

emerio®

MG-129337.1



Meat grinder (EN)

Fleischwolf (DE)

Hachoir à viande (FR)

Vleesmolen (NL)

Maszynka do mięsa (PL)

CE

Content – Inhalt – Teneur – Inhoud – Treść

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 9 -
Mode d'emploi – French	- 17 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 25 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 32 -

Instruction manual – English

SAFETY INSTRUCTIONS

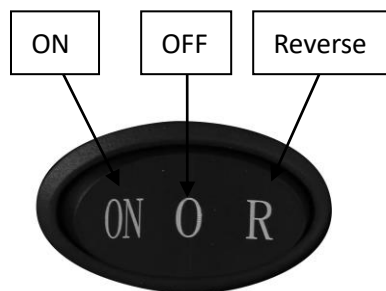
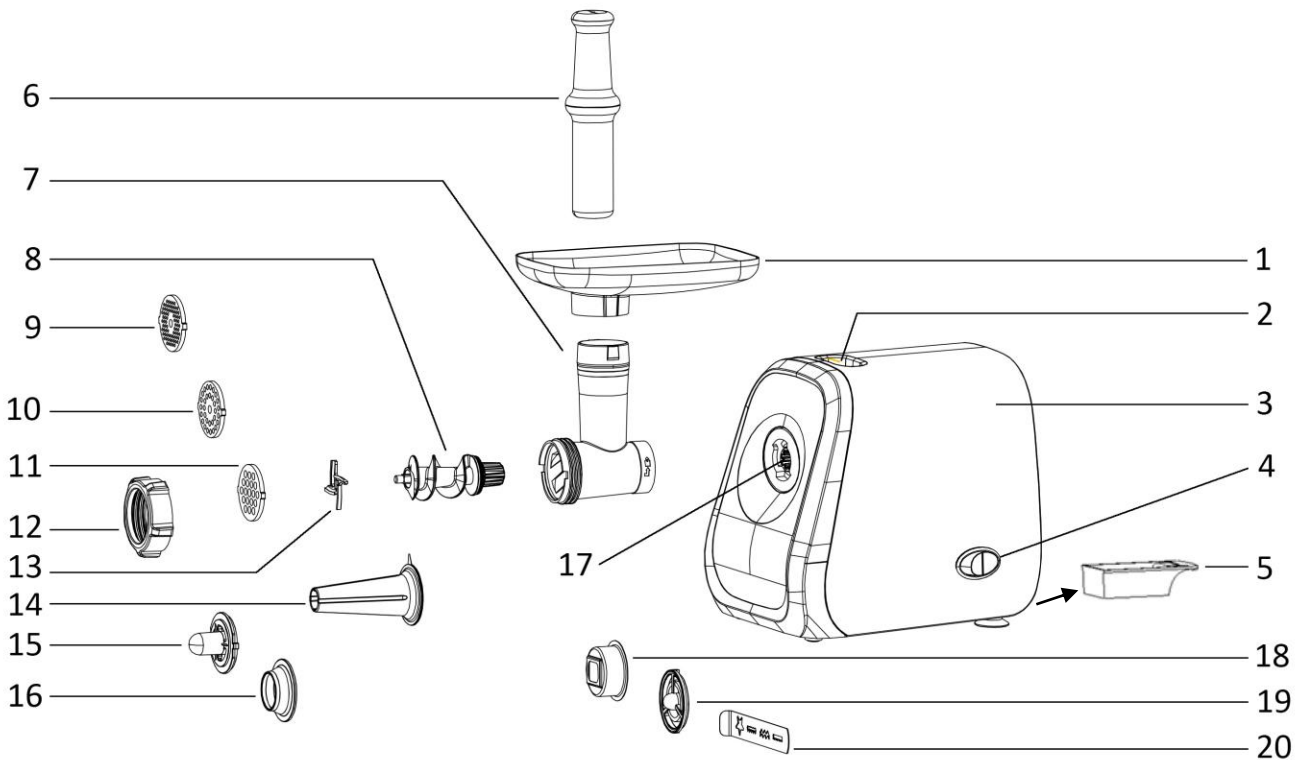
Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
4. Children shall not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
7. Warning: Potential risk of injuries from misuse.
8. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "cleaning and maintenance" of the manual.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. This appliance is not designed for commercial use.
19. Do not use the appliance for other than intended use.
20. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21. Household use only. Do not use for industrial purpose.
22. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
23. When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the funnel or grinding chamber head.
24. Never feed food by hand. Always use the pressing rod.
25. Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
26. To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
27. Never try to replace the electric parts and repair the unit by yourself.
28. The blades are sharp, always pay close attention during use.
29. Put the appliance on a flat, stable and firm surface.

30. Never let it near or close to the open fires or inflammable materials.
31. Only use the accessories which came with the appliance. Do not try to replace or change them or for other purpose.
32. The appliance cannot be used for grinding hard and dry food, otherwise the blades could be blunted.
33. Do not use fingers to scrape food away from the grinding plate while the appliance is operating. Cutting injury may occur.
34. Never run the appliance empty after assembling the grinding blade and the grinding plate. Otherwise, the grinding blade and the grinding plate will be abraded seriously, which will accelerate the unit aging.
35. Regarding the instructions for the operating times and the use of accessories, please refer to the below paragraph of the manual.

PARTS DESCRIPTION



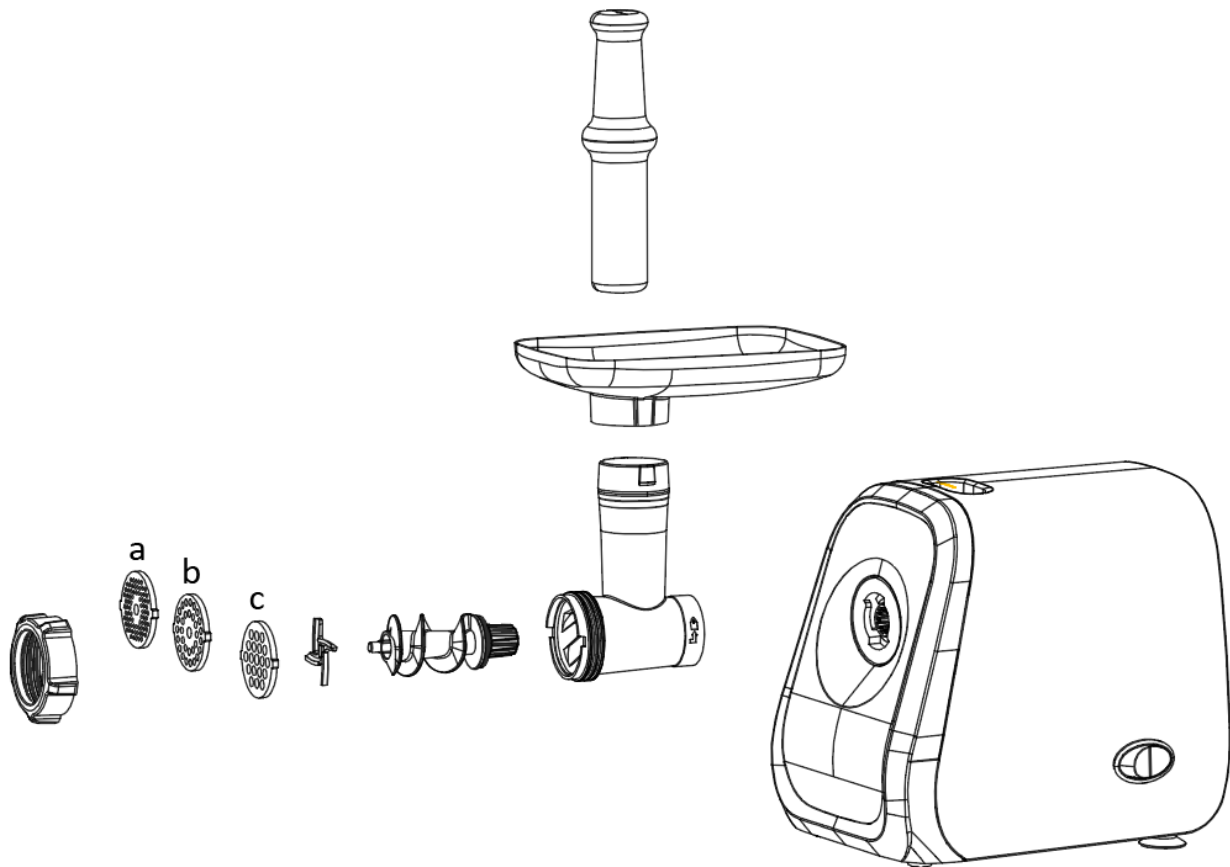
- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Funnel | 11. Grinding plate (coarse) |
| 2. Release button | 12. Fixing ring |
| 3. Motor housing | 13. Grinding blade |
| 4. ON/OFF/Reverse switch | 14. Sausage attachment |
| 5. Storage box | 15. Kibbe cone |
| 6. Pressing rod | 16. Kibbe shaper |
| 7. Grinding chamber head | 17. Head inlet |
| 8. Auger | 18. Cookie cup |
| 9. Grinding plate (fine) | 19. Cookie holder |
| 10. Grinding plate (medium) | 20. Cookie plate |

BEFORE USE

1. There is a storage box under the machine. Move out the storage box and take out the grinding plates inside before use.
2. Wash all parts (except body) in warm soapy water.
3. Before plugging in, ensure the ON/OFF/ Reverse switch is set at position "0" (OFF).

USE

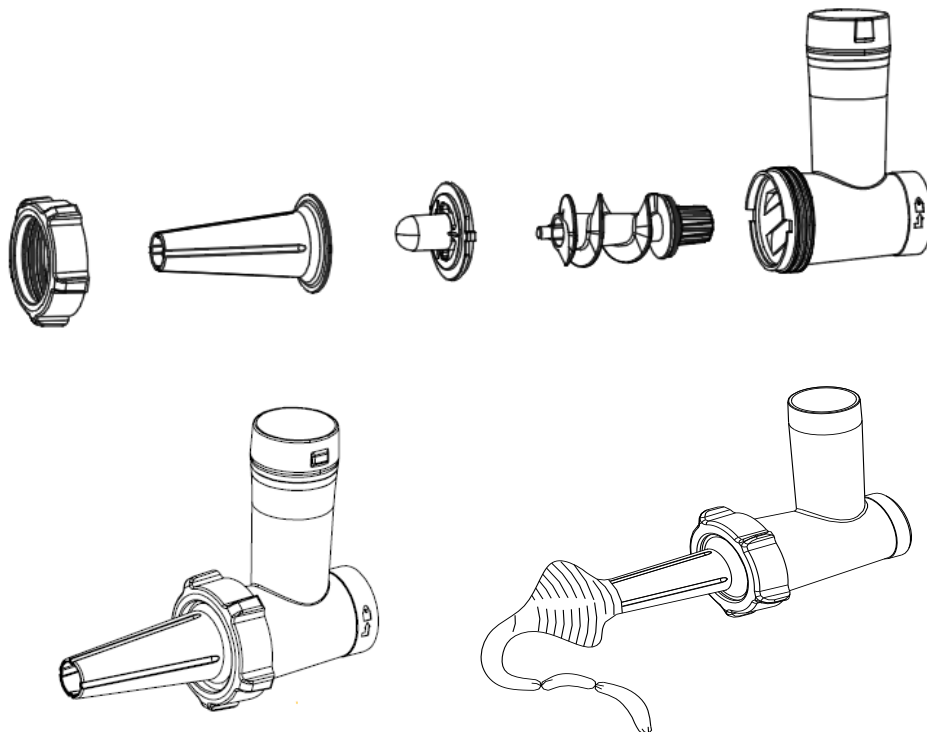
Mincing meat



1. Insert the auger into the grinding chamber head by turning the auger slightly until it is properly set. Attach the grinding blade onto the auger shaft with the blades facing outwards. Choose your desired grinding plate from a, b, c, and place it next to the grinding blade, fitting its protrusions on both sides in the slots of the grinding chamber head. Put on the fixing ring; screw firmly. Do not over tighten.
2. Assemble the grinding chamber head onto the machine. Press the release button with one hand; hold and insert the grinding chamber head into the machine with the other hand, turning it anti-clockwise until it cannot move any further; release the button. The grinding chamber head now is fixed onto the machine.
Note: Make sure the edge of the grinding blade toward the grinding plate when assembling. Never assemble the grinding blade reversely.
Caution: Make sure the appliance is unplugged when assembling.
3. Attach the funnel onto the grinding chamber head and fix it into position.
4. Place a clean container under the machine to hold the minced meat come from the appliance.
5. Ensure the ON/OFF/Reverse switch is set at position "0" (OFF), and then plug in the appliance.
6. Press the ON/OFF/Reverse switch to position "ON".
7. Feed food into the funnel with the pressing rod. Always use the pressing rod.
Note: Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the funnel opening.
Important: The max. operation time per cycle shall not exceed 7 minutes and minimum of 30 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

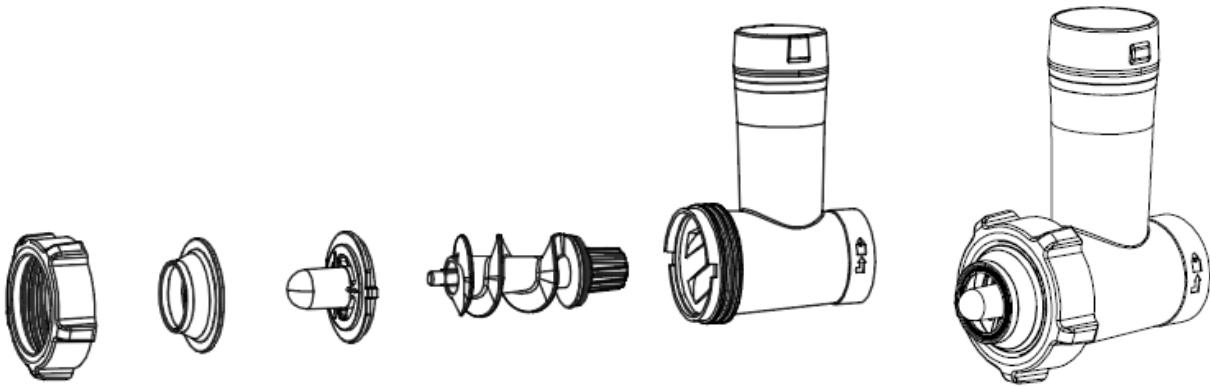
- After use, press the ON/OFF/Reverse switch to position "0" (OFF) and then unplug the appliance.
Detach the grinding chamber head from the machine. Press the release button with one hand; turn the grinding chamber head clockwise and remove it from the appliance with the other hand; release the button.

Making sausage

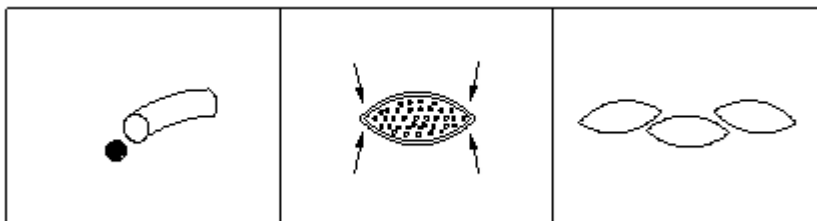


- Insert the auger into the head by turning the auger slightly until it is properly set.
Attach the kibbe cone onto the auger shaft, fitting its protrusions on both sides in the slots of the head.
Put on the sausage attachment.
Put on the fixing ring; screw firmly. Do not over tighten.
- Assemble the head onto the machine. Press the release button with one hand; hold and insert the head into the machine with the other hand, turning it anti-clockwise until it cannot move any further; release the button. The head now is fixed onto the machine.
Note: Never assemble the grinding blade and the grinding plate when use for making sausage, and do not assemble the sausage attachment and kibbe cone when mincing meat.
Caution: Make sure the appliance is unplugged when assembling.
- Attach the funnel onto the head and fix it into position.
- Set clean casing to the sausage attachment. Place a clean container under the machine to hold the sausage come from the appliance.
- Ensure the ON/OFF/Reverse switch is set at position "0" (OFF), and then plug in the appliance.
- Press the ON/OFF/Reverse switch to position "ON".
- Feed minced meat into the funnel. Use the pressing rod only. Tie anywhere you like with a thread to make the sausage in proper length.
Important: The max. operation time per cycle shall not exceed 7 minutes and minimum of 30 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.
- After use, press the ON/OFF/Reverse switch to position "0" (OFF) and then unplug the appliance.
Detach the head from the machine. Press the release button with one hand; turn the head clockwise and remove it from the appliance with the other hand; release the button.

Making kibbe



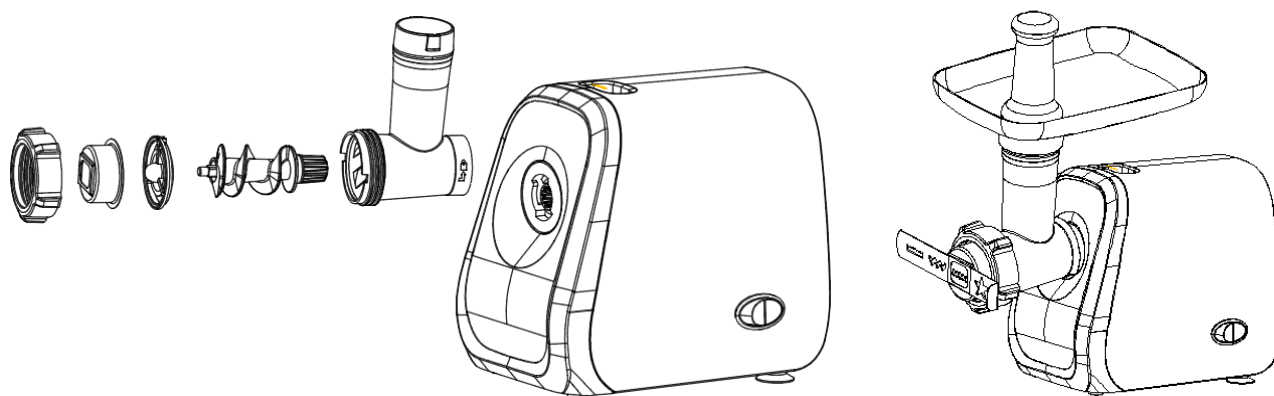
1. Insert the auger into the head by turning the auger slightly until it is properly set.
Attach the kibbe cone onto the auger shaft, fitting its protrusions on both sides in the slots of the head.
Put on the kibbe shaper.
Put on the fixing ring; screw firmly. Do not over tighten.
2. Assemble the head onto the machine. Press the release button with one hand; hold and insert the head into the machine with the other hand, turning it anti-clockwise until it cannot move any further; release the button. The head now is fixed onto the machine.
Note: Never assemble the grinding blade and the grinding plate when use for making kibbe, and do not assemble the kibbe attachments when mincing meat.
Caution: Make sure the appliance is unplugged when assembling.
3. Attach the funnel onto the head and fix it into position.
4. Place a clean container under the machine to hold the kibbe cover come from the appliance.
5. Ensure the ON/OFF/Reverse switch is set at position "0" (OFF), and then plug in the appliance.
6. Press the ON/OFF/Reverse switch to position "ON".
7. Feed your prepared kibbe mixture into the funnel. Use the pressing rod only. Cut the hollow cylinder into the desired length to make the cylindrical cover. Stuff with a minced meat mixture, form kibbe as illustrated below and deep fry.



Important: The max. operation time per cycle shall not exceed 7 minutes and minimum of 30 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

8. After use, press the ON/OFF/Reverse switch to position "0" (OFF) and then unplug the appliance.
Detach the head from the machine. Press the release button with one hand; turn the head clockwise and remove it from the appliance with the other hand; release the button.

Making cookie



1. Insert the auger into the head by turning the auger slightly until it is properly set. Attach the cookie holder onto the auger shaft, and then the cookie cup. Put on the fixing ring; screw firmly. Do not over tighten.
2. Assemble the head onto the machine. Press the release button with one hand; hold and insert the head into the machine with the other hand, turning it anti-clockwise until it cannot move any further; release the button. The head now is fixed onto the machine.

Caution: Make sure the appliance is unplugged when assembling.

3. Attach the funnel onto the head and fix it into position. Insert the cookie plate through the cookie cup. Note: There are four molds on the cookie plate. Choose your desired one and set it in front of the cookie cup.
4. Place a clean container under the machine to hold the cookie come from the appliance.
5. Ensure the ON/OFF/Reverse switch is set at position "0" (OFF), and then plug in the appliance.
6. Press the ON/OFF/Reverse switch to position "ON".
7. Form your prepared dough into a roll and then feed it into the funnel. Cut the cookie bar into the desired size. Bake and serve.

Important: The max. operation time per cycle shall not exceed 7 minutes and minimum of 10 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.

8. After use, press the ON/OFF/Reverse switch to position "0" (OFF) and then unplug the appliance. Detach the head from the machine. Press the release button with one hand; turn the head clockwise and remove it from the appliance with the other hand; release the button.

Reverse function

1. In case of jamming, press the ON/OFF/Reverse switch to position "0" (OFF). Wait at least one minute until the auger comes to a complete stop.
2. Press the ON/OFF/Reverse switch to position "R" (Reverse), the auger will be rotating anti-clockwise and the head will get empty. If it does not work, press the ON/OFF/Reverse switch to position "0" (OFF), unplug the appliance and clean the head.

Note: The max. operation time of the "R" position shall not exceed 5 seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Disassemble all parts and then wash them in water.
Caution: The blades are sharp. Handle with care.
3. Wipe the outside surface of the main body with a damp cloth and then dry thoroughly.
Note: Never immerse the main body in the water for cleaning. Only the sausage attachment, kibbe cone, kibbe shaper, cookie cup, cookie holder, cookie plate, grinding blade, funnel and pressing rod are dishwasher safe.

TECHNICAL DATA

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

Rating power: 600W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use or if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case, please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.



The crossed out wheeled bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Manufactured by: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

Bedienungsanleitung – German

SICHERHEITSHINWEISE

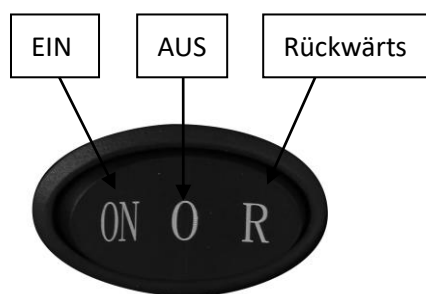
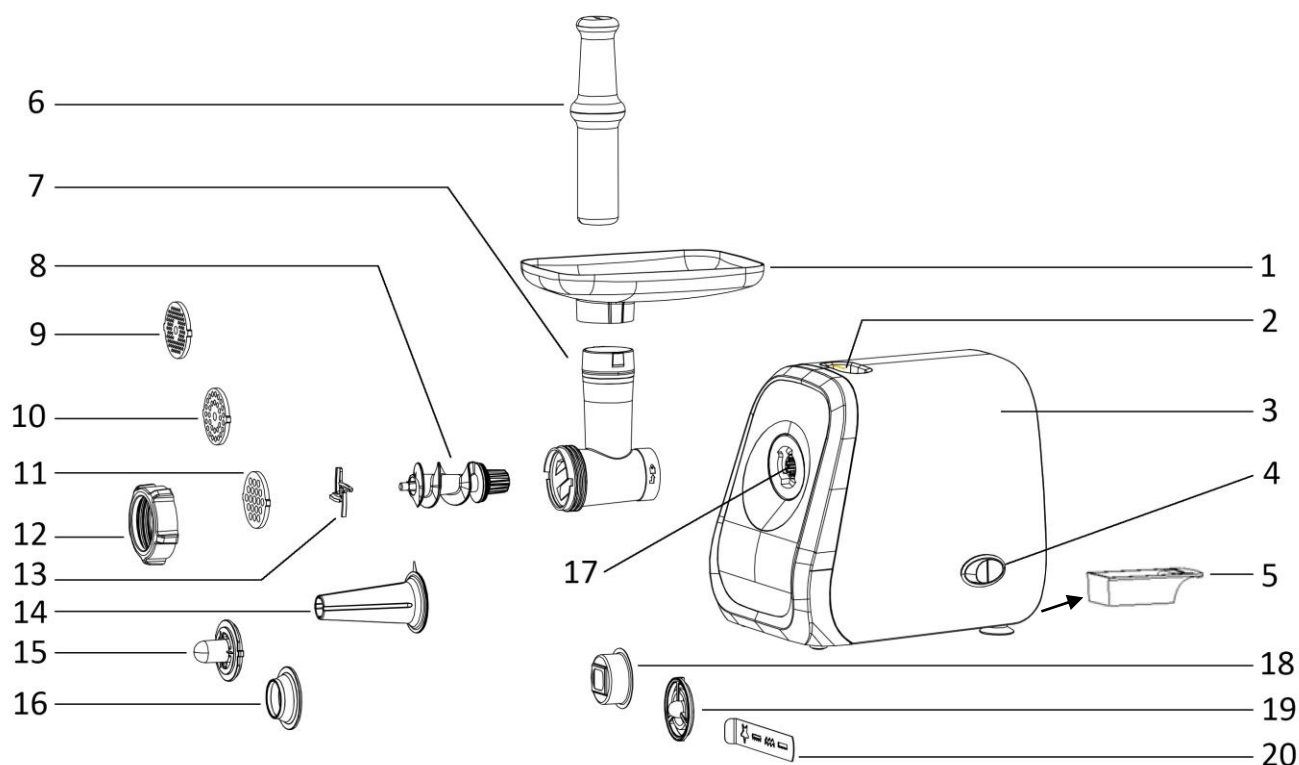
Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel dürfen nicht in Kinderhände gelangen.
3. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Genrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Bevor Zubehör gewechselt werden oder bevor Sie Teile berühren, die sich bei Gebrauch bewegen, schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung.
7. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
8. Beachten Sie der Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen wie in „REINIGUNG UND PFLEGE“.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
12. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
13. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
14. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
15. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
16. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
17. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
18. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
19. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
20. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
21. Nur für den Einsatz im Haushalt. Nicht für gewerblichen Einsatz verwenden.
22. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt wird.
23. Achten Sie beim Tragen des Geräts darauf, dass Sie das Motorgehäuse mit beiden Händen festhalten. Tragen Sie das Gerät nicht, indem Sie nur den Trichter oder den Mahlkammerkopf festhalten.

24. Geben Sie niemals Lebensmittel per Hand hinein. Verwenden Sie immer den Presstab.
25. Zerkleinern Sie keinen Ingwer oder andere Speisen mit harten Fasern.
26. Um ein Blockieren des Antriebs zu vermeiden, führen Sie die Speisen nicht mit übermäßigem Druck zu.
27. Versuchen Sie niemals, die elektrischen Teile auszutauschen und das Gerät selbst zu reparieren.
28. Die Klingen sind scharf, seien Sie bei der Benutzung immer sehr vorsichtig.
29. Das Gerät auf eine ebene und feste Fläche stellen.
30. Niemals in der Nähe von offenem Feuer oder anderen brennbaren Materialien benutzen.
31. Nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden. Nicht ersetzen oder für andere Zwecke verändern.
32. Das Gerät kann nicht zum Zerkleinern von harten und trockenen Lebensmitteln verwendet werden, da sonst die Klingen stumpf werden könnten.
33. Kratzen Sie während das Gerät in Betrieb ist keine Lebensmittel mit den Fingern von der Messerscheibe ab. Es kann zu Schnittverletzungen kommen.
34. Lassen Sie das Gerät nach der Montage des Messers und der Messerscheibe niemals leer laufen. Andernfalls werden das Messer und die Messerscheibe stark abgenutzt, was die Alterung des Geräts beschleunigt.
35. Anweisungen zu den Betriebszeiten und der Verwendung von Zubehör finden Sie im unten stehenden Absatz der Bedienungsanleitung.

BEZEICHNUNG DER EINZELTEILE



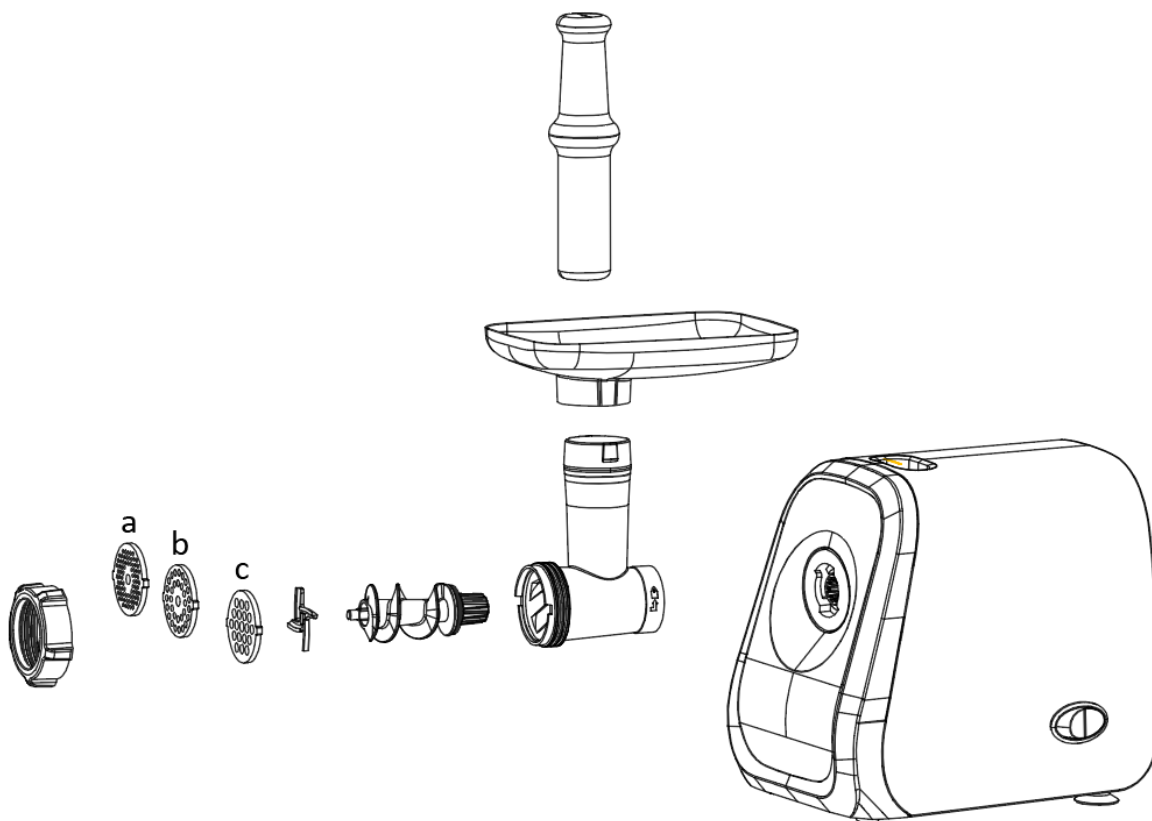
- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1. Trichter | 11. Messerscheibe (grob) |
| 2. Entriegelung | 12. Fixierring |
| 3. Motorgehäuse | 13. Messer |
| 4. AN/AUS/Rückwärts-Schalter | 14. Wurstaufsatz |
| 5. Aufbewahrungsbehälter | 15. Kibbe-Kegel |
| 6. Pressstab | 16. Kibbe-Former |
| 7. Mahlkammerkopf | 17. Obere Einfüllöffnung |
| 8. Förderschnecke | 18. Keksbehälter |
| 9. Messerscheibe (fein) | 19. Kekshalter |
| 10. Messerscheibe (mittel) | 20. Keksscheibe |

VOR DEM GEBRAUCH

1. Unter der Maschine befindet sich ein Aufbewahrungsbehälter. Nehmen Sie den Aufbewahrungsbehälter heraus und entnehmen Sie vor dem Gebrauch die darin befindlichen Messerscheiben.
2. Waschen Sie alle Teile (außer dem Gerät) in warmem Seifenwasser.
3. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken, dass der AN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „0“ (AUS) steht.

BENUTZUNG

Fleischwolf



1. Setzen Sie die Förderschnecke in den Mahlkammerkopf ein, indem Sie die Schnecke leicht drehen, bis sie richtig eingestellt ist.
Stecken Sie das Messer mit den Klingen nach außen auf die Schneckenwelle.
Wählen Sie aus a, b, c die gewünschte Messerscheibe aus und legen Sie sie neben das Messer, wobei die Vorsprünge auf beiden Seiten in die Schlitze des Mahlkammerkopfes passen.
Setzen Sie den Fixierring auf und schrauben Sie ihn fest. Nicht überdrehen.
2. Montieren Sie den Mahlkammerkopf an die Maschine. Mit einer Hand den Entriegelungsknopf drücken, mit der anderen Hand den Mahlkammerkopf festhalten und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich nicht mehr bewegen lässt. Dann den Knopf loslassen. Der Mahlkammerkopf ist nun an der Maschine befestigt.

Hinweis: Achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass die Kante des Messers zur Messerscheibe zeigt. Montieren Sie das Messer niemals verkehrt herum.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Zusammenbau vom Stromnetz getrennt ist.

3. Setzen Sie den Trichter auf den Mahlkammerkopf und fixieren Sie ihn.
4. Stellen Sie einen sauberen Behälter unter das Gerät, um das aus dem Gerät kommende Hackfleisch aufzufangen.
5. Vergewissern Sie sich, dass der AN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „0“ (AUS) steht und schließen Sie das Gerät an.
6. Stellen Sie den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „ON“.
7. Führen Sie die Lebensmittel mit dem Presstab in den Trichter ein. Verwenden Sie immer den Presstab.

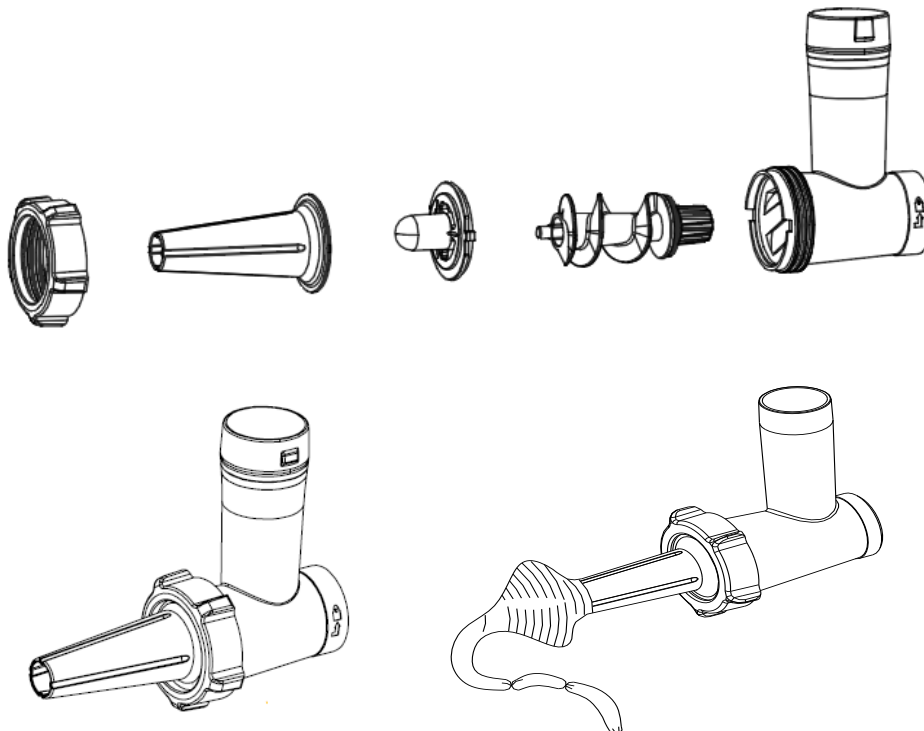
Hinweis: Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (Fleisch ohne Sehnen, ohne Knochen und ohne Fett wird empfohlen, ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm), so dass sie leicht in die Trichteröffnung passen.

Wichtig: Die maximale Betriebszeit pro Zyklus darf 7 Minuten nicht überschreiten. Und zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen muss eine Ruhezeit von mindestens 30 Minuten eingehalten werden.

8. Stellen Sie nach dem Gebrauch den AN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „0“ (AUS) und ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts.

Nehmen Sie den Mahlkammerkopf von der Maschine ab. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf. Drehen Sie den Mahlkammerkopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn mit der anderen Hand aus dem Gerät. Lassen Sie dann den Knopf los.

Wurstherstellung



1. Setzen Sie die Förderschnecke in den Kopf ein, indem Sie die Schnecke leicht drehen, bis sie richtig eingestellt ist.

Befestigen Sie den Kibbe-Kegel an der Schneckenwelle, indem Sie seine Vorsprünge auf beiden Seiten in die Schlitze des Kopfes einsetzen.

Montieren Sie den Wurstaufsatz.

Setzen Sie den Fixiererring auf und schrauben Sie ihn fest. Nicht überdrehen.

- Montieren Sie den Kopf an der Maschine. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf. Halten Sie den Kopf fest und setzen Sie ihn mit der anderen Hand in das Gerät ein, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich nicht mehr weiter bewegen lässt. Lassen Sie dann den Knopf los. Der Kopf ist nun an der Maschine befestigt.

Hinweis: Montieren Sie niemals das Messer und die Messerscheibe, wenn Sie Wurst herstellen, und montieren Sie nicht den Wurstaufsatz und den Kibbe-Kegel, wenn Sie Fleisch zerkleinern.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Zusammenbau vom Stromnetz getrennt ist.

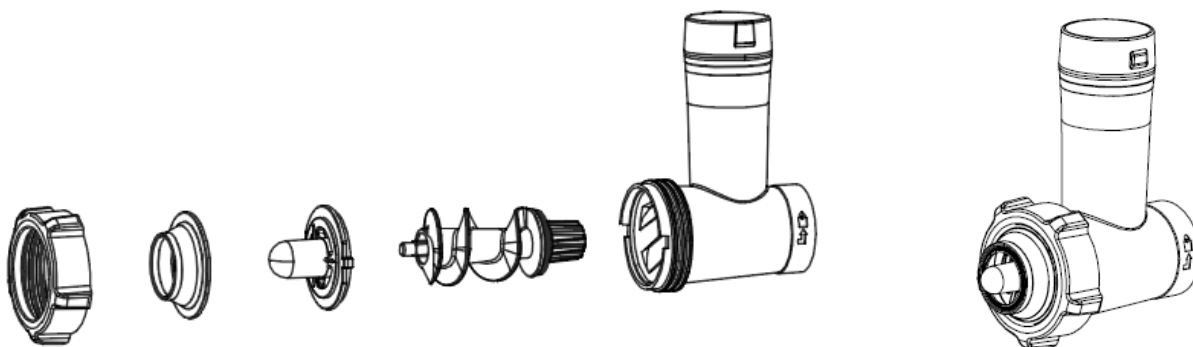
- Setzen Sie den Trichter auf den Kopf und befestigen Sie ihn.
- Setzen Sie den sauberen Darm auf den Wurstaufsatz. Stellen Sie einen sauberen Behälter unter die Maschine, um die aus dem Gerät kommende Wurst aufzufangen.
- Vergewissern Sie sich, dass der AN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „0“ (AUS) steht und schließen Sie das Gerät an.
- Stellen Sie den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „ON“.
- Hackfleisch in den Trichter geben. Verwenden Sie ausschließlich den Pressstab. Binden Sie die Wurst an einer beliebigen Stelle mit einem Faden zusammen, um sie in die richtige Länge zu bringen.

Wichtig: Die maximale Betriebszeit pro Zyklus darf 7 Minuten nicht überschreiten. Und zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen muss eine Ruhezeit von mindestens 30 Minuten eingehalten werden.

- Stellen Sie nach dem Gebrauch den AN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „0“ (AUS) und ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts.

Nehmen Sie den Kopf von der Maschine ab. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf. Drehen Sie den Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn mit der anderen Hand aus dem Gerät. Lassen Sie dann den Knopf los.

Herstellung von Kibbe



- Setzen Sie die Förderschnecke in den Kopf ein, indem Sie die Schnecke leicht drehen, bis sie richtig eingestellt ist.

Befestigen Sie den Kibbe-Kegel an der Schneckenwelle, indem Sie seine Vorsprünge auf beiden Seiten in die Schlitze des Kopfes einsetzen.

Setzen Sie den Kibbe-Former auf.

Setzen Sie den Fixierring auf und schrauben Sie ihn fest. Nicht überdrehen.

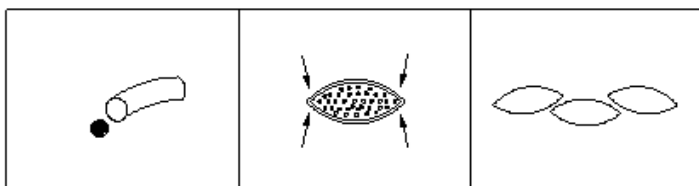
- Montieren Sie den Kopf an der Maschine. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf. Halten Sie den Kopf fest und setzen Sie ihn mit der anderen Hand in das Gerät ein, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich nicht mehr weiter bewegen lässt. Lassen Sie dann den Knopf los. Der Kopf ist nun an der Maschine befestigt.

Hinweis: Montieren Sie niemals das Messer und die Messerscheibe, wenn Sie Kibbe zubereiten, und montieren Sie die Kibbe-Aufsätze nicht, wenn Sie Fleisch zerkleinern.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Zusammenbau vom Stromnetz getrennt ist.

- Setzen Sie den Trichter auf den Kopf und befestigen Sie ihn.
- Stellen Sie einen sauberen Behälter unter die Maschine, um den aus dem Gerät kommenden Kibbe-Deckel aufzufangen.

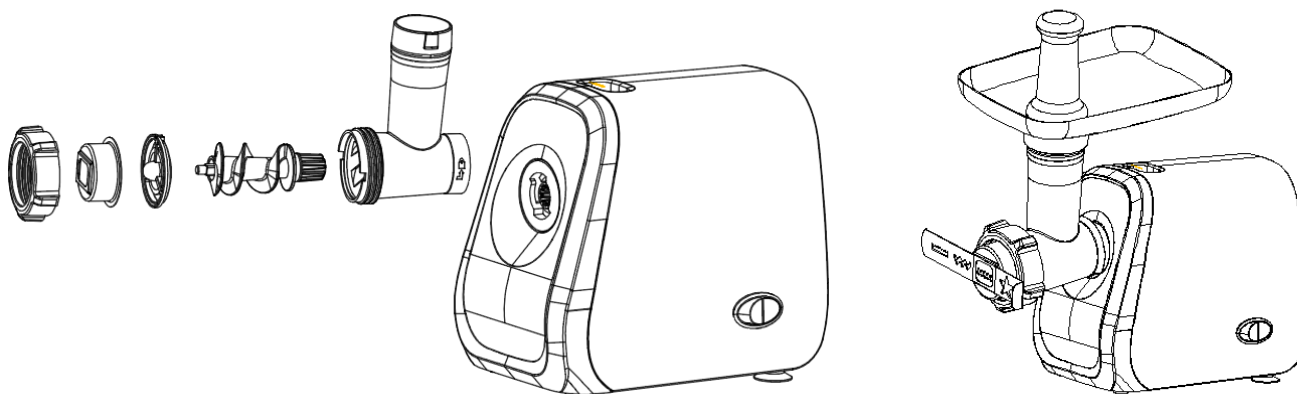
5. Vergewissern Sie sich, dass der AN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „0“ (AUS) steht und schließen Sie das Gerät an.
6. Stellen Sie den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „ON“.
7. Geben Sie die vorbereitete Kibbe-Mischung in den Trichter. Verwenden Sie ausschließlich den Presstab. Schneiden Sie den Hohlzylinder auf die gewünschte Länge zu, um den zylindrischen Deckel herzustellen. Mit einer Hackfleischmischung füllen, Kibbe wie unten abgebildet formen und frittieren.



Wichtig: Die maximale Betriebszeit pro Zyklus darf 7 Minuten nicht überschreiten. Und zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen muss eine Ruhezeit von mindestens 30 Minuten eingehalten werden.

8. Stellen Sie nach dem Gebrauch den AN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „0“ (AUS) und ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts.
Nehmen Sie den Kopf von der Maschine ab. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf. Drehen Sie den Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn mit der anderen Hand aus dem Gerät. Lassen Sie dann den Knopf los.

Kekse herstellen



1. Setzen Sie die Förderschnecke in den Kopf ein, indem Sie die Schnecke leicht drehen, bis sie richtig eingestellt ist.
Befestigen Sie den Kekshalter an der Schneckenwelle und danach den Keksbhälter.
Setzen Sie den Fixierring auf und schrauben Sie ihn fest. Nicht überdrehen.
2. Montieren Sie den Kopf an der Maschine. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf. Halten Sie den Kopf fest und setzen Sie ihn mit der anderen Hand in das Gerät ein, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich nicht mehr weiter bewegen lässt. Lassen Sie dann den Knopf los. Der Kopf ist nun an der Maschine befestigt.
Achtung: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Zusammenbau vom Stromnetz getrennt ist.
3. Setzen Sie den Trichter auf den Kopf und befestigen Sie ihn. Stecken Sie die Keksscheibe durch den Keksbhälter. Hinweis: Auf der Keksscheibe befinden sich vier Formen. Wählen Sie die gewünschte Form aus und legen Sie sie vor den Keksbhälter.
4. Stellen Sie einen sauberen Behälter unter die Maschine, um die aus dem Gerät kommenden Kekse aufzufangen.
5. Vergewissern Sie sich, dass der AN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „0“ (AUS) steht und schließen Sie das Gerät an.
6. Stellen Sie den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „ON“.

7. Formen Sie den vorbereiteten Teig zu einer Rolle und führen Sie sie in den Trichter ein. Schneiden Sie den Keksriegel in die gewünschte Größe. Backen und servieren.

Wichtig: Die maximale Betriebszeit pro Zyklus darf 7 Minuten nicht überschreiten und zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen müssen mindestens 10 Minuten Ruhezeit eingehalten werden.

8. Stellen Sie nach dem Gebrauch den AN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „0“ (AUS) und ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts.

Nehmen Sie den Kopf von der Maschine ab. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf. Drehen Sie den Kopf im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn mit der anderen Hand aus dem Gerät. Lassen Sie dann den Knopf los.

Rückwärts-Funktion

1. Im Falle einer Verklemmung stellen Sie den AN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „0“ (AUS). Warten Sie mindestens eine Minute, bis die Schnecke zum Stillstand gekommen ist.
2. Stellen Sie den AN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „R“ (Rückwärts), die Schnecke dreht sich gegen den Uhrzeigersinn und der Kopf leert sich. Wenn es nicht funktioniert, stellen Sie den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „0“ (AUS), ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie den Kopf.

Hinweis: Die maximale Betriebszeit in Position „R“ darf 5 Sekunden nicht überschreiten.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Demontieren Sie alle Teile und spülen Sie sie dann in Wasser ab.
3. Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

Hinweis: Tauchen Sie niemals die Haupteinheit zur Reinigung in Wasser. Nur der Wurstaufsatz, der Kibbe-Kegel, der Kibbe-Former, der Keksbhälter, der Kekshalter, die Keksscheibe, das Messer, der Trichter und der Pressstab sind spülmaschinene geeignet.

ECHNISCHE DATEN:

Nennspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Nennleistung: 600W

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell [REDACTED] eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Händler bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Hersteller: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

Mode d'emploi – French

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

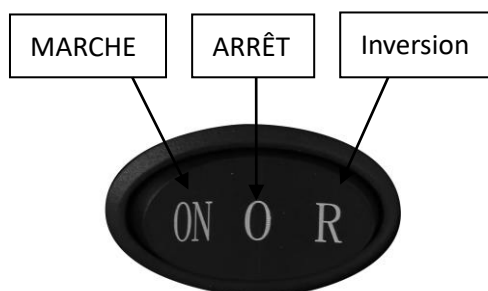
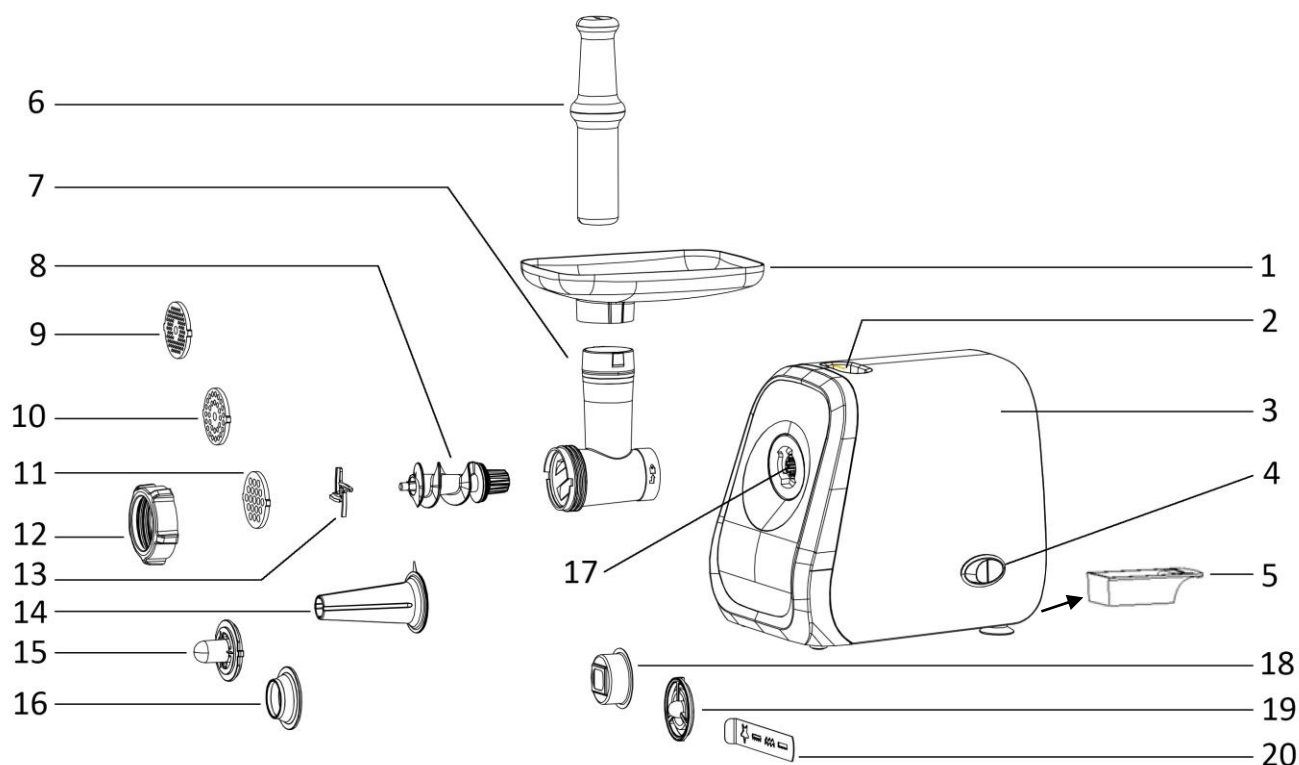
Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
3. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
4. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
7. MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
8. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
12. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
13. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
14. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rappez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
15. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
16. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
17. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
19. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
20. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
21. Usage domestique seulement. Ne pas utiliser dans un environnement industriel.
22. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
23. Lorsque vous transportez l'appareil, veillez à tenir le boîtier du moteur à deux mains. Ne transportez pas l'appareil en tenant uniquement l'entonnoir ou la tête de la chambre de broyage.

24. N'insérez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours la tige de pressage.
25. N'essayez pas de hacher du gingembre ou d'autres aliments contenant des fibres dures.
26. Évitez d'exercer une pression trop forte sur l'appareil, il risquerait de se bloquer.
27. N'essayez jamais de remplacer les pièces électriques et de réparer l'appareil par vous-même.
28. Les lames sont tranchantes, faites toujours très attention pendant l'utilisation.
29. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et solide.
30. Ne le laissez en aucun cas à proximité d'une source de flammes ou de matériaux inflammables.
31. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux livrés avec l'appareil. N'essayez pas de les remplacer, de les changer ou de les utiliser pour autre chose.
32. L'appareil ne peut pas être utilisé pour broyer des aliments durs et secs, sous peine d'émousser les lames.
33. N'utilisez pas vos doigts pour racler les aliments de la plaque de broyage lorsque l'appareil est en marche. Vous risqueriez de vous couper.
34. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide après avoir assemblé la lame et la plaque de broyage. Dans le cas contraire, la lame et la plaque de broyage seront sérieusement abrasées, ce qui accélérera le vieillissement de l'appareil.
35. Concernant les instructions pour les durées de fonctionnement et l'utilisation des accessoires, veuillez vous référer au paragraphe ci-dessous du manuel.

DESCRIPTION DES PIÈCES



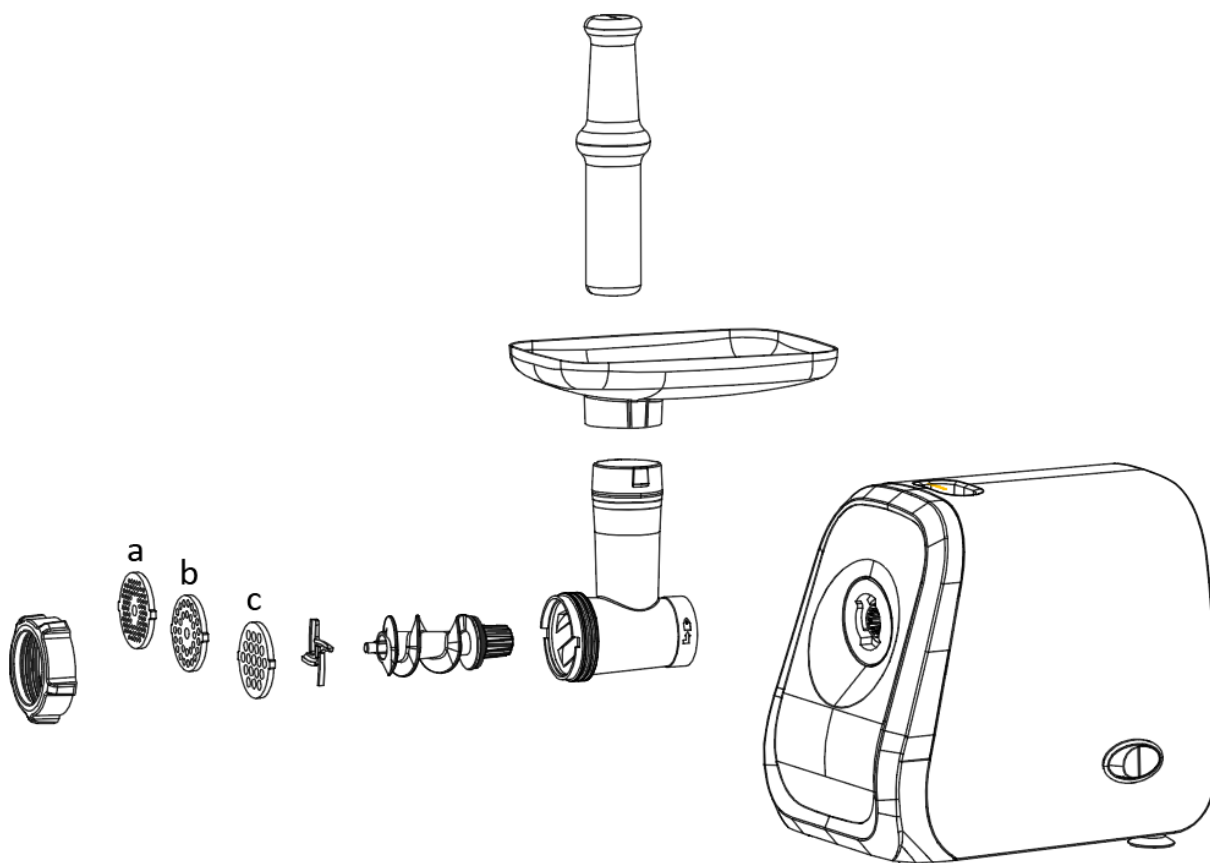
- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Entonnoir | 11. Plaque de broyage (grossière) |
| 2. Bouton de déverrouillage | 12. Anneau de fixation |
| 3. Boîtier du moteur | 13. Lame de broyage |
| 4. Interrupteur Marche / Arrêt / Inversion | 14. Accessoire pour saucisse |
| 5. Boîte de rangement | 15. Cône pour kebbé |
| 6. Tige de pressage | 16. Façonneuse de kebbé |
| 7. Tête de la chambre de broyage | 17. Entrée de tête |
| 8. Vis sans fin | 18. Coupelle à biscuits |
| 9. Plaque de broyage (fine) | 19. Support à biscuits |
| 10. Plaque de broyage (moyenne) | 20. Plaque à biscuits |

AVANT L'UTILISATION

1. Une boîte de rangement se trouve sous la machine. Déplacez la boîte de rangement et retirez les plaques de broyage qui s'y trouvent avant d'utiliser l'appareil.
2. Lavez toutes les pièces (sauf le corps) à l'eau chaude savonneuse.
3. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion est en position « 0 » (ARRÊT).

UTILISATION

Hacher la viande



1. Insérez la vis sans fin dans la tête de la chambre de broyage en tournant légèrement la vis sans fin jusqu'à ce qu'elle soit correctement positionnée.
Fixez la lame de hachage sur l'arbre de la vis sans fin, les lames tournées vers l'extérieur.
Choisissez la plaque de broyage de votre choix parmi les plaques a, b, c, et placez-la à côté de la lame de broyage, en insérant ses protubérances des deux côtés dans les fentes de la tête de la chambre de broyage.
Mettez la bague de fixation en place ; vissez fermement. Ne serrez pas trop.

- Montez la tête de la chambre de broyage sur la machine. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tenez et insérez la tête de la chambre de broyage dans la machine de l'autre main, en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger ; relâchez le bouton. La tête de la chambre de broyage est maintenant fixée sur la machine.

Remarque : Veillez à ce que le bord de la lame de broyage soit orienté vers la plaque de broyage lors de l'assemblage. Ne montez jamais la lame de broyage à l'envers.

Attention : Veillez à ce que l'appareil soit débranché lors de l'assemblage.

- Fixez l'entonnoir sur la tête de la chambre de broyage et mettez-le en place.
- Placez un récipient propre sous l'appareil pour contenir la viande hachée qui sort de l'appareil.
- Assurez-vous que l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion est en position « 0 » (ARRÊT), puis branchez l'appareil.
- Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion pour le mettre en position « ON » (MARCHE).
- Introduisez les aliments dans l'entonnoir à l'aide de la tige de pressage. Utilisez toujours la tige de pressage.

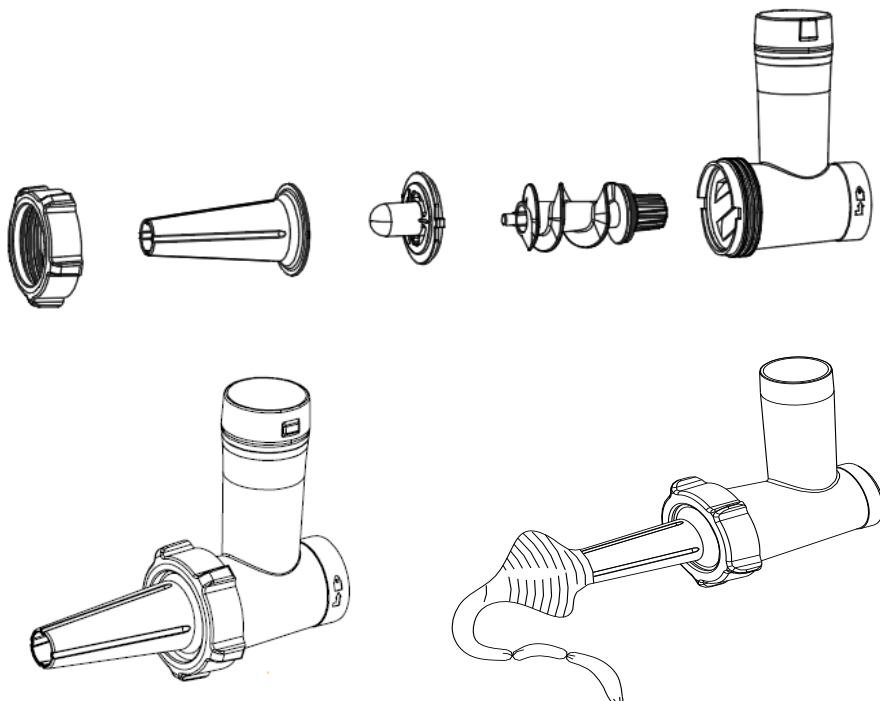
Remarque : Coupez tous les aliments en morceaux (il est recommandé d'utiliser de la viande sans nerfs, désossée et dégraissée, d'une taille approximative de 20 mm x 20 mm x 60 mm) de manière à ce qu'ils s'insèrent facilement dans l'ouverture de l'entonnoir.

Important : La durée maximale de fonctionnement par cycle ne doit pas dépasser 7 minutes et un temps de repos minimum de 30 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs.

- Après l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion en position « 0 » (ARRÊT), puis débranchez l'appareil.

Détachez la tête de la chambre de broyage de la machine. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tournez la tête de la chambre de broyage dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la de l'appareil avec l'autre main ; relâchez le bouton.

Fabrication de saucisses



- Insérez la vis sans fin dans la tête en la tournant légèrement jusqu'à ce qu'elle soit correctement positionnée.

Fixez le cône à kebbé sur l'arbre de la vis sans fin, en insérant ses protubérances des deux côtés dans les fentes de la tête.

Mettez l'accessoire pour saucisse en place.

Mettez la bague de fixation en place ; vissez fermement. Ne serrez pas trop.

- Montez la tête sur la machine. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tenez et insérez la tête de la chambre de broyage dans la machine de l'autre main, en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger ; relâchez le bouton. La tête de la chambre de broyage est maintenant fixée sur la machine.

Remarque : N'assemblez jamais la lame de broyage et la plaque de broyage lorsque vous utilisez l'appareil pour faire des saucisses, et n'assemblez pas l'accessoire pour saucisses et le cône pour kebbé lorsque vous hachez de la viande.

Attention : Veillez à ce que l'appareil soit débranché lors de l'assemblage.

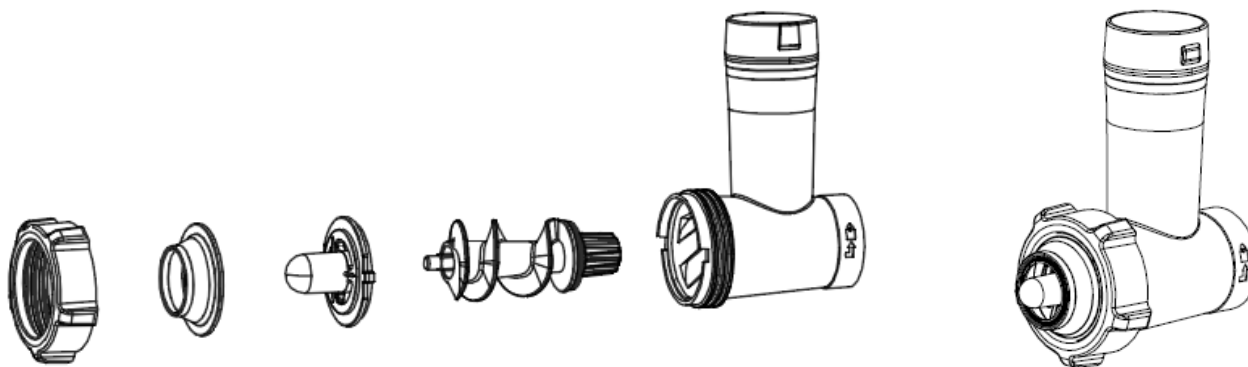
- Fixez l'entonnoir sur la tête de la chambre de broyage et mettez-le en place.
- Placez le boyau propre sur l'accessoire à saucisse. Placez un récipient propre sous la machine pour maintenir la saucisse sortant de l'appareil.
- Assurez-vous que l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion est en position « 0 » (ARRÊT), puis branchez l'appareil.
- Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion pour le mettre en position « ON » (MARCHE).
- Introduisez la viande hachée dans l'entonnoir. Utilisez uniquement la tige de pressage. Attachez un fil à l'endroit de votre choix pour obtenir une saucisse de longueur appropriée.

Important : La durée maximale de fonctionnement par cycle ne doit pas dépasser 7 minutes et un temps de repos minimum de 30 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs.

- Après l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion en position « 0 » (ARRÊT), puis débranchez l'appareil.

Détachez la tête de l'appareil. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tournez la tête de la chambre de broyage dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la de l'appareil avec l'autre main ; relâchez le bouton.

Fabrication de kebbé



- Insérez la vis sans fin dans la tête en la tournant légèrement jusqu'à ce qu'elle soit correctement positionnée.

Fixez le cône à kebbé sur l'arbre de la vis sans fin, en insérant ses protubérances des deux côtés dans les fentes de la tête.

Mettez en place l'accessoire à kebbé.

Mettez la bague de fixation en place ; vissez fermement. Ne serrez pas trop.

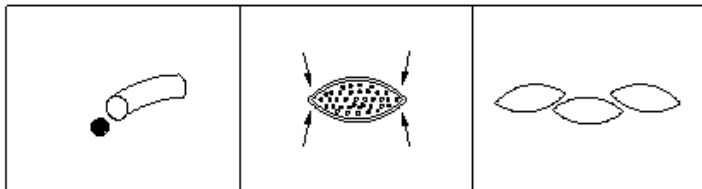
- Montez la tête sur la machine. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tenez et insérez la tête de la chambre de broyage dans la machine de l'autre main, en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger ; relâchez le bouton. La tête de la chambre de broyage est maintenant fixée sur la machine.

Remarque : N'assemblez jamais la lame de broyage et la plaque de broyage lorsque vous utilisez l'appareil pour faire des kebbé, et n'assemblez pas les accessoires à kebbé lorsque vous hachez de la viande.

Attention : Veillez à ce que l'appareil soit débranché lors de l'assemblage.

- Fixez l'entonnoir sur la tête de la chambre de broyage et mettez-le en place.

4. Placez un récipient propre sous la machine pour maintenir le kebbé sortant de l'appareil.
5. Assurez-vous que l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion est en position « 0 » (ARRÊT), puis branchez l'appareil.
6. Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion pour le mettre en position « ON » (MARCHE).
7. Introduisez le mélange à kebbé préparé dans l'entonnoir. Utilisez uniquement la tige de pressage. Coupez le cylindre creux à la longueur souhaitée pour obtenir le couvercle cylindrique. Remplissez avec le mélange de viande hachée, façonnez les kebbé comme illustré ci-dessous et faites-les frire.

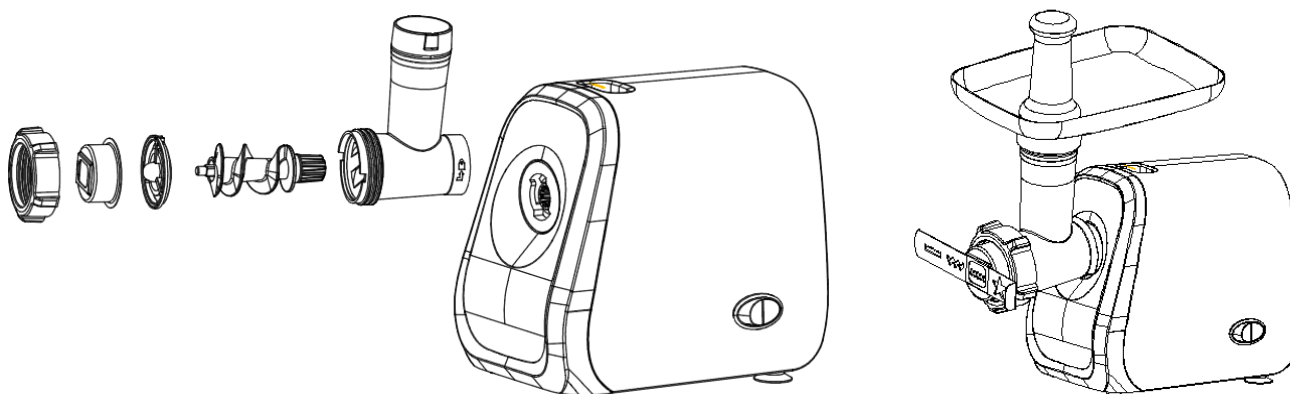


Important : La durée maximale de fonctionnement par cycle ne doit pas dépasser 7 minutes et un temps de repos minimum de 30 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs.

8. Après l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion en position « 0 » (ARRÊT), puis débranchez l'appareil.

Détachez la tête de l'appareil. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tournez la tête de la chambre de broyage dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la de l'appareil avec l'autre main ; relâchez le bouton.

Fabrication de biscuits



1. Insérez la vis sans fin dans la tête en la tournant légèrement jusqu'à ce qu'elle soit correctement positionnée.

Fixez le support à biscuits sur l'arbre de la vis sans fin, puis la coupelle à biscuits.

Mettez la bague de fixation en place ; vissez fermement. Ne serrez pas trop.

2. Montez la tête sur la machine. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tenez et insérez la tête de la chambre de broyage dans la machine de l'autre main, en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger ; relâchez le bouton. La tête de la chambre de broyage est maintenant fixée sur la machine.

Attention : Veillez à ce que l'appareil soit débranché lors de l'assemblage.

3. Fixez l'entonnoir sur la tête de la chambre de broyage et mettez-le en place. Insérez la plaque à biscuits dans la coupelle à biscuits. Remarque : La plaque à biscuits comporte quatre moules. Choisissez celui que vous souhaitez et placez-le devant la coupelle à biscuits.
4. Placez un récipient propre sous la machine pour contenir les biscuits qui sortent de l'appareil.
5. Assurez-vous que l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion est en position « 0 » (ARRÊT), puis branchez l'appareil.
6. Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion pour le mettre en position « ON » (MARCHE).

7. Formez un rouleau avec la pâte préparée et introduisez-le dans l'entonnoir. Découpez la barre de biscuits à la taille souhaitée. Faites cuire et servez.

Important : La durée maximale de fonctionnement par cycle ne doit pas dépasser 7 minutes et un temps de repos minimum de 10 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs.

8. Après l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion en position « 0 » (ARRÊT), puis débranchez l'appareil.

Détachez la tête de l'appareil. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tournez la tête de la chambre de broyage dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la de l'appareil avec l'autre main ; relâchez le bouton.

Fonction d'inversion

1. Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion pour le mettre en position « 0 » (ARRÊT). Attendez au moins une minute jusqu'à ce que la vis sans fin s'arrête complètement.
2. Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion en position « R » (Inversion), la vis sans fin tournera dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la tête se videra. Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion pour le mettre en position « 0 » (ARRÊT), débranchez l'appareil et nettoyez la tête.

Remarque : La durée maximale de fonctionnement de la position « R » ne doit pas dépasser 5 secondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Démontez toutes les pièces et lavez-les à l'eau.

Attention : Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.

3. Essuyez la surface extérieure du boîtier principal avec un chiffon humide, puis séchez-la soigneusement.

Remarque : N'immergez jamais le boîtier principal dans l'eau pour le nettoyer. Seuls l'accessoire à saucisse, le cône à kebbé, la façonneuse de kebbé, la coupelle à biscuits, le support à biscuits, la plaque à biscuits, la lame de broyage, l'entonnoir et la tige de pressage peuvent être lavés au lave-vaisselle.

DONNÉES TECHNIQUES

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

Puissance nominale : 600W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

Fabriqué par: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

Gebruiksaanwijzing – Dutch

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

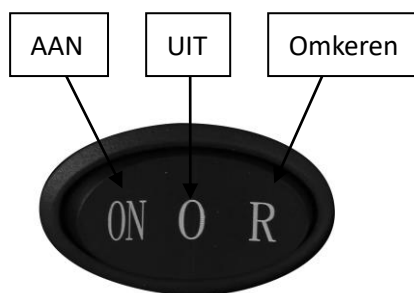
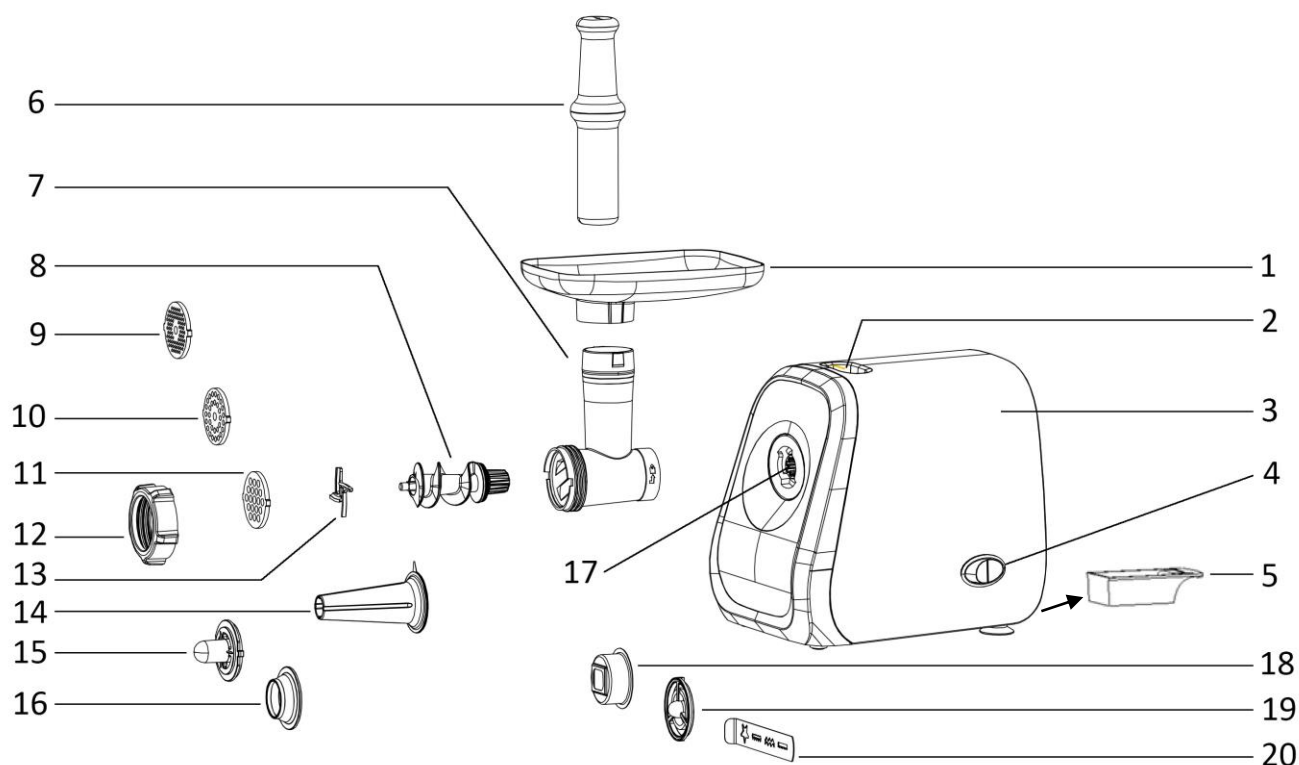
Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
2. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen.
3. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
4. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
5. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens verdeler of een gekwalificeerde technici om risico's te vermijden.
6. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wisselt of contact maakt onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
7. Waarschuwing: Het apparaat verkeerd gebruiken kan letsel veroorzaken.
8. Lees a.u.b. de paragraaf "Reiniging en onderhoud" in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.
9. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
10. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
11. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
12. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
13. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
14. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
15. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
16. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
17. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
18. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
19. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
20. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
21. Enkel voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel niet voor industriële doeleinden.
22. Als het toestel in de nabijheid van kinderen gebruikt wordt, is er goed toezicht vereist.
23. Tijdens het dragen van het toestel, houd de motorbehuizing vast met beide handen. Draag het toestel niet door enkel de trechter of de maalkamerkop vast te houden.
24. Voer het voedsel nooit met uw handen toe. Gebruik altijd de duwstang.
25. Maal geen gember of andere materialen met harde vezels.

26. Oefen geen extreme druk uit tijdens het gebruik van het toestel, aangezien dit blokkages kan veroorzaken.
27. Probeer nooit om de elektrische onderdelen te vervangen of het toestel zelf te repareren.
28. De messen zijn scherp, wees altijd aandachtig tijdens gebruik.
29. Plaats het toestel op een vlak, stabiel en stevig werkoppervlak.
30. Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van open vlammen of ontvlambare materialen.
31. Gebruik enkel de accessoires die bij het toestel bijgeleverd zijn. Vervang of verander hen niet en gebruik hen niet voor andere doeleinden.
32. Gebruik het apparaat niet om harde en droge levensmiddelen te malen, dit kan het mes bot maken.
33. Verwijder geen voedsel van de maalschijf met behulp van uw vingers wanneer het apparaat in werking is. U kunt snijwonden oplopen.
34. Gebruik het apparaat nooit zonder levensmiddelen wanneer het maalmes en de maalschijf zijn aangebracht. Het maalmes en de maalschijf zullen ernstig afslijten wat de levensduur van het apparaat aanzienlijk verkort.
35. Voor de instructies over de bedrijfstijden en het gebruik van accessoires, zie onderstaande paragraaf van de handleiding.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



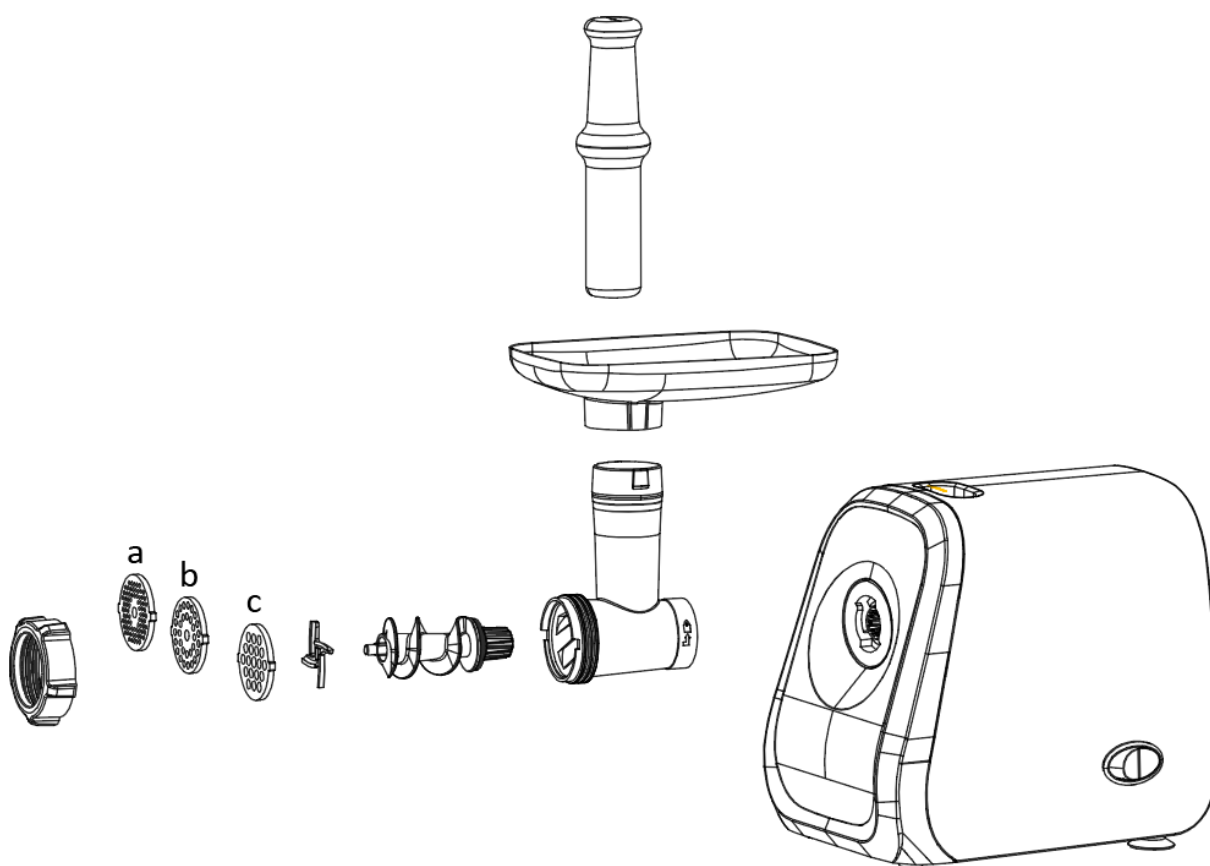
- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. Trechter | 11. Maalschijf (grof) |
| 2. Vrijgaveknop | 12. Bevestigingsring |
| 3. Motorbehuizing | 13. Maalmes |
| 4. AAN/UIT/Omkeren-schakelaar | 14. Worstopzetstuk |
| 5. Opberglade | 15. Kibbeh-kegel |
| 6. Duwstang | 16. Kibbeh-vormer |
| 7. Maalkamerkop | 17. Kopaansluiting |
| 8. Boor | 18. Koekjesdop |
| 9. Maalschijf (fijn) | 19. Koekjeshouder |
| 10. Maalschijf (medium) | 20. Koekjesplaat |

VOOR GEBRUIK

1. Er bevindt zich een opberglade onderaan het apparaat. Trek het opberglade uit en haal de maalschijven uit de lade voor gebruik.
2. Was alle onderdelen (uitgezonderd de behuizing) in een warm sopje.
3. Voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken, zorg dat de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar op de positie '0' (UIT) is ingesteld.

GEBRUIK

Vlees malen



1. Breng de boor in de maalkamerkop aan door de boor lichtjes te draaien totdat deze juist zit. Maak de maalschijf vast aan de booras met de messen naar buiten gericht. Kies uw gewenste maalschijf uit a, b, c en plaats deze naast het maalmes door de uitsteeksels aan weerskanten in de gleuven van de maalkamerkop te steken. Breng de bevestigingsring aan en draai deze vast. Draai ze niet te stevig vast.
2. Maak de maalkamer op het apparaat vast. Druk met één hand op de vrijgaveknop. Houd de maalkamerkop met uw andere hand vast en draai deze tegen de klok in helemaal in de machine vast. Laat de knop vervolgens los. De maalkamerkop is nu op het toestel vastgemaakt.

Opmerking: Zorg dat de rand van het maalmes tijdens de montage naar de maalschijf is gericht. Maak het maalmes nooit omgekeerd vast.

Opgelet: Zorg dat de stekker tijdens de montage van het apparaat niet in het stopcontact zit.

3. Maak de trechter op de juiste positie op de maalkamerkop vast.
4. Plaats een schoon bakje onder het apparaat om het gemalen vlees dat uit het apparaat komt op te vangen.
5. Zorg dat de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar op de positie '0' (UIT) is ingesteld en steek de stekker vervolgens in het stopcontact.
6. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar naar de positie 'AAN'.
7. Doe het voedsel in de trechter met behulp van de duwstang. Gebruik altijd de duwstang.

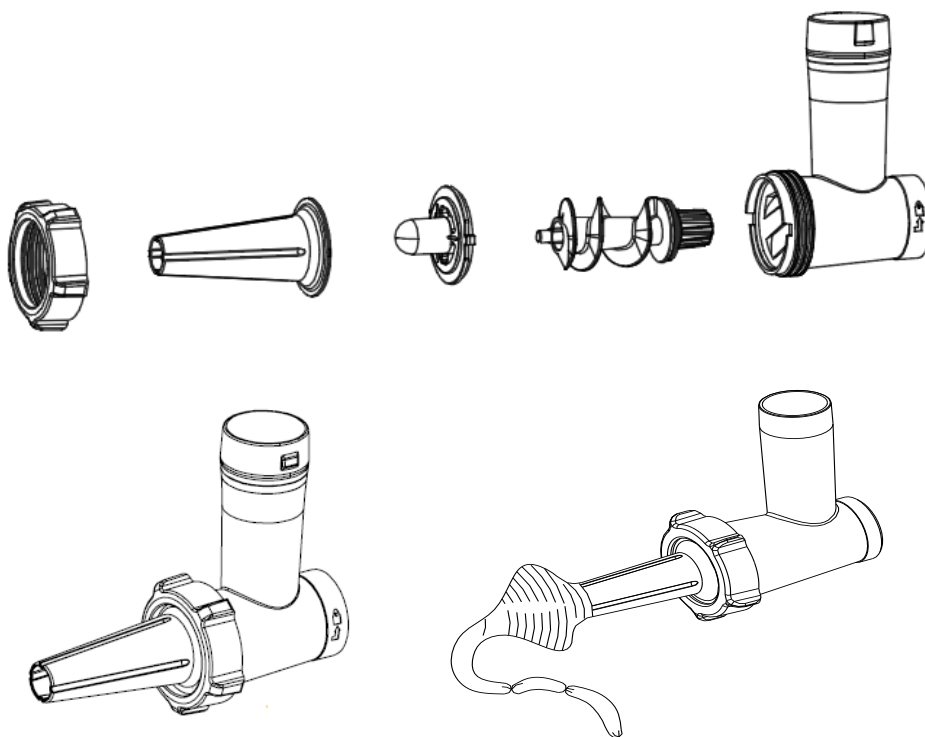
Opmerking: Snij al het voedsel in stukken (mager vlees zonder pezen en botten wordt aanbevolen, grootte: ong. 20 mm x 20 mm x 60 mm) zodat het makkelijk in de opening van de trechter past.

Belangrijk: De max. werkingstijd per cyclus mag niet langer dan 7 minuten zijn en wacht minstens 30 minuten voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

8. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar na gebruik naar de positie '0' (UIT) en trek de stekker vervolgens uit het stopcontact.

Maak de maalkamerkop los van het apparaat. Druk op de vrijgaveknop met één hand, draai de maalkamerkop met de klok mee en verwijder deze van het apparaat met uw andere hand. Laat de knop vervolgens los.

Worst maken



1. Breng de boor in de kop aan door de boor lichtjes te draaien totdat deze juist zit.
Maak de kibbeh-kegel vast aan de booras door de uitsteeksels aan weerskanten in de gleuven van de kop te steken.
Breng het worstopzetstuk aan.
Breng de bevestigingsring aan en draai deze vast. Draai ze niet te stevig vast.
2. Maak de kop vast aan het apparaat. Druk met één hand op de vrijgaveknop. Houd de kop met uw andere hand vast en draai deze tegen de klok in helemaal in de machine vast. Laat de knop vervolgens los. De kop is nu op het toestel vastgemaakt.

Opmerking: Maak het maalmes en de maalschijf nooit vast wanneer gebruikt voor het maken van worsten en maak het worstopzetstuk en de kibbeh-kegel niet vast voor het malen van vlees.

Opgelet: Zorg dat de stekker tijdens de montage van het apparaat niet in het stopcontact zit.

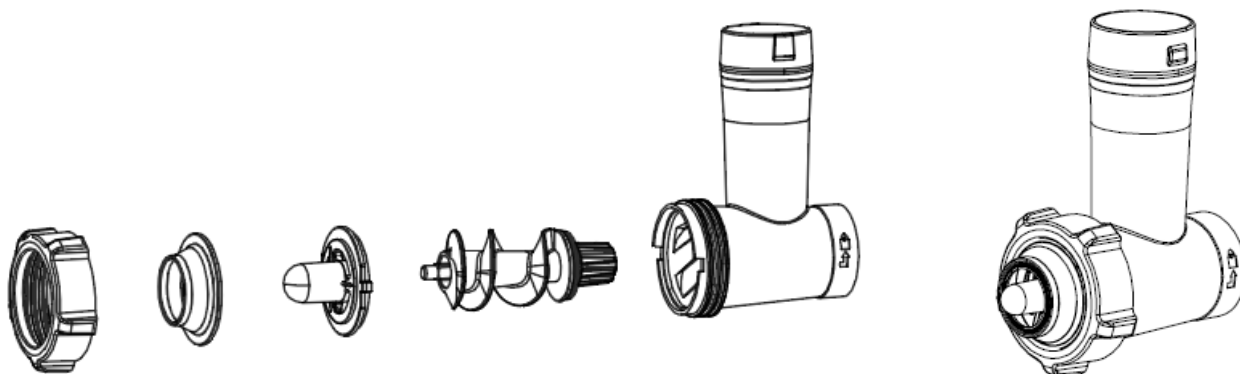
3. Maak de trechter op de juiste positie op de kop vast.
4. Breng het schone omhulsel aan het worstopzetstuk. Plaats een schoon bakje onder het apparaat om de worst die uit het apparaat komt op te vangen.
5. Zorg dat de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar op de positie '0' (UIT) is ingesteld en steek de stekker vervolgens in het stopcontact.
6. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar naar de positie 'AAN'.
7. Doe het gemalen vlees in de trechter. Gebruik alleen de duwstang. Breng op de gepaste lengte een koord aan om de worsten te maken.

Belangrijk: De max. werkingstijd per cyclus mag niet langer dan 7 minuten zijn en wacht minstens 30 minuten voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

8. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar na gebruik naar de positie '0' (UIT) en trek de stekker vervolgens uit het stopcontact.

Maak de kop los van het apparaat. Druk op de vrijgaveknop met één hand, draai de kop met de klok mee en verwijder deze van het apparaat met uw andere hand. Laat de knop vervolgens los.

Kibbeh maken

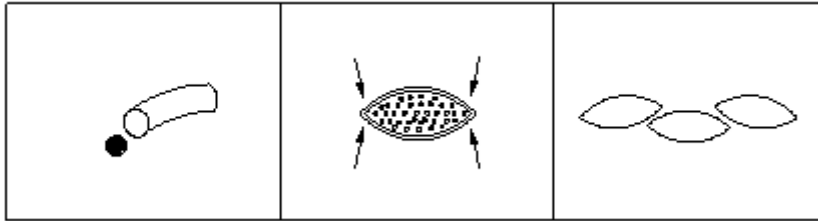


1. Breng de boor in de kop aan door de boor lichtjes te draaien totdat deze juist zit.
Maak de kibbeh-kegel vast aan de booras door de uitsteeksels aan weerskanten in de gleuven van de kop te steken.
Breng de kibbeh-vormer aan.
Breng de bevestigingsring aan en draai deze vast. Draai ze niet te stevig vast.
2. Maak de kop vast aan het apparaat. Druk met één hand op de vrijgaveknop. Houd de kop met uw andere hand vast en draai deze tegen de klok in helemaal in de machine vast. Laat de knop vervolgens los. De kop is nu op het toestel vastgemaakt.

Opmerking: Maak het maalmes en de maalschijf nooit vast wanneer gebruikt voor het maken van worsten en maak de kibbeh-opzetstukken niet vast tijdens het malen van vlees.

Opgelet: Zorg dat de stekker tijdens de montage van het apparaat niet in het stopcontact zit.

3. Maak de trechter op de juiste positie op de kop vast.
4. Plaats een schoon bakje onder het apparaat om het kibbeh-omhulsel dat uit het apparaat komt op te vangen.
5. Zorg dat de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar op de positie '0' (UIT) is ingesteld en steek de stekker vervolgens in het stopcontact.
6. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar naar de positie 'AAN'.
7. Doe uw bereid kibbeh-mengsel in de trechter. Gebruik alleen de duwstang. Snij de holle cilinder in de gewenste lengte om het cilindervormig omhulsel te maken. Vul het met gehakt, vorm de kibbeh zoals hieronder weergegeven en frituur ze.

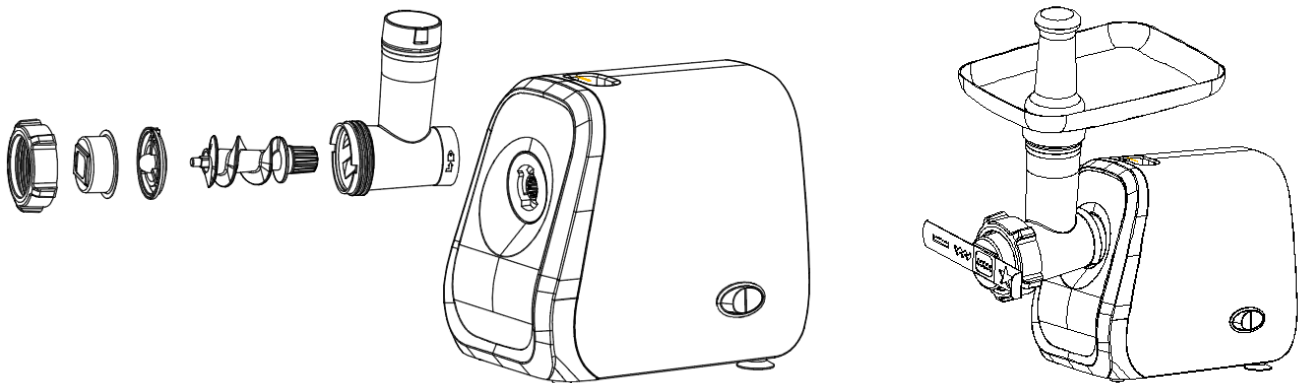


Belangrijk: De max. werkingstijd per cyclus mag niet langer dan 7 minuten zijn en wacht minstens 30 minuten voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

8. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar na gebruik naar de positie '0' (UIT) en trek de stekker vervolgens uit het stopcontact.

Maak de kop los van het apparaat. Druk op de vrijgaveknop met één hand, draai de kop met de klok mee en verwijder deze van het apparaat met uw andere hand. Laat de knop vervolgens los.

Koekjes maken



1. Breng de boor in de kop aan door de boor lichtjes te draaien totdat deze juist zit. Maak de koekjeshouder vast aan de booras en breng vervolgens de koekjesdop aan. Breng de bevestigingsring aan en draai deze vast. Draai ze niet te stevig vast.
2. Maak de kop vast aan het apparaat. Druk met één hand op de vrijgaveknop. Houd de kop met uw andere hand vast en draai deze tegen de klok in helemaal in de machine vast. Laat de knop vervolgens los. De kop is nu op het toestel vastgemaakt.

Opgelet: Zorg dat de stekker tijdens de montage van het apparaat niet in het stopcontact zit.

3. Maak de trechter op de juiste positie op de kop vast. Steek de koekjesplaat door de koekjesdop. Opmerking: De koekjesplaat is voorzien van vier vormen. Kies uw gewenste vorm en breng deze voor de koekjesdop aan.
4. Plaats een schoon bakje onder het apparaat om de koekjes die uit het apparaat komt op te vangen.
5. Zorg dat de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar op de positie '0' (UIT) is ingesteld en steek de stekker vervolgens in het stopcontact.
6. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar naar de positie 'AAN'.
7. Vorm uw bereide deeg in een rol en doe deze in de trechter. Snij de koekjesrol in de gewenste vorm Bak en serveer.

Belangrijk: De max. werkingstijd per cyclus mag niet langer dan 7 minuten zijn en wacht minstens 10 minuten voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

8. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar na gebruik naar de positie '0' (UIT) en trek de stekker vervolgens uit het stopcontact.

Maak de kop los van het apparaat. Druk op de vrijgaveknop met één hand, draai de kop met de klok mee en verwijder deze van het apparaat met uw andere hand. Laat de knop vervolgens los.

Omkeerfunctie

1. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar naar de positie '0' (UIT) in geval van een storing. Wacht minstens één minuut totdat de boor tot een volledige stilstand is gekomen.
2. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar naar de positie 'R' (Omkeren), de boor draait tegen de klok in en de kop wordt leeggemaakt. Als dit niet werkt, duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar naar de positie '0' (UIT), trek de stekker uit het stopcontact en reinig de kop.

Opmerking: De max. werkingstijd in de 'R' positie is 5 seconden.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
2. Haal alle onderdelen uit elkaar en was ze in water.

Opgelet: De messen zijn scherp. Wees voorzichtig.

3. Veeg de buitenkant van de behuizing schoon met een vochtige doek en veeg vervolgens grondig droog.

Opmerking: Dompel de behuizing nooit in water om deze te reinigen. Alleen het worstopzetstuk, de kibbeh-kegel, de kibbeh-vormer, de koekjesdop, de koekjeshouder, de koekjesplaat, het maalmes, de trechter en de duwstang zijn vaatwasserbestendig.

TECHNISCHE GEGEVENS:

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50-60Hz

Stroomverbruik: 600W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

Geproduceerd door: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

Instrukcja obsługi – Polish

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

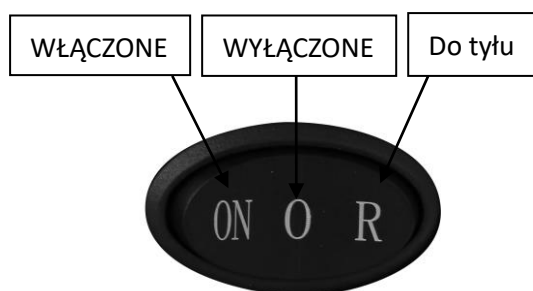
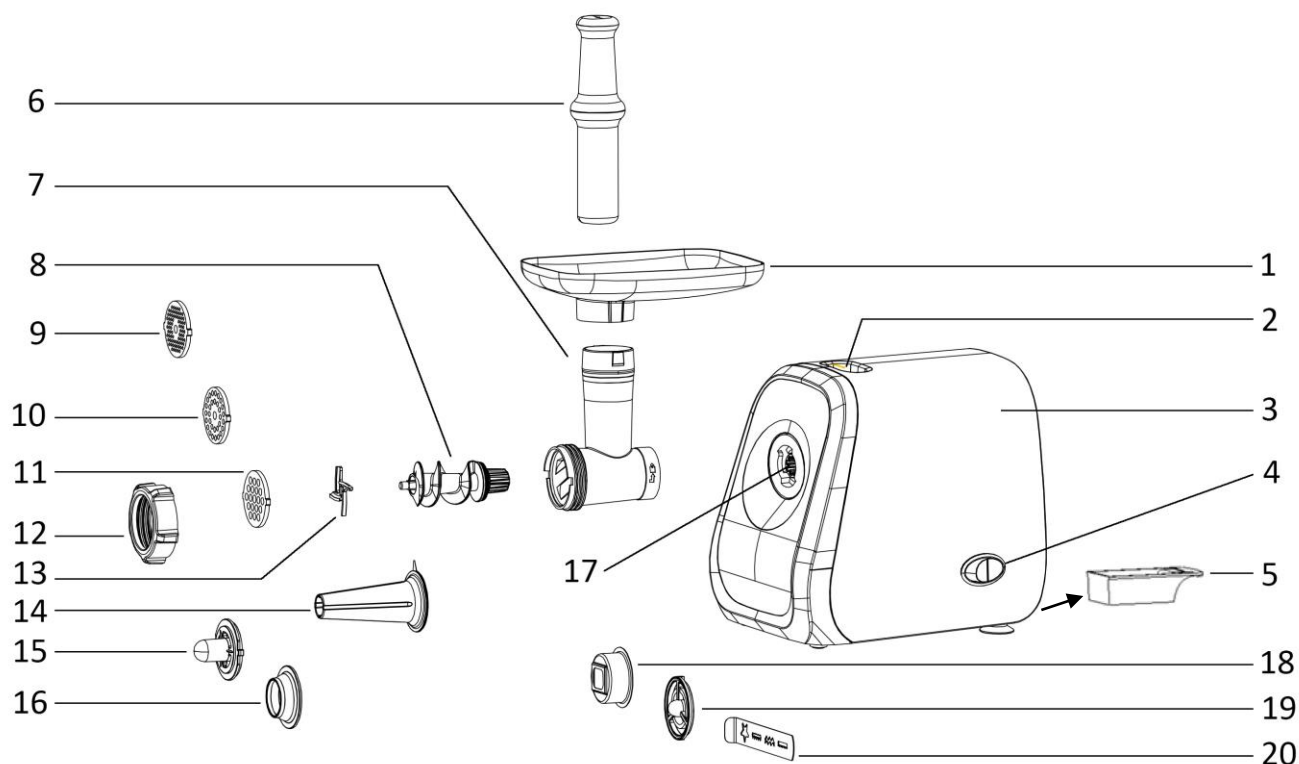
Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. W przypadku pozostawienia bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania.
2. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
3. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
4. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
5. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
6. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem ręki do części poruszających się w czasie użytkowania, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania.
7. Ostrzeżenie: Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia.
8. Aby uzyskać informacje dotyczące czyszczenia powierzchni, które mają kontakt z jedzeniem, zobacz paragraf " CZYSZCZENIE I KONSERWACJA " znajdujący się w niniejszej instrukcji.
9. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
10. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
11. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
12. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
13. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
14. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
15. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
16. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
17. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
18. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
19. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
20. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
21. Tylko do użytku domowego. Nie używać do zastosowań przemysłowych.
22. Gdy jakiegokolwiek urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczna jest ścisła kontrola.
23. Podczas przenoszenia urządzenia obudowę silnika należy trzymać obiema rękoma. Nie należy przenosić urządzenia trzymanego wyłącznie za lejek lub głowicę komory mielenia.
24. Nigdy nie należy nakładać produktów spożywczych ręcznie. Należy zawsze używać popychacza.

25. Nie należy mielić imbiru i innych produktów o twardych włóknach.
26. Aby uniknąć zapychania się, nie należy wymuszać pracy urządzenia w warunkach nadmiernego nacisku.
27. Nigdy nie należy próbować samodzielnie wymieniać części elektrycznych i naprawiać urządzenia we własnym zakresie.
28. Ostrza są ostre, podczas ich używania należy zawsze zachować zdwojoną ostrożność.
29. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej i solidnej powierzchni.
30. Nigdy nie należy pozwalać, aby urządzenie znajdowało się w pobliżu otwartego ognia lub materiałów łatwopalnych.
31. Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem. Nie należy próbować ich wymieniać, zmieniać w używać do innych celów.
32. Urządzenia nie można używać do mielenia twardych i suchych produktów spożywczych, w przeciwnym razie mogą się stępić ostrza.
33. Gdy urządzenie pracuje, nie należy palcami usuwać produktów spożywczych z sitka. Groziłoby to skałeczeniem.
34. Po założeniu ostrza tnącego i sitka nigdy nie należy pozwalać urządzeniu pracować na pusto. W przeciwnym wypadku ostrze do mielenia i sitko będą się mocno ścierać, co przyspieszy starzenie się urządzenia.
35. Zalecenia dotyczące czasów działania i posługiwania się akcesoriami podano poniżej w niniejszej instrukcji.

OPIS CZĘŚCI



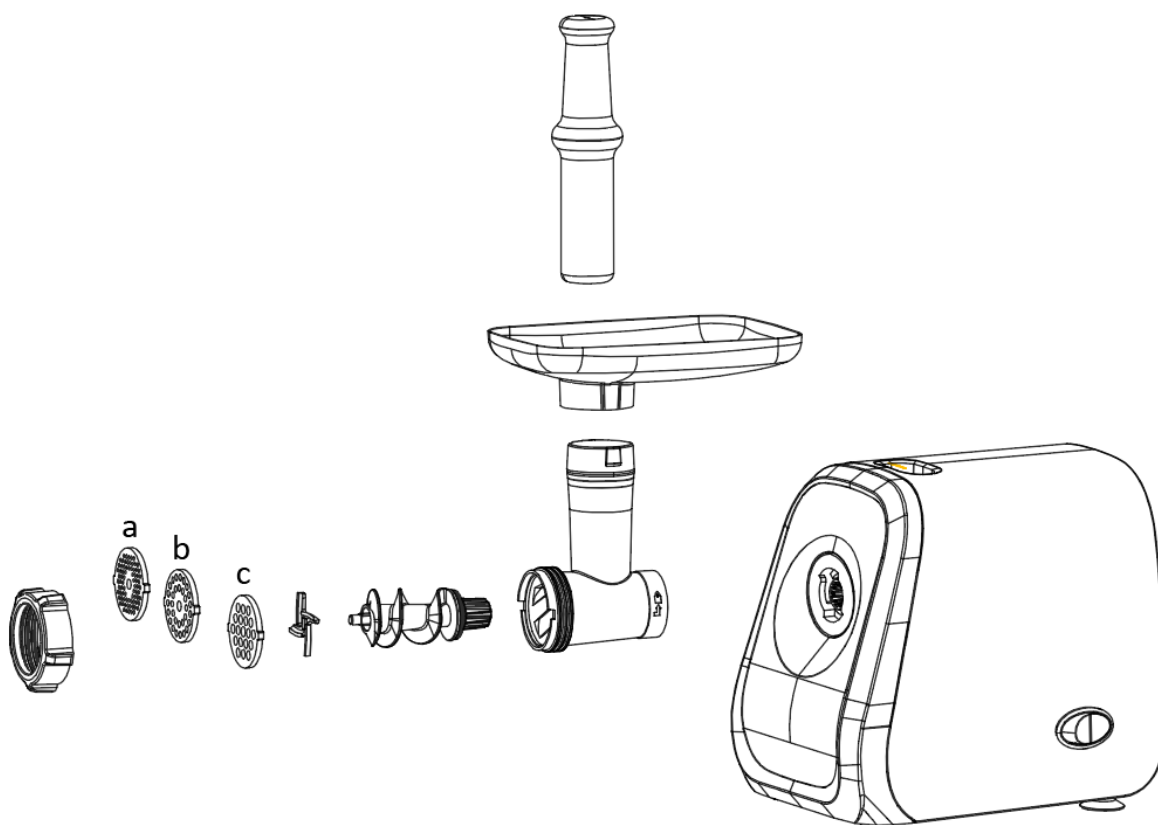
1. Lejek
2. Przycisk odblokowujący
3. Obudowa silnika
4. Przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu
5. Pojemnik
6. Popychacz
7. Głowica komory mielenia
8. Ślimak
9. Sitko (drobne)
10. Sitko (średnie)
11. Sitko (grube)
12. Pierścień mocujący
13. Ostrze do mielenia
14. Końcówka do kiełbas
15. Stożek do kibbeh
16. Nakładka do kibbeh
17. Otwór do wkładania głowicy
18. Nakładka do ciasteczek
19. Uchwyt do ciasteczek
20. Płytki do ciasteczek

PRZED UŻYCIEM

1. Pod urządzeniem znajduje się pojemnik. Przed użyciem należy wyjąć pojemnik i znajdujące się w nim sitka.
2. Umyć wszystkie części (z wyjątkiem korpusu) w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.
3. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu należy się upewnić, że przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu jest ustawiony w pozycji „0” (WYŁĄCZONE).

UŻYTKOWANIE

Mielenie mięsa



1. Włożyć ślimak w głowicę komory mielenia i lekko go obrócić, aż ustawi się we właściwej pozycji. Założyć ostrze do mielenia na trzonek ślimaka ostrzami skierowanymi na zewnątrz. Wybrać odpowiednie sitko a, b lub c i założyć je na ostre do mielenia. Wypustki po obu stronach dopasować do rowków w głowicy komory mielenia. Założyć pierścień mocujący i mocno go dokręcić. Uważać, aby nie dokręcić go za mocno.
2. Założyć do urządzenia głowicę komory mielenia. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący, a drugą przytrzymać i założyć do urządzenia głowicę komory mielenia, przekręcić ją do oporu w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) i puścić przycisk. Głowica komory mielenia jest teraz założona w urządzeniu.

Uwaga: Podczas montażu należy upewnić się, czy krawędzie ostrza do mielenia są skierowane w stronę sitka. Nigdy nie należy zakładać ostrza do mielenia odwrotnie.

Ostrożnie: Podczas montażu urządzenie musi być odłączone od zasilania.

3. Założyć lejek na głowicę komory mielenia i zamocować go w odpowiedniej pozycji.
4. Ustawić pod urządzeniem czyste naczynie na mięso zmielone w urządzeniu.
5. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnić się, że przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu jest ustawiony w pozycji „0” (WYŁĄCZONE); następnie włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
6. Przeszawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „WŁĄCZONE”.
7. Za pomocą popychacza nakładać produkty spożywcze do lejka. Należy zawsze używać popychacza.

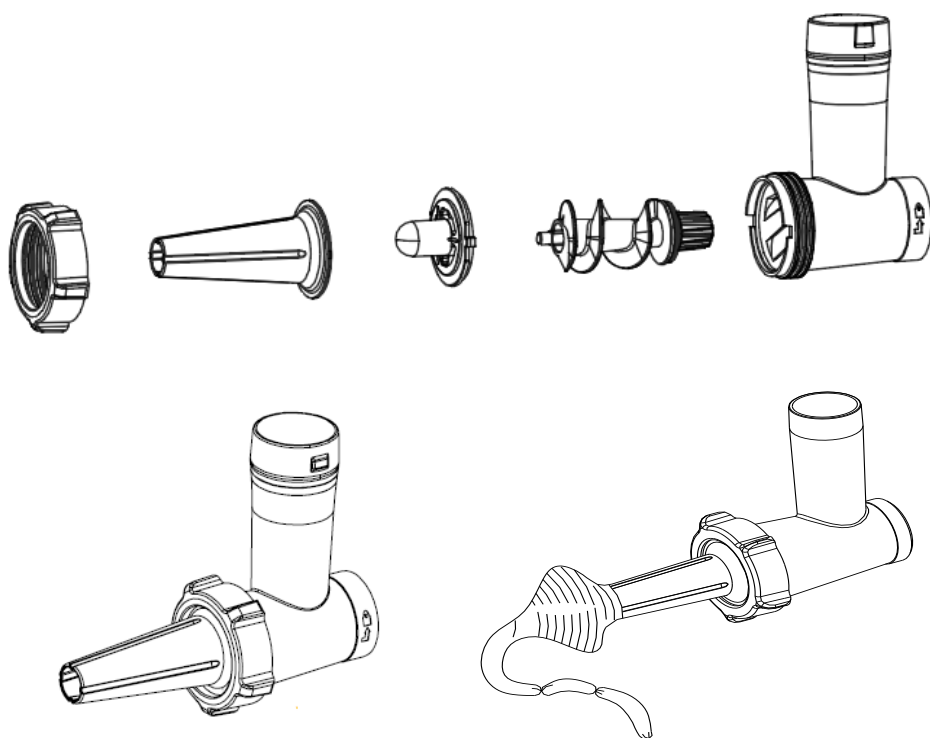
Uwaga: Wszystkie produkty spożywcze należy pokroić na kawałki (zaleca się mielić mięso bez ścięgien, kości i tłuszczu; orientacyjna wielkość kawałków: 20 mm x 20 mm x 60 mm) tak, aby łatwo mieściły się w otworze lejka.

Ważne: Maksymalny czas pracy podczas jednego cyklu nie może przekroczyć 7 minut. Między dwoma kolejnymi cyklami należy zachować odstęp wynoszący co najmniej 30 minut.

8. Po użyciu przesłać przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „0” (WYŁĄCZONE). Następnie należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Zdjąć głowicę komory mielenia z urządzenia. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący; drugą ręką obrócić głowicę komory mielenia w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) i wyjąć ją z urządzenia; puścić przycisk.

Robienie kiełbas



1. Włożyć ślimak w głowicę i lekko go obrócić, aż ustawi się we właściwej pozycji.
Założyć stożek do kibbeh na trzonek ślimaka, dopasować jego wypustki po obu stronach do szczelin w głowicy.
Założyć końcówkę do kiełbas.
Założyć pierścień mocujący i mocno go dokręcić. Uważać, aby nie dokręcić go za mocno.
2. Założyć w urządzeniu głowicę. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący, a drugą przytrzymać i założyć do urządzenia głowicę, przekręcić ją do oporu w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) i puścić przycisk. Głowica jest teraz założona w urządzeniu.

Uwaga: Podczas używania urządzenia do robienia kiełbas nie należy nigdy zakładać ostrza i sitka oraz odwrotnie, podczas mielenia mięsa nie należy zakładać końcówek do kiełbas i stożka do kibbeh.

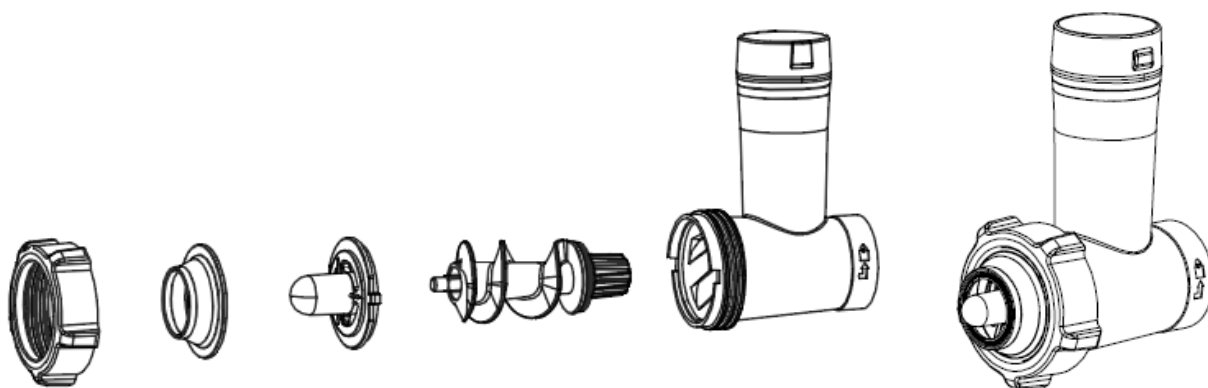
Ostrożnie: Podczas montażu urządzenie musi być odłączone od zasilania.

3. Założyć lejek na głowicę i zamocować go w odpowiedniej pozycji.
4. Na końcówkę do kiełbas założyć czystą osłonkę. Ustawić pod urządzeniem czyste naczynie na kiełbasy przygotowane w urządzeniu.
5. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnić się, że przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu jest ustawiony w pozycji „0” (WYŁĄCZONE); następnie włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
6. Przeszawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „WŁĄCZONE”.
7. Nałożyć zmielone mięso do lejka. Należy używać wyłącznie popychacza. Zawiązać kiełbasę w dowolnie wybranym punkcie, aby nadać jej odpowiednią długość.

Ważne: Maksymalny czas pracy podczas jednego cyklu nie może przekroczyć 7 minut. Między dwoma kolejnymi cyklami należy zachować odstęp wynoszący co najmniej 30 minut.

8. Po użyciu przesłać przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „0” (WYŁĄCZONE). Następnie należy odłączyć urządzenie od zasilania.
Zdjąć głowicę z urządzenia. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący; drugą ręką obrócić głowicę w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) i wyjąć ją z urządzenia; puścić przycisk.

Przygotowywanie kibbeh

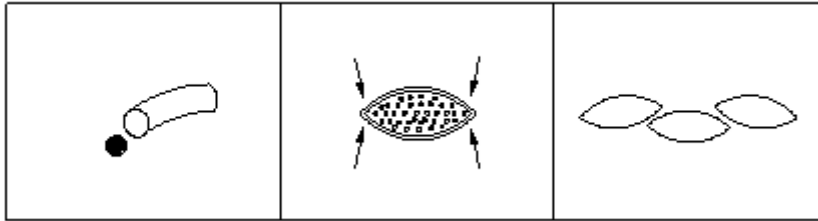


1. Włożyć ślimak w głowicę i lekko go obrócić, aż ustawi się we właściwej pozycji.
Założyć stożek do kibbeh na trzonek ślimaka, dopasować jego wypustki po obu stronach do szczelin w głowicy.
Założyć nakładkę do kibbeh.
Założyć pierścień mocujący i mocno go dokręcić. Uważać, aby nie dokręcić go za mocno.
2. Założyć w urządzeniu głowicę. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący, a drugą przytrzymać i założyć do urządzenia głowicę, przekręcić ją do oporu w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) i puścić przycisk. Głowica jest teraz założona w urządzeniu.

Uwaga: Podczas używania urządzenia do robienia kibbeh nie należy nigdy zakładać ostrza do mielenia i sitka oraz odwrotnie, podczas mielenia mięsa nie należy zakładać końcówek do kibbeh.

Ostrożnie: Podczas montażu urządzenie musi być odłączone od zasilania.

3. Założyć lejek na głowicę i zamocować go w odpowiedniej pozycji.
4. Ustawić pod urządzeniem czyste naczynie na osłonki do kibbeh przygotowane w urządzeniu.
5. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnić się, że przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu jest ustawiony w pozycji „0” (WYŁĄCZONE); następnie włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
6. Przeszawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „WŁĄCZONE”.
7. Nakładać do lejka przygotowaną masę na kibbeh. Należy używać wyłącznie popychacza. Pociąć pusty cylinder na kawałki o żądanej długości, aby przygotować z nich cylindryczne osłonki. Napęścić je zmielonym farszem mięsnym, uformować kibbeh tak jak na ilustracji poniżej i usmażyć w głębokim tłuszczu.

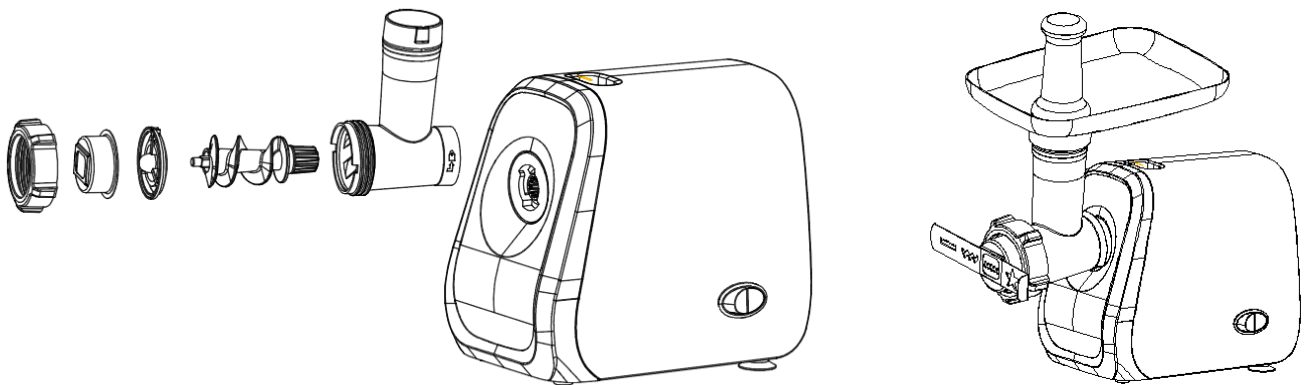


Ważne: Maksymalny czas pracy podczas jednego cyklu nie może przekroczyć 7 minut. Między dwoma kolejnymi cyklami należy zachować odstęp wynoszący co najmniej 30 minut.

- Po użyciu przestawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „0” (WYŁĄCZONE). Następnie należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Zdjąć głowicę z urządzenia. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący; drugą ręką obrócić głowicę w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) i wyjąć ją z urządzenia; puścić przycisk.

Robienie ciasteczek



- Włożyć ślimak w głowicę i lekko go obrócić, aż ustawi się we właściwej pozycji. Na trzonek ślimaka założyć uchwyt do ciasteczek i nakładkę do ciasteczek. Założyć pierścień mocujący i mocno go dokręcić. Uważać, aby nie dokręcić go za mocno.
- Założyć w urządzeniu głowicę. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący, a drugą przytrzymać i założyć do urządzenia głowicę, przekręcić ją do oporu w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) i puścić przycisk. Głowica jest teraz założona w urządzeniu.

Ostrożnie: Podczas montażu urządzenie musi być odłączone od zasilania.

- Założyć lejek na głowicę i zamocować go w odpowiedniej pozycji. Przełożyć płytkę do ciasteczek przez nakładkę do ciasteczek. Uwaga: Na płytce do ciasteczek są cztery foremki. Wybrać jedną z nich i ustawić przed nakładką do ciasteczek.
- Ustawić pod urządzeniem czyste naczynie na paski ciasteczek przygotowane w urządzeniu.
- Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnić się, że przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu jest ustawiony w pozycji „0” (WYŁĄCZONE); następnie włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
- Przestawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „WŁĄCZONE”.
- Przygotowane ciasto zwinąć w rolkę i włożyć do lejka. Otrzymane paski ciasteczek pokroić na kawałki odpowiedniej długości. Upiec i podać.

Ważne: Maksymalny czas pracy podczas jednego cyklu nie może przekroczyć 7 minut. Między dwoma kolejnymi cyklami należy zachować odstęp wynoszący co najmniej 10 minut.

- Po użyciu przestawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „0” (WYŁĄCZONE). Następnie należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Zdjąć głowicę z urządzenia. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący; drugą ręką obrócić głowicę w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) i wyjąć ją z urządzenia; puścić przycisk.

Funkcja pracy do tyłu

1. W przypadku zablokowania się, przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu należy przestawić w pozycję „0” (WYŁĄCZONE). Odczekać co najmniej jedną minutę, aż ślimak całkowicie się zatrzyma.
2. Przeszawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „R” (do tyłu), ślimak będzie się kręcił w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara), a głowica opróżni się. Jeśli to nie zadziała, należy przestawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „0” (WYŁĄCZONE), wyjąć wtyczkę z kontaktu i wyczyścić głowicę.

Uwaga: Czas pracy w pozycji „R” nie może przekraczać maks. 5 sekund.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania.
2. Zdemontować wszystkie części i umyć je w wodzie.

Ostrożnie: Ostrza są ostre. Należy się z nimi obchodzić ostrożnie.

3. Zewnętrzną powierzchnię korpusu przetrzeć wilgotną ściereczką i dokładnie wysuszyć.

Uwaga: Korpusu nigdy nie wolno zanurzać w wodzie w celu umycia. W zmywarce można myć tylko końcówkę do kielbas, stożek do kibbeh, nakładkę do kibbeh, nakładkę do ciasteczek, uchwyt do ciasteczek, płytkę do ciasteczek, ostrze do mielenia, lejek i popychacz.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V~ 50-60Hz

Moc: 600W


GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy.

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.



Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych urządzenia elektryczne i elektroniczne,  niepodlegające procesowi selektywnego sortowania są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska i zdrowia ludzi. Produkt należy zutylizować w sposób odpowiedzialny w zatwierdzonym zakładzie utylizacji odpadów lub recyklingu.

Wyprodukowane przez: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands