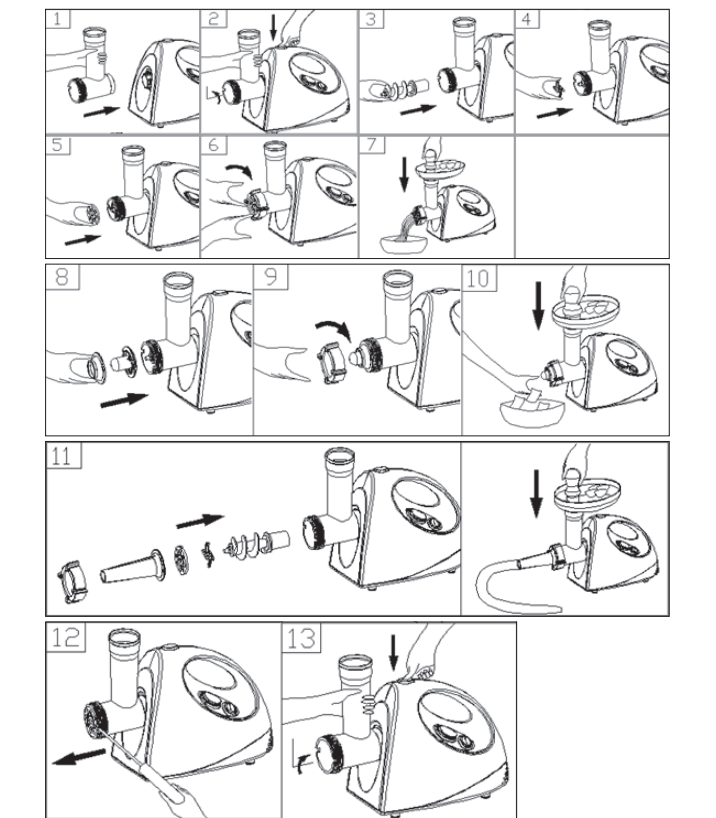
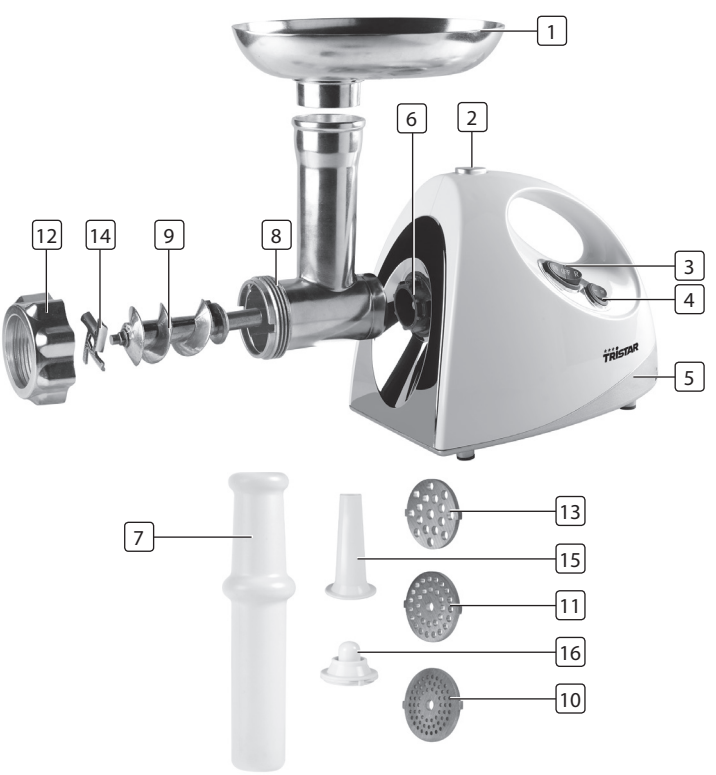




PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ



service.tristar.eu
Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

EN Instruction manual

SAFETY INSTRUCTIONS

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always disconnect the device from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the device without supervision.

PARTS DESCRIPTION

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Hopper plate | 9. Snake |
| 2. Lock button | 10. Cutting plate (fine) |
| 3. On/Off/Reverse button | 11. Cutting plate (medium) |
| 4. I/forward II/reverse button | 12. Fixing ring |
| 5. Body | 13. Cutting plate (large) |
| 6. Shaft | 14. Cutting blade |
| 7. Food pusher | 15. Sausage attachment |
| 8. Head | 16. Kibbe attachment |

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for indoor use.
- Caution! Run the appliance no longer than 10 minutes continuous, after that always let the appliance cool down for 10 minutes.

USE

- Press the lock button, put the head against the body, make sure the tabs on the head will fall into the slots on the body (fig. 1). Move the head anticlockwise so it will fastened tightly (fig. 2).
- Place the snake into the head, long end first (fig. 3).
- Place the cutting blade onto the snake shaft with the blades facing outwards (fig. 4). If the blade is not fitted properly, the meat will not be grinded.
- Place the desired cutting plate against the cutting blade, make sure the tabs fall into the slots (fig. 5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring onto the head with another hand (fig. 6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix it into position.
- Cut all foods into pieces (Sineless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening (please only use thawed meat).
- Plug the unit on and switch I / II knob to "I", then switch ON/OFF/R knob to "ON" position.
- Feed the ingredients into the hopper plate, make sure you will use the food pusher (fig. 7), never push the ingredients by hand.

Reverse function

- In case of jamming switch off the appliance by pressing the I / II knob to the "I" position and ON/OFF/R switch to the "R" position.
- The snake will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If this doesn't work there may be an obstruction, switch off the unit and clean it.

Making Kibbe

- Disassemble by reversing the steps from figure 5 to 3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place both kibbe attachments onto the feed shaft together, make sure the tabs will fit into the slots (fig. 8).
- Screw cap into place. Do not over tighten (fig. 9).

Making sausage

- Assemble the sausage attachment as shown in figure 11.
- Prepare the sausage meat and soak the casing for approx. 10 minutes in tepid water. Calculate approx 1.60 m casing for each kilo of sausage filling. You can use natural casing or artificial casing. Ask your butcher.
- Slide the soaked casing on the sausage horn. Tie the end of the casing and after filling a part; turn the sausage for some time in order to produce an empty section of casing and to tie the sausage.
- Switch on the electric mincer and use the pusher only to gently push the seasoned meat into the filling tube. If the casing gets stuck on the sausage horn, wet it with tepid water.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from picture 6 to 1.
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig. 12).
- Press the lock button, move the head clockwise as illustrated on (fig. 13) and take out the head.
- Remove meat, etc. wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: www.service.tristar.eu

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

SUPPORT

You can find all available information and spare parts at service.tristar.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant zelf, de dealer of erkend technicus om brandgevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Gebruik het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer de stekker in het stopcontact is vastgezet.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan, of instructies hebben ontvangen over het op een veilige wijze gebruiken van het apparaat, en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 zijn, en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de netstroom, alvorens de opzetstukken te verwisselen of de bewegende onderdelen te benaderen.
- Koppel het apparaat te allen tijde los als er geen toezicht is en alvorens het apparaat te monteren, te demonteren of te reinigen.
- Buiten het bereik van kinderen houden indien er geen toezicht is.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Trechterplaat | 9. Aanvoerschroef |
| 2. Vergrendelknop | 10. Maalschijf (fijn) |
| 3. Aan/Uit/Achteruit-knop | 11. Maalschijf (medium) |
| 4. I/Vooruit II/Achteruit-knop | 12. Bevestigingsring |
| 5. Basis | 13. Maalschijf (grof) |
| 6. As | 14. Snijmes |
| 7. Voedselaandruwer | 15. Worsthulpstuk |
| 8. Kop | 16. Kibbehulpstuk |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Voor dat u het apparaat voor het eerst gebruikt, veegt u alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minstens 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.
- Let op! Laat het apparaat nooit langer dan 10 minuten continu draaien, en laat het apparaat daarna altijd 10 minuten afkoelen.

GEBRUIK

- Druk op de vergrendelknop, zet de kop schuin tegen het lichaam, zorg ervoor dat de lipjes op de kop in de sleuven op de basis (afb. 1) vallen. Beweeg de kop linksom zodat het stevig wordt vastgemaakt (afb. 2).
- Plaats de aanvoerschroef in de kop, met het lange eind eerst (afb. 3).
- Plaats het snijmes op de as van de aanvoerschroef met de bladen naar buiten gericht (afb. 4). Als het snijmes niet goed gemonteerd wordt, zal het vlees niet worden gemalen.
- Plaats de gewenste maalschijf tegen het snijmes, zorg ervoor dat de lipjes in de sleuven vallen (afb. 5).
- Ondersteun of druk met één vinger op het midden van de snijplaat en schroef met de andere hand de bevestigingsring vast (afb. 6). Draai deze niet te vast.
- Plaats de trechterplaat op de kop en bevestig in positie.
- Snij alle levensmiddelen in stukjes (peesloos, zonder botten en vetarm vlees is aanbevolen, geschatte grootte: 20 x 20 x 60 mm) zodat ze gemakkelijk in de opening van de trechterplaat passen (bepaalk alleen ontdooide vlees).
- Streek het apparaat en met het de knop I / II sur "I", puis mettez le bouton MARCHE/ARRET/R sur la position "MARCHE".
- Voer de ingrediënten in de trechterplaat, zorg ervoor dat u de voedselaandruwer gebruikt (afb. 7), duw nooit de ingrediënten nooit met de hand.

Achteruitfunctie

- In het geval van vastlopen, schakel het toestel uit door de "I/II"-knop in de "II" stand te drukken en de "AAN/UIT/R"-schakelaar naar de "R"-stand te draaien. De aanvoerschroef zal in de tegenovergestelde richting draaien en de kop zal leeg raken.

- Als dit niet werkt kan er een verstopping zijn, schakel het apparaat uit en maak het schoon.

Kibbe maken

- Demonteer door de stappen vanaf afbeelding 5 naar 3 in omgekeerde volgorde te volgen, om de snijplaat en het snijmes te verwijderen.
- Plaats beide kibbehulpstukken samen op de aanvoers, zorg ervoor dat de lipjes in de sleuven vallen (afb. 8).
- Schroef de dop op zijn plaats. Draai deze niet te vast (afb. 9).

Worst maken

- Assembleer het worsthulpstuk zoals weergegeven in afbeelding 11.
- Bereid de worstvulling voor. Bereid de worstvulling voor in lauwwater. Reken ongeveer 1,60 m darm voor elke kilo worstvulling. U kunt natuurlijke darmen of kunstarmen gebruiken. Vraag uw slager.
- Schuif de geweekte darm op de worstvultuit. Bind het einde van de darm dicht en na het vullen van een deel; draai de worst na enige tijd om een leeg gedeelte van de darm te produceren en de worst te binden.
- Schakel de elektrische vleesmolen in en gebruik alleen de aandruwer om voorzichtig het gekruide vlees in de vulbuiz te duwen. Als de darm op de worstvultuit vast komt te zitten, maak het nat met lauwwater.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Controleer of de motor volledig is gestopt.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Demonteer en inverseer de stappen in omgekeerde volgorde, vanaf afbeelding 6 naar 1, uit te voeren.
- Om de snijplaat gemakkelijk te verwijderen, plaats een schroevendraaier tussen de snijplaat en de kop zoals geïllustreerd en til het omhoog (afb. 12).
- Druk op de vergrendelknop en beweeg de kop rechtsonder zoals in afb. 13 geïllustreerd en neem de kop eruit.
- Verwijder vlees enz. en was elk onderdeel in warm zeepsoop.
- Een bleekoplossing met chloor zal de aluminium oppervlakken verkleuren.
- Dompel de motorbehuizing niet in water onder, maar veeg het alleen met een vochtige doek af.
- Verdunders en benzine zullen het apparaat laten barsten of laten de kleur wijzigen.
- Veeg alle snij-onderdelen af met een in plantaardige olie gedrenkte doek.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) overgeld te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: www.service.tristar.eu

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

- Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huishafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op het artikel, de gebruiksaanwijzing en de verpakking attenderen u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

ONDERSTEUNING

Vind alle beschikbare informatie en onderdelen op service.tristar.eu!

FR Mode d'emploi

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des techniciens similairement agréés afin d'éviter un danger.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers en rapport. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Débranchez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires, ou d'approcher de parties amovibles durant le fonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous quittez la pièce et avant de le monter, le démonter ou le nettoyer.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Trémie | 9. Serpentin |
| 2. Bouton de verrouillage | 10. Disque à découper (fin) |
| 3. Bouton Marche/Arrêt/Retour | 11. Disque à découper (moyen) |
| 4. Bouton I/Avant II/Retour | 12. Befeistungsring |
| 5. Bloc | 13. Schneidplatte (groß) |
| 6. Tige | 14. Lame à découper |
| 7. Poussoir d'aliments | 15. Accessoire à saucisses |
| 8. Tête | 16. Accessoire à Kebbés |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Essayez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide avant d'utiliser votre appareil. Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Posez l'appareil sur une surface stable et stable en laissant 10 cm d'espace libre de chaque côté. Cet appareil ne convient pas à une installation intégrée ou en extérieur.
- Attention ! Ne pas faire fonctionner l'appareil continuellement pendant plus de 10 minutes, après quoi laissez-le toujours refroidir pendant 10 minutes.

UTILISATION

- Appuyez sur le bouton de verrouillage, mettez la tête contre le bloc, veillez à ce que les ongles de la tête s'enclenchent dans les fentes du bloc (ill. 1).
- Tournez la tête dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de la verrouiller fermement (ill. 2).
- Insérez le serpentin dans la tête, la longue extrémité en premier (ill. 3).
- Fixez le disque à découper sur la tige du serpentin avec les lames vers l'extérieur (ill. 4). Si la lame n'est pas correctement montée, la viande ne sera pas hachée.
- Mettez le disque à découper souhaité contre la lame à découper, veillez à ce que les ongles s'enclenchent dans les fentes (ill. 5).
- Poussez ou appuyez avec un doigt sur le milieu du disque à découper puis vissez l'anneau de fixation sur la tête avec l'autre main (ill. 6). Ne serrez pas trop.
- Posez la trémie sur la tête et fixez-la en position.
- Découpez tous les aliments en morceaux (La viande sans tendon, sans os et sans gras est recommandée, taille d'environ : 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin de rentrer facilement dans l'ouverture de la trémie.
- Branchez l'appareil et mettez le bouton I / II sur "I", puis mettez le bouton MARCHE/ARRET/R sur la position "MARCHE".
- Insérez les ingrédients dans la trémie, veillez à utiliser le poussoir d'aliments (ill. 7), ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Fonction 'Retour'

- En cas de bourrage, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton I / II en position "II" et le bouton MARCHE/ARRET/R en position "R".
- Le serpentin tournera dans le sens inverse, et la tête sera débouchée.
- Si cela ne fonctionne pas, il peut y avoir un blocage, éteignez l'appareil et nettoyez-le.

Préparer des Kebbés

- Démontez en inversant les étapes de l'illustration 5 à 3 pour retirer le disque à découper et la lame à découper.
- Fixez les deux accessoires Kebbés ensemble sur la tige de la cheminée, veillez à ce que les ongles s'enclenchent dans les fentes (ill. 8).
- Vissez le bouchon en place. Ne serrez pas trop (ill. 9).

Préparer des saucisses

- Montez l'accessoire à saucisse tel indiqué sur l'illustration 11.
- Préparez la viande à saucisse et faites tremper les boyaux pendant environ 10 minutes dans de l'eau tiède.
- Bereid de worstvulling voor. Bereid de worstvulling voor in lauwwater. Reken ongeveer 1,60 m darm voor elke kilo worstvulling. U kunt natuurlijke darmen of kunstarmen gebruiken. Vraag uw slager.
- Faites glisser les boyaux trempés sur l'embout à saucisse. Nouez le bout des boyaux après en avoir rempli une partie; tournez la saucisse pendant un moment afin d'obtenir une partie vide des boyaux et pour nouer la saucisse.
- Allez le hachoir électrique et utilisez le poussoir pour uniquement pousser doucement la viande assaisonnée dans le tube de remplissage. Si le boudin est coincé à l'embout à saucisse, mouillez-le avec de l'eau tiède.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Veillez à ce que le moteur soit complètement arrêté.
- Débranchez la fiche de la prise murale.
- Démontez en inversant les étapes de l'illustration 6 à 1.
- Pour facilement retirer le disque à découper, mettez un tournevis entre le disque à découper et la tête tel illustré, et soulevez-le (ill. 12).
- Appuyez sur le bouton de verrouillage, tournez la tête dans le sens des aiguilles d'une montre tel indiqué sur (ill. 13) et enlevez la tête.
- Retirez la viande, etc. lavez chaque élément dans de l'eau chaude savonneuse.
- Une solution javellisante contenant du chlore décolorera les surfaces en aluminium.
- Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau, mais essayez-le uniquement avec un chiffon humide.
- Les diluants et l'essence fissureront ou changeront la couleur de l'appareil.
- Essayez tous les éléments à découper avec un chiffon imbibé d'huile végétale.

GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : www.service.tristar.eu

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, la notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage.

SUPPORT

Toutes les informations et les pièces détachées sont disponibles sur service.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile oder bewegliche Teile austauschen.
- Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor der Reinigung.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Beaufsichtigung benutzen.

TEILEBESCHREIBUNG

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1. Trichterplatte | 9. Förderschnecke |
| 2. Verriegelungstaste | 10. Schneidplatte (fein) |
| 3. Ein-/Aus-/Rückwärtstaste | 11. Schneidplatte (mittel) |
| 4. I/Vorwärts- II/Rückwärtstaste | 12. Befestigungsring |
| 5. Gehäuse | 13. Schneidplatte (groß) |
| 6. Welle | 14. Schneidklinge |
| 7. Stopfer | 15. Wurstvorsatz |
| 8. Oberteil | 16. Kibbe-Vorsatz |

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Kiste. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Vor Erstinbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals Scheuermittel benutzen.
- Das Gerät immer auf eine ebene und feste Fläche stellen und einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Vorsicht! Lassen Sie das Gerät niemals länger als 10 Minuten laufen, danach das Gerät für 10 Minuten abkühlen lassen.

ANWENDUNG

- Drücken Sie die Verriegelungstaste, setzen Sie das Oberteil an das Gehäuse und stellen Sie sicher, dass die Laschen am oberen Teil in die Schlitzle am Gehäuse gleiten (Abb. 1). Bewegen Sie das Oberteil gegen den Uhrzeigersinn, sodass es dicht befestigt ist (Abb. 2).
- Platzieren Sie die Förderschnecke mit dem langen Ende zuerst im oberen Teil (Abb. 3).
- Platzieren Sie die Schneidklinge auf der Welle der Förderschnecke, wobei die Klingen nach außen weisen (Abb. 4). Wenn die Klinge nicht ordnungsgemäß befestigt ist, wird das Fleisch nicht zerkleinert.
- Platzieren Sie die gewünschte Schnittplatte vor der Schneidklinge und stellen Sie sicher, dass die Laschen in die Schlitzle gleiten (Abb. 5).
- Halten Sie und drücken Sie die Platte mit einem Finger, dann schrauben Sie den Befestigungsring mit der anderen Hand am Oberteil fest (Abb. 6). Nicht zu stark anziehen.
- Platzieren Sie die Trichterplatte am Oberteil und befestigen Sie sie in Position.
- Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (sehnenfreies, knochen- und fettfreies Fleisch wird empfohlen, ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm), sodass sie gut in die Trichteröffnung passen.
- Stecken Sie die Einheit an und schalten Sie den I / II -Knopf auf. "I", dann schalten Sie den EIN-/AUS-/R-Knopf in die „EIN“-Position.
- Füllen Sie die Zutaten in die Trichterplatte, verwenden Sie in jedem Fall den Stopfer (Abb. 7), füllen Sie die Lebensmittel niemals mit der Hand ein.

Rückwärts-Funktion

- Bei einer Verstopfung schalten Sie das Gerät durch Drücken des I / II -Knopfs in die Position „II“ und den EIN-/AUS-/R-Schalter in die Position „R“.
- Die Förderschnecke dreht dann in die entgegengesetzte Richtung und das Oberteil leert sich.
- Wenn das nicht funktioniert, kann es sich um eine Blockierung handeln, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.

Herstellung von Kibbe

- Demontieren Sie das Gerät durch Umkehrung der Schritte von Abbildung 5 bis 3, um die Schneidplatte und die Schneidklinge zu entfernen.
- Bringen Sie beide Kibbe-Vorsätze gemeinsam an der Zufuhrwelle an, stellen Sie sicher, dass die Laschen in die Schlitzle gleiten (Abb. 8).
- Schrauben Sie die Kappe an. Nicht zu stark anziehen (Abb. 9).

Wurstherstellung

- Montieren Sie den Wurstvorsatz wie in Abbildung 11 dargestellt.
- Bereiten Sie die Wurstmasse vor und weichen Sie das Darm ca. 10 Minuten lang in handwarmem Wasser ein. Berechnen Sie ca. 1,60m Darm pro Kilo Wurstfüllung. Sie können sowohl Natur- als auch Kunststoff verwenden.
- Fragen Sie Ihren Fleischer.
- Schieben Sie den eingeweichten Darm auf das Wursthorn. Verknoten Sie das Ende des Darms und nachdem ein Stück Darm gefüllt wurde; drehen Sie die Wurst mehrmals, um einen leeren Darmschnitt zu produzieren und die Wurst zu verschließen.
- Schalten Sie den elektrischen Fleischwolf ein und verwenden Sie den Schieber nur, um das gewürzte Fleisch sanft in das Füllrohr zu schieben. Wenn der Darm am Wursthorn festklebt, befeuchten Sie ihn mit handwarmem Wasser.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig angehalten hat.
- Trennen Sie den Stecker vom Strom.
- Demontieren Sie das Gerät durch Umkehrung der Schritte 6 bis 1.
- Um die Schneidplatte leicht zu entfernen, platzieren Sie einen Schraubenzieher zwischen der Schneidplatte und das Oberteil, wie dargestellt, und heben Sie sie ab (Abb. 12).
- Drücken Sie die Verriegelungstaste, bewegen Sie das Oberteil im Uhrzeigersinn, wie dargestellt in Abb. 13, und nehmen Sie das Oberteil ab.
- Schalten Sie das Fleisch usw. und waschen Sie jedes Teil in warmem Seifenwasser.
- Ein Bleichmittel, das Chlor enthält, entfärbt die Aluminiumoberflächen.
| Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals ins Wasser, sondern wischen Sie es nur mit einem feuchten Tuch ab. | Verdünnen und Benzin verändern die Farbe des Geräts oder verursachen Risse. |
| Wischen Sie alle Schneidteile mit einem Tuch ab, das mit Pflanzenöl befeuchtet wurde. | |

GARANTIE

- Dieses Produkt wird eine Garantie für 24 Monate gewährt. Ihre Garantie gilt, wenn das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung für seinen Bestimmungszweck benutzt wird. Im Garantiefall reichen Sie bitte die Kaufquittung ein, aus welcher das Kaufdatum, der Name des Fachhändlers und die Gerätemummer hervorgehen müssen

PT Manual de utilizador

CUIDADOS IMPORTANTES

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Se o cabo eléctrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou outras pessoas com a mesma qualificação de modo a evitar perigos.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e competência desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se estas tiverem 8 ou mais anos de idade e o façam sob supervisão.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de alterar acessórios ou abordar partes que se movem durante a utilização.
- Desligue sempre o dispositivo da tomada se o mesmo ficar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Não permita que as crianças utilizem o dispositivo sem supervisão.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. Tabuleiro de enchimento | 9. Rosca |
| 2. Botão de fecho | 10. Disco de corte (fino) |
| 3. Botão Ligar/Desligar/Para trás | 11. Disco de corte (médio) |
| 4. Botão l/para a frente ll/para trás | 12. Anilha de fixação |
| 5. Peça principal | 13. Disco de corte (grosso) |
| 6. Tubo | 14. Lâmina de corte |
| 7. Calgador de comida | 15. Acessório para salsichas |
| 8. Cabeça | 16. Acessório para kebab |

ANTES PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, o papel de protecção ou o plástico do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Coloque o dispositivo sobre uma superfície plana e estável e garanta um mínimo de 10 cm de espaço livre em redor do dispositivo. Este dispositivo não é adequado a instalação num armário ou a utilização no exterior.
- Atenção! Não mantenha o aparelho a trabalhar mais do que 10 minutos seguidos, e deixe-o sempre arrefecer outros 10 minutos.

UTILIZAÇÃO

- Prima o botão de fecho e coloque a cabeça na peça principal, assegurando-se de que as patilhas da cabeça entram nas ranhuras da peça principal (fig. 1). Rode a cabeça no sentido contrário aos dos ponteiros do relógio, até que fique bem apertada (fig. 2).
- Coloque a rosca na cabeça pelo lado mais comprido (fig. 3).
- Colore a lâmina de corte na cabeça da rosca, com as lâminas voltadas para fora (fig.4). Se a lâmina não ficar bem colocada, a carne não será picada.
- Coloque o disco de corte desejado na lâmina, assegurando-se de que as patilhas entram nas ranhuras (fig. 5).
- Segure ou prima o centro do disco de corte com um dedo e depois enrosque a anilha de fixação na cabeça com a outra mão (fig.6). Não aperte demasiado.
- Coloque o tabuleiro de enchimento na cabeça e fixe-o na posição correcta.
- Corte a comida em pedaços (é recomendada carne desossada, sem nervos e sem gorduras, com aproximadamente: 20mm x 20mm x 60mm de tamanho), para que possa caber facilmente no tubo de enchimento.
- Ligue a picadora, ponha o botão ll/ I na posição "I", e depois ponha o botão ON/OFF/R na posição "ON".
- Coloque os ingredientes no tabuleiro de enchimento, utilize sempre o calgador (fig. 7), nunca empurre os ingredientes com as mãos.

Função R no para trás (Reverse)

- Se não da picadora encavar, desligue-a mudando o botão ll/ II para a posição "II" e o botão ON/OFF/R para a posição "R".
- A rosca irá rodar no sentido oposto e a cabeça será esvaziada.
- Se este procedimento não resultar, poderá haver alguma obstrução. Desligue o aparelho e limpe-o.

Fazer Kebab

- Retroceda os passos da figura 5 à figura 3, para remover o disco e a lâmina de corte.
- Coloque ambos os acessórios para kebab no tubo de enchimento, assegure-se de que as patilhas entram nas ranhuras (fig. 8).
- Enrosque a tampa. Não aperte demasiado (fig.9).

Fazer salsichas

- Monte o acessório para salsichas, conforme demonstrado na figura 11.
- Prepare a carne para as salsichas e deixe a pele de molho aproximadamente 10 minutos em água morna. Utilize aproximadamente 1,60m de pele por cada quilo de enchimento para salsichas. Pode utilizar pele de salsichas naturais ou artificial. Informe-se no seu talho.
- Enfie a pele molhada na peça para salsichas. Atre a ponta da pele e depois de encher uma parte, vire a salsicha por uns momentos para esvaziar uma secção e poder atar a salsicha.
- Ligue a picadora eléctrica e utilize o calgador para empurrar com cuidado a carne temperada para dentro do tubo de enchimento. Se a pele ficar presa na peça para as salsichas, molhe-a com água morna.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Assegure-se de que o motor parou totalmente.
- Desligue a ficha da tomada.
- Desmonte a picadora, retrocedendo os passos da figura 6 à figura 1.
- Para remover facilmente o disco de corte, coloque a ponta de uma chave-de-parafusos entre o disco de corte e a cabeça e levante-a, conforme ilustrado (fig.12).
- Prima o botão de fecho, gire a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio, conforme ilustrado na (fig. 13) e remova-a.
- Retire bocados de carne, etc., e lave cada peça em água morna com detergente.
- A leixivia ou outros produtos com cloro irão causar a descoloração das superfícies de alumínio.
- Não coloque a peça do motor dentro de água, limpe-a utilizando apenas um pano húmido.
- Produtos com diluente ou petróleo poderão danificar ou descolorir o aparelho.
- Limpe todos as peças de corte com um pano embebido em óleo vegetal.

GARANTIA

A este produto possui uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida se utilizar o produto de acordo com as instruções e a finalidade para a qual foi criado. Além disso, a compra original (factura ou recibo da compra) deverá conter a data da compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto.

- Para obter as condições de garantia detalhadas, consulte o nosso Website de serviço: www.service.tristar.eu

ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

ASSISTÊNCIA

Encontrará toda a informação disponível e peças em service.tristar.eu!

PL Instrukcja obsługi

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewstosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub wykwalifikowaną osobą w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączanego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi możliwościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia.
- Należy wykonać czynności czyszczenia i nadzoru.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z kontaktu przed zmianą końcówek lub zbliżeniem się do części ruchomych.
- Zawsze odłącz urządzenie od prądu gdy pozostawiasz je bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.

OPIS CZĘŚCI

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Płyta z pojemnikiem | 9. Wąż |
| 2. Przycisk blokady | 10. Płyta krojąca (drobne) |
| 3. Przycisk wyl/wył/cofania | 11. Płyta krojąca (średnie) |
| 4. przycisk On/Off/przodu ll/cofania | 12. Pierścien mocujący |
| 5. Obudowa | 13. Płyta krojąca (grube) |
| 6. Walek | 14. Ostrze do krojenia |
| 7. Popychacz jedzenia | 15. Końcówka na kielbasę |
| 8. Głowica | 16. Końcówka na Kibbe |

PRZED PIERWSZE UŻYTKOWANIE

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Z urządzenia należy usunąć naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wymiowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać zszorstkich środków czyszczących.
- Umieścić urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm de espaço livre em redor do dispositivo. Urządzenie nie jest odpowiednie do instalacji w szafce lub do wykorzystania na zewnątrz.
- Uwaga! Korzystać z urządzenia jednorazowo nie dłużej niż przez 10 minut, następnie poczekać na ostygnięcie urządzenia przez 10 minut.

UŻYTKOWANIE

- Naciśnąć przycisk blokowania, ustawić głowicę na obudowie, sprawdzić, czy klapki na głowicy wchodzą w twory na obudowie (rys. 1). Przesunąć głowicę w lewo, aby mocno się zatrzaskowała (rys. 2).
- Umieścić wąż w głowicy, najpierw długą końcówkę (rys. 3).
- Umieścić rosca na cabeça pelo lado mais comprido (fig. 3).
- Coloque a rosca na cabeça pelo lado mais comprido (fig. 3).
- Colore a lâmina de corte na cabeça da rosca, com as lâminas voltadas para fora (fig.4). Se a lâmina não ficar bem colocada, a carne não será picada.
- Coloque o disco de corte desejado na lâmina, assegurando-se de que as patilhas entram nas ranhuras (fig. 5).
- Podpercz lub naciśnąć centralną część płyty krojącej jednym palcem, następnie dokręcić pierścien mocujący na głowicy drugą ręką (rys. 6). Nie przekręcać.
- Umieścić płytę z pojemnikiem na głowicy i zamontować na miejscu.
- Pokroić jedzenie na kawalki (zalecane jest mięso bez ścięgien, bez kości i bez tłuszczu, wymiary ok.: 20 mm x 20 mm x 60 mm), aby łatwo można było nałożyć na otwarcie pojemnika.
- Włączyć urządzenie i ustawić regulator I / II w poz., I ", następnie ustawić przełącznik W/L/WY/R w pozycji „W”.
- Włożyć salsiczkę na płytę z pojemnikiem, użyć popychacza do żywności (rys. 7), nigdy nie dociskać jedzenia ręką.

Funckja cofania

- W razie zablokowania wyłączenie urządzenia poprzez naciśnięcie regulatora I / II do pozycji „I ”, oraz przełącznika W/L/WY/R do pozycji „R”.
- Waż będzie obracać się w przeciwnym kierunku, a głowica opróżni się.
- Jeśli nie działa, być może urządzenie jest zapchane, należy je wyłączyć i wyczyścić.

Przygotowanie Kibbe

- Rozmontować przy wykonanie kroków do tyłu od rysunku 5 do 3, aby zdjąć płytę krojącą oraz ostrze krojące.
- Umieścić obie końcówki do kibbe razem na wałku podajnika, sprawdzić, czy klapki dopasowane są w otworach (rys. 8).
- Dokręcić nakrętkę na miejsce. Nie przekręcać (rys.9).

Robienie kielbasy

- Zamontować końcówkę do kielbasy, jak widać na rysunku 11.
- Przygotować mięso na kielbasę i namoczyć osłonkę przez ok. 10 minut w letniej wodzie. Obliczyć ok. 1.60 m osłony na każdy kilogram nadzienia kielbasy. Można użyć naturalnej lub sztucznej osłonki. Zapząć dostawcę (rys. 12)
- Nasunąć namoczoną osłonkę na kielbasę. Zawiazać końcówkę osłonki i po naciśnięciu informację o tym se talho.
- Chcieć lać olej na kielbasę, obrotić kielbasę na jakiś czas, aby utworzyć pusty odśrodek osłonki i zawiązać kielbasę.
- Włączyć elektryczną maszynkę i użyć popychacza tylko, aby delikatnie docisnąć przyprawione mięso w rurze do napelnienia. Jeśli osłonka zablokuje się na kielbasie, należy namoczyć j w letniej wodzie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Sprawdzić, czy silniczek całkowicie się zatrzymał.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Rozmontować poprzez wykonanie kroków od obrazka 6 do 1 do tyłu.
- Aby łatwo zdjąć płytę krojącą umieścić szubrutkę między płytą krojącą a głowicą, jak widać na rysunkach i poodnieś do góry (rys. 12)
- Naciśnąć przycisk blokady, przesunąć głowicę w prawo jak pokazano (rys. 13) i wyjąć głowicę.
- Wyjąć mięso, tłuć, umyć każdą część w ciepłej wodzie z detergentem do mycia.
- Roztwórz wybielacz zawierający chlor odbarwia powierzchnię aluminium.
- Nie zanurzać obudowy silniczka w wodzie, ale wtyczkę ją jedynie wilgotną szmatką.
- Rozcieńczalniki oraz benzyna powodują pęknięcie lub odbarwienie urządzenia.
- Wytrzeć wszystkie elementy krojące szmatką nawilżoną w oleju roślinnym.

GWARANCJA

- Ten produkt posiada gwarancję na 24 miesiące. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt używano zgodnie z instrukcjami i w celu, do którego został przeznaczony. Dodatkowo należy dołączyć oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, kwit sprzedaży lub paragon) z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem dowodu o przebiegu zakupu (faktura, faktura, contrinno o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.
- Per i dettagli delle condizioni di garanzia, consultare il nostro sito web: www.service.tristar.eu

WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutytyzowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest przeciwnym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

WSPARCIE

Wszystkie dostępne informacje oraz części zapasowe znaleźć można na stronie service.tristar.eu!

IT Manuale utente

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un addetto all'assistenza o da persone analogenamente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali con mancanza di esperienza e conoscenza se viene loro data la giusta supervision o istruzione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e la comprensione dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere fatta da bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e supervisionati.
- Per protegervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di rete prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili quando in uso.
- Scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima dell'assemblaggio, il disassemblaggio o la pulizia.
- Non lasciare che i bambini utilizzino il dispositivo senza supervisione.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Piatto di raccolta tramoggia | 8. Testa |
| 2. Pulsante d'arresto | 9. Coccia |
| 3. Pulsante On/Off/Inversione di marcia | 12. Pierscien di taglio (fine) |
| 4. Pulsante ll/avanti-ll/inversione di marcia | 11. Disco di taglio (medio) |
| 5. Corpo | 12. Anello di fissaggio |
| 6. Albero | 13. Disco di taglio (largo) |
| 7. Pestello | 14. Lama di taglio |
| | 15. Connettore salsiccia |
| | 16. Connettore Kibbe |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettica o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti rimovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e assicurare uno spazio libero di minimo 10 cm. intorno al dispositivo. Questo dispositivo non è adatto ad essere installato in un mobiletto o per un uso esterno.
- Attenzione! Far funzionare l'elettrodomestico non più di 10 minuti consecutivi, quindi lasciare sempre raffreddare l'elettrodomestico per 10 minuti.

UTILIZZO

- Premere il pulsante d'arresto, inserire la testa nel corpo e assicurarsi che le linguette entrino nelle scanalature del corpo (fig. 1). Girare la testa in senso antiorario così possa stringersi bene (fig.2).
- Posizionare la coccia nella testa, parte più lunga in avanti (fig. 3).
- Posizionare la lama di taglio sull'albero a coccia con le lame che guardano verso l'esterno (fig. 4). Se la lama non è montata correttamente, la carne non verà macinata.
- Posizionare il disco di taglio desiderato contro la piastra di taglio, assicurandosi che le linguette entrino nelle inferture (fig. 5).
- Sostenere o premere il centro del disco di taglio con un dito quindi avvitare con l'altra mano l'anello di fissaggio sulla testa (fig. 6). Non stringere troppo.
- Posizionare il piatto di raccolta tramoggia sulla testa e fissarla in posizione.
- Tagliare tutta la carne a pezzi (si raccomandano carni senza tendini, ossa e grasso, dimensioni approssimative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) in modo che entrino facilmente nell'apertura della tramoggia.
- Chiedere la spina di alimentazione e posizionare la manopola/ ll su "I", quindi passare la manopola ON/OFF/R sulla posizione "ON".
- Inserire gli ingredienti nel piatto di raccolta tramoggia e assicurarsi di usare il pestello (fig. 7), non spingere mai gli ingredienti a mano.

Funzione Inversione di marcia

- In caso di intasamento, spegnere l'elettrodomestico premendo la manopola I/II nella posizione "I" e il pulsante ON/OFF/R nella posizione "R".
- La coccia girerà nella direzione opposta e la testa si svuoterà.
- Se non funziona, potrebbe esserci un'ostruzione, spegnere l'unità e pulirla.

Per fare i Kibbe

- Smontare rifacendo i passaggi all'indietro dalla figura 5 alla 3 per rimuovere il disco di taglio e la lama di taglio.
- Posizionare entrambi i connettori kibbe sull'albero di alimentazione, assicurarsi che le linguette si inseriscano nelle inferture (fig. 8).
- Avvitare i tappi al loro posto. Non stringere troppo (fig. 9).

Per fare le salsicce

- Montare il connettore salsiccia come mostrato alla figura 11.
- Preparare la carne per la salsiccia e lasciare in ammollo il budello per 10 minuti in acqua tiepida. Calcolare circa 1,60 m di budello per ciascun kilo di composto per salsiccia. È possibile usare un budello naturale o artificiale.
- Chiedere la spina di alimentazione e posizionare la manopola/ ll su "I", quindi passare la manopola ON/OFF/R sulla posizione "ON".
- Far scivolare il budello bagnato sulla forma per salsiccia. Legare la parte terminale del budello e dopo averne riempito una parte, girare la salsiccia per un po' per poter produrre una sezione vuota del budello e legare la salsiccia.
- Avviare il tritacarne elettrico e utilizzare il pestello per spingere senza sforzare la carne insaporita nel tubo di riempimento. Se il budello rimane attaccato alla forma per salsiccia, bagnarlo con acqua tiepida.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo.
- Staccare la spina dalla presa.
- Smontare rifacendo al contrario i passaggi dalla figura 6 alla 1.
- Per rimuovere facilmente il disco di taglio, posizionare un cacciavite fra il disco di taglio e la testa come illustrato e alzare (fig. 12).
- Premere il pulsante di arresto, girare la testa in senso orario come da illustrazione (fig. 13) ed estrarre la testa.
- Rimuovere la carne, ecc. lavare ogni pezzo in acqua calda saponata.
- Un candeggiante contenente cloro può scolorire le superfici in alluminio.
- Non immergere l'alloggiamento del motore in acqua, ma pulirlo con un panno umido.
- Diluenti e benzina potrebbero incrinare o far cambiare colore all'unità.
- Pulire tutte le parti di taglio con un panno bagnato con olio vegetale.

GARANZIA

- Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La garanzia è valida se il prodotto viene utilizzato in accordo alle istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, la garanzia è valida se il prodotto è acquistato originale (fattura, contrinno o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.
- Per i dettagli delle condizioni di garanzia, consultare il nostro sito web: www.service.tristar.eu

LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici, puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

ASSISTENZA

È possibile trovare informazioni e parti di ricambio su service.tristar.eu!

SV Bruksanvisning

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Om dessa säkerhetsinstruktioner ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåtkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer, för att undvika risker.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten osuperviserad.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas.
- För att undvika elstötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Stäng av apparaten och koppla från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller delar som rör sig under användning.
- Koppla alltid bort enheten från eluttaget om den lämnas obevakad och innan montering, demontering eller rengöring.
- Låt inte barn använda enheten utan tillsyn.

BESKRIVNING AV DELAR

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. Doseringsfat | 9. Örm |
| 2. Låsknapp | 10. Skärfat (fin) |
| 3. På/Av/Bakåt-knapp | 11. Skärfat (medium) |
| 4. Vframåt ll/bakåt-knapp | 12. Låsring |
| 5. Hölje | 13. Skärfat (stor) |
| 6. Axel | 14. Skärblad |
| 7. Mattryckare | 15. Tillbehör för korv |
| 8. Huvud | 16. Tillbehör för kibbeh |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Tag ut apparaten och tillbehören ur förpackningen. Ta bort klistermärkena, skyddsfilmerna eller plasten från apparaten.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtassa. Ändra aldrig aggressiva produkter.
- Ställ maskinen på ett plant och stabilt underlag, och se till att det finns ett fritt utrymme på minst 10 cm runt enheten. Denna maskin lämpar sig inte för installation i ett skåp eller för användning utomhus.
- Ställ alltid Kibbe till utsträngningen längre än 10 minuter kontinuerligt. Efter detta, låt alltid utsträngningen svalna i 10 minuter.

ANVÄNDNING

- Tryck på låsknappen, sätt huvudet mot höjlet. Se till att huvudet faller ner i spåren i höjlet (bild 1). Flytta huvudet moturs så att det fästs ordentligt (bild 2).
- Sätt ormen i huvudet, den långa änden först (bild 3).
- Placera skärbladet i ormens axel med bladen riktade utåt (bild 4). Om bladet inte är korrekt monterat måste inte köttet.
- Placera önskat skärfat mot skärbladet. Se till att filkarna faller in i spåren (bild 5).
- Stöd eller tryck på mitten av skärfatet med ett finger, och skruva sedan på låsringen på huvudet med andra handen (bild 6). Dra inte åt för hårt.
- Placera doseringsfattet på huvudet och fäst det på plats.
- Skriv all Kibbe till utsträngningen längre än 10 minuter kontinuerligt. Ungefärlig storlek: 20 mm x 20 mm x 60 mm) så att den enkelt rym s i öppningen.
- Koppla in enheten och ställ in knappen 1 / II till " I ", ställ sedan in PÅ/AV/B-knappen till läge "PÅ".
- Mata in ingredienserna till doseringsfattet. Se till att du använder mattryckaren (bild 7), tryck aldrig in ingredienserna för hand.

Bakåt-funktionen

- Om det blir stopp, stäng av utsträngningen genom att trycka knappen 1 / II till läge " II ", och PÅ/AV/B-knappen till läge "B".
- Ormen roterar i motsatt riktning, och huvudet töms.
- Om detta inte fungerar kan en blockering ha uppstått. Stäng av enheten och och rengör den.

Göra kibbeh

- Demontera i omvänd ordning genom att vända på stegen från bild 5 till 3, för att ta bort skärfatet och skärbladet.
- Placera båda kibbeh-tillbehören på matningsaxeln tillsammans. Se till att filkarna passerar i spår (bild 8).
- Skruva på locket. Dra inte åt för hårt (bild 9).

Göra korv

- Montera korvillbehöret enligt det som visas i bild 11.
- Förbered korvköttet och lägg i vattnet i ljumfäret i ungefär 10 minuter. Beräkna ungefär 1,6 m skinka för varje kilo korvfillet. Dra an vändna naturligt eller tillverkat skinn. Fråga din slaktare.
- Dra på det upplösta skinet på korvhornet. Knyt ihop änden av skinet efter fyllingen; vrid på korven för att skapa ett tomt utrymme i skinet så att det kan knytas ihop.
- Slå på den elektriska kvarnen och använd tryckaren för att försiktigt trycka in köttet i fileringsröret. Om skinet fastnar på korvhornet, blöt ner det med ljummet vatten.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att motorn har stannat helt.
- Koppla bort kontakten från eluttaget.
- Demontera genom att vända på stegen från bild 6 till 1.
- För att enkelt ta bort skärfatet, placera en skruvmejsel mellan skärfatet och huvudet enligt bilden och lyft upp det (bild 12).
- Tryck på låsknappen, flytta huvudet medurs enligt bilden (bild 13) och ta ut huvudet.
- Ta bort kött, etc. och diska alla delar i varmt såpavatten.
- Blekmedel som innehåller klorin missfärgar aluminiumtor.
- Sänk inte ner motorhöljet i vatten, torka det bara med en fuktig trasa.
- Thinner och bensin missfärgar enheten eller får den att spricka.
- Torka alla skärande delar med en trasa med vegetabilisk olja.

GARANTI