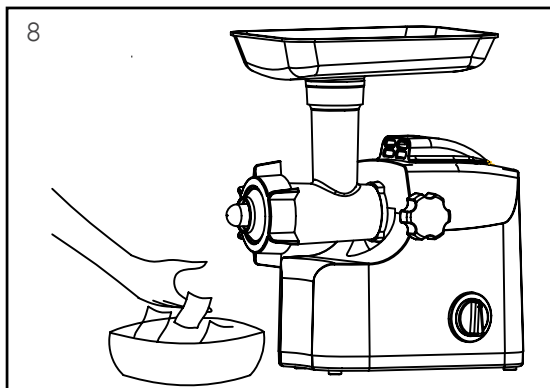
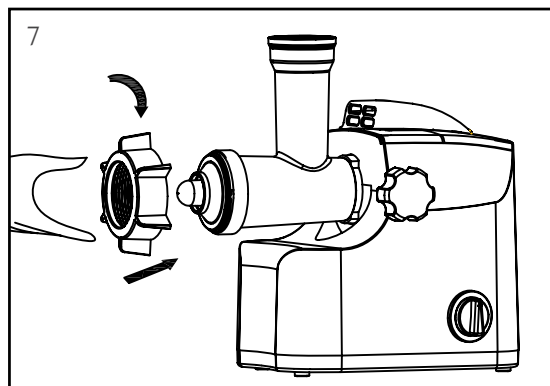
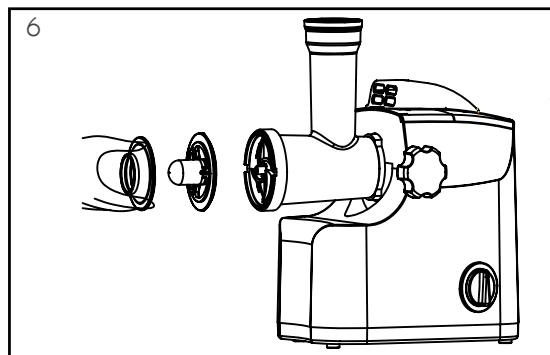
Funzionamento

- PASSO 1** Posiziona il corpo del tritacarne in fronte a te, su una superficie piana ed asciutta.
- PASSO 2** Monta la coclea all'interno della testa.
- PASSO 3** Monta la lama sulla coclea assicurandoti che il lato piano della lama sia rivolto verso il disco di macinazione ed opposto alla coclea.
- PASSO 4** Monta il disco di macinazione per salsicce, seguito dall'ugello per salsicce piccolo, medio o grande in acciaio inox. (Fig. 1)
- PASSO 5** L'anello di fissaggio sarà poi piazzato sull'ugello per le salsicce ed avvitato. Non stringere ancora l'anello di fissaggio altrimenti sarà più difficile inserirlo nel corpo del tritacarne.
- PASSO 6** Allinea la testa con il corpo del tritacarne e bloccalo in posizione.
- PASSO 7** Una volta che il corpo del tritacarne è nella giusta posizione, stringi l'anello di fissaggio e assicurati che tutti gli elementi siano saldamente in posizione.
- PASSO 8** Piazza la tramoggia sulla sommità della testa.
- PASSO 9** Piazza la miscela per la salsiccia preparata o la carne non lavorata sulla tramoggia. Collega il cavo d'alimentazione ad una presa da 230-240V e premi il pulsante "ON".
- PASSO 10** Usando lo spintore, spingi gentilmente la miscela della salsiccia o la carne attraverso la testa.
- PASSO 11** Mentre la miscela passa attraverso l'ugello, allenta la pelle man mano che si riempie. Gira la pelle alla lunghezza desiderata per formare le singole salsicce una volta che tutte le budella sono riempite.

Funzionamento

Funzionamento

PREPARAZIONE DEL KIBBEH



MONTAGGIO ED UTILIZZO DEGLI ACCESSORI PER IL KIBBEH

- PASSO 1** Posiziona il corpo del tritacarne in fronte a te, su una superficie piana ed asciutta.
- PASSO 2** Monta la coclea nella testa.
- PASSO 3** Monta l'accessorio per il kebbe. (Fig. 6)
- PASSO 4** Fissa l'accessorio per il kebbe con l'anello di fissaggio. Non stringere troppo l'anello di fissaggio.
- PASSO 5** Allinea la testa nel corpo del tritacarne. Avvita e stringi con cura, assicurandoti che tutti gli elementi siano saldamente al loro posto. (Fig. 7)
- PASSO 6** Posiziona la tramoggia sulla sommità della testa.
- PASSO 7** Collega il cavo d'alimentazione ad una presa da 230-240V AC e premi il pulsante "ON".
- PASSO 8** Usando lo spintore. Spingi la miscela per il kebbe nella testa. (Fig.8)
- PASSO 9** Taglia il kebbe nelle lunghezze desiderate.

Suggerimenti

SUGGERIMENTI PER MACINARE LA CARNE

- Rimuovi tutti i grossi pezzi di grasso dalla carne prima di macinarla.
- Per le carni grasse ti consigliamo di tagliare la carne in cubetti da 5 cm.
- Ti consigliamo d'utilizzare i dischi di macinazione da 8 o 12 mm per le carni grasse. I dischi di macinazione da 3 o 5 mm, usati con una carne eccessivamente grassa, potrebbero causare il blocco della testa di macinazione.
- Per carni magre; tagliale a strisce di circa 15 cm, spesse 5 cm, o in cubetti.
- Rimuovi eventuali ossa dalla carne poiché ciò potrebbe danneggiare il tritacarne.
- Se si cambiano i dischi di macinazione o si passa ad un altro accessorio, assicurati sempre che i resti di carne intorno all'anello di fissaggio o alla lama siano rimossi. Ciò garantirà che tutte le parti si riassemblino e funzionino correttamente.
- La carne macinata dovrebbe essere consumata entro 1 – 2 giorni. Congela il macinato crudo che non è stato usato durante questo intervallo. Per la migliore soluzione di conservazione, ti consigliamo di sigillare sottovuoto la tua carne macinata prima di congelarla in una macchina per sottovuoto di Luvele.
- Il macinato può essere congelato per 2-3 mesi.
- Scongela il macinato in frigorifero durante la notte, NON ricongelare carne cruda.
- Il macinato dev'essere cotto accuratamente. Il macinato che è stato usato per hamburger o polpette di carne dev'essere ben cotto.

RICETTE

Per scoprire nuove ricette non esitare a visitare il nostro blog di ricette a www.luvele.it o scansiona questo codice QR:



Suggerimenti

SUGGERIMENTI PER LA PRODUZIONE DI SALSICCE

- Il sale è un elemento importante nella produzione di salsicce. È responsabile per il controllo della crescita dei microrganismi. Aiuta anche a dissolvere la miosina (proteina) dalle fibre muscolari che a sua volta agisce come un collante per legare la carne.
- Le salsicce fresche sono di migliore qualità se lasciate riposare in frigorifero per un minimo di 12 ore e fino a 24 ore.
- Le salsicce fresche sono altamente deperibili poiché non contengono i conservanti presenti nella maggior parte delle salsicce acquistate in negozio. Dovrebbero essere cucinate entro 2-3 giorni dalla loro produzione o congelate.
- Idealmente le salsicce dovrebbero contenere fino al 30% di grassi per creare un prodotto tenero e non secco.
- Le salsicce dovrebbero essere ben cotte per eliminare tutti i microbi. Le temperature interne devono raggiungere i 70-75°C.
- Sebbene la foratura intenzionale della pelle della salsiccia faccia uscire importante umidità, può però evitare alla salsiccia di rompersi o rovinarsi.

Fattori cui prestare attenzione per la produzione di salsicce:

- Scegli ingredienti di buona qualità – Rapporto grasso / carne (30:70) – Le spezie ed i condimenti devono essere combinati in quantità appropriata al tipo di carne utilizzato.
- Le budella (pelle) possono essere acquistate dal tuo macellaio di fiducia. Se conservate sotto sale, dovrebbero essere immerse in acqua tiepida per un massimo di 30 minuti prima dell'uso. Sciacqua le pelli con acqua fredda per espellere il sale in eccesso.
- Le budella fresche non utilizzate devono essere svuotate, coperte di sale e congelate.
- Le salsicce devono essere conservate in un contenitore ermetico o sigillate con pellicola trasparente nel frigorifero.
- Un buon modo per assicurarsi che tutto il tritato per le salsicce sia uscito dal tritacarne è di tagliare 1-2 fette di pane e spingerle nel tritacarne, ciò forzerà la miscela rimanente nelle budella.
- La cottura a fuoco medio evita l'ebollizione interna che a sua volta potrebbe fare esplodere la pelle con la fuoriuscita d'umidità e sapore. Ciò renderebbe la salsiccia dura.

Pulizia

Quando hai completato la macinatura, stacca il tritacarne dalla presa elettrica.

Assicurati che tutti gli accessori siano lavati accuratamente con acqua calda insaponata.

Le parti in acciaio possono essere lavate in lavastoviglie.

ATTENZIONE:

Non mettere le parti in alluminio del tritacarne in lavastoviglie, questo include la tramoggia, l'anello di fissaggio e la testa.

ATTENZIONE:

Non immergere le parti in alluminio del tritacarne Lava a mano in acqua con sapone e asciuga immediatamente.

Per rimuovere la carne incastrata nei dischi di macinazione fini e medi, usa acqua calda insaponata ed una spazzola e pulisci accuratamente.

Assicurati che tutti gli accessori siano ben puliti e senza carne per evitare una possibile contaminazione. Poi asciugali accuratamente prima di metterli via

IMPORTANTE:

Lava con cura tutti i componenti per assicurarti che non vi siano tracce di cibo all'interno dei dischi di macinazione, accessori per la produzione di salsiccia/kibbeh, lama e coclea.

NOTA:

Scollega sempre il tritacarne per pulirlo. Non lavare/immergere il corpo del tritacarne nell'acqua – pulisci questa parte strofinando solo con un panno umido.

Garanzia

Il tritacarne Luvele Ultimate è coperto dalla nostra garanzia di copertura totale di 1 anno. La nostra garanzia coprirà qualsiasi difetto di fabbricazione del prodotto e copre anche i danni occorsi durante il trasporto.

La tua garanzia parte dalla data d'acquisto del tuo prodotto di Luvele. Ti preghiamo di visitare www.luvele.it/warranty per registrare la tua garanzia.

Condizioni di garanzia

Vogliamo rendere qualsiasi richiesta di garanzia il più semplice possibile. Tutto ciò che devi fare è contattarci a support@luvele.it e fornirci le informazioni sul problema riscontrato con il tuo articolo. Per prima cosa, ti suggeriremo alcuni passi per stabilire se è possibile trovare una soluzione senza un reso. Potremmo anche richiedere delle immagini del guasto se sarà appropriato e garantirà una risoluzione più rapida.

In generale, se riscontri un problema con il tuo articolo entro 30 giorni dalla ricezione, t'inverremo via e-mail un'etichetta di reso prepagata che può essere stampata ed utilizzata per rispediti l'articolo. Normalmente, t'inverremo un nuovo articolo entro 48 ore dalla ricezione dell'articolo difettoso. Ti sarà inviata un'e-mail di conferma quando avremo ricevuto l'articolo difettoso.

Se riscontri un problema al termine del periodo di 30 giorni prenderemo in considerazione la possibilità di riparare il tuo articolo, se possibile. Se non può essere riparato, sarà sostituito con un articolo nuovo. I resi saranno offerti solo entro il periodo di 30 giorni di garanzia soddisfatto e rimborsato, se scegli questa opzione invece di una sostituzione. Al termine di questo periodo di 30 giorni, il tuo articolo sarà riparato o sostituito.

Siamo qui per aiutarti, pertanto ti preghiamo d'inviarci un'e-mail e ti offriremo la migliore soluzione possibile. support@luvele.it | luvele.it

TRITACARNE LUVELE ULTIMATE
Istruzioni LUMG700EU
Luv life. Luv health.



