

KORONA[®]

Deutsch
Bedienungsanleitung
Fleischwolf

English
Instruction Manual
Meat Grinder

Dutch
Handleiding
Vleesmolen

Français
Manuel d'instructions
HACHOIR À VIANDE
25200



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist nur zum Zerkleinern von Lebensmitteln und zur Verarbeitung von Plätzchenteig geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor Gefahren durch **Stromschlag!**



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und vor dem Reinigen.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.
Lassen Sie es dann durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüfen. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!

Besondere Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock und Verbrennungen.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, d. h. zum Durchdrehen von Fleisch und Herstellen von Würsten bzw. zur Verarbeitung von Plätzchenteig benutzt werden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie das Gerät zusammen- bzw. auseinandernehmen und/oder Zubehör anbringen oder entfernen.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet zum Verarbeiten von gefrorenem Fleisch oder anderen harten Lebensmitteln (z. B. Nüssen, Knochen, etc.).
- Während des Betriebes niemals versuchen die beweglichen Teile (Transportschnecke, Kreuzmesser, Lochscheibe) mit der Hand oder anderen Gegenständen zu berühren. Diese sind extrem scharf. **Verletzungsgefahr!**

- **Vorsicht** beim Reinigen der Messerklingen
Verletzungsgefahr!
- Sollte das Gerät während des Betriebes blockieren, Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und den Blockadegrund entfernen.
- Das Gerät niemals leer betreiben.
- Nach Benutzung und Reinigung des Gerätes wieder zusammensetzen, um eine Verletzung zu vermeiden.
- Das Gerät Kindern unzugänglich machen.
- **Kurzzeitbetrieb:** 7 Minuten



Bedienelemente

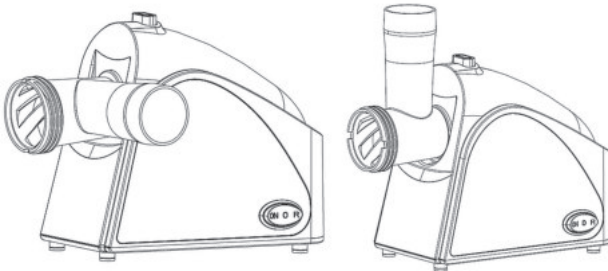
1. Stopfer
2. Einfüllschale
3. Fleischwolfgehäuse
4. Transportschnecke
5. Kreuzmesser
6. Lochscheibe (mittel)
7. Verschlussring
8. Lochscheibe (grob)
9. Kebbe-Aufsatz (Kebbe Former und Kebbe Konus)
10. Wurst- Stopf-Aufsatz
11. Plätzchenaufsatzring
12. Plätzchenaufsatz
13. Entriegelungsknopf
14. On / O (off) / R (reverse) Schalter (Ein / Aus / Rücklauf)
15. Motorblock
16. Netzkabel mit -stecker

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie vor erstmaligen Gebrauch das Gerät wie unter Reinigung und Pflege beschrieben.

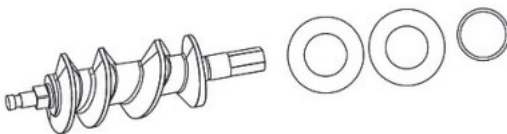
Fleischwolf montieren

- Zum Einsetzen des Fleischwolfgehäuses (3), muss der Entriegelungsknopf (13) gedrückt werden.
- Setzen Sie das Fleischwolfgehäuse (3) horizontal in die Öffnung des Motorblocks (15) ein und drehen dieses gegen den Uhrzeigersinn. Stellen Sie sicher, dass er eingerastet ist.



- Setzen Sie die Transportschnecke (4) in das Fleischwolfgehäuse (3) ein.

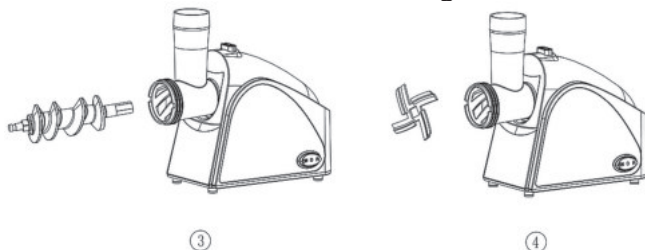
Hinweis: Der Schaft der Transportschnecke ist mit einer Dichtung und einem Dichtungsring versehen. Dies verhindert ein Zurücklaufen der Fleischmenge in den Motorblock. Stellen Sie sicher, dass die Transportschnecke korrekt eingesetzt ist.



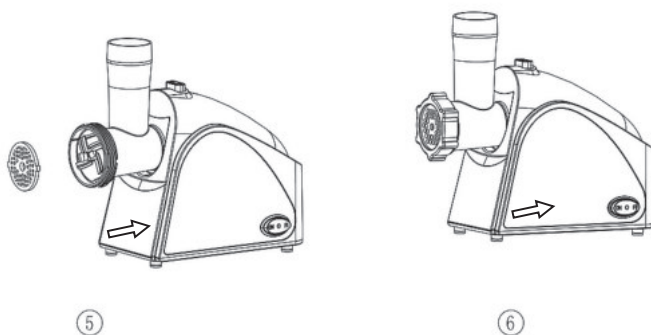
- Setzen Sie das Kreuzmesser (5) so auf die Transportschnecke (4) auf, dass es mit der scharfen Seite zur Lochscheibe (6/8) zeigt.

Vorsicht: Die Schneiden des Kreuzmessers sind sehr scharf!
Es besteht Verletzungsgefahr!

Achtung: Die Maschine wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser falsch herum aufgesetzt wird!



- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe (6 / 8) aus.
- Setzen Sie die beiden Nasen an der gewählten Lochscheibe (6/8) in die Nut am Fleischwolfgehäuse (3) ein.
- Wenn alles korrekt eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring (7) fest auf.
- Der Einfüllschacht des Fleischwolfgehäuses (3) muss nach oben zeigen.



- Setzen Sie nun die Einfüllschale (2) auf den Einfüllschacht des Fleischwolfgehäuses (3).

Fleisch verarbeiten

- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 cm grosse Streifen oder Würfel (falls notwendig auch kleiner).

- Entfernen Sie vorher alle Knochen, Sehnen und falls notwendig überflüssiges Fett.
- Roher Fisch sollte vor dem Verarbeiten sehr gut gekühlt (nicht gefroren) sein.



Vorsicht: Frisches Hackfleisch ist sehr keim anfällig und sollte daher innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene.



Hinweis: Wenn Sie das Fleisch als Kebbe oder Wurstfüllung verarbeiten, so drehen Sie dieses erst zweimal durch den Fleischwolf. Entsprechend Ihres Geschmacks oder Ihres Rezeptes können Sie der Füllung Zwiebeln oder Kräuter hinzufügen.

Inbetriebnahme

Wenn die gewünschten Aufsätze montiert sind:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät absolute stabil steht und auf keinen Fall z. B. durch Vibrationen von Tisch fallen kann. Erschütterungen sind allerdings bei laufendem Betrieb unvermeidlich.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist (0-Position) (14).
- Danach schliessen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
- Stellen Sie eine Schüssel unter die Austrittsöffnung.
- Geben Sie das Fleisch bzw. den Plätzchenteig in die Einfüllschale (2).
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den On / O (off) / R (reverse) Schalter (14) drücken.

- Fleisch bzw. den Plätzchenteig nur mit dem mitgelieferten Stopfer in den Einfüllschacht drücken.



Achtung: Stecken Sie niemals Ihre Hände oder andere Gegenstände in den Einfüllschacht, sondern benutzen Sie zum Nachschieben nur den mitgelieferten Stopfer. Ansonsten kann dies zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu führen.

Sollte der Motor langsamer werden, so könnte dies daran liegen, dass sich Lebensmittel festgesetzt haben. Sollte dies der Fall sein, bedienen Sie das Gerät wie unter **“Benutzung der Rücklauffunktion”** beschrieben.

Das Gerät sollte vorzugsweise bei einer Raumtemperatur von 23-25°C betrieben werden.



Achtung: Betreiben Sie den Fleischwolf nie länger als 7 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät nach 7 Minuten Dauerbetrieb ca. 30 Minuten abkühlen, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

Benutzung der Rücklauffunktion

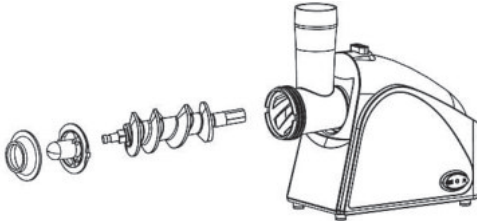
Wenn der Antrieb des Geräts durch anstauende Lebensmittel blockiert, so schalten Sie den Bedienschalter auf **R** um und halten den Reverse-Schalter (14) gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Die Lebensmittel können nun ein Stück rückwärts transportiert werden, um den Antrieb wieder frei zu bekommen.

Sollte Sie den Antrieb nicht frei bekommen, so schalten Sie das Gerät aus und reinigen es wie unter **“Reinigung und Pflege”** beschrieben.

Kebbeaufsatz

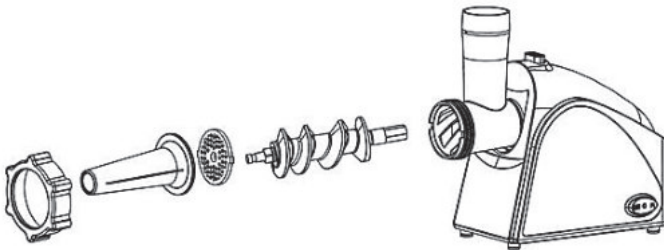
Nehmen Sie Ihr Lieblingskebbe-Rezept und drehen das Fleisch vorher zwei- bis dreimal durch den Fleischwolf.

- Wie unter **“Fleischwolf montieren”** beschrieben, das Gerät zusammen bauen.
- Drehen sie den Verschlussring (7) ab und ersetzen Sie das Kreuzmesser (5) und die jeweilige Lochscheibe (6 / 8) durch den Kebbe-Aufsatz (9).
- Verschlussring wieder aufsetzen und fest aufschrauben.
- Zum Herstellen von Kebbe, das Gerät wie unter **“Inbetriebnahm”** beschrieben, benutzen.



Wurst-Stopf-Aufsatz

- Wie unter **“Fleischwolf montieren”** beschrieben, das Gerät montieren.
- Drehen sie den Verschlussring (7) ab und entfernen das Kreuzmesser (5).
- Lochscheibe (6 / 8), Wurst-Stopf-Aufsatz (11) einsetzen und Verschlussring wieder fest aufschrauben.
- Darmhülle am Wurst-Stopf-Aufsatz (10) befestigen und komplett darüber ziehen. Das Ende der Darmhülle verknoten. Stellen Sie sicher, dass die zu benutzende Darmhülle sorgfältig gereinigt wurde.
- Gerät einschalten und die bereits gemahlene Fleischmenge in die Darmmülle einfüllen.



Wurstdarm

Sie können Würste mit oder ohne Darmhülle herstellen. Falls Sie eine Darmhülle verwenden möchten, so haben Sie folgende Auswahlmöglichkeiten.

Naturdarm (fragen Sie Ihren Metzger):

- Zum Reinigen und Entfernen von überschüssigem Salz, den Naturdarm für 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Lassen Sie mehrere Male kaltes Wasser durch den Darm durchlaufen.

Kunstdarm:

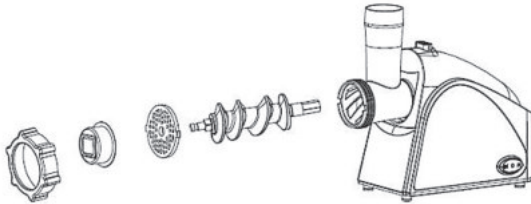
Für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, um den Kunstdarm formbarer zu machen.

Gebäckaufsatz

Bevor Sie mit der Herstellung des Gebäckteiges beginnen, sollten Sie sicherstellen, dass das Gerät sowie die Zubehöerteile gründlich gereinigt wurden.

- Wie unter **“Fleischwolf montieren”** beschrieben, das Gerät montieren.
- Drehen sie den Verschlussring (7) ab und entfernen Sie das Kreuzmesser (5).
- Setzen Sie die jeweilige Lochscheibe (6 / 8) und den Plätzchenaufsatzring (11) ein.
- Verschlussring wieder aufsetzen und fest aufschrauben.
- Schieben Sie den Plätzchenaufsatz (12) in den Plätzchenaufsatzring (11) und wählen die gewünschte Form aus. Stellen Sie sicher, dass der Griff des Plätzchenaufsatzs (12) nach aussen zeigt.
- Geben Sie den Plätzchenteig in die Einfüllschale (2).

- Schalten Sie das Gerät ein (14) und drücken den Teig leicht mit dem Stopfer (1) durch den Füllschacht. Üben Sie nicht zuviel Druck aus.
- Schneiden Sie die Plätzchen in die gewünschte Grösse, geben Sie auf ein Backblech und backen diese entsprechend Ihres Rezeptes.



Achtung: Ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie das Gerät zusammen- bzw. auseinandernehmen und/oder Zubehörteile anbringen oder entfernen.

Auseinandernehmen des Geräts



Vor dem Auseinandernehmen des Geräts, immer den Netzstecker ziehen!

- Drücken Sie auf den Entriegelungsknopf (13) und entfernen das Fleischwolfgehäuse (3) vom Motor Block (15).
- Öffnen Sie den Verschlussring (7) und entfernen Sie vorsichtig die jeweiligen Zubehörteile. Es besteht Verletzungsgefahr!

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen, nach jeder Benutzung Lebensmittelreste vom Gerät entfernen und gründlich reinigen.



Vor der Reinigung immer den Netzstecker des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen. Motorblock und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Reinigen Sie das Geräts so bald als möglich nach Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch. Lassen Sie kein Wasser in das Gerät eindringen.
- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Alle Zubrteile, ausser dem Motorblock (15), können in heissem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Zum Entfernen von Lebensmittelresten auf den Lochscheiben (6/8), dem Gebckaufsatz (11/12) und Kebbeaufsatz (9), verwenden Sie eine Spl- oder kleine Rohrbrste.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste aus dem Wurst-Stopf-Aufsatz (10) mit einer Flaschenbrste.
- Danach gut abspülen und abtrocknen.
- Die Zubehörteile sind **nicht** spülmaschinenfest!
- Reiben Sie die Metall-Aufsätze nach der Reinigung und dem Abtrocknen ganz dünn mit Speiseöl ein, um eine vorzeitige Korrosion zu vermeiden.
- Bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen, stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Zubehörteile trocken sind.



Die Schneidklingen des Kreuzmessers sind sehr scharf.

Verletzungsgefahr!

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen fachgerecht  entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Fleischwolf 25200 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nennleistung:	400 W
KB-Zeit:	7 Minuten
Schutzklasse:	II

KB-Zeit: Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät ununterbrochen betreiben kann, ohne dass das Gerät Schaden nimmt oder der Motor überhitzt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange abgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Änderungen vorbehalten!



Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is intended and suitable for processing small amounts of foods. All other use or modification of the appliance is not intended by the manufacturer and might entail a risk of damage or injury.

This appliance is only intended for private household use and not for commercial use!

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol identifies electric shock hazards!



General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
- Do not use the appliance near a sink or wash basin.
- Do not use the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance outdoors.

An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.

- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise. Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!

Special Safety Instructions



Warning! To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock and risk of burns.

- **Only** use the appliance for its intended purpose (mincing fresh meat, making sausages with natural or artificial sausages skin) and as described in this manual.
- Always unplug the appliance when assembling/disassembling and/or attaching/removing accessories.
- This appliance is **not suitable** for processing frozen foods or other hard food items (e.g. nuts, bones).
- **Never** touch the rotating parts/blades/discs with your hands and/or other objects when using the appliance. This could lead to serious injuries and/or damage to the appliance.
- **Careful**, when cleaning the blade, it is very sharp.
- If the appliance should experience any problems during operation, switch off the appliance, disconnect it from the mains and remove the blockage.
- **Never let the appliance run empty.**
- Reassemble the appliance after each use and cleaning, to avoid injuries.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- **CO-Time: 7 minutes**



Product Description

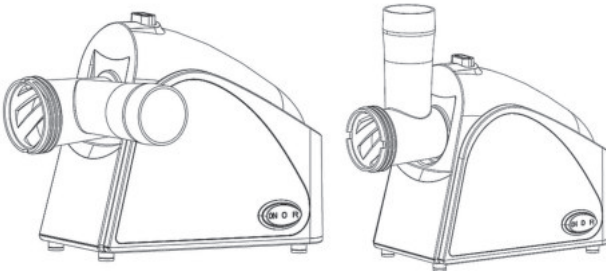
1. Stodger
2. Feeding Tray
3. Meat Grinder Casing
4. Transport Screw
5. Cross Blade
6. Cutting Disc (medium)
7. Ring Clamp
8. Cutting Disc (coarse)
9. Kebbe attachment (Kebbe former and Kebbe cone)
10. Sausage filling funnel
11. Cookies attachment ring
12. Cookie press
13. Release button
14. On / O (off) / R (reverse) switch
15. Motor block
16. Power cord and plug (not shown in line drawing)

Before First Use

- Remove all packaging material.
- Disassemble and clean all the detachable parts/ accessories as specified under “**Cleaning and Care**”.

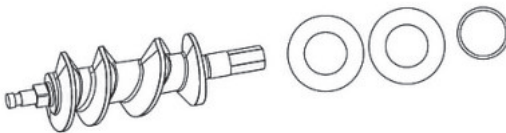
Assembly

- Press and hold the release button (13).
- Insert the meat grinder casing (3) in horizontal position into the inlet of the motor block (15) and rotate it in anticlockwise direction, make sure it is properly locked in.
- The stuffing funnel should face upward.



- Insert the transport screw (4) into the meat grinder casing (3) . Turn it slightly to make sure that it is properly fixed.

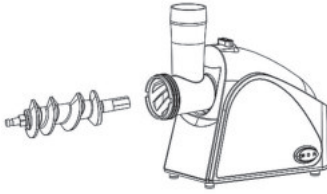
Note: The shaft is assembled with washer and sealing ring to avoid meat squeeze backward to the motor block. Make sure parts are in place.



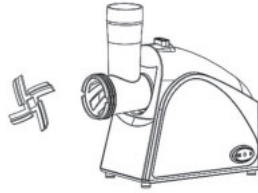
- Place the cross blade (5) with its sharp side facing the cutting disc (6 / 8) .

Warning: The cross blade is very sharp – risk of injury!

Attention: The device can get damaged if the cross blade is wrongly inserted in the opposite direction!

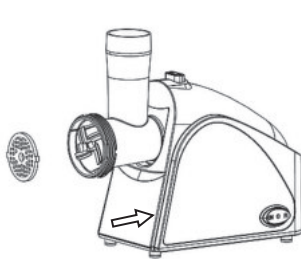


③

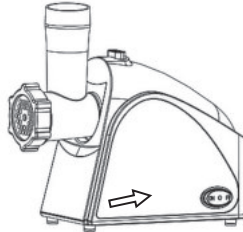


④

- Choose the appropriate cutting disc(6/8) .
- Insert both the edges of the chosen cutting disc into the slots in the meat grinder casing.
- Screw on the ring clamp (7) tightly.



⑤



⑥

- Now you can place the feeding tray (2) on top of the stuffing funnel

How to prepare the meat

- Cut the meat into strips or cubes no larger than 2 cm (cut them smaller if necessary).
- Make sure that the meat is free of bone, tough tendons, excessive fat, etc. before grinding
- Raw meat of fish should be thoroughly chilled (**not frozen**) before grinding to reduce the loss of juices.



Caution: Freshly ground meat should be refrigerated and cooked within 24 hours as it is prone to easily decay. Pay attention to maintain good hygiene when processing meat.



Note: When processing meat for kebbe or sausages process the meat twice beforehand, using it as stuffing.

When preparing your stuffing you can add some chopped onions or herbs according to your taste or recipe.

Operation

Once the appropriate attachments have been fixed:

- Place the appliance on an even, firm and heat resistant surface and make sure that the air vents at the bottom and back remain unblocked.
- Make sure that the appliance is on 0-position (off) (14) and plug it in into a properly installed wall socket.
- Place a bowl/container underneath the appliance to collect the processed foods.
- Carefully insert the meat / cookie dough into the feeding tray (2).
- Switch on (14) the appliance and push down the meat / cookie dough with the stodger (1) supplied into the feeding tube.



Warning: Always use the supplied stodger – **never** use other objects or your hand or fingers – to push down the foods, this could cause serious injuries and damage the appliance .

If the motor slows down, this may be due to jammed food switch off the appliance, unplug it and clean the internal parts.

Preferably, the appliance should be operated at a room temperature of (23 - 25°C).



Warning: DO NOT operate the appliance longer than 7 minutes (CO-time) at a time, to avoid overheating of the appliance. We recommend a cooling down period of approx. 30 minutes each time.

Using the Reverse Switch

If the smooth running of the appliance is hampered by stuck or excessive food, switch to R (anti-clock-wise operation) (14). Press and hold the Reverse button (14) and the appliance will run in reverse direction. This should enable you to dislodge the food, which got stuck.

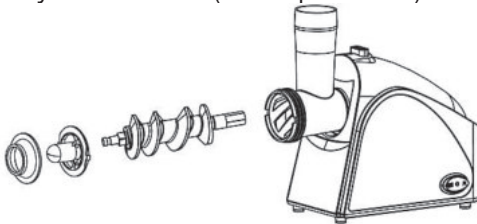
If this should **not** be successful, clean the machine as described under **Cleaning and Care**.

Making Kebbe

Use your favourite Kebbe recipe by mincing the meat either twice or three times.

Once the meat grinder has been assembled as described under “Assembly”

- Open the ring clamp.
- Replace the cross blade (5) and cutting disc (6/8) with the Kebbe attachment (9).
- Screw on the ring clamp (7) again tightly and start making your Kebbe (see operation). Deep fry or fry and enjoy.

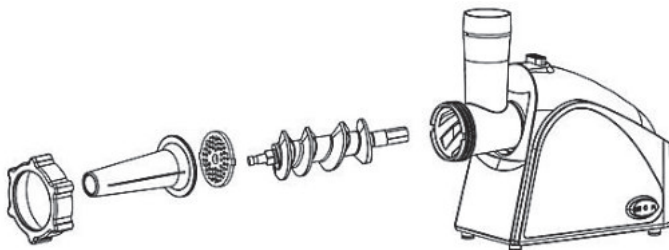


Making Sausages

Assemble the meat grinder as explained under “Assembly”.

- Open the ring clamp (7).
- Remove the cross blade (5).
- Attach the cutting disc (6/8), the sausage filling funnel and screw on the ring clamp again tightly.

- Attach and completely pull the casing over the sausage filling funnel (10). Place a knot at the end of the casing. Make sure that the casing used is cleaned .
- Slowly feed the meat through the appliance into the casing. Fill the casings until they are firm, but don't overstuff them.



Casings

You can make sausages with or without casings. But, if you wish to use a casing you have the following two options:

Natural casings (ask your local butcher):

- To properly clean and to remove excess salt, soak the casing in cold water for 30 minutes.
- Rinse several times by running cold water through entire length of casing.

Synthetic Casings:

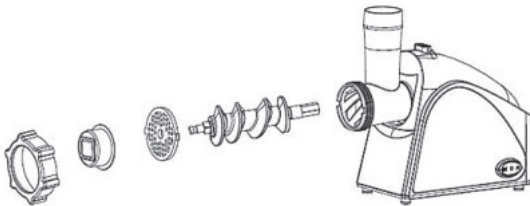
Soak casings in water for 5 minutes to make them more pliable and easier to work with.

Making cookies

Before starting your cookie recipe, make sure that the appliance and all attachments have been cleaned properly.

- Once the meat grinder has been assembled as described under “Assembly”.

- Open the ring clamp (7).
- Remove the cross blade (5).
- Attach the cutting disc (6/8), the cookies attachment ring (11) and screw on the ring clamp (7) tightly.
- Insert the cookie press (12) into the cookies attachment ring (11) and choose the form you wish to use. Make sure that the handle points outward.
- Insert the cookie dough into the feeding tray (2).
- Switch on the appliance. (14) and push down cookie dough with the stodger (1) supplied into the feeding tube.
- Cut the cookie dough shapes into the desired size and bake them on a bake tray according to your recipe.



Attention: When exchanging accessories, **always make sure to disconnect the appliance from the mains.**

Disassembly



Always make sure to disconnect the appliance from the mains before disassembling it.

- Press onto the release button (13) to remove the meat grinder casing (3) from the motor block (15).
- Open the ring clamp (7) and remove the respective accessories carefully, in order to avoid any injuries.

Cleaning and Care

Due to hygienic reasons clean your meat grinder after each use, and remove any food residues. Not doing so could possibly result in a hazardous situation.



Before cleaning, **always** switch off the appliance and disconnect it from the mains. Let it completely cool down.

Never immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

- Do **not** allow stains to dry. Clean the appliance as soon as possible after use with a damp cloth and do not use any aggressive cleaning agents or sharp objects.
- Remove all potential food leftovers from the funnel with a soft spatula or bottle brush.
- All parts **except** the motor block (16) can be cleaned in hot soapy water, using care when handling the sharp blades.
- Excess food leftovers can be removed from the cutting disc (6 / 8), cookies attachment (11/12), Kebbe attachment (9) and sausage filling funnel (10) by using a dishwashing brush or tube brush.
- Afterwards rinse these parts with clean hot water and then dry them.
- The parts are **not** dishwasher safe.
- After all parts are cleaned and dried, coat the cutting blade and discs with cooking oil to keep them lubricated and rust free.
- Before reassembling the appliance make sure that all parts are clean and dry.



The blade is extremely sharp. Therefore, reassemble the unit after use. Risk of injury!

After use, store the appliance in a clean and dry place and keep it out of the reach of children.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but are to be collected separately. Therefore, please  return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.

Your Meat Grinder 25200 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Rated Power:	400 W
CO Time:	7 Minutes
Protection Class:	II

Subject to change without notice!



Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a costumer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.

Service Address:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede, Germany

Telephone Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

Beoogd gebruik

Lees deze handleiding aandachtig door vóór gebruik en bewaar de handleiding op een veilige plek, zodat u deze in de toekomst nog eens kunt doornemen. Als u het apparaat in de toekomst doorgeeft aan een derde partij, zorg er dan voor dat u deze handleiding bijvoegt.

Dit apparaat is bestemd en geschikt voor het verwerken van kleine hoeveelheden voedsel. Het apparaat is niet bedoeld om voor andere doeleinden gebruikt te worden of op enige manier te worden gewijzigd, aangezien dit kan leiden tot gevaar, schade en letsel.

Dit apparaat is **alleen** bedoeld voor privégebruik en **niet** voor commercieel gebruik!

Veiligheid:



Dit symbool wijst op gevaren die tot letsel kunnen leiden!



Dit symbool wijst op elektrische schokgevaaren!



Algemene veiligheidsinstructies

- De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.
- Onjuist gebruik kan schade aan het apparaat veroorzaken en kan leiden tot letsel bij de gebruiker.
- Zorg er, voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact, voor dat uw lokale spanning overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat. Als dit niet het geval is, kan het apparaat oververhit en beschadigd raken.



Let op! Gevaar voor elektrische schokken!

- Plaats het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een gootsteen of wastafel.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Een elektrische apparaat is geen speelgoed!

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact** wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen.
- Trek altijd aan de stekker– niet het snoer.
- Houd het apparaat en netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik niet per ongeluk aan het netsnoer kan worden getrokken en dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over scherpe randen hangen.
- Buig het netsnoer niet en wikkel het niet rond het apparaat.

Gebruik het apparaat niet,

- als het netsnoer is beschadigd.
- in geval van storing.
- als het apparaat is gevallen of anderszins beschadigd.
Laat het nakijken en, indien nodig, repareren door een gekwalificeerd persoon/de klantenservice. Probeer nooit zelf wijzigingen te maken of het apparaat te repareren.
- Gebruik alleen accessoires die zijn geëvalueerd voor gebruik met dit apparaat.
- Probeer nooit om voorwerpen in het apparaat te steken.
- Probeer nooit zelf de behuizing te openen!

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Waarschuwing! Om de kans op verwondingen/schade aan het apparaat, elektrische schokken, brand en brandwonden te voorkomen.

- Gebruik dit apparaat **alleen** voor het beoogde doel (het malen van vers vlees, maken van worsten met natuurlijk of kunstmatig worstvel) en zoals beschreven in deze handleiding.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact tijdens het monteren/demonteren en/of bevestigen/verwijderen van accessoires.
- Dit apparaat is **niet geschikt** voor het verwerken van bevroren voedsel of harde voedingsmiddelen (bijv. noten, botten).
- Raak de roterende onderdelen/messen/schijven **nooit** aan met uw handen en/of andere voorwerpen tijdens het gebruik van het apparaat. Dit kan tot ernstige verwondingen en/of schade aan het apparaat leiden.

- **Wees voorzichtig** als u het mes reinigt, het is zeer scherp.
- Als u tijdens het gebruik van het apparaat problemen ondervindt, schakel het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de verstopping.
- **Gebruik het apparaat nooit als het leeg is.**
- Nadat u het apparaat heeft gebruikt en gereinigd, moet het opnieuw worden gemonteerd om letsel te voorkomen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- **CO-tijd: 7 minuten**



Beschrijving product

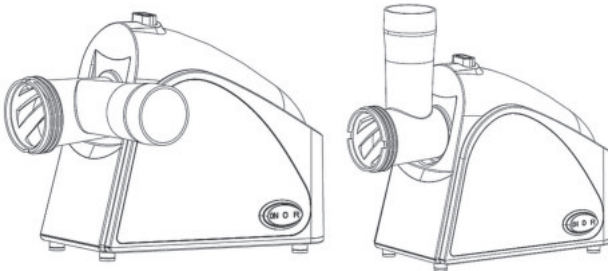
1. Stopper
2. Vulschaal
3. Vleesmolen-voorzetstuk
4. Transportschroef
5. Kruismes
6. Snijschijf (gemiddeld)
7. Afsluitring
8. Snijschijf (grof)
9. Opzetstuk voor kebbe (kebbe-vorm en kebbe-kegel)
10. Worstvultrechter
11. Opzetring voor koekjes
12. Koekjespers
13. Ontgrendelknop
14. Aan / O (uit) / R (achteruit)-schakelaar
15. Motorblok
16. Netsnoer en stekker (niet getoond in lijntekening)

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Demonteer en reinig alle afneembare onderdelen/ accessoires zoals beschreven onder **“Reiniging en onderhoud”**.

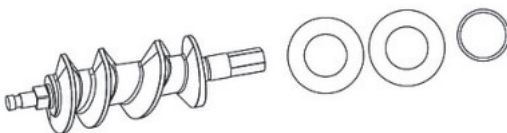
Montage

- Houd de ontgrendelknop (13) ingedrukt.
- Steek het vleesmolen-opzetstuk (3) in horizontale stand in de ingang op het motorblok (15) en draai tegen de klok in. Zorg ervoor dat het opzetstuk goed vastzit.
- De vultrechter moet naar boven wijzen.



- Plaats de transportschroef (4) in het vleesmolen-opzetstuk (3). Draai de schroef licht aan om ervoor te zorgen dat de schroef goed is vastgezet.

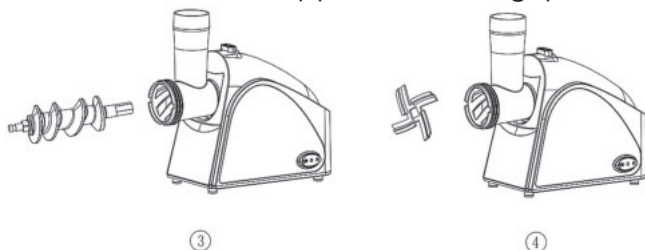
Opmerking: De as is uitgerust met sluitring en afdichtingsring om te voorkomen dat vlees achteruit naar het motorblok kan worden geperst. Zorg ervoor dat alle onderdelen op hun plaats zitten.



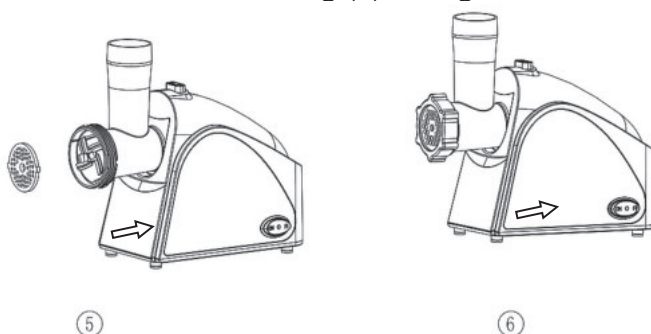
- Plaats het kruismes (5) met de scherpe kant naar de snijschijf (6/8) gericht.

Waarschuwing: Het kruismes is zeer scherp– gevaar voor letsel!

Let op: Het apparaat kan beschadigd raken als het kruismes verkeerd om in het apparaat wordt geplaatst!



- Kies de geschikte snijschijf (6/8) .
- Plaats beide zijanten van de gekozen snijschijf in de sleuven op het vleesmolen-opzetstuk.
- Schroef de afsluitring (7) stevig vast.



- U kunt nu de vultschaal (2) op de bovenkant van de vultrechter plaatsen.

Het vlees voorbereiden

- Snijd het vlees in reepjes of blokjes van maximaal 2 cm (snijd kleiner indien nodig).
- Zorg ervoor dat het vlees geen been, taaie pezen, overmatig vet, etc. bevat voordat het wordt gemalen.

- Rauw visvlees moet grondig worden gekoeld (**niet ingevroren**) voordat het wordt gemalen om het verlies van sappen tegen te gaan.



Let op: Vers gemalen vlees moet binnen 24 uur worden gekoeld en gekookt, omdat het eenvoudig kan bederven. Zorg voor goede hygiëne bij het verwerken van vlees.



Opmerking: Bij het verwerken van vlees voor kebbe of worsten, moet het vlees twee keer worden verwerkt vóór het wordt gebruikt als vulling. U kunt bij het bereiden van uw vulling wat gehakte uien of kruiden toevoegen naar smaak of recept.

Bediening

Zodra de juiste opzetstukken zijn vastgezet:

- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen op de onder- en achterkant niet worden geblokkeerd.
- Zorg ervoor dat het apparaat in de stand 0 (uit) staat (14) en steek de stekker goed in een juist geïnstalleerd stopcontact.
- Plaats een kom/container onder het apparaat om het verwerkte voedsel op te vangen.
- Plaats het vlees / koekjesdeeg voorzichtig in de vulschaal (2).
- Schakel het apparaat in (14) en druk het vlees / koekjesbeslag met de meegeleverde stopper (1) omlaag in de vultrechter.



Waarschuwing: Gebruik **altijd** de meegeleverde stopper– gebruik **nooit** andere voorwerpen of uw hand

of vingers– om voedsel omlaag te drukken, dit kan leiden tot ernstig letsel en het apparaat beschadigen.

Als de motor langzamer begint te lopen, kan dit het gevolg zijn van vastgelopen voedsel. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en reinig de interne onderdelen.

Bij voorkeur moet het apparaat worden gebruikt bij een kamertemperatuur van (23 - 25°C).



Waarschuwing: Gebruik het apparaat **NIET** langer dan 7 minuten (CO-tijd) per keer om oververhitting te voorkomen. We raden aan na elk gebruik een afkoelperiode van ca. 30 minuten in te lassen.

De achteruit-schakelaar gebruiken

Als het apparaat niet soepel werkt doordat er voedsel vastzit of teveel voedsel in het apparaat is geplaatst, schakel dan naar de stand R (het apparaat werkt nu tegen de klok in) (14). Houd de achteruitknop (14) ingedrukt en het apparaat werkt in omgekeerde richting. Op deze manier zou u het voedsel dat vastzit uit het apparaat moeten kunnen verwijderen.

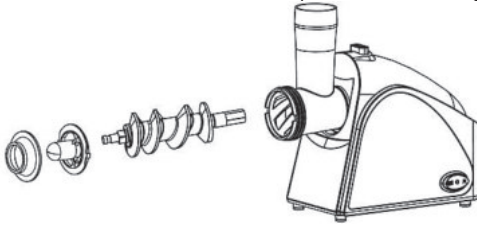
Als dit **niet** het geval is, reinig het apparaat dan zoals beschreven onder **Reiniging en onderhoud**.

Kebbe maken

Gebruik uw favoriete kebbe-recept door het vlees twee of drie keer te malen.

- Zodra de vleesmolen is gemonteerd, zoals beschreven onder “Montage”
- Open de afsluitring.
- Vervang het kruismes (5) en de snijschijf (6/8) door het opzetstuk voor kebbe (9).

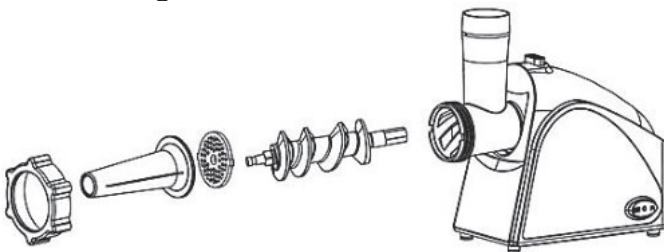
- Schroef de afsluitring (7) weer stevig vast en start met het maken van kebbe (zie bediening). Frituur of bak en geniet.



Worst maken

Monteer de vleesmolen zoals beschreven onder “Montage”.

- Open de afsluitring (7).
- Verwijder het kruismes (5).
- Bevestig de snijschijf (6/8), de worstvultrechter en schroef de afsluitring weer stevig vast.
- Bevestig en trek het worstvel volledig over de worstvultrechter (10). Maak een knoop aan het uiteinde van het worstvel. Zorg ervoor dat het gebruikte worstvel is gereinigd.
- Vul het vlees langzaam door het apparaat in het worstvel. Vul de worstvellen tot ze goed gevuld zijn, maar vul niet overmatig.



Worstvellen

U kunt worsten maken met of zonder worstvellen. Als u gebruik wilt maken van een worstvel, heeft u de volgende opties:

Natuurlijke worstvellen (raadpleeg uw lokale slager):

- U kunt het worstvel goed reinigen en overtollig zout verwijderen door het worstvel voor 30 minuten te laten weken in koud water.
- Spoel verschillende keren door koud water door de gehele lengte van het worstvel te laten lopen.

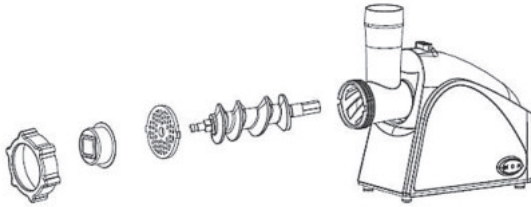
Synthetische worstvellen:

Laat worstvellen voor 5 minuten in koud water weken om het eenvoudiger te maken om het worstvel te buigen en met het worstvel te werken.

Koekjes maken

Voordat u aan de slag gaat met uw koekjesrecept, moet u eerst controleren of het apparaat en alle opzetstukken naar behoren zijn gereinigd.

- Zodra de vleesmolen is gemonteerd zoals beschreven onder “Montage”
- Open de afsluitring (7).
- Verwijder het kruismes (5).
- Bevestig de snijschijf (6/8), de opzetring voor koekjes (11) en schroef de afsluitring (7) stevig vast.
- Plaats de koekjespers (12) in de opzetring voor koekjes (11) en selecteer de vorm die u wilt gebruiken. Zorg ervoor de hendel naar buiten wijst.
- Plaats het koekjesdeeg in de vulschaal (2).
- Schakel het apparaat in (14) en druk het koekjesdeeg met behulp van de meegeleverde stopper (1) omlaag in de vultrechter.
- Snijd de koekjesdeegvormen in de gewenste grootte en bak ze op een bakplaat volgens uw recept.



 **Let op:** Zorg er bij het verwisselen van accessoires altijd voor dat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact heeft getrokken.

Demontage

  Zorg er voordat u het apparaat demonteert altijd voor dat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact heeft getrokken.

- Druk op de ontgrendelknop (13) om het vleesmolen-opzetstuk (3) te verwijderen van het motorblok (15).
- Open de afsluitring (7) en verwijder de gebruikte accessoires voorzichtig om letsel te voorkomen.

Reiniging en onderhoud

Omwille van hygiënische redenen moet u uw vleesmolen na elk gebruik reinigen en voedselresten verwijderen. Indien u dit niet doet, kan dit leiden tot een gevaarlijke situatie.



Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens reinigingshandelingen uit te voeren. Laat het apparaat volledig afkoelen.

Dompel het apparaat nooit onder in water. **Gevaar! Elektrische schokken!**

- Laat vlekken **niet** opdrogen. Reinig het apparaat zo snel mogelijk na gebruik met een vochtige doek en gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.
- Verwijder eventuele voedselresten uit de trechter met een zachte spatel of flessenborstel.
- Alle onderdelen **behalve** het motorblok (16) mogen worden gereinigd in een warm sopje. Wees wel voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen.
- Overgebleven voedselresten kunnen met behulp van een afwasborstel of flessenborstel van de snijschijf (6/8), opzetstuk voor koekjes (11/12), opzetstuk voor kebbe (9) en worstvultrechter (10) worden verwijderd.
- Spoel deze onderdelen na het reinigen af met schoon, warm water en droog daarna af.
- De onderdelen zijn **niet** vaatwasmachinebestendig.
- Nadat alle onderdelen zijn gereinigd en gedroogd, breng wat bakolie aan op de snijmessen en –schijven om ze te smeren en ervoor te zorgen dat ze niet roesten.
- Voordat u het apparaat monteert, moet u goed controleren of alle onderdelen schoon en droog zijn.



Het mes is extreem scherp. Monteer het apparaat daarom opnieuw na gebruik. Gevaar voor letsel!

Het apparaat moet na gebruik worden opgeslagen op een schone en droge plek buiten het bereik van kinderen.

Verwijderingsinstructies



Afgedankte elektrische apparaten die zijn gemarkeerd met dit symbool mogen niet met het huishoudelijk afval worden  weggegooid, maar moeten apart worden ingezameld. Breng dit apparaat daarom aan het einde van zijn levensduur terug naar een speciaal inzamelpunt voor verwijdering of naar uw dealer.

Uw Vleesmolen 25200 is verpakt in een doos. Dergelijke dozen zijn recycleerbaar afval, d.w.z. ze zijn herbruikbaar of recycleerbaar.

Technische gegevens:

Spanning:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nominaal vermogen:	400 W
CO-tijd:	7 seconden
Beschermingsklasse:	II

CO-tijd: De CO-tijd (Continue tijd) geeft aan hoe lang het apparaat continu kan worden gebruikt zonder dat de motor beschadigd of oververhit raakt. Nadat het apparaat gedurende deze tijdsperiode is gebruikt, moet het worden uitgeschakeld, zodat de motor af kan koelen.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.



Garantie:

Er zit op dit product 2 jaar garantie tegen defecten in materialen en fabricagefouten.

Deze garantie is niet geldig:

- als het apparaat niet is gebruikt in overeenstemming met de instructies
- voor schade als gevolg van slijtage (batterijen, etc.)
- voor schade die bij de klant bekend was op het moment van aankoop
- voor schade veroorzaakt door de eigenaar

Deze garantie heeft geen invloed op de wettelijke rechten die u als klant kunt hebben onder de van kracht zijnde nationale wetgeving inzake de aankoop van goederen.

De klant moet, om zich tijdens de garantieperiode op zijn/haar garantierecht te beroepen, bewijs geven van de aankoopdatum (aankoopbon).

De garantie kan worden ingesteld tegen

KORONA electric GmbH, Sundern /Duitsland.

Serviceadres:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Duitsland

Telefoon: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

binnen 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De klant heeft in geval van garantie het recht om het apparaat te laten repareren in onze winkel of bij een andere erkende winkel. Er worden (op grond van de garantie) geen verdere rechten aan de klant gegeven.

Utilisation prévue

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Si vous avez l'intention de prêter, de donner ou de revendre cet appareil à un tiers, veuillez à y inclure ces instructions d'utilisation.

Cet appareil est conçu pour le traitement de petites quantités d'aliments. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil qui n'est pas prévue par le fabricant peut entraîner un risque de dommage ou de blessure.

Cet appareil est **uniquement** destiné à un usage domestique privé et **non** à un usage commercial !

Sécurité :



Ce symbole identifie les dangers qui peuvent causer des blessures !



Ce symbole identifie les risques de choc électrique !



Consignes générales de sécurité

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.
- Une utilisation incorrecte ou impropre peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher cet appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension locale corresponde aux données techniques de l'appareil. Sinon, l'appareil risquera de surchauffer et d'être endommagé.



Attention ! Danger risque de choc électrique !

- Ne mettez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur

Un appareil électrique n'est pas un jouet !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, voire même ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisé ou instruit par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Débranchez toujours l'appareil** lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Tirez toujours la fiche pour débrancher –et non pas le cordon.
- Gardez l'appareil et le cordon loin de toute surface chaude pour éviter tout dommage à l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon ne peut pas être tiré par inadvertance ou faire trébucher quelqu'un lorsqu'il est utilisé. Ne laissez pas le cordon s'accrocher sur bords tranchants.
- Ne pliez pas le cordon ni ne l'enroulez autour de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil,

- si le cordon est endommagé.
- en cas de dysfonctionnement.
- si l'appareil est tombé ou s'il est endommagé.
Faites vérifier et, si nécessaire, réparé par une personne qualifiée/service à la clientèle. N'essayez jamais de modifier ou de réparer vous-même l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires testés pour l'utilisation avec cet appareil.
- N'essayez jamais d'enfoncer des objets dans l'appareil.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même !

Consignes spéciales de sécurité



AVERTISSEMENT ! Pour éviter les risques de blessures/ dommages de l'appareil, de choc électrique et de brûlures.

- **N'utilisez l'appareil que** pour l'usage auquel il est destiné (hacher de la viande fraîche, faire des saucisses en utilisant de la peau naturelle ou artificielle) et tel que décrit dans ce manuel.
- Débranchez toujours l'appareil lors du montage / démontage et / ou lorsque vous attachez / retirez des accessoires.
- Cet appareil **ne convient pas** au traitement des aliments congelés ou d'autres aliments durs (par exemple, les noix, les os).
- Ne touchez **jamais** les pièces rotatives / lames / disques avec vos mains et / ou autres objets lors de l'utilisation de l'appareil. Cela pourrait entraîner des blessures graves et / ou endommager à l'appareil.

- **Soyez prudent**, lors du processus de nettoyage de la lame car elle est très tranchante.
- Si l'appareil devait rencontrer des problèmes pendant le fonctionnement, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise secteur et retirez l'élément qui bloque son fonctionnement.
- **Ne laissez jamais l'appareil fonctionner à vide.**
- Remontez l'appareil après chaque utilisation et nettoyage pour éviter les blessures.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- **CO-Time (Temps d'utilisation) : 7 minutes**



Description du produit

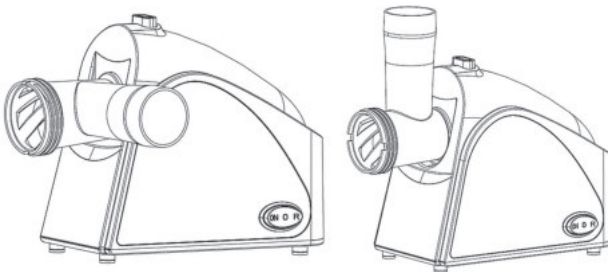
1. Poussoir du hachoir
 2. Plateau à viande
 3. Corps du hachoir
 4. Vis d'amenée
 5. Lame rotative
 6. Grille (moyen)
 7. Erou de blocage de la grille
 8. Grille (grossière)
 9. Accessoire à Kebbe (flitre à Kebbe et cône à Kebbe)
 10. Entonnoir de remplissage de saucisse
 11. Bague de fixation pour biscuits
 12. Presse pour biscuits
 13. Bouton de déverrouillage
 14. Interrupteur Marche / O (arrêt) / R (Sens inverse)
 15. Bloc moteur
 16. Cordon d'alimentation et prise
- (non représentés sur le schéma de description)

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux de l'emballage.
- Démontez et nettoyez toutes les pièces / accessoires détachables comme indiqué dans la section « **Nettoyage et entretien** ».

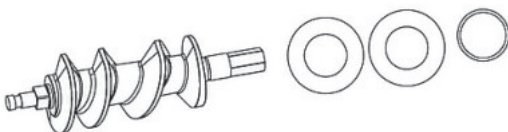
Assemblage

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (13) et maintenez-le enfoncé.
- Insérez le corps du hachoir à viande (3) en position horizontale à l'entrée du bloc moteur (15) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé.
- L'entonnoir de remplissage doit être orienté vers le haut.



- Insérez la vis d'avancée (4) dans le corps du hachoir à viande (3). Tournez légèrement pour vous assurer qu'elle est correctement insérée.

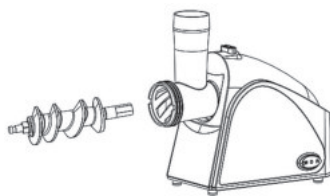
Remarque : l'arbre est assemblé avec une rondelle et une bague d'étanchéité pour éviter que la viande ne s'infilte vers le bloc moteur. Assurez-vous que toutes les pièces soient tous bien en place.



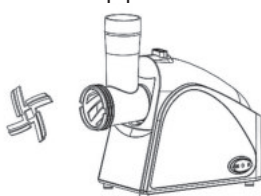
- Placez la lame rotative (5) avec son côté coupant tourné vers la grille (6/8).

Avertissement : la lame rotative est très tranchante - risque de blessure !

Attention : l'appareil peut être endommagé si la lame rotative est mal insérée dans la direction opposée !

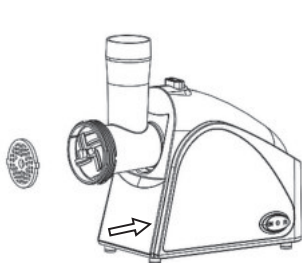


③

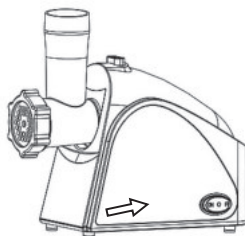


④

- Choisissez la grille appropriée (6/8).
- Insérez les deux bords de la grille choisie dans les fentes du corps du hachoir.
- Vissez fermement l'écrou de blocage de la grille (7).



⑤



⑥

- Vous pouvez maintenant placer le plateau à viande (2) sur l'entonnoir

Comment préparer la viande

- Coupez la viande en lanières ou en cubes ne dépassant pas 2 cm (coupez-les en morceaux plus petits si nécessaire).
- Assurez-vous que la viande soit exempte d'os, de tendons durs, d'excès de graisse, etc. avant de la broyer

- La viande crue de poisson devrait être complètement **décongelés** avant le hachage pour réduire la perte de jus.



Attention : la viande fraîchement broyé doit être réfrigérée et cuite dans les 24 heures car elle est susceptible de se désintégrer facilement. Apportez une attention particulière au maintien d'une bonne hygiène lors du hachage de la viande.



Remarque : lorsque vous préparez de la viande pour kebbe ou pour saucisses, procédez au hachage deux fois au préalable avant de l'utiliser comme farce. Lors de la préparation de votre farce, vous pouvez ajouter des oignons hachés ou des herbes selon votre goût ou votre recette.

Fonctionnement

Une fois que les accessoires appropriés ont été fixés :

- Placez l'appareil sur une surface plane, ferme et résistante à la chaleur et assurez-vous que les ouvertures d'aération en bas et en arrière restent débloquées.
- Assurez-vous que l'appareil est en position 0 (éteinte) (14) et branchez-le correctement à la prise murale.
- Placez un bol / un récipient sous l'appareil pour recueillir les aliments transformés.
- Insérez délicatement la pâte de viande / biscuit dans le plateau à viande (2).
- Allumez (14) l'appareil et insérez la pâte de viande / biscuit avec le poussoir (1) fourni dans le tube de la tête du hachoir.



Avertissement : utilisez **toujours** le poussoir fourni –

n'utilisez **jamais** d'autres objets ou la main ni les doigts - pour insérer les aliments, car cela pourrait causer des blessures graves et endommager l'appareil.

Si le moteur ralentit, cela peut être dû à des aliments coincés. Eteignez alors l'appareil, débranchez-le et nettoyez les pièces internes.

De préférence, l'appareil doit fonctionner à une température ambiante de (23 - 25 °C).



Avertissement : NE faites PAS fonctionner l'appareil durant plus de 7 minutes (CO-Time) à la fois, pour éviter la surchauffe de l'appareil. Nous recommandons une période de refroidissement d'environ 30 minutes à chaque fois.

Utilisation de l'interrupteur Sens inverse

Si le bon fonctionnement de l'appareil est entravé par des aliments coincés ou en excès, passez sur R (sens contraire des aiguilles d'une montre) (14). Appuyez sur le bouton Sens inverse (14) et maintenez-le enfoncé pour que l'appareil fonctionne dans le sens inverse. Cela devrait vous permettre de déloger les aliments qui se sont coincés.

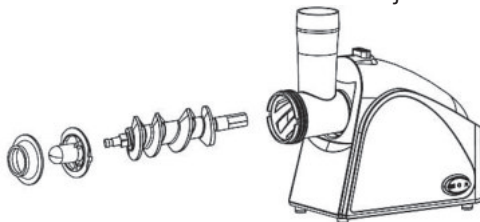
Si cela ne fonctionne pas, nettoyez la machine comme décrit dans la section « **Nettoyage et entretien** ».

Préparation du Kebb

Utilisez votre recette favorite de Kebbe en hachant la viande deux ou trois fois.

- Une fois le hachoir à viande assemblé comme décrit dans la section « Assemblage ».
- Ouvrez l'écrou de blocage de la grille.

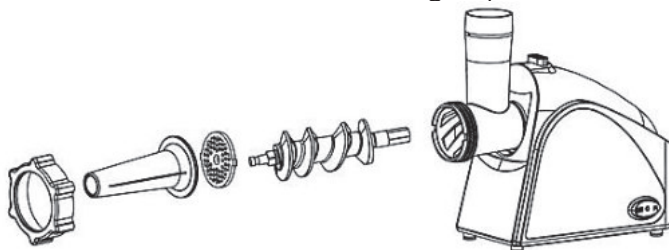
- Remplacez la lame rotative (5) et la grille (6/8) avec l'accessoire à Kebbe (9).
- Vissez à nouveau l'écrou de blocage de la grille (7) et commencez à faire votre Kebbe (voir fonctionnement). Faites bien frire ou faites juste frire et ensuite profitez.



Préparation des saucisses

Assemblez le hachoir à viande comme expliqué dans la section « Assemblage ».

- Ouvrez l'écrou de blocage de la grille (7).
- Enlevez la lame rotative (5).
- Fixez la grille (6/8), l'entonnoir de remplissage de saucisse et vissez l'écrou de blocage de la grille. Serrez à nouveau fermement.
- Attachez et enfiler complètement le boyaux (qui contiendra la chair à saucisse) sur l'entonnoir de remplissage à saucisse (10). Faites un noeud à la fin du boyaux. Assurez-vous que les boyaux utilisés soit propres et nettoyés.
- Introduisez lentement la viande à travers l'appareil dans les boyaux. Remplissez les boyaux jusqu'à ce qu'ils soient fermes, mais ne les surchargez pas.



Boyaux

Vous pouvez faire des saucisses avec ou sans boyaux. Mais, si vous souhaitez utiliser des boyaux, vous avez les deux options suivantes :

Boyaux d'origine naturelle (demandez à votre boucher) :

- Pour bien nettoyer et enlever l'excès de sel, faites tremper les boyaux dans de l'eau froide pendant 30 minutes.
- Rincez plusieurs fois en faisant couler de l'eau froide sur toute la longueur des boyaux.

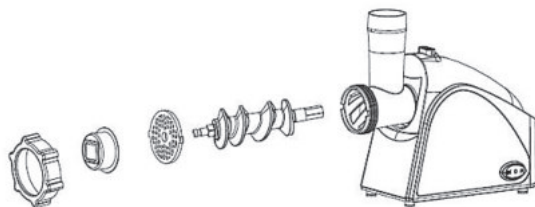
Boyaux d'origine synthétique :

Faites tremper les boyaux dans de l'eau pendant 5 minutes pour les rendre plus souples et plus faciles à travailler.

Préparation des biscuits (cookies)

Avant de commencer votre recette de biscuits, assurez-vous que l'appareil et tous les accessoires ont été nettoyés correctement.

- Une fois le hachoir à viande assemblé comme décrit dans la section « Assemblage »
- Ouvrez l'écrou de blocage de la grille (7).
- Enlevez la lame rotative (5).
- Fixez la grille (6/8), la bague de fixation pour biscuits (11) et vissez l'écrou de blocage (7). Serrez-le bien.
- Insérez la presse à biscuits (12) dans la bague de fixation pour biscuits (11) et choisissez la forme que vous souhaitez avoir. Assurez-vous que la poignée pointe vers l'extérieur.
- Insérez la pâte à biscuits dans le plateau à viande (2).
- Allumez l'appareil (14) et poussez la pâte à biscuits avec le poussoir (1) fourni dans le tube.
- Coupez les formes de pâte à biscuits dans la taille désirée et faites-les cuire sur un plateau de cuisson selon votre recette.



 **Attention :** lors de l'échange d'accessoires, **assurez-vous toujours de débrancher l'appareil de la prise secteur.**

Démontage

  **Assurez-vous toujours de débrancher l'appareil avant de le démonter.**

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (13) pour retirer le corps du hachoir à viande (3) du bloc moteur (15).
- Ouvrez l'écrou de blocage de la grille (7) et retirez soigneusement les accessoires pour éviter toute blessure.

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez votre hachoir à viande après chaque utilisation et retirez les résidus d'aliments. Un manque de nettoyage pourrait éventuellement entraîner une situation dangereuse.



Avant de nettoyer, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur. Laissez-le refroidir complètement.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. **Danger ! Risque de choc électrique !**

- Ne laissez **surtout pas** les taches sécher. Nettoyez l'appareil le plus rapidement possible après chaque utilisation avec un chiffon humide et n'utilisez pas de détergents agressifs ni d'objets tranchant.
- Enlevez tous les restes de nourriture potentiels de l'entonnoir avec une spatule souple ou une brosse à bouteille.
- Toutes les pièces à l'**exception** du bloc-moteur (16) peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse, en faisant attention lors de la manipulation des lames tranchantes.
- Les surplus de restes de nourriture peuvent être retirés de la grille (6/8), de l'accessoire pour biscuits (11/12), de l'accessoire pour Kebbe (9) et de l'entonnoir de remplissage de saucisse (10).
- Rincez ensuite ces pièces avec de l'eau chaude propre, puis séchez-les.
- Les pièces **ne sont pas lavable** au lave-vaisselle.
- Une fois toutes les pièces nettoyées et séchées, enduisez la lame de coupe et les grilles d'huile de cuisson pour les garder lubrifiés et exempts de rouille.

- Avant de réassembler l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches.



La lame est extrêmement tranchante. Par conséquent, réassemblez l'unité après utilisation. Risque de blessure !

Après utilisation, rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et gardez-le hors de portée des enfants.

Instructions relatives à l'élimination



Les déchets d'appareils électriques marqués de ce signe ne doivent pas être éliminés avec vos déchets ménagers, mais sont à collecter séparément. Par conséquent, veuillez retourner cet appareil à la fin de son cycle de vie à des points de collecte spéciaux pour l'élimination ou à votre revendeur local.

Votre Hachoir à viande 25200 est emballé dans une boîte destinée à la vente au détail. De telles boîtes sont des déchets recyclables, c'est-à-dire qu'elles sont réutilisables ou recyclables.

Données techniques

Tension:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance nominale:	400 W
CO-Time :	7 secondes
Classe de protection:	II

CO-Time : Le CO-Time (temps continu) décrit le temps pendant lequel les appareils peuvent être utilisés sans endommager ou surchauffer le moteur. Une fois que l'appareil a été utilisé durant cette période, il doit être éteint pour permettre au moteur de refroidir.

Sujet à changement sans préavis.



Garantie:

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 2 ans.

Cette garantie n'est pas valide:

- si l'appareil n'a pas été utilisé conformément aux instructions
- pour les dommages causés par l'usure (piles, etc.)
- pour les dommages connus du client au moment de l'achat
- pour les dommages causés par le propriétaire

Cette garantie n'affecte pas votre droit légal, ni aucun droit légal que vous pourriez avoir en tant que client en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de biens.

Pour faire valoir son droit de garantie pendant la période de garantie, le client doit fournir la preuve de la date d'achat (reçu).

La garantie doit être demandé à

KORONA electric GmbH, Sundern / Allemagne.

Adresse du service:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Germany /Allemagne

Ligne téléphonique: 02933 90284-80

E-mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

Dans les 2 ans suivant la date d'achat. En cas de garantie, le client a le droit de réparer l'appareil avec nous ou dans un magasin autorisé. Les droits supplémentaires (en raison du droit de garantie) ne sont pas donnés au client.

KORONA[®]

Ref: 25200/10-2018.01