

24922

Bedienungsanleitung
Manual Instructions
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Manuale delle istruzioni
Manual de instrucciones
Instrukcja obsługi

<i>D</i>	<i>Fleischwolf</i>
<i>GB</i>	<i>Meat Grinder / Mincer</i>
<i>F</i>	<i>Hachoir à viande</i>
<i>NL</i>	<i>Vleesvermaler</i>
<i>I</i>	<i>Tritacarne</i>
<i>E</i>	<i>Picadora de carne</i>
<i>PL</i>	<i>Maszynka do mięsa</i>

Type MG 2507

Sommaire

Description.....	2
Consignes de sécurité importantes.....	25
Contenu de la livraison.....	27
Avant la première utilisation.....	28
Montage et démontage.....	28
Mise en service du hachoir.....	30
Solutions aux perturbations de fonctionnement éventuelles.....	33
Nettoyage, entretien et rangement.....	33
Caractéristiques techniques et durée d'utilisation.....	34
Recyclage.....	34
Conditions de garantie.....	35

Consignes de sécurité importantes

Avant de mettre l'appareil en marche, veuillez à bien vous familiariser avec le manuel d'utilisation. Conservez le manuel d'utilisation en vue d'une consultation ultérieure. Si vous donnez l'appareil à une tierce personne, veuillez à lui fournir également le manuel d'utilisation.

Utilisation conforme: Cet appareil est prévu exclusivement pour le travail avec des denrées alimentaires dans des quantités usuelles ménagères dans un cadre privé, par exemple pour le hachage de la viande fraîche, la fabrication de saucisses dans des boyaux naturels ou synthétiques. L'appareil n'est pas prévu pour le travail de denrées alimentaires congelées ou dures comme par exemple les os ou les noix et son utilisation est exclue dans le domaine commercial ou industriel. L'appareil est conçu uniquement pour le domaine privé et non pas à des fins commerciales. Ne pas utiliser l'appareil dehors, il n'est pas conçu pour cela. Utiliser l'appareil uniquement pour les usages indiqués sur ce mode d'emploi. Respecter toutes les consignes de sécurité. Nous n'assumons pas la responsabilité de dommages ou accidents survenus alors que les consignes du mode d'emploi n'ont pas été respectées.



- **AVERTISSEMENT! Ne jamais utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites ici. Risque important d'accident en cas d'utilisation non appropriée ou erronée de l'appareil !**
- Branchez l'appareil sur une prise installée conformément aux prescriptions. La tension d'alimentation doit être conforme aux caractéristiques techniques de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe et tout dommage.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe, ni avec un système de commande à distance, cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Placez le câble d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus. Le cas échéant, utilisez une rallonge conforme dont les caractéristiques techniques sont compatibles avec celles de l'appareil.
- En vue d'une sécurité supplémentaire contre les dangers liés au courant électrique, nous vous recommandons l'installation d'un dispositif de protection contre le courant de défaut (RCD) avec un courant de déclenchement mesuré ne dépassant pas 30 mA dans le circuit domestique. Demandez conseil à votre installateur électrique.



- **Ne pas utiliser l'appareil si:**
 - il est tombé par terre et / ou présente des signes de dommage visibles sur l'habitacle ou le cordon d'alimentation.
 - il comporte des défauts de fonctionnement.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit exclusivement être remplacé par un service qualifié compétent (*), afin d'éviter tout risque éventuel. Faire effectuer toutes les réparations par un service qualifié compétent (*).
(*):Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparations. Dans tous les cas adressez-vous à ce service.



- **Attention ! Un appareil électrique n'est pas un jouet.** Pendant l'utilisation ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Les enfants ou les personnes manquant de connaissance suffisante quant aux précautions de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques ou bien handicapées au point de vue moteur et mental ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance ou accompagnement d'une personne responsable de leur sécurité. Toujours surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Les enfants ne sont pas conscients des risques que présente l'utilisation d'appareils électriques. Expliquer aux enfants les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques:
 - Danger provenant des parties chaudes ou tranchantes
 - Danger dû au courant électrique
- Utiliser et ranger l'appareil hors de portée des enfants qui ne doivent pas non plus pouvoir avoir accès au cordon d'alimentation. Ils risqueraient de tirer dessus.
- Pour des raisons de sécurité, conserver tous les emballages (sachet plastique, carton, polystyrène, etc..) hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec les sachets en plastique, car risque d'étouffement !



- **Attention : risque de choc électrique ! L'unité de moteur, le câble d'alimentation et le connecteur ne doivent en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ou un autre liquide.**
- Ne plongez jamais le moteur ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide, que ce soit en vue du nettoyage ou pour toute autre raison.
 - N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un lavabo ou d'un évier
 - Ne touchez pas l'appareil avec des mains humides ou mouillées
 - Ne posez pas l'appareil sur une surface humide
 - N'utilisez pas l'appareil en extérieur
- Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, débrancher d'abord la prise avant de retirer l'appareil hors de l'eau - risque d'électrocution !



- **PRUDENCE en raison du risque de blessures et d'accident! Ne jamais passer vos mains dans les ouvertures de l'appareil et ne jamais introduire d'objets quel qu'ils soient dans l'appareil tant que celui-ci est branché au secteur électrique. Quel qu'en soit le motif ne jamais saisir les pièces en rotation pendant le fonctionnement de l'appareil.**



- **PRUDENCE lors du maniement du couteau en croix, les lames sont très coupantes!** Faire particulièrement attention en insérant et en retirant le couteau.
- Le couteau en croix et les disques perforés doivent être maniés avec précaution, car leurs bords sont très coupants.
- Enfoncez les denrées alimentaires dans l'ouverture prévue uniquement avec le poussoir fourni et jamais avec les doigts, ni avec des fourchettes, cuillères ou autres ustensiles afin d'éviter tout risque d'accident ou de blessures.

- Seuls les accessoires d'origine doivent être utilisés. L'utilisation de pièces d'autres fabricants entraîne des risques de blessure et d'endommagement de l'appareil.
- Toujours éteindre l'appareil avant de changer de pièces ou d'accessoires.
- Ne pas travailler de substances dures comme les aliments congelés, les écorces de fromage, le pain dur ou des denrées non comestibles comme les arrêtes, les os, le cartilage, les trognons, les pépins, etc.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes ni à proximité de flammes ouvertes.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil dehors.
- Conserver l'appareil dans un endroit protégé et sec.



- **ATTENTION! Éteindre l'appareil après chaque utilisation** et avant chaque nettoyage en plaçant l'interrupteur sur la position AUS (ETEINT), puis débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- **Débranchez le câble**
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil
 - lorsque l'appareil comporte des défauts de fonctionnement
 - lorsque vous montez ou démontez des accessoires
 - avant de nettoyer l'appareil
- Afin de retirer le câble de la prise, tirez toujours sur le connecteur et non sur le câble.
- Ne tenez jamais l'appareil par le câble d'alimentation. Ne pliez pas le câble et ne l'enroulez pas autour de l'appareil. Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé par des rebords acérés ni par un contact avec des emplacements chauds. Le câble d'alimentation ne doit jamais être en contact avec des emplacements mouillés ni avec de l'humidité. Afin d'éviter tout dommage, le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité de ou en contact avec les parties rotatives de l'appareil, une source de chaleur ni des rebords acérés.
- Vérifiez régulièrement si le câble d'alimentation est abîmé.

Contenu de la livraison

- Bloc moteur
- Poussoir
- Plateau de chargement
- Hachoir à viande
- Vis de fixation du hachoir
- Vis transporteuse à spirale
- Couteau en croix
- Bague de serrage du hachoir
- Disques perforés: gros, moyen, fin
- Embout à Kebbe
- Bague de serrage pour Kebbe
- Entonnoir de remplissage pour saucisses
- Mode d'emploi

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages et tous les films protecteurs.
- Avant chaque utilisation vérifiez que l'appareil et les accessoires sont complets et en bon état.
- **RECOMMANDATION:** Toutes les pièces d'accessoires sont revêtues d'un fin film huileux afin de les protéger de la corrosion. Pour cette raison, avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces comme décrit à la rubrique « nettoyage, entretien et rangement ».
- Lors de la première utilisation une légère odeur peut se dégager de l'appareil, celle-ci est sans danger et disparaît rapidement. Veiller cependant à bien aérer la pièce.

Montage et démontage

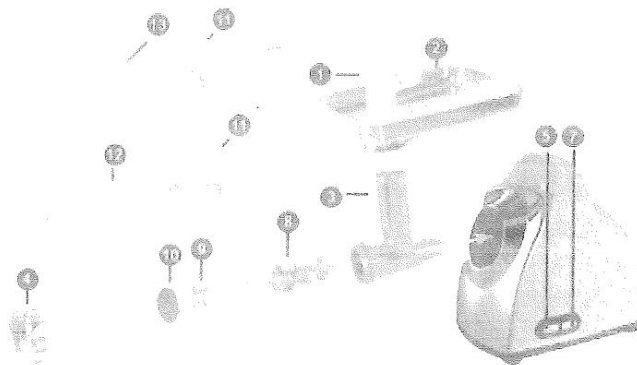


- **ATTENTION:** Pour des raisons de sécurité avant de procéder au montage l'appareil ne doit pas encore être branché au secteur électrique!



- **PRUDENCE** lors du maniement du couteau en croix, les lames sont très coupantes ! Faire particulièrement attention en insérant et en retirant le couteau.

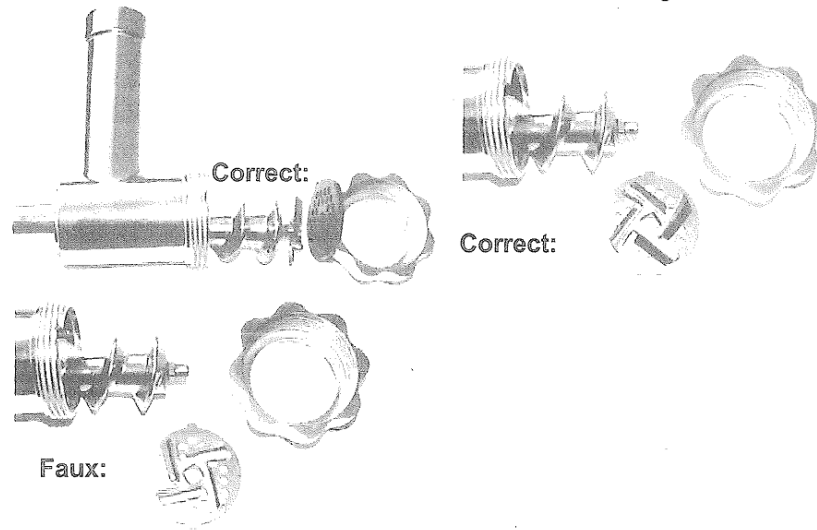
A) Assemblage du hachoir (3)



1. Tenir le manchon de remplissage du hachoir à viande (3) dirigé vers le haut (voir figure). Maintenir cette position pendant tout le déroulement du montage.
2. De votre main libre introduire la vis transporteuse à spirale (8) munie à l'avant de sa petite rondelle en plastique dans l'axe horizontal du hachoir à viande (3).
3. Installez ensuite le couteau en croix (9) à l'extrémité de la vis transporteuse à spirale (8) avec la surface lisse vers l'intérieur en direction de la vis transporteuse (8), de telle manière que le côté tranchant du couteau soit tourné vers l'extérieur, c'est à dire vers le disque perforé souhaité.



ATTENTION: L'appareil risque d'être endommagé si le couteau en croix (9) est monté à l'envers avec la surface lisse vers l'extérieur! Voir figures:



4. Introduire ensuite le disque perforé (10) choisi. Guidez les deux tenons externes du disque perforé(10) dans les fentes du bord rainuré du hachoir à viande (3).
5. Positionnez ensuite la bague de fixation du hachoir (4) et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la visser fermement jusqu'au point de butée. Vérifiez par de légères secousses que le couteau en croix (9) est correctement fixé et ne peut pas remuer d'un côté à l'autre.
6. Enfilez le hachoir à viande (3) entièrement monté dans l'ouverture située sur le bloc moteur (5). Appuyez légèrement et tournez de part et d'autre afin d'enfoncer le hachoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur la tige prévue. Introduire la vis de fixation (6) destinée à fixer le hachoir à viande (3) dans le filetage prévu sur l'habitacle (voir flèche). Puis tournez latéralement la vis de fixation (6) dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer fermement le hachoir à viande (3). Veillez à tourner correctement pour bien visser.
7. Vérifiez si tout a bien été monté dans l'ordre et si les pièces sont bien fixées
8. A la fin seulement posez le plateau de chargement (2) sur le manchon de remplissage.

Pour le démontage retirez le poussoir (1) et le plateau de chargement (2).

1. Pour dévisser, tournez la vis de fixation(6) du hachoir à viande (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Appuyez légèrement sur le hachoir à viande (3) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer. Vous pouvez alors sortir le hachoir à viande (3) encore monté et le démonter pour le nettoyage.
2. Dévisser la bague de serrage du hachoir (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez le disque perforé (10).



PRUDENCE lors du maniement du couteau en croix (9), les lames sont très coupantes! Retirez le couteau en croix (9) avec un maximum de prudence. .

4. Retirez avec précaution la vis transporteuse à spirale (8) et ôtez les restes d'aliments

5. (si besoin est) aussi du hachoir à viande (3).

RECOMMANDATION : Nettoyer les parties démontables de l'appareil aussitôt après l'utilisation comme décrit à la rubrique « nettoyage, entretien et rangement », car ces pièces entrant en contact avec de la nourriture, les résidus de nourriture ne doivent pas s'encoller.

B) Assemblage de l'entonnoir de remplissage pour saucisses (12)

Lorsque le hachoir à viande(3) est monté comme décrit au point A) :

1. Dévissez la bague de serrage (4). Retirez le disque perforé (10).
2. Otez précautionneusement le couteau en croix (9).
3. Enfillez l'embout à Kebbe (11) sur la vis transporteuse à spirale (8). Guidez les deux tenons de l'embout à Kebbe (11) dans les rainures du hachoir à viande (3).
4. Installez l'entonnoir de remplissage à saucisses (12) devant l'embout à Kebbe (11).
5. Vissez fermement la bague de serrage (4). Veillez à ce que l'embout à Kebbe (11) ne glisse pas hors des rainures pendant le processus de fixation de la bague de serrage (4). Tenir l'embout à Kebbe d'une main pendant que de l'autre main vous vissez la bague de serrage (4).

Pour le démontage dévissez la bague de serrage (4) et retirez l'entonnoir de remplissage pour saucisses (12) et l'embout à Kebbe (11)

C) Assemblage de l'accessoire à KEBBE (13)

Lorsque le hachoir à viande (3) est monté comme décrit au point A) :

1. Dévisser la bague de serrage (4).
2. Retirez le disque perforé (10).
3. Otez précautionneusement le couteau en croix (9).
4. Enfillez l'embout à Kebbe (11) sur la vis transporteuse à spirale (8). Guidez les deux tenons de l'embout à Kebbe (11) dans les rainures du hachoir à viande (3).
5. Placer alors la bague de serrage pour Kebbe (13) devant l'embout à Kebbe (11).
6. Quand toutes les pièces ont été correctement montées, revisser d'une main ferme la bague de serrage (4). Veillez à ce que l'embout à Kebbe (11) muni de la bague de serrage pour Kebbe (13) ne glisse pas hors des rainures pendant le processus de fixation de la bague de serrage (4). Tenir l'embout à Kebbe d'une main pendant que de l'autre main vous vissez la bague de serrage (4).

Pour le démontage dévisser la vis de serrage (4) et retirer la bague de serrage du Kebbe (13) afin de faire sortir l'embout à Kebbe (11).



ATTENTION: Ne pas utiliser l'appareil plus de 3 minutes en continu. Eteignez l'appareil pour le faire ensuite refroidir pendant environ 10-15 minutes et pour éviter toute surchauffe (voir également rubrique « caractéristiques techniques et durée d'utilisation »).

Mise en service du hachoir



Afin d'éviter tout risque d'accident et de blessures

- Ne passez jamais vos mains dans les ouvertures de l'appareil. Ne pas y introduire d'objets quel qu'ils soient, exception faite du poussoir fourni et des denrées alimentaires à transformer. Sinon risque très élevé d'accident!
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise secteur avant d'installer ou de retirer les pièces accessoires.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est prêt à l'emploi.

- Lorsque vous avez terminé ou dans le cas d'une interruption du travail, débranchez toujours l'appareil afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- Utilisez uniquement les pièces d'origine livrées avec l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil sans surveillance, ni les personnes présentant des handicaps physiques ou mentaux. Ces personnes ne peuvent pas évaluer les risques éventuels liés à la manipulation de tels appareils.

Recommandations

- Afin d'éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas dépasser la durée d'utilisation indiquée. Après chaque utilisation laisser suffisamment refroidir l'appareil (voir rubrique « caractéristiques techniques et durée de fonctionnement »).
- Bien respecter les pauses lors du travail de grosses quantités.
Quand vous avez monté tous les accessoires souhaités:
- Installez l'appareil de manière à ce qu'il soit absolument stable sur une surface sèche et qu'il ne puisse en aucun cas tomber de la table (par exemple suite à des vibrations ou à un accrochage dans le cordon d'alimentation), ou tomber dans une zone d'eau. Lors du fonctionnement, des secousses sont inévitables.



- **AVERTISSEMENT: Ne saisissez jamais l'appareil s'il tombe sur le sol ou dans l'eau – ou en cas de toute autre urgence ! En cas d'urgence débranchez immédiatement la fiche d'alimentation! Danger de mort et risque important de blessures !**

Travailler de la viande

- Oter d'abord les os et le cartilage, puis couper la viande en morceaux plus petits que le diamètre d'ouverture du manchon du hachoir.
- Ne pas utiliser des morceaux de viande trop gros ou trop durs (comme du jambon sec, etc.) sinon il y a risque de surcharger l'appareil.
- Placez un récipient collecteur sous l'ouverture de sortie.
- Placez les aliments à travailler dans le plateau de chargement.
- L'interrupteur marche/arrêt doit être placé sur la position ETEINT (position du milieu) pour être sûr que l'appareil est bien éteint.
- Branchez ensuite la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Placez l'interrupteur ON / R sur « ON ». Placez l'interrupteur MARCHE / ARRET sur la position „I“ (appuyez vers la gauche) pour allumer l'appareil. Tenir compte du fait que l'appareil fonctionne alors en continu et qu'il faut par conséquent l'éteindre manuellement (interrupteur sur la position du milieu = ETEINT).



- **PRUDENCE en raison du risque de blessures! Toujours utiliser le poussoir pour enfoncer les denrées alimentaires dans le conduit de remplissage du hachoir à viande. Ne jamais utiliser les doigts, ni aucun ustensile comme les fourchettes, cuillers, etc.! Risque important de blessures ou d'endommagement de l'appareil.**



- **ATTENTION: N'appuyez pas trop fort sur le poussoir, un ralentissement du moteur devient alors audible. Cela risquerait de surcharger et d'endommager l'appareil.**
- **ATTENTION:** La viande hachée s'avarie rapidement. Pour cette raison veillez à la fraîcheur des aliments et à une bonne hygiène lorsque vous travaillez la viande.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet « viande », vous pouvez alors utiliser l'appareil comme indiqué.

Les positions de l'interrupteur ON/R :

- Position ON = Marche avant (placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position O (MARCHE))
- Position R = Interrupteur activé pour le sens inverse (possible seulement en position R)

Si l'entraînement se bloque et se trouve obstrué par des denrées alimentaires, il est possible d'avoir recours à l'interrupteur à bascule (voir rubrique « solutions aux perturbations éventuelles de fonctionnement »).

POSITIONS DE L'INTERRUPTEUR MARCHÉ/ARRET ET MARCHÉ ARRIÈRE:

Position du milieu = ÉTEINT

Pousser vers la gauche = Position I, marche avant (en continu, doit être éteint manuellement)

Pousser vers la droite = Position R. Marche arrière avec fonction pulse (seulement si ON/R sur position R)

Fabriquer des saucisses

- Faire tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de l'utiliser pour fabriquer des saucisses (voir rubrique « travailler de la viande »).
- Pour la farce des saucisses, ajoutez à la masse de viande hachée des oignons finement coupés, des épices et autres ingrédients selon votre recette et pétrissez bien la masse. Placez cette dernière pendant 30 minutes au réfrigérateur avant de poursuivre la fabrication.
- **REMARQUE:** La farce à saucisses peut être crue ou précuite selon la recette recommandée.
- Enfilez le boyau (naturel ou synthétique, disponible dans le commerce) sur l'embout à saucisses et faites un nœud à l'autre extrémité. Vous pouvez calculer environ 1,60 m de boyau à saucisses pour environ 1 kg de farce.
- **CONSEIL:** Laisser auparavant tremper le boyau naturel pendant environ 3 heures dans l'eau tiède et essorez-le avant de l'enfiler sur l'embout. Le boyau naturel redevient élastique. Vous pouvez vous procurer des boyaux naturels dans le commerce en gros pour boucheries, à proximité des abattoirs ou sur commande chez votre boucher.
- La farce à saucisses est ensuite pressée par l'embout à saucisses dans le boyau. Lorsque la longueur souhaitée est atteinte, éteignez l'appareil, pincez la saucisse à son extrémité et tournez-la plusieurs fois sur son axe longitudinal. Continuez ainsi jusqu'à ce que l'autre bout du boyau soit presque atteint. Éteignez alors l'appareil, retirez le bout du boyau de la farce et nouez-le.
- **CONSEIL:** La saucisse se dilate lors de la cuisson et de la congélation. Ne la remplissez donc pas trop, sinon la saucisse pourrait éclater.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet « fabrication des saucisses », vous pouvez alors utiliser l'appareil comme indiqué.

Travailler avec l'accessoire à Kebbe

L'accessoire complet à Kebbe comprend l'embout à Kebbe et sa bague de serrage. Vous pouvez ainsi former des petits rouleaux à partir de pâte, viande ou légumes introduits dans l'appareil, que vous pouvez ensuite remplir comme souhaité.

- **CONSEIL:** Faire tout d'abord passer deux fois la viande dans le hachoir à viande avant de l'utiliser avec l'accessoire à Kebbe (voir rubrique « travailler la viande »).
- La réalisation des rouleaux requiert un peu de pratique. La consistance du mélange ne doit pas être trop sèche, ni trop fluide. La teneur en liquide des ingrédients à travailler peut être très variable. Il n'est donc pas possible d'indiquer des données précises. Un peu d'expérience est nécessaire pour calculer les justes proportions du mélange. Vous pouvez vous baser sur les recettes usuelles du commerce.
- Lorsque vous avez lu toutes les consignes se rapportant au sujet « accessoire à Kebbe », vous pouvez alors utiliser l'appareil comme indiqué.



- **ATTENTION! Toujours éteindre, puis débrancher l'appareil après chaque utilisation, L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation, vu qu'il est en contact avec de la nourriture.**

Solutions aux perturbations de fonctionnement éventuelles

Si l'entraînement est bloqué par des denrées alimentaires qui l'obstruent:

- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position ETEINT (position du milieu) afin d'arrêter le hachoir à viande.
- Placer alors l'interrupteur ON/R sur la position „R“ (marche arrière) et poussez l'interrupteur marche/arrêt vers la gauche pour activer la marche arrière. L'entraînement tourne maintenant en sens inverse. De cette manière vous pouvez transporter les aliments un peu en sens inverse afin de débloquent l'entraînement.
- Dès que l'entraînement est débloquent, lâchez l'interrupteur à bascule pour cesser la marche arrière (« Reverse »).
- Pour faire redémarrer l'appareil, placez l'interrupteur ON/R sur la position « ON ». et poussez l'interrupteur marche/arrêt vers la gauche sur la position I. (Marche avant en continu).
- Si vous n'arrivez pas à débloquent l'entraînement, nettoyer l'appareil comme décrit à la rubrique « nettoyage, entretien et rangement ».

En cas de surchauffe de l'appareil:

- La durée d'utilisation est de 3 minutes (voir également rubrique « caractéristiques techniques et durée d'utilisation »). Si cette durée n'est pas respectée, l'appareil risque d'être en surchauffe, ce qui peut endommager le moteur. Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 10-15 minutes avant de continuer à l'utiliser.

Si le cordon d'alimentation est endommagé ou que des signes de détérioration sont reconnaissables au niveau des pièces de l'appareil:

- Eteignez immédiatement l'appareil, en plaçant l'interrupteur sur la position « ETEINT »! S'il n'est pas possible d'éteindre l'appareil sans prendre de risques, débranchez le cordon d'alimentation.
- Laissez toujours d'abord intervenir le service après-vente (voir rubrique « consignes de sécurité » et « conditions de garantie ») avant de réutiliser l'appareil.

Nettoyage, entretien et rangement



ATTENTION! Risque d'électrocution! Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et avant chaque démontage. Vous évitez ainsi des risques d'accident par une mise en marche inattendue et une décharge électrique. Le bloc moteur, le cordon et la fiche d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau!

RECOMMANDATION: Toutes les pièces d'accessoires sont revêtues d'un fin film huileux afin de les protéger de la corrosion. Pour cette raison, avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez-les ensuite à l'eau claire et faites les sécher soigneusement.

Nettoyage du bloc moteur

- Nettoyez toutes les surfaces extérieures ainsi que le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Bien faire sécher l'appareil avant de le réutiliser.



AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ni autres liquides!

Danger de mort par électrocution si de l'humidité ayant pénétré dans l'appareil atteint les conducteurs électriques.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage, à récurer ou déterfif sur les surfaces délicates. Cela risquerait d'endommager l'appareil et de laisser des dépôts sur les aliments.



Nettoyage des accessoires

PRUDENCE: Risque de blessures! Les lames du couteau en croix sont très coupantes!

- Nettoyez tous les accessoires qui entrent en contact avec des denrées alimentaires uniquement à la main. Les pièces accessoires ne sont pas adaptées pour un lavage en lave-vaisselle. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle adéquat pour le lavage des produits entrant en contact avec des aliments.
- Si des restes de nourriture ou de la viande se sont encollés, faire tremper les pièces dans l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ainsi ils se décolleront ensuite facilement d'eux-mêmes.
- Ne mettre aucune des pièces au lave-vaisselle, elles ne sont pas conçues pour cela.
- Bien faire sécher toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.

Entretien et rangement

- Après le séchage frottez les pièces métalliques avec un film très fin d'huile alimentaire particulièrement si vous ne réutilisez pas tout de suite l'appareil. Vous obtenez ainsi une bonne protection contre la corrosion.
- Entrez l'appareil dans un lieu sec à l'abri de la poussière. Rangez-le de telle manière qu'il soit inaccessible aux enfants et aux personnes handicapées sur le plan moteur ou mental. Ces personnes manquent de connaissances suffisantes quant aux précautions de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques et/ou produisant de la chaleur ainsi que pour la manipulation de pièces mobiles, rotatives et pointues.

Caractéristiques techniques et durée d'utilisation

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (1200 W max. «Lockpower»); Classe de protection II
Cet appareil a été contrôlé selon les normes de qualité et de sécurité GS, il correspond à la réglementation des directives CE.

Durée de fonctionnement: Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner en continu. La durée indiquée sur la plaque signalétique pour un fonctionnement de 3 minutes ne doit pas être dépassée. Respecter un temps de pause d'au moins 10-15 minutes pour faire refroidir l'appareil.

Recyclage

Jeter et recycler les emballages selon leur catégorie et conformément aux prescriptions pratiquées dans votre commune : papiers et cartons à la collection de vieux papiers, plastiques à la collection de plastiques. L'appareil en fin de vie ne doit pas être jeté dans une poubelle domestique. Le symbole de « poubelle barrée d'une croix » situé soit sur le produit, sur l'emballage ou dans le mode d'emploi indique qu'il faut apporter l'appareil en fin de vie à la décharge d'appareils électriques et électroniques de votre commune. Les composants de l'appareil sont recyclables selon leur marquage. La réutilisation de certains composants et le recyclage des vieux appareils permettent de contribuer à la protection et qualité de notre environnement. Demandez aux agents de votre commune de vous guider dans le choix de la bonne décharge et assurez ainsi un recyclage environnemental.



Conditions de garantie

Nous offrons une garantie de 24 mois sur les appareils distribués par nos soins. La garantie commence le jour de la date d'achat (bon de caisse). En cas de mauvais fonctionnement, vous pouvez retourner l'appareil avec son emballage original au service après vente de votre commerçant ou revendeur en fournissant le justificatif d'achat original (bon de caisse) et en expliquant les critères de mauvais fonctionnement afin de faire réparer l'appareil gratuitement ou d'obtenir éventuellement un appareil de rechange.

Pendant cette période de garantie, nous traitons les dysfonctionnements de l'appareil relatifs à des défauts de matériaux ou de fabrication en nous réservant exclusivement le choix de réparer ou d'échanger l'appareil selon le cas. Ce service ne rallonge pas la durée de garantie et ne donne droit à aucune nouvelle garantie supplémentaire.

Une description précise de la réclamation accélère le processus de réparation.

Nous vous prions de bien vouloir noter que tous droits de complaisance sont exclus :

- après l'expiration de la durée de la vie normale de l'appareil en particulier pour les piles, les accumulateurs, les lampes etc.
- pour les accessoires de consommation, pièces d'usure telles que les roues d'entraînement, les charbons de moteur, les brosses à dents, la garniture de meulage, les fouets à pétrir, les fouets batteur, les accessoires de mixeur plongeur, les lames rondes etc.
- pour les pièces facilement cassables, comme par ex. le verre, la porcelaine ou le plastique
- pour les dommages de transport et en cas d'utilisation erronée
- en cas de manque d'entretien, de nettoyage et de maintenance ainsi qu'en cas de non respect des consignes d'utilisation ou de montage
- en cas d'effets chimiques et/ou électrochimiques
- en cas d'utilisation de l'appareil sur un mauvais secteur électrique soit par rapport au voltage, soit par rapport au type de courant ainsi qu'en cas de branchement de l'appareil sur une source d'électricité non appropriée
- en cas de conditions ambiantes anormales et de conditions d'exploitation non conformes au mode d'emploi
- en cas de réparations ou d'interventions effectuées sur l'appareil par des personnes non agréées par nos services
- si nos appareils comportent des pièces de rechange, des pièces complémentaires ou des accessoires n'étant pas les pièces d'origine
- en cas d'endommagement provoqué par un contact avec des matériaux inappropriés

Sous réserve de modifications techniques

Version 05/2013

Inhoud

Omschrijving van de onderdelen.....	2
Veiligheidsbepalingen.....	36
Leveromvang.....	38
Voor het eerste gebruik.....	38
Montage en demontage.....	39
Werken met de vleesvermaler.....	41
Oplossen van problemen.....	44
Reiniging, onderhoud en opslag.....	44
Technische gegevens en bedrijfstijd.....	45
Afval en milieu.....	45
Garantiebepalingen.....	46

Veiligheidsbepalingen

Voordat u uw apparaat gaat gebruiken, dient u zich a.u.b. zorgvuldig vertrouwd te maken met deze gebruiksaanwijzing. Deze gebruiksaanwijzing moet beslist bewaard worden om later te kunnen naslaan. Als u het apparaat doorgeeft aan derden, overhandig dan a.u.b. ook de gebruiksaanwijzing.

Gebruik volgens de juiste bestemming: dit apparaat is alleen bedoeld voor de verwerking van levensmiddelen in kleine hoeveelheden zoals te doen gebruikelijk in particuliere huishoudens, bijvoorbeeld voor het doordraaien van vers vlees en het maken van worst in een natuurlijke darm of kunstmatige darm. Het apparaat is niet geschikt voor de verwerking van bevroren levensmiddelen of ander hard voedsel, zoals bijvoorbeeld botten of noten. Het apparaat is niet bedoeld voor commerciële of industriële doeleinden.

Het apparaat is alleen bedoeld voor het eigen, huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik. Gebruik het toestel alleen binnenshuis: het apparaat is niet geschikt voor het gebruik in de open lucht.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing. Om gevaren en risico's te vermijden die kunnen optreden in de omgang met elektrische apparaten a.u.b. de veiligheidsinstructies naleven. Voor schade en ongelukken als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing zijn wij niet aansprakelijk.



WAARSCHUWING! Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan die, die hier zijn omschreven. Verkeerd en oneigenlijk gebruik kunnen gevaarlijk zijn en ongelukken tot gevolg hebben.

- Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat, zodat het apparaat niet oververhit en beschadigd raakt.
- Gebruik het apparaat nooit in combinatie met een externe timer, een schakelklok en/of een apart systeem met afstandsbediening. Het apparaat is niet daarvoor niet geschikt: en dit zou brand kunnen veroorzaken.
- Plaats het snoer zodanig, dat niemand aan het snoer kan trekken en niemand over het snoer zou kunnen struikelen. Gebruik, indien nodig, een reglementair verlengsnoer waarvan de technische gegevens overeenkomen met die van het apparaat.

- Als extra protectie tegen de gevaren van elektrische stroom wordt het inbouwen van een aardlekschakelaar (RCD) met een verschilstroom van niet meer dan 30 mA in het huishoudelijk stroomcircuit geadviseerd. Vraag uw elektra-installeateur om advies.
- **Het apparaat niet gebruiken als:**
 - het snoer beschadigd is
 - het apparaat beschadigd is of niet compleet
 - het apparaat gevallen is en evident beschadigd is of functioneel gestoord blijkt

In voorkomende gevallen moet het apparaat door een vakman (*) nagezien en gerepareerd worden om ieder risico uit te sluiten. Schroef het apparaat nooit zelf open om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

Een beschadigd netsnoer mag alleen door een vakman (*) vervangen worden om mogelijke gevaren te vermijden.

Voor alle reparaties wendt u zich tot een vakman (*).

(*) Vakman: erkende klantenservice van de dealer of van de importeur, bevoegd voor het uitvoeren van dergelijke reparaties. Voor alle reparaties wendt u zich a.u.b. tot deze klantenservice.



- **Voorzichtig! Een elektrisch apparaat is geen speelgoed voor kinderen.** Laat het apparaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen over het gebruik van het apparaat.
- Geef kinderen voorlichting over de gevaren die in het kader van het gebruik van elektrische apparatuur kunnen optreden:
 - Gevaar door verhitte, scherpe of beweeglijke onderdelen van het apparaat.
 - Gevaar door elektrische stroom
- Kies de locatie van uw apparaat zodanig, dat kinderen en bovengenoemde personen geen toegang tot het apparaat hebben. Ook moet het netsnoer voor kinderen buiten bereik zijn, omdat zij het apparaat er mogelijk aan omlaag kunnen trekken.
- Voor de veiligheid geen delen van de verpakking (plastic zakken, karton, piepschuim, etc.) binnen bereik van kleine kinderen laten liggen. Zij mogen niet spelen met de kunststofzak, er bestaat gevaar van verstikking!



- **Voorzichtig! Gevaar van een elektrische schok! De behuizing, het snoer en de stekker mogen in geen geval in aanraking komen met water of met andere vloeistoffen.**
 - Dompel de behuizing en het snoer nooit onder in water of in andere vloeistoffen, niet om te reinigen, noch voor andere doeleinden!
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van een wastafel of een gootsteen, zodat het niet in het water kan vallen. Mocht het in het water vallen, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit het water haalt!
 - Raak het apparaat niet aan met vochtige handen!
 - Plaats het apparaat niet op een vochtige ondergrond!
 - Haal de stekker altijd met droge handen uit het stopcontact.



- **LET OP! Vermijd persoonlijk letsel en ongelukken: grijp nooit met de hand in de vleesvermaler, plaats nooit voorwerpen in de vleesvermaler (met uitzondering van de meegeleverde aandrukker), zolang het apparaat aangesloten is op het elektriciteitsnet. Onder geen enkele voorwaarde mogen de roterende onderdelen van het apparaat worden aangeraakt tijdens het gebruik!**



- **LET OP tijdens het gebruik van het kruisvormig mes – het is zeer scherp!** Pas in het bijzonder op tijdens het plaatsen, verwijderen en reinigen van het kruisvormige mes.

- Ga met het kruisvormige mes en de geperforeerde schijven heel voorzichtig te werk, aangezien deze hulpstukken zeer scherpe kanten hebben.
- Gebruik altijd alleen de meegeleverde aandrukker, om levensmiddelen in de vulopening van de vleesvermaler te deponeren. Gebruik nooit vingers, vorken, lepels of andere voorwerpen. Dit, om het gevaar van ongelukken en letsel te vermijden.
- Gebruik alleen de originele hulpstukken van het apparaat.
- Schakel het apparaat uit indien u accessoires of hulpstukken verwisselt.
- Verwerk nooit bevroren voedsel en harde levensmiddelen (zoals bijvoorbeeld harde kaasstukken en oud brood en de oneetbare delen van levensmiddelen zoals visgraten, botten, kraakbeen, stengels, pitten, noten etc.).
- Plaats en/of gebruik het apparaat niet op hete oppervlaktes en/of in de buurt van open vuur.
- Het apparaat mag nooit leeg in werking worden gesteld.
- Berg het apparaat op een droge en voor kinderen ontoegankelijke plaats op.
- **LET OP! Na elk gebruik** en voor het schoonmaken moet de AAN/UIT - schakelaar in de positie UIT worden geplaatst. De stekker moet **uit het stopcontact worden gehaald!**
- **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact,**
 - na ieder gebruik
 - indien storingen tijdens het gebruik optreden
 - als u het apparaat niet gebruikt
 - voordat u het apparaat schoonmaakt
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd de stekker zelf en nooit het netsnoer vastpakken. Het snoer mag nooit in de buurt van of in aanraking met een warmtebron of scherpe voorwerpen of kanten komen. Plaats het snoer zodanig, dat het niet kan worden ingeklemd.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer. Knik het snoer niet en wikkel het snoer niet om het apparaat. Controleer regelmatig of het snoer in orde en onbeschadigd is.



Leveromfang

- Motorblok
- Aandrukker
- Vulschaal
- Vleesvermaler
- Bevestigingsschroef voor vleesvermaler
- Schroeftransporteur
- Kruisvormig mes
- Borgschroef voor hulpstukken
- 3 geperforeerde schijven (grof, middel, fijn)
- kebbschijf
- Kebbehulpstuk
- Hulpstuk voor het maken van worst
- Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal inclusief verpakkingsfolie.
- Controleer voor elk gebruik of het apparaat en de accessoires compleet en in goede toestand zijn.
- **Aanwijzing:** alle hulpstukken zijn bij de uitlevering voorzien van een dun laagje olie om ze te beschermen tegen corrosie. Reinig daarom voor het eerste gebruik alle onderdelen

- o zorgvuldig, zoals omschreven bij „Reiniging, onderhoud en opslag“.
- o Bij het eerste gebruik kunnen er eventueel „fabricageluchtjes“ ontstaan aangezien restanten van het productieproces verhit raken. De geur die hierbij optreedt, is onschadelijk en verdwijnt na herhaald gebruik. Let hierbij op goede ventilatie van de ruimte.

Montage en demontage

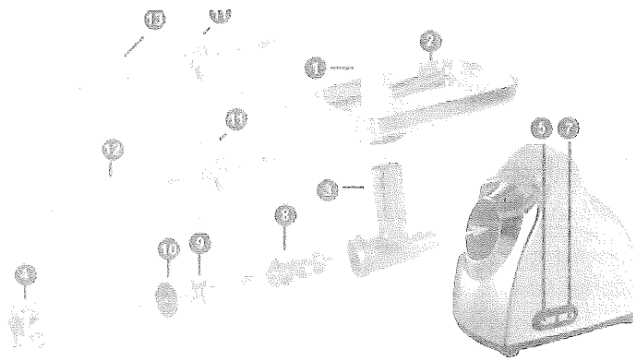


LET OP: De stekker van het apparaat mag voor de montage om veiligheidsredenen niet in het stopcontact worden gestoken!

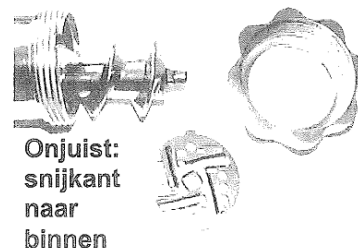
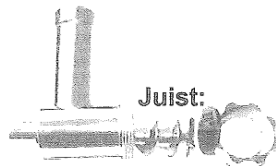


LET OP tijdens het gebruik van het kruisvormig mes – het is zeer scherp! Pas in het bijzonder op tijdens het plaatsen, verwijderen en reinigen van het kruisvormige mes.

Vleesvermaler (3) monteren



- o Hou de vleesvermaler (3) met de vulopening naar boven (zie afbeelding) tijdens de gehele montage met de ene hand.
- o Schuif met de andere hand de schroeftransporteur (8) met de kant met de plastic ring, in de metalen behuizing (3) van de schroeftransporteur.
- o Plaats het kruisvormige mes (9) op het eind van de schroeftransporteur (8) met de snijkant naar buiten. **LET OP:** de machine wordt beschadigd indien het kruisvormige mes (9) met de snijkant naar binnen op het einde van de schroeftransporteur zou worden geplaatst! Zie de afbeeldingen:



- Plaats de uitgekozen geperforeerde schijf (10) passend. Let bij het plaatsen op de groeven van de schroef van de vleesvermaler (3). Plaats de beide uitstekende gedeeltes van de geperforeerde schijf (10) precies.
- Plaats de borgschroef (4) en schroef de borgschroef met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag. Controleer door middel van voorzichtig bewegen dat het kruisvormige mes (9) stevig vast zit en niet kan bewegen.
- Plaats de gemonteerde vleesvermaler (3) met lichte druk in de opening van het motorblok. Draai de vleesvermaler tegelijkertijd en beetje heen en weer, tot u merkt dat de vleesvermaler is vergrendeld. Steek de bevestigingsschroef (6) voor de vleesvermaler (3) in de schroef (zie de pijl). Draai dan de zich aan de zijkant bevindende bevestigingsschroef (6) voor de vleesvermaler (3) met de wijzers van de klok mee vast. Let op dat u niet blijft haken.
- Controleer of u alles in de juiste volgorde heeft gemonteerd en of alles **stevig is gemonteerd**.
- Plaats vervolgens de vulschaal (2) boven op de invulopening.
- Om de **vleesvermaler te demonteren** verwijdert u de aandrukker (1) en de vulschaal (2). Draai dan de zich aan de zijkant bevindende bevestigingsschroef (6) van de vleesvermaler (3) tegen de wijzers van de klok in. Druk de vleesvermaler (3) licht aan en draai de vleesvermaler tegen de wijzers van de klok in. Nu kunt u de gemonteerde vleesvermaler (3) verwijderen en demonteren om te reinigen.
- Draai de borgschroef (4) tegen de wijzers van de klok in om de borgschroef te kunnen verwijderen.
- Verwijder de geperforeerde schijf (10).
- Verwijder het kruisvormige mes (9). **LET OP: het kruisvormige mes (9) is zeer scherp!** Verwijder voorzichtig de schroeftransporteur (8) en verwijder eventuele resten van levensmiddelen uit de vleesvermaler (3).
- **Opmerking:** Reinig de afneembare onderdelen onmiddellijk na het gebruik zoals omschreven bij „Reiniging, onderhoud en opslag“, aangezien deze onderdelen met levensmiddelen in contact komen en om te voorkomen dat levensmiddelen opdrogen.

E) Montage van het hulpstuk voor het maken van worst (12)

Indien de vleesvermaler (3) gemonteerd is, zoals bij **A)** omschreven:

- Schroef de borgschroef (4) af. Verwijder de geperforeerde schijf (10).
- Verwijder voorzichtig het kruisvormige mes (9).
Plaats dan de kebbeschijf (11) passend op de schroeftransporteur (8). Let bij het plaatsen op de groeven van de schroef van de vleesvermaler (3). Plaats de beide uitstekende gedeeltes van de geperforeerde schijf (10) precies.
- Plaats het hulpstuk voor het maken van worst (12) voor de kebbeschijf (11).
- Schroef de borgschroef (4) stevig aan. Let er op, dat de kebbeschijf (11) met het opzetstuk tijdens het aandraaien van de borgschroef (4) niet uit de groeven glijdt. Hou deze met de ene hand vast, terwijl u met de andere hand de borgschroef (4) aandraait.
- Om te **demonteren** schroeft u de borgschroef (4) af en verwijdert u het hulpstuk voor het maken van worst (12) en de kebbeschijf (11).

F) Montage van het Kebbehulpstuk (13)

Indien de vleesvermaler (3) gemonteerd is, zoals bij A) omschreven:

- Schroef de borgschroef (4) af.
- Verwijder de geperforeerde schijf (10).
- Verwijder voorzichtig het kruisvormige mes (9). **LET OP: het kruisvormige mes (9) is zeer scherp!**
Plaats vervolgens de kebbeschijf (11) passend op de schroeftransporteur (8). Plaats dan de kebbeschijf (11) passend op de schroeftransporteur (8). Let bij het plaatsen op de groeven van de schroef van de vleesvermaler (3). Plaats de beide uitstekende gedeeltes van de kebbeschijf (10) precies.
- Plaats dan het kebbehulpstuk (13) voor de kebbeschijf (11).
- Indien alles juist geplaatst is: schroef de borgschroef (4) stevig aan. Let er op, dat de kebbeschijf (11) met het kebbehulpstuk (13) tijdens het aandraaien van de borgschroef (4) niet uit de groeven glijden. Hou deze met de ene hand vast, terwijl u met de andere hand de borgschroef (4) aandraait.
- Om te demonteren schroeft u de borgschroef (4) af en verwijdert u het kebbehulpstuk (13) en de kebbeschijf (11).



LET OP: Gebruik het apparaat niet langer dan 3 minuten aan één stuk. Laat het apparaat vervolgens ca. 10-15 minuten afkoelen, om oververhitting te vermijden (zie ook „Technische gegevens en werkingsduur“).

Werken met de vleesvermaler



Om ongelukken en letsel te vermijden

- Grijp nooit in de openingen van het apparaat en plaats nooit voorwerpen in de openingen van het apparaat - met uitzondering van de meegeleverde aandrukker en de levensmiddelen die moeten worden vermalen. Anders bestaat een acuut gevaar voor verwondingen en zelfs levensgevaar!
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de hulpstukken plaatst of verwijdert.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik.
- Haal na het gebruik en bij onderbrekingen principieel altijd de stekker uit het stopcontact. Dit, om een abusievelijk in werking stellen te voorkomen.
- Gebruik alleen de originele hulpstukken die bij het apparaat horen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis. Deze personen kunnen mogelijke gevaren niet altijd juist inschatten.

Opmerkingen

- Om oververhitting van het apparaat te vermijden mag het apparaat niet langer in werking zijn dan de vermelde werkingsduur. Laat het apparaat na elk gebruik voldoende afkoelen (zie „Technische gegevens en werkingsduur“).
- Las meerdere pauzes in indien u grotere hoeveelheden vlees moet vermalen.
Indien u de gewenste opzetstukken heeft gemonteerd:
- Plaats het apparaat zodanig, dat het absoluut stabiel staat op een droge, vlakke ondergrond en in geen enkel geval (bijvoorbeeld door vibraties of door middel van het blijven hangen in het snoer) van werkplek kan vallen en/of in (de buurt van) open water

kan geraken. Trillingen zijn bij een in werking zijnd apparaat onvermijdelijk. Controleer regelmatig of de borgschroef (4) nog stevig vastgeschroefd is.



WAARSCHUWING: Probeer een apparaat dat op het elektriciteitsnet is aangesloten en omvalt nooit op te vangen tijdens de val! Het maakt daarbij niet uit, of het apparaat in werking is tijdens de val of niet. Hetzelfde geldt, indien het apparaat in (de buurt van) water valt! Haal in dit geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Anders bestaat een acuut gevaar voor verwondingen en zelfs levensgevaar!

Vlees verwerken



LET OP gevaar voor ongelukken! Gebruik altijd alleen de meegeleverde aandrukker, om levensmiddelen in de vulopening van de vleesvermaler te deponeren. Gebruik nooit vingers, vorken, lepels of andere voorwerpen. Dit, om het gevaar van ongelukken en letsel te vermijden. Ook zou het apparaat kunnen worden beschadigd.



LET OP: Druk de aandrukker nooit te stevig naar beneden. U drukt te stevig, indien u hoort dat de motor duidelijk langzamer wordt. Een te stevig drukken kan het apparaat overbelasten en daardoor beschadigen.

- **Opmerking:** gehakt en gemalen vlees is zeer gevoelig voor bacteriën. Hecht daarom grote waarde aan het verwerken van vers vlees en aan zeer goede hygiëne.
- Bij het verwerken van lever en andere levensmiddelen die een hoog aandeel aan vochtigheid bezitten (water of bloed), kan het gebeuren, dat vloeistof achterblijft aan de rand van de borgschroef en in de onder de opening van de vleesvermaler geplaatste schaal druppelt. Dit is niet van invloed op het uiteindelijke resultaat van het gemalen vlees. De vloeistof kan makkelijk worden afgewassen (zie „Reiniging, onderhoud en opslag“)
- Indien u alle opmerkingen met betrekking tot het verwerken van vlees in deze gebruiksaanwijzing ter kennis heeft genomen kunt u het apparaat in gebruik nemen zoals omschreven.
- Verwijder botten en kraakbeen en snijd het vlees in stukken, die iets kleiner zijn dan de vulopening van het apparaat.
- Verwerk niet te grote en/of harde vleesstukken (bijvoorbeeld gedroogde rauwe ham en dergelijke) met het apparaat om overbelasting te voorkomen.
- Plaats een schaal onder de opening van de vleesvermaler.
- Leg het levensmiddel dat gemalen moet worden in de vulschaal.
- Positioneer de AAN/UIT - schakelaar op de positie UIT (middelste stand) om er zeker van te zijn, dat het apparaat uitgeschakeld is.
- Plaats de stekker in het stopcontact.
- Positioneer de ON/R-schakelaar op „ON“. Positioneer de AAN/UIT-schakelaar op positie „I“ (naar links drukken) om het apparaat in te schakelen. Let er op, dat het apparaat dan ononderbroken werkt en handmatig moet worden uitgeschakeld (schakelaar op de middelste stand = UIT).

Posities ON/OFF & REV schakelaar (vooruit/achteruit):

Positie ON = vooruitgang (alleen indien AAN/UIT - schakelaar in positie „O“ (AAN))

Positie REV = activeert de intervalschakelaar voor de achteruitgang (alleen bij Schakelaarpositie R“ van toepassing)

De intervalschakelaar voor de achteruitgang is nodig indien het transport wordt geblokkeerd door de te vermalen levensmiddelen (zie „Oplossen van problemen“).

Posities AAN/UIT- en intervalschakelaar:

Middelste positie = UIT

Naar links drukken = positie „I“, vooruitgang (Let er op, dat het apparaat dan ononderbroken werkt, moet handmatig worden uitgeschakeld)

Naar rechts drukken = positie „R“, achteruit in intervalfunctie (alleen indien ON/R schakelaar in positie „R“)

Worst maken

- Draai het vlees eerst twee maal met de gewenste geperforeerde schijf door de vleesvermaler (zoals omschreven bij "Vlees verwerken") voordat u er worst mee maakt.
- Voor de worstvulling kunt u volgens uw „eigen recept“ gesnipperde uitjes, kruiden en andere ingrediënten aan de vleesmassa toevoegen. Kneed de massa goed door. Laat de massa voor het maken van worst ca. 30 minuten in de koelkast rusten.
- **Opmerking:** worstvulling kan rauw of gekookt worden verwerkt. Gebruik de gebruikelijke worstrecepten.
- Stulp de worstdarm (natuurlijke of kunstmatige darmen, verkrijgbaar in de vakwinkel) over het hulpstuk voor het maken van worst. Leg een knoop in het andere einde van de worstdarm. Reken voor ca. 1 kg vulmassa met ca. 1,60 mtr worstdarm.
- **Tip:** leg de natuurdarm voor het worst maken ca. 3 uur in lauwwarm water en wring der darm voor het worst maken uit. Natuurdarm wordt dan weer elastisch. Natuurdarm is op bestelling verkrijgbaar in de slagerij en in de buurt van slachterijen.
- De worstvulling wordt door het hulpstuk voor het maken van worst in de darm geperst. Schakel het apparaat uit indien de gewenste lengte van de worst is bereikt. Druk de worst aan het einde samen en draai de worst een paar maal rond zijn lengte-as. Haal het einde van de worst van het opzetstuk en maak een knoop.
- **Tip:** het worstomhulsel rekt tijdens het koken en invriezen uit. Maak de darm dus niet overvol om het openbarsten van de worst te voorkomen.
- Indien u alle opmerkingen met betrekking tot het maken van worst ter kennis heeft genomen kunt u het apparaat gebruiken zoals beschreven.

Werken met het Kebbehulpstuk

- Met het kebbehulpstuk kunt u uitgeholde rolletjes van deeg, vlees of groente vormen en naar wens vullen.
- **Tip:** draai het vlees eerst twee maal met de gewenste geperforeerde schijf door de vleesvermaler (zoals omschreven bij "Vlees verwerken") voordat u het gebruikt met het kebbehulpstuk.
- Het maken van de uitgeholde rolletjes vergt oefening. De consistentie van het mengsel mag niet te droog maar ook niet te vloeibaar zijn. Het gehalte aan vloeistof van de te verwerken levensmiddelen is verschillend. Daarom is het onmogelijk hier richtinggevende gegevens te verstrekken. De juiste verhouding voor het Laat u inspireren en adviseren door de gebruikelijke recepten.
- Indien u alle opmerkingen met betrekking tot het thema „kebbehulpstuk“ ter kennis heeft genomen, kunt u het apparaat gebruiken zoals beschreven.



LET OP! Schakel het apparaat in principe na elk gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact. Maak het apparaat na elk gebruik grondig schoon, aangezien het apparaat in aanraking komt met levensmiddelen.

Oplossen van problemen

Indien het transport van vlees wordt geblokkeerd door de te vermalen levensmiddelen:

- Druk de AAN/UIT - schakelaar in de positie UIT (middelste positie) om de vleesvermaler te stoppen.
- Druk vervolgens de ON/R Schakelaar in positie „R“ (achteruit) en druk dan de AAN/UIT- en intervalschakelaar (Reverse Switch) naar rechts in positie „R“. Nu wordt achteruit getransporteerd. Op die manier kunt u vastzittende levensmiddelen naar achteren transporteren, waardoor de blokkade wordt opgeheven en het transport vooruit probleemloos kan worden voortgezet.
- Is de blokkade opgeheven, kunt u de intervalschakelaar voor de achteruitgang („Reverse Switch“) weer los laten.
- Druk de ON/R schakelaar in de positie „ON“ en de AAN/UIT - schakelaar naar links in de positie „I“ om de vleesmaler opnieuw te starten (Ononderbroken werking vooruit).
- Indien de blokkade op deze manier niet kan worden opgeheven, moet u het apparaat schoonmaken zoals bij „Reiniging, onderhoud en opslag“ beschreven.


Indien het apparaat oververhit is:

Het apparaat mag nooit langer dan 3 minuten ononderbroken in werking zijn (zie ook bij „Technische gegevens en werkingsduur“). Indien het apparaat langer in werking is, kan het apparaat oververhit raken, en de motor kan daardoor beschadigd worden. Schakel het apparaat uit en laat het ca. 10-15 minuten afkoelen, alvorens u het apparaat weer in gebruik neemt.

Indien het snoer en/of onderdelen van het apparaat zijn beschadigd:

- Schakel het apparaat onmiddellijk uit door middel van het in de positie „UIT“ plaatsen van de AAN/UIT - schakelaar! Is dat niet zonder risico mogelijk, haal dan de stekker direct uit het stopcontact.
- Laat de beschadigingen altijd door een vakman en/of bij de klantenservice (zie „Veiligheidsbepalingen“ en „Garantiebepalingen“) repareren alvorens u het apparaat weer in gebruik neemt.

Reiniging, onderhoud en opslag

 **LET OP!** Gevaar voor een elektrische schok! Voor elke reinigingsbeurt en voor elke demontage van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Het risico van ongelukken en letsel wordt daardoor aanzienlijk kleiner. Dit verhindert namelijk het ongewilde, per ongeluk in werking treden van het apparaat en het risico van een elektrische schok. Het motorblok, het snoer en de stekker mogen nooit in aanraking komen met water.

OPMERKING: alle hulpstukken zijn bij de uitlevering voorzien van een dun laagje olie om ze te beschermen tegen corrosie. Reinig daarom voor het eerste gebruik alle onderdelen zorgvuldig in warm water met een paar druppels afwasmiddel. Vervolgens afspoelen met helder water en zorgvuldig afdrogen voor gebruik.

Motorblok reinigen

- Reinig, indien nodig, de behuizing en het snoer met een vochtige doek. Droog het apparaat goed af voordat u het weer in gebruik neemt.



WAARSCHUWING: het motorblok mag nooit onder water of andere vloeistoffen worden gedompeld! Indien in het apparaat gedrongen vochtigheid in aanraking komt met de elektrische geleiders bestaat levensgevaar ten gevolge van een elektrische schok! Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en geen schuurmiddelen of oplosmiddelen op kwetsbare oppervlaktes. Zulke reinigingsmiddelen zouden het apparaat kunnen beschadigen en resten van reinigingsmiddelen zouden in de te vermalen levensmiddelen kunnen geraken!



Accessoires schoonmaken

LET OP: gevaar voor ongelukken en letsell! Het kruisvormige mes is zeer scherp!

Reinig alle accessoires en onderdelen die in aanraking komen met levensmiddelen alléén met de hand. Ze zijn niet geschikt voor de afwasmachine. Reinig ze met met heet water en met een gebruikelijk huishoudelijk afwasmiddel dat voor levensmiddelen geschikt is.

- Indien vleesresten of resten van levensmiddelen zijn opgedroogd, kunt u de onderdelen enige tijd in heet water met een paar druppels van een gebruikelijk huishoudelijk afwasmiddel in laten weken. Daarna kunnen de opgedroogde resten probleemloos worden verwijderd.
- Geben Sie keine Teile in die Spülmaschine, sie sind dafür nicht geeignet.
- Droog alle onderdelen goed af, voordat u het apparaat weer in gebruik neemt.

Onderhoud en opslag

- Om de metalen hulpstukken te beschermen tegen corrosie wrijft u ze na het afdrogen met een beetje plantaardige olie in, indien u het apparaat niet onmiddellijk weer in gebruik neemt.
Bewaar het apparaat op een droge, tegen stof beschermde plaats. Bewaar het apparaat zodanig, dat het voor personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis onbereikbaar is. Deze personen kunnen mogelijke gevaren in de omgang met elektrische apparaten en/of apparaten die hitte kunnen veroorzaken en/of beweeglijke, scherpe en/of roterende onderdelen bezitten niet altijd juist inschatten.

Technische gegevens en werkingsduur

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (Lockpower 1200 W max.); Beveiligingsklasse II
„Lockpower“ is de maximaal mogelijke opname uit het elektriciteitsnet op het moment van het in werking stellen van het apparaat. Tijdens het gebruik is de opname 350 - 450 Watt.
Dit apparaat is GS gecontroleerd en komt overeen met de huidige CE-richtlijnen.

Werkingsduur: Dit apparaat is niet geschikt voor ononderbroken werking. Het apparaat mag nooit langer dan **3 minuten** ononderbroken in werking zijn, zoals op het typeschildje vermeld. Deze tijd mag niet worden overschreden! Indien het apparaat langer in werking is, kan het oververhit raken en de motor kan daardoor beschadigen. Las tussendoor pauzes in van ca. 10-15 minuten, zodat het apparaat kan afkoelen, alvorens u het weer in gebruik neemt.

Afval en milieu

Verwijder de verpakking gescheiden en volgens de lokale voorschriften voor afvalverwijdering. Geef karton en papier af bij oud papier en folies aan de betreffende recycling. Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het gebruikelijke huisvuil worden verwijderd, maar dient op een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur afgegeven te worden. Het symbool (vuilnisbak met kruis) op het product, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking wijst hierop. Vragen over afvalverwijdering worden door uw lokale gemeentelijke vuilnisverwerking



beantwoord. De werkstoffen zijn volgens hun kenmerking geschikt voor hergebruik. Met hergebruik, verwerking van stoffen of andere vormen van hergebruik van oude apparatuur levert u een bijdrage aan het behoud van ons milieu. Informeer a.u.b. bij uw gemeente naar de betreffende instantie voor afvalverwijdering (verzamelpunt voor oude apparatuur) en zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van uw apparaat.

Garantiebepalingen

Op het door ons verkochte apparaat bestaat 24 maanden garantie. Deze begint op de dag van aankoop (kassabon). Stuur het verzendklare apparaat in geval van storing onder opgave van de aard van het defect en met de originele kassabon (noodzakelijk voor een kosteloze reparatie of indien het apparaat moet worden vervangen) naar uw handelaar.

Onder de garantie valt een defect aan het apparaat, dat is ontstaan ten gevolge van materiaal- of fabricagefouten. Wij beslissen, of een reparatie mogelijk is of dat het apparaat moet worden vervangen. Dit verlengt niet de garantieperiode. Er bestaat geen aanspraak op een nieuwe garantieperiode.

Een nauwkeurige omschrijving van het defect zorgt voor een snellere afhandeling. Wij vragen om begrip voor het feit, dat aanspraken op grond van *coulance* zullen worden afgewezen:

- na afloop van de normale levensduur en in het bijzonder voor batterijen, accu's, lampen etc.,
- voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld aandrijfriemen, motorkoolstaven, tandenborstels, slijpstukken, kneedhaken, gardes, staafmixer-opzetstukken, messen etc.,
- bij breukschade, zoals bijvoorbeeld bij glas, porselein of kunststof
- bij transportschade, bij verkeerd gebruik en
- bij te weinig reiniging en onderhoud, bij het niet-naleven van de montagehandleiding en de gebruiksaanwijzing,
- bij chemische en/of elektrochemische invloeden,
- indien het apparaat met verkeerd voltage werd gebruikt en bij het aansluiten op ongeschikte stroombronnen,
- bij abnormale milieu-omstandigheden, bij ongewone gebruiksomstandigheden of indien het apparaat voor een andere als de eigenlijke bestemming werd gebruikt,
- en ook dan, indien reparaties of ingrepen werden uitgevoerd door personen, die hiertoe niet door ons zijn geautoriseerd,
- indien niet-originele vervangende- of aanvullende onderdelen of accessoires in het apparaat zijn geplaatst of
- indien het apparaat in aanraking is gekomen met ongeschikte stoffen, die het defect hebben veroorzaakt

Technische wijzigingen voorbehouden

Versie 05/2013