BOMANN®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Руководство по эксплуатации/Гарантия
Οδηγίες Χειρισμών/Εγγύηση • Kullanma kılavuzu/ Garanti

Fleischwolf

Vleesmolen • Hache-viande
Máquina de picar carne • Máquina de picar carne
Tritacarne • Meat mincer
Urządzenie do mielenia mięsa • Mlýnek na maso
Мясорубка • Ηλεκτρική κρεατομηχανή
Kıyma makinası

CB 423

CE

BOMANN®

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Contents
Spis treści • Obsah • Содержание • Περιεχόμεν • Fihrist

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	6
	Garantie	Seite	8
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
	Garantie	Pagina	11
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	12
	Garantie	Page	14
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	15
	Garantia	Página	17
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	18
	Garantía	Página	20
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	21
	Garanzia	Pagina	23
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	25
	Guarantee	Page	27
PL	Przegląd elemetów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	28
	Gwarancja	Strona	30
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	31
	Záruka	Strana	33
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	34
	Гарантия	стр.	36
GR	Συνοπτική περιγραφή των χειριστικών οργάνων	Σελίδα	3
	Οδηγίες χειρισμών	Σελίδα	37
	Εγγύηση	Σελίδα	40
TR	Kullanma maddelerine ait tablo	Saysa	3
	Kullanma kılavuzu	Saysa	41
	Garanti	Saysa	43

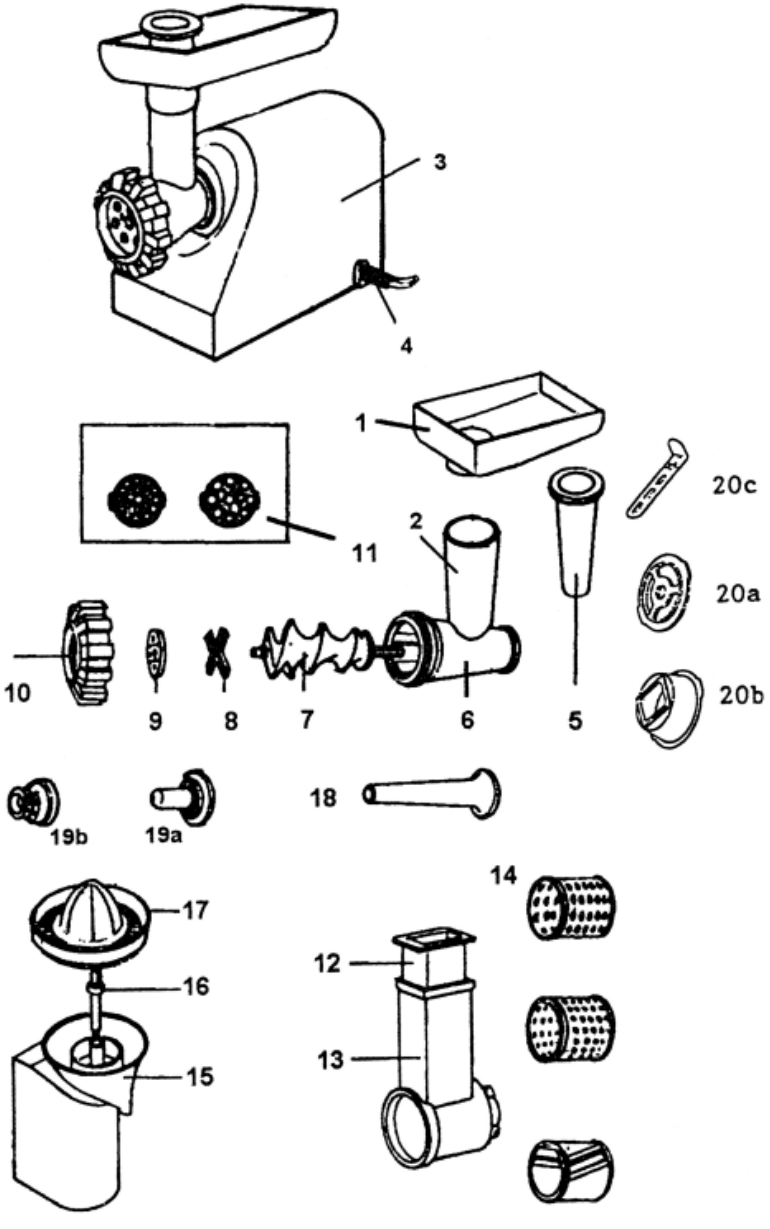
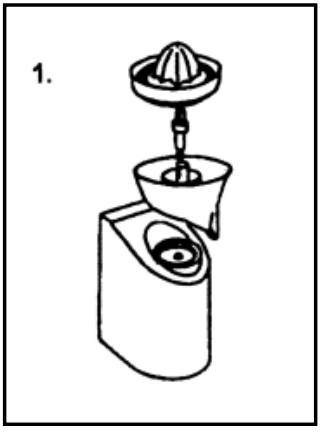

3
4
1
20c
11
2
20a
10
9
8
7
6
5
20b
19b
19a
18
14
17
12
16
13
15

Abb. 1



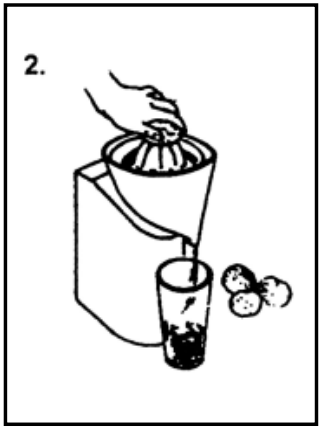
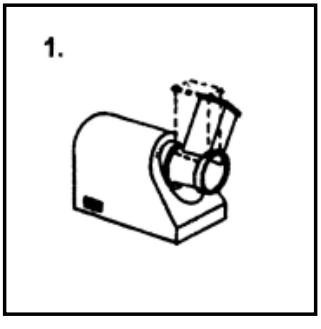
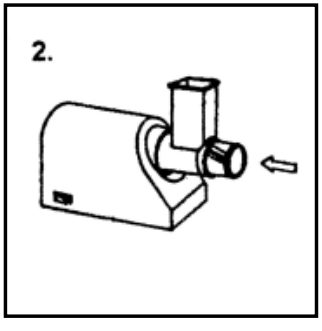


Abb. 2





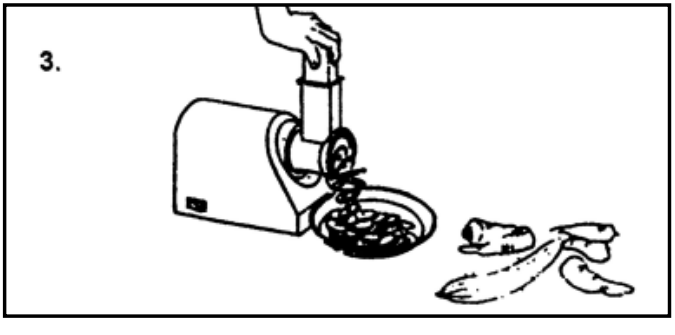


Abb. 3

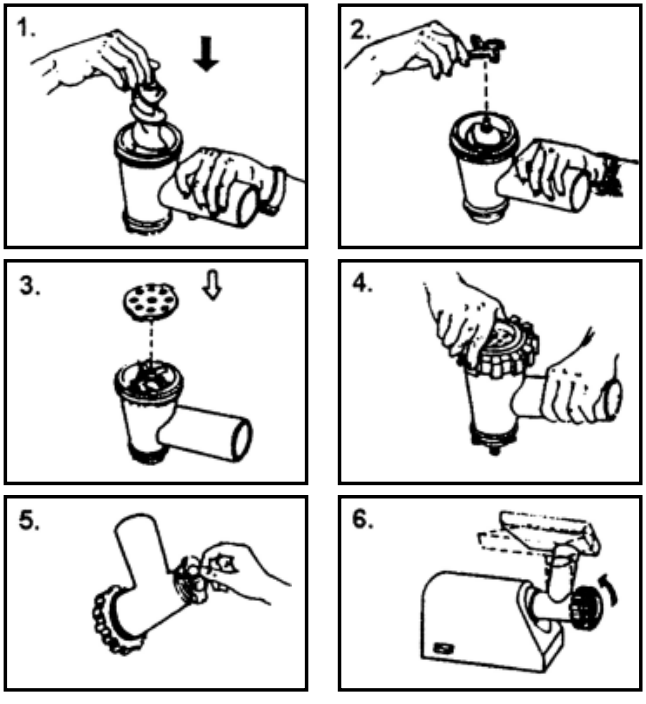


Abb. 4

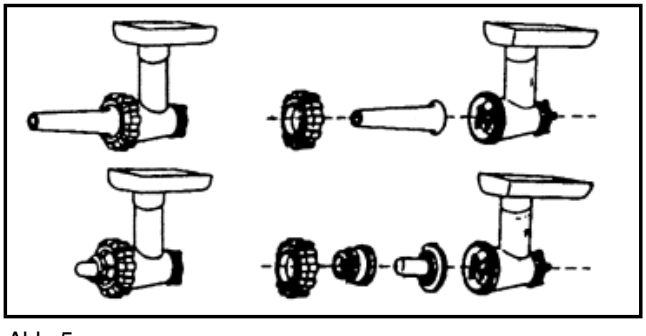
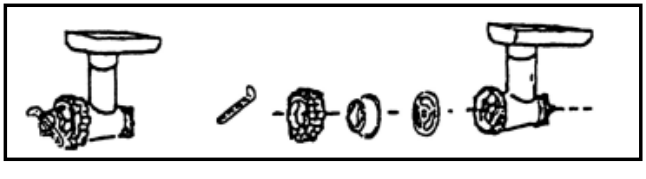


Abb. 5



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden ”Speziellen Sicherheitshinweise...”.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter!
- VORSICHT! Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Benutzen Sie zum Stopfen nur den Stopfer.

Darstellung der Einzelteile

Fleischwolf

1 Fülltablett
2 Einfüllstutzen
3 Gehäuse Antrieb
4 Netzkabel
5 Stopfer Fleischwolf
6 Wendelgehäuse
7 Wendel
8 Messer
9 Sieb
10 Verschluß
11 Siebe grob und fein

Raspel-/Schnetzelwerk

12 Stopfer
13 Einfüllstutzen
14 Raspel-/ Schnetzelscheiben

Entsafter

15 Saftauslaß
16 Antriebstange
17 Preßkegel

Wurstaufsatz

18 Formaufsatz dünne Wurst
19a Adapter zu 19b
19b Formaufsatz dicke Wurst

Spritzgebäckaufsatz

20a Scheibe für Plätzchenaufsatz
20b Adapter zu 20a
20c Spritzgebäckvorsatz

Bedienung

Allgemein

1. Setzen Sie die Teile laut entsprechender Abbildung so auf, daß diese fest ineinander sitzen.
2. Stellen Sie einen Behälter unter den Auslaß.
3. Stellen Sie sicher, das der Funktionsschalter auf „0/AUS“ steht.
4. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose 230V/50Hz an.

- **Kurzzeitbetrieb**
  Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten. Lassen Sie das Gerät vor erneuter Benutzung für min. 30 Minuten abkühlen.

Zitruspresse (siehe Abb.1)

1. Schalten Sie „EIN“ und drücken Sie eine Zitrushälfte auf den Kegel.

Schnetzelwerk (siehe Abb.2)

1. Schneiden Sie das Gut in Stücke, stecken Sie es in den Füllschlot, und schieben Sie mit dem Stopfer nach dem Einschalten nach.
2. Schalten Sie das Gerät „EIN“.

Fleischwolf (siehe Abb.3)

1. Schneiden Sie das Gut in Stücke, stecken Sie es in den Füllschlot, und schieben Sie mit dem Stopfer nach dem Einschalten nach.
2. Schalten Sie das Gerät „EIN“.

Wurstbereitung (siehe Abb.4)

1. Setzen Sie einen Wurstkopf laut Abb. 4- ohne Messer und Gitter auf. Der lange ist für dünne, der dicke Aufsatz für dicke Würste.
2. Weichen Sie die Pelle ein, verknoten Sie ein Ende und schieben Sie die Pelle über den Wurstkopf.
3. Füllen Sie Hackfleisch in den Einfüllstutzen. (nach Belieben auch gewürzt)
4. Schalten Sie das Gerät „EIN“.

Plätzchenbereitung (siehe Abb. 5)

1. Befestigen Sie die Scheibe für den Plätzchenaufsatz – ohne Messer.
2. Den vorbereiteten Plätzchenteig zu einer Rolle formen (Durchmesser ca. 4 mm).
3. Die Teigrolle in die Einfüllöffnung geben.
4. Schalten Sie das Gerät „EIN“.

Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Zur äußeren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Aufsätze können Sie in einem Spülbad reinigen.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder Umtausch.

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein Austausch oder eine Reparatur nicht kostenlos erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Glasbruchschäden und Defekte an Zubehörteilen führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesendet. In diesem Fall nicht das Gerät einschicken, sondern nur das jeweilige defekte Zubehörteil bestellen!

Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen fällt nicht in den Rahmen der Garantie und ist deshalb kostenpflichtig.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice kostenpflichtig ausgeführt werden.

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

- Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken!
- Nooit iets aan de veiligheidsschakelaars veranderen!
- VOORZICHTIG! Geen bewegende delen aanraken!
- Gebruikt voor het instoppen altijd de stopper!

Beschrijving van de onderdelen

Vleesmolen

1. Vulplateau
2. Trechter
3. Kast aandrijving
4. Voedingskabel
5. Stopper vleesmolen
6. Schroefkast
7. Schroef
8. Mes
9. Zeef
10. Sluiting
11. Zeven, grof en fijn

Rasp-/snijwerk

12. Stopper
13. Trechter
14. Rasp- en snijschijven

Vruchtenpers

15. Sapafvoer
16. Drijfstang
17. Perskegel

Spritshulpstuk

20a Schijf voor koekjeshulpstuk
20b Adapter voor 20a
20c Spritshulpstuk

Worstkop

18 Hulpstuk voor dunne worst
19a. Adapter voor 19b
19b. Hulpstuk voor dikke worst

Bediening

Algemeen

1. U plaatst de hulpstukken zoals op de afbeelding staat aangegeven en wel zodanig, dat zij goed in elkaar sluiten.
2. U plaats een schaal onder de afvoer
3. Let u op dat de functieschakelaar op “0/UIT” staat.
4. U sluit het apparaat aan op een 230V/50Hz stopcontact.

- **Kortstondig gebruik**
  Gebruikt u het apparaat niet langer dan 15 minuuten. Laat u het apparaat voor hernieuwd gebruik tenminste 30 minuten afkoelen.

Vruchtenpers (zie afb. 1)

1. U schakelt het apparaat in (“AAN”) en drukt de vruchtenhelft op de kegel.

Hakwerk (zie afb. 2)

1. U snijdt het materiaal in stukken, vult het in de trechter en schuift het (na het inschakelen) door met de stopper.
2. U schakelt het apparaat in (“AAN”).

Vleesmolen (afb. 3)

1. U snijdt het materiaal in stukken, vult het in de trechter en schuift het (na het inschakelen) door met de stopper.
2. U schakelt het apparaat in (“AAN”).

Worst bereiden (zie afb. 4)

1. U plaatst een worstkop (zie afb. 4) zonder mes en rooster. Het lange hulpstuk is voor dunne, het dikke hulpstuk voor dikke worst.
2. U weekt het vel voor, knoopt een uiteinde dicht en schuift het vel over de worstkop.
3. U vult het gehakte vlees in de trechter (al naar gelang uw voorkeur ook gekruid).
4. U schakelt het apparaat in.

Koekjesbereiding (zie afb. 5)

1. Bevestig de schijf voor het koekjeshulpstuk - zonder mes.
2. Vorm een rol van het voorbereide deeg (diameter ca. 4 mm).
3. Voer de deegrol in de vulopening.
4. Schakel het apparaat in („AAN“).

Reiniging

- Voordat u het apparaat reinigt, trekt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- Voor de reiniging van de buitenkant gebruikt u alleen een vochtige doek.
- Gebruikt u nooit scherpe voorwerpen of schuurmiddelen.
- Beide opzetten kunt u met een afwasmiddel reinigen.

Dit apparaat is in overeenstemming met de CE-richtlijnen t.a.v. ontstoring en lage volt-veiligheid en is geconstrueerd conform de allerlaatste veiligheidstechnische voorschriften.

Garantie

Wij verlenen op het door ons verkochte apparaat een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Gedurende de garantieperiode verhelpen wij defecten aan het apparaat kosteloos door middel van reparatie of vervanging, voor zover deze defecten voortvloeien uit materiaal- of fabricagefouten.

Uw koopbewijs is tevens het garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

In geval van garantieverlening dient u het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon bij uw handelaar af te geven.

Glasbreuk of defecten aan accessoires leiden niet tot vervanging van het apparaat, maar worden kosteloos als vervanging toegezonden. In dit geval niet het apparaat opsturen, maar alleen het defecte accessoire bestellen!

Reiniging, onderhoud en/of vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantiebepalingen en worden dus in rekening gesteld.

De garantie vervalt bij eigenhandige reparaties of ingrepen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de desbetreffende vakhandel of reparatieservice.

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance. Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques , veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Ne laissez fonctionner l'appareil que sous la surveillance de quelqu'un!
- Ne touchez à aucun interrupteur de sécurité!
- ATTENTION! Ne touchez aucun des éléments pendant le fonctionnement.
- N'utilisez que le poussoir pour appuyer sur les aliments.

Description des différents éléments

Hache-viande

1 plateau
2 orifice de remplissage
3 bloc moteur
4 câble électrique
5 poussoir hache-viande
6 boîtier de la spirale
7 spirale d'entraînement
8 couteau
9 filtre
10 fermeture
11 filtres épais et fin

Râper / trancher

12 poussoir
13 orifice de remplissage
14 râper/trancher

Presse-agrumes
15 verseur
16 axe d'entraînement
17 cône

Accessoire à saucisses
18 accessoire saucisses fines
19a adaptateur pour 19b
19b accessoire saucisses épaisses

Accessoire pour biscuits formés à la poche
20a Disque pour accessoire à biscuits
20b Adaptateur pour 20a
20c Embout pour biscuits formés à la poche

Utilisation

Généralités

1. Installez les éléments comme indiqué sur la figure, de façon à ce qu'ils s'emboîtent bien les uns dans les autres.
2. Placez un récipient là où sortent les aliments hachés.
3. Assurez-vous que l'interrupteur est sur la position arrêt.
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 230V/50Hz.

- **Utilisation de courte durée**
  Ne laissez pas fonctionner l'appareil plus 15 minutes. Laissez-le ensuite refroidir au moins 30 minutes avant de le remettre en marche.

Presse-agrumes (voir fig. 1)

1. Mettez l'appareil en marche et pressez la moitié d'un agrume sur le cône.

Trancher (voir fig. 2)

1. Coupez l'aliment désiré en morceaux. Introduisez les morceaux dans la fente de remplissage et appuyez avec le poussoir, après avoir mis l'appareil en marche.
2. Mettez l'appareil en marche.

Hache-viande (voir fig. 3)

1. Coupez l'aliment désiré en morceaux. Introduisez les morceaux dans la fente de remplissage et appuyez avec le poussoir, après avoir mis l'appareil en marche.
2. Mettez l'appareil en marche.

Préparation des saucisses (voir fig. 4)

1. Installez un embout à saucisses comme indiqué fig. 4, sans couteau ni grille.
2. L'accessoire long fait des saucisses fines, le gros accessoire fait des saucisses épaisses.
3. Faîtes ramollir la peau, faîtes un noeud à une extrémité et placez la peau sur l'embout.
4. Introduisez de la viande hachée dans l'orifice de remplissage (avec des épices, si désiré).
5. Mettez l'appareil en marche.

Préparation des biscuits (voir fig. 5)

1. Fixez le disque pour l'accessoire à biscuits (sans le couteau).
2. Formez un rouleau avec la pâte à biscuits (diamètre d'env. 4 mm).
3. Introduisez le rouleau de pâte dans l'ouverture.
4. Mettez l'appareil en marche.

Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, utilisez un torchon humide.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs.
- Vous pouvez laver les deux récipients à l'eau savonneuse.

Cet appareil satisfait aux directives CE pour l'antiparasitage et pour la sécurité basse tension et a été conçu selon les toutes récentes prescriptions techniques de sécurité.
Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous fournissons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (ticket de caisse) pour tous les appareils de notre marque.

Nous assurons les réparations ou le remplacement des appareils pour toutes les pannes et tous les défauts de matériau ou de fabrication, apparus pendant la durée de la garantie.

Le ticket de caisse est votre certificat de garantie. Sans cette preuve d'achat, aucun remplacement ni aucune réparation ne seront faits gratuitement.

Si vous devez avoir recours à la garantie, rapportez tout votre appareil dans l'emballage original avec le ticket de caisse à votre vendeur.

Les débris de verre et le mauvais fonctionnement des accessoires ne peuvent justifier le remplacement de tout l'appareil mais seront remplacés individuellement et gratuitement. Il n'est donc pas nécessaire, dans ce cas, de renvoyer tout l'appareil. Il vous suffit de commander les accessoires défectueux !

Le nettoyage, la maintenance et le remplacement des pièces résistantes à l'usure ne font pas partie de la garantie et ne sont donc pas proposés gratuitement.

La garantie est annulée lorsque l'appareil est utilisée par une tierce personne.

Après la garantie

Après expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées, moyennant paiement, par des commerces spécialisés ou des services de réparations qualifiés.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- Nunca deje el aparato sin supervisión de una persona. Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Consejos especiales de seguridad

- No deje funcionar el aparato sin la presencia de una persona!
- No toque ningún botón de seguridad!
- PRECAUCIÓN! No toque ningún de los elementos durante el funcionamiento.
- Utilice sólo el empujador para empujar los alimentos.

Descripción de los diferentes elementos

Picar carne

1 bandeja
2 abertura para el llenado
3 bloque motor
4 cable eléctrico
5 empujador para máquina de picar

Rallar / cortar en lonjas

6 caja de la espiral
7 espiral
8 cuchilla
9 filtro
10 cierre
11 filtros grueso y fino
12 empujador
13 abertura para el llenado
14 rallar/ cortar en lonjas

Exprimelimones
15 vertedor
16 eje de funcionamiento
17 cono

Aditamento para churros
20a Disco para el aditamento para galletas
20b Adaptador para 20a
20c Aditamento para churros

Accesorio para salchichas
18 accesorio salchichas finas
19a adaptador para 19b
19b accesorio salchichas gruesas

Instrucciones

Generalidades

1. Instale los elementos como está indicado en la figura, para que se encajen todos, los unos en los otros.
2. Coloque un recipiente donde salen los alimentos picados.
3. Tenga cuidado que el conmutador esté en posición parada.
4. Conecte el aparato en un enchufe de 230V/50Hz.

- **Utilización rápida**
  No utilice el aparato más de 15 minutos. Déjelo después enfriar por lo menos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.

Exprimelimones (véa la fig. 1)

1. Ponga el aparato en marcha y apriete la mitad de una fruta agria en el cono.

Cortar en lonjas (véa la fig. 2)

1. Corte el alimento deseado en pedazos. Coloque los pedazos en la abertura para el llenado y apriete con el empujador, después de haber puesto el aparato en marche.
2. Ponga el aparato en marcha.

Máquina de picar carne (véa la fig. 3)

1. Corte el alimento deseado en pedazos. Coloque los pedazos en la abertura para el llenado y apriete con el empujador, después de haber puesto el aparato en marche.
2. Ponga el aparato en marcha.

Preparación de las salchichas (véa la fig. 4)

1. Coloque un accesorio para salchichas como está indicado en la fig. 4, sín cuchilla ni filtro.
2. El accesorio largo hace salchichas finas, el más grueso hace salchichas más gruesas.
3. Deje la piel ablandar, haga un nudo a una extremidad y coloque la piel alrededor del accesorio.
4. Coloque carne picada en la abertura para el llenado (con especias, si Ud. lo desea).

5. Ponga el aparato en marcha.

Preparación de las galletas (ver ilustra. 5)

1. Apriete el disco para el aditamento para galletas - sin cuchillo.
2. Moldear en forma de rodillo la masa para galletas previamente preparada (diámetro de aprox. 4 mm).
3. Introducir el rodilo de masa en la apertura de llenado.
4. Encienda el aparato.

Limpieza

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Para limpiar el exterior, utilice un trapo húmedo.
- No utilice nunca productos abrasivos o corrosivos.
- El bol y el vaso se pueden limpiar en agua de fregar.

Este aparato responde a las directivas de CE para la supresión de interferencias y la seguridad de baja tensión y ha sido construido según las últimas prescripciones de seguridad técnica.
No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Este producto está garantizado por nosotros durante 24 meses a partir de la fecha de adquisición (factura de compra).

En el tiempo de garantía nos hacemos cargo de eliminar gratuitamente mediante reparación o cambio todos los defectos del aparato debidos a una imperfecta fabricación o a los materiales.

La garantía tendrá validez con la factura de compra. Si no dispone de la factura no se podrá realizar el cambio o la reparación de forma gratuita.

En caso de garantía debe llevar el producto completo con el embalaje original y la factura de compra a su establecimiento de adquisición.

En caso de rotura de cristal y defectos en los accesorios no se cambia el aparato, sino se recambian los accesorios en envío gratuito. ¡En este caso no envíe todo el aparato, sino encargue solamente la pieza defecta!

La limpieza, el mantenimiento o el cambio de piezas que se desgastan no entran en la garantía y deben ser abonados por usted.

La garantía no tendrá validez si el defecto es ocasionado por tercera personas.

Después de la garantía

Cuando se haya expirado la garantía las reparaciones se realizan por el comercio especializado o el servicio al cliente y serán abonados por usted.

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância. Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Instruções de segurança especiais

- Não sair das proximidades quando o aparelho estiver em funcionamento!
- Não manipular os interruptores de segurança!
- CUIDADO! Não tocar nas peças que estejam em movimento.
- Para encher, usar apenas a peça própria, ou seja, o bujão.

Elementos do aparelho

Máquina de picar carne

1. Tabuleiro
2. Bocal de enchimento
3. Caixa do motor
4. Fio
5. Bujão para encher
6. Caixa da rosca
7. Rosca
8. Lâminas
9. Crivo
10. Tampa
11. Crivos: grosso e fino

Raladora/lascadora

12. Bujão
13. Bocal de enchimento
14. Peças para ralar e lascar

Espremedora
15. Saída do sumo
16. Haste de accionamento
17. Cone

Peça para biscoitos de seringa
20a Disco para a peça de biscoitos
20b Adaptador para 20a
20c Ponta para biscoitos de seringa

Peça para enchidos
18. Forma para salsichas finas
19a Adaptador para 19b
19b Forma para salsichas grossas

Manuseamento

Generalidades

1. Montar as peças da forma indicada na figura correspondente e de maneira que fiquem bem fixas.
2. Colocar um recipiente por baixo da saída.
3. Verificar se o interruptor está desligado(„0/AUS“).
4. Ligar a máquina a uma tomada de 230V/50Hz.

- **Funcionamento de curta duração**
  Não utilizar o aparelho por mais de 15 minutos. Deixá-lo arreferecer durante 30 minutos antes de se voltar a utilizá-lo.

Espremedora (fig. 1)

1. Ligar e pressionar a metade do fruto sobre o cone.

Raladora/lascadora (fig. 2)

1. Cortar os alimentos aos bocados, introduzi-los no bocal próprio e, depois de a máquina estar ligada, empurrá-los com o.
2. Ligar o aparelho.

Máquina de picar carne (fig. 3)

1. Cortar os alimentos aos bocados, introduzi-los no bocal próprio e, depois de a máquina estar ligada, empurrá-los com o bujão.
2. Ligar o aparelho.

Salsichas (fig. 4)

1. Montar a cabeça para fazer salsichas da forma apresentada na fig. 4, sem lâminas nem crivo. A cabeça comprida destina-se a fazer salsichas finas, a mais curta serve para salsichas grossas.
2. Amolecer a pele em água, dar um nó numa extremidade e enfiar a pele pela parte de fora da cabeça.
3. Introduzir carne picada no bocal; a carne pode ser temperada.
4. Ligar a máquina.

P

Confecção de biscoitos (vide fig. 5)

1. Fixe o disco para a peça de biscoitos - sem lâminas.
2. Enrole a massa para biscoitos de maneira a formar um rolo com cerca de 4 mm de diâmetro.
3. Introduza o rolo na abertura da máquina.
4. Ligue o aparelho („EIN„).

Limpeza

- Retirar a ficha da tomada antes de proceder à limpeza do aparelho.
- Para limpar a parte exterior da máquina, usar apenas um pano húmido.
- Não utilizar detergentes corrosivos ou que risquem.
- A batedeira e o espremedor podem ser lavados em água com detergente.

Este aparelho obedece às normas da CE para eliminação de interferências e segurança de baixa tensão e foi fabricado de acordo com os regulamentos mais recentes da técnica de segurança.
Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - quer por reparação, quer por substituição - de todas as deficiências do aparelho que provenham de erros de material ou de fabricação.

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

No caso de querer fazer valer a garantia, é favor entregar o aparelho completo na embalagem original, juntamente com o talão de compra, na loja onde aquele tenha sido comprado.

Em caso de danos em peças de vidro ou de defeitos em quaisquer acessórios, não será efectuada a substituição do aparelho. Os mesmos serão trocados e expedidos gratuitamente. Não enviar neste caso o aparelho para a fábrica; bastará encomendar o acessório em questão!

Não estão incluídas na garantia a limpeza, a manutenção ou a troca de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas.

A garantia deixará de ter validade, sempre que tenha havido intervenção alheia no aparelho.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Speciali norme di sicurezza relative a questo apparecchio

- Quando si usa l'apparecchio, è indispensabile tenerlo sempre sotto sorveglianza.
- Non manipolare gli interruttori di sicurezza.
- ATTENZIONE! Non toccare le parti in movimento.
- Per riempire l'apparecchio, si raccomanda di usare esclusivamente l'apposito pressino.

Raffigurazione dei singoli componenti

Tritacarne

1 Vassoio di riempimento
2 Tubo per il riempimento
3 Alloggiamento del sistema di azionamento
4 Cavo di alimentazione
5 Pressino del tritacarne
6 Alloggiamento della spirale
7 Spirale
8 Lama
9 Setaccio
10 Dispositivo di chiusura
11 Setaccio grossolano e fine

Grattugia

12 Pressino
13 Tubo per il riempimento
14 Dischi di grattugia

Centrifuga

15 Fuoriuscita del succo
16 Barra di azionamento
17 Cono di compressione

Forme per salsicciotti

18 Forma per salsicciotti sottili
19a Adattatore per il dispositivo di cui al punto 19b
19b Forma per salsicciotti spessi

Dispositivo per la preparazione di paste

20a Disco per il dispositivo di preparazione dei pasticcini
20b Adattatore per l'accessorio di cui al punto 20a
20c Dispositivo per la preparazione delle paste

Utilizzo

Generalità

1. Montare i componenti conformemente a quanto indicato dall'illustrazione corrispondente, operando in modo che essi si innestino correttamente l'uno dentro l'altro.
2. Posizionare un contenitore al di sotto del dispositivo di uscita.
3. Accertarsi che il selettore funzioni sia regolato in corrispondenza del valore „0/OFF".
4. Collegare l'apparecchio a una presa da 230 V/50Hz.

- **Modalità di esercizio breve**
  Non utilizzare l'apparecchio per intervalli di tempo superiori a 15 minuti. Prima di mettere nuovamente in funzione l'apparecchio, attendere almeno 30 minuti affinché esso si possa raffreddare completamente.

Spremiagrumi (cfr. Fig. 1)

1. Regolare l'apparecchio sul valore „ON" e premere una porzione di limone sul cono di spremitura.

Grattugia (cfr. Fig. 2)

1. Tagliare a pezzetti il cibo, quindi disporli nel vano di riempimento e utilizzare poi il pressino dopo aver messo in funzione l'apparecchio.
2. Attivare l'apparecchio regolandolo sul valore „ON".

Tritacarne (cfr. Fig. 3)

1. Tagliare a pezzetti il cibo, quindi disporli nel vano di riempimento e utilizzare poi il pressino dopo aver messo in funzione l'apparecchio.
2. Attivare l'apparecchio regolandolo sul valore „ON".

Preparazione dei salsicciotti (cfr. Fig. 4)

1. Applicare una testina per salsicciotti operando conformemente a quanto illustrato dalla Fig. 4 e senza utilizzare la lama e la griglia. La forma allungata è ideale per ottenere salsicciotti sottili, mentre la forma più spessa è adatta per ottenere salsicciotti con maggiore spessore.
2. Mettere a bagno la pelle, annodare l'estremità e inserire la pelle sull'apposita testina per salsicciotti.
3. Disporre la carne tritata nel dispositivo di riempimento (eventualmente insaporendola a piacere).
4. Attivare l'apparecchio regolandolo sul valore „ON".

Preparazione dei pasticcini (cfr. Fig. 5)

1. Fissare il disco per il dispositivo di preparazione dei pasticcini - senza lama.
2. Arrotolare la pasta ottenuta per la preparazione dei pasticcini (il rotolo di pasta deve avere un diametro di ca. 4 mm).
3. Inserire il rotolo di pasta così ottenuto nell'apertura di riempimento.
4. Attivare l'apparecchio („ON").

Pulizia

- Prima di procedere a qualunque operazione di pulizia, è necessario staccare dapprima la spina dalla presa.
- Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchio, si raccomanda di utilizzare esclusivamente un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi né strumenti affilati per effettuare la pulizia.
- I vari componenti possono essere puliti in un apposito bagno di lavaggio.

Questo apparecchio corrisponde alle norme CE per i disturbi radio e la sicurezza contro le correnti a basso voltaggio ed è stato costruito in base alle più recenti norme tecniche di sicurezza.
Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

A partire dalla data di acquisto, questo prodotto è garantito dal produttore per un periodo di 24 mesi (scontrino).

I

Durante la durata della garanzia, il produttore eliminerà gratuitamente difetti dell'-apparecchio dovuti a imperfezioni di produzione o di materiale, eventualmente cambiando l' unità oppure procedendo con le dovute riparazioni.

La garanzia è valida solo con lo scontrino. Senza l' esibizione dello scontrino non è possibile fare svolgere le riparazioni gratuitamente.

In caso di riparazioni con garanzia, è necessario ritornare al produttore l' apparecchio intero, nell'imballaggio originale, accompagnato dallo scontrino.

In caso di rottura di vetro e difetti agli accessori, i pezzi necessari verranno spediti in cambio gratuitamente. In questo caso è necessario di non spedire l' intero apparecchio, ma ordinare solo l' accessorio difettoso!

Pulizia, manutenzione e scambio non fanno parte della garanzia e sono perciò sono soggetti a spese.

La garanzia perde la sua validità se l'apparecchio è sottomesso all' intervento di terzi.

Dopo la garanzia

Quando la garanzia è scaduta, le riparazioni devono essere effettuate da un negozio od un servizio specializzato, contro pagamento.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Special Safety Instructions for this Machine

- The machine should only be used under supervision!
- Do not manipulate any of the safety switches!
- Warning! Do not touch any moving parts!
- Only use the feeder piece to push food into the mincer.

Illustration of the individual parts

Meat mincer

1 Filling tray
2 Feeder nozzle
3 Drive motor case
4 Power cable
5 Meat mincer feeder piece
6 Spiral
7 Case for spiral
8 Cutter
9 Mincer disk
10 Lock
11 Fine and coarse mincer disks

Grater / Liquidiser

12 Feeder piece
13 Feeder nozzle
14 Grater / Shredder disks

Juicer

15 Juice outlet
16 Drive rod
17 Pressing cone

Sausage maker

18 Forming set for thin sausages
19a Adapter for 19b
19b Forming set for thick sausages

Attachment for Fancy Shortbread Biscuits

20a Disc for biscuit attachment
20b Adapter for 20a
20c Adapter for fancy shortbread biscuits

Operation

General

1. Set up the parts as shown in the illustration and ensure that they are firmly in place.
2. Put a container under the outlet.
3. Ensure that the function switch is set to ”0/OFF”.
4. Connect the appliance to a mains socket for 230 V / 50 Hz.

- **Short Time Operation**
  Do not use the machine for more than 15 minutes. Before using it again please let it cool down for at least 30 minutes.

Lemon squeezer

1. Turn the switch to “ON” and press a lemon half onto the cone.

Liquidiser (see Fig. 2)

1. Cut the food into pieces, put them in the filler slot, and push them in with the feeder piece after switching the appliance on.
2. Turn the switch to “ON”.

Meat mincer (see Fig. 3)

1. Cut the food into pieces, put them in the filler slot, and push them in with the feeder piece after switching the appliance on.
2. Turn the switch to “ON”.

Making sausages (see Fig. 4)

1. Install the sausage-maker head as per Fig. 4 - without the cutter and grating. he long one is used to make thin sausages, and the thick one is used to make thick sausages.
2. Soak a sausage skin, tie the end of it, and draw it over the sausage-maker head.
3. Fill the feeder nozzle with minced meat (add spices or herbs as desired).
4. Turn the switch to “ON”.

Biscuit Preparation (see illustration 5)

1. Affix the disc for the biscuit attachment - without knives.
2. Shape the prepared biscuit mixture into a roll (diameter approx. 4 mm).
3. Insert the mixture roll into the filler opening.
4. Switch the machine „ON“.

Cleaning

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- For cleaning the outside of the machine use only a damp washing-up cloth.
- Do not use any sharp or abrasive detergents.
- Both accessories can be cleaned in soapy water.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

During the life of the warranty we shall provide for the repair or replacement of the appliance owing to material or manufacturing defects absolutely free of charge.

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

You are not entitled to the replacement of the appliance owing to broken glass parts and faulty accessories. However, said parts will be replaced free of charge. In this case only the faulty accessory needs to be ordered without sending back the whole appliance!

The cleaning, servicing and replacement of wear parts are not covered by this warranty and hence are to be paid for.

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

After the warranty

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.

PL

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę. Nie sięgać do wody.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie zaś za kabel).
- Proszę nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby kabel nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- Proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Aby uniknąć niebezpieczeństw, proszę dopilnować, aby jedynie producent, nasz serwis firmowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach zastąpiła uszkodzony kabel kablem o takiej samej jakości.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych przepisach bezpieczeństwa...“.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Użytkowanie urządzenia tylko pod nadzorem!
- Prosimy o niemanipulowanie przy wyłącznikach zabezpieczających!
- UWAGA! Nie dotykać części będących w ruchu.
- Do popychania należy używać wyłącznie tłok popychający.

Wykaz poszczególnych części:

Maszynka do mielenia mięsa

1 podstawka do napełniania
2 króćce wlotowe
3 obudowa silnika
4 kabel sieciowy
5 tłok popychający maszynki do mielenia mięsa
6 obudowa spirali
7 spirala
8 nożyk
9 sitko
10 zamek
11 sitko grube i drobne

Mechanizm trący/krojący
12 tłok popychający
13 króćce wlotowe
14 płytki trące / krojące

Element odprowadzający soki
15 odpływ soków
16 drążek napędowy
17 stożek naciskowy

Nasadka do robienia kiełbasek
18 nasadka do formowania cienkich kiełbasek
19a adapter do 19b
19b nasadka do formowania grubych kiełbasek

Nasadka do wypieków wyciskanych
20a Tarcza do nasadki dla ciasteczek
20b Adapter do 20a
20c Przystawka do wypieków wyciskanych

Obsługa

Ogólnie

1. Części należy osadzić zgodnie z odpowiednim rysunkiem w taki sposób, by były one mocno nałożone na siebie.
2. Pod wylot urządzenia należy podstawić pojemnik.
3. Należy upewnić się, czy włącznik ustawiony jest w pozycji "0/AUS".
4. Należy podłączyć urządzenie do kontaktu 230 V / 50 Hz.

- **Krótkotrwała praca**
  Proszę nie używać urządzenia dłużej niż przez 15 minuty. Przed ponownym użyciem należy przez 30 minuty pozostawić urządzenie do schłodzenia.

Wyciskarka do owoców cytrusowych (patrz rys. 1)

1. Należy wcisnąć "EIN" i przycisnąć połówkę owocu cytrusowego do stożka.

Mechanizm krojący (patrz rys. 2)

1. Produkty pokroić na kawałki, włożyć do otworu oraz popychać po włączeniu przy pomocy tłoka popychającego.
2. W celu włączenia urządzenia należy wcisnąć "EIN".

Urządzenie do mielenia mięsa (patrz rys. 3)

1. Produkty pokroić na kawałki, włożyć do otworu oraz popychać po włączeniu przy pomocy tłoka popychającego.
2. W celu włączenia urządzenia należy wcisnąć "EIN".

Przyrządzanie kiełbas (patrz rys. 4)

1. Należy nałożyć odpowiednią końcówkę zgodnie z rys. 4 – bez nakładania nożyka i kratki. Długa nasadka przeznaczona jest do kiełbasek cienkich, a gruba nasadka przeznaczona jest do kiełbasek grubych.
2. Namoczyć skórkę, związać jeden koniec i naciągnąć skórkę na końcówkę.
3. Króciec wlotowy napełnić mielonym mięsem (dowolnie także przyprawy).
4. W celu włączenia urządzenia należy wcisnąć "EIN".

Przygotowanie ciasteczek (patrz rys. 5)

1. Proszę zamocować tarczę do nasadki dla ciasteczek – bez noża.
2. Przygotowane ciasto na ciasteczka proszę zwinąć w rulon (średnica ok. 4 mm).
3. Rulon z ciasta proszę wsunąć w otwór napełniania.
4. Proszę włączyć urządzenie przy pomocy przycisku "EIN" („WŁĄCZONY”).

Czyszczenie

- Przed rozpoczęciem czyszczenie należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Do czyszczenia z zewnątrz używać jedynie wilgotnej szmatki.
- Nie używać ostrych przedmiotów lub mleczek ściernych.
- Obie części obudowy można czyścić pod bieżącą wodą.

Niniejsze urządzenie odpowiada normom CE sieci tradiowo-telewizyjnej i bezpieczeństwa niskonapięciowego oraz zbudowane jest według najnowszej techniki bezpieczeństwa pracy.
Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

Gwarancja

Na oferowane przez nas urządzenie udzielamy gwarancji 24 miesięcy od daty zakupu (paragon kasy).

W okresie gwarancyjnym bezpłatnie usuwamy usterki urządzenia obejmujące wady materiałowe i produkcyjne, naprawiając urządzenie lub wymieniając je na nowe.

Dokumentem gwarancyjnym jest dowód zakupu. Bez takiego dokumentu nie zapewniamy ani bezpłatnej naprawy ani wymiany urządzenia.

Jeżeli chcą Państwo skorzystać z gwarancji, proszę przekazać kompletne urządzenie w oryginalnym opakowaniu, razem z paragonem kasy w miejscu, gdzie dokonali Państwo zakupu.

Szkody i usterki szklanych akcesoriów nie powodują wymiany całego urządzenia, a tylko bezpłatną wymianę uszkodzonych akcesoriów. W takim przypadku prosimy nie przesyłać całego urządzenia, a tylko zamówić określony element!

Gwarancja nie obejmuje czyszczenia, konserwacji lub wymiany części zużywających się, dlatego też usługi te ofiarowane są odpłatnie.

Gwarancja wygasa w przypadku ingerencji osób trzecich.

Po zakończeniu gwarancji

Po upływie okresu gwarancyjnego naprawy przeprowadzane przez odpowiednich fachowców lub serwis dokonywane są odpłatnie.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, jestliže je v provozu. Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

- Přístroj smí být v provozu jen v přítomnosti Vaší nebo jiné osoby, která je schopna jeho činnost kontrolovat !
- Nemanipulujte se žádnými bezpečnostními spínači !
- POZOR ! Nedotýkejte se pohybujících se dílů.
- K přitlačování zpracovávané suroviny používejte jen příslušný přitlačovací přípravek.

Vyobrazení jednotlivých dílů

Mlýnek na maso

1 Tablet pro umístění zpracovávané suroviny při plnění mlýnku
2 Plnící hrdlo
3 Pohonná jednotka
4 Síťový kabel
5 Přípravek pro přitlačování zpracovávané suroviny do mlýnku na maso
6 Skříň šroubovice (šneku)
7 Šroubovice (šnek)
8 Nůž
9 Síto
10 Uzávěr
11 Hrubé a jemné sítko

CZ

Nástavec pro strouhání a krájení
12 Přípravek pro přitlačování zpracovávané suroviny
13 Plnící hrdlo
14 Strouhací / krájecí kotouče

Odšťavovač
15 Hubice pro vytékání šťávy
16 Hnací tyč
17 Lisovací kužel

Nástavec pro výrobu klobás
18 Tvarovací nástavec pro výrobu tenkých klobás
19a Adaptér pro díl 19b
19b Tvarovací nástavec pro výrobu silných klobás

Nástavec pro výrobu stříkaného pečiva
20a Kotouč pro nástavec na výrobu placiček
20b Adaptér pro 20a
20c Hlavice na výrobu placiček

Obsluha

Všeobecně

1. Jednotlivé díly sestavte podle příslušného vyobrazení tak, aby do sebe zapadly a navzájem pevně držely.
2. Pod výstupní hubici postavte nádobu na zachycování zpracované suroviny.
3. Ujistěte se, že vypínač je v poloze "0/AUS" (vypnuto).
4. Přístroj připojte do zásuvky 230 v / 50 Hz.

- **Krátkodobý provoz**
  Nenechávejte přístroj v provozu déle než 15 minuty. Před opětovným použitím jej nechte minimálně 30 minuty vychladnout.

Odšťavovač citrusových plodů (viz obr. 1)

1. Zapněte přístroj pomocí tlačítka "EIN" a přitlačte polovinu citrusového plodu na kužel.

Krájecí nástavec (viz obr. 2)

1. Nakrájejte surovinu na kousky, vložte ji do plnícího hrdla a po zapnutí přístroje ji posunujte pomocí přípravku pro přitlačování.
2. Přístroj zapněte pomocí tlačítka "EIN".

Mlýnek na maso (viz obr. 3)

1. Nakrájejte surovinu na kousky, vložte ji do plnícího hrdla a po zapnutí přístroje ji posunujte pomocí přípravku pro přitlačování.
2. Přístroj zapněte pomocí tlačítka "EIN".

Výroba klobás (viz obr. 4)

1. Nasaďte hlavici pro výrobu klobás podle obr. 4 - bez nože a mřížky. Dlouhý nástavec je určen pro výrobu tenkých klobás, tlustý nástavec pak pro přípravu silných klobás.
2. Střívko změkčené namáčením na jednom konci zauzlujte a přetáhněte ho přes hlavici pro výrobu klobás.

3. Do plnícího hrdla naplňte mleté maso (podle libosti i koření).
4. Přístroj zapněte pomocí tlačítka "EIN".

Příprava placiček (viz obr. 5)

1. Upevněte kotouč pro nástavec na výrobu placiček – bez nože.
2. Připravené těsto na placičky vytvaruje do roličky (průměr přibl. 4 mm).
3. Roličku těsta vložte do plnícího otvoru.
4. Přístroj zapněte pomocí spínače "EIN" ("ZAPNUTO").

Čištění

- Před každým ťištěním vytáhněte zástrťku ze zásuvky.
- K ťištění vnějšího povrchu přístroje používejte jen vlhký hadřík.
- Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné ťistící prostředky.
- Oba nástavce můžete normálně mýt v mycí lázni.

Tento přístroj odpovídá směrnicím Evropské společnosti pro odrušení a nízkovoltovou bezpečnost a je sestaven podle nejnovějších předpisů bezpečnostní techniky.
Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodávaný přistroj poskytujeme záruku 24 měsíců ode dne prodeje (pokladní doklad).

Po dobu trvání záruční doby odstraníme bezplatné závady přístroje, které vzniknou v důsledku výrobních či materiálových vad, a to bud'to formou opravy nebo výměnou.

Jako záruční list platí doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nemůže být výměna nebo oprava bezplatně provedena.

V případě spadajícím do záruky odevzdejte plný přístroj v originálním obalu a s pokladním dokladem Vašemu odchodníkovi.

Poškození skla nebo závady na příslušenství nejsou důvodem k výměně přístroje, ale tyto díly budou bezplatně vyměněny. V tomto případé nezasílejte celý přístroje, ale objednejte si pouze poškozenou součást příslušenství!

Čištění, údržba nebo výměna opotřebovaných částí nespadají do rozsahu zéruky a budou proto provedeny jen oproti úhradě.

Zéruka zaniká v případě neoprávněného zásahu do přístroje.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záuční doby mohou být opravy prováděny příslušným obchodem nebo servisem jen za úhradu.

RUS

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Специальные меры безопасности

- Не оставляйте прибор во время работы без надзора!
- Не манипулируйте предохранительные выключатели!
- ОСТОРОЖНО! Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Пользуйтесь только предусмотренными толкателями.

Составные части изделия

Мясорубка

1 Приёмный поднос
2 Загрузочный патрубок
3 Корпус двигателя
4 Сетевой кабель
5 Заглушка - толкатель
6 Корпус шнека
7 Шнек
8 Нож
9 Формовочный диск
10 Запор
11 Формовочные диски грубого и тонкого помола

Тёрка/шинковка
12 Заглушка-толкатель
13 Загрузочный патрубок
14 Диски для тёрки/шинковки

Соковыжималка
15 Сливное отверстие для сока
16 Шток привода
17 Нажимной конус

Насадка для колбас
18 Формовочная насадка для тонкой колбасы
19a Переходник для 19b
19b Формовочная насадка для толстой колбасы

Насадка-шприц для печенья
20a Диск насадки для печенья
20b Переходник для 20a
20c Насадка-шприц

Эксплуатация / порядок работы

Общие требования

1. Прочно соедините составные части согласно соответствующей иллюстрации.
2. Установите контейнер под выпускное отверстие.
3. Убедитесь, что функциональный переключатель стоит в положении "0/AUS".
4. Присоедините устройство к штепсельной розетке 230 В / 50 Гц.

- **Эксплуатация в коротком режиме**
  Пользуйтесь прибором не более 15 минуты непрерывно. Перед каждым новым включением дайте ему как минимум 30 минуты остынуть.

Соковыжималка (см. Рис. 1)

1. Включите соковыжималку и нажмите половинкой фрукта на конус.

Шинковка (см. Рис. 2)

1. Разрежьте продукт на куски, поместите их в накопитель, и после включения прибора проталкивайте их толкателем.
2. Включите прибор (ВКЛ).

Мясорубка (см. Рис. 3)

1. Разрежьте продукт на куски, поместите их в накопитель, и после включения прибора проталкивайте их толкателем.
2. Включите прибор (ВКЛ).

Приготовление колбасы (см. Рис. 4)

1. Установите колбасную насадку согласно Рис. 4 - без ножа и формовочной решетки. Длинная насадка для тонких, а толстая - для толстых колбас.
2. Размягчите оболочку, завяжите узлом конец и натяните её на колбасную насадку.
3. Наполните загрузочный патрубок мясным фаршем (пряности-по усмотрению).
4. Включите прибор (ВКЛ).

Приготовление печенья (смотри рис. 5)

1. Закрепите в мясорубке диск насадки для печенья, без секача.
2. Сформируйте из приготовленного теста валик (толщиной прим. 4 см)
3. Вставьте валик из теста в наполнительное отверстие.
4. Включите прибор, нажав "EIN" ("ВКЛ").

Уход за прибором

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки.
- Для наружной чистки прибора пользуйтесь влажной тряпкой.
- Не пользуйтесь пастами для чистки посуды или сильномоющими средствами.
- Для чистки сита центрифуги пользуйтесь кисточкой.

Этот прибор соответствует директивам CE по искрозащите и технике безопасности для низковольтных приборов; он сконструирован в соответствии с новейшими предписаниями по технике безопасности. Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантия

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Документом для гарантии служит кассовый чек. Без предъявления этого документа бесплатный ремонт или замена прибора невозможны.

В случае поломки прибора просим вернуть его в магазин в полной комплектации и оригинальной упаковке, приложив кассовый чек.

Разбитое стекло или дефектные принадлежности не являются поводом для замены прибора, а будут бесплатно присланы взамен на дефектные. В таких случаях необходимо заказывать только дефектные принадлежности, а не посылать весь прибор на замену!

Под гарантию не попадают: чистка, техосмотр или замена трущихся деталей прибора, они делаются за дополнительную оплату.

Гарантия теряется при вскрытии прибора посторонними лицами.

По окончании гарантии

По истечении срока гарантии прибор можно сдать на ремонт в специализированный магазин или ремонтную мастерскую за оплату.

Γενικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε με μεγάλη προσοχή αυτές τις οδηγίες χειρισμού της συσκευής σας, προτού ακόμα τη θέσετε για πρώτη φορά σε λειτουργία. Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές μαζί με το δελτίο εγγύησης, την απόδειξη αγοράς και, κατά δυνατότητα, το χαρτοκιβώτιο με την εσωτερική συσκευασία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αποκλειστικά και μόνο για ιδιωτικούς σκοπούς και κατά αρμόζοντα τρόπο. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για επιχειρησιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας στον ελεύθερο χώρο (εκτός αν η συσκευή αυτή προβλέπεται για εφαρμογή και στον ελεύθερο χώρο κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις). Προστατεύετε τη συσκευή σας από υψηλές θερμοκρασίες, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, υγρασία (μη βυθίζετε τη συσκευή σας κατά κανένα τρόπο μέσα σε υγρά) και από αιχμηρές ακμές. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με υγρά χέρια. Όταν η συσκευή σας βραχεί ή υποστεί επίδραση υγρασίας, βγάλτε αμέσως το ρευματολήπτη της από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα σε νερό.
- Θέτετε τη συσκευή σας εκτός λειτουργίας και βγάζετε πάντοτε το ρευματολήπτη της από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος (πιάνοντας για το σκοπό αυτό το ρευματολήπτη, χωρίς τράβηγμα από το καλώδιο), όταν δεν χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή σας, ή όταν θέλετε να εφαρμόσετε διάφορα αξεσουάρ, ή όταν θέλετε να την καθαρίσετε, ή όταν προκύψει μία βλάβη.
- Μην αφήνετε ποτέ να λειτουργεί η συσκευή σας χωρίς σύγχρονη επιτήρηση. Για να προστατεύσετε τα παιδιά από τους κινδύνους ηλεκτρικών συσκευών, φροντίζετε ώστε το καλώδιο μίας συσκευής να μην κρέμεται κάτω ελεύθερο, καθώς επίσης και ώστε να μη μπορούν τα παιδιά να πιάσουν τη συσκευή.
- Ελέγχετε τη συσκευή σας και το ηλεκτρικό της καλώδιο κατά τακτικά διαστήματα, για να διαπιστώνετε έγκαιρα πιθανές βλάβες. Μη θέτετε τη συσκευή σας σε λειτουργία, όταν έχει υποστεί μία βλάβη.
- Μη προβαίνετε από μόνοι σας σε επιδιορθώσεις της συσκευής σας, αλλά παραδίδετέ την σε περιπτώσεις βλαβών σε ένα ειδικευμένο τεχνίτη. Για να μην προκύψουν κίνδυνοι, πρέπει να γίνεται η αντικατάσταση ενός χαλασμένου ηλεκτρικού καλωδίου μόνο με ένα άλλο κατάλληλο καλώδιο, όπου την εργασία αυτή πρέπει να την κάνει μόνο το εργοστάσιο κατασκευής ή η υπηρεσία μας σέρβις πελατείας, ή ένας ειδικευμένος τεχνίτης.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια αξεσουάρ του εργοστασίου κατασκευής.
- Δώστε, σας παρακαλούμε, προσοχή στις ακόλουθες "Ειδικές οδηγίες ασφαλείας ...".

Ειδικές οδηγίες ασφάλειας γι' αυτή τη συσκευή

- Αφήνετε να λειτουργεί η συσκευή σας μόνο υπό συνεχή επιτήρηση!
- Μην εκτελείτε χειρισμούς στους διακόπτες ασφάλειας!
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην ακουμπάτε με τα χέρια σας εξαρτήματα, που βρίσκονται σε κίνηση.
- Χρησιμοποιείτε για την συμπίεση του κρέατος μόνο το εξάρτημα πρεσαρίσματος.

Περιγραφή των μεμονωμένων εξαρτημάτων

Κρεατομηχανή

1 Δίσκος για την εισαγωγή υλικού
2 Στόμιο για την εισαγωγή υλικού
3 Κέλυφος, κινητήρας
4 Ηλεκτρικό καλώδιο
5 Εξάρτημα πρεσαρίσματος για την κρεατομηχανή
6 Κέλυφος του εξαρτήματος για το γύρισμα του υλικού
7 Εξάρτημα για το γύρισμα του υλικού
8 Μαχαίρι
9 Τρυπητό
10 Κάλυμμα
11 Τρυπητά, χοντρά και λεπτά

Μηχανισμός για τρίψιμο/τεμαχισμό

12 Εξάρτημα πρεσαρίσματος
13 Στόμιο για την εισαγωγή υλικού
14 Δίσκοι για το τρίψιμο/τεμάχισμα

Εκχυμωτής

15 Έξοδος του χυμού
16 Κινητήρια ράβδος
17 Κώνος πρεσαρίσματος

Πρόσθετο εξάρτημα για λουκάνικα

18 Πρόσθετο εξάρτημα για το φορμάρισμα λεπτών λουκάνικων
19a Συνδετήρας για το εξάρτημα 19b
19b Πρόσθετο εξάρτημα για το φορμάρισμα χονδρών λουκάνικων

Πρόσθετο εξάρτημα για μπισκοτάκια πρέσας

20a Δίσκος του πρόσθετου εξαρτήματος για μπισκοτάκια
20b Προσαρμογέας για το δίσκο 20a
20c Πρόθετο εξάρτημα για μπισκοτάκια πρέσας

Χειρισμός

Γενικές υποδείξεις

1. Εφαρμόστε στη συσκευή σας τα εξαρτήματά της σύμφωνα με τις ενδείξεις της σχετικής εικόνας, και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε τα εξαρτήματα αυτά να είναι μεταξύ τους σταθερά συνδεδεμένα.
2. Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την έξοδο του έτοιμου υλικού.
3. Βεβαιωθείτε, αν ο λειτουργικός διακόπτης της συσκευής σας βρίσκεται ρυθμισμένος στη θέση "0/εκτός λειτουργίας" ("0/AUS").
4. Συνδέστε τη συσκευή σας με μία πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος με τάση 230 V/50 Hz.

- **Λειτουργία για σύντομο χρονικό διάστημα**
  Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο από 15 λεπτά. Πριν από μία νέα χρησιμοποίηση της συσκευής πρέπει να περάσουν τουλάχιστον 30 λεπτά, για να κρυώσει.

Πρέσα για κιτρικά φρούτα (βλέπε εικόνα1)

1. Θέστε σε λειτουργία της συσκευή σας, πατώντας το πλήκτρο "EIN" και πιέστε το μισό κιτρικό φρούτο επάνω στον κώνο της συσκευής.

Μηχανισμός τεμαχισμού (βλέβε εικόνα 2)

1. Τεμαχίστε το προς επεξεργασία υλικό, βάλτε το μέσα στο εισαγωγικό στόμιο της συσκευής και συμπιέστε το με το εξάρτημα πρεσαρίσματος, αφού προηγουμένως θέστε σε λειτουργία τη μηχανή.
2. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή σας, πατώντας το πλήκτρο EIN".

Κρεατομηχανή (βλέπε εικόνα 3)

1. Τεμαχίστε το προς επεξεργασία υλικό, βάλτε το μέσα στο εισαγωγικό στόμιο της συσκευής και συμπιέστε το με το εξάρτημα πρεσαρίσματος, αφού προηγουμένως θέστε σε λειτουργία τη μηχανή.
2. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή σας, πατώντας το πλήκτρο EIN".

Φτιάξιμο λουκάνικων (βλέπε εικόνα 4)

1. Τοποθετήστε στη μηχανή σας μία κεφαλή επεξεργασίας λουκάνικων σύμφωνα με την εικόνα 4, χωρίς μαχαίρι και πλέγμα.
   Το πρόσθετο εξάρτημα με μεγάλο μήκος πρέπει να χρησιμοποιηθεί για λεπτά λουκάνικα, ενώ το χονδρό εξάρτημα πρέπει να εφαρμοστεί για χονδρά λουκάνικα.
2. Μαλακώστε το περίβλημα του λουκάνικου, δέστε ένα κόμπο στο ένα άκρο του και περάστε το πάνω από τη μηχανή επεξεργασίας λουκάνικων.
3. Τοποθετήστε το κρέας μέσα στο στόμιο της μηχανής. (Αν θέλετε, μπορείτε να βάλετε μέσα στο στόμιο και διάφορα μπαχαρικά)
4. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή σας, πατώντας το πλήκτρο "EIN".

Ετοιμασία μπισκοτακιών (βλέπε εικόνα 5)

1. Στερεώστε το δίσκο του πρόσθετου εξαρτήματος για μπισκοτάκια - χωρίς μαχαίρι.
2. Φτιάξτε με την προετοιμασμένη ζύμη ένα κύλινδρο (διάμετρος περίπου 4 χιλιοστά).
3. Βάλτε τη κυλινδρική ζύμη μέσα στην εισαγωγική οπή.
4. Ανοίξτε τον ηλεκτρικό διακόπτη της συσκευής ("EIN").

Καθάρισμα

- Βγάζετε πριν από κάθε καθάρισμα το ρευματολήπτη της συσκευής από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.

- Για το εξωτερικό καθάρισμα της συσκευής χρησιμοποιήστε μόνο ένα βρεγμένο πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε καυστικά απορρυπαντικά και απορρυπαντικά που δημιουργούν γρατσουνίσματα.
- Τα πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα καθαρίζετε μέσα σε μία λεκάνη με σαπουνόνερο.

Η συσκευή αυτή αντιστοιχεί στους ισχύοντες πρότυπους κανονισμούς CE και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις νεότατες οδηγίες, που έχουν σχέση με την τεχνική ασφάλεια συσκευών.
Το εργοστάσιο κατασκευής διατηρεί το δικαίωμα διενέργειας τεχνικών μετατροπών!

Εγγύηση

Αναλαμβάνουμε για την εκ μέρους μας στο εμπόριο προσφερόμενη συσκευή μίαν εγγύηση διάρκειας 24 μηνών με έναρξη ισχύος την ημερομηνία της αγοράς (απόδειξη ταμείου).

Κατά τη διάρκεια της ιαχύος αυτής της εγγύησης αποκαταστούμε δωρεάν βλάβες στη συσκευή, οι οποίες οφείλονται σε ελαττώματα υλικού ή σε κατασκευαστικά σφάλματα, διενεργώντας σχετικές επιδιορθώσεις ή με αντικατάσταση της συσκευής.

Ως αποδεικτικό στοιχείο της εγγύησης ισχύει η απόδειξη αγοράς. Χωρίς την απόδειξη αυτή δεν μπορεί να διενεργηθεί δωρεάν μία επιδιόρθωση ή αντικατάσταση της συσκευής.

Σε περίπτωση εφαρμογής της εγγύησης σας παρακαλούμε να παραδώσετε στο αρμόδιο εμπορικό κατάστημα τη συσκευή σας μέσα στη γνήσια συσκευασία της μαζί με το απόκομμα του ταμείου.

Βλάβες υπό μορφή θραύσης γυάλινων εξαρτημάτων και βλάβες επί των συμπληρωματικών εξαρτημάτων της συσκευής δεν δικαιολογούν μία αντικατάσταση όλης της συσκευής, αλλά επιστροφή του αφορούμενου εξαρτήματος για δωρεάν αντικατάσταση του. Στις περιπτώσεις αυτές δεν επιστρέφεται όλη η συσκευή, αλλά μόνο το αφορούμενο συμπληρωματικό εξάρτημα με παραγγελία ενός νέου εξαρτήματος!

Το καθάρισμα, η συντήρηση και η αντικατάσταση εξαρτημάτων, που υπόκεινται σε φυσική φθορά, δεν υπόκεινται στην εγγύηση και πρέπει να διενεργηθούν με έξοδα του ιδιοκτήτη της συσκευής.
Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση επεμβάσεων επί της συσκευής.

Μετά την εγγύηση

Μετά τον τερματισμό της ισχύος της εγγύησης πρέπει να διενεργούνται οι επιδιορθώσεις μ,ε έξοδα του ιδιοκτήτη της συσκευής σε ειδικά εμποτρικά καταστήματα ή στο τμήμα σέρβις επιδιορθώσεων.

Genel Emniyet Uyarıları

- Cihazınız için gerekli olan önemli kullanma talimatlarını cihazın kullanma kılavuzundan dikkatlice okuyunuz ve cihazın garanti belgesini, kasa fişini, cihaz ambalajını içindeki gereçler ile birlikte saklayınız.
- Cihazınızı sadece özel gereksinimler için kullanma kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanınız. Cihazınızı ticari amaçlar için kullanmayınız. Cihazınızı dışarda ve yüksek hava akımı olan yerlerde kullanmayınız. (Kullanım kulavuzunda yazdığı takdirde kullanma müsaadesi verilmiştir). Cihazınızı yüksek ısıdan, direkt olarak güneş ışığından, nemden (Cihazınızı asla sıvı maddelere daldırmayınız) sivri ve keskin kenarlardan koruyunuz. Cihazınızı nemli elleriniz ile kullanmamaya özen gösteriniz. Cihazınız ıslak veya nemli ortamlarda bulunuyor ise hemen cihaz fişini prizden çekiniz.Cihazınızı asla su içinde kullanmayınız.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, yedek parçalarını değiştirirken, cihazı temizlerken veya herhangi bir bozukluk meydana geldiğinde cihazı kapatınız ve daima cihaz fişini prizden çekiniz. (Cihaz fişini asla kablosundan çekmeyiniz).
- Cihazınızı asla gözetiminiz altında olmadan çalıştırmayınız. Elektrikli cihazlar çocuklar için çok tehlikelidir. Cihaz kablosunun çocukların erişebileceği şekilde aşağıya doğru asılı olmamasına özen gösteriniz.
- Cihazınızı ve cihaz kablosunu herhangi bir bozukluğa karşı sık sık kontrol ediniz. Herhangi bir bozukluk hissettiğinizde cihazınızı asla kullanmayınız.
- Cihazınızı herhangi bir bozukluk karşısında hiçbir zaman için kendiniz tamir etmeye kalkışmayınız, bunun için lütfen cihaz hakkında bilgisi olan bir elemna gösteriniz. Bozuk kablolar tehlike arzederler, bu kabloları yenisi ile ancak satıcılar, müşteri servisleri ve cihaz ile ilgili bilgisi olan bir eleman değiştirebilir.
- Cihazınızda sadece cihaza ait kendi özel ve orjinal yedek parçalarını kullanmaya özen gösteriniz.
- Cihazınız için gerekli olan emniyet uyarılarına gerektiği şekilde uyunuz.

Bu alet için özel emniyet uyarıları

- Aleti dikkatsiz barıkmayıp devamlı göz önünde kullanınız!
- Emniyet tuşlarına el sürüp karıştırmayınız!
- Dikkat! Harekette bulunan parçalara el sürmeyiniz.
- Dodurmak için sadece tapayı kullanınız.

Parçalarının şekillendirilişi

Kıyma makinası

1 Doldurma tepsisi
2 Doduruş borusu
3 Işletme dış kapağı
4 Kablo
5 Kıyma makinası tapası
6 Helezonlu dış kapak
7 Helezon
8 Bıçak
9 Süzgeç
10 Kilit
11 Ince ve kalın süzgeç

Rende/Ufak doğrama parçası
12 Tapa
13 Doduruş borusu
14 Rebde/ Ufak doğramalık

Meyva suyu için
15 Meyva suyu çıkıntısı
16 Işletme Kolu
17 Pres konisi

Sosislik başlık
18 Ince sosis için başlık
19a 19b için ek parça
19b Kalın sosis için

Şekilli kurabiye yapmak için gerekli parçalar
20a Bisküvi parçaları için gerekli olan yuvarlak disk
20b Cihaz Adaptörü 20 a için
20c Cihazınızın ön gövde parçası

Kullanışı

Genel bilgi

1. Parşaları şekildeki birbirine sıkıbvir şekilde oturana kadar takınız.
2. Çıkıntı yerinin altına bir kova koyunuz.
3. Fonksiyon tuşunun "0/ AUS" (Kapalı) posisyonunun olduğundan emin olunuz.
4. Aletin fişini bir 230V/ 50Hz bir prize takınız.

- **Kısa zaman kullanılışı**
  Aleti bir dakikadan fazla kullanmayınız. Tekrar kullanım için üç dakika soğutunuz.

Narenciye presi (şekil No.1)

1. "EIN" (Açılış) tuşuna basınız ve bir narenciye yarımını koninin üstüne bastırınız.

Ufak dilimlik için (şekil No.2)

1. Gıda maddesini ince kısımlara diliniz, giriş borusundan doldurup tapa ile aletin içine doğru itiniz.
2. Açilış tuşuna "EIN" basınız.

Kıyma makinası (şekil NO.3)

1. Eti ince kısımlara diliniz, giriş borusundan doldurup tapa ile aletin içine doğru ititniz.
2. Açılış tuşuna "EIN" basınız.

Sosis hazırlanışı (şekil No.4)

1. Sosislik kafalardan bir tanesini şekil No.4 deki gibi bıçaksız ve parmaklıksız takınız. Uzun olan parça ince sosis, kalın olan parça kalın sosisler içindir.
2. Sosis torbalığını yumuşatınız, bir ucunu bağlayınız ve açik olan ucunu aletin ağızlığına geçiriniz.
3. Giriş borusuna kıymayı dodurunuz (baharatlı da olabilir)
4. Aleti açınız "EIN".

Bisküvi ve Kurabiye yapımı için (Şekil 5-e bakınız)

1. Cihazınızın yuvarlak kurabiye diskini şekilli parçalar için bıçaksız olarak cihazın yuvasına yerleşmesini sağlayınız.

2. Hazırlamış olduğunuiz bisküvi hamurunu rulo haline getiriniz (yaklaşık olarak 4 mm kalınlığında olamasına dikkat ediniz).
3. Rulo halindeki bisküvi hamurunu cihazın dolum yuvasına koyunuz.
4. Daha sonra cihazınızı "Ein" devre tuşuna basarak çalıştırınız.

Temizlenişi

- Temizlikten evvel fişini çekiniz.
- Dış kısmının temizliği için sadece nemli bir bez kullanınız.
- Kati süretle sivri aletler ve çizici deterjanlar ile silmeyiniz.
- Parçalarını suda yıkayabilirsiniz.

Bu cihaz, parazit giderici tekniği ve alçak voltaj emniyeti ile ilgili CE yönetmeliklere uygundur ve emniyet tekniğinin en yeni hükümlerine göre üretilmiştir.
Teknik hususları değiştirme hakkı saklıdır.

Garanti

Garanti süresi, cihazın alış faturası veya başka belgelerle belirlenecek satış tarihinden başlamak üzere 24 aydır (Alış faturası).

Cihazın garanti süresi içerisinde meydana gelebilecek malzeme veya imalat hatalarına bağlı arıza ve kusurların giderilmesini kapsar.

Garanti göstergesi olarak Alış faturanız geçerlidir ve bu alış faturayı saklamanızı tavsiye ederiz. Cihazın garantisüresi içerisinde değiştirmeniz veya tamir ettirmenizolur ise bu alış faturanızı ibraz etmeniz gerekecektir. Aksi halde cihazın tamiri veya değişmesi ücretsiz (garanti süresi içerisinde) mümkün olamaz.

Garanti süresi içerisinde cihazı kendi orjinal ambalajı ile ve alış faturası ile birlikte almış bulunduğuz bayisine geri veriniz.

Cam kırıklıkları ve yedek parçaların hatalı oluşu tüm cihazın değismesini önler, bugibi olaylarda sadece cihazın özürlü parçaları sizlere gönderilerek değişmesi sağlanır. Cihazın özürlü olan parçalarının yenisi ile değişebilmesi için yeni parçaları sipariş etmeniz gerekir!

Garanti dışı hizmetler (temizlemek, ayarlamak) ve aşınma parçaları garanti kapsamı dışındadır ve masrafları müşteriye fatura edilir.

Usulüne uygun olarak yapılmayan bağlantılar, amaca uymayan kullanımlar, montajve kullanma talimatına uyulmamasından doğacak kusur ve arızalar garanti kapsamına girmez.

Garanti sonrası

Garanti süresinin dolmasından sonra cihazda yapılan tamir veya hizmet, yetkili bayi veya yetkili servis tarafından müşteriye fatura edilir. Yapılan garanti dahili bir hizmet, cihazın garanti süresinin uzamasını veya bu sürenin yeni bir tarihten başlamasını gerektirmez.

Technische Daten

Modell:	**CB 423**
Spannungsversorgung:	**230 V, 50 Hz**
Leistungsaufnahme:	
Pn:	**70 W**
Pmax:	**250 W**
Schutzklasse:	**II**
Kurzbetriebszeit:	**15 Min.**

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Strasse 17 · 47906 Kempen
Tel.: 02152/89 98-0 · Fax: 02152/89 98-911
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de

Stünings, Krefeld • 03/02

Garantie-Urkunde

Wir übernehmen für dieses Gerät 24 Monate Garantie zu den nachstehenden Bedingungen.

1. Innerhalb der Garantiezeit, die mit dem Tage der Lieferung an den Endabnehmer beginnt, werden wir Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind, unentgeltlich beheben. Weitergehende und andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind ausgeschlossen, soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

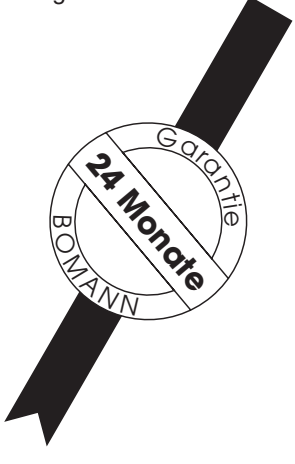
2. Festgestellte Mängel, deren Behebung im Rahmen unserer Garantiebedingungen gefordert werden, müssen unverzüglich unter Vorlage der ordnungsgemäß ausgefüllten Garantie-Urkunde oder des Kaufbelegs angezeigt werden.

3. Das Gerät ist frachtfrei in ausreichender Verpackung an uns einzusenden. Die Rücksendung erfolgt im Garantiefall frachtfrei.

4. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel geschieht in der Weise, dass die mangelhaften Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

5. Garantieleistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiefrist.

6. Keine Garantieleistungen können erbracht werden,
- wenn die Bedingungen lt. Punkt 2 nicht erfüllt sind,
- bei Eingriffen nicht autorisierter Personen,
- bei unsachgemäßer Bedienung, falschem Netzanschluss oder anderen Einflüssen (z. B. Bruch),
- bei Transportschäden durch unzureichende Verpackung.



Kaufdatum und Firmenstempel
(Bitte sorgfältig aufbewahren und im Reklamationsfall unbedingt einsenden.)

C. Bomann GmbH · Logistik-Center
Heinrich-Horten-Str. 17 · D-47906 Kempen
Germany