



## MEAT GRINDER MG 1500



### **GEBRUIKSAANWIJZING**

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u het toestel in gebruik neemt!  
Bewaar deze zorgvuldig.

### **MODE D'EMPLOI**

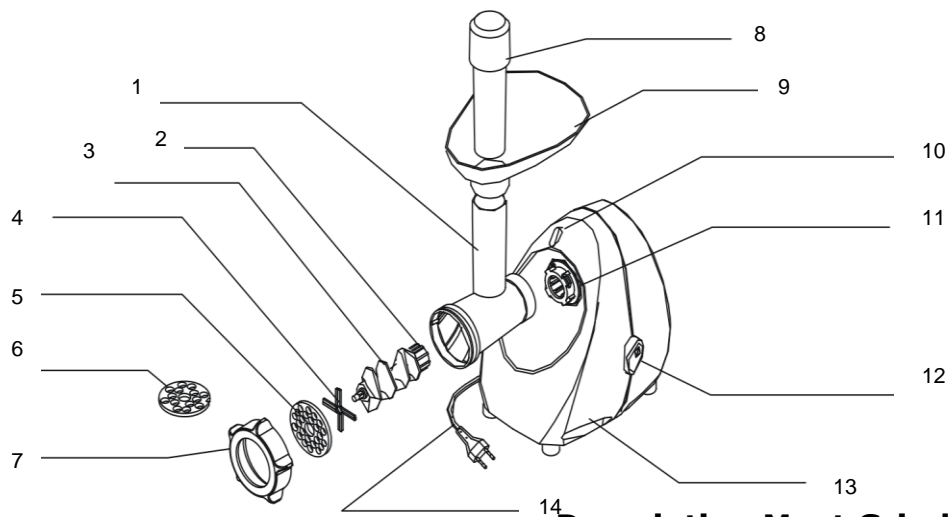
Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil !  
Conservez-le soigneusement.

### **INSTRUCTION MANUAL**

Attentively read the user manual before using the appliance!  
Keep the manual carefully.

### **GEBRAUCHSANWEISUNG**

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung andächtig bevor das Gerät in Gebrauch zu nehmen!  
Bitte sorgfältig aufbewahren



### Beschrijving van de vleesmolen

1. Vulschacht
2. Tandwiel
3. Schroefelement
4. Snijmes
5. Rooster Ø 4 mm
6. Rooster Ø 8 mm
7. Ringmoer
8. Stamper
9. Voedsel schaal
10. Vergrendelings- en ontgrendelingsknop
11. Schroefbevestiging
12. Aan/Uit schakelaar
13. Behuizing met motor
14. Elektrisch snoer

### Optioneel verkrijgbaar:

Opzetstuk om schijfjes te maken, te raspn, te schaven (ook voor kaas, groenten, enz.)

### Description du hachoir viande

1. Orifice de remplissage
2. Roue dentée
3. Vis
4. Lame
5. Grille Ø 4 mm
6. Grille Ø 8 mm
7. Erou à collerette
8. Poussoir
9. Récipient pour aliments
10. Bouton verrouillage-déverrouillage
11. Fixation à vis
12. Bouton Marche/Arrêt
13. Manteau avec moteur
14. Cordon électrique

**Disponible optionnellement :** Embout pour faire des rondelles, pour râper, pour couper en lamelles (également pour fromage, légumes, etc.)

### Description Meat Grinder

1. Filling shaft
2. Gear Wheel
3. Screw
4. Knife
5. Roster Ø 4 mm
6. Roster Ø 8 mm
7. Ring nut
8. Pusher
9. Food tray
10. (Un-)Lock knob
11. Screw mounting
12. On/Off switch
13. Housing with motor
14. Electric cord

### Optional available:

Schredder to make slices, grate (also for cheese, vegetables, etc. )

### Beschreibung des Fleischwolf

1. Füllschacht
2. Zahnrad
3. Schraube
4. Messer
5. Rost Ø 4 mm
6. Rost Ø 8 mm
7. Ringmutter
8. Stempel
9. Schale für Lebensmittel
10. Verriegelungs-Entriegelungsschalter
11. Schraubenbefestigung
12. Ein/Aus Schalter
13. Gehäuse mit Motor
14. Elektrische Schnur

### Zusätzlich verfügbar:

Aufsatz zum Schneiden von Scheiben, zum raspeln, zum hobeln (auch für Käse, Gemüse, usw.)

Proficiat! U kocht zonet een toestel van topkwaliteit, waaraan u jaren plezier zult beleven. **Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig vooraleer u uw toestel in gebruik neemt.** Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig!

**Personen die deze gebruiksaanwijzing NIET gelezen hebben, mogen dit toestel NIET gebruiken.**

Vergeet ook **NIET** de garantiebepalingen te lezen.

## **1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

Dit toestel is gebouwd in overeenstemming met de Europese CE veiligheidsnormen en beantwoordt aan de algemeen erkende regels van de techniek en aan de voorschriften in verband met de veiligheid van elektrische toestellen. Zoals voor alle elektrische huishoudtoestellen dienen de nodige voorzorgsmaatregelen in acht genomen te worden om ongevallen te vermijden en om beschadigingen te vermijden.

- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en dit enkel onder continu toezicht. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen. Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen **NIET** uitgevoerd worden door kinderen.
- Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgeving; boerderijen; klanten in hotels, motels e.a. residentiële omgevingen; bed en breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag enkel binnenhuis gebruikt worden, en is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel **NOOIT** buitenhuis.
- De bedieningsknoppen, het elektrisch snoer en de stekker **NOOIT** met natte handen aanraken. Het toestel en het elektrisch snoer **NOOIT** in water (of enige andere vloeistof) onderdompelen. Enkel reinigen met een vochtige doek. Indien het toestel toch nat of vochtig zou worden, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken.
- Een beschadigd snoer kan elektrische shocks veroorzaken. Het toestel **NOOIT** gebruiken indien het beschadigd is, gevallen is of een storing vertoont of indien het snoer of de stekker beschadigd is. Breng het toestel in al deze gevallen onmiddellijk naar uw verkooppunt of erkend hersteller.

- Schakel na gebruik het toestel onmiddellijk uit en wacht tot de motor volledig gestopt is met draaien. Verwijder dan pas de stekker uit het stopcontact. Doe dit ook als het apparaat niet in gebruik is, vooraleer u het reinigt en vooraleer dat u het verplaatst.
- Gebruik **NOOIT** aparte timers of afstandbedieningsystemen.
- Gebruik het toestel enkel waarvoor het bestemd is, namelijk voor het versnijden/vermalen van voedingswaren.
- Gebruik het toestel enkel en alleen op de netspanning zoals deze aangegeven op het typeplaatje.
- Opgelet: de messen zijn zeer scherp!
- Laat **NOOIT** het toestel zonder toezicht als het aangesloten is op het net.
- Gebruik **NOOIT** verlengsnoeren en rol het elektrisch snoer steeds volledig uit.
- Gebruik het elektrisch snoer en het toestel **NOOIT** in de nabijheid van warmtebronnen zoals fornuizen, ovens of verwarming.
- Gebruik **NOOIT** accessoires van andere toestellen.
- Herstellingen mogen alleen door een erkende vakman of door een erkende herstellingsdienst uitgevoerd worden.
- Personen die deze gebruiksaanwijzing **NIET** gelezen hebben, mogen dit toestel **NIET** gebruiken.
- **NOOIT** levensmiddelen met de handen in de vulschacht duwen. Gebruik hiervoor altijd de meegeleverde stamper. Het gebruik van andere voorwerpen zoals een lepel of spatel kan de molen beschadigen. Indien het voedsel vast steekt, steeds eerst het toestel uitschakelen en wachten tot de motor volledig gestopt is met draaien. Haal dan pas de onderdelen uit elkaar om het voedsel te verwijderen.
- Verwijder vóór het vermalen eerst beenderen, kraakbeen en pezen van het vlees.
- Wanneer u noten gaat fijnhakken, mag u slechts enkele noten tegelijk toevoegen en wachten tot het schroefelement ze volledig heeft meegenomen alvorens meer noten toe te voegen.
- Snij de ingrediënten in kleine stukken voor het vermalen zodat ze makkelijk passen in de snij- opening.
- Overbelast het toestel niet of gebruik niet te veel kracht wanneer u het voedsel met de stamper naar beneden duwt.
- Het toestel beschikt over een veiligheidsfunctie. Indien het toestel niet werkt, dient u het terug te brengen naar uw verkooppunt voor nazicht.
- Controleer steeds of de vleesmolen correct in elkaar werd gezet. Voor uw eigen veiligheid zal het toestel niet werken indien dit niet gebeurd is.
- Het apparaat steeds op een vaste ondergrond plaatsen, zoals een keukentablet of tafel zodat het apparaat niet kan kantelen of schuiven.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Laat het elektrisch snoer **NOOIT** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.

## **2. TECHNISCHE INFORMATIE**

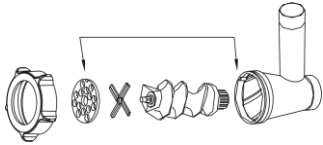
- De technische informatie vindt u op het typeplaatje onderaan het toestel.
- Het max. toegestane onophoudelijk gebruik bedraagt 10 min.
- Vereiste tijd tussen twee sessies bedraagt 30 min.

## **3. VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

- Verwijder eerst alle verpakkingen en stickers.
- Hou verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het toestel en netsnoer op eventuele beschadigingen. Is dit het geval, het toestel **NIET** gebruiken, maar onmiddellijk terugbrengen naar uw verkooppunt.
- Reinig het toestel zoals omschreven onder 'Reiniging en onderhoud' (zie punt 6).

- Alle onderdelen dienen volledig droog te zijn!
- Controleer of de netspanning overeenstemt met deze op het toestel. Overeenkomstig de wettelijke veiligheidsnormen dient het toestel steeds aangesloten te worden op een stopcontact met aarding.

## **4. MONTAGE VAN DE VLEESMOLEN**



- Rol het elektrisch snoer volledig uit en plaats het toestel op een vlakke ondergrond. Steek de stekker in het stopcontact. Controleer steeds de netspanning.
- Klik de vulschacht vast in de opening van het motorgedeelte. Let hierbij op de voorziene groefjes aan de vulschacht en de opening om de vulschacht correct vast te klikken.
- Plaats het schroefelement in het maalgedeelte, met het witte tandwiel naar de binnenkant.
- Breng het snijmes aan met de snijkant naar de buitenzijde. Zorg ervoor dat het mes goed gemonteerd wordt, anders kan de vleesmolen beschadigd worden.
- Breng de gewenste rooster aan. Gebruik de fijne rooster voor rauw vlees, vis, kleine nootjes of gekookt vlees. Gebruik de grove rooster voor rauw vlees, vis, noten, groenten, harde kaas of gedroogd fruit.
- Draai de ringmoer aan om het geheel te bevestigen

**Door verkeerde montage van de vleesmolen kan het zijn dat de ingrediënten niet goed genoeg gemalen zijn en kan zelfs het snijmes bot worden.**

## **5. GEBRUIK VAN DE VLEESMOLEN**

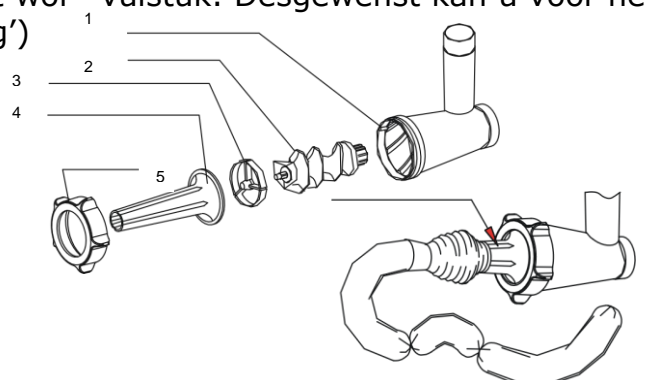
- Monteer de schaal op de vulschacht.
- Ontdooi bevroren vlees goed alvorens het in de vleesmolen fijn te malen. Snij het vlees in reepjes van ca. 2,5 cm.
- Schakel het toestel aan door middel van de Aan/Uit schakelaar.
- Gebruik de stamper om het voedsel rustig, stuk voor stuk, door de vleesmolen te duwen. Duw niet te hard, de vleesmolen zou hierdoor beschadigd kunnen worden.
- Als het toestel tijdens het gebruik afslaat of blokkeert, dient u het uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact en haal dan pas het toestel uit elkaar (herneem de verschillende stappen van 'montage van de vleesmolen' in omgekeerde volgorde). Verwijder vervolgens eventueel vastzittend voedsel.

## **WORSTVULFUNCTIE**

### **Montage**

- Rol het elektrisch snoer volledig uit en plaats het toestel op een vlakke ondergrond. Steek de stekker in het stopcontact.
- Klik de vulschacht vast in de opening van het motorgedeelte. Let hierbij op de voorziene groefjes aan de vulschacht en de opening om de vulschacht correct vast te klikken.
- Plaats het schroefelement in het maalgedeelte, met het witte tandwiel naar de binnenzijde. Breng het scheidingsplaatje aan en vervolgens het worstvulstuk. Desgewenst kan u voor het maken van worsten darm gebruiken (zie: 'Werking')
- Draai de ringmoer aan om het geheel te bevestigen

1. Aansluiting voor accessoires
2. Schroefelement
3. Scheidingsplaatje
4. Worstvulstuk
5. Ringmoer



## Werking

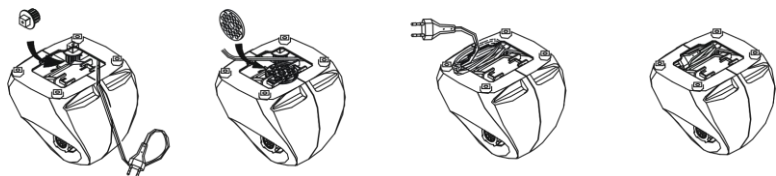
- Indien u darm gebruikt laat deze dan eerst een half uur in koud water weken. Open dan de darm onder stromend water. Maak vervolgens het gewenste worstvulstuk vochtig en trek de darm er over.
- Schakel het toestel aan door middel van de Aan/Uit schakelaar.
- Gebruik de stamper om het voedsel rustig, stuk voor stuk, door de vleesmolen te duwen. Duw niet te hard, de vleesmolen zou hierdoor beschadigd kunnen worden.
- Als de darm vol is, dient u deze van het worstvulstuk te verwijderen. Doe niet te veel vlees in de darm.
- Worstjes maakt u door de gevulde darm op de gewenste plaatsen te draaien.

## 6. ONDERHOUD EN REINIGING

- Schakel het toestel eerst uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Haal dan pas de verschillende onderdelen uit elkaar.
- De motorsokkel NOOIT in water of enige andere vloeistof dompelen. Deze dient gereinigd te worden met een vochtige doek.
- Alle andere onderdelen kunnen in een heet sopje gereinigd worden. Het gebruik van een vaatwasser wordt sterk afgeraden aangezien de gebruikte reinigingsmiddelen te agressief zijn.
- Wrijf de roosters in met plantaardige olie en wikkel ze vervolgens in vetvrij papier om verkleuren/roesten te vermijden.
- De hulpstukken kunnen gemakkelijk aan de onderzijde van de motorsokkel opgeborgen worden.

## 7. HET TOESTEL OPBERGEN

Het opbergvak onderaan de motorsokkel is geschikt voor het opbergen van de accessoires die u regelmatig nodig heeft en zo altijd bij de hand heeft. Het elektrisch snoer kan eveneens volledig in het opbergvak opgerold worden.



## 8. GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum. Duur van de garantie: 2 jaar

- De waarborg dekt het vervangen van de motorblok die door onze technische diensten als defect beschouwd wordt. De messen vallen NIET onder de waarborg.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten heen en terug naar het herstelcentrum zijn steeds ten laste van de koper.
- De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van de aankoopfactuur.
- De garantie kan niet ingeroepen worden voor normale slijtage.

**De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.**

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen:

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk, professioneel of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door **NIET**-gemachtigde derden.

- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.
- Bij **NIET** naleven van de instructies in de gebruiksaanwijzing.

## **9. NUTTIGE WENKEN BIJ STORINGEN**

Bij een storing aan het toestel, het toestel **NIET** gebruiken. Wendt u onmiddellijk tot uw verkooppunt.

Bij beschadiging van het snoer, uw toestel eveneens onmiddellijk bij uw verkooppunt binnenbrengen.

**HET TOESTEL IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. BIJ PROFESSIONEEL GEBRUIK VERVALLEN DE GARANTIEVOORWAARDEN. DEFECTEN EN/OF BESCHADIGINGEN TEN GEVOLGE VAN HET NIET NALEVEN VAN DE GEBRUIKSAANWIJZING WORDEN NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE.**

**Wij behouden ons het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen.**

## **10. MILIEU**



Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet weg samen met het normale huisvuil, maar lever het in bij een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u het milieu te beschermen.

## **11. AANSPRAKELIJKHEID**

Alle aansprakelijkheden, zowel naar de gebruiker(s) als naar alle derden, die zouden voortvloeien uit **Niet**-naleving van alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde veiligheidsvoorschriften, kunnen onder geen enkel beding ten laste worden gelegd van de fabrikant. Bij **Niet**-naleving van deze veiligheidsvoorschriften vrijwaart de gebruiker van de friteuse, of welke persoon ook die deze veiligheidsvoorschriften **NIET** heeft nageleefd, de fabrikant voor alle aansprakelijkheden die de fabrikant hierdoor ten laste kunnen gelegd worden.

Félicitations! Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir. **Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil** et conservez-le soigneusement.

**Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cet appareil.**  
N'oubliez pas de lire les conditions de garantie !

## **1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Cet appareil a été conçu conformément les normes de sécurité européennes CE et répond aux normes agréés générales de la technique et au consignes relatives à la sécurité des appareils électriques. Comme pour tous les appareils électroménagers, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter les accidents et les dégâts.

- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, et ce uniquement sous supervision permanente. Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, motrices ou mentales diminuées, ou par des personnes avec un manque de connaissance et d'expérience, à condition qu'elles soient surveillées ou reçoivent des instructions sur l'usage de l'appareil d'une façon sûre et à condition qu'elles soient au courant des dangers potentiels. Maintenez l'appareil et le cordon électrique hors portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peut pas se faire par des enfants.
- L'appareil est prévu pour usage domestique et pour applications similaires comme: Cuisines pour personnel de magasins, sociétés et autres environnements professionnels; Fermes; Par les clients d'hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels; Tous types d'environnement bed & breakfast.
- Cet appareil ne peut être utilisé que à l'intérieure, et est conçu pour un usage domestique.
- Ne JAMAIS toucher les boutons de commandes, le cordon électrique ou la prise avec des mains mouillées. Ne JAMAIS immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau (ou tout autre liquide). Nettoyez-les uniquement avec un chiffon humide. Si l'appareil devrait tout de même être mouillé ou humide, retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Un cordon endommagé peut causer des chocs électriques. N'utilisez JAMAIS l'appareil s'il est endommagé, tombé, montre un dérangement ou si le cordon ou la prise est endommagé. Dans tous ces cas, l'appareil doit immédiatement être retourné chez un réparateur agréé.
- Retirez immédiatement la fiche de la prise après utilisation. Retirez-la également lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lorsque vous le déplacez.



- **Ne JAMAIS** utiliser de minuteurs ou de systèmes à télécommande externes.
- N'utilisez ce hachoir que pour ce à quoi il est destiné, c.à.d. pour couper des aliments.
- N'utilisez ce hachoir qu'avec du courant alternatif comme indiqué sur la plaque signalétique.
- **Attention** : les couteaux sont tranchants !
- Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau.
- N'utilisez **JAMAIS** de rallonge et déroulez **TOUJOURS** entièrement votre cordon électrique
- N'utilisez **JAMAIS** l'appareil à la proximité des sources de chaleur, comme plaques de cuisson,...
- N'utilisez **JAMAIS** d'accessoires d'une autre marque.
- Les réparations ne peuvent être réalisées que par un agent ou un service de réparation agréé
- Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent **JAMAIS** utiliser cet appareil.
- Ne JAMAIS introduire les aliments dans l'orifice avec les mains nues. Utilisez toujours le poussoir. L'usage d'autres ustensiles, comme une cuillère ou une spatule, peuvent endommager le moteur. Si les aliments sont bloqués, veuillez d'abord débrancher l'appareil et attendre jusqu'à ce que le moteur ne tourne plus. Ensuite démontez les différentes pièces afin de pouvoir enlever les aliments bloqués.
- Ôtez avant de hacher les os, le cartilage et les tendons de la viande.
- Quand vous hachez des noix, veuillez n'ajouter que quelques noix à la fois et attendez jusqu'à ce qu'elles aient complètement passées la vis de la partie hachoir avant d'ajouter d'autres noix.
- Coupez les aliments en petits morceaux avant de les hacher de sorte qu'ils rentrent plus facilement dans l'orifice de remplissage.
- Ne forcez pas le moteur et ne mettez pas trop de force sur le poussoir.
- L'appareil dispose d'une fonction de sécurité. Si l'appareil ne marche pas, veuillez le retourner à votre point de vente pour révision.
- Assurez-vous du montage correct et complet du hachoir avant de l'enclencher. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut s'enclencher que quand il est correctement monté.
- Travaillez uniquement sur une surface sèche, plane et stable pour éviter que l'appareil ne bascule.
- Retirez toujours la fiche de la prise une fois le travail terminé et avant de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- N'utilisez JAMAIS des produits agressifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez JAMAIS le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un plan de travail. Tenez-le éloigné de surfaces chaudes (par exemple plaques de cuisson, fours, etc.).

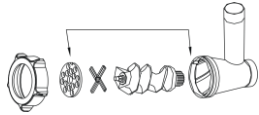
## **2. INFORMATION TECHNIQUE**

- L'information technique se trouve sur la plaque signalétique au bas de l'appareil.
- L'usage continu max. est de 10 min.
- Le temps de pause entre deux usages est de 30 min.

## **3. AVANT LE PREMIER USAGE**

- Enlevez tous les emballages et autocollants.
- Maintenez les emballages hors porté des enfants.
- Contrôlez l'appareil et le cordon pour d'éventuels endommagements. Ci endommagé, n'utilisez pas l'appareil, mais rapportez-le à votre point de vente.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le point 6 « Entretien et Nettoyage »
- Toutes les parties doivent être sèches !
- Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil. Conformément aux consignes de sécurité, l'appareil doit être branché sur une prise de courant équipée d'une prise de terre.

## 4. MONTAGE DU HACHOIR



- Déroulez entièrement le cordon électrique et placez l'appareil sur une surface plane et stable. Branchez la prise. Contrôlez la tension du réseau.
- Cliquez l'orifice de remplissage dans la fixation à vis. Remarquez les rainures prévues sur l'orifice de remplissage et sur la fixation à vis afin de monter correctement l'orifice de remplissage.
- Placez la vis dans la partie hachoir, avec la roue dentée vers l'intérieur.
- Appliquez la lame avec le côté tranchant vers l'extérieur. Assurez-vous que la lame soit bien montée, sinon le hachoir peut être endommagé.
- Appliquez la grille de votre choix. Utilisez la grille fine pour de la viande crue, du poisson, des petites noix ou de la viande cuite. Utilisez la grille épaisse pour de la viande crue, du poisson, des noix, du fromage ferme ou des fruits séchés.
- Serrez bien l'écrou à collerette afin de fixer l'entier.

**Par le montage incorrect du hachoir, les aliments peuvent être insuffisamment hachés et la lame peut être endommagée.**

## 5. USAGE DU HACHOIR

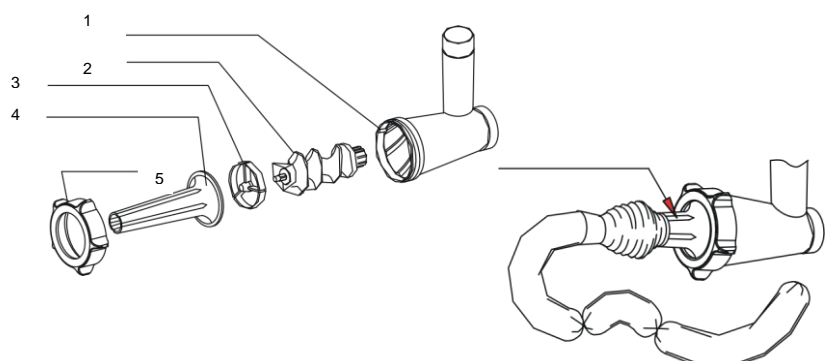
- Montez le récipient pour aliments sur l'orifice de remplissage.
- Dégelez bien la viande congelée avant de la hacher. Coupez la viande en morceaux d'environ 2,5 cm.
- Mettez l'appareil en marche au moyen du bouton Arrêt/Marche.
- Utilisez le poussoir pour pousser les aliments, un par un, dans le hachoir. Ne poussez pas trop fort, car le hachoir pourrait s'endommager.
- Si l'appareil s'arrête ou bloque durant l'usage, débranchez-le immédiatement. Retirez la prise de la fiche et démontez alors l'appareil (reprenez les différentes phases de 'montage' en ordre inversé). Retirez ensuite d'éventuels morceaux d'aliments bloqués.

## FONCTION SAUCISSE

### Montage

- Déroulez entièrement le cordon électrique et placez l'appareil sur une surface plane et stable. Branchez la prise. Contrôlez la tension du réseau.
- Cliquez l'orifice de remplissage dans la fixation à vis. Remarquez les rainures prévues sur l'orifice de remplissage et sur la fixation à vis afin de monter correctement l'orifice de remplissage.
- Placez la vis dans la partie hachoir, avec la roue dentée vers l'intérieur. Appliquez la plaque de séparation et ensuite l'embout à farce saucisse. Vous pouvez également utiliser les intestins pour faire des saucisses (voire 'Fonctionnement')
- Serrez bien l'écrou à collerette afin de fixer l'entier.

1. Raccordement pour accessoires
2. Partie hachoir
3. Plaque de séparation
4. Embout à farce saucisse
5. Ecrou à collerette



## Fonctionnement

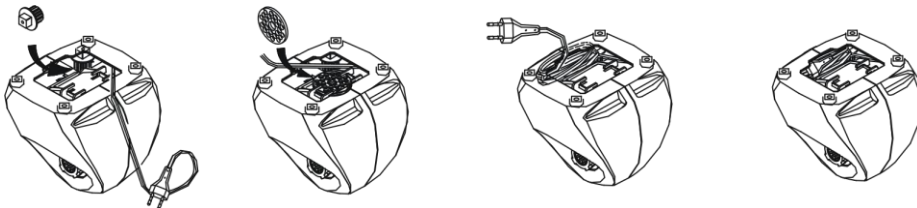
- Si vous utilisez de l'intestin, laissez-le tremper dans de l'eau froide pendant une demi-heure. Ouvrez l'intestin sous l'eau courante. Humidifiez alors l'embout à farce et recouvrez-le de l'intestin.
- Mettez l'appareil en marche au moyen du bouton Arrêt/Marche.
- Utilisez le poussoir pour pousser les aliments, un par un, dans le hachoir. Ne poussez pas trop fort, car le hachoir pourrait s'endommager.
- Quand l'intestin est rempli, vous devez le retirer de l'embout à farce. Ne remplissez pas trop l'intestin.
- Vous faites des saucisses en tournant l'intestin farci à l'endroit désiré.

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez d'abord l'appareil et retirez la prise de la fiche. Ensuite démontez toutes les pièces.
- Ne JAMAIS immerger le manteau avec moteur dans l'eau ou autres liquides. Celui-ci doit être nettoyé avec un chiffon humide.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées dans de l'eau savonneuse chaude. L'utilisation d'un lave-vaisselle est fortement déconseillée puisque les nettoyeurs utilisés sont beaucoup trop agressifs.
- Frottez les grilles avec de l'huile végétale et enveloppez-les dans du papier sulfurisé afin d'éviter des décolorations et des taches de rouille.
- Les embouts peuvent facilement être rangés en dessous du manteau.

## 7. RANGEMENT DU HACHOIR

- Le compartiment de rangement en dessous du manteau est prévu pour le rangement des accessoires souvent utilisés. Le cordon électrique se range également dans le compartiment de rangement.



## 8. CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie prend cours à la date d'achat. Durée de la garantie: 2 ans.

- La garantie couvre le remplacement du bloc-moteur reconnu défectueux par notre service technique. Les couteaux qui ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie n'est valable que pour l'utilisateur initial.
- Les frais de port aller et retour sont à charge de l'acheteur.
- La garantie n'est applicable que sur présentation de votre facture d'achat originale (pas de copie).
- La garantie ne peut être invoquée en cas d'usure normale.

**La garantie ne peut être appliquée que sur présentation de la facture d'achat.**

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants:

- Un raccordement incorrect, p.ex. une tension électrique excessive.
- Utilisation ou manipulations anormales, professionnelles ou abusives.

- Entretien incorrect ou insuffisant.
- Toute réparation ou modification par des personnes non mandatées par nous en tant que fabricant.
- Appareils dont les numéros d'identification ont été effacés ou altérés.
- Le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi.

## **9. CONSEILS UTILES**



En cas de dérèglement, ne pas utiliser le l'appareil. Adressez-vous à votre point de vente.  
En cas d'endommagements au cordon, rapportez également votre appareil à votre point de vente.

**CET APPAREIL EST CONCU POUR USAGE DOMESTIQUE. EN CAS D'USAGE PROFESSIONNEL, LES CONDITIONS DE GARANTIE ECHOIENT AVEC EFFET IMMEDIAT.**

**LES DEGATS ET/OU ENDOMMAGEMENTS SUITE AU NON-RESPECT DU MODE D'EMPLOI FONT ECHOIR LES CONDITIONS DE GARANTIE.**

**Nous conservons le droit d'apporter des changements techniques.**

## **10. ENVIRONNEMENT**

 Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un  endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

## **11. RESPONSABILITE**

Toutes les responsabilités, aussi bien envers le(s) utilisateur(s) qu'envers tous les tiers, qui résulteraient du non-respect de toutes les prescriptions de sécurité prescrites dans ce mode d'emploi, ne peuvent à aucune condition être inculpées au fabricant. En cas de non-respect de ces prescriptions de sécurité, l'utilisateur de l'appareil, ou toute autre personne n'ayant pas appliqué ces prescriptions de sécurité, préserve le fabricant de toutes responsabilités qui de ce fait pourraient être inculpées au fabricant.

Congratulations! You have just bought a high quality appliance, which will warranty you years of pleasure. **Please read the instruction manual carefully before you take the appliance into use.** Save these instructions carefully!

**All persons who have not read the instruction manual are not allowed to use this appliance.**

Pay **ATTENTION** to the warranty conditions.

## **1. SAFETY REGULATIONS**

This appliance has been built in accordance with the European CE safety standards and is compliant with the general recognized standards and prescriptions with regard to the safety of appliances. As for all electrical appliances, the necessary precautions need to be taken in order to avoid accidents or damages.

- This appliance may not be used by children from 0 to 8 years old. This appliance may be used by children of min. 8 years old, only under continuous supervision. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge on condition they are supervised or instructed to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall NOT be made by children.
- The appliance is only intended for household use and similar applications: staff kitchens in shops, offices and other work environments; farms; clients in hotels, motels and other residential environments; bed & breakfast environments.
- This appliance can only be used in-house, and is meant for household use.
- NEVER touch the control button, electrical power cord and plug with wet hands. NEVER immerse the appliance, the power cord or the plug in water (or any other liquid). They are only to be cleaned with a damp cloth. In case the appliance does get wet or moist, immediately disconnect the plug from the power socket.
- A damaged power cord can cause electric shocks. NEVER use the appliance if it is damaged, fallen or shows a malfunction, or if the power cord or plug are damaged. In all these cases return the appliance to your sales point or recognized after sales service.
- After use, immediately turn off the appliance and wait until the motor has completely stopped. Then remove the plug from the socket. Also remove the plug when not in use, when cleaning and when you move it.
- NEVER use separate timers or remote control systems.
- Only use this appliances for what it is intended, which is cutting food.
- Only use the appliance with the correct mains voltage, as mentioned on the rating plate.

- **Attention:** the knives are very sharp!
- **NEVER** leave the appliance unattended when plugged in.
- **NEVER** use extension cords and **ALWAYS** unroll the cord completely
- **NEVER** use the cord in the proximity of sources of heat, such as ovens, stoves or heating
- Repairs can only be done by and recognized repair shop.
- Persons who haven't read this instruction manual cannot use this appliance.
- NEVER push food with your hands into the filling shaft. Always use the pusher. The use of other objects like a spoon or a spatula can damage the mill. If food is stuck, always turn the appliance off and wait until it has completely stopped turning. Only then remove the parts to remove the food.
- Remove bones, cartilage and tendons of the meat before grinding it.
- When you grind nuts, only add them in small amounts and wait until the screw completely pushed them before you add some more.
- Cut the ingredients in small pieces so that they fit easily in the filling shaft.
- Don't overload the appliance or don't use too much strength when you push the food down with the pusher.
- The appliance is equipped with a safety function. If the appliance doesn't work, bring it back to your point of sale for servicing.
- Always make sure to assemble the appliance correctly. For your own safety the appliance will not work if not assembled properly.
- Always place the appliance on a stable surface, like a kitchen table so that the appliance cannot shift or fall.
- Do not use aggressive cleaning products.
- Never let the cord hang over the side of the table.

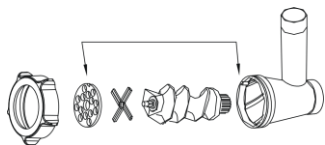
## **2. TECHNICAL INFORMATION**

- You will find the technical information on the rating label at the bottom of the appliance.
- Use the appliance for a maximum time of 10 minutes at the time.
- The mandatory time between 2 sessions is 30 minutes.

## **3. BEFORE THE FIRST USE**

- Remove all packaging and stickers.
- Keep packaging away from children.
- First check your appliances for possible damages. If it is damaged, do NOT use the appliance but bring it back to your sales point.
- Before the first use we recommend to clean all components thoroughly (see 'Cleaning').
- All parts should be dry!
- Ensure that the voltage marked on the appliance is the same as your main voltage. According to the safety law: only use earthed sockets.

## **4. ASSEMBLING OF THE MEAT GRINDER**



- Completely unroll the electrical cord and put the appliance on a stable surface. Put the plug in the socket. Always check the mains voltage.
- Mount the filling shaft on the motor housing. Use the openings on the filling shaft and the opening in the housing to correctly mount the filling shaft.
- Put the screw in the grinding opening, with the white gear on the inside.

- Put the knife with the sharp edge facing out. Make sure to assemble the knife carefully, if not it could damage the appliance.
- Put the desired roster. Use the fine roster for raw meat, fish, small nuts or cooked meat. Use the large grid for raw meat, fish, nuts, vegetables, hard cheese or dried fruit.
- Tighten the ring to fasten everything.

**The food can be ground insufficiently or the knife can become blunt if the appliance is not assembled correctly.**

## **5. USE OF THE MEAT GRINDER**

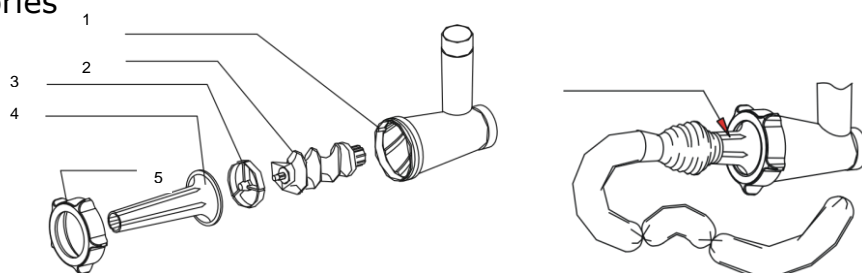
- Mount the tray on the filling shaft.
- Defrost frozen food before adding it to the grinder. Cut the meat in strips of approximately 2,5 cm.
- Switch on the appliance by the On/Off switch.
- Use the pusher to push the food slowly, piece by piece through the meat grinder. Don't push too hard, this could damage the meat grinder.
- If the appliance shuts down or lock, switch it off. Pull the plug from the socket and then dismount the appliance (follow the steps from assembling in reverse). Then remove pieces which are stick if necessary.

## **SAUSAGE FUNCTION**

### **Assembling**

- Completely unroll the cord and put the appliance on a stable surface. Put the plug into the socket.
- Mount the filling shaft in the opening of the motor housing. Use the openings on the filling shaft and the opening in the housing to correctly mount the filling shaft.
- Put the screw in the grinding opening, with the white gear on the inside. Insert the round connecting piece and the sausage adaptor. If desired you can use bowel to make the sausage. (see: 'Operation')
- Screw on the ring to fix everything

1. Connecting part for accessories
2. Screw
3. Connecting piece
4. Sausage adaptor
5. Ring



### **Operation**

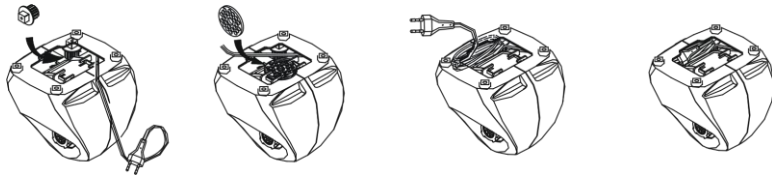
- If you use bowels, let them soak for half an hour in cold water. Then open the bowel under running water. Then make the sausage adaptor wet and put the bowel over the adaptor.
- Switch on the appliance with the On/Off switch.
- Use the pusher to push the food slowly, piece by piece through the meat grinder. Don't push too hard, this could damage the meat grinder.
- When the bowel is full, remove from the adaptor. Don't fill the bowel too much.
- You will obtain small sausages by turning the bowel where desired.

## **6. MAINTENANCE AND CLEANING**

- Switch off the appliance and remove the plug from the socket. Then disassemble the appliance
- NEVER immerse the motor housing in water or any other liquid. Clean it with a moist cloth.
- All other parts can be cleaned in hot soapy water. We strongly advise against the use of the dish washer because of the aggressive detergents.
- Grease the roster with vegetable oil and then put away in greaseproof paper to avoid rusting/discoloring.
- The accessories can be put away under the motor housing.

## **7. STORE THE APPLIANCE**

The storage underneath the motor housing is meant to store the accessories, so that you always have them on stand by. The electrical cord can also be stored away.



## **8. GUARANTEE CONDITIONS**

Your guarantee starts on the day of purchase and is valid for 2 years and will only apply after submitting the purchasing invoice.

### **Determination of the guarantee**

- The guarantee covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material. The knives are not covered by the guarantee.
- The warranty is only valid for the first/original user.
- The transport costs are at the expenses of the purchaser.
- The warranty is only granted after presentation of your purchase invoice.
- The warranty cannot be invoked for normal wear and tear.

### **The guarantee expires in the following cases:**

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal or professional use or misuse handling
- Lack of care and cleaning
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as a manufacturer.
- When reference numbers have been altered or been removed.
- When not respecting the instructions in the user instructions

## **9. PRACTICAL TIPS IN CASE OF MALFUNCTIONS**

Do not use the appliance in case of a malfunction or when the power cord is damaged. Please address to your sales point or contact NV van RATINGEN.

**THE APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR DOMESTIC USE.**

**THE GUARANTEE CONDITIONS EXPIRE UPON PROFESSIONAL USE.**

**DEFECTS AND/OR DAMAGES FOLLOWING TO THE NON OBSERVANCE OF THE USER MANUAL ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.**

**We are entitled to make technical modifications at all times.**



## **10. ENVIRONMENT**



Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

## **11. LIABILITIES**

All liabilities, towards both consumer(s) and third parties, that could result from not observing all the safety regulations prescribed in this user manual, can under no circumstances be charged to the manufacturer. In case of non-observation of these safety regulations, the user of the deep fryer, or any other person not having observed these safety regulations, protects the manufacturer from all responsibilities that he could be charged with.

Wir gratulieren Ihnen zu dem Kauf dieses Gerätes, mit dem Sie noch viel Spaß haben werden. **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.** Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf!

**Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen.**

Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen!

## **1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

Dieses Gerät wurde hergestellt in Übereinstimmung mit den Europäischen CE Sicherheitsnormen und ist konform mit den allgemein anerkannten Normen und Vorschriften in Beziehung auf die Sicherheit von Geräten. Wie für alle elektrischen Haushaltsgeräte müssen die benötigten Vorkehrungen getroffen zu werden, damit Unfälle und Beschädigungen vermieden werden.

- Dieses Gerät darf nicht gebraucht werden von Kinder von 0 bis 8 Jahre. Dieses Gerät darf gebraucht werden von Kinder ab 8 Jahre falls sie dauernd unter Aufsicht stehen. Dieses Gerät darf gebraucht werden von physisch, motorisch oder geistig behinderten Personen oder von Personen ohne die nötige Erfahrung oder Sachkunde, unter der Bedingung, daß sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen bekommen damit sie das Gerät risikofrei gebrauchen können, und unter der Bedingung, daß sie die betreffende Gefahr verstehen. Das Gerät und der Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahre halten. Reinigung und Wartung sollen nicht von Kinder gemacht werden.
- Dieses Gerät ist zum Haushaltgebrauch und in ähnlicher Umgebungen wie: Personalküchen in Läden, Firmen und andere Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Von Kunden in Hotels, Motels und andere Rezidenz-Umgebungen; Bed & Breakfast Art Umgebungen.
- Dieses Gerät ist geeignet für Haushaltgebrauch. Dieses Gerät darf NIEMALS außer Hause gebraucht werden.
- Eine beschädigte Schnur kann Elektroschocks verursachen. NIEMALS das Gerät gebrauchen wenn es beschädigt oder gefallen ist, wenn es eine Störung zeigt oder wenn die Schnur oder Stecker beschädigt ist. Bringen Sie in all diesen Fällen das Gerät zurück nach Ihrem Verkaufspunkt oder anerkannte Reparaturstelle.
- Die Bedienungsknöpfe, Elektroschnur und Stecker NIE mit nassen Hände berühren und NIE in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Reinigung ausschließlich mit einem leicht feuchten Tuch. Falls das Gerät doch naß oder feucht wurde sollen Sie unmittelbar den Netzstecken aus der Steckdose ziehen.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit mit dem Fleischwolf beendet haben und bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen.
- **NIEMALS** separate Timers oder Fernbedienungs-systeme anwenden.
- Gebrauchen Sie das Gerät einzig und allein wofür es konzipiert wurde, nämlich verschneiden von Nahrung.
- Benützen Sie das Gerät nur mit der Netzspannung wie auf der Typbezeichnung angegeben ist.
- Achtung: Die Messer sind sehr scharf!
- Lassen Sie das Gerät **NIE** ohne Aufsicht wenn es auf dem Netz angeschlossen ist.
- **NIEMALS** Verlängerungskabel verwenden und das Netzkabel immer komplett abrollen. Halten Sie das Netzkabel und das Gerät **IMMER** von heißen Oberflächen (zum Beispiel Kochplatten, Ofen) entfernt.
- Verwenden Sie **NIE** Zubehör anderer Geräte.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von anerkannten Fachleuten oder Reparaturstellen durchgeführt werden
- Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.
- **NIEMALS** die Lebensmittel mit den Händen in den Füllschacht schieben. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stempel. Der Gebrauch von z.B. einem Löffel oder Spatel kann den Fleischwolf beschädigen. Falls die Lebensmittel festsitzen, zuerst das Gerät ausschalten und warten bis dem Motor komplett nicht mehr läuft. Dann die Zubehöerteile auseinander holen um die Lebensmittel zu entfernen.
- Entfernen Sie bevor das Mahlen zuerst Knochen, Knorpel und Sehnen vom Fleisch.
- Falls Sie Nüsse zerkleinern möchten, immer nur einige Nüsse gleichzeitig hinzufügen und warten bis der Schraube sie komplett mitgenommen hat bevor neue Nüsse hinzuzufügen.
- Die Lebensmittel in kleinen Stücken schneiden bevor das Mahlen sodass Sie besser im Füllschacht passen.
- Das Gerat nicht überlasten oder zu viel Kraft ausüben auf den Stempel um die Nahrung nach unten zu drücken.
- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsfunktion. Falls das Gerät nicht funktioniert, brauchen Sie es zurück zu bringen an Ihrem Verkaufspunkt für Reparatur.
- Versichern Sie sich, dass der Fleischwolf richtig und vollständig zusammengesetzt ist. Das Gerät lässt sich aus Sicherheitsgründen nicht einschalten, wenn es nicht richtig zusammengesetzt ist.
- Arbeiten Sie nur auf trockenen, waagerechten Ebenen und festen Arbeitsflächen, die unter dem Gewicht des Geräts nicht kippen oder verschieben.
- Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel.
- **NIEMALS** das Netzkabel über die Tisch- oder Tresenkante hängen lassen.

## **2. TECHNISCHE INFORMATION**

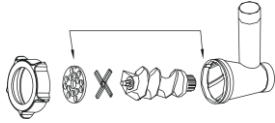
- Die technische Information befindet sich auf dem Typenschild an die Unterseite des Gerätes.
- Der max. erlaubte ununterbrochene Gebrauch beträgt 10 Min.
- Die benötigte Zeit zwischen zwei Anwendungen beträgt 30 Min.

## **3. BEVOR DEM ERSTEN BENUTZUNG**

- Entfernen Sie erst alle Verpackungen und Selbstkleber.
- Halten Sie die Verpackung außerhalb dem Bereich von Kinder.
- Kontrollieren Sie ob das Gerät oder den Schnur vielleicht beschädigt ist. Gebrauchen Sie in diesem Fall das Gerät NICHT aber bringen Sie es unmittelbar zurück nach Ihren Verkäufer.
- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben in Reinigung und Wartung (Punkt 6).

- Alle Teile sollen völlig trocken sein!
- Kontrollieren Sie ob die Netzspannung übereinstimmt mit der Spannung angegeben auf dem Gerät. Gemäß den gesetzlichen Sicherheitsnormen soll das Gerät immer angeschlossen sein auf einer Steckdose mit Erdung.

## **4. MONTAGE DES FLEISCHWOLF**



- Die elektrische Schnur komplett ausrollen und das Gerät auf einen ebenen und festen Arbeitsfläch platzieren. Den Stecker in die Steckdose stecken. Immer die Netzspannung kontrollieren.
- Der Füllschacht festklicken in der Öffnung des Motorteiles. Beachten Sie hierbei die dazu bestimmten Rillen am Füllschacht und an der Öffnung damit dem Füllschacht korrekt fest zu klicken.
- Die Schraube im Mahlteil montieren, mit dem weißen Zahnrad nach drinnen.
- Das Messer mit der Schneide nach draußen auf die Schraube platzieren. Beachten Sie dass das Messer gut montiert wird, sonst könnte der Fleischwolf beschädigt werden.
- Der gewünschte Rost montieren. Der feine Rost verwenden für rohes Fleisch, Fisch, kleine Nüsse oder gekochtes Fleisch. Der grobe Rost verwenden für rohes Fleisch, Fisch, Nüsse, Gemüse, harte Käse oder getrocknetes Obst.
- Die Ringmütter andrehen um das Ganze zu befestigen.

**Durch eine verkehrte Montage des Fleischwolfs kann es sein dass die Lebensmittel nicht genügend gemahlen sind und kann sogar das Messer stumpf werden.**

## **5. GEBRAUCH DES FLEISCHWOLF**

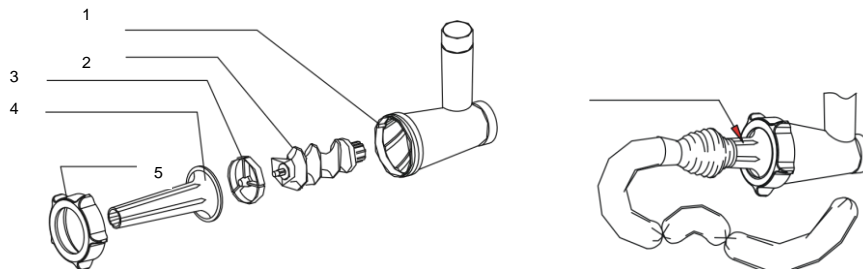
- Die Schale auf den Füllschacht montieren.
- Eingefrieretes Fleisch gut auftauen bevor es im Fleischwolf zu mahlen. Das Fleisch in Stücken von ca. 2,5 cm schneiden.
- Das Gerät einschalten mittels den Ein/Aus Schalter.
- Der Stempel verwenden um die Lebensmittel ruhig, Stück für Stück, durch den Fleischwolf zu drücken. Nicht zu hart drücken da der Fleischwolf dann beschädigt sein könnte.
- Wenn das Gerät während dem Gebrauch aussetzt oder blockiert, immer das Gerät sofort ausschalten. Der Stecker aus die Steckdose heraus nehmen und dann das Gerät demontieren (die verschiedenen Schritten aus ‚Montage des Fleischwolf‘ wiederholen in umgekehrter Folge). Dann das eventuell blockierte Lebensmittel entfernen.

## **WURSTFÜLLFUNKTION**

### **Montage**

- Die elektrische Schnur komplett ausrollen und das Gerät auf einen ebenen und festen Arbeitsfläch platzieren. Den Stecker in die Steckdose stecken. Immer die Netzspannung kontrollieren.
- Der Füllschacht festklicken in der Öffnung des Motorteiles. Beachten Sie hierbei die dazu bestimmten Rillen am Füllschacht und an der Öffnung damit dem Füllschacht korrekt fest zu klicken.
- Die Schraube im Mahlteil montieren, mit dem weißen Zahnrad nach drinnen.
- Das Trennschild montieren und danach den Wurstfüllaufsatz. Wunschgemäß können Sie auch Darm verwenden für das Machen von Würste (siehe ‚Arbeitsweise‘)
- Die Ringmütter andrehen um das Ganze zu befestigen.

1. Anschluss für Zubehörteile
2. Schraube vom Mahlteil
3. Trennplatte
4. Wurstfüllaufsatz
5. Ringmutter



## Arbeitsweise

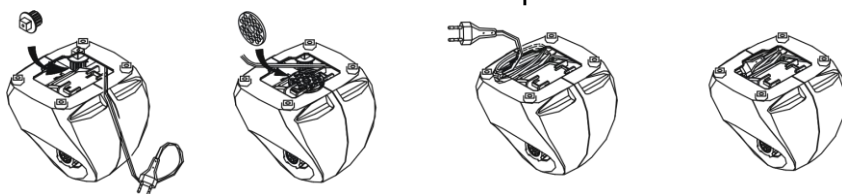
- Falls Sie Darm verwenden, dieser zuerst eine halbe Stunde in kaltes Wasser weichen lassen. Dann der Darm öffnen unter fließendes Wasser. Der gewünschte Wurstfüllaufsatz befeuchten und der Darm hinüber den Aufsatz ziehen.
- Das Gerät einschalten mittels den Ein/Aus Schalter.
- Der Stempel verwenden um die Lebensmittel ruhig, Stück für Stück, durch den Fleischwolf zu drücken. Nicht zu hart drücken da der Fleischwolf dann beschädigt sein könnte.
- Wann der Darm voll ist, dieser vom Wurstfüllaufsatz entfernen. Der Darm mit nicht zu viel Fleisch füllen.
- Würste machen Sie durch den gefüllten Darm auf den gewünschten Platz zu drehen.

## 6. PFLEGE UND REINIGUNG

- Das Gerät ausschalten und der Stecker aus die Steckdose herausziehen. Dann die verschiedenen Zubehörteile auseinander nehmen.
- Das Gehäuse mit Motor NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten untertauchen. Das Gehäuse sollte mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.
- Alle andere Zubehörteile können in heißem Spüllmittellauge. Das Gebrauch eines Geschirrspüler wird am sehrsten abgeraten da die gebrauchten Reinigungsmittel zu aggressiv sind.
- Die Roste einreiben mit Pflanzenöl und in fettundurlässiges Papier drehen um verfärben/rosten zu vermeiden.
- Die Aufsätze können einfach an die Unterseite des Gehäuses aufgeräumt werden.

## 7. DAS GERÄT AUFRÄUMEN

Das Aufräumfach ist geeignet für das Aufräumen von viel gebrauchten Zubehörteile. Die elektrische Schnur kann ebenfalls komplett im Aufräumfach aufgerollt werden.



## 8. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag und dauert 2 Jahre.

### Umfang der Garantie:

- Die Garantie deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile, die von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material oder Fabrikationsfehler anerkannt werden. Auf den Messer gibt es keine Garantie.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für den Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- Die Garantie gilt nur nach der Vorlage Ihrer Ankaufsbeweis.
- Die Garantie kann nicht einggerufen werden für normalen Verschleiss.

### **Die Garantie entfällt automatisch bei:**

- Einem nicht Korrekten Anschluss, z.B. übermäßig starke Netzspannungs-Schwankungen.
- Nicht normaler oder zweckwidriger Nutzung oder Behandlung, eben wie Professioneller Nutzung.
- Fehlende oder missbräuchliche Pflege.
- Geräte, die von Personen, welche von uns als Hersteller nicht autorisiert sind, geändert oder repariert wurden.
- Geräte , deren Kennnummern beseitigt oder geändert wurden
- Bei Nicht-Befolgung der Instruktionen erwähnt in der Gebrauchsanweisung.

## **9. PRAKTISCHE HINWEISE**

Bei einer Störung des Geräts, das Gerät nicht mehr benutzen. Wenden Sie sich an Ihren Verkäufer. Bei Beschädigung des Schnurs wenden Sie sich auch unmittelbar an Ihren Verkäufer.

**DAS GERÄT IST FÜR HAUSHALTlichen GEBRAUCH KONZIPIERT.  
BEI PROFESSIONELLEM GEBRAUCH IST DIE GARANTIE UNMITTELBAR HINFÄLLIG.  
DIE GARANTIE DECKT KEINE DEFEKTE UND/ODER BESCHÄDIGUNGEN INFOLGE DAS  
NICHT BEACHTEN DER GEBRAUCHSANWEISUNG.**

## **10. UMWELTSCHUTZ**



Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

## **11. HAFTPFLICHTEN**

Alle Haftpflichten, hinsichtlich Verbraucher und Dritten, die sich ergeben könnten aus das nicht Nachkommen von allen in dieser Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften, können keinesfalls zu Lasten des Fabrikanten gehen. Bei Nicht-Befolgung dieser Sicherheitsvorschriften, schützt der Benutzer des Gerät, oder andere Personen die diese Sicherheitsvorschriften nicht nachgekommen sind, den Fabrikant gegen alle Haftpflichten die Ihm zu Lasten gelegt werden können.

**VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE, RECEPTEN EN NUTTIGE TIPS OVER AL ONZE TOESTELLEN KAN U STEEDS TERECHT OP [WWW.FRITEL.COM](http://WWW.FRITEL.COM) !**

**U VINDT ONS OOK OP FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)!**

***POUR TOUT RENSEIGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE, DES RECETTES ET POUR DES ASTUCES PRATIQUES, SURFEZ SUR LE SITE [WWW.FRITEL.COM](http://WWW.FRITEL.COM)!***

**TROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)!**

**FOR ALL SUPPLEMENTARY INFORMATION, RECIPES AND PRACTICAL TIPS ABOUT ALL OUR APPLIANCES PLEASE VISIT OUR WEBSITE [WWW.FRITEL.COM](http://WWW.FRITEL.COM) !**

**FIND US ON FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)!**

***EXTRA INFORMATIONEN, REZEPTE UND PRAKTISCHEN TIPPS ÜBER ALLE UNSEREN PRODUKTE FINDEN SIE AUF [WWW.FRITEL.COM](http://WWW.FRITEL.COM) !***

**BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK: [WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN](http://WWW.FB.COM/FRITEL.VANRATINGEN)!**



NV J. van RATINGEN  
Stadsheide 11 - B-3500 Hasselt  
E-Mail : [info@fritel.com](mailto:info@fritel.com) / Website : [www.fritel.com](http://www.fritel.com)  
V2016-01