

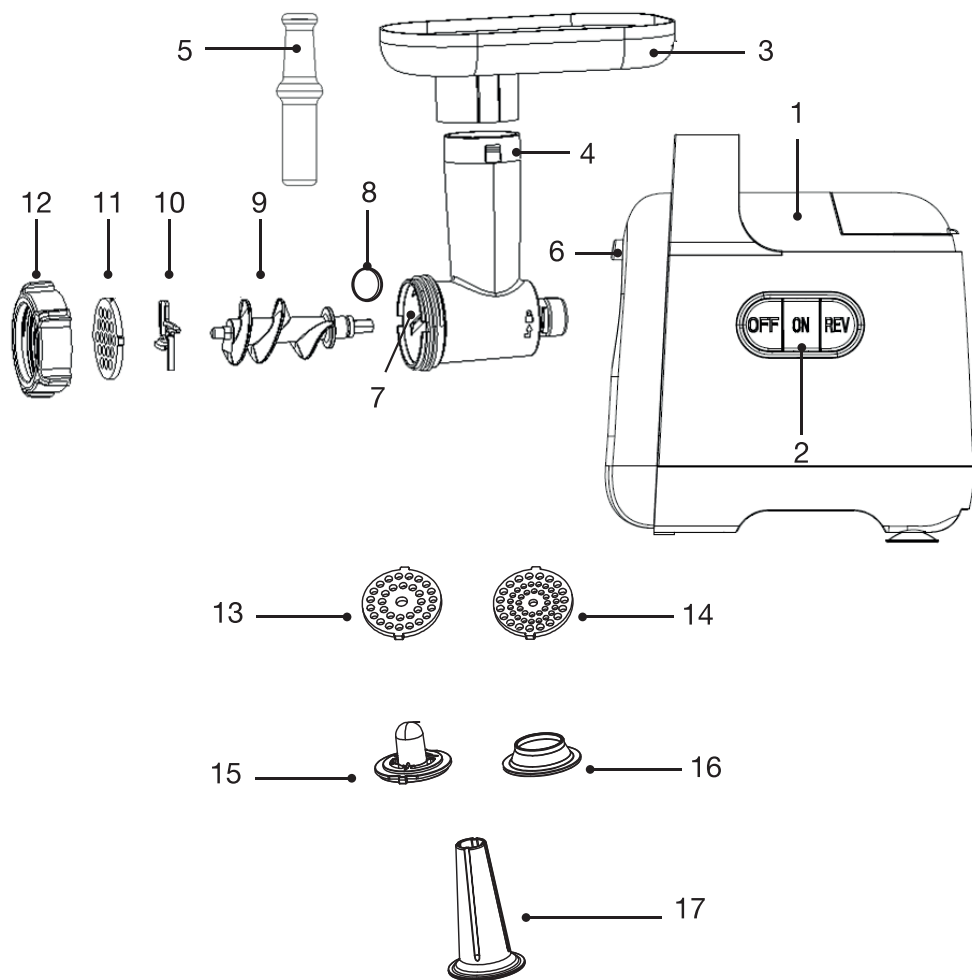
essentiel 

**Hachoir à viande / Meat grinder /  
Picadora de carne / Fleischwolf /  
Vleesmolen**

EHV 2



**Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso  
/ Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing**



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Bloc moteur	Motor unit	Bloque motor	Motorblock	Motorblok
2	Touches de commande	Control buttons	Teclas de control	Bedientasten	Bedieningstoetsen
3	Plateau	Filling tray	Bandeja	Schale	Plateau
4	Tube d'alimentation	Feed tube	Tubo de alimentación	Einfüllschacht	Voedselbuis
5	Poussoir à viande	Meat pusher	Empujador de carne	Fleischstopfer	Vleesduwer
6	Bouton de déverrouillage	Button to release	Botón de desbloqueo	Enriegelungsknopf	Ontgrendelknop
7	Hachoir à viande	Meat grinder	Picadora de carne	Fleischwolf	Vleesmolen
8	Joint en nylon	Nylon O-ring	Junta de nailon	Dichtung aus Nylon	Nylon dichting
9	Vis sans fin	Worm	Tornillo sin fin	Endlosschnecke	Wormschroef
10	Couteau 4 lames	Cross-blade cutter	Cuchilla de 4 hojas	Messer mit 4 Klingen	Mes met 4 bladen
11	Grille « hacher gros »	"Coarse grind" mincing plate	Disco «de picar grueso»	Lochscheibe "grob Hacken"	Rooster "grof hakken"
12	Écrou	Nut	Tuerca	Mutter	Schroef
13	Grille « hacher fin »	"Fine grind" mincing plate	Disco «de picar fino»	Lochscheibe "feines Hacken"	Rooster "fijn hakken"
14	Grille « hacher très fin »	"Very fine grind" mincing plate	Disco «de picar muy fino»	Lochscheibe "sehr feines Hacken"	Rooster "zeer fijn hakken"
15	Adaptateur	Adapter	Adaptador	Adapter	Adapter
16	Accessoire à kebbés (boulettes)	Kebbe (meatballs) accessory	Accesorio para «kebbés» (bolitas de carne)	Kebbe-Zubehör (Frikadellen)	Accessoire voor kebbés (balletjes)
17	Entonnoir à saucisses	Sausage funnel	Embudo para salchichas	Wurstfülltrichter	Worsttrechter

Vous venez d'acquiescer un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce hachoir à viande vous donnera entière satisfaction.

## sommaire

<b>votre produit</b>	<b>5</b>
<b>Contenu de la boîte</b>	<b>5</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>5</b>
<b>mise en service de l'appareil</b>	<b>6</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>6</b>
<b>Touches de commande</b>	<b>6</b>
<b>hacher de la viande</b>	<b>7</b>
<b>Montage du hachoir à viande</b>	<b>7</b>
<b>Utilisation du hachoir à viande</b>	<b>8</b>
<b>Conseils d'utilisation du hachoir à viande</b>	<b>9</b>
<b>préparer des saucisses</b>	<b>10</b>
<b>Montage de l'entonnoir à saucisses</b>	<b>10</b>
<b>Utilisation de l'entonnoir à saucisses</b>	<b>11</b>
<b>préparer des Kebbés (boulettes)</b>	<b>13</b>
<b>Montage de l'accessoire à kebbés (boulettes)</b>	<b>13</b>
<b>Utilisation de l'accessoire à kebbés (boulettes)</b>	<b>14</b>
<b>démontage des accessoires</b>	<b>15</b>
<b>nettoyage et entretien</b>	<b>15</b>
<b>Bloc moteur et cordon d'alimentation</b>	<b>16</b>
<b>Autres pièces amovibles</b>	<b>16</b>
<b>Joint d'étanchéité</b>	<b>16</b>
<b>Rangement dans le poussoir à viande</b>	<b>16</b>

## votre produit

### Contenu de la boîte

- 1 bloc moteur
- 3 grilles + 1 couteau 4 lames
- 1 vis sans fin
- 1 tête de hachoir
- 1 plateau
- 1 adaptateur à accessoire
- 1 entonnoir à saucisse
- 1 accessoire à kebbés (boulettes)
- 1 poussoir d'aliments
- 1 notice d'utilisation

### Caractéristiques techniques

- Puissance : 600-800 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Capacité : 70 kg/h
- 3 grilles à hacher en acier inoxydable
- Couteau 4 lames en acier inoxydable
- Poussoir à aliments
- Plateau en aluminium
- Entonnoir à saucisses avec croisillon
- Accessoire à kebbés (boulettes)
- 1 vitesse et fonction inverse
- 4 pieds antidérapants
- Logement pour accessoires
- Temps d'utilisation maximum en continu (KB) : 10 minutes
- Pauses de fonctionnement : 30 minutes



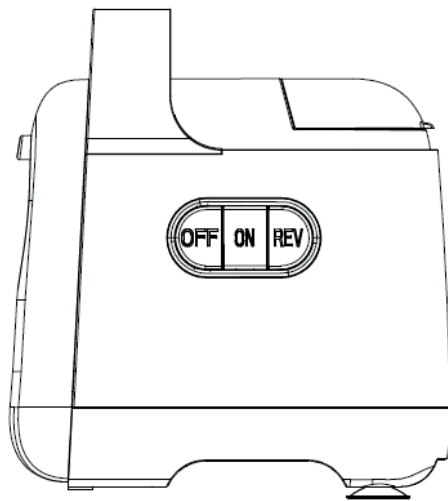
**Fusible de sécurité** : l'appareil est muni d'un thermostat de sécurité qui éteint automatiquement l'appareil lorsque celui-ci est en surchauffe. En cas de surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant une durée de 60 minutes minimum avant de le réutiliser.

## mise en service de l'appareil

### Avant la première utilisation

1. Sortez l'appareil et les accessoires de leur emballage.
2. Veillez à bien laver avec de l'eau savonneuse tous les éléments du hachoir à viande, excepté le bloc moteur. Rincez-les et séchez-les avec précaution à l'aide d'un chiffon doux.
3. Veillez à ce que les accessoires soient bien secs avant de les replacer sur l'appareil et de les utiliser.
4. Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » pour les précautions de nettoyage à respecter.

### Touches de commande



- Appuyez sur le bouton **ON** pour démarrer l'appareil.
- Appuyez sur le bouton **REV** pour démarrer l'appareil en fonction inverse.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton **OFF**.

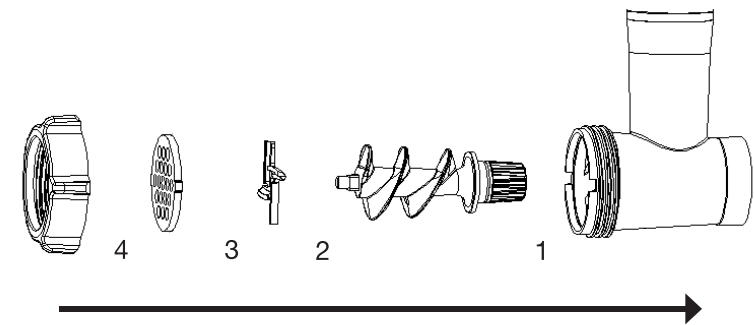
## hacher de la viande

### Montage du hachoir à viande

### ATTENTION !

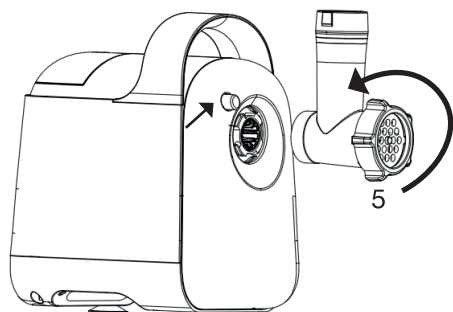
- Avant de procéder au montage, **assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché** de la prise de courant.
- Manipulez le couteau 4 lames avec précaution car il peut être coupant.
- Assurez-vous que le joint est toujours inséré à la base de la vis sans fin avant d'utiliser l'appareil.

Installez les différentes pièces dans l'ordre et dans le sens indiqué sur le schéma ci-dessous :



1. Insérez la vis sans fin dans le corps du hachoir, en veillant à ce que le joint soit préalablement installé sur la base de la vis sans fin.
2. Insérez le couteau 4 lames **en plaçant les arêtes tranchantes vers l'extérieur**.

- Insérez la grille « hacher gros », « hacher fin » ou « hacher très fin ». Une encoche est prévue sur la grille et sur le hachoir pour installer la pièce correctement.
- Vissez l'écrou.



- Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main, et de l'autre, insérez le bloc hachoir sur le bloc moteur. Tournez-le **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** jusqu'à ce qu'il soit fixé et ne puisse plus bouger. Relâchez le bouton de déverrouillage.
- Insérez le plateau sur le tube d'alimentation.
- Enfoncez le poussoir d'aliments dans le tube d'alimentation.

### Utilisation du hachoir à viande

- Installez le hachoir sur le bloc moteur (voir paragraphe précédent « Montage du hachoir à viande ») et assurez-vous qu'il est fixé correctement.
- Retirez le poussoir du tube d'alimentation et placez un récipient propre sous le bloc hachoir pour récupérer la viande hachée.
- Déposez les morceaux de viande à hacher sur le plateau.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton **ON**.
- Utilisez le poussoir pour insérer les morceaux de viande un à un dans le tube d'alimentation du hachoir. **Ne poussez pas trop fort au risque d'endommager l'appareil, et ne poussez jamais les aliments dans le tube d'alimentation avec les doigts ou tout autre ustensile.**
- En fin d'utilisation, appuyez sur le bouton **OFF**, puis débranchez l'appareil.

#### Remarques :

- Nous vous recommandons de préalablement couper les morceaux de viande (désossée et sans couenne) en dés pour garantir un fonctionnement optimal.

- Le temps de fonctionnement ininterrompu recommandé est de 10 minutes, suivi d'une pause de 30 minutes.

6

**Si de la nourriture est bloquée ou que le hachoir s'arrête de fonctionner en cours d'utilisation :** appuyez sur le bouton **OFF**. Patientez au moins une minute, jusqu'à ce que la vis sans fin soit à l'arrêt. Puis, appuyez sur le bouton **REV** pour démarrer l'appareil. La vis sans fin tournera en sens inverse et la nourriture sera débloquée. Utilisez la fonction **REV** durant 5 secondes maximum.

### Conseils d'utilisation du hachoir à viande

Grille	Utilisation
Utilisation de la grille « hacher gros »	Viande crue, terrines de poisson, noix, légumes, fromages à pâte pressée, fruits secs, pâtés de campagne, etc.
Utilisation de la grille « hacher fin »	Viande crue, poisson, amandes, cacahouètes, viande cuite pour hachis parmentier, chair à farcir, steak haché, pâtés de foie, etc.
Utilisation de la grille « hacher très fin »	

- Veuillez découper la viande en petits morceaux de 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur maximum.
- Assurez-vous de retirer toutes les parties dures (os, couenne) de la viande avant de la hacher.
- Laissez les aliments congelés décongeler avant de les hacher avec le hachoir.

## préparer des saucisses

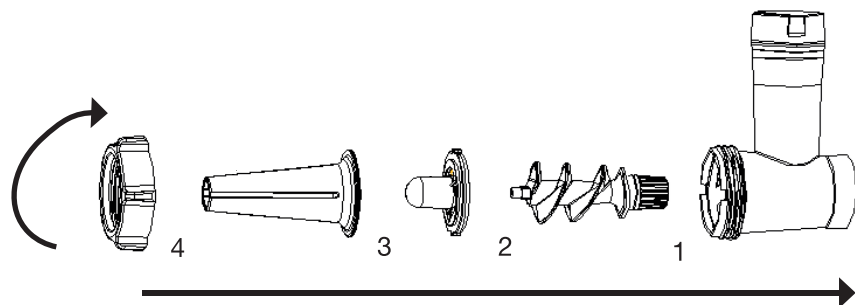
L'adaptateur et l'entonnoir à saucisses vous permettent de réaliser des saucisses de toutes sortes que vous pouvez assaisonner à votre goût.

### Montage de l'entonnoir à saucisses

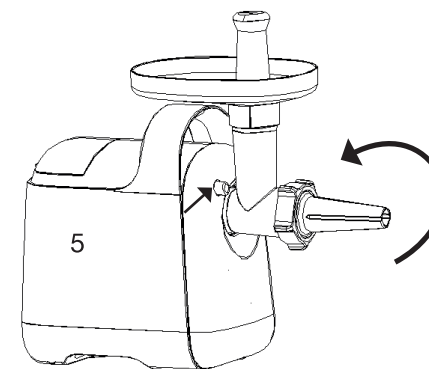
#### ATTENTION !

- Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant.
- Assurez-vous que le joint est toujours inséré à la base de la vis sans fin avant d'utiliser l'appareil.

Installez les différentes pièces dans l'ordre et dans le sens indiqué sur le schéma ci-dessous :



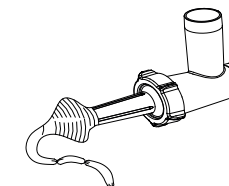
1. Insérez la vis sans fin dans le corps du hachoir, en veillant à ce que le joint soit préalablement installé sur la base de la vis sans fin.
2. Insérez l'adaptateur à accessoire. Une encoche est prévue sur l'adaptateur et sur le hachoir pour installer la pièce correctement.
3. Insérez l'entonnoir à saucisses.
4. Vissez l'écrou.



5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main, et de l'autre, insérez le bloc hachoir sur le bloc moteur : tournez-le **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** jusqu'à ce qu'il soit fixé et ne puisse plus bouger. Relâchez le bouton de déverrouillage.
6. Insérez le plateau sur le tube d'alimentation.
7. Enfoncez le poussoir d'aliments dans le tube d'alimentation.

### Utilisation de l'entonnoir à saucisses

- Hachez la viande au préalable comme indiqué dans la section « Hacher de la viande », et assaisonnez-la à votre goût.
- Laissez tremper les boyaux dans de l'eau tiède pour qu'ils retrouvent leur élasticité, puis enfiler les sur l'entonnoir en laissant dépasser environ 5 cm (voir ci-contre).



1. Installez l'entonnoir à saucisse assemblé (voir paragraphe « Montage de l'entonnoir à saucisse »).
2. Remplissez le plateau de hachis et poussez le hachis dans le tube d'alimentation jusqu'à ce qu'il atteigne l'extrémité de l'entonnoir.
3. Appuyez sur le bouton **ON** et appuyez sur le poussoir à viande pour amener le hachis à l'extrémité de l'entonnoir. **Ne poussez pas trop fort au risque d'endommager l'appareil, et ne poussez jamais les aliments dans le tube d'alimentation avec les doigts ou tout autre ustensile.**
4. Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton **OFF**.

5. Faites un nœud avec les 5 cm de boyau qui dépassent, puis repoussez le nœud sur l'extrémité de l'entonnoir afin d'éviter d'emprisonner de l'air dans le boyau.
6. Rallumez l'appareil et continuez à approvisionner en hachis. Faites suivre le boyau à mesure qu'il se remplit. Donnez à la saucisse la longueur désirée, puis tordez le boyau pour former une saucisse. Ne remplissez pas les saucisses de manière excessive pour éviter que le boyau ne soit trop tendu.
7. En fin d'utilisation, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton **OFF** et débranchez l'appareil.

## préparer des kebbés (boulettes)



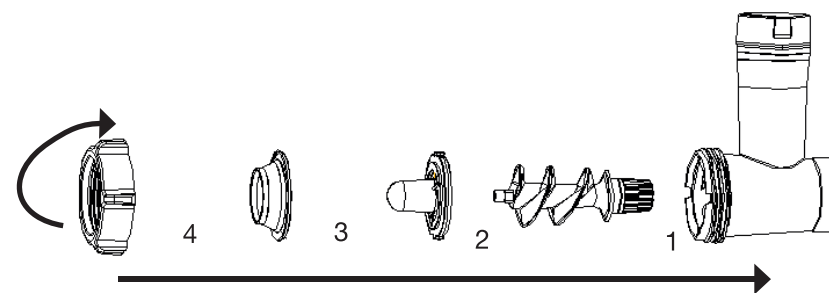
Le kebbé est un plat de base de la cuisine libanaise qui se présente sous forme de boulettes de viande légèrement étirées. Les boulettes sont constituées d'une enveloppe de boulghour fourrée avec une farce de viande de bœuf et/ou d'agneau, et parfumée d'épices et d'herbes.

### Montage de l'accessoire à kebbés (boulettes)

#### ATTENTION !

- Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant.
- Assurez-vous que le joint est toujours inséré à la base de la vis sans fin avant d'utiliser l'appareil.

Installez les différentes pièces dans l'ordre et dans le sens indiqué sur le schéma ci-dessous :



1. Insérez la vis sans fin dans le corps du hachoir, en veillant à ce que le joint soit préalablement installé sur la base de la vis sans fin.
2. Insérez l'adaptateur à accessoire. Une encoche est prévue sur l'adaptateur et sur le hachoir pour installer la pièce correctement.

3. Insérez l'accessoire à kebbés (boulettes).
4. Vissez l'écrou.
5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main, et de l'autre, insérez le bloc hachoir sur le bloc moteur. Tournez-le **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** jusqu'à ce qu'il soit fixé et ne puisse plus bouger.
6. Insérez le plateau sur le tube d'alimentation.
7. Enfoncez le poussoir d'aliments dans le tube d'alimentation.

#### Utilisation de l'accessoire à kebbés (boulettes)

1. Installez l'accessoire à kebbés (boulettes) (voir paragraphe « Montage de l'accessoire à boulettes »).
2. Appuyez sur le bouton **ON** et enfoncez doucement les aliments à l'aide du poussoir à viande. **Ne poussez pas trop fort au risque d'endommager l'appareil, et ne poussez jamais les aliments dans le tube d'alimentation avec les doigts ou un autre ustensile.**
3. Coupez les boulettes en segments à la longueur souhaitée.
4. En fin d'utilisation, appuyez sur le bouton **OFF**, puis débranchez l'appareil.

## démontage des accessoires

Avant de démonter les accessoires, **veillez à arrêter l'appareil et à le débrancher.**

1. Retirez le plateau.
2. Pour déverrouiller le hachoir, l'ensemble entonnoir à saucisses ou l'ensemble accessoire à kebbés (boulettes), et le retirer du bloc moteur, appuyez sur le bouton de déverrouillage d'une main, puis de l'autre, faites pivoter l'accessoire **dans le sens des aiguilles d'une montre** pour l'extraire.
3. Retirez les différentes pièces une à une. **Manipulez le couteau 4 lames avec précaution car il peut être coupant.**
4. Procédez au nettoyage des différentes pièces. Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

## nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil et les accessoires immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.

### ATTENTION !

- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton **OFF**, et débranchez-le de la prise de courant avant de procéder à son nettoyage.
- Manipulez le couteau 4 lames avec précaution, il existe un risque de blessures.
- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage.



- Certains aliments décolorent le plastique. Ceci est normal. Cela n'a aucune conséquence sur le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez l'accessoire concerné avec un chiffon doux légèrement imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la coloration. Procédez ensuite au nettoyage habituel.

### **Bloc moteur et cordon d'alimentation**

- Essuyez le bloc moteur avec une éponge douce légèrement humide, puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Les taches tenaces peuvent être enlevées à l'aide d'une éponge humide et éventuellement d'un peu de produit nettoyant non abrasif (liquide vaisselle par exemple).
- Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et sec.

### **Autres pièces amovibles**

- Lavez toutes les autres pièces amovibles avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire, puis séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour éviter tout risque de rouille, vous pouvez appliquer quelques gouttes d'huile alimentaire sur le couteau 4 lames.

**AVERTISSEMENT : les pièces amovibles ne sont pas compatibles lave-vaisselle.**

### **Joint d'étanchéité**

Au cas où le joint serait abîmé ou perdu, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur. N'utilisez jamais l'appareil si le joint n'est pas correctement inséré à la base de la vis sans fin.

### **Rangement dans le poussoir à viande**

Un logement à l'arrière de l'appareil vous permet de ranger les accessoires, pour plus de commodité.

## **your product**

### **Box contents**

- 1 motor unit
- 3 mincer plates + 1 cross-blade cutter
- 1 worm screw
- 1 mincer housing
- 1 filling tray
- 1 accessory adapter
- 1 sausage funnel
- 1 kebbe (meatball) accessory
- 1 food pusher
- 1 user manual

### **Technical features**

- Power: 600-800 W
- Power supply: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Capacity: 70 kg/h
- 3 stainless steel mincer plates
- Cross-blade cutter in stainless steel
- Food pusher
- Aluminium filling tray
- Sausage funnel with cross-piece
- Kebbe (meatball) accessory
- 1 speed and reverse function
- 4 non-slip feet
- Accessory compartment
- Maximum running time in continuous use (KB): 10 minutes
- Breaks in operation: 30 minutes



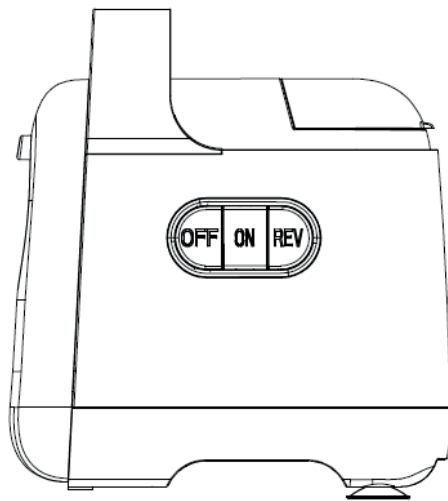
**Safety fuse:** the appliance is fitted with a safety thermostat which automatically switches off the appliance if it overheats. In the event of overheating, unplug the appliance and allow it to cool for at least 60 minutes before reusing it.

## getting started

### Before first use

1. Take the appliance and accessories out of their packaging.
2. Take care to thoroughly wash all of the meat grinder's components, except for the motor unit, with soapy water. Rinse them and dry them carefully with a soft cloth.
3. Make sure that the accessories are completely dry before putting them back on the appliance and using them.
4. Refer to the "Cleaning and Maintenance" section for the cleaning precautions.

### Control buttons



- Press the **ON** button to start the appliance.
- Press the **REV** button to start the reverse function of the appliance.
- To turn off the appliance, press the **OFF** button.

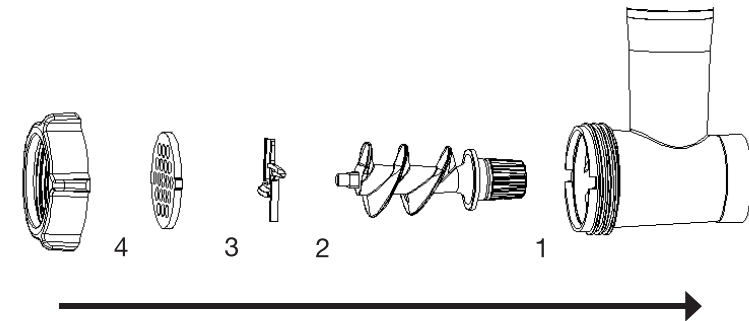
## mincing meat

### Assembling the meat grinder

### WARNING!

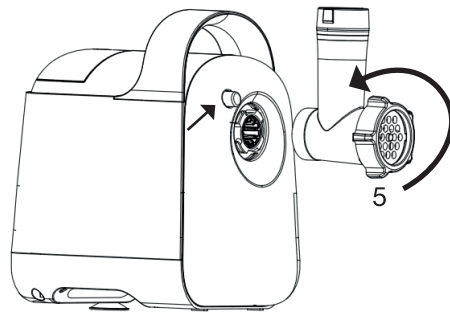
- Before proceeding with the assembly, **make sure the appliance is turned off and unplugged** from the power outlet.
- Handle the cross-blade cutter with care as it may be sharp.
- Make sure that the O-ring is always inserted at the base of the worm screw before using the appliance.

Fit the different parts in the order and in the direction as shown in the diagram below:



1. Insert the worm screw into the body of the grinder, making sure that the O-ring has been placed on the base of the worm screw.
2. Insert the cross-blade cutter **with the sharp edges pointing outwards**.
3. Insert the "coarse grind", "fine grind" or "very fine grind" mincing plate. There is a notch on the mincing plate and on the grinder to ensure that the part is fitted correctly.

4. Tighten the nut.



5. Press the release button with one hand, and with the other, insert the mincing unit onto the motor unit. Turn it **anticlockwise** until it is fastened in place and can no longer move. Let go of the release button.
6. Insert the filling tray onto the feed tube.
7. Push the food pusher into the feed tube.

### Using the meat grinder

1. Fit the mincer onto the motor unit (see previous paragraph on "Assembling the meat grinder") and make sure that it is correctly fastened.
2. Remove the pusher from the feed tube and place a clean container under the mincer unit to collect the minced meat.
3. Put the pieces of meat to be minced on the filling tray.
4. Plug in the appliance and press the **ON** button.
5. Use the pusher to insert the pieces of meat one by one into the mincer feed tube. **Do not push too hard as this may damage the appliance, and never push food into the feed tube with your fingers or any other utensil.**
6. When you've finished, press the **OFF** button, and then unplug the machine.

#### Note:

- We recommend that you start by dice the pieces of meat (without bones and rind) for optimal operation.
- The recommended uninterrupted running time is 10 minutes, followed by a break of 30 minutes.



**If food is jammed or the mincer stops working during use:** press the **OFF** button. Wait for at least one minute, until the worm screw comes to a stop. Then press the **REV** button to start the appliance. The worm screw will turn in the opposite direction and the food will be released. Use the **REV** function for a maximum of 5 seconds.

### Advice on using the meat grinder

Mincing plate	Use
Using the "coarse grind" plate	Raw meat, fish terrines, walnuts, vegetables, hard cheeses, dried fruits, country-style pâtés, etc.
Using the "fine grind" plate	Raw meat, fish, almonds, peanuts, cooked meat for shepherd's pie, stuffing meat, minced beef, liver pâtés, etc.
Using the "very fine grind" plate	

- Cut the meat into small pieces no more than 10 cm long and 2 cm thick.
- Make sure that all the hard parts (bones, rind) have been removed from the meat before mincing it.
- Allow frozen food to thaw before mincing it with the grinder.

## preparing sausages

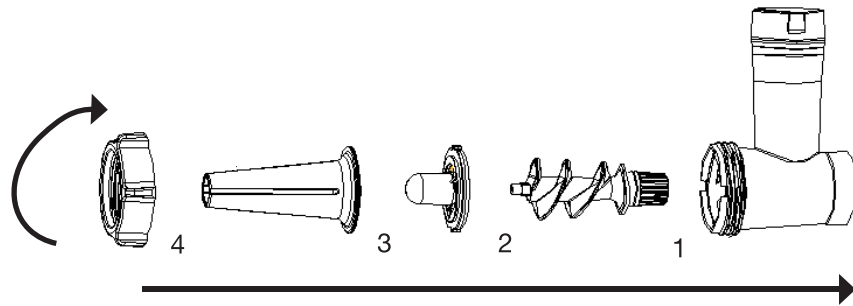
The adapter and sausage funnel can be used to make all kinds of sausages that you can season to taste.

### Fitting the sausage funnel

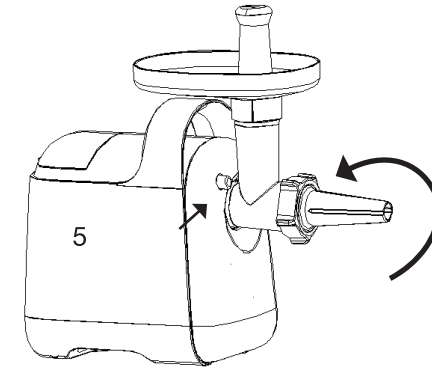
#### WARNING!

- Before assembling, make sure that the appliance is turned off and unplugged from the power outlet.
- Make sure that the O-ring is always inserted at the base of the worm before using the appliance.

Fit the different parts in the order and in the direction as shown in the diagram below:



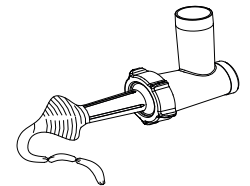
1. Insert the worm screw into the body of the grinder, making sure that the O-ring has been placed on the base of the worm screw.
2. Insert the accessory adapter. There is a notch on the mincing plate and on the grinder to ensure that the part is fitted correctly.
3. Fitting the sausage funnel.
4. Tighten the nut.



5. Press the release button with one hand and, with the other hand, insert the mincing unit onto the motor unit: turn it **anticlockwise** until it is fastened in place and can no longer move. Let go of the release button.
6. Insert the filling tray onto the feed tube.
7. Push the food pusher into the feed tube.

### Using the sausage funnel

- Mince the meat beforehand as described in the "Mincing meat" section, and season it according to preference.
- Leave the sausage casing to soak in warm water. This will restore its elasticity. Then slip it onto the funnel, leaving about 5 cm of the casing hanging off (see opposite).



1. Fit the assembled sausage funnel (see the section on "Fitting the sausage funnel").
2. Fill the filling tray with minced meat and push the mince through the feed tube until it reaches the end of the funnel.
3. Press the **ON** button and push the meat pusher so that the mince reaches the end of the funnel. **Do not push too hard as this may damage the appliance, and never push food into the feed tube with your fingers or any other utensil.**
4. Stop the appliance by pressing the **OFF**.

5. Tie a knot with the excess 5 cm of casing. Then push the knot over the end of the funnel so that no air gets trapped in the casing.
6. Turn the appliance back on and continue to feed it with minced meat. Move the casing along as it is filled. Once the sausage has reached the required length, twist the casing to form a sausage. Do not overfill the sausages to prevent the casing from being too taut.
7. When you've finished, stop the appliance by pressing the **OFF** button and unplug the appliance.

## preparing kebbe (meatballs)



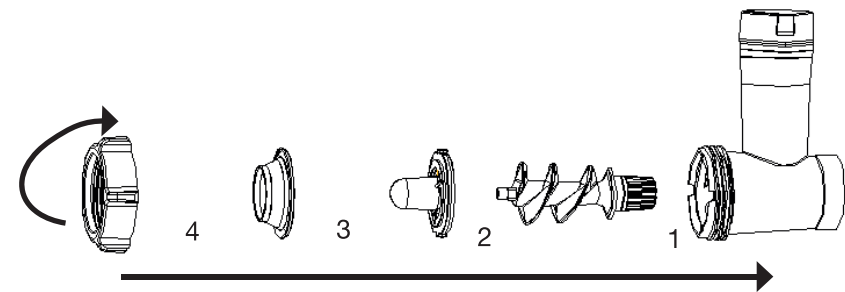
Kebbe is a staple of Lebanese cuisine that looks like slightly stretched meatballs. The meatballs are composed of a bulgur envelope filled with a beef and/or lamb meat stuffing flavoured with spices and herbs.

### Assembling the kebbe (meatball) accessory

#### WARNING!

- Before assembling, make sure that the appliance is turned off and unplugged from the power outlet.
- Make sure that the O-ring is always inserted at the base of the worm screw before using the appliance.

Fit the different parts in the order and in the direction as shown in the diagram below:



1. Insert the worm screw into the body of the grinder, making sure that the O-ring has been placed on the base of the worm screw.
2. Insert the accessory adapter. There is a notch on the mincing plate and on the grinder to ensure that the part is fitted correctly.

3. Insert the kebbe (meatballs) accessory.
4. Tighten the nut.
5. Press the release button with one hand, and with the other, insert the mincing unit onto the motor unit. Turn it **anticlockwise** until it is fastened in place and can no longer move.
6. Insert the filling tray onto the feed tube.
7. Push the food pusher into the feed tube.

### Using the kebbe (meatballs) accessory

1. Fit the kebbe (meatballs) accessory (see section on "Mounting the meatball accessory").
2. Press the **ON** button and gently push in the food using the meat pusher. **Do not push too hard as this can damage the appliance, and never push food into the feed tube with your fingers or any other utensil.**
3. Cut the meatballs into segments of the required length.
4. When you've finished, press the **OFF** button, and then unplug the machine.

## dismantling the accessories

Before dismantling the accessories, **make sure that you turn off the appliance and unplug it.**

1. Remove the filling tray.
2. To release the mincing unit, sausage funnel assembly or kebbe (meatballs) accessory assembly, and remove it from the motor unit, press the release button with one hand. Then, using the other hand, rotate the accessory **clockwise** to remove it.
3. Remove the different parts one by one. **Handle the cross-blade cutter with care as it may be sharp.**
4. Clean the different parts. Read the "Cleaning and maintenance" section.

## cleaning and maintenance

Clean the appliance and accessories immediately after use to prevent the food from drying out.

### WARNING!

- Stop the appliance by pressing the **OFF** button and unplug it from the power outlet before cleaning.
- Handle the cross-blade cutter with care, as there is a risk of injury.
- Never immerse the power cord, plug or motor unit in water or any other liquid.
- Do not use abrasive detergents or scouring sponges for cleaning.
- Some foods discolour plastic. This is normal. This has no effect on the plastic and does not affect the taste of the food. Rub the accessory concerned with a soft cloth, which has been slightly moistened with vegetable oil, to remove

the colouring. Then clean as usual.

### Motor unit and power cord

- Wipe the motor unit with a slightly damp soft sponge and dry it thoroughly with a soft cloth.
- Stubborn stains can be removed with a damp sponge and, if necessary, a little non-abrasive cleaning product (e.g. washing-up liquid).
- Remove any food residue remaining on the power cord with a soft, dry cloth.

### Other removable parts

- Wash all the other removable parts using a soft sponge and hot water with some washing-up liquid. Rinse with clean water, and then thoroughly dry using a soft cloth.
- To avoid any risk of rust, you can apply a few drops of cooking oil to the cross-blade cutter.

**WARNING:** the removable parts are not dishwasher safe.

### O-ring

If the O-ring is damaged or lost, contact the after-sales service of your dealer. Never use the appliance if the O-ring is not correctly inserted at the base of the worm screw.

### Storage in the meat pusher

There is a slot on the back of the appliance for storing accessories, for added convenience.

## Su producto

### Contenido de la caja

- 1 bloque motor
- 3 discos perforados + 1 cuchilla de 4 hojas
- 1 tornillo sin fin
- 1 cabezal de picadora
- 1 bandeja
- 1 adaptador de accesorio
- 1 embudo para salchichas
- 1 accesorio para «kebbés» (bolitas de carne)
- 1 empujador de alimentos
- 1 instrucciones de uso

### Características técnicas

- Potencia: 600-800 W
- Alimentación: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Capacidad: 70 kg/h
- 3 discos para picar de acero inoxidable
- Cuchilla de 4 hojas de acero inoxidable
- Empujador de alimentos
- Bandeja de alimentos
- Embudo para salchichas con separador
- Accesorio para «kebbés» (bolitas de carne)
- 1 velocidad y función inversa
- 4 patas antideslizantes
- Hueco para accesorios
- Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB): 10 minutos
- Pausas de funcionamiento: 30 minutos



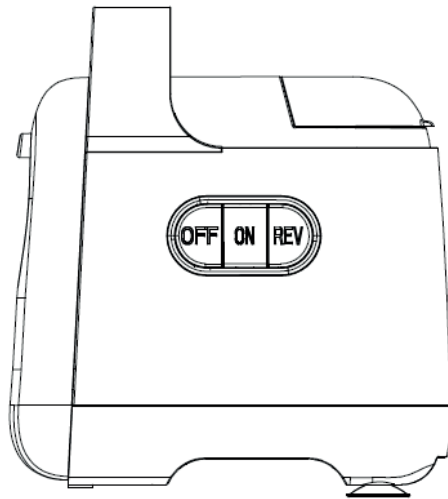
**Fusible de seguridad:** el aparato tiene un termostato de seguridad que lo apaga automáticamente si se calienta demasiado. En caso de sobrecalentamiento, desenchufe el aparato y déjelo que se enfríe durante 60 minutos como mínimo antes de volver a utilizarlo.

## Puesta en marcha del aparato

### Antes de usar el aparato por primera vez

1. Saque el aparato y los accesorios del embalaje.
2. Lave bien con agua con jabón todas las piezas de la picadora carne, excepto el bloque motor. Enjuague las piezas y séquelas con precaución con un paño suave.
3. Asegúrese de que los accesorios estén bien secos antes de volver a colocarlos en el aparato y utilizarlos.
4. Consulte la sección «Limpieza y mantenimiento» para conocer las precauciones de limpieza que debe respetar.

### Teclas de control



- Pulse el botón **ON** para encender el aparato.
- Pulse el botón **REV** para poner en marcha el aparato en función inversa.
- Para apagar el aparato, pulse el botón **OFF**.

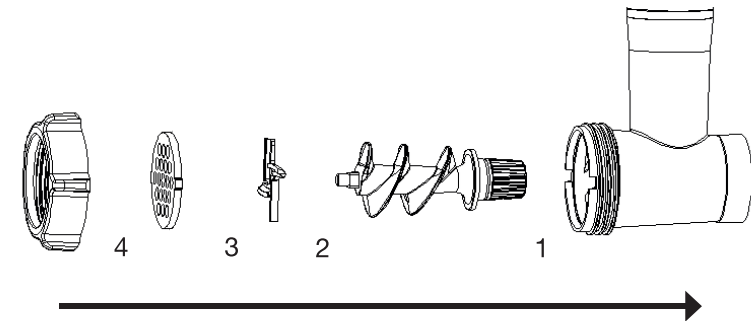
## Picar carne

### Montaje de la picadora de carne

### ¡ATENCIÓN!

- Antes de iniciar el montaje, **asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado** de la toma de corriente.
- Manipule la cuchilla de 4 hojas con cuidado, porque podría cortarse.
- Asegúrese de que la junta siempre esté insertada en la base del tornillo sin fin antes de usar el aparato.

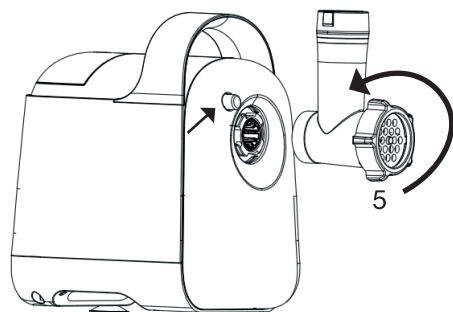
Instale las distintas piezas en el orden y en el sentido indicados en el dibujo siguiente:



1. Inserte el tornillo sin fin en el cuerpo de la picadora, asegurándose de que la junta se haya instalado previamente en la base del tornillo sin fin.
2. Inserte la cuchilla de 4 hojas **colocando las aristas cortantes hacia el exterior**.
3. Inserte el disco «de picar grueso», «de picar fino» o «de picar muy fino». En el disco y en la picadora hay una marca para instalar la pieza correctamente.



4. Enrosque la tuerca.



5. Presione el botón de desbloqueo con una mano y, con la otra, inserte el bloque de la picadora en el bloque motor. Gírelo **en el sentido de las agujas del reloj** hasta que quede fijo y ya no se pueda mover. Suelte el botón de desbloqueo.
6. Inserte la bandeja sobre el tubo de alimentación.
7. Introduzca el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

#### Uso de la picadora de carne

1. Instale la picadora en el bloque motor (consulte el apartado anterior «Montaje de la picadora de carne») y asegúrese de que quede sujeta correctamente.
2. Retire el empujador del tubo de alimentación y coloque un recipiente limpio debajo del bloque de la picadora para recoger la carne picada.
3. Ponga en la bandeja los trozos de carne que quiera picar.
4. Enchufe el aparato y pulse el botón **ON**.
5. Utilice el empujador para introducir los trozos de carne, uno por uno, en el tubo de alimentación de la picadora. **No empuje con demasiada fuerza, ya que podría dañar el aparato, y no empuje los alimentos hacia el tubo de alimentación con los dedos ni con ningún utensilio.**
6. Cuando haya terminado de usar el aparato, pulse el botón **OFF** y luego desenchufe el aparato.

#### Observaciones:

- Para garantizar un funcionamiento óptimo, le recomendamos que corte previamente los trozos de carne (sin hueso ni corteza).
- El tiempo de funcionamiento ininterrumpido que se recomienda es de 10 minutos, seguido de una pausa de 30 minutos.



**Si se produce un bloqueo de alimentos o si la picadora deja de funcionar mientras está en marcha:** pulse el botón **OFF**. Espere al menos un minuto, hasta que el tornillo sin fin se detenga. A continuación, pulse el botón **REV** para volver a poner en marcha el aparato. El tornillo sin fin girará en sentido inverso y se desbloqueará el alimento. Utilice la función **REV** durante 5 segundos como máximo.

#### Consejos de uso de la picadora de carne

Disco perforado	Uso
Uso del disco «de picar grueso»	Carne cruda, terrinas de pescado, nueces, verduras, quesos de pasta prensada, frutos secos, patés de campaña, etc.
Uso del disco «de picar fino»	Carne cruda, pescado, almendras, cacahuetes, carne cocinada para gratinados, carne para rellenar, filete picado, patés de hígado, etc.
Uso del disco «de picar muy fino»	

- Corte la carne en trocitos de 10 cm de largo y 2 cm de grosor como máximo.
- Asegúrese de quitar todas las partes duras (huesos, corteza) de la carne antes de picarla.
- Deje que los alimentos congelados se descongelen antes de picarlos con la picadora.

## Preparación de salchichas

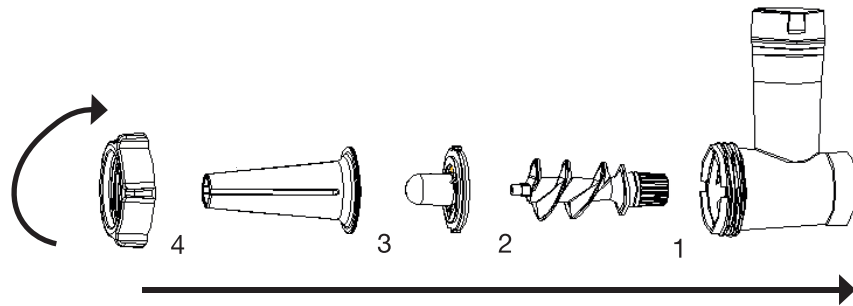
El adaptador y el embudo para salchichas le permiten elaborar salchichas de cualquier tipo, que podrá sazonar a su gusto.

### Montaje del embudo para salchichas

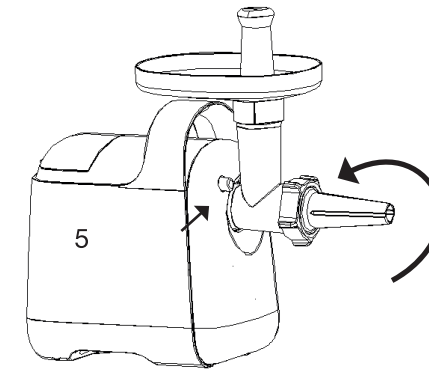
#### ¡ATENCIÓN!

- Antes de iniciar el montaje, asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado de la toma de corriente.
- Asegúrese de que la junta siempre esté insertada en la base del tornillo sin fin antes de usar el aparato.

Instale las distintas piezas en el orden y en el sentido indicados en el dibujo siguiente:



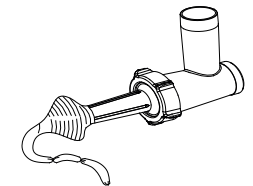
1. Inserte el tornillo sin fin en el cuerpo de la picadora, asegurándose de que la junta se haya instalado previamente en la base del tornillo sin fin.
2. Inserte el adaptador de accesorios. En el adaptador y en la picadora hay una marca para instalar la pieza correctamente.
3. Introduzca el embudo para salchichas.
4. Enrosque la tuerca.



5. Presione el botón de desbloqueo con una mano y, con la otra, inserte el bloque de la picadora en el bloque motor: Gírelo **en el sentido de las agujas del reloj** hasta que quede fijo y ya no se pueda mover. Suelte el botón de desbloqueo.
6. Inserte la bandeja sobre el tubo de alimentación.
7. Introduzca el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

### Uso del embudo para salchichas

- Pique previamente la carne, tal como se indica en el apartado «Picar carne», y sazónela al gusto.
- Deje las tripas en remojo en agua tibia para que recuperen su elasticidad; a continuación, ensártelas en el embudo, dejando que sobresalgan unos 5 cm (véase el dibujo lateral).



1. Instale el embudo para salchichas ya montado (consulte el apartado «Montaje del embudo para salchichas»).
2. Llene la bandeja del picadillo y empújelo hacia el tubo de alimentación, hasta que llegue al extremo del embudo.
3. Pulse el botón **ON** y luego el empujador de carne para llevar el picadillo hasta el extremo del embudo. **No empuje con demasiada fuerza, ya que podría dañar el aparato, y no empuje los alimentos hacia el tubo de alimentación con los dedos ni con ningún utensilio.**
4. Apague el aparato pulsando el botón **OFF**.

5. Haga un nudo con los 5 cm sobrantes de la tripa; a continuación, lleve el nudo hasta el extremo del embudo para evitar que quede aire en la tripa.
6. Vuelva a encender el aparato y siga suministrando picadillo. Vaya siguiendo la tripa a medida que se llena. Dé la longitud que desee a la salchicha y luego retuerza la tripa para formar una salchicha. No llene demasiado las salchichas para evitar que la tripa quede demasiado tensa.
7. Cuando haya terminado de usar el aparato, apague el aparato pulsando el botón **OFF** y desenchufe el aparato.

## Preparación de «kebbés» (bolitas de carne)



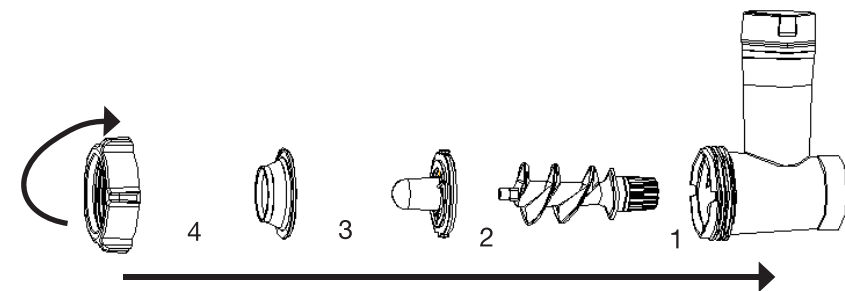
El «kebbé» es un plato básico de la cocina libanesa que se presenta en forma de bolitas de carne un poco estiradas. Las bolitas de carne están formadas por una cobertura de bulgur, que recubre un relleno de carne de vacuno o de cordero, aromatizada con especias y hierbas.

### Montaje del accesorio para «kebbés» (bolitas de carne)

#### ¡ATENCIÓN!

- Antes de iniciar el montaje, asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado de la toma de corriente.
- Asegúrese de que la junta siempre esté insertada en la base del tornillo sin fin antes de usar el aparato.

Instale las distintas piezas en el orden y en el sentido indicados en el dibujo siguiente:



1. Inserte el tornillo sin fin en el cuerpo de la picadora, asegurándose de que la junta se haya instalado previamente en la base del tornillo sin fin.

2. Inserte el adaptador de accesorios. En el adaptador y en la picadora hay una marca para instalar la pieza correctamente.
3. Inserte el accesorio para «kebbés» (bolitas de carne).
4. Enrosque la tuerca.
5. Presione el botón de desbloqueo con una mano y, con la otra, inserte el bloque de la picadora en el bloque motor. Gírelo **en el sentido de las agujas del reloj** hasta que quede fijo y ya no se pueda mover.
6. Inserte la bandeja sobre el tubo de alimentación.
7. Introduzca el empujador de alimentos en el tubo de alimentación.

#### Uso del accesorio para «kebbés» (bolitas de carne)

1. Instale el accesorio para «kebbés» (bolitas de carne) (consulte el apartado «Montaje del accesorio para «kebbés» (bolitas de carne)»).
2. Pulse el botón **ON** y vaya introduciendo poco a poco los alimentos ayudándose del empujador de carne. **No empuje con demasiada fuerza, ya que podría dañar el aparato, y no empuje los alimentos hacia el tubo de alimentación con los dedos ni con ningún utensilio.**
3. Corte las bolitas en segmentos de la longitud deseada.
4. Cuando haya terminado de usar el aparato, pulse el botón **OFF** y luego desenchufe el aparato.

## Desmontaje de los accesorios

Antes de desmontar los accesorios, **apague el aparato y desenchúfelo.**

1. Extraiga la bandeja.
2. Para desbloquear la picadora, el conjunto del embudo para salchichas o el conjunto del accesorio para «kebbés» (bolitas de carne), y retirar la pieza del bloque motor, pulse el botón de desbloqueo con una mano y luego, con la otra, haga girar el accesorio **en el sentido de las agujas del reloj** para extraer la pieza.
3. Retire las distintas piezas una por una. **Manipule la cuchilla de 4 hojas con cuidado, porque podría cortarse.**
4. Limpie las distintas piezas. Consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento».

## Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato y los accesorios inmediatamente después de usarlos para evitar que queden restos de alimentos y se sequen.

### ¡ATENCIÓN!

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo pulsando el botón **OFF** y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Manipule la cuchilla de 4 hojas con cuidado, porque podría herirse.
- No debe sumergir el cable de alimentación, el enchufe ni el bloque motor en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice productos detergentes abrasivos ni estropajos para la limpieza.
- Algunos alimentos decoloran el plástico. Esto es algo normal; no daña el plástico ni altera el sabor de los alimentos. Frote el accesorio correspondiente con un paño suave y ligeramente humedecido con aceite vegetal para que desaparezca el color. A continuación, límpielo de la manera habitual.

### Bloque motor y cable de alimentación

- Limpie el bloque motor con una esponja suave y ligeramente humedecida, y luego séquelo bien con un paño suave.
- Las manchas difíciles pueden quitarse con una esponja húmeda y, eventualmente, con un poco de producto de limpieza no abrasivo (lavavajillas líquido, por ejemplo).
- Elimine cualquier residuo de comida que quede del cable de alimentación con un paño suave y seco.

### Otras piezas extraíbles

- Lave el resto de piezas extraíbles con una esponja suave y agua caliente con detergente lavavajillas. Aclare con agua limpia y, luego, seque bien con un paño suave.
- Para evitar que la cuchilla de 4 hojas se oxide, puede poner varias gotas de aceite comestible.

**ADVERTENCIA:** Las piezas extraíbles no se pueden lavar en lavavajillas.

### Junta de estanqueidad

Si la junta se estropea o se pierde, póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato. No debe utilizar el aparato si la junta no se ha insertado correctamente en la base del tornillo sin fin.

### Hueco en el empujador de carne

En la parte trasera del aparato hay un hueco para guardar los accesorios, para mayor comodidad.

## Ihr Produkt

### Verpackungsinhalt

- 1 Motorblock
- 3 Lochscheiben + 1 Messer mit 4 Klingen
- 1 Endlosschnecke
- 1 Schneidkopf
- 1 Schale
- 1 Zubehöradapter
- 1 Wurstfülltrichter
- 1 Kebbe-Zubehör (Frikadellen)
- 1 Lebensmittelstopfer
- 1 Gebrauchsanweisung

### Technische Daten

- Leistung: 600-800 W
- Stromversorgung: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Fassungsvermögen: 70 kg/h
- 3 Lochscheiben aus Edelstahl zum Zerkleinern
- Messer mit 4 Edelstahlklingen
- Lebensmittelstopfer
- Aluminiumschale
- Wurstfülltrichter mit Kreuzeinsatz
- Kebab-Zubehör (Frikadellen)
- 1 Geschwindigkeitsstufe mit Rückwärtslauf
- 4 rutschfeste Füße
- Zubehörfach
- Maximale Dauerbetriebszeit (KB): 10 Minuten
- Betriebspausen: 30 Minuten



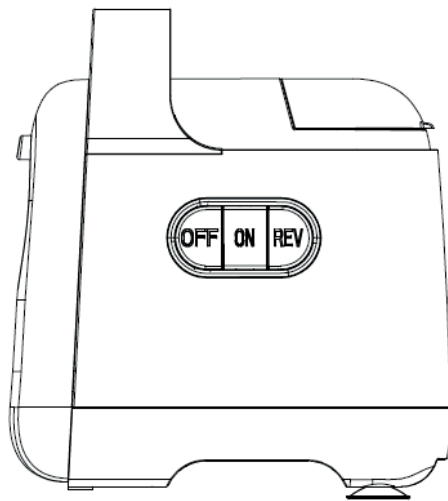
**Sicherung:** Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der das Gerät bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Im Falle einer Überhitzung das Gerät vom Stromnetz trennen und vor der nächsten Benutzung mindestens 60 Minuten abkühlen lassen.

## Inbetriebnahme des Geräts

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Entnehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung.
2. Alle Teile des Fleischwolfs mit Ausnahme des Motorblocks gründlich mit Seifenwasser abwaschen. Diese dann abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Zubehöerteile vollständig trocken sind, bevor Sie es wieder an dem Gerät anbringen und benutzen.
4. Zu den einzuhaltenden Reinigungshinweisen lesen Sie den Abschnitt "Reinigung und Wartung".

### Bedientasten



- Drücken Sie die Taste **ON** , um das Gerät zu starten.
- Drücken Sie die Taste **REV**, um das Gerät in der Rücklauffunktion zu starten.
- Um das Gerät zu ausschalten, drücken Sie die Taste **OFF**.

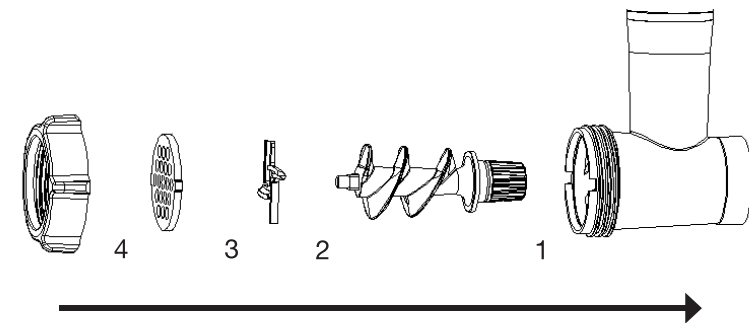
## Zerkleinern von Fleisch

### Montage des Fleischwolfs

### ACHTUNG!

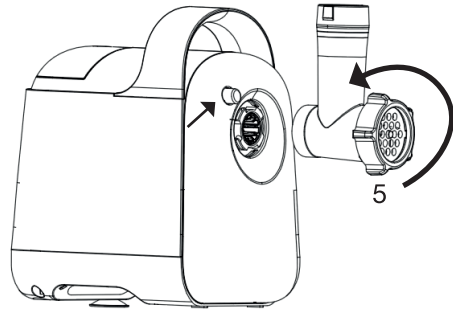
- Vergewissern Sie sich vor der Montage, **dass das Gerät ausgeschaltet und von der Netzsteckdose getrennt ist.**
- Handhaben Sie das 4-Klingen-Messer mit Vorsicht, da es sehr scharf sein kann.
- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung am Sockel der Schnecke immer eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät verwenden.

Installieren Sie die Teile und beachten Sie dabei die in der folgenden Abbildung angegebene Reihenfolge und Richtung:



1. Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse des Fleischwolfs ein und achten Sie darauf, dass die Dichtung am Sockel der Schnecke zuvor eingesetzt wurde.
2. Setzen Sie das **4-Klingen-Messer mit den scharfen Kanten nach außen ein** .

- Legen Sie die Lochscheibe für "grobess Hacken", "feines Hacken" oder "sehr feines Hacken" ein. Die Lochscheibe und der Fleischwolfaufsatz sind mit einer Einkerbung vorgesehen, um die Lochscheibe ordnungsgemäß zu installieren.
- Die Mutter festschrauben.



- Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf und setzen Sie mit der anderen Hand den Fleischwolfaufsatz in den Motorblock. Drehen Sie ihn **gegen den Uhrzeigersinn**, bis er fest sitzt und sich nicht mehr bewegen lässt. Lassen Sie den Entriegelungsknopf los.
- Setzen Sie die Schale auf den Einfüllschacht.
- Führen Sie den Lebensmittelstopfer in den Einfüllschacht ein.

### Gebrauch des Fleischwolfs

- Montieren Sie den Fleischwolfaufsatz an den Motorblock (siehe vorheriger Abschnitt "Montage des Fleischwolfs") und vergewissern Sie sich, dass er ordnungsgemäß befestigt ist.
- Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht und stellen Sie einen sauberen Behälter zum Auffangen des Hackfleischs unter den Fleischwolfaufsatz.
- Legen Sie die zu verarbeitenden Fleischstücke in die Schale.
- Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Taste **ON**.
- Schieben Sie die Fleischstücke mit dem Stopfer nacheinander in den Einfüllschacht des Fleischwolfs ein. **Dabei nicht zu fest drücken, um das Gerät nicht zu beschädigen. Lebensmittel niemals mit den Fingern oder einem anderen Utensil in den Einfüllschacht schieben.**
- Drücken Sie nach dem Gebrauch die Taste **OFF** und trennen Sie dann das Gerät vom Stromnetz.

### Hinweise:

- Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, die Fleischstücke vorher in Würfel schneiden (ohne Knochen und ohne Schwarte).
- Es wird empfohlen, das Gerät maximal **10 Minuten** ohne Unterbrechung zu betreiben, danach eine Pause von 30 Minuten einlegen.



**Wenn Lebensmittel eingeklemmt sind oder der Fleischwolf während des Betriebs nicht mehr funktioniert:** Drücken Sie die Taste **OFF**. Bitte warten Sie mindestens eine Minute, bis die Endlosschnecke still steht. Drücken Sie dann die Taste **REV**, um das Gerät zu starten. Die Schnecke dreht sich in die entgegengesetzte Richtung und die eingeklemmten Lebensmittel lösen sich. Verwenden Sie die Funktion **REV** für maximal 5 Sekunden.

### Tipps zur Benutzung des Fleischwolfs

Lochscheibe	Gebrauch
Gebrauch der Lochscheibe "grobess Hacken"	Rohes Fleisch, Fischterrinen, Nüsse, Gemüse, Hartkäse, Trockenfrüchte, Fleischpasteten etc.
Gebrauch der Lochscheibe "feines Hacken"	Rohes Fleisch, Fisch, Mandeln, Erdnüsse, gekochtes Fleisch für Hackfleischgerichte,
Gebrauch der Lochscheibe "sehr feines Hacken"	Fleisch für Füllungen, Hacksteak, Leberpasteten etc.

- Das Fleisch in kleine Stücke von maximal 10 cm Länge und 2 cm Dicke schneiden.
- Vor dem Zerkleinern alle harten Teile (Knochen, Schwarte) aus dem Fleisch entfernen.
- Gefrorene Lebensmittel vor dem Zerkleinern mit dem Fleischwolf auftauen lassen.

## Zubereitung von Würsten

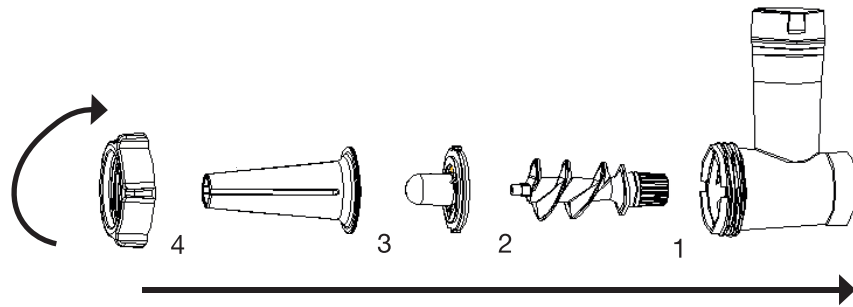
Mit dem Adapter und dem Wurstfülltrichter können Sie alle Arten von Würsten herstellen, die Sie nach Belieben würzen können.

### Montage des Wurstfülltrichters

#### ACHTUNG!

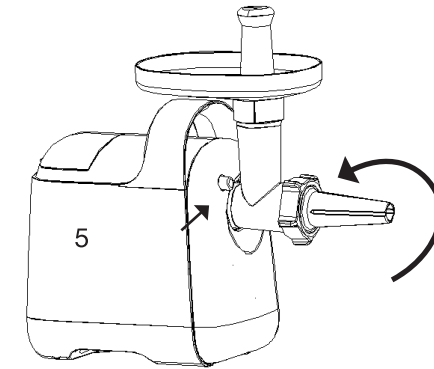
- Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Netzsteckdose getrennt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung am Sockel der Schnecke immer eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät verwenden.

Installieren Sie die Teile und beachten Sie dabei die in der folgenden Abbildung angegebene Reihenfolge und Richtung:



1. Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse des Fleischwolfs ein und achten Sie darauf, dass die Dichtung am Sockel der Schnecke zuvor eingesetzt wurde.
2. Setzen Sie den Zubehör-Adapter ein. Die Lochscheibe und der Fleischwolfkopf sind mit einer Einkerbung vorgesehen, um die Lochscheibe ordnungsgemäß zu installieren.

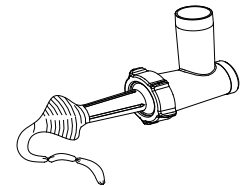
3. Setzen Sie den Wurstfülltrichter ein.
4. Die Mutter festschrauben.



5. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf und setzen Sie mit der anderen Hand den Fleischwolfkopf in den Motorblock: Drehen Sie ihn **gegen den Uhrzeigersinn**, bis er fest sitzt und sich nicht mehr bewegen lässt. Lassen Sie den Entriegelungsknopf los.
6. Setzen Sie die Schale auf den Einfüllschacht
7. Führen Sie den Lebensmittelstopfer in den Einfüllschacht ein.

### Gebrauch des Wurstfülltrichters

- Zerkleinern Sie das Fleisch vorher, wie im Abschnitt "Zerkleinerung von Fleisch" beschrieben und würzen Sie es nach Ihrem Geschmack.
- Weichen Sie die Därme in lauwarmem Wasser ein, damit sie ihre Elastizität wiedererlangen und ziehen Sie sie dann auf den Trichter auf, dabei etwa 5 cm davon überstehen lassen (siehe nebenstehende Abbildung).



1. Setzen Sie den zusammengesetzten Wurstfülltrichter ein (siehe Abschnitt "Montage des Wurstfülltrichters").
2. Füllen Sie die Hackfleischschale mit Hackfleisch und schieben Sie das Hackfleisch bis zum Ende des Trichters in den Einfüllschacht.



3. Drücken Sie die Taste **ON** und drücken Sie auf den Fleischstopfer, um das Hackfleisch an das Ende des Trichters zu bringen. **Dabei nicht zu fest drücken, um das Gerät nicht zu beschädigen. Lebensmittel niemals mit den Fingern oder einem anderen Utensil in den Einfüllschacht schieben.**
4. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Tasten **OFF** aus.
5. Verknoten Sie die überstehenden 5 cm des Darms und schieben Sie dann den Knoten über das Ende des Trichters, um Lufteinschlüsse im Darm zu vermeiden.
6. Schalten Sie das Gerät wieder ein und befüllen Sie es weiter mit Hackfleisch. Führen Sie den Wurstarm, während er sich nach und nach füllt. Geben Sie der Wurst die gewünschte Länge, verdrillen Sie dann den Darm zu einer Wurst. Überfüllen Sie die Würste nicht, damit der Darm nicht zu gespannt ist.
7. Nach dem Gebrauch das Gerät durch Drücken der Taste **OFF** ausschalten und das Gerät vom Stromnetz trennen.

## Zubereitung von Kebbe (Frikadellen)



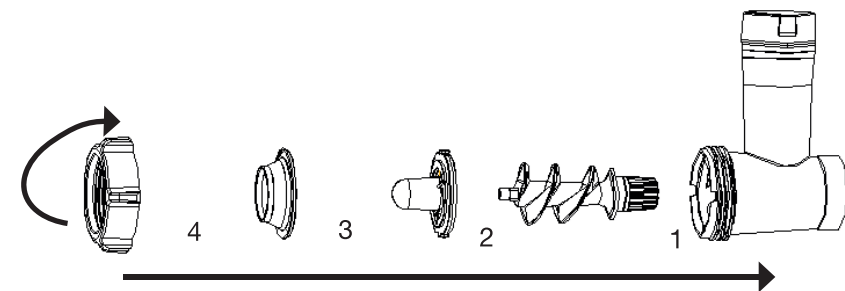
Kebbe ist ein typisches Gericht der libanesischen Küche, das in Form von länglichen Fleischfrikadellen zubereitet wird. Die Frikadellen bestehen aus einer Hülle aus Bulgur, die mit einer mit Gewürzen und Kräutern gewürzten Füllung aus Rind- und/oder Lammfleisch gefüllt ist.

### Montage des Kebbe-Zubehörs (Frikadellen)

#### ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor der Montage, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Netzsteckdose getrennt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung am Sockel der Schnecke immer eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät verwenden.

Installieren Sie die Teile und beachten Sie dabei die in der folgenden Abbildung angegebene Reihenfolge und Richtung:



1. Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse des Fleischwolfs ein und achten Sie darauf, dass die Dichtung am Sockel der Schnecke zuvor eingesetzt wurde.

2. Setzen Sie den Zubehör-Adapter ein. Die Lochscheibe und der Fleischwolfaufsatz sind mit einer Einkerbung vorgesehen, um die Lochscheibe ordnungsgemäß zu installieren.
3. Setzen Sie das Kebbe-Zubehör (Frikadellen) ein.
4. Die Mutter festschrauben.
5. Drücken Sie mit einer Hand den Entriegelungsknopf und setzen Sie mit der anderen Hand den Fleischwolfaufsatz in den Motorblock. Drehen Sie ihn **gegen den Uhrzeigersinn**, bis er fest sitzt und sich nicht mehr bewegen lässt.
6. Setzen Sie die Schale auf den Einfüllschacht.
7. Führen Sie den Lebensmittelstopfer in den Einfüllschacht ein.

### **Gebrauch des Kebbe-Zubehörs (Frikadellen)**

1. Setzen Sie das Kebbe-Zubehör (Frikadellen) ein (siehe Abschnitt "Montage des Zubehörs für Frikadellen")
2. Drücken Sie die Taste **ON** und schieben Sie die Lebensmittel mit dem Fleischstopfer vorsichtig hinein. **Dabei nicht zu fest drücken, um das Gerät nicht zu beschädigen. Lebensmittel niemals mit den Fingern oder einem anderen Utensil in den Einfüllschacht schieben.**
3. Schneiden Sie die Frikadellen in der gewünschten Länge in Stücke.
4. Drücken Sie nach dem Gebrauch die Taste **OFF** und trennen Sie dann das Gerät vom Stromnetz.

## **Abnehmen der Zubehörteile**

Vor der Demontage des Zubehörs **das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.**

1. Die Schale abnehmen.
2. Um den Fleischwolf, die Einheit des Wurstfülltrichters oder des Kebbe-Zubehörs (Frikadellen) zu entriegeln und aus dem Motorblock zu entfernen, mit einer Hand den Entriegelungsknopf drücken und dann mit der anderen Hand das Zubehör **im Uhrzeigersinn** drehen, um es abzunehmen.
3. Die einzelnen Teile nacheinander entfernen. **Handhaben Sie das 4-Klingen-Messer mit Vorsicht, da es sehr scharf sein kann.**
4. Reinigen Sie die einzelnen Teile. Lesen Sie dazu den Abschnitt "Reinigung und Wartung".

## **Reinigung und Wartung**

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör sofort nach Gebrauch, um das Antrocknen von Lebensmitteln zu verhindern.

### **ACHTUNG!**

- Das Gerät vor der Reinigung durch Drücken der Taste **OFF** ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Handhaben Sie das 4-Klingen-Messer mit Vorsicht, Verletzungsrisiko.
- Das Stromkabel, den Stecker oder den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

- Einige Lebensmittel führen zu einer Verfärbung des Kunststoffes. Das ist normal. Dies hat keine Auswirkung auf den Kunststoff und beeinträchtigt den Geschmack der Lebensmittel nicht. Reiben Sie das Zubehör mit einem weichen, mit etwas Pflanzenöl getränkten Tuch ab, um die Verfärbung zu entfernen. Führen Sie dann die Reinigung wie gewohnt durch.

### Motorblock und Stromkabel

- Wischen Sie den Motorblock mit einem weichen, leicht angefeuchteten Schwamm ab und trocknen ihn dann mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- Hartnäckige Flecken können mit einem feuchten Schwamm und eventuell ein wenig nicht scheuerndem Reinigungsmittel (zum Beispiel Geschirrspülmittel) entfernt werden.
- Alle am Stromkabel haftenden Lebensmittelrückstände mit einem weichen, trockenen Tuch entfernen.

### Sonstige abnehmbare Teile

- Waschen Sie alle anderen abnehmbaren Teile mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Geschirrspülmittel ab. Mit klarem Wasser abspülen und dann mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Um Rost vorzubeugen, einige Tropfen Speiseöl auf das 4-Klingen-Messer geben.

**WARNUNG:** Die abnehmbaren Teile sind nicht spülmaschinenfest.

### Dichtung

Falls die Dichtung beschädigt ist oder verloren geht, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts. Das Gerät keinesfalls benutzen, wenn die Dichtung nicht ordnungsgemäß am Sockel der Schnecke eingesetzt ist.

### Aufbewahrung des Zubehörs im Fleischwolf

Ein Fach an der Rückseite des Geräts ermöglicht die praktische Aufbewahrung des Zubehörs.

## uw product

### Inhoud van de doos

- 1 motorblok
- 3 roosters + 1 mes met 4 bladen
- 1 wormschroef
- 1 hakkop
- 1 plateau
- 1 adapter voor accessoire
- 1 worsttrechter
- 1 accessoire voor kebbés (balletjes)
- 1 voedselduwer
- 1 gebruikshandleiding

### Technische eigenschappen

- Vermogen: 600-800 W
- Voeding: 220 - 240 V~ 50-60 Hz
- Volume: 70 kg/u
- 3 hakroosters in roestvrij staal
- Mes met 4 gekruiste bladen in roestvrij staal
- Voedselduwer
- Aluminium plateau
- Worsttrechter met kruisstuk
- Accessoire voor kebbés (balletjes)
- 1 snelheid en omgekeerde functie
- 4 antislipvoeten
- Behuizing voor accessoires
- Maximumduur onafgebroken gebruik (KB): 10 minuten
- Werkingspauzes: 30 minuten



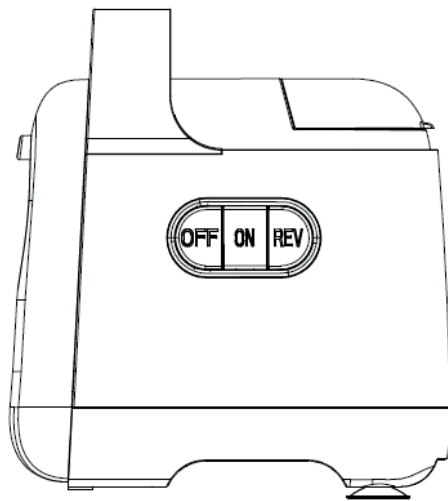
**Veiligheidszekering:** het toestel is voorzien van een veiligheidsthermostaat die het toestel automatisch uitschakelt wanneer het aan het oververhitten is. Trek in geval van oververhitting de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het gedurende minimaal 60 minuten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.

## ingebruikname van het toestel

### Vóór het eerste gebruik

1. Haal het toestel en de accessoires uit hun verpakking.
2. Zorg ervoor alle onderdelen van de vleesmolen, behalve het motorblok goed met zeepsop te reinigen. Spoel ze af en droog ze voorzichtig met behulp van een zachte doek.
3. Zorg ervoor dat de accessoires goed droog zijn alvorens ze opnieuw op het toestel te plaatsen en ze te gebruiken.
4. Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud" voor de te respecteren reinigingsvoorschriften.

### Bedieningstoetsen



- Druk op de knop **ON** om het toestel aan te zetten.
- Druk op de knop **REV** om het toestel aan te zetten in omgekeerde functie.
- Druk op de knop **OFF** om het toestel uit te zetten.

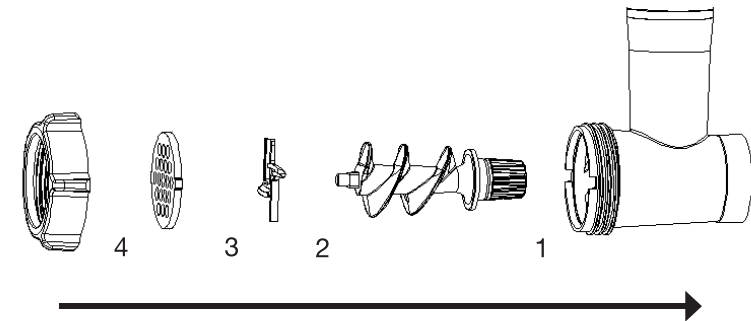
## vlees malen

### Montage van de vleesmolen

### OPGELET!

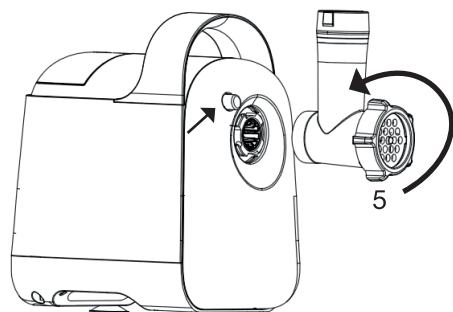
- Alvorens tot de montage over te gaan, **vergewis u ervan dat het toestel uitgeschakeld is en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.**
- Ga voorzichtig om met het mes met 4 bladen aangezien het bijzonder scherp is.
- Vergewis u ervan dat de dichting altijd onderaan de wormschroef zit alvorens het toestel te gebruiken.

Installeer de verschillende onderdelen in de volgorde en in de richting die aangegeven staat op onderstaand schema:



1. Plaats de wormschroef in de behuizing van de vleesmolen. Zorg er daarbij voor dat de dichting vooraf onderaan de wormschroef is geïnstalleerd.
2. Plaats het mes met 4 bladen **met de snijkanten naar buiten**.
3. Plaats het rooster "grof hakken", "fijn hakken" of "zeer fijn hakken". Op het rooster en op de vleesmolen is een inkeping voorzien om het onderdeel correct te plaatsen.

- Draai de moer vast.



- Druk met de ene hand op de ontgrendelknop en plaats met de andere het hakblok op het motorblok. Draai hem **in tegenwijzerzin** tot hij vast zit en niet meer kan bewegen. Laat de ontgrendelknop los.
- Plaats het plateau op de voedselbuis.
- Duw de voedselduwer in de voedselbuis.

### Gebruik van de vleesmolen

- Installeer de hakker op het motorblok (zie vorige paragraaf “Montage van de vleesmolen”) en vergewis u ervan dat hij correct bevestigd is.
- Verwijder de voedselduwer uit de voedselbuis en plaats een proper recipiënt onder het hakblok om het gehakt vlees op te vangen.
- Plaats de te hakken stukjes vlees op het plateau.
- Stop de stekker van het toestel in het stopcontact en druk op de knop **ON**.
- Gebruik de voedselduwer om de stukjes vlees één voor één in de voedselbuis van de vleesmolen te duwen. **Duw niet te hard om het toestel niet te beschadigen en druk de voeding nooit in de voedselbuis met de vingers of met enig ander keukengerei.**
- Druk na gebruik op de knop **OFF** en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.

#### Opmerkingen:

- We raden u aan om de stukjes vlees (zonder botten en zonder zwoerd) eerst in blokjes te snijden om een optimale werking te waarborgen.
- De aanbevolen ononderbroken werkingstijd bedraagt 10 minuten, gevolgd door een pauze van 30 minuten.



**Wanneer de voeding geblokkeerd raakt of de vleesmolen stopt met werken tijdens het gebruik:** druk op de knop **OFF**. Wacht minstens een minuut, tot de wormschroef niet meer draait. Druk vervolgens op de knop **REV** om het toestel aan te zetten. De wormschroef zal in omgekeerde richting draaien en de voeding wordt gedeblokkeerd. Gebruik de functie **REV** gedurende maximaal 5 seconden.

### Gebruikstips van de vleesmolen

Rooster	Gebruik
Gebruik van het rooster “grof hakken”	Rauw vlees, visterrines, noten, groenten, geperste kazen, gedroogd fruit, pâtés de campagne, enz.
Gebruik van het rooster “fijn hakken”	Rauw vlees, vis, amandelen, pindanoten, gekookt vlees voor gehaktbrood, vleesbrood, gehakte steak, leverpastei, enz.
Gebruik van het rooster “zeer fijn hakken”	

- Snij het vlees in kleine stukjes van maximaal 10 cm lang en 2 cm dik.
- Vergewis u ervan om alle harde stukken van het vlees (botten, zwoerd) te verwijderen alvorens het te hakken.
- Laat diepgevroren voedingswaren ontdooien alvorens ze te hakken met de vleesmolen.

## worsten maken

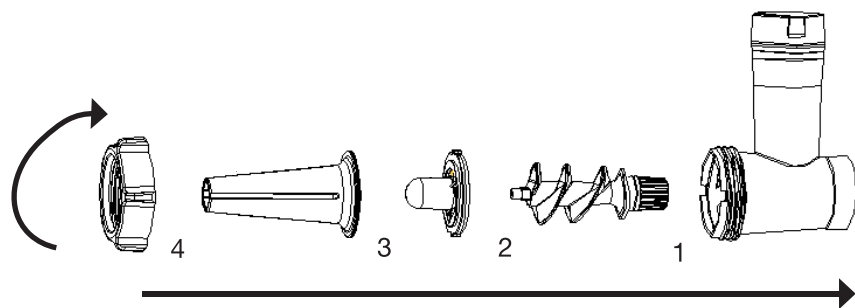
Met de adapter en de worsttrechter kunt u allerlei worsten maken die u naar eigen smaak kunt kruiden.

### Montage van de worsttrechter

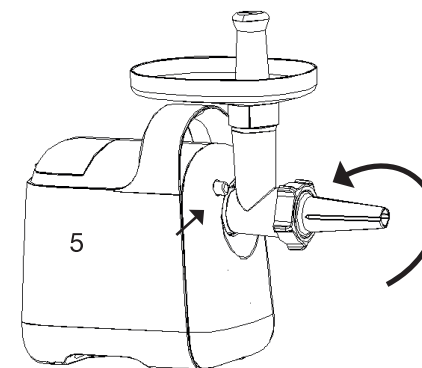
#### OPGELET!

- Alvorens tot de montage over te gaan, vergewis u ervan dat het toestel uitgeschakeld is en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Vergewis u ervan dat de dichting altijd onderaan de wormschroef zit alvorens het toestel te gebruiken.

Installeer de verschillende onderdelen in de volgorde en in de richting die aangegeven staat op onderstaand schema:



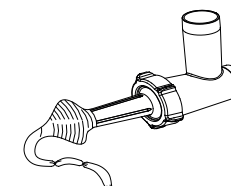
1. Plaats de wormschroef in de behuizing van de vleesmolen. Zorg er daarbij voor dat de dichting vooraf onderaan de wormschroef is geïnstalleerd.
2. Plaats de adapter voor de accessoire. Op de adapter en op de vleesmolen is een inkeping voorzien om het onderdeel correct te plaatsen.
3. Plaats de worsttrechter
4. Draai de moer vast.



5. Druk met de ene hand op de ontgrendelknop en plaats met de andere het hakblok op het motorblok. Draai hem **in tegenwijzerzin** tot hij vast zit en niet meer kan bewegen. Laat de ontgrendelknop los.
6. Plaats het plateau op de voedselbuis.
7. Duw de voedselduwer in de voedselbuis.

### Gebruik van de worsttrechter

- Hak eerst het vlees zoals aangegeven in het deel "Vlees hakken" en kruid naar smaak.
- Laat de darmen weken in lauw water zodat ze hun elasticiteit terugkrijgen. Schuif ze vervolgens ongeveer 5 cm op de trechter (zie hiernaast).



1. Installeer de geassembleerde worsttrechter (zie paragraaf "Montage van de worsttrechter").
2. Vul het plateau met gehakt en duw het gehakt in de voedselbuis tot het uiteinde van de trechter wordt bereikt.
3. Druk op de knop **ON** en vervolgens op de vleesduwer om het gehakt naar het uiteinde van de trechter te brengen. **Duw niet te hard om het toestel niet te beschadigen en druk de voeding nooit in de voedselbuis met de vingers of met enig ander keukengerei.**
4. Zet het toestel uit door op de knop **OFF** te drukken.
5. Maak een knoop in de 5 cm darm die overblijft en duw de knoop naar het uiteinde van de trechter om te vermijden dat er lucht in de darm komt vast te zitten.

6. Zet het toestel opnieuw aan en blijf bevoorraden met gehakt. Laat de darm volgen naarmate hij wordt gevuld. Geef de worst de gewenste lengte en draai de darm om een worst te vormen. Vul de worsten niet te overdadig om te vermijden dat de darm te gespannen wordt.
7. Zet na gebruik het toestel uit door op de knop **OFF** te drukken en trek de stekker van het toestel uit het stopcontactl.

## kebbés (balletjes) bereiden



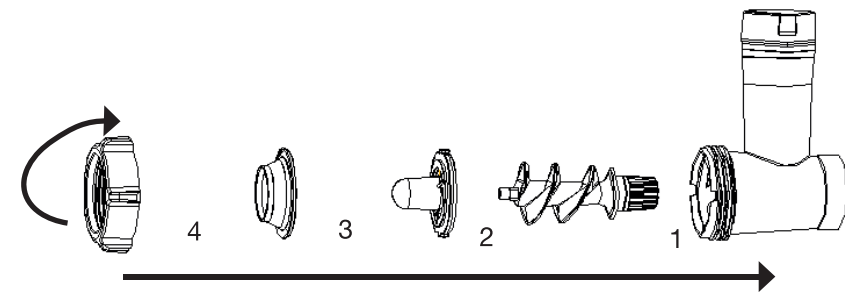
Kebbé is een basisgerecht uit de Libanese keuken dat gepresenteerd wordt onder de vorm van licht uitgerekte vleesballetjes. De balletjes bestaan uit een omhulsel van bulgur bekleed met een laagje rund- en/of lamsvlees en gekruid met specerijen en kruiden.

### Montage van de accessoire voor kebbés (balletjes)

#### OPGELET!

- Alvorens tot de montage over te gaan, vergewis u ervan dat het toestel uitgeschakeld is en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- Vergewis u ervan dat de dichting altijd onderaan de wormschroef zit alvorens het toestel te gebruiken.

Installeer de verschillende onderdelen in de volgorde en in de richting die aangegeven staat op onderstaand schema:



1. Plaats de wormschroef in de behuizing van de vleesmolen. Zorg er daarbij voor dat de dichting vooraf onderaan de wormschroef is geïnstalleerd.
2. Plaats de adapter voor de accessoire. Op de adapter en op de vleesmolen is een inkeping voorzien om het onderdeel correct te plaatsen.

3. Plaats de accessoire voor de kebbés (balletjes)
4. Draai de moer vast.
5. Druk met de ene hand op de ontgrendelknop en plaats met de andere het hakblok op het motorblok. Draai hem **in tegenwijzerzin** tot hij vast zit en niet meer kan bewegen.
6. Plaats het plateau op de voedselbuis.
7. Duw de voedselduwer in de voedselbuis.

### **Gebruik van de accessoire voor kebbés (balletjes)**

1. Installeer de accessoire voor kebbés (balletjes) (zie paragraaf "Montage van de accessoire voor balletjes").
2. Druk op de knop **ON** en duw zachtjes op de voedingswaren met behulp van de vleesduwer. **Duw niet te hard om het toestel niet te beschadigen en druk de voeding nooit in de voedselbuis met de vingers of met enig ander keukengerei.**
3. Snij de balletjes in stukjes van de gewenste lengte.
4. Druk na gebruik op de knop **OFF** en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.

## **demontage van de accessoires**

Alvorens de accessoires te demonteren, **zorg ervoor dat het toestel uitstaat en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.**

1. Verwijder het plateau.
2. Om de hakmolen, de worsttrechter of de accessoire voor de kebbés (balletjes) te ontgrendelen en van het motorblok te verwijderen, druk met de ene hand op de ontgrendelknop en laat de accessoire vervolgens met de andere hand draaien **in wijzerzin** om ze te kunnen verwijderen.
3. Verwijder één voor één de verschillende onderdelen. **Ga voorzichtig om met het mes met 4 bladen aangezien het bijzonder scherp is.**
4. Reinig de verschillende onderdelen Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud".

## **reiniging en onderhoud**

Reinig het toestel en de accessoire onmiddellijk na gebruik om te vermijden dat de voedingswaren erop opdrogen.

### **OPGELET!**

- Zet het toestel uit door op de knop **OFF** te drukken en trek de stekker uit het stopcontact alvorens over te gaan tot het reinigen van het toestel.
- Ga voorzichtig om met het mes met 4 bladen om risico's op blessures te vermijden.
- Dompel het voedingssnoer, de stekker of het motorblok nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen oplosmiddelen, schuurmiddelen of schuursponzen voor de reiniging.



- Bepaalde voedingsmiddelen doen de kunststof verkleuren. Dit is normaal. Dit heeft geen enkele invloed op de kunststof en de smaak van de voedingsmiddelen. Wrijf de desbetreffende accessoire in met een zachte doek die licht in plantaardige olie is gedrenkt om de verkleuring te laten verdwijnen. Ga vervolgens over tot de gebruikelijke reiniging.

---

### **Motorblok en voedingsnoer**

- Wrijf het motorblok schoon met een licht vochtige zachte spons en droog het vervolgens zorgvuldig af met een zachte doek.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een vochtige spons en eventueel een beetje niet-schurend reinigingsmiddel (vaatwasmiddel bijvoorbeeld).
- Verwijder alle voedselresten van het voedingsnoer met een zachte en droge spons.

---

### **Andere afneembare onderdelen**

- Was de andere afneembare onderdelen met een zachte spons en warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Om roestvorming te voorkomen, kunt u enkele druppeltjes voedingsolie aanbrengen op het mes met 4 bladen.

**WAARSCHUWING:** de afneembare onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.

---

### **Dichting**

Ingeval de dichting beschadigd of kwijt zou zijn, neem dan contact op met de dienst na verkoop van uw winkel. Gebruik het toestel nooit wanneer de dichting niet correct onderaan de wormschroef is geplaatst.

---

### **Opbergen in de vleesduwer**

Om gemakreden is er een vak voorzien achteraan het toestel waar u de accessoires kunt in opbergen.



Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



#### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

#### Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

#### Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

#### Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschock) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

#### Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huishafal weggevoeren worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



#### \* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

#### \* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

#### \* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

#### \* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

#### \* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel



Art. 8008937  
Ref. EHV 2

SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. /  
Made in China / Fabricado en R.P.C. /  
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

