

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:
1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
 2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
 3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
 4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
 5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
 6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
 7. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
 8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
 9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
 10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
 11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
 12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
 13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
 14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.

15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
19. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
20. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Evitare il contatto con parti in movimento di mani, capelli e utensili da cucina.
23. Non introdurre mai gli alimenti con le mani. Servirsi sempre del premicibo.
24. Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione.
25. Non utilizzare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.
26. Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti duri e secchi, altrimenti le lame potrebbero danneggiarsi.
27. Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalla trafilatura mentre l'apparecchio è in funzione, in modo da evitare gravi rischi per la vostra incolumità.
28. Mentre l'apparecchio è in funzione, non staccare mai la spina dalla presa di corrente per spegnerlo direttamente. Assicuratevi che la manopola di accensione sia innanzitutto sulla posizione "0", poi staccare la spina di corrente.
29. Utilizzare l'apparecchio solo quando completamente e perfettamente assemblato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)			
A	Pulsante di inversione rotazione	L	Lama
B	Pulsante di spegnimento	M	Trafile (foro piccolo, grande)
C	Pulsante di accensione	N	Ghiera
D	Vaschetta di riempimento	O	Accessorio per salsicce
E	Pulsante di sblocco corpo tritacarne	P	Trafila per salsicce
F	Corpo dell'apparecchio	Q	Accessorio per polpette
G	Corpo tritacarne	R	Accessorio per pasticceria con striscia decorativa
H	Vite senza fine	S	Premicibo
I	Molla		

ASSEMBLAGGIO

ATTENZIONE:

Prima del primo utilizzo, pulire tutte i componenti che verranno a contatto con gli alimenti.

Prima di procedere con l'assemblaggio, assicurarsi che sia premuto il pulsante di spegnimento (B) e che la spina non sia inserita nella presa di corrente.

Montaggio del tritacarne

- Inserire la vite senza fine (H) all'interno del corpo tritacarne (G), premendola fino a battuta (Fig. 2).

- Inserire prima la molla (I) (Fig. 3) e quindi la lama (L) (Fig. 4) sul perno della vite senza fine (H).

- Secondo le esigenze, selezionare la trafilatura desiderata (M) in base alla grandezza dei fori del disco (foro largo o piccolo). Con il disco a foro largo è possibile ottenere carne tritata a pezzi grossi, con quello a foro piccolo trita la carne finemente.

- Posizionare la trafilatura scelta nel corpo tritacarne (G) in modo tale che le tacche laterali del disco forato poggino perfettamente negli appositi intagli ricavati sul corpo del tritacarne (G) (Fig. 5).
- Inserire e stringere la ghiera (N) sul corpo tritacarne (G) per essere sicuri che tutti i componenti siano correttamente posizionati (Fig. 6).
 - Posizionare il corpo tritacarne (G) assemblato nell'apposito alloggiamento sul corpo dell'apparecchio (F) con la freccia allineata al simbolo "■" (Fig. 7); premere leggermente e ruotarlo in senso antiorario, fino a portare la freccia sul simbolo "■", per il completo bloccaggio (Fig. 8).
 - Posizionare la vaschetta di riempimento (D) sul supporto del corpo tritacarne (G) (Fig. 9).

ATTENZIONE:

Assicurarsi che la vite senza fine (H) sia inserita fino in fondo altrimenti la lama (L) non si posiziona correttamente.

Le lame sono taglienti, maneggiarle con cura.

La lama (L) deve essere posizionata con la superficie di taglio piana rivolta verso l'esterno della vite senza fine (H). Se la lama non è installata correttamente, potrà essere danneggiata in modo permanente e la carne non sarà macinata.

I pezzi di carne devono poter entrare nell'ingresso della vaschetta (D) e devono essere disossati.

Montaggio accessorio per salsicce

- Inserire la vite senza fine (H), la molla (I) e la lama (L) all'interno del corpo tritacarne (G), come descritto precedentemente.
- Posizionare la trafilatura per salsicce (P) nel corpo del tritacarne (G) in modo tale che le tacche laterali del disco forato poggino perfettamente negli appositi intagli ricavati sul corpo del tritacarne (G) (Fig. 5).
- Posizionare l'accessorio per salsicce (O) all'interno della ghiera (N) (Fig. 10).
- Inserire e stringere la ghiera (N) con l'accessorio sul corpo tritacarne (G).
- Posizionare il corpo tritacarne (G) assemblato sul corpo dell'apparecchio (F) e montare la vaschetta di riempimento (D), come descritto precedentemente.
- Posizionare un piccolo budello pulito sull'accessorio per salsicce (O), e introdurre la carne precedentemente tritata nella vaschetta di riempimento (D).

Montaggio accessorio per polpette

- Inserire la vite senza fine (H) all'interno del corpo tritacarne (G), premendola fino a battuta (Fig. 2).
- Nota:** Non è necessario montare la lama (L) e la molla (I).
- Collocare entrambe le parti dell'accessorio per polpette (Q) sulla vite senza fine (H) in modo tale che le tacche laterali dell'anello posteriore dell'accessorio poggino perfettamente negli appositi intagli ricavati sul corpo del tritacarne (G) (Fig. 11).
- Inserire e stringere la ghiera (N) sul corpo tritacarne (G).
- Posizionare il corpo tritacarne (G) assemblato sul corpo dell'apparecchio (F) e montare la vaschetta di riempimento (D), come descritto precedentemente.

Montaggio accessorio per pasticceria

- Inserire la vite senza fine (H) all'interno del corpo tritacarne (G), premendola fino a battuta (Fig. 2).
- Nota:** Non è necessario montare la lama (L) e la molla (I).
- Posizionare il disco in plastica dell'accessorio per pasticceria (R) nel corpo del tritacarne (G) in modo tale che le tacche laterali del disco forato poggino perfettamente negli appositi intagli ricavati sul corpo del tritacarne (G) (Fig. 5).
- Posizionare il disco in metallo dell'accessorio per pasticceria (R) all'interno della ghiera (L) (Fig. 12).
- Inserire e stringere la ghiera (N) con l'accessorio sul corpo tritacarne (G).
- Posizionare il corpo tritacarne (G) assemblato sul corpo dell'apparecchio (F) e montare la vaschetta di riempimento (D), come descritto precedentemente.
- Inserire la striscia decorativa nell'apposito foro sul disco in metallo dell'accessorio per pasticceria (R), facendola scorrere in base al disegno da utilizzare (Fig. 13).

ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE:

Prima di procedere, assicurarsi di aver assemblato perfettamente tutti i componenti e che sia premuto il pulsante di spegnimento (B).

- Posizionare un idoneo contenitore sotto la ghiera (N) per raccogliere il cibo che uscirà dall'apparecchio.
- Inserire la spina nella presa di corrente e premere il pulsante di accensione (C) (la lama gira in senso antiorario); quando l'apparecchio è in funzione, inserire i pezzi di carne nella vaschetta (D), e premervi fino in fondo con il premicibo (S).
- Una volta terminato l'utilizzo, premere il pulsante di spegnimento (B) e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:

In caso di arresto del motore, dovuto ad inceppamento del cibo, durante la tritatura o la preparazione delle salsicce, tenere premuto il pulsante di inversione rotazione (A) per alcuni istanti e lasciare che l'apparecchio giri in senso inverso; quindi rilasciarlo e premere nuovamente il pulsante di accensione (C). Se il blocco persiste, ripetere l'operazione fino alla risoluzione del problema.

Non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti di seguito. Lasciare quindi l'apparecchio spento per almeno 30 minuti, per evitarne il surriscaldamento.

Non premere mai i pulsanti di accensione (C) o di inversione rotazione (A) prima che il motore dell'apparecchio si sia fermato completamente. Il motore potrebbe danneggiarsi.

CONSIGLI UTILI

- Accertarsi che il cibo sia privo di ossa, tendini duri, gusci, ecc prima della macinazione.
- La carne cruda ed il pesce non devono essere congelati prima della macinazione.
- La carne macinata fresca deve essere cucinata entro 24 ore.
- Per ottenere migliori risultati, preparare salsicce un giorno o due prima dell'uso.
- Lavorare la carne due volte nel tritacarne, prima di utilizzare l'accessorio per salsicce o quello per polpette.

EN

ATTENZIONE:

Assicurarsi che sia premuto il pulsante di spegnimento (Q) e che la spina sia scollegata dalla presa prima di procedere con lo smontaggio e la pulizia.

- Rimuovere il corpo tritacarne (G) assemblato, premendo il relativo pulsante di sblocco (E) e ruotandolo in senso orario fino ad allineare la freccia al simbolo "■" (Fig. 14).
- Rimuovere tutti i componenti utilizzati (la ghiera, la trafilatura, l'accessorio per salsicce con il relativo supporto, l'accessorio per polpette e quello per pasticceria, la lama, la vite senza fine, la vaschetta ed il premicibo).
- Lavare a mano tutti i componenti immergendoli in acqua calda e sapone.

Nota: Per rimuovere gli alimenti dalla trafilatura, sciaccquare il disco con dell'acqua fredda; l'acqua corrente farà uscire dai fori i residui di carne, eventuali altri residui sulla trafilatura potranno essere rimossi con una spugna morbida e dell'acqua calda insaponata.

Strofinare la superficie esterna del corpo dell'apparecchio con un panno umido, poi asciugare con cura.

ATTENZIONE:

Le lame (L) sono taglienti; maneggiarle con cura durante la pulizia.

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio (F) nell'acqua per la pulizia.

Non lavare i componenti in lavastoviglie.

Assicurarsi che tutte i componenti siano asciutti bene prima di riporre l'apparecchio. Se le trafilature non sono asciutte, è possibile che vi si formi della ruggine.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This 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 only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the

appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.

14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Avoid contact of hands, hair and kitchenware with moving parts.
23. Never insert food with hands. Always use the food presser.
24. Blades are sharp, handle them with care.
25. Do not use appliance if blades are damaged.
26. Do not use the appliance for grinding hard and dry food to prevent blades from damaging.
27. Do not remove food from die with your fingers while the appliance is running to avoid the risk of severe injuries.
28. During operation, never unplug the appliance from the socket to switch it off directly. Make sure first the ON/OFF knob is on "0" position before unplugging the appliance.
29. Use appliance only when it is completely and properly assembled.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

A	Rotation reverse button	L	Blade
B	OFF button	M	Dies (small/big hole)
C	ON button	N	Nut
D	Filling tray	O	Sausage attachment
E	Grinder body unlocking button	P	Sausage die
F	Appliance body	Q	Attachment for meatballs
G	Meat grinder body	R	Attachment for pastry with decorative strip
H	Spindle	S	Food presser
I	Spring		

ASSEMBLY

ATTENTION:

Before the first use, clean all the components that will come in contact with food.

Before assembling, make sure the OFF button (B) is pressed and that the appliance is unplugged.

Meat grinder assembly

- Insert spindle (H) into the meat grinder body (G), by pressing it until it locks (Fig. 2).
- Mount spring (I) - Fig. 3 - first, and then blade (L) - Fig. 4 - on the spindle axle (H).
- According to specific needs, select the required die (M) suitable to the size of disk holes (large or small hole). The die with the large hole permits to grind meat roughly, while the small hole one grinds it finely.
- Position the selected die into the meat grinder body (G), so that the side holed disk notches perfectly fit in the appropriate slots situated on the meat grinder body (G) - Fig. 5.
- Insert and tighten the nut (N) on the meat grinder body (G) to make sure all components are properly in place (Fig. 6).
- Position the meat grinder body (G) assembled in the appropriate housing on the appliance bod (F) with the arrow aligned to the sign "■" (Fig. 7); press it slightly and rotate anticlockwise, until the arrow reach the symbol "■", to lock it properly (Fig. 8).
- Position the filling tray (D) onto the grinder body support (G) (Fig. 9).

ATTENTION: Make sure the spindle (H) is fully inserted, otherwise the blade (L) cannot be properly positioned.

Blades are sharp, handle them with care.

Position the blade (L) with the flat cutting surface facing the external part of the spindle (H). In case of an improper assembly of the blade, it might be damaged permanently and meat might not be ground.

Meat pieces should fit in the tray inlet (P) and be boned.

Sausage attachment assembly

- Insert spindle (H), spring (I), and blade (L) into the meat grinder body (G), as previously described.
- Position the sausage die (P) into the meat grinder body (G), so that the side holed disk notches perfectly fit in the appropriate slots situated on the meat grinder body (G) - Fig. 5.
- Insert the sausage attachment (O) into the nut (N) - Fig. 10.
- Insert and tighten the nut (N) with the accessory on the meat grinder body (G).
- Position the meat grinder body (G) assembled on the appliance body (F) and assemble the filling tray (D), as previously described.
- Place a small, cleaned sausage casing onto the sausage attachment (O), then place the previously ground meat in the filling tray (D).

Assembly of meatball attachment

- Insert spindle (H) into the meat grinder body (G), by pressing it until it locks (Fig. 2).
- Note:** It is not necessary to mount the blade (L) and the spring (I).
- Position both sides of meatball attachment (Q) onto the spindle (H) so that the side notches of the rear attachment ring perfectly fit in the appropriate slots situated on the meat grinder body (G) - Fig. 11.
- Insert and tighten the nut (N) on the meat grinder body (G).
- Position the meat grinder body (G) assembled on the appliance body (F) and assemble the filling tray (D), as previously described.

Assembly of pastry attachment

- Insert spindle (H) into the meat grinder body (G), by pressing it until it locks (Fig. 2).
- Note:** It is not necessary to mount the blade (L) and the spring (I).
- Position the plastic disk of the pastry attachment (R) into the meat grinder body (G), so that the side holed disk notches perfectly fit in the appropriate slots situated on the meat grinder body (G) - Fig. 5.
- Position the metal pastry (R) inside the nut (L) (Fig. 12).
- Insert and tighten the nut (N) with the accessory on the meat grinder body (G).
- Position the meat grinder body (G) assembled on the appliance body (F) and assemble the filling tray (D), as previously described.
- Insert the decorative strip into the appropriate hole on the metal disk of the pastry attachment (R), by making it slide according to the drawing to use (Fig. 13).

INSTRUCTIONS FOR USE

ATTENTION:

Before use, make sure all components are properly mounted and the OFF button (B) is pressed.

- Position an appropriate container underneath the nut (L) for collecting the food coming out from the appliance.
- Plug the appliance in and rotate the ON switch (C), the grinding blade turns anticlockwise; when the appliance is running, put meat pieces into the tray (D), then press them completely down by using the food presser (S).
- After use, rotate the OFF knob (B) and unplug the appliance.

ATTENTION:

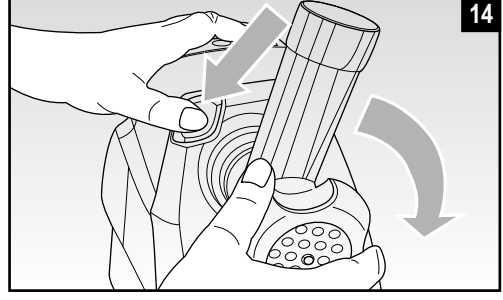
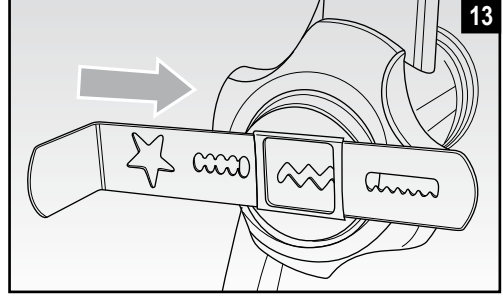
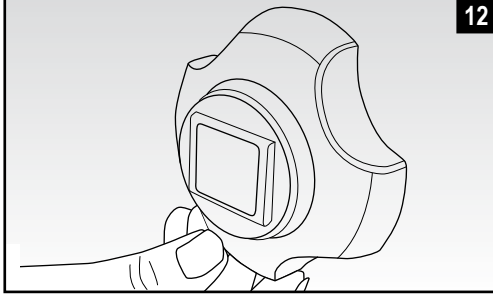
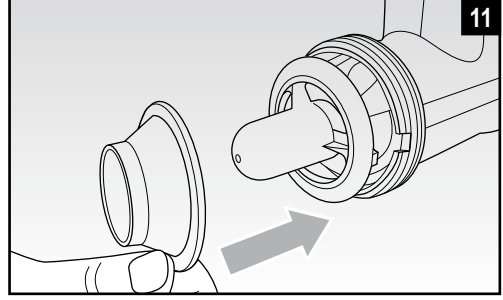
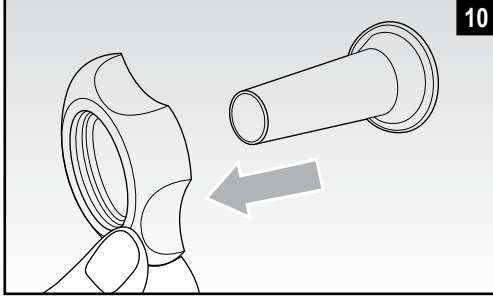
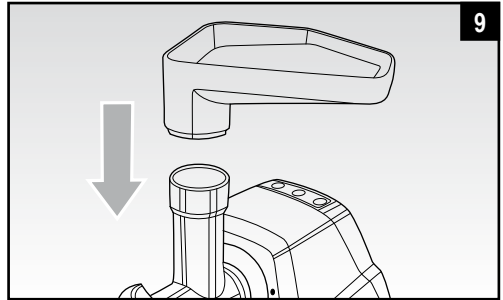
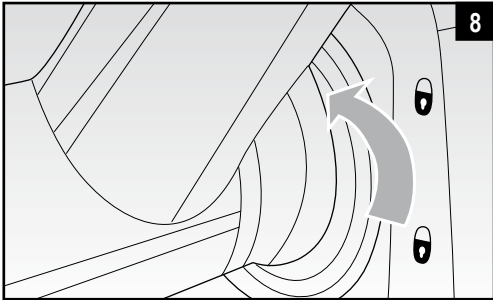
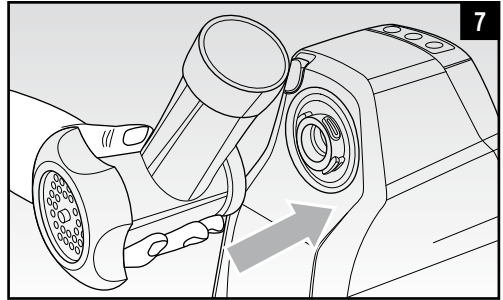
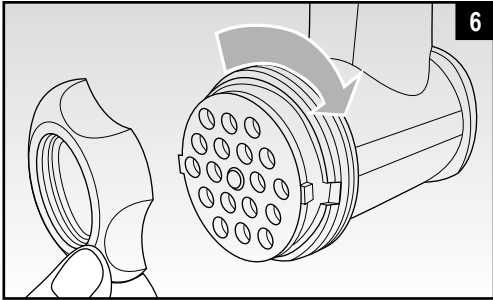
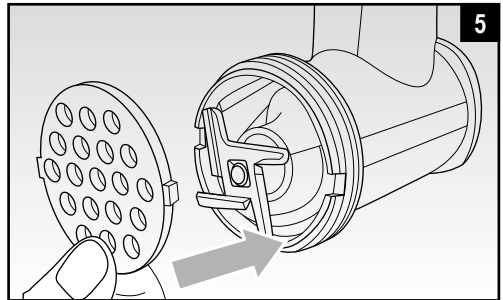
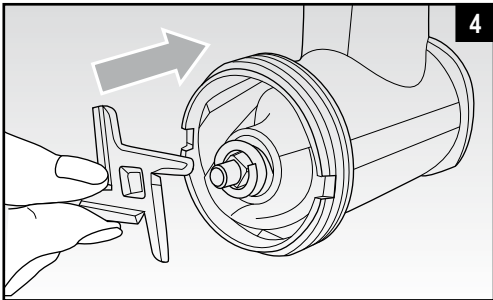
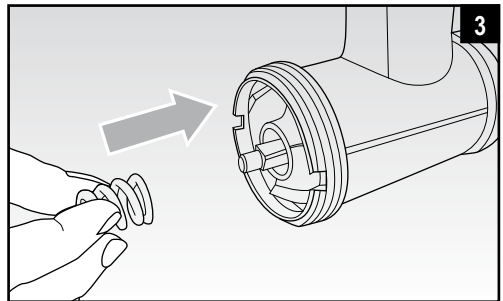
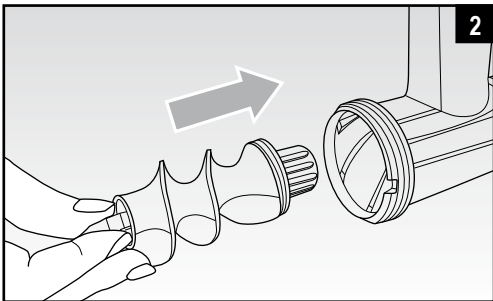
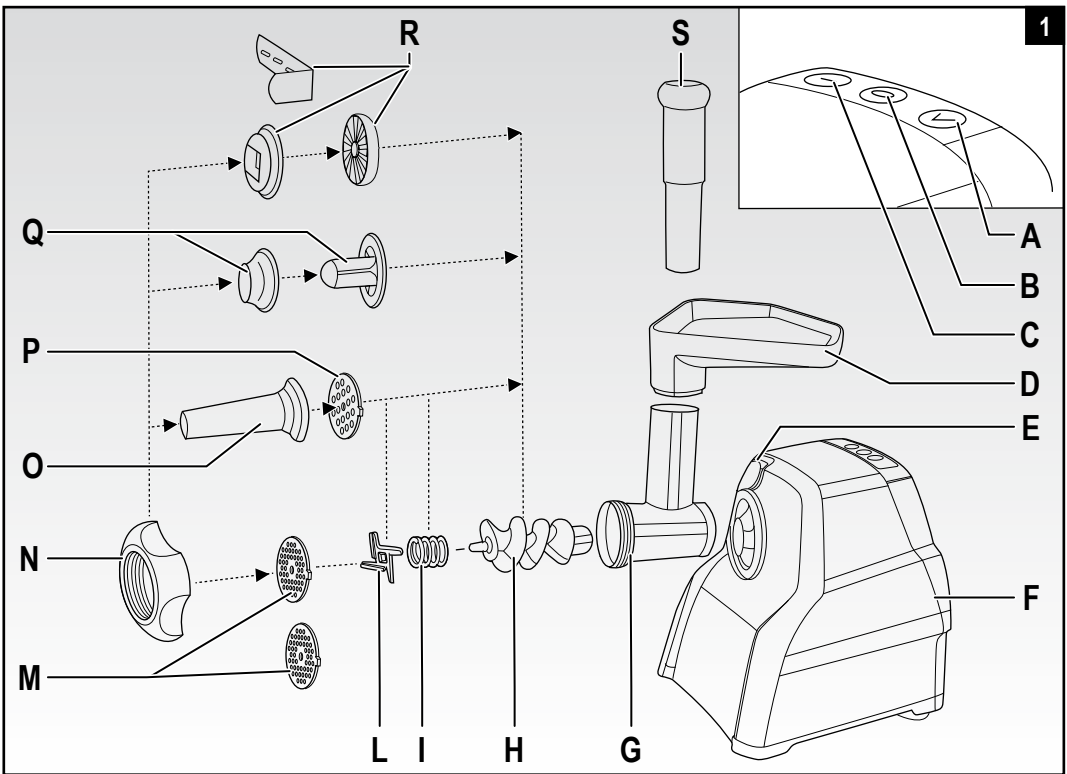
In case of motor stop owing to food jamming, while grinding or sausage making, rotate the rotation reverse button (A) for some seconds and let the appliance rotate in the reverse direction; release it and press the ON button (C) again. If the block persists, repeat the operation until the problem is solved.

Do not use the appliance for more than 15 consecutive minutes. Leave the appliance off for at least 30 minutes to prevent it from overheating.

Never press the ON button (C) or the rotation reverse one (A) before the appliance motor has completely stopped. The motor may damage.

HELPFUL TIPS

- Before grinding, make sure food does not contain bones, hard tendons, shells, etc.
- Do not freeze raw meat and fish before grinding.
- Cook fresh meat within 24 hours.
- For better results, prepare sausages one day or two before use.
- Process meat twice in the grinder, before using the sausage attachment of the meatball ones.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

ATTENTION:
Make sure the OFF button (Q) is pressed and the appliance is off and unplugged, before proceeding with disassembly and cleaning.

- Remove the meat grinder body (G) assembled, by pressing the related releasing button (E) and rotating it clockwise until the arrow is aligned with the symbol  (Fig. 14).
- Remove all components used (the nut, the die, the accessory for sausages with the related support, the attachment for meatballs and the one for pastry, the blade, the spindle, the tray and the food presser).
- Hand wash all components, immersing them in soapy hot water.

Note: To remove any food from the die, rinse with cold water; the running water permits to remove meat residues, while any other kind of residues may be removed by means of a soft sponge and soapy hot water.

- Wipe the outside surface of the appliance unit with a damp cloth, and then dry thoroughly.

ATTENTION:

Blades (L) are sharp, handle them with care when cleaning.

Never immerse the appliance body (F) in water for cleaning it.

Never put the components in the dishwasher.

Make sure all components are properly dry before storing the appliance. If dies are not dry, rust may form.

FR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil peut etre utilise par des enfants ages ou majeurs de 8 ans. Les personnes presentant des capacites physiques, sensorielles ou mentales reduites ou depourvues d'experience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas regu les instructions necessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur securite ou devront etre correctement instruites sur les modalites d'emploi en toute securite de cet appareil et sur les risques lies a son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les operations de nettoyage et d'entretien doivent etre effectuees par des enfants ages de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portee des enfants ages de moins de 8 ans.
- Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable electrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
- Meme lorsque l'appareil n'est pas en marche, debrancher la fiche de la prise de courant electrique avant d'installer ou de defaire les simples parties ou avant de proceder au nettoyage.
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler

les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.

- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommages ou si l'appareil est defectueux; toutes les reparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.
- En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
- Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
- L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
- Evitez que vos mains, vos cheveux et les ustensiles de cuisine entrent en contact avec les parties en mouvement de l'appareil.
- N'introduisez jamais les aliments avec vos mains. Utilisez toujours le presseur.
- Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec grande attention.
- N'utilisez pas l'appareil si les lames sont endommagées.
- N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments durs et secs, autrement les lames pourraient s'endommager.
- N'enlevez pas les aliments autour de la filière avec vos doigts lorsque l'appareil est en marche, de façon à éviter de graves risques pour votre intégrité.
- Quand l'appareil est en marche, ne débranchez pas la fiche de la prise de courant pour l'éteindre directement. Vérifiez que la poignée de mise en marche soit avant tout positionnée sur "0", puis débranchez la fiche de courant.

29. Utilisez l'appareil seulement lorsqu'il est entièrement et parfaitement assemblé.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)			
A	Poussoir d'inversion rotation	I	Ressort
B	Poussoir d'arrêt	L	Lame
C	Poussoir de mise en marche	M	Grilles (trou petit, grand)
D	Cuve de remplissage	N	Frette
E	Poussoir de déblocage corps hachoir	O	Accessoire à saucisses
F	Corps de l'appareil	P	Grille pour saucisses
G	Corps hachoir	Q	Accessoire à boulettes
H	Vis sans fin	R	Accessoire à pâtisserie avec bande décorative
		S	Presseur

ASSEMBLAGE

ATTENTION:

Avant la première utilisation, nettoyez tous les composants qui entreront en contact avec les aliments.

Avant de procéder à l'assemblage, assurez-vous que le poussoir d'arrêt soit appuyé (B) et que la fiche ne soit pas branchée dans la prise de courant.

Montage du hachoir

- Introduisez la vis sans fin (H) à l'intérieur du corps du hachoir (G), en la poussant jusqu'à la butée (Fig. 2).
- Introduisez d'abord le ressort (I) (Fig. 3) puis la lame (L) (Fig. 4) sur la broche de la vis sans fin (H).
- Selon les exigences, sélectionnez la grille désirée (M) en fonction de la grandeur des trous du disque (trou large ou petit). Avec le disque à trou large, il est possible d'obtenir une viande hachée à gros morceaux, alors qu'avec le disque à trou petit, on obtient de la viande hachée finement.
- Positionnez la grille choisie sur le corps du hachoir (G) de façon à ce que les crans latéraux du disque perforé s'encastrent parfaitement dans les rainures présentes sur le corps du hachoir (G) (Fig. 5).
- Introduisez et serrez la frette (N) sur le corps du hachoir (G) pour être sûr que tous les composants soient positionnés correctement (Fig. 6).
- Positionnez le corps du hachoir (G) ainsi assemblé dans le logement du corps de l'appareil (F) avec la flèche alignée au symbole  (Fig. 7); poussez-le légèrement et tournez-le vers la gauche jusqu'à ce que la flèche soit positionnée sur le symbole , afin d'obtenir le blocage complet (Fig. 8).
- Positionnez la cuve de remplissage (D) sur le support du corps du hachoir (G) (Fig. 9).

ATTENTION:

Vérifiez que la vis sans fin (H) soit introduite à fond, autrement la lame (L) ne se positionne pas correctement.

Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec soin.

La lame (L) doit être positionnée avec sa surface de coupe plate dirigée vers l'extérieur de la vis sans fin (H). Si la lame n'est pas installée correctement, elle peut s'endommager de façon permanente et ne plus hacher la viande.

Les morceaux de viande doivent pouvoir entrer dans la cuve (D) et ils doivent être déossés.

Montage accessoire à saucisses

- Introduisez la vis sans fin (H), le ressort (I) et la lame (L) à l'intérieur du corps du hachoir (G), comme décrit précédemment.
- Positionnez la grille pour saucisses (P) sur le corps du hachoir (G) de façon à ce que les crans latéraux du disque perforé s'encastrent parfaitement dans les rainures situées sur le corps di hachoir (G) (Fig. 5).
- Positionnez l'accessoire à saucisses (O) à l'intérieur de la frette (N) (Fig. 10).
- Introduisez et serrez la frette (N) avec l'accessoire sur le corps du hachoir (G).
- Positionnez le corps du hachoir (G) ainsi assemblé sur le corps de l'appareil (F) et montez la cuve de remplissage (D), comme décrit précédemment.
- Positionnez un petit boyau propre sur l'accessoire à saucisses (O), et introduisez la viande précédemment hachée dans la cuve de remplissage (D).

Montage accessoire à boulettes

- Introduisez la vis sans fin (H) à l'intérieur du corps du hachoir (G), en la poussant jusqu'à la butée (Fig. 2).
- Note:** Il n'est pas nécessaire de monter la lame (L) et le ressort (I).
- Placez les parties de l'accessoire à boulettes (Q) sur la vis sans fin (H) de façon à ce que les crans latéraux de l'anneau arrière de l'accessoire s'encastrent parfaitement dans les rainures situées sur le corps du hachoir (G) (Fig. 11).
- Introduisez et serrez la frette (N) sur le corps du hachoir (G).
- Positionnez le corps du hachoir (G) ainsi assemblé sur le corps de l'appareil (F) et montez la cuve de remplissage (D), comme décrit précédemment.

Montage accessoire à pâtisserie

- Introduisez la vis sans fin (H) à l'intérieur du corps du hachoir (G), en la poussant jusqu'à la butée (Fig. 2).
- Note:** Il n'est pas nécessaire de monter la lame (L) et le ressort (I).
- Positionnez le disque en plastique de l'accessoire à pâtisserie (R) sur le corps du hachoir (G) de façon à ce que les crans latéraux du disque perforé s'encastrent parfaitement dans les rainures situées sur le corps du hachoir (G) (Fig. 5).
- Positionnez le disque en métal de l'accessoire à pâtisserie (R) à l'intérieur de la frette (L) (Fig. 12).
- Introduisez et serrez la frette (N) avec l'accessoire sur le corps du hachoir (G).
- Positionnez le corps du hachoir (G) ainsi assemblé sur le corps de l'appareil (F) et montiez la cuve de remplissage (D), comme décrit précédemment.
- Introduisez la bande décorative dans le trou situé sur le disque métallique de l'accessoire à pâtisserie (R), en la faisant glisser selon le dessin que vous désirez utiliser (Fig. 13).

MODE D'EMPLOI

ATTENTION:

Avant de procéder, vérifiez que tous les composants aient été assemblés correctement et que le poussoir d'arrêt soit appuyé (B).

- Positionnez un récipient adéquat sous la frette (N) pour recueillir les aliments qui sortiront de l'accessoire.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant et appuyez sur le poussoir de mise en marche (C) (la lame tourne vers la gauche); lorsque l'appareil est en marche, introduisez les morceaux de viande dans la cuve (D), en les poussant jusqu'au fond avec le presseur (S).
- À la fin de l'utilisation, appuyez sur le poussoir d'arrêt (B) et débranchez l'appareil de la prise de courant.

ATTENTION:

En cas d'arrêt du moteur, dû à l'encastrement des aliments, durant le hachage ou la préparation des saucisses, maintenez le poussoir d'inversion rotation (A) appuyé pendant un certain temps et laissez l'appareil tourner dans le sens inverse; relâchez alors le poussoir et appuyez de nouveau sur le poussoir de mise en marche (C). Si le blocage persiste, répétez l'opération jusqu'à la résolution du problème.

N'utilisez pas l'appareil de façon continue pendant plus de 15 minutes. Laissez alors l'appareil éteint pendant au moins 30 minutes pour éviter sa surchauffe.

N'appuyez jamais sur les poussoirs de mise en marche (C) ou d'inversion rotation (A) avant que le moteur de l'appareil ne se soit arrêté complètement. Cela pourrait endommager le moteur.

CONSEILS UTILES

- Vérifiez que les aliments soient déossés, sans tendons durs, coquilles, etc. avant de les hacher.
- La viande crue et le poisson ne doivent pas être décongelés avant leur hachage.
- La viande hachée fraîche doit être cuisinée dans les 24 heures.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez les saucisses un jour ou deux avant de les consommer.
- Travaillez la viande deux fois dans le hachoir, avant d'utiliser l'accessoire à saucisses ou l'accessoire à boulettes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION:

Vérifiez que le poussoir d'arrêt (Q) soit appuyé et que la fiche soit débranchée de la prise de courant avant de procéder au démontage et au nettoyage.

- Enlevez le corps du hachoir (G) ainsi assemblé, en appuyant sur le poussoir de déblocage (E) et en le tournant vers la droite jusqu'à ce que la flèche soit alignée au symbole  (Fig. 14).
- Retirez tous les composants employés (la frette, la grille, l'accessoire à saucisses avec son support, l'accessoire à boulettes et celui à pâtisserie, la lame, la vis sans fin, la cuve et le presseur).
- Lavez à la main tous les composants en les longeant dans de l'eau chaude et du savon.

Note: Pour enlever les aliments dans les grilles, rincez le disque avec de l'eau froide; l'eau du robinet libèrera les trous des restes de viande, les autres résidus éventuellement présents sur la grille pourront être éliminés à l'aide d'une éponge souple et avec de l'eau chaude savonneuse.

- Frottez la surface externe du corps de l'appareil avec un chiffon humide, puis essuyez avec soin.

ATTENTION:

Les lames (L) sont tranchantes : manipulez-les avec soin pendant le nettoyage.

Ne plongez jamais le corps de l'appareil (F) dans l'eau pour le nettoyer.

Ne lavez pas les composants au lave-vaisselle.

Vérifiez que tous les composants soient secs avant de ranger l'appareil. Si les grilles ne sont pas sèches, de la rouille peut se former.

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, senso-

riellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.

- Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
- Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.
- Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
- Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- DiesesGerätistkonformmitdenRichtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- DieVerpackungsteilenichtinReichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
- Darauf achten, dass die beweglichen

Teile des Geräts nicht mit Händen, Haar oder Küchengeräten in Berührung kommen.

- Die Nahrungsmittel keinesfalls mit den Händen einführen. Dazu stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Die Messer sind scharf, deshalb vorsichtig damit umgehen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Messer beschädigt sind.
- Das Gerät nicht zum Zerkleinern von besonders harten und trockenen Nahrungsmitteln verwenden, da andernfalls die Messer Schaden nehmen.
- Das Mahlgut nicht mit den Fingern aus der Matrice entfernen, wenn das Gerät in Betrieb ist, da dies ernste Verletzungsgefahren mit sich bringen würde.
- Das laufende Gerät nicht dadurch abschalten, dass direkt der Stecker aus der Dose gezogen wird. Sicher stellen, dass der Einschalt-Knopf vorher auf „0“ gestellt wurde. Dann erst den Stecker aus der Dose ziehen.
- Das Gerät nur verwenden, wenn es vollständig und einwandfrei zusammengesetzt wurde.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A	Taste zur Umkehrung der Drehrichtung	I	Feder
B	Abschalttaste	L	Messer
C	Einschalttaste	M	Matrize (fein, grob)
D	Einfüllschale	N	Gewindering
E	Auslösetaste des Körpers des Fleischwols	O	Zubehör für Bratwurst
F	Gehäuse	P	Matrize für Bratwurst
G	Körper des Fleischwols	Q	Zubehör für Frikadellen
H	Schnecke	R	Zubehör für Klingebäck mit Dekorstreifen
		S	Stopfer

ZUSAMMENBAU

ACHTUNG:

Vor dem Gebrauch alle Teile reinigen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

Vor dem Zusammenbau sicherstellen, dass die Abschalttaste (B) gedrückt und der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.

Montage des Fleischwols

- Die Schnecke (H) in den Fleischwolf (G) einsetzen und bis zum Anschlag hineindrücken (Abb. 2).
- Zunächst die Feder (I) (Abb. 3) und dann das Messer (L) (Abb. 4) auf den Zapfen der Schnecke (H) aufstecken.
- Nach Bedarf die Matrize (M) mit der gewünschten Feinheit (fein/grob) einsetzen. Die Matrize mit den größeren Öffnungen dient zum groben, die Matrize mit den kleineren Öffnungen zum feinen Mahlen von Fleisch.
- Die gewählte Matrize so in den Fleischwolf (G) einsetzen, dass die seitlichen Noppen der Scheibe perfekt in den entsprechenden Vertiefungen am Körper des Fleischwols (G) zu liegen kommen (Abb. 5).
- Den Gewindering (N) anbringen und am Fleischwolf (G) anschrauben. Sicher stellen, dass alle Einzelteile richtig positioniert sind (Abb. 6).
- Den zusammengesetzten Fleischwolf (G) so in die Aufnahme des Gerätegehäuses (F) einsetzen, dass der Pfeil auf die Markierung  zeigt (Abb.7); Dazu leicht drücken und den Pfeil in Richtung der Markierung  drehen, bis er fest sitzt (Abb. 8).
- Die Einfüllschale (D) auf der Halterung des Fleischwols (G) anbringen (Abb. 9).

ACHTUNG:

Sicherstellen, dass die Schnecke (H) bis zum Anschlag eingeführt wurde, da andernfalls das Messer (L) die nicht die richtige Lage erreichen kann.

Die Messer sind scharf, daher vorsichtig damit umgehen.

Das Messer (L) muss so eingesetzt werden, dass die flache Schneidfläche zur Außenseite der Schnecke (H) gewandt ist. Wenn das Messer nicht richtig installiert wurde, kann es dauerhafte Schäden erleiden und das Fleisch wird nicht gehackt.

Die Fleischstücke müssen so groß sein, dass sie in die Öffnung der Einfüllschale (D) passen und dürfen keine Knochen enthalten.

Montage des Zubehörs für Bratwurst

- Die Schnecke (H), die Feder (I) und das Messer (L) in den Fleischwolf (G) einsetzen, wie oben beschrieben.
- Die Matrize für Bratwurst (P) so in den Fleischwolf (G) einsetzen, dass die seitlichen Noppen der Scheibe perfekt in den entsprechenden Vertiefungen am Körper des Fleischwols (G) zu liegen kommen (Abb. 5).
- Das Zubehör für Bratwurst (O) in den Gewindering (N) einführen (Abb.10).
- Den Gewindering (N) aufstecken und mit dem Zubehör am Fleischwolf (G) festschrauben.
- Den zusammengebauten Fleischwolf (G) auf das Gerätegehäuse (F) setzen und die Einfüllschale (D) anbringen, wie oben beschrieben

- Einen feinen, sauberen Darm am Zubehör für Bratwurst (O) anbringen und das bereits gehackte Fleisch in die Einfüllschale (D) füllen.

Montage des Zubehörs für Frikadellen

- Die Schnecke (H) in den Fleischwolf (G) einsetzen und bis zum Anschlag hineindrücken (Abb.2).
- Hinweis:** Das Messer (L) und die Feder (I) müssen in diesem Fall nicht montiert werden.
- Beide Teile des Frikadellen-Zubehörs (Q) so auf die Schnecke (H) schieben, dass die seitlichen Noppen des hinteren Rings perfekt in den entsprechenden Vertiefungen am Körper des Fleischwols (G) zu liegen kommen (Abb. 11).
- Den Gewindering (N) am Fleischwolf (G) anbringen und festziehen.
- Den so zusammengebauten Fleischwolf (G) auf das Gerätegehäuse (F) setzen und die Einfüllschale anbringen, wie oben beschrieben.

Montage des Zubehörs für Klingebäck

- Die Schnecke (H) in den Fleischwolf (G) einsetzen und bis zum Anschlag hineindrücken (Abb.2).
- Hinweis:** Das Messer (L) und die Feder (I) müssen in diesem Fall nicht montiert werden.
- Die Kunststoffscheibe des Zubehörs für Klingebäck (R) so am Fleischwolf (G) anbringen, dass die seitlichen Noppen der Matrize perfekt in den entsprechenden Vertiefungen am Körper des Fleischwols (G) zu liegen kommen (Abb. 5).
- Die Metallscheibe des Zubehörs für Klingebäck (R) in den Gewindering (L) einsetzen (Abb. 12).
- Den Gewindering (N) mit dem Zubehör am Fleischwolf (G) festschrauben.
- Den zusammengebauten Fleischwolf (G) auf das Gerätegehäuse (F) setzen und die Einfüllschale (D) anbringen, wie oben beschrieben.
- Den Dekorstreifen in die entsprechende Öffnung an der Metallscheibe des Zubehörs für Klingebäck (R) einsetzen und je nach zu erzielendem Muster verschieben (Abb.13).

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG:

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, sicherstellen, dass alle Teile einwandfrei zusammengebaut wurden und dass die Abschalttaste (B) gedrückt ist.

- Einen geeigneten Behälter unter den Gewindering (N) stellen, um das austretende Mahlgut aufzufangen.
- Den Stecker in die Steckdose stecken und die Einschalttaste (C) drücken (das Messer dreht gegen den Uhrzeigersinn). Wenn das Gerät in Betrieb ist, die Fleischstücke in die Einfüllschale (D) geben und mit dem Stopfer (S) gründlich nach unten drücken.
- Wenn das Gerät nicht mehr gebraucht wird, die Abschalttaste (B) drücken und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

ACHTUNG:

Wenn beim Hacken oder bei der Herstellung von Bratwurst der Motor wegen verklemmten Fleischresten steckenbleibt, einige Sekunden lang die Taste zur Umkehrung der Drehrichtung (A) drücken, so dass das Gerät in entgegengesetzter Richtung dreht. Dann die Taste loslassen und wieder die Einschalttaste (C) drücken. Sollte die Verklemmung sich nicht gelöst haben, den Vorgang wiederholen, bis das Problem beseitigt ist.

Das Gerät nicht mehr als 15 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Das Gerät dann mindestens 30 Minuten abschalten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Die Einschalttaste (C) bzw. die Taste zur Umkehrung der Drehrichtung (A) nicht betätigen, bevor der Motor des Geräts vollständig zum Stillstand gekommen ist. Andernfalls wird dadurch der Motor geschädigt.

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

- Vor dem Mahlen sicherstellen, dass das Mahlgut keine Knochen oder altzu zähe Sehnen, Schalen usw. enthält.
- Rohes Fleisch und Fisch dürfen vor dem Hacken nicht eingeforen werden.
- Frisches Hackfleisch muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.
- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, Bratwürste 1-2 Tage vor dem Verzehr herzustellen.
- Vor Verwendung im Zubehör für die Herstellung Bratwurst oder Frikadellen sollte das Fleisch zwei Mal durch den Fleischwolf getrieben werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG:

- Bevor das Gerät zerlegt und gereinigt wird, sicherstellen, dass die Abschalttaste (Q) gedrückt und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.*
- Zum Abnehmen des Fleischwols (G) die Auslösetaste (E) drücken und das Gerät im Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil auf die Markierung  zeigt (Abb. 14).
- Alle verwendeten Einzelteile (Gewindering, Matrize, Zubehör für Bratwurst mit zugehöriger Halterung, Zubehör für Frikadellen und Zubehör für Klingebäck, Messer, Schnecke, Einfüllschale und Stopfer) entfernen.
- Alle Teile von Hand mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hinweis: Um Reste aus der Matrize zu entfernen, die Scheibe unter kaltem Wasser abspülen. Durch das fließende Wasser werden die Fleischreste ausgespült. Sonstige Reste können mithilfe eines weichen Schwamms und heißem Wasser mit Spülmittel entfernt werden.

- Das Äußere des Gerätegehäuses mit einem weichen Tuch abwischen und dann gründlich trocknen.

ACHTUNG:

Die Messer (L) sind scharf: daher beim Reinigen vorsichtig sein

Das Gerätegehäuse (F) zur Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen.