

emerio®

MG-130207



Meat grinder (EN)

Fleischwolf (DE)

Hachoir à viande (FR)

Köttkvarn (SE)

Vleesmolen (NL)

Maszynka do mięsa (PL)

Picadora de carne (ES)



Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Contenido

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 9 -
Mode d’emploi – French	- 17 -
Bruksanvisning – Swedish	- 25 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 32 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 39 -
Manual de instrucciones – Spanish	- 47 -

Instruction manual – English

SAFETY INSTRUCTIONS

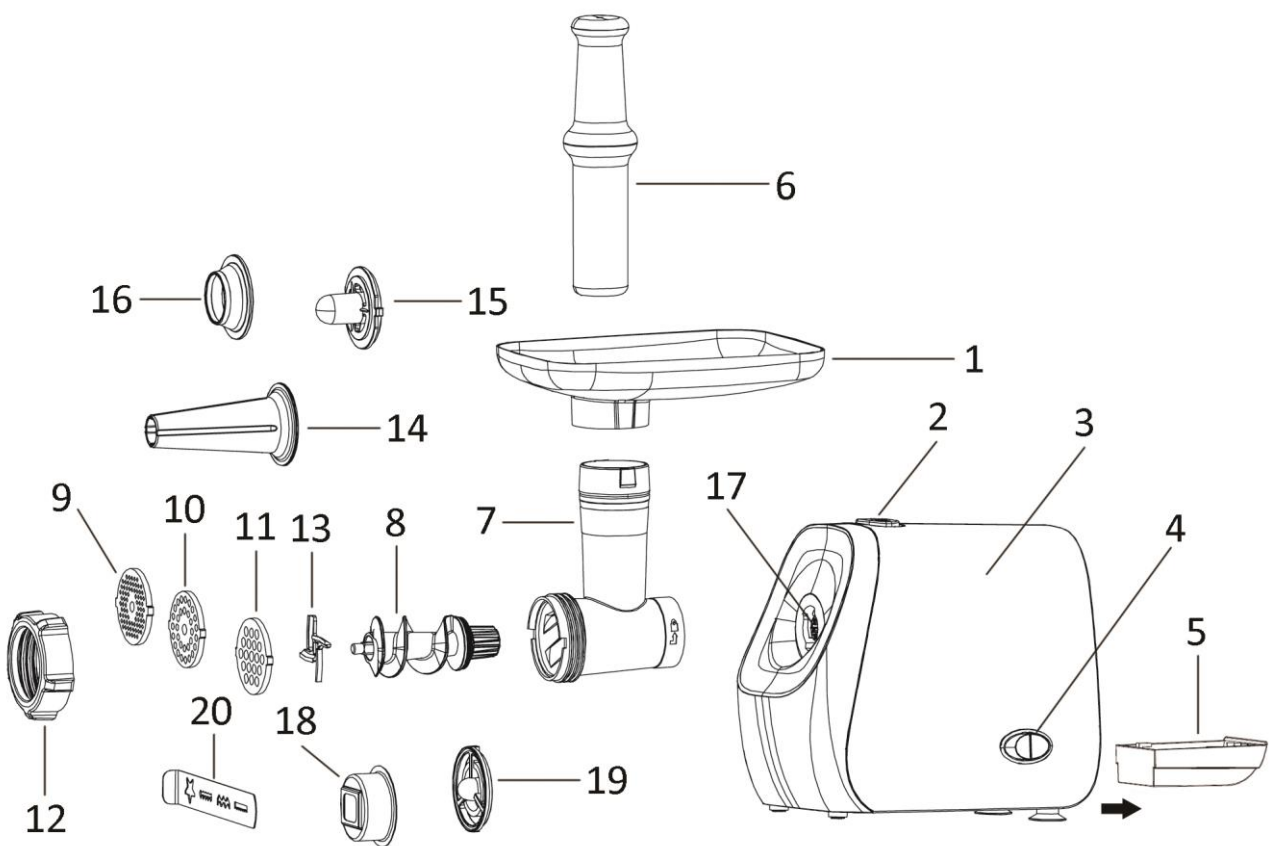
Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

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 | 5. Storage box |
| 2. Release button | 6. Pressing rod |
| 3. Motor housing | 7. Grinding chamber head |
| 4. ON/OFF/Reverse switch | 8. Auger |

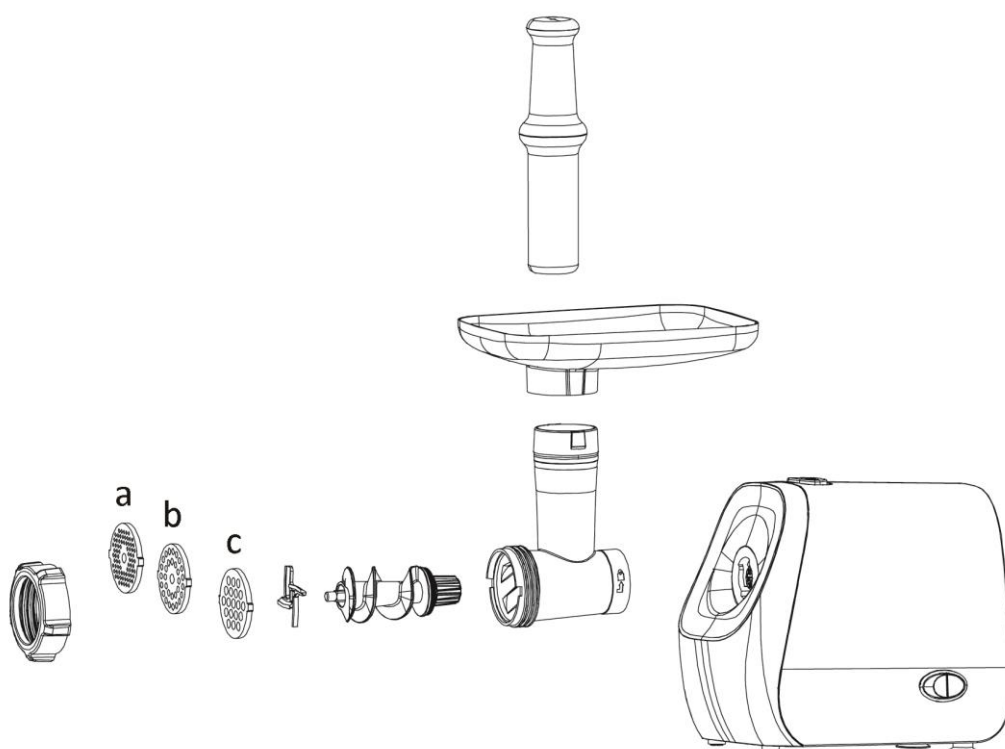
- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 9. Grinding plate (fine) | 15. Kibbe cone |
| 10. Grinding plate (medium) | 16. Kibbe shaper |
| 11. Grinding plate (coarse) | 17. Head inlet |
| 12. Fixing ring | 18. Cookie cup |
| 13. Grinding blade | 19. Cookie holder |
| 14. Sausage attachment | 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 "O" (OFF).

USE

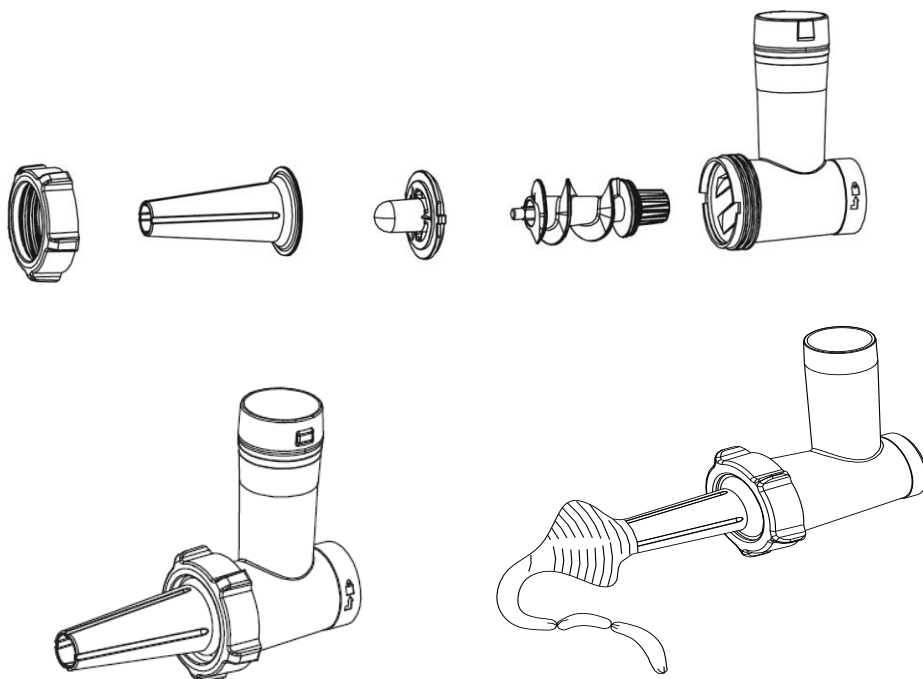
Mincing meat



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 "O" (OFF), and then plug in the appliance.
6. Press the ON/OFF/Reverse switch to position "ON".

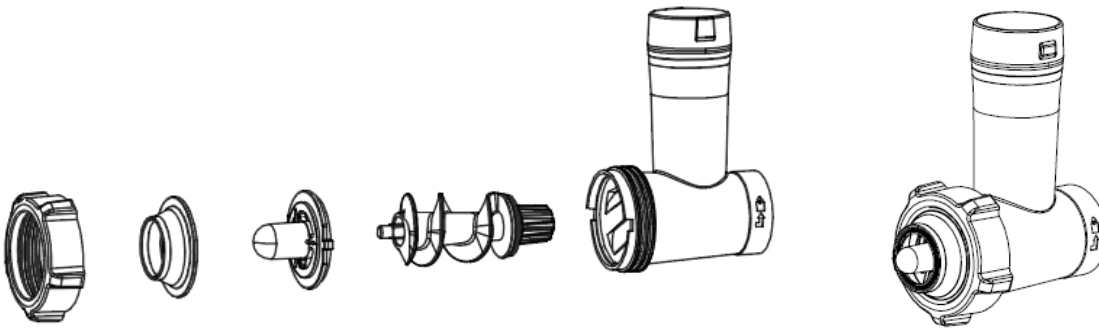
7. Feed food into the funnel with the pressing rod. Always use the pressing rod.
Note: Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the funnel opening.
Important: The max. operation time per cycle shall not exceed 7 minutes and minimum of 30 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.
8. After use, press the ON/OFF/Reverse switch to position "O" (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

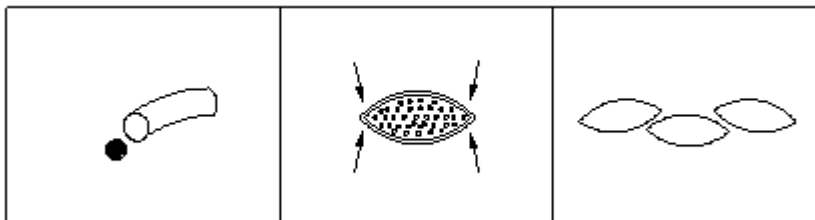


1. Insert the auger into the head by turning the auger slightly until it is properly set.
 Attach the kibbe cone onto the auger shaft, fitting its protrusions on both sides in the slots of the head.
 Put on the sausage attachment.
 Put on the fixing ring; screw firmly. Do not over tighten.
2. Assemble 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 sausage, and do not assemble the sausage attachment and kibbe cone 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. Set clean casing to the sausage attachment. Place a clean container under the machine to hold the sausage coming from the appliance.
5. Ensure the ON/OFF/Reverse switch is set at position "O" (OFF), and then plug in the appliance.
6. Press the ON/OFF/Reverse switch to position "ON".
7. 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.
8. After use, press the ON/OFF/Reverse switch to position "O" (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



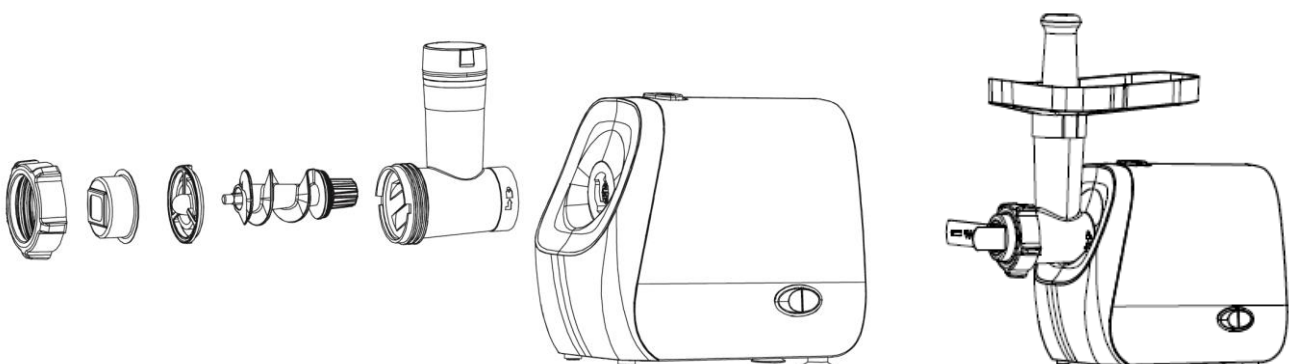
1. Insert the auger into the head by turning the auger slightly until it is properly set.
Attach the kibbe cone onto the auger shaft, fitting its protrusions on both sides in the slots of the head.
Put on the kibbe shaper.
Put on the fixing ring; screw firmly. Do not over tighten.
2. Assemble the head 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 coming from the appliance.
5. Ensure the ON/OFF/Reverse switch is set at position "O" (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 "O" (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 coming from the appliance.
5. Ensure the ON/OFF/Reverse switch is set at position "O" (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 "O" (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 "O" (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 clockwise and the head will get empty. If it does not work, press the ON/OFF/Reverse switch to position "O" (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.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal,

recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

Bedienungsanleitung – German

SICHERHEITSHINWEISE

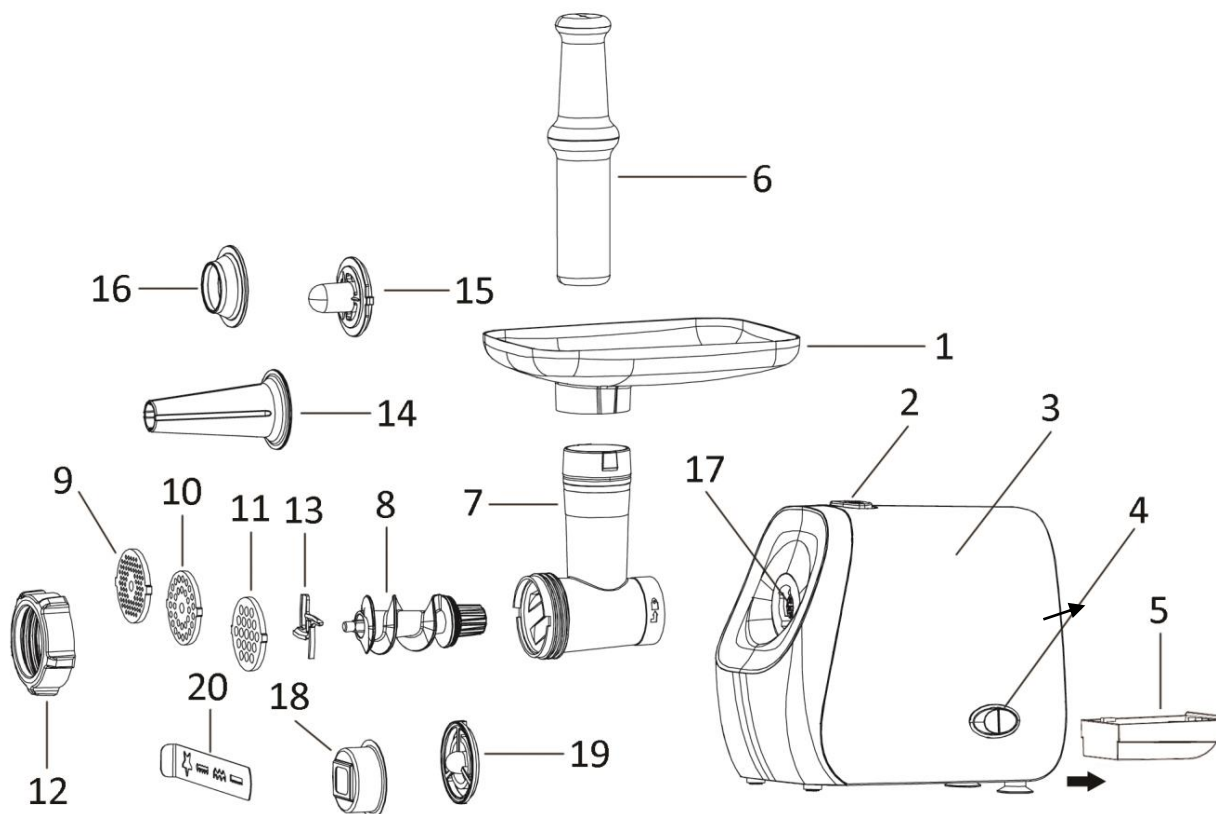
Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie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

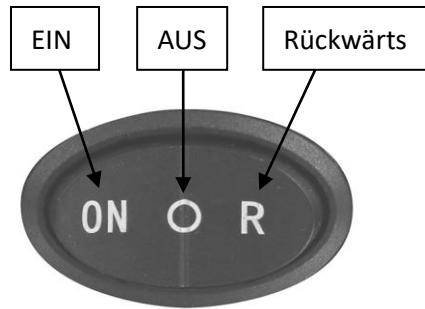
Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung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





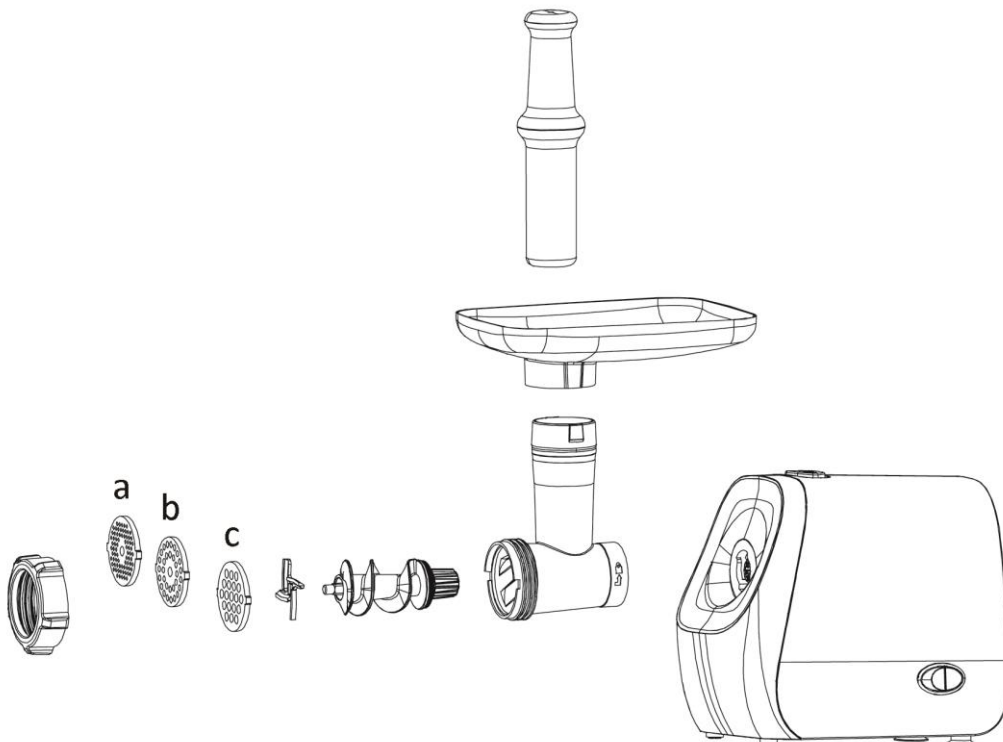
- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Trichter | 11. Messerscheibe (grob) |
| 2. Entriegelung | 12. Fixierring |
| 3. Motorgehäuse | 13. Messer |
| 4. EIN/AUS/Linkslauf-Schalter | 14. Wurstaufsatz |
| 5. Aufbewahrungsbehälter | 15. Kibbe-Kegel |
| 6. Pressstab | 16. 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 „O“ (AUS) steht.

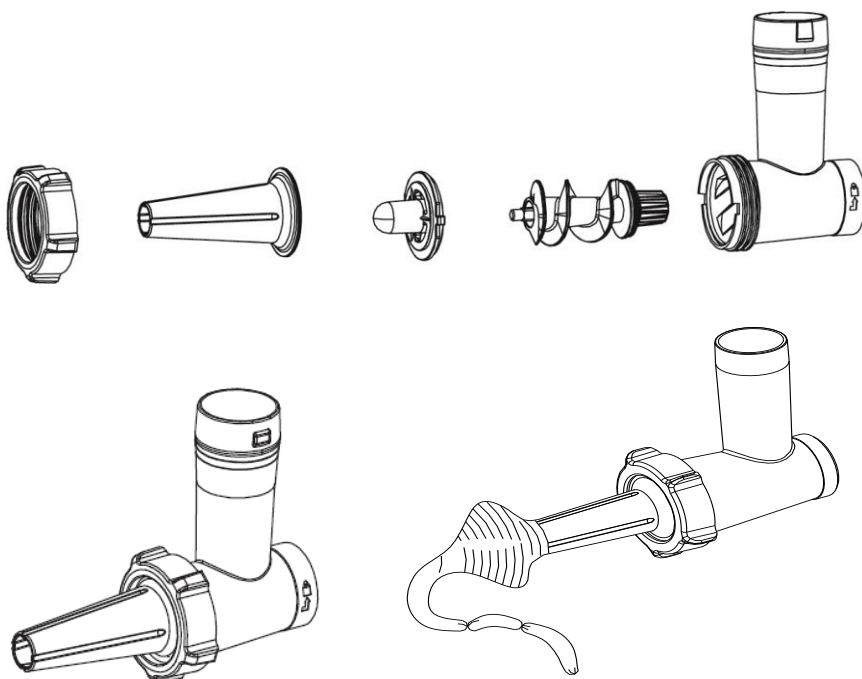
BENUTZUNG

Fleischwolf



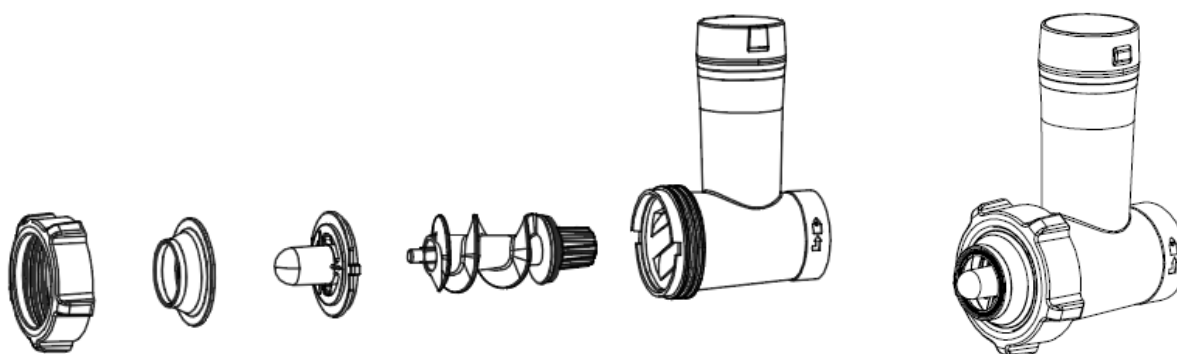
1. Setzen Sie die Förderschnecke in den Mahlkammerkopf ein, indem Sie die Schnecke leicht drehen, bis sie richtig eingestellt ist.
Stecken Sie das Messer mit den Klingen nach außen auf die Schneckenwelle.
Wählen Sie aus a, b, c die gewünschte Messerscheibe aus und legen Sie sie neben das Messer, wobei 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 „O“ (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 Pressstab in den Trichter ein. Verwenden Sie immer den Pressstab.
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 „O“ (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 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.
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.
3. Setzen Sie den Trichter auf den Kopf und befestigen Sie ihn.
4. Setzen Sie den sauberen Darm auf den Wurstaufsatz. Stellen Sie einen sauberen Behälter unter die Maschine, um die aus dem Gerät kommende Wurst aufzufangen.
5. Vergewissern Sie sich, dass der AN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „O“ (AUS) steht und schließen Sie das Gerät an.
6. Stellen Sie den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter auf „ON“.
7. 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.
8. Stellen Sie nach dem Gebrauch den AN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „O“ (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



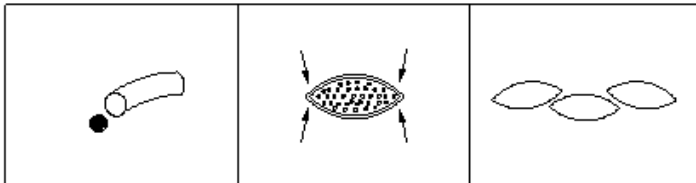
1. Setzen Sie die Förderschnecke in den Kopf ein, indem Sie die Schnecke leicht drehen, bis sie richtig eingestellt ist.
Befestigen Sie den Kibbe-Kegel an der Schneckenwelle, indem Sie seine Vorsprünge auf beiden Seiten in die Schlitze des Kopfes einsetzen.
Setzen Sie den Kibbe-Former auf.
Setzen Sie 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.

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.

3. Setzen Sie den Trichter auf den Kopf und befestigen Sie ihn.
4. 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 „O“ (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 Pressstab. 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.

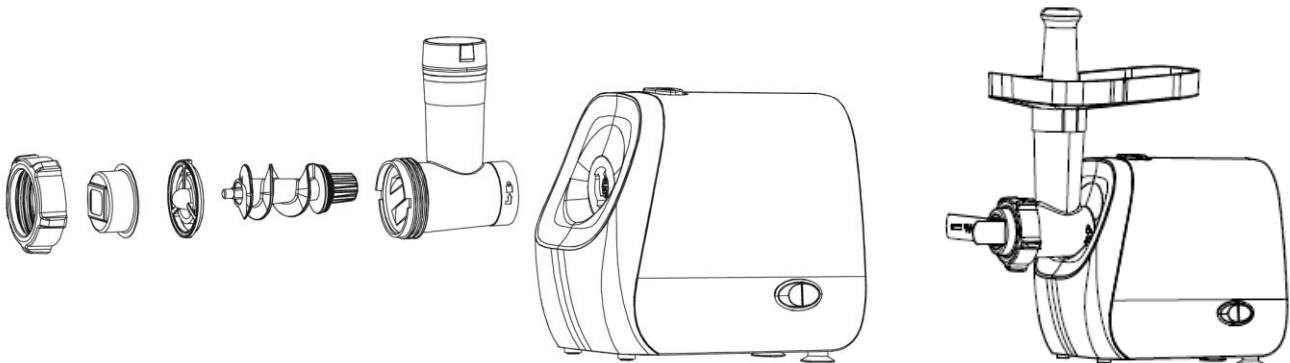


Wichtig: Die maximale Betriebszeit pro Zyklus darf 7 Minuten nicht überschreiten. Und zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen muss eine Ruhezeit von mindestens 30 Minuten eingehalten werden.

8. Stellen Sie nach dem Gebrauch den AN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „O“ (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 „O“ (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 Kekselriegel 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 „O“ (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. Drücken Sie im Falle einer Blockade den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „O“ (AUS). Warten Sie mindestens eine Minute, bis die Schnecke zu einem vollständigen Stillstand kommt.
2. Drücken Sie den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „R“ (Rückwärts). Die Schnecke dreht sich nun im Uhrzeigersinn und der Kopf leert sich. Falls das Problem dadurch nicht behoben wird, drücken Sie den EIN/AUS/Rückwärts-Schalter in die Position „O“ (AUS), ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und reinigen Sie den Kopf.

Hinweis: Die max. Betriebszeit in der „R“-Position beträgt maximal 5 Sekunden.

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 Kekselbehälter, der Kekshalter, die Keksscheibe, das Messer, der Trichter und der Pressstab sind spülmaschinengeeignet.

TECHNISCHE 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.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern,

bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

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.

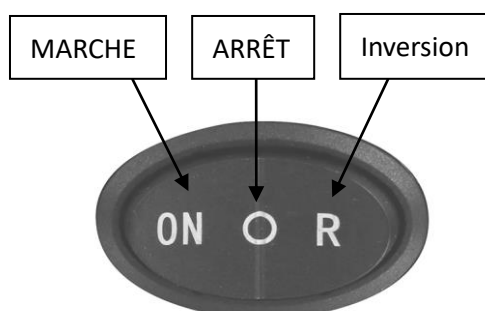
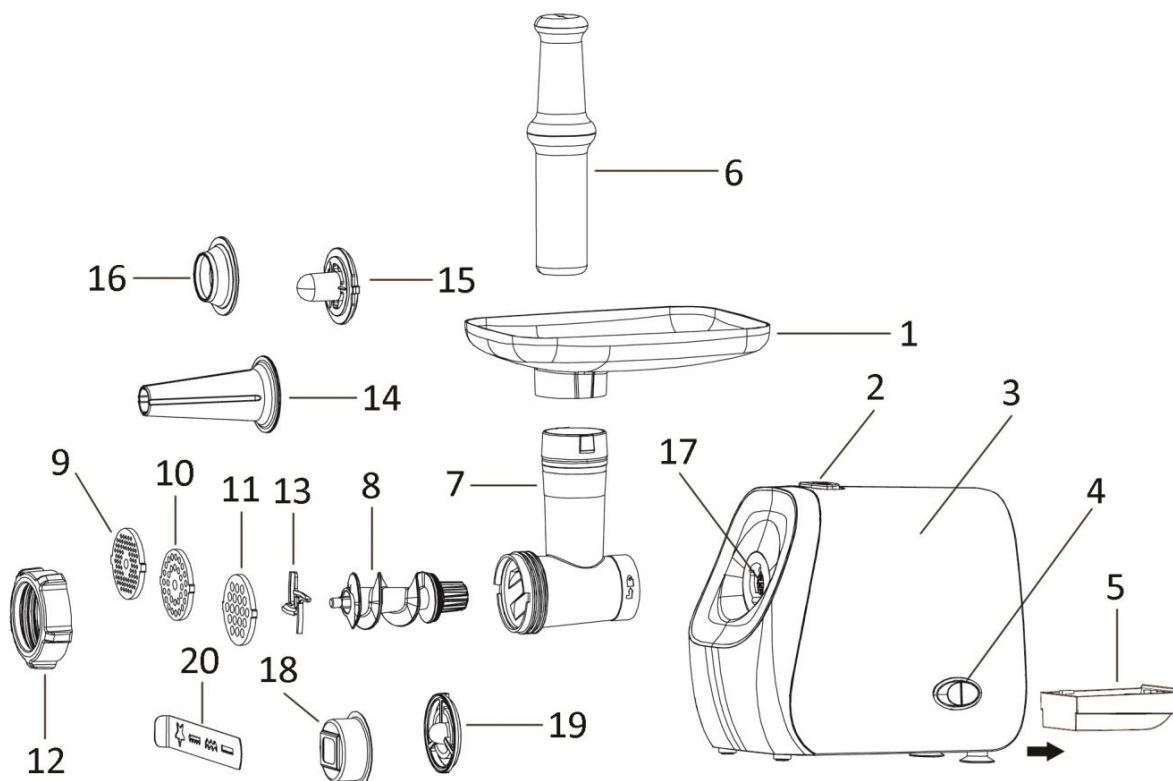
En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage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



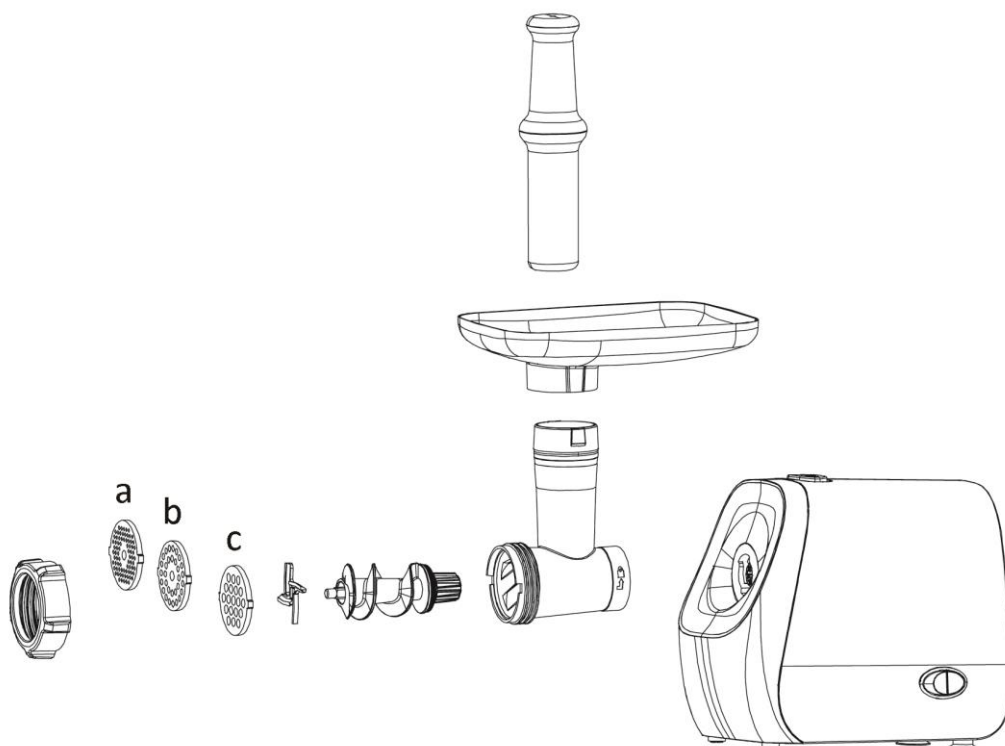
- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Entonnoir | 11. Plaque de broyage (grossière) |
| 2. Bouton de déverrouillage | 12. Anneau de fixation |
| 3. Boîtier du moteur | 13. Lame de broyage |
| 4. Interrupteur Marche / Arrêt / Marche arrière | 14. Accessoire pour saucisse |
| 5. Boîte 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 « O » (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.
2. 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.

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

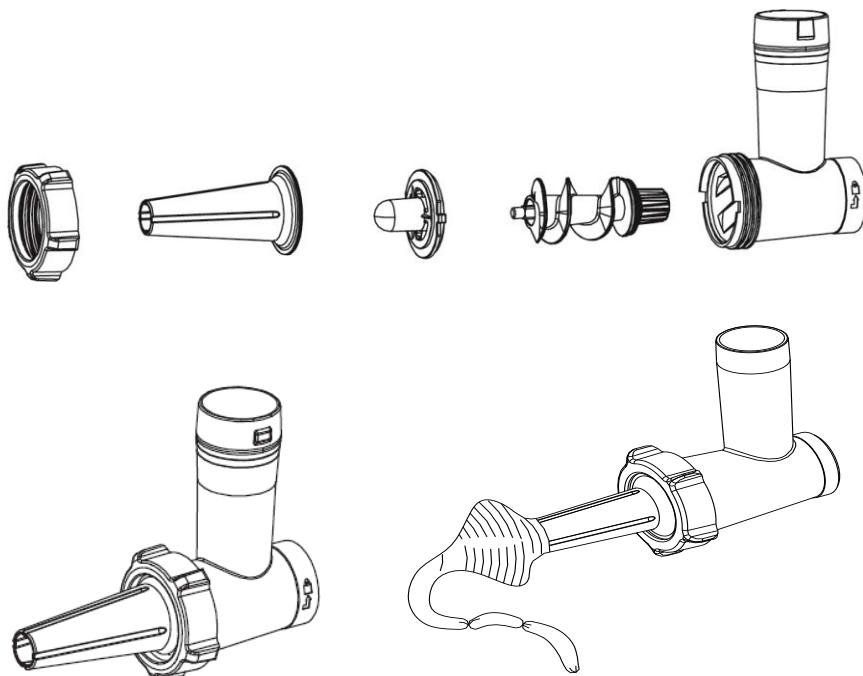
Remarque : Coupez tous les aliments en morceaux (il est recommandé d'utiliser de la viande sans nerfs, désossée et dégraissée, d'une taille approximative de 20 mm x 20 mm x 60 mm) de manière à ce qu'ils s'insèrent facilement dans l'ouverture de l'entonnoir.

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.

8. Après l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion en position « O » (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



1. 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.

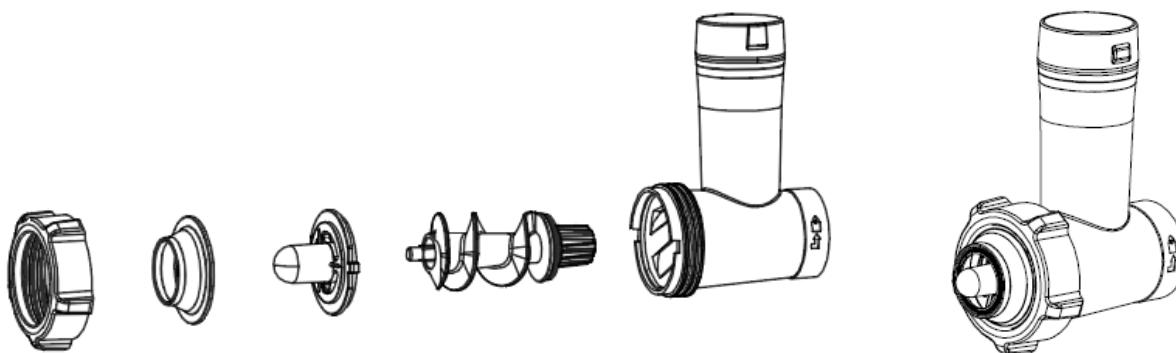
- Fixez l'entonnoir sur la tête de la chambre de broyage et mettez-le en place.
- Placez le boyau propre sur l'accessoire à saucisse. Placez un récipient propre sous la machine pour maintenir la saucisse sortant de l'appareil.
- Assurez-vous que l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion est en position « O » (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 « O » (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.

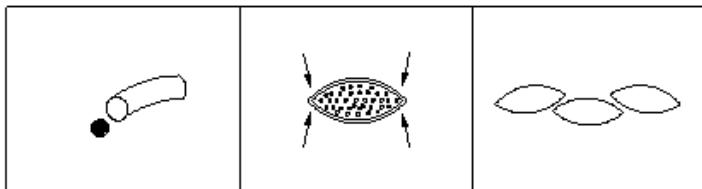
- Montez la tête sur la machine. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main ; tenez et insérez la tête de la chambre de broyage dans la machine de l'autre main, en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger ; relâchez le bouton. La tête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

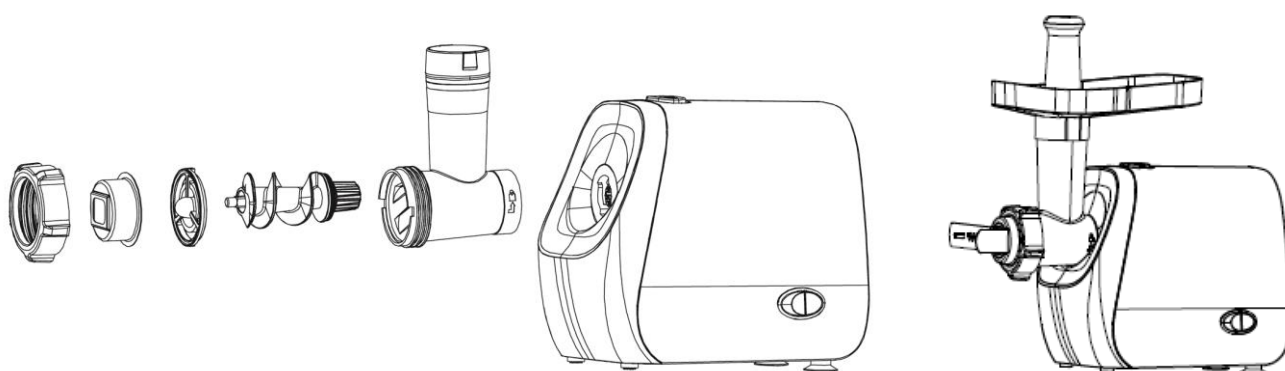


Important : La durée maximale de fonctionnement par cycle ne doit pas dépasser 7 minutes et un temps de repos minimum de 30 minutes doit être respecté entre deux cycles consécutifs.

8. Après l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion en position « O » (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 « O » (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.

- Après l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt / Inversion en position « O » (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 de marche arrière

- En cas de bourrage, appuyez sur l'interrupteur « Marche / Arrêt / Marche arrière » en position « O » (ARRÊT). Attendez au moins une minute jusqu'à ce que la vis sans fin s'arrête complètement.
- Appuyez sur l'interrupteur « Marche / Arrêt / Marche arrière » en position « R » (Inversion), la vis sans fin tournera dans le sens des aiguilles d'une montre et la tête se videra. Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur « Marche / Arrêt / Marche arrière » en position « O » (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

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

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

- 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 déclinons toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous déclinons 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.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non

contrôlés, recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de l'environnement.

Emerio B.V.

Oudeweg 115

2031 CC Haarlem

The Netherlands

Customer service:

T: +31 (0) 23 3034369

www.emerio.eu/service

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

www.emerio.eu/service

Klantenservice:

T: +31 (0) 23 3034369

www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

Bruksanvisning – Swedish

SÄKERHETSANVISNINGAR

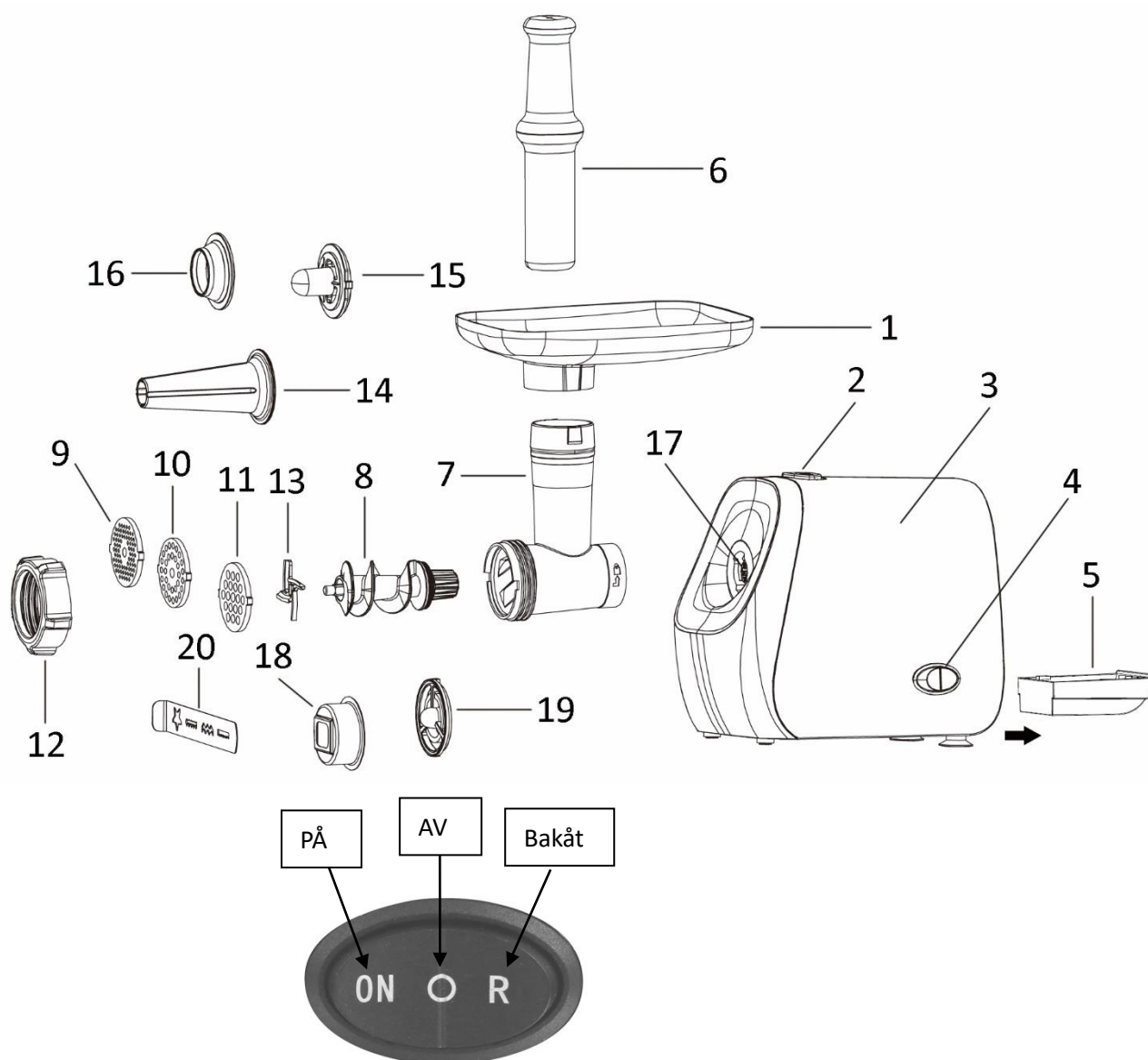
Före användning och för att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Koppla alltid ur apparaten från strömförsörjningen innan den lämnas obevakad och före montering, isärtagning eller rengöring.
2. Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn.
3. Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
4. Barn får inte leka med apparaten.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Stäng av apparaten och dra ut strömkontakten från eluttaget innan tillbehör byts ut och innan du närmar dig delar som är rörliga under användning.
7. Det finns en potentiell risk för personskador vid felaktig användning.
8. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
9. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
10. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
11. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
12. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
13. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
14. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
15. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
16. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
17. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
18. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
19. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
20. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
21. Endast för hushållsbruk. Använd inte för industriella ändamål.
22. Noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används nära barn.
23. När du bär enheten se till att hålla motorhuset med båda händerna. Bär inte enheten genom att bara hålla i tratten eller matningsrörets huvud.
24. Mata aldrig mat för hand. Använd alltid presstången.
25. Mal inte ingefära och andra material med hårda fibrer.
26. För att undvika att enheten fastnar, tvinga inte enheten att arbeta med för högt tryck.

27. Försök aldrig byta ut de elektriska delarna och reparera enheten själv.
28. Bladen är vassa, var alltid uppmärksam under användning.
29. Ställ apparaten på en plan, stabil och fast yta.
30. Låt det aldrig vara nära eller nära öppen eld eller lättantändliga material.
31. Använd endast de tillbehör som medföljde apparaten. Försök inte ersätta eller ändra dem eller för andra ändamål.
32. Apparaten kan inte användas för att mala hårda och torra livsmedel, annars kan bladen bli trubbiga.
33. Använd inte fingrarna för att skrapa bort mat från hålskivan medan apparaten används. Skärskador kan uppstå.
34. Kör aldrig apparaten tom efter montering av kniv och hålskiva. Annars kommer kniven och hålpattan att nötas allvarigt, vilket kommer att påskynda enhetens åldrande.
35. Angående bruksanvisningar och användning av tillbehör, se nedanstående stycke i manualen.

BESKRIVNING AV DELAR



- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Tratt | 6. Presstång |
| 2. Låsknapp | 7. Lampa tillagningskammare |
| 3. Motorhus | 8. Matarskrub |
| 4. PÅ/AV/omkopplare bakåt | 9. Slipplatta (fin) |
| 5. Förvaringslåda | 10. Slipplatta (medium) |

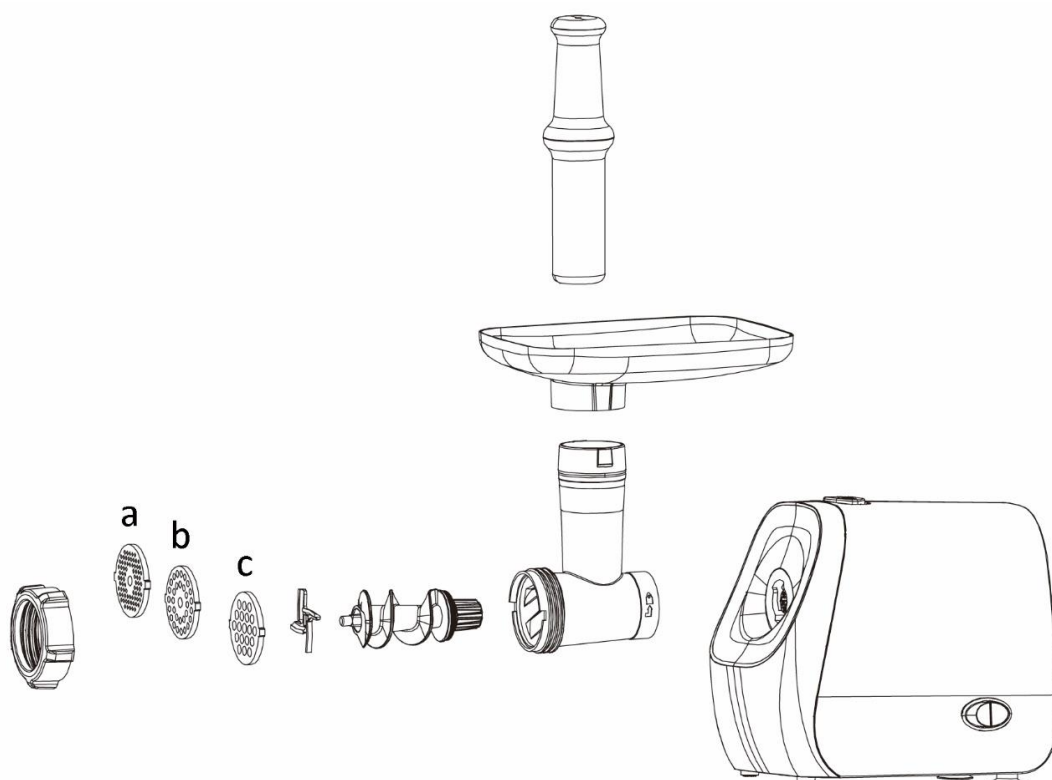
- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 11. Slipplatta (grov) | 16. Kibbeformare |
| 12. Fästring | 17. Huvudinlopp |
| 13. Kniv | 18. Kakkopp |
| 14. Korvtillbehör | 19. Cookiehållare |
| 15. Kibbekon | 20. Kakplatta |

INNAN ANVÄNDNING:

1. Det finns en förvaringslåda under maskinen. Ta ut förvaringslådan och ta ut malningsplattorna innan användning.
2. Tvätta alla delar (utom stommen) i varmt tvålwater.
3. Innan du kopplar in, se till att ON/OFF/Reverse-brytaren är inställd på läge "O" (OFF).

ANVÄNDNING

Köttfärs



1. Sätt in skruven i malningskammarens huvud genom att vrida skruven något tills den är korrekt inställd. Fäst kniven på skruvaxeln med bladen vända utåt. Välj önskad hålskiva från a, b, c och placera den bredvid kniven, passa dess utskjutande delar på båda sidor i spåren på hålskivans huvud. Sätt på fästringen; skruva fast. Vrid inte åt för hårt.
2. Montera matningsrörets huvud på maskinen. Tryck på låsknappen med ena handen; håll och för in matningsrörets huvud i maskinen med den andra handen, vrid den moturs tills den inte kan röra sig längre; släpp knappen. Matningsrörets huvud är nu fastsatt på maskinen.
Notera: Se till att knivens kant är mot hålskivan vid montering. Montera aldrig kniven omvänt.
Försiktighet: Se till att apparaten är urkopplad vid montering.
3. Fäst tratten på matningsrörets huvud och fixera den på plats.
4. Placera en ren behållare under maskinen för att hålla det malda köttet från apparaten.
5. Kontrollera att ON/OFF/back-brytaren är inställd på läge "O" (OFF) och anslut sedan apparaten.
6. Tryck på ON/OFF/Reverse till läge "ON".
7. Mata in mat i tratten med presstången. Använd alltid presstången.
Notera: Skär alla livsmedel i bitar (Senfri, benfritt och fettfritt kött rekommenderas, ungefärlig storlek: 20

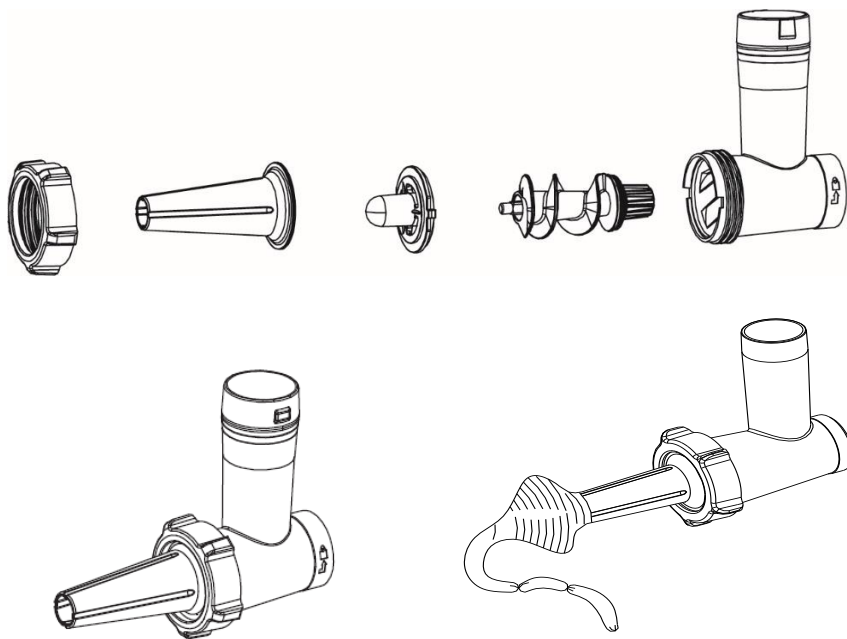
mm x 20 mm x 60 mm) så att de passar lätt i trattöppningen.

Viktigt: Den maximala drifttiden per cykel får inte överstiga 7 minuter och minst 30 minuters vilotid måste upprätthållas mellan två på varandra följande cykler.

8. Efter användning trycker du på ON/OFF/Reverse-brytaren till läge "O" (OFF) och kopplar sedan ur apparaten.

Lossa matningsröret från maskinen. Tryck på låsknappen med ena handen, vrid matningsröret medurs och ta ut den ur apparaten med den andra handen, släpp knappen.

Göra korv



1. Sätt in skruven i huvudet genom att vrida skruven något tills den är korrekt inställd. Fäst kibbekonen på skruvaxeln och passa in dess utskjutande delar på båda sidor i spåren på huvudet. Sätt på korvtillsatsen. Sätt på fästringen; skruva fast. Vrid inte åt för hårt.
2. Montera huvudet på maskinen. Tryck på låsknappen med ena handen; håll och för in huvudet i maskinen med den andra handen, vrid den moturs tills den inte kan röra sig längre; släpp knappen. Huvudet är nu festsatt på maskinen.

Notera: Montera aldrig kniven och hållplattan när du gör korv, och montera inte korvfästet och kibbekonen när du maler kött.

Försiktighet: Se till att apparaten är urkopplad vid montering.

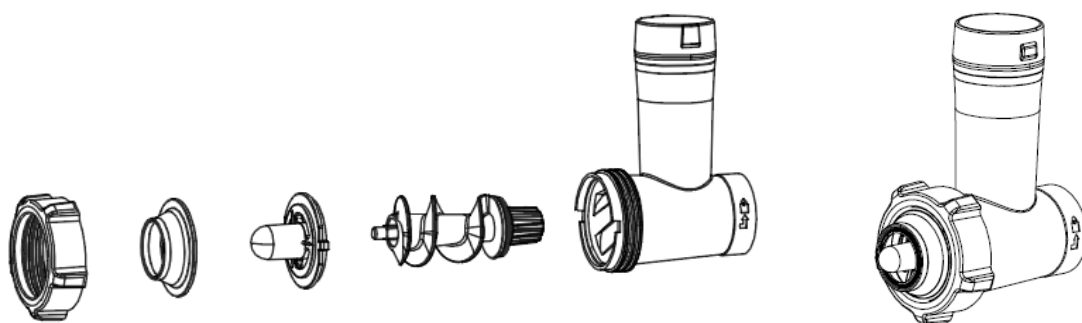
3. Fäst tratten på huvudet och fixera den på plats.
4. Sätt rent hölje på korvtillbehöret. Placera en ren behållare under maskinen för att hålla korven som kommer från apparaten.
5. Kontrollera att ON/OFF/back-brytaren är inställd på läge "O" (OFF) och anslut sedan apparaten.
6. Tryck på ON/OFF/Reverse till läge "ON".
7. Mata in malet kött i tratten. Använd endast presstången. Knyt var du vill med en tråd för att göra korven i rätt längd.

Viktigt: Den maximala drifttiden per cykel får inte överstiga 7 minuter och minst 30 minuters vilotid måste upprätthållas mellan två på varandra följande cykler.

8. Efter användning trycker du på ON/OFF/Reverse-brytaren till läge "O" (OFF) och kopplar sedan ur apparaten.

Lossa huvudet från maskinen. Tryck på låsknappen med ena handen, vrid huvudet medurs och ta ut det ur apparaten med den andra handen, släpp knappen.

Göra kibbe

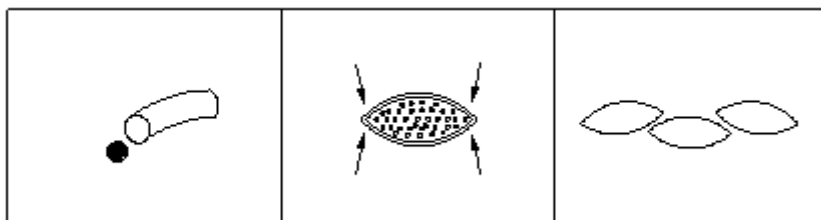


1. Sätt in skruven i huvudet genom att vrida skruven något tills den är korrekt inställd. Fäst kibbekonen på skruvaxeln och passa in dess utskjutande delar på båda sidor i spåren på huvudet. Sätt på kibbeformaren. Sätt på fästringen; skruva fast. Vrid inte åt för hårt.
2. Montera huvudet på maskinen. Tryck på låsknappen med ena handen; håll och för in huvudet i maskinen med den andra handen, vrid den moturs tills den inte kan röra sig längre; släpp knappen. Huvudet är nu fastsatt på maskinen.

Notera: Montera aldrig kniven och hålskivan när du gör kibbe och montera inte kibbetillbehören när du maler kött.

Försiktighet: Se till att apparaten är urkopplad vid montering.

3. Fäst tratten på huvudet och fixera den på plats.
4. Placera en ren behållare under maskinen för att hålla kibbeskyddet som kommer från apparaten.
5. Kontrollera att ON/OFF/back-brytaren är inställd på läge "O" (OFF) och anslut sedan apparaten.
6. Tryck på ON/OFF/Reverse till läge "ON".
7. Mata in din förberedda kibbeblandning i tratten. Använd endast presstången. Skär den ihåliga cylindern i önskad längd för att göra den cylindriska locket. Fyll med en köttfärsblandning, forma kibbe enligt bilden nedan och fritera.

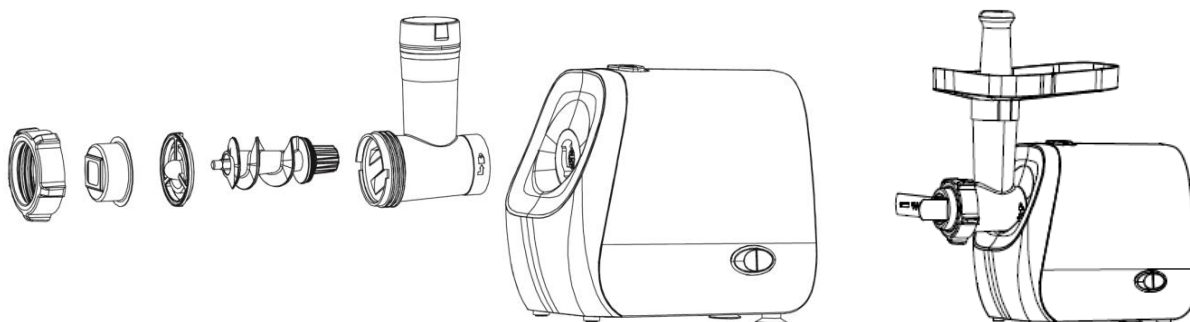


Viktigt: Den maximala drifttiden per cykel får inte överstiga 7 minuter och minst 30 minuters vilotid måste upprätthållas mellan två på varandra följande cykler.

8. Efter användning trycker du på ON/OFF/Reverse-brytaren till läge "O" (OFF) och kopplar sedan ur apparaten.

Lossa huvudet från maskinen. Tryck på låsknappen med ena handen, vrid huvudet medurs och ta ut det ur apparaten med den andra handen, släpp knappen.

Göra kaka



1. Sätt in skruven i huvudet genom att vrida skruven något tills den är korrekt inställd.
Fäst kakhållaren på skruvskftet och sedan kakkoppen.
Sätt på fästringen; skruva fast. Vrid inte åt för hårt.
2. Montera huvudet på maskinen. Tryck på låsknappen med ena handen; håll och för in huvudet i maskinen med den andra handen, vrid den moturs tills den inte kan röra sig längre; släpp knappen. Huvudet är nu fastsatt på maskinen.

Försiktighet: Se till att apparaten är urkopplad vid montering.

3. Fäst tratten på huvudet och fixera den på plats. Stick in kakplattan genom kakformen. Notera: Det finns fyra former på kakplattan. Välj önskad och ställ den framför kakformen.
4. Placera en ren behållare under maskinen för att hålla cookien som kommer från apparaten.
5. Kontrollera att ON/OFF/back-brytaren är inställd på läge "O" (OFF) och anslut sedan apparaten.
6. Tryck på ON/OFF/Reverse till läge "ON".
7. Forma din förberedda deg till en rulle och mata sedan in den i tratten. Skär kakstången i önskad storlek.
Baka och servera.

Viktigt: Den maximala drifttiden per cykel får inte överstiga 7 minuter och minst 10 minuters vilotid måste upprätthållas mellan två på varandra följande cykler.

8. Efter användning trycker du på ON/OFF/Reverse-brytaren till läge "O" (OFF) och kopplar sedan ur apparaten.
Lossa huvudet från maskinen. Tryck på låsknappen med ena handen, vrid huvudet medurs och ta ut det ur apparaten med den andra handen, släpp knappen.

Omvänd funktion

1. Vid störning trycker du på ON/OFF/Reverse-omkopplaren till läge "O" (OFF). Vänta minst en minut tills skruven stannar helt.
2. Tryck på ON/OFF/Reverse-knappen till läge "R" (Reverse), skruven roterar medurs och huvudet blir tomt. Om det inte fungerar trycker du på ON/OFF/Reverse-brytaren till läge "O" (OFF), kopplar ur apparaten och rengör huvudet.

Notera: Den maximala drifttiden för R-läget får inte överstiga 5 sekunder.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Koppla ur apparaten före rengöring.
2. Ta isär alla delar och tvätta dem sedan i vatten.
Försiktighet: Bladen är vassa. Hanteras varsamt.
3. Torka utsidan av stommen med en fuktig trasa och torka sedan noggrant.
Notera: Sänk aldrig ner stommen i vattnet för rengöring. Endast korvfäste, kibbestrut, kibbeformare, kakkopp, kakhållare, kakfat, kniv, tratt och presstång tål maskindisk.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strömförbrukning: 600W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom icke fackmässig behandling av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto. Utan kvitto kan du inte begära någon som helst garanti. Skador som uppstår p.g.a. att

instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

Gebruiksaanwijzing – Dutch

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

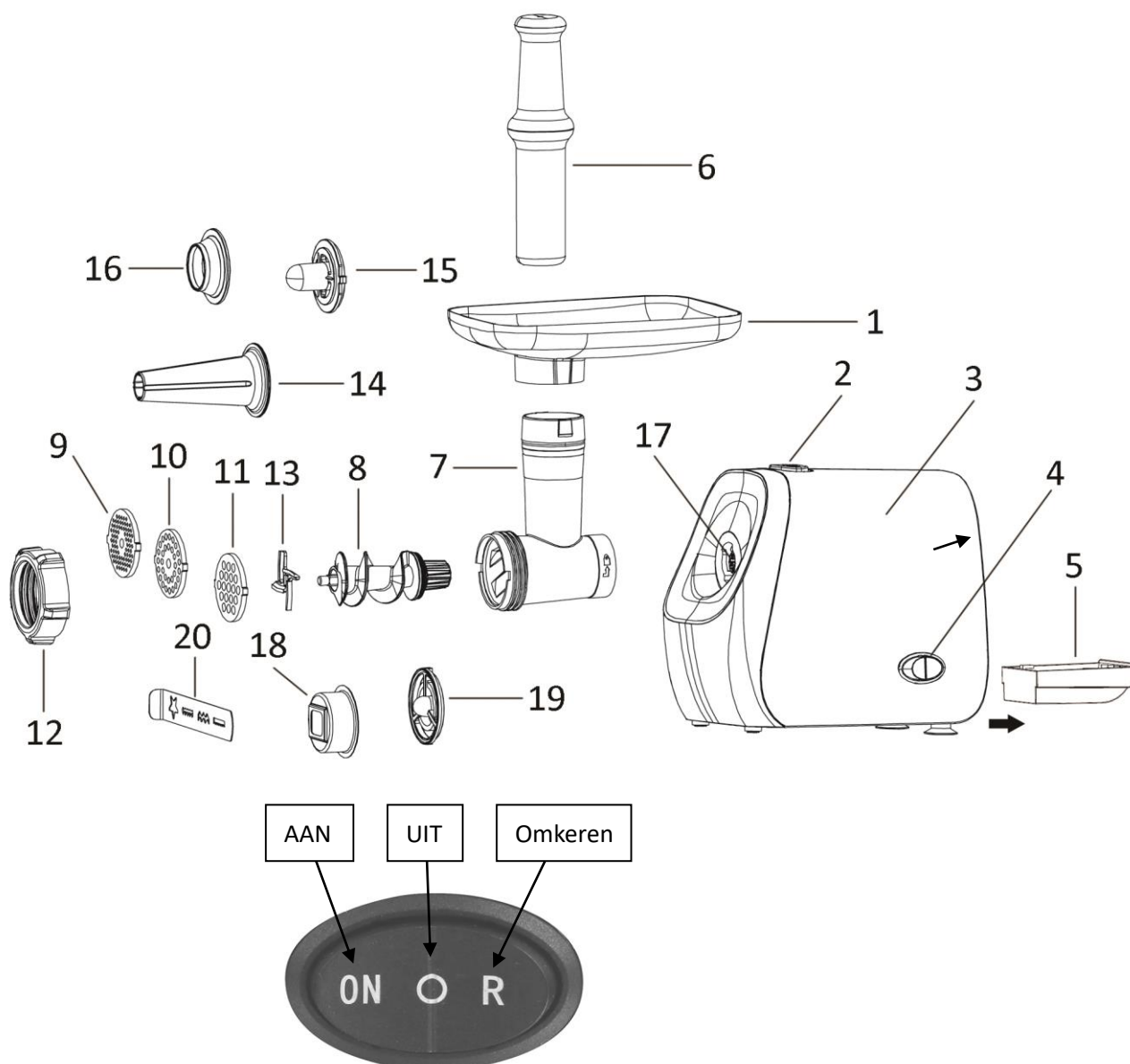
Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

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



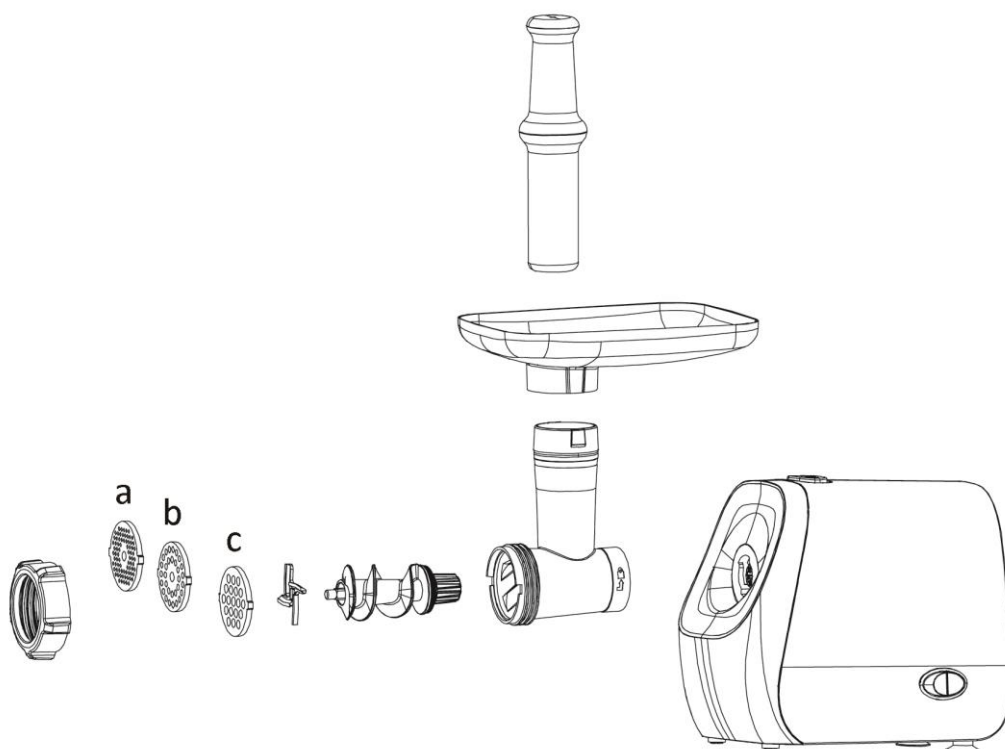
- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Trechter | 11. Maalschijf (grof) |
| 2. Vrijgaveknop | 12. Bevestigingsring |
| 3. Motorbehuizing | 13. Maalmes |
| 4. AAN/UIT/Omkeerschakelaar | 14. Worstopzetstuk |
| 5. Opberglade | 15. Kibbeh-kegel |
| 6. Duwstang | 16. Kibbeh-vormer |
| 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 'O' (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 'O' (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.

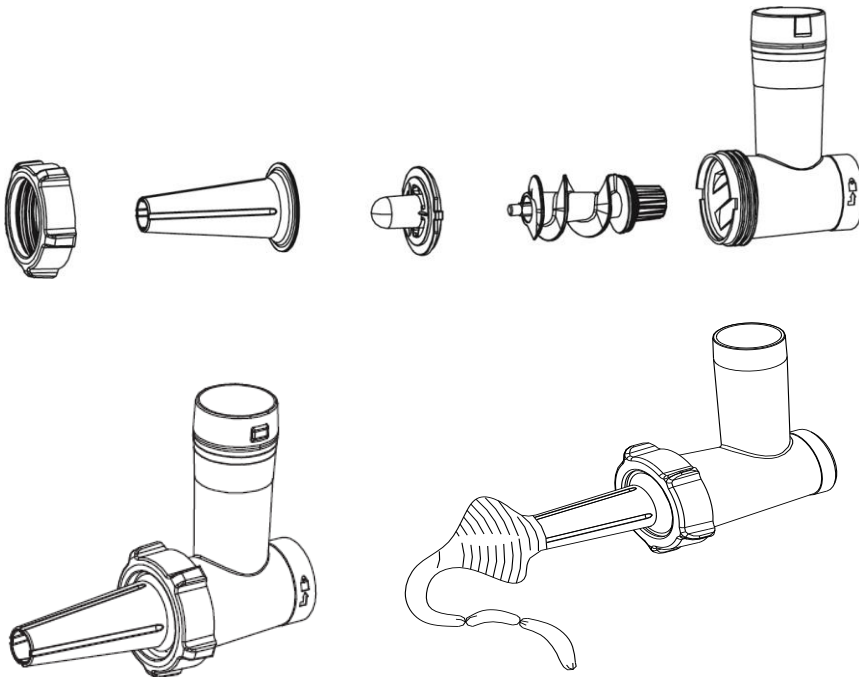
Opmerking: Snij al het voedsel in stukken (mager vlees zonder pezen en botten wordt aanbevolen, grootte: ong. 20 mm x 20 mm x 60 mm) zodat het makkelijk in de opening van de trechter past.

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 'O' (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.

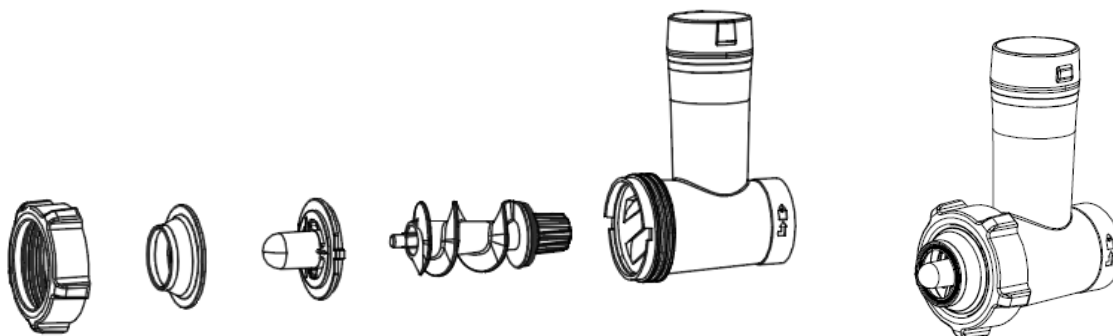
5. Zorg dat de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar op de positie 'O' (UIT) is ingesteld en steek de stekker vervolgens in het stopcontact.
6. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar naar de positie 'AAN'.
7. Doe het gemalen vlees in de trechter. Gebruik alleen de duwstang. Breng op de gepaste lengte een koord aan om 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 'O' (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.

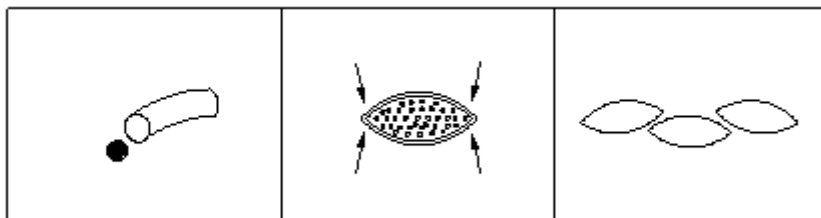
Breng de bevestigingsring aan en draai deze vast. Draai ze niet te stevig vast.

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 'O' (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.

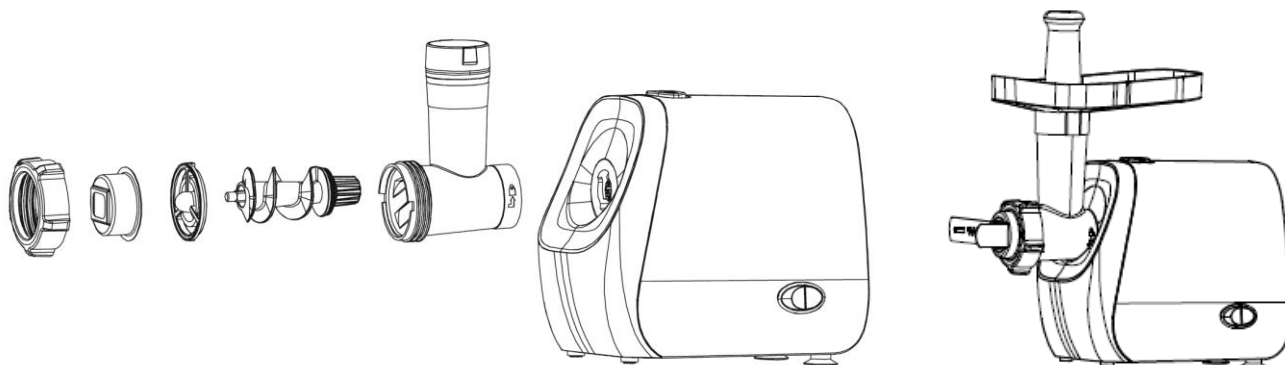


Belangrijk: De max. werkingstijd per cyclus mag niet langer dan 7 minuten zijn en wacht minstens 30 minuten voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

8. Duw de AAN/UIT/Omkeren-schakelaar na gebruik naar de positie 'O' (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 'O' (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 'O' (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. Wanneer het apparaat is vastgelopen, duw de AAN/UIT/Omkeerschakelaar naar de stand 'O' (UIT). Wacht minstens één minuut totdat de boor tot een volledige stilstand is gekomen.
2. Duw de AAN/UIT/Omkeerschakelaar naar de stand 'R' (Reverse/Omkeren), de boor draait met de klok mee en de kop wordt leeggemaakt. Als dit niet werkt, duw de AAN/UIT/Omkeerschakelaar naar de stand 'O' (UIT), haal de stekker uit het stopcontact en reinig de kop.

Opmerking: De max. werkingstijd in de stand 'R' mag niet langer dan 5 seconden zijn.

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

Opgenomen vermogen: 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.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever

verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

Instrukcja obsługi – Polish

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

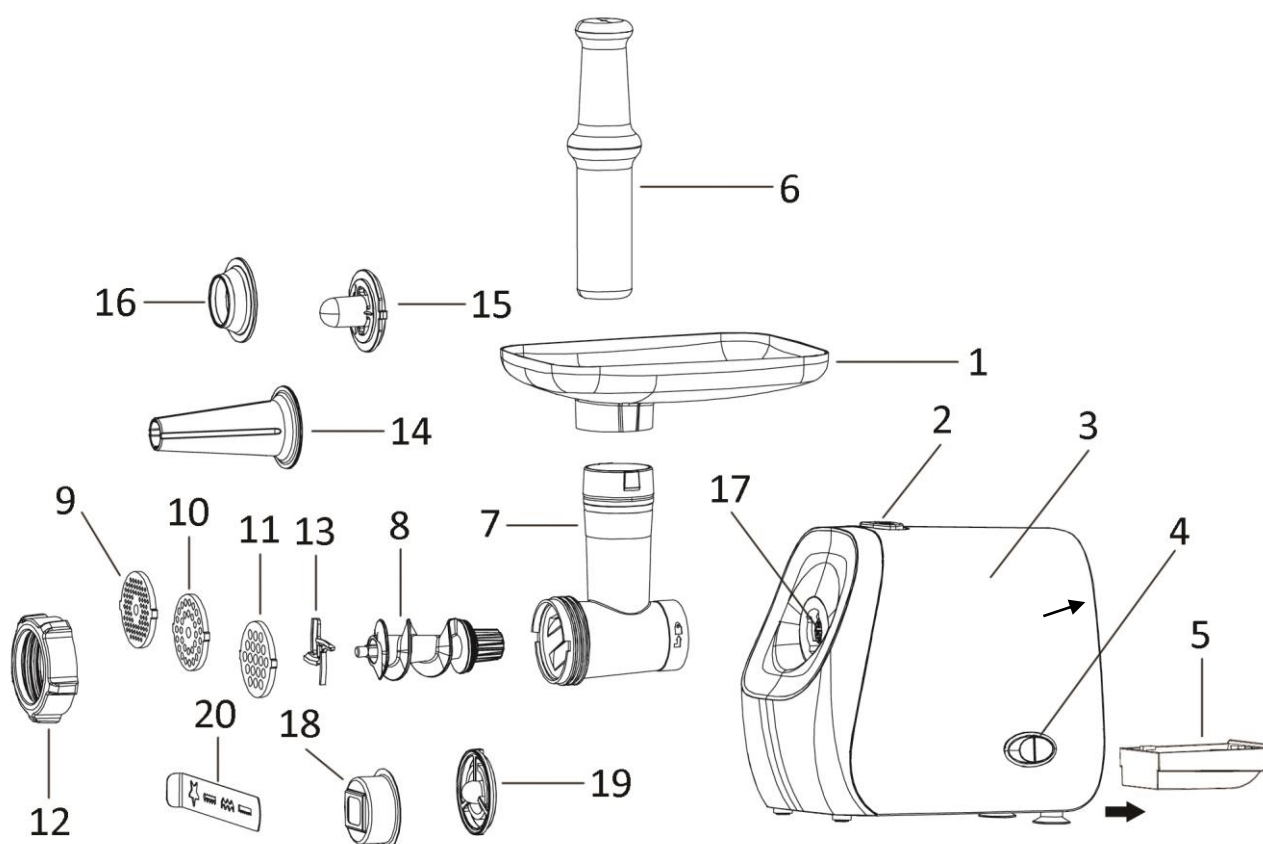
Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia,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

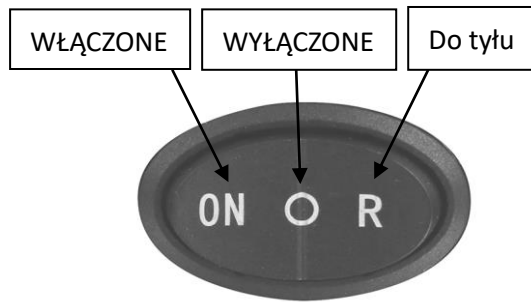
W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w 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 porażenia 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 mieć 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 skaleczeniem.
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





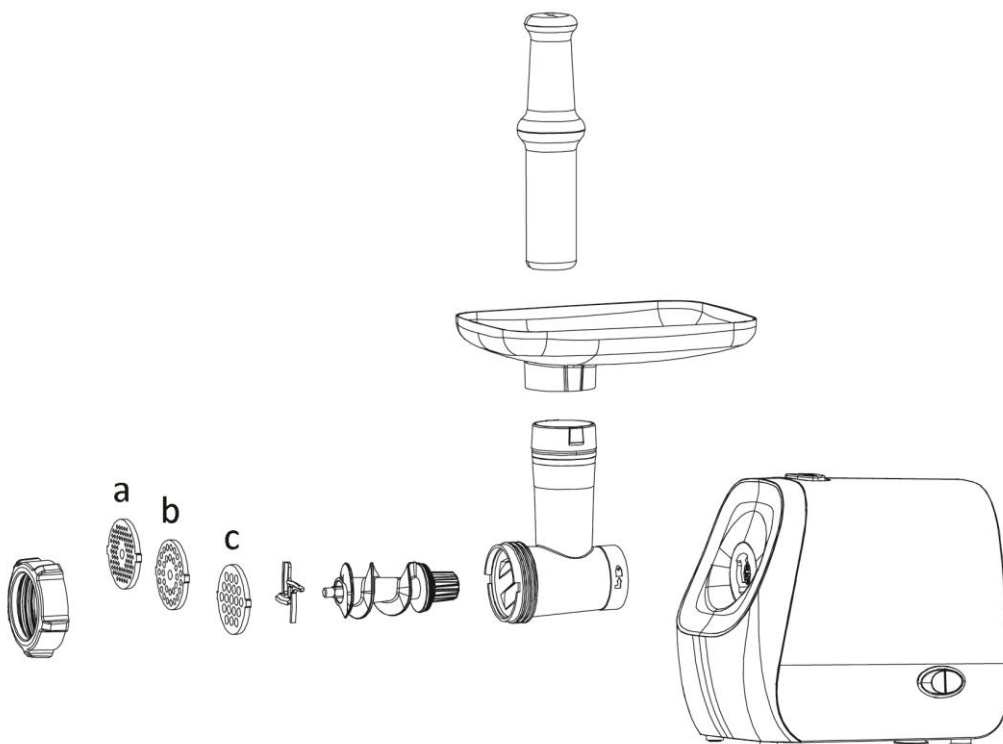
- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Lejek | 11. Sitko (grube) |
| 2. Przycisk odblokowujący | 12. Pierścień mocujący |
| 3. Obudowa silnika | 13. Ostrze do mielenia |
| 4. Przełącznik WŁ./WYŁ./Wstecz | 14. Końcówka do kiełbas |
| 5. Pojemnik | 15. Stożek do kibbeh |
| 6. Popychacz | 16. Nakładka do kibbeh |
| 7. Głowica komory mielenia | 17. Otwór do wkładania głowicy |
| 8. Ślimak | 18. Nakładka do ciasteczek |
| 9. Sitko (drobne) | 19. Uchwyt do ciasteczek |
| 10. Sitko (średnie) | 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 „O” (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 ostrze 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 „O” (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.

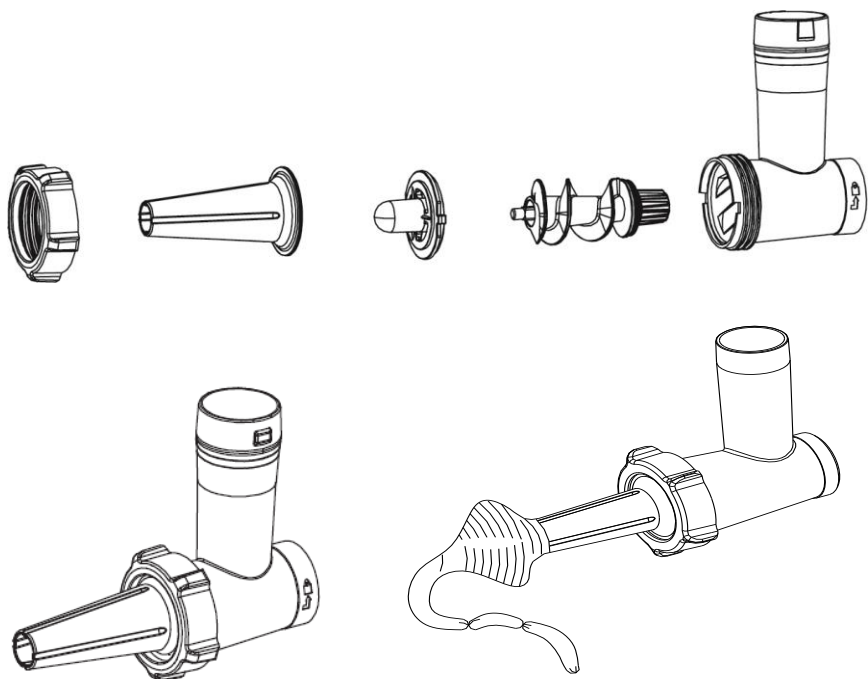
Uwaga: Wszystkie produkty spożywcze należy pokroić na kawałki (zaleca się mielić mięso bez ścięgien, kości i tłuszczu; orientacyjna wielkość kawałków: 20 mm x 20 mm x 60 mm) tak, aby łatwo mieściły się w otworze lejka.

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 przesawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „O” (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 kielbas



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.

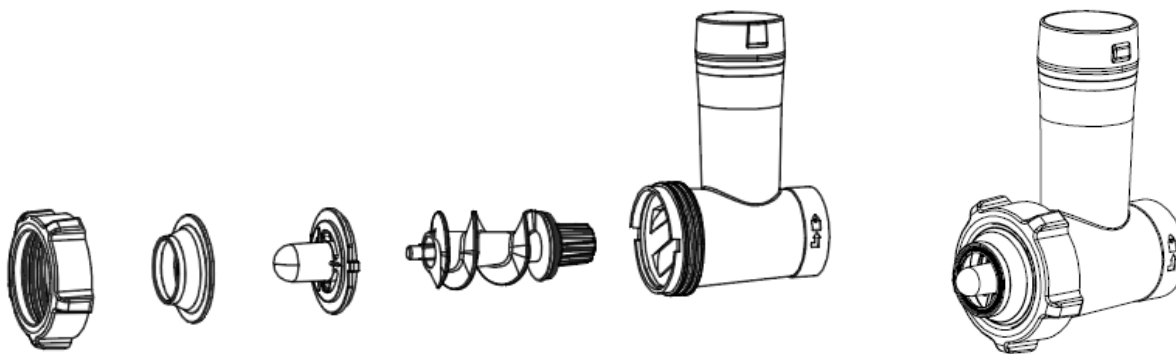
3. Założyć lejek na głowicę i zamocować go w odpowiedniej pozycji.
4. Na końcówkę do kiełbas założyć czystą osłonkę. Ustawić pod urządzeniem czyste naczynie na kiełbasy przygotowane w urządzeniu.
5. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnić się, że przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu jest ustawiony w pozycji „O” (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 „O” (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.

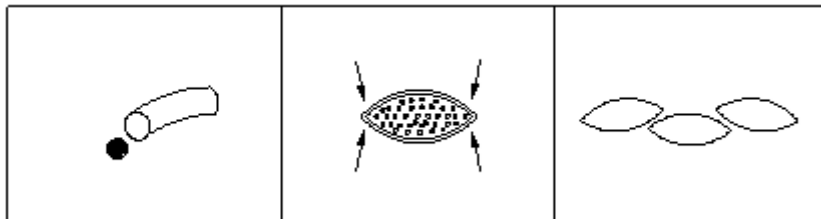
2. Założyć w urządzeniu głowicę. Jedną ręką nacisnąć przycisk odblokowujący, a drugą przytrzymać i założyć do urządzenia głowicę, przekręcić ją do oporu w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) i puścić przycisk. Głowica jest teraz założona w urządzeniu.

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.

- Przed włożeniem wtyczki do kontaktu upewnić się, że przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu jest ustawiony w pozycji „O” (WYŁĄCZONE); następnie włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
- Przestawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „WŁĄCZONE”.
- 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. Napełnić je zmielonym farszem mięsnym, uformować kibbeh tak jak na ilustracji poniżej i usmażyć w głębokim tłuszczu.

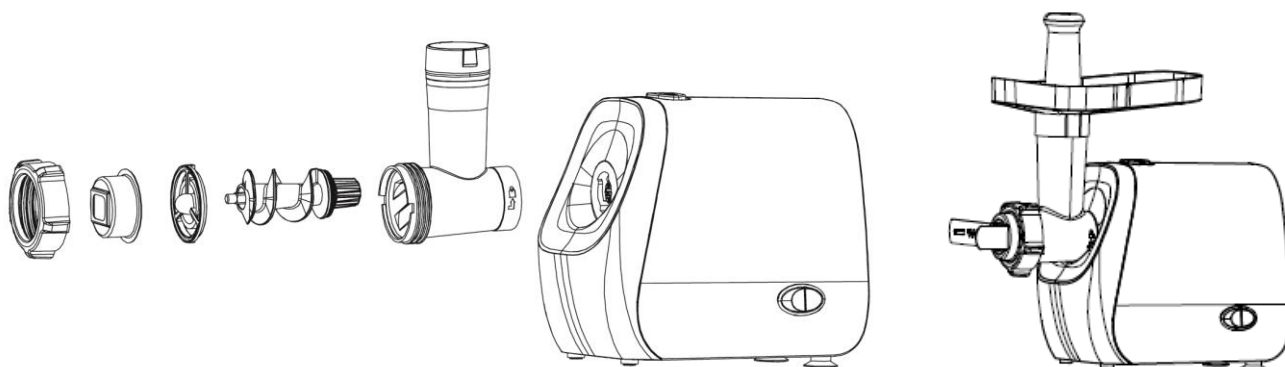


Ważne: Maksymalny czas pracy podczas jednego cyklu nie może przekroczyć 7 minut. Między dwoma kolejnymi cyklami należy zachować odstęp wynoszący co najmniej 30 minut.

- Po użyciu przestawić przełącznik WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE / Do tyłu w pozycję „O” (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 „O” (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 „O” (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 wstecz

- W przypadku zablokowania się, należy przestawić przełącznik WŁ./WYŁ./Wstecz w pozycję „O” (WYŁ.). Należy odczekać co najmniej minutę, aż ślimak całkowicie się zatrzyma.
- Przestawić przełącznik WŁ./WYŁ./Wstecz w pozycję „R” (Wstecz), ślimak będzie się teraz kręcił w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) i głowica opróżni się. Jeśli to nie pomoże, należy przestawić przełącznik WŁ./WYŁ./Wstecz w pozycję „O” (WYŁ.), wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu i umyć głowicę.

Uwaga: Maks. czas pracy w pozycji „R” nie może przekraczać 5 sekund.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

- 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 kiełbas, 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.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego

ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio B.V. Oudeweg 115 2031 CC Haarlem The Netherlands	Customer service: T: +31 (0) 23 3034369 www.emerio.eu/service	Kundeninformation: T: +49 (0) 3222 1097 600 www.emerio.eu/service	Klantenservice: T: +31 (0) 23 3034369 www.emerio.eu/service
--	---	---	---

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>
Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>
Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

Manual de instrucciones – Spanish

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

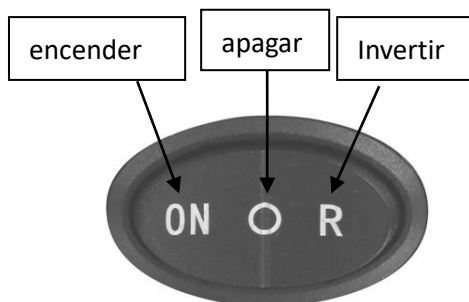
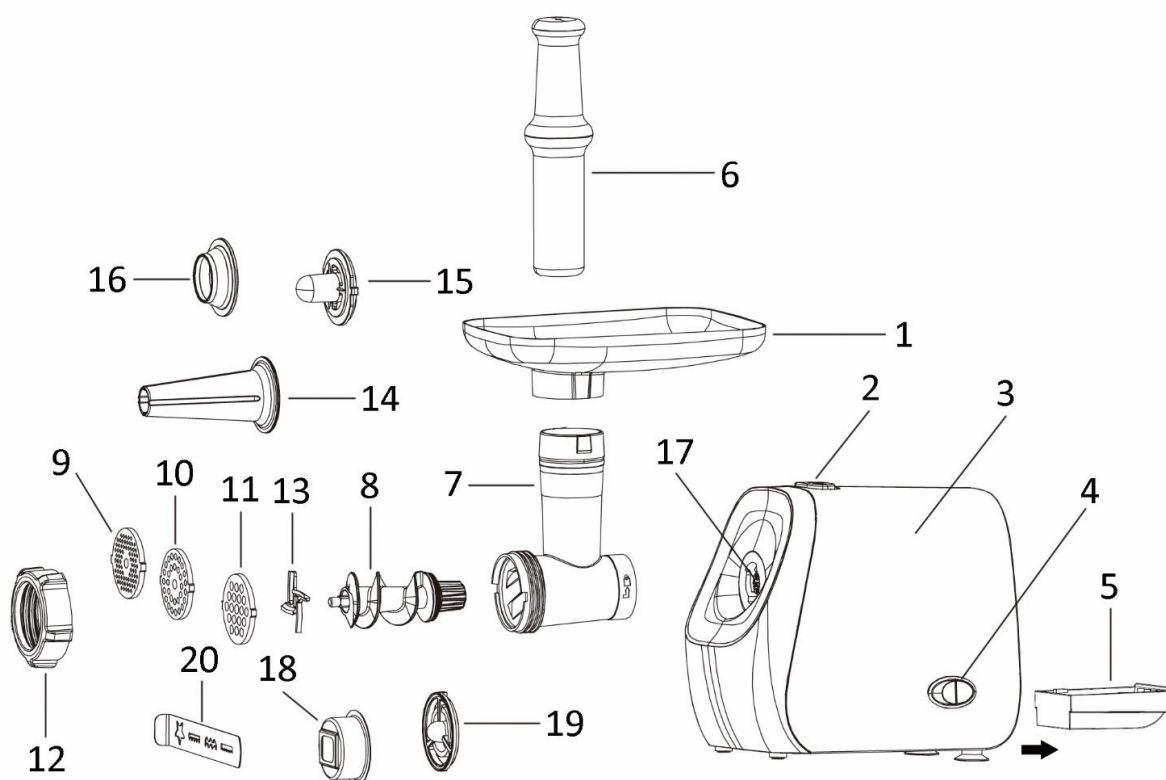
Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Desconecte siempre el aparato de la corriente si lo deja desatendido, así como antes de cualquier operación de montaje, desmontaje o limpieza.
2. No deberá permitirse que los niños utilicen el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños.
3. Los aparatos podrán ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisadas o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica.
4. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
6. Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o aproximarse a partes móviles durante el uso.
7. Existe un riesgo potencial de lesiones debido al uso inadecuado.
8. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos, consulte el apartado "limpieza y mantenimiento" del manual.
9. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.
10. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier operación de limpieza.
11. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre aristas vivas y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
12. No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Peligro de muerte por electrocución!
13. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe. No tire del cable de alimentación.
14. No toque el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación.
15. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
16. No intente nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.
17. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
18. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
19. No utilice al aparato para un uso distinto del previsto.
20. No enrolle el cable en torno al aparato ni lo curve.
21. Solo para uso doméstico. No utilizar con fines industriales.
22. Es necesario supervisar de cerca cualquier aparato que se utilice cerca de niños.
23. Cuando transporte la unidad, asegúrese de sujetar la carcasa del motor con ambas manos. No transporte la unidad sujetándola sólo por el embudo o el cabezal de la cámara de trituración.
24. No introduzca nunca el alimento con la mano. Utilice siempre la barra de prensado.

25. No triture jengibre ni otros materiales con fibras duras.
26. Para evitar atascos, no fuerce el funcionamiento de la unidad con una presión excesiva.
27. Nunca intente sustituir las piezas eléctricas ni reparar la unidad usted mismo.
28. Las cuchillas están afiladas, preste siempre mucha atención durante su uso.
29. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y firme.
30. No la deje nunca cerca de llamas abiertas o materiales inflamables.
31. Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato. No intente reemplazarlos o cambiarlos o para otro propósito.
32. El aparato no puede utilizarse para triturar alimentos duros y secos, ya que de lo contrario las cuchillas podrían desafilarse.
33. No utilice los dedos para retirar los alimentos de la placa de trituración mientras el aparato esté en funcionamiento. Pueden producirse lesiones por corte.
34. No haga funcionar nunca el aparato vacío después de haber montado la cuchilla y la placa de trituración. De lo contrario, la cuchilla y la placa de trituración se desgastarán seriamente, lo que acelerará el envejecimiento de la unidad.
35. Consulte en el siguiente párrafo del manual las instrucciones relativas a los tiempos de funcionamiento y el uso de accesorios.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Embudo

2. Botón de desbloqueo

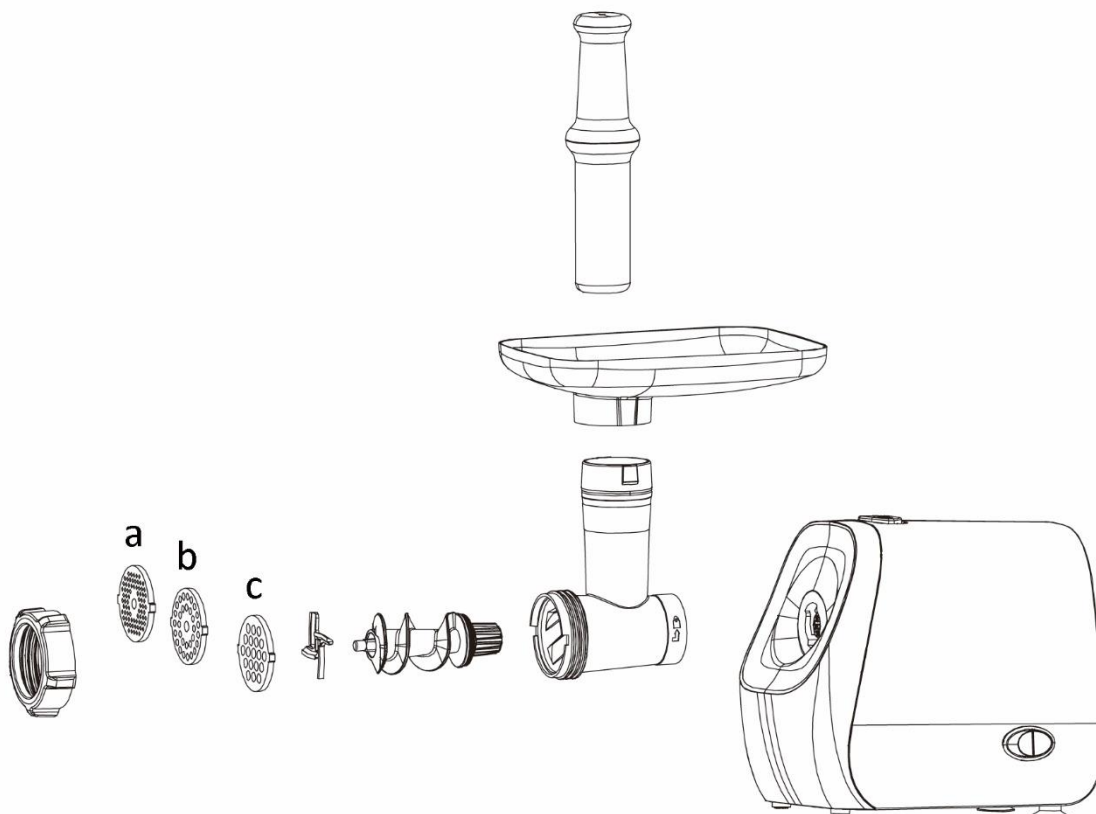
- | | |
|--|-------------------------------|
| 3. Carcasa del motor | 12. Anillo de fijación |
| 4. Interruptor de encendido/apagado/invertir | 13. Cuchilla trituradora |
| 5. Caja de almacenamiento | 14. Accesorio para salchichas |
| 6. Barra de prensado | 15. Cono Kibbe |
| 7. Cabezal de la cámara de trituración | 16. Talladora Kibbe |
| 8. Sinfín | 17. Entrada de la cabeza |
| 9. Placa de trituración (fina) | 18. Accesorio para galletas |
| 10. Placa de trituración (media) | 19. Soporte para galletas |
| 11. Placa de trituración (gruesa) | 20. Placa para galletas |

ANTES DE USAR

1. Hay una caja de almacenamiento debajo de la máquina. Saque la caja de almacenamiento y extraiga las placas de trituración del interior antes de utilizarla.
2. Lave todas las piezas (excepto el cuerpo de la máquina) con agua tibia y jabón.
3. Antes de enchufar, asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado/invertir esté en la posición «O» (apagado).

MODO DE EMPLEO

Picar carne



1. Inserte el sinfín en el cabezal de la cámara de molienda girando ligeramente el sinfín hasta que quede bien ajustado.
Coloque la cuchilla trituradora en el eje del sinfín con las cuchillas hacia fuera.
Elija la placa trituradora que desee entre a, b y c, y colóquela junto a la cuchilla trituradora, encajando sus salientes a ambos lados en las ranuras del cabezal de la cámara de trituración.
Coloque el anillo de fijación; enrósquelo firmemente. No lo apriete excesivamente.
2. Monte el cabezal de la cámara de trituración en la máquina. Pulse el botón de desbloqueo con una mano; sujete e introduzca el cabezal de la cámara de trituración en la máquina con la otra mano, girándolo en sentido antihorario hasta que no pueda moverse más; suelte el botón. El cabezal de la cámara de trituración está fijado ahora en la máquina.

Nota: Asegúrese de que el borde de la cuchilla trituradora esté situado hacia la placa de trituración cuando la monte. No monte nunca la cuchilla trituradora al revés.

Atención: Asegúrese de que el aparato esté desenchufado durante el montaje.

3. Coloque el embudo en el cabezal de la cámara de trituración y fíjelo en su posición.
4. Coloque un recipiente limpio debajo de la máquina para recoger la carne picada que salga del aparato.
5. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado/invertir está en la posición «O» (apagado) y, a continuación, enchufe el aparato.
6. Pulse el interruptor de encendido/apagado/invertir hasta la posición «ON» (encendido).

7. Introduzca los alimentos en el embudo con la barra de prensado. Utilice siempre la barra de prensado.

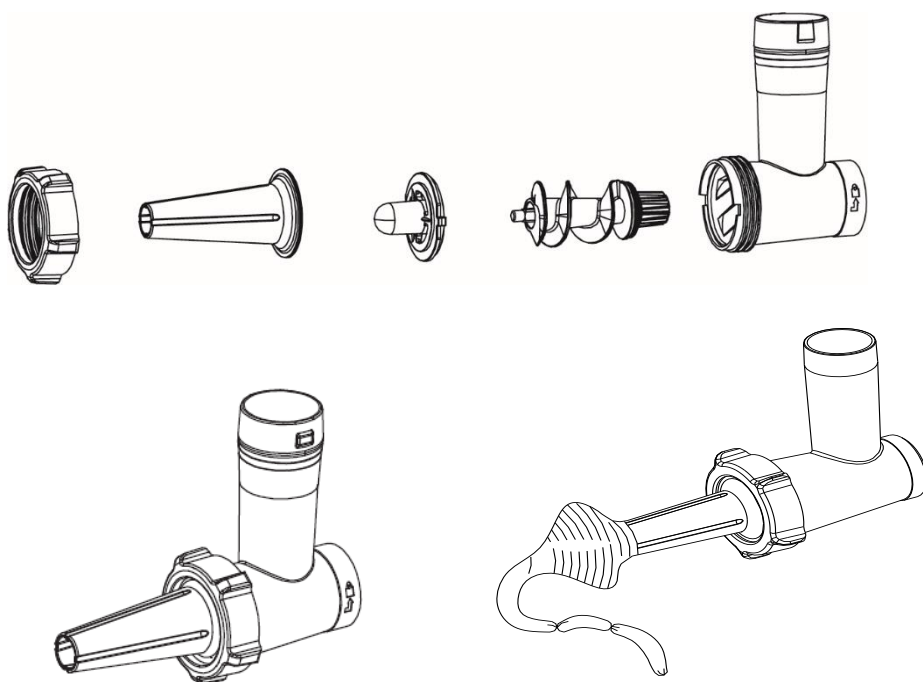
Nota: Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin tendones, deshuesada y sin grasa, de tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm) para que quepan fácilmente en la abertura del embudo.

Importante: El tiempo máximo de funcionamiento por ciclo no excederá de 7 minutos y deberá mantenerse un tiempo mínimo de descanso de 30 minutos entre dos ciclos consecutivos.

8. Después del uso, ponga el interruptor de encendido/apagado/invertir en la posición «O» (apagado) y desenchufe el aparato.

Separe el cabezal de la cámara de trituración de la máquina. Pulse el botón de desbloqueo con una mano; gire el cabezal de la cámara de trituración en sentido horario y extráigalo del aparato con la otra mano; suelte el botón.

Cómo hacer salchichas



1. Inserte el sinfín en el cabezal girando ligeramente el sinfín hasta que quede bien colocado. Fije el cono kibbe en el eje del sinfín, encajando sus salientes a ambos lados en las ranuras del cabezal. Coloque el accesorio para salchichas. Coloque el anillo de fijación; enrósquelo firmemente. No lo apriete excesivamente.
2. Monte el cabezal en la máquina. Pulse el botón de desbloqueo con una mano; sujete e introduzca el cabezal en la máquina con la otra mano, girándolo en sentido antihorario hasta que no pueda moverse más; suelte el botón. Ahora el cabezal está fijado a la máquina.

Nota: No monte nunca la cuchilla y la placa de trituración cuando utilice la máquina para hacer salchichas, y no monte el accesorio para salchichas y el cono para kibbe cuando pique carne.

Atención: Asegúrese de que el aparato esté desenchufado durante el montaje.

3. Coloque el embudo en el cabezal y fíjelo en su posición.
4. Coloque la tripa limpia en el accesorio para salchichas. Coloque un recipiente limpio debajo de la máquina

para recoger las salchichas que salgan del aparato.

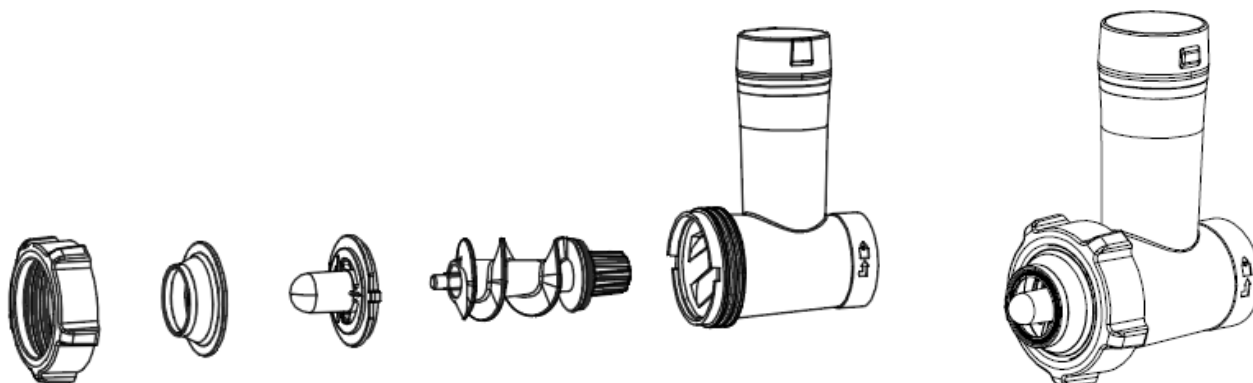
5. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado/invertir está en la posición «O» (apagado) y, a continuación, enchufe el aparato.
6. Pulse el interruptor de encendido/apagado/invertir hasta la posición «ON» (encendido).
7. Introduzca la carne picada en el embudo. Utilice sólo la barra de prensado. Ate donde quiera con un hilo para que la salchicha tenga la longitud adecuada.

Importante: El tiempo máximo de funcionamiento por ciclo no excederá de 7 minutos y deberá mantenerse un tiempo mínimo de descanso de 30 minutos entre dos ciclos consecutivos.

8. Después del uso, ponga el interruptor de encendido/apagado/invertir en la posición «O» (apagado) y desenchufe el aparato.

Separe el cabezal de la máquina. Pulse el botón de desbloqueo con una mano; gire el cabezal en sentido horario y extráigalo del aparato con la otra mano; suelte el botón.

Cómo hacer kibbe

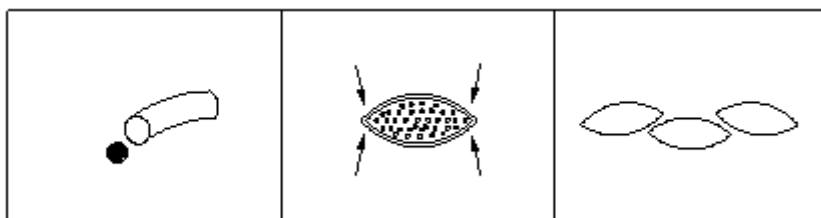


1. Inserte el sinfín en el cabezal girando ligeramente el sinfín hasta que quede bien colocado. Fije el cono kibbe en el eje del sinfín, encajando sus salientes a ambos lados en las ranuras del cabezal. Coloque la talladora kibbe. Coloque el anillo de fijación; enrósquelo firmemente. No lo apriete excesivamente.
2. Monte el cabezal en la máquina. Pulse el botón de desbloqueo con una mano; sujete e introduzca el cabezal en la máquina con la otra mano, girándolo en sentido antihorario hasta que no pueda moverse más; suelte el botón. Ahora el cabezal está fijado a la máquina.

Nota: No monte nunca la cuchilla y la placa de trituración cuando utilice la máquina para hacer kibbe, y no monte los accesorios para kibbe cuando pique carne.

Atención: Asegúrese de que el aparato esté desenchufado durante el montaje.

3. Coloque el embudo en el cabezal y fíjelo en su posición.
4. Coloque un recipiente limpio debajo de la máquina para recoger la cubierta de kibbe que salga del aparato.
5. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado/invertir está en la posición «O» (apagado) y, a continuación, enchufe el aparato.
6. Pulse el interruptor de encendido/apagado/invertir hasta la posición «ON» (encendido).
7. Introduzca la mezcla de kibbe preparada en el embudo. Utilice sólo la barra de prensado. Corte el cilindro hueco a la longitud que desee para hacer la cubierta cilíndrica. Rellene con una mezcla de carne picada, forme el kibbe como muestra en la imagen a continuación y fríalo.

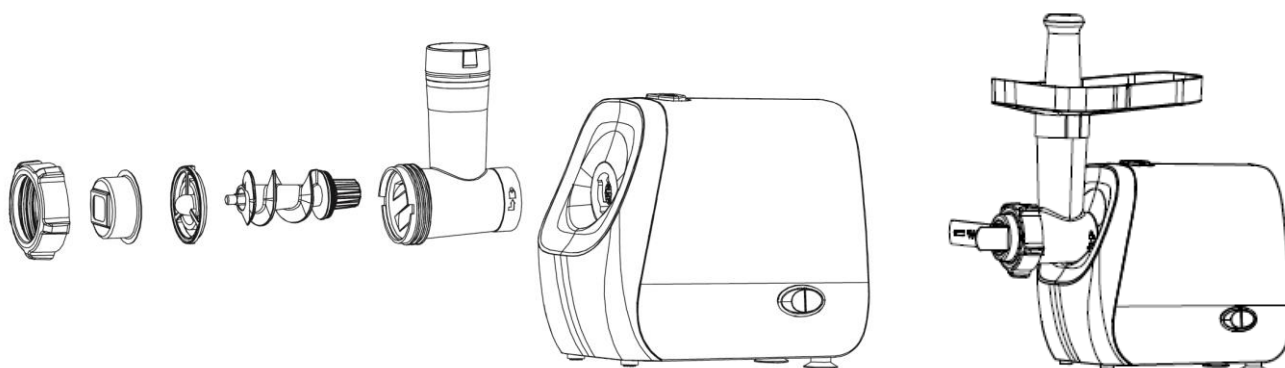


Importante: El tiempo máximo de funcionamiento por ciclo no excederá de 7 minutos y deberá mantenerse un tiempo mínimo de descanso de 30 minutos entre dos ciclos consecutivos.

- Después del uso, ponga el interruptor de encendido/apagado/invertir en la posición «O» (apagado) y desenchufe el aparato.

Separe el cabezal de la máquina. Pulse el botón de desbloqueo con una mano; gire el cabezal en sentido horario y extráigalo del aparato con la otra mano; suelte el botón.

Cómo hacer galletas



- Inserte el sinfín en el cabezal girando ligeramente el sinfín hasta que quede bien colocado. Fije el soporte para galletas en el eje del sinfín y, a continuación, el accesorio para galletas. Coloque el anillo de fijación; enrósquelo firmemente. No lo apriete excesivamente.
- Monte el cabezal en la máquina. Pulse el botón de desbloqueo con una mano; sujete e introduzca el cabezal en la máquina con la otra mano, girándolo en sentido antihorario hasta que no pueda moverse más; suelte el botón. Ahora el cabezal está fijado a la máquina.

Atención: Asegúrese de que el aparato esté desenchufado durante el montaje.

- Coloque el embudo en el cabezal y fíjelo en su posición. Inserte la placa para galletas a través del accesorio para galletas. Nota: Hay cuatro moldes en la placa para galletas. Elija el que desee y colóquelo delante del accesorio para galletas.
- Coloque un recipiente limpio debajo de la máquina para recoger las galletas que salgan del aparato.
- Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado/invertir está en la posición «O» (apagado) y, a continuación, enchufe el aparato.
- Pulse el interruptor de encendido/apagado/invertir hasta la posición «ON» (encendido).
- Forme un rollo con la masa preparada e introdúzcala en el embudo. Corte la barra de galleta al tamaño que desee. Hornee las galletas y sívalas.

Importante: El tiempo máximo de funcionamiento por ciclo no excederá de 7 minutos y deberá mantenerse un tiempo mínimo de descanso de 10 minutos entre dos ciclos consecutivos.

- Después del uso, ponga el interruptor de encendido/apagado/invertir en la posición «O» (apagado) y desenchufe el aparato.

Separe el cabezal de la máquina. Pulse el botón de desbloqueo con una mano; gire el cabezal en sentido horario y extráigalo del aparato con la otra mano; suelte el botón.

Función inversa

- En caso de atasco, ponga el interruptor de encendido/apagado/invertir en la posición «O» (apagado). Espere al menos un minuto hasta que el sinfín se detenga por completo.
- Ponga el interruptor de encendido/apagado/invertir en la posición «R» (invertir); el sinfín girará en sentido horario y el cabezal se vaciará. Si no funciona, ponga el interruptor de encendido/apagado/invertir en la posición «O» (apagado), desenchufe el aparato y limpie el cabezal.

Nota: El tiempo máximo de funcionamiento de la posición «R» no debe superar los 5 segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. Desmonte todas las piezas y lávelas con agua.

Atención: Las cuchillas están afiladas. Manipular con cuidado.

3. Limpie la superficie exterior del cuerpo principal con un paño húmedo y séquelo bien.

Nota: No sumerja nunca el cuerpo principal en el agua para limpiarlo. Solo el accesorio para salchichas, el cono para kibbe, la talladora kibbe, el accesorio para galletas, el soporte para galletas, la placa para galletas, la cuchilla trituradora, el embudo y la barra prensadora se pueden lavar en el lavavajillas.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo de poder: 600W

GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor.

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Si el producto está defectuoso, puede dirigirse directamente al lugar en el que lo compró.

Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones personales causadas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.

RESPETE EL MEDIO AMBIENTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
www.emerio.eu/service

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
www.emerio.eu/service

Looking for spare parts? Have a look at <https://spareparts.emerio.eu>

Sie brauchen Ersatzteile? Besuchen Sie <https://ersatzteile.emerio.eu>

Onderdelen nodig? Kijk op <https://onderdelen.emerio.eu>

