

# AIRMSSEN

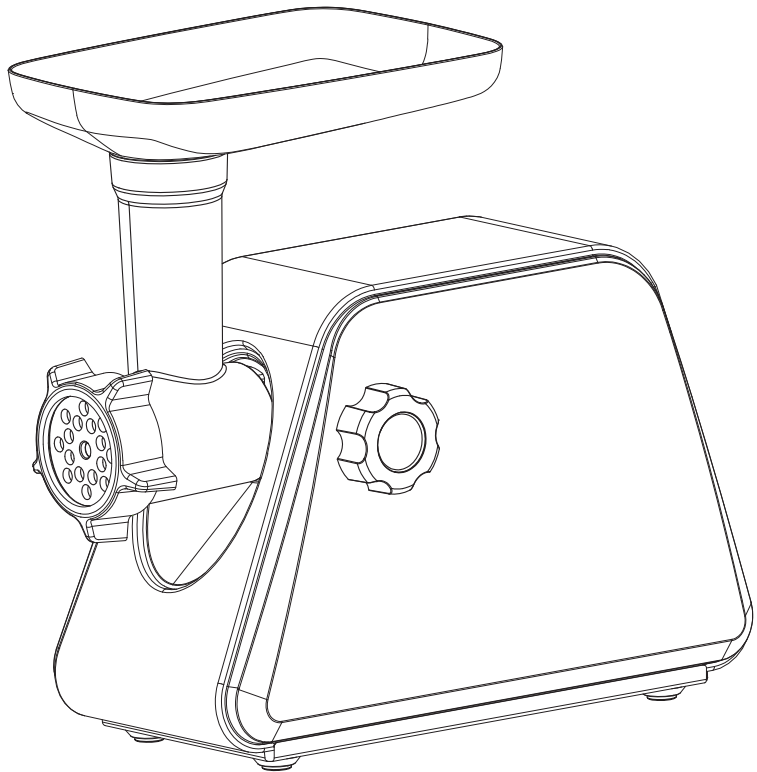
MEAT GRINDER

FLEISCHWOLF

HACHOIR À VIANDE

TRITACARNE

PICADORA DE CARNE



If you are having problems using this meat grinder.

Please email: [support@airmsen.com](mailto:support@airmsen.com) for assistance: [www.airmsen.com](http://www.airmsen.com)

Wenn Sie Probleme bei der Verwendung dieses Fleischwols haben.

Bitte senden Sie eine E-Mail an: [support@airmsen.com](mailto:support@airmsen.com) Für Unterstützung: [www.airmsen.com](http://www.airmsen.com)

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de ce hachoir à viande, veuillez envoyer

un courriel à [support@airmsen.com](mailto:support@airmsen.com) pour obtenir de l'aide : [www.airmsen.com](http://www.airmsen.com)

Se riscontri problemi nell'utilizzo di questo tritacarne.

Si prega di inviare un'e-mail a: [support@airmsen.com](mailto:support@airmsen.com) per assistenza: [www.airmsen.com](http://www.airmsen.com)

Si tiene problemas usando esta picadora de carne, por favor envíe un correo electrónico a:

[support@airmsen.com](mailto:support@airmsen.com) para recibir asistencia: [www.airmsen.com](http://www.airmsen.com)

# CONSTANT INNOVATION TO ALLOW CONSUMERS TO GET BETTER PRODUCTS

Take “technology, innovation, health” as its core value, to be the preferred brand of household products in your healthy and quality life.

AIRMOSEN focus on researching, developing and manufacturing various kinds of household supplies with advanced technologies and the idea of sustainable development, to promote the evolution and transform of our lifestyle, to make it more healthy, green, intelligent and with high quality, and to bring a happy, healthy and eco-friendly home life to around the world.

## SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



**This is the safety alert symbol.**

**This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.**

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

# CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	04
-----	-----
COMPONENT INTRODUCTION	06
-----	-----
ASSEMBLY OF THE MEAT GRINDER	07
ASSEMBLY OF THE "KUBBE" ATTACHMENT	08
ASSEMBLY OF THE SAUSAGE ATTACHMENT	08
ASSEMBLY OF THE VEGETABLE CUTTING ATTACHMENT	09
ASSEMBLY OF THE TOMATO JUICER ATTACHMENT	09
-----	-----
ELECTRICAL CONNECTION	11
-----	-----
APPLICATION INSTRUCTIONS	11
-----	-----
CLEANING AND MAINTENANCE	12
-----	-----
WARRANTY	13
-----	-----
CUSTOMER SUPPORT	14
-----	-----

# IMPORTANT SAFEGUARDS

Congratulations on your new Airmesen meat grinder. This manual contains important information on the installation, use, and care of your appliance. Please take time to read this manual to take full advantage of your meat grinder's many benefits and features.

**Please read this manual carefully before using the product and keep it properly. The product, accessories, user interface and other illustrations in the manual are schematic diagrams for reference only. Due to the update and upgrade of the product, the actual product and the diagram may be slightly different, please refer to the material item.**

- Household use only. Do not use for industrial purpose. Do not use the appliance outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it in any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Switch off the appliance and always disconnect the plug from the power socket (pull on the plug, not on the cable) when the appliance is not in being used, before attaching accessories, cleaning or in case of malfunction.
- Do not use the appliance without supervision. Always turn the appliance off, when you leave the room. Pull the plug cut of the socket. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Regularly check the appliance and cable for damage. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, but refer repairs to an authorized specialist. To avoid danger, faulty power cords must only be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person using an equivalent cable.
- Only use original accessories.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc. Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating (For example switch "ON" knob to "R" knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop, otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.
- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not eat them.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduce 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.

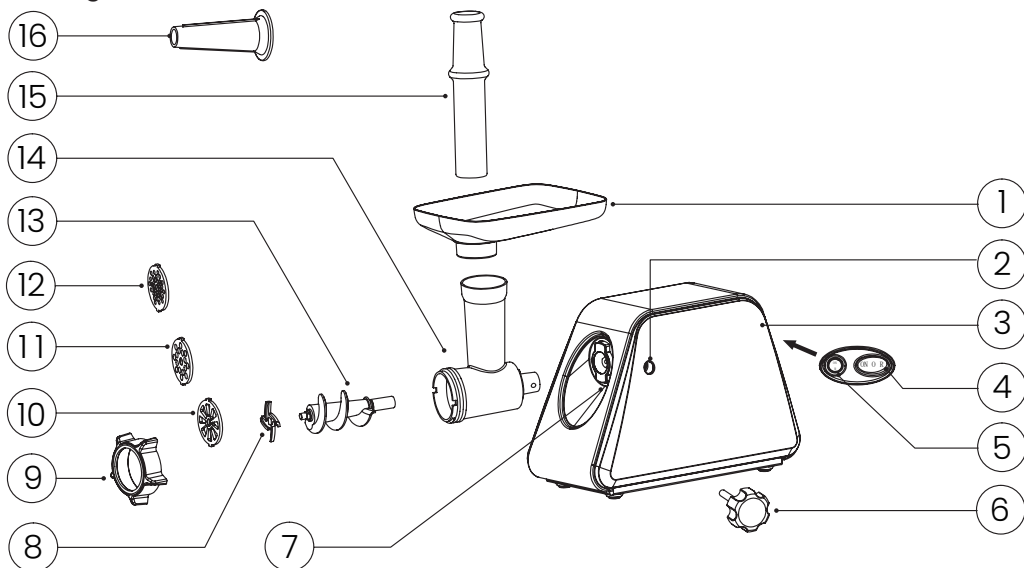
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Observe the following: Special Safety Instructions.
- Keep packaging out of the reach of children (plastic bag, cardboard box, polystyrene, etc.)
- Do not allow small children to play with the foil. Danger of suffocation.

 **ATTENTION**

Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.

# COMPONENT INTRODUCTION

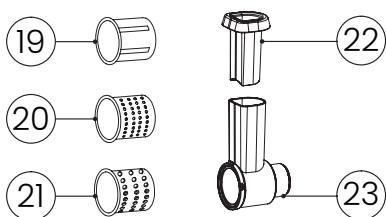
## Sausage Attachment



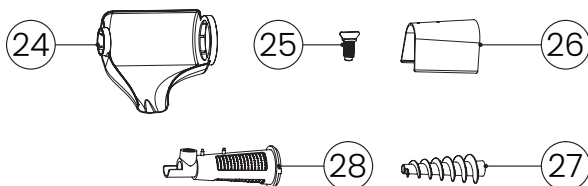
## Kubbe Attachment



## Vegetable-Cutting Attachment



## Tomato Juicer Attachment



1. Hopper Plate
2. Threaded Hole
3. Motor Housing
4. Switch On/O/R (On/Off/Reverse)
5. Safety Switch R/On (Reverse/Forward)
6. Unlock Button
7. Head Tube Inlet
8. Cutting Blade
9. Fixing Ring
10. Fan-Shaped Cutting Plate
11. Coarse Cutting Plate
12. Fine Cutting Plate
13. Feed Screw
14. Head Tube

15. Food Pusher
16. Sausage Attachment
17. A-Kubbe Attachment
18. B-Kubbe Attachment
19. Cone-1
20. Cone-2
21. Cone-3
22. Vegetable Pusher
23. Vegetable Scroll Housing
24. Hopper
25. Adjusted Screw
26. Dam-Board
27. Scroll (Tomato)
28. Tomato Juicer Bracket

## ⚠ FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- To clean all parts (except the body), wipe with a cloth dampened with a dilute neutral detergent or water, then wipe clean with a dry cloth.
- Before plugging in, ensure the "ON/O/ R" switch(On/Off/Reverse) is turned to "O" position(Off).

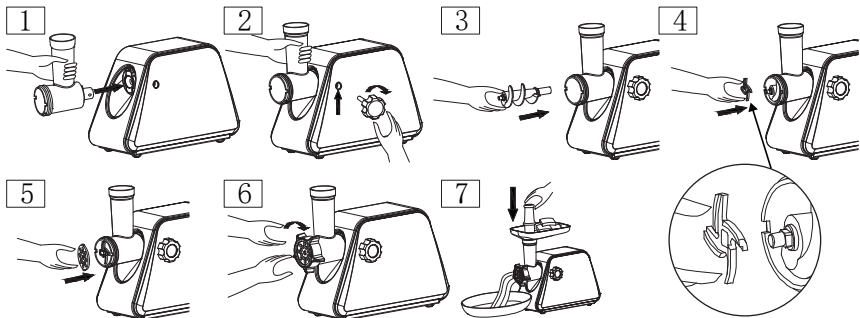
## ASSEMBLY OF THE MEAT GRINDER

Please refer to the illustrations under "1-7".

1. Insert the head tube into the head tube inlet on the motor housing. **(Fig.1)**
2. Lock the head tube into position by turning the unlock button clockwise. **(Fig.2)**
3. Insert the feed screw into the head tube, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing. **(Fig.3)**
4. Insert the Cutting blade with the sharpened edge outwards onto the shaft of the feed screw. **(Fig.4)**
5. Select a cutting plate. **(Fig.5)**

### NOTE:

- Slightly grease the cutting plate beforehand with vegetable fat.
  - The guides on the cutting plate are located in the recesses on the feed screw housing.
6. Support or press the center of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand. Rotate the fixing ring clockwise. Do not over-tighten. **(Fig.6)**
  7. You can now attach the hopper plate with whatever you want to grind. **(Fig.7)**
  8. The air passage at the bottom and the side of the body should be kept free and not blocked. Locate the unit on a firm place.
  9. Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the Feed screw housing opening.
  10. Plug in and turn the "R / ON" switch to "ON" position, then turn the "ON/O/ Reverse" switch to "ON" position. The appliance is in the "Forward" mode. See below "Electrical connection"
  11. After use, please switch the unit off and unplug it from the power supply.



## ASSEMBLY OF THE "KUBBE" ATTACHMENT

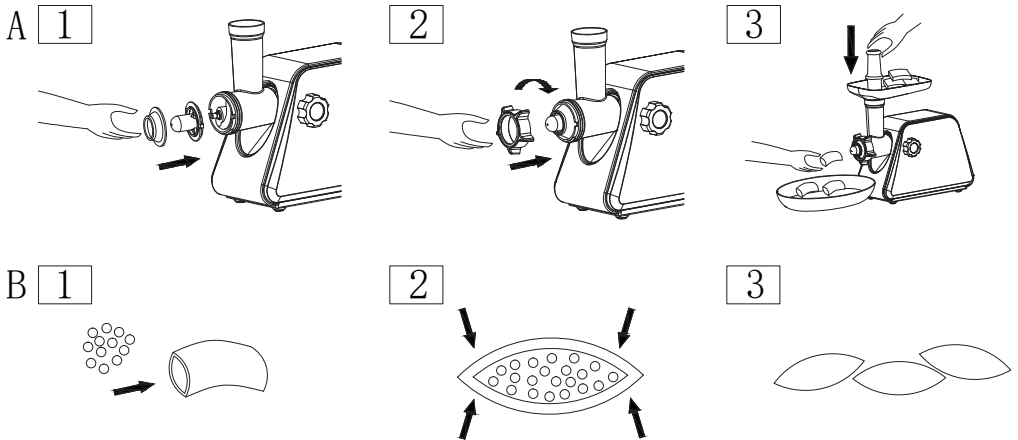
### NOTE:

- Tubes of meat or dough paste can be made with the "Kubbe" attachment.
- Please refer to the illustrations under "A and B".
- First proceed as described in "Assembly of the meat grinder" step 1 to step 3.

1. Position the 2-piece kubbe attachment on the shaft of the feed screw.

**NOTE:** The guides on attachment (A) are located in recesses on the feed screw housing.

2. Rotate the fixing ring clockwise.
3. You can now attach the hopper plate with your meat or dough mixture.
4. For instructions on powering the machine on/off, please see the section titled "Electrical Connection/Application Instructions."

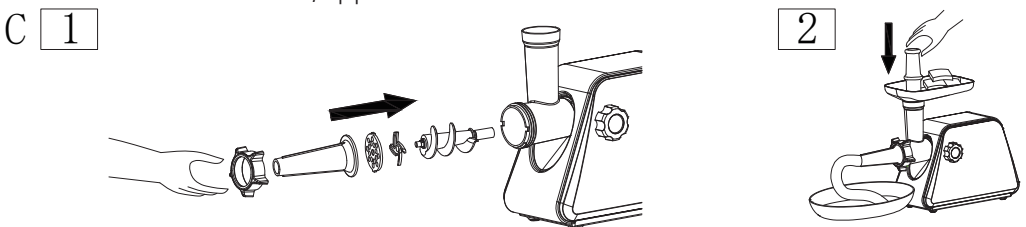


## ASSEMBLY OF THE SAUSAGE ATTACHMENT

Please refer to the illustrations under "C".

**NOTE:** First proceed as described in "Assembly of the meat grinder" step 1 to step 2.

1. Position the sausage attachment on the feed screw housing.
2. Rotate the fixing ring clockwise.
3. You can now attach the food tray with whatever you want to grind.
4. For instructions on powering the machine on/off, please see the section titled "Electrical Connection/Application Instructions."



## ASSEMBLY OF THE VEGETABLE CUTTING ATTACHMENT

Please refer to the illustrations under “D”.

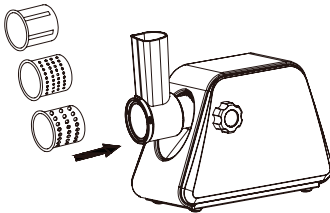
1. Insert the vegetable scroll housing into the head tube inlet.
2. Lock the vegetable scroll housing into position by turning the unlock button clockwise.
3. Select one of the three cones based on your needs, and place it inside the vegetable scroll housing.
4. Press vegetables into the shaft of the vegetable scroll housing by using the vegetable pusher.

### NOTE:

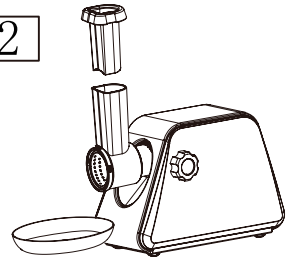
The vegetable cutting attachment is versatile and can be used to cut various vegetables such as carrots, cucumbers, potatoes, etc. Before use, ensure vegetables are cut into sizes resembling the head of the meat grinder. Then, gently press them for optimal efficiency, reducing processing time.

5. Position a container (such as a bowl or plate) beneath the vegetable scroll housing to catch the sliced vegetables.
6. For instructions on powering the machine on/off, please see the section titled “Electrical Connection/Application Instructions.”

D 1



2



## ASSEMBLY OF THE TOMATO JUICER ATTACHMENT

Please refer to the illustrations under “E”.

**NOTE:** First proceed as described in “Assembly of the meat grinder” step 1 to step 2.

1. Insert the feed screw into the head tube, long end first. Turn the feed screw slightly until it is set into the motor housing. **(Fig.A)**
2. Place the hopper on the head tube and connect the feed screw with the tomato scroll. **(Fig.B)**
3. Place the fix ring on the tomato juicer basket. It only needs to be put on, no need to rotate. **(Fig.C)**
4. Insert the long end of the tomato juicer basket through the hopper. **(Fig.E)**
5. Connect the tomato juicer basket with the head tube by tightening the fix ring clockwise. **(Fig.E & Fig.G)**

### NOTE:

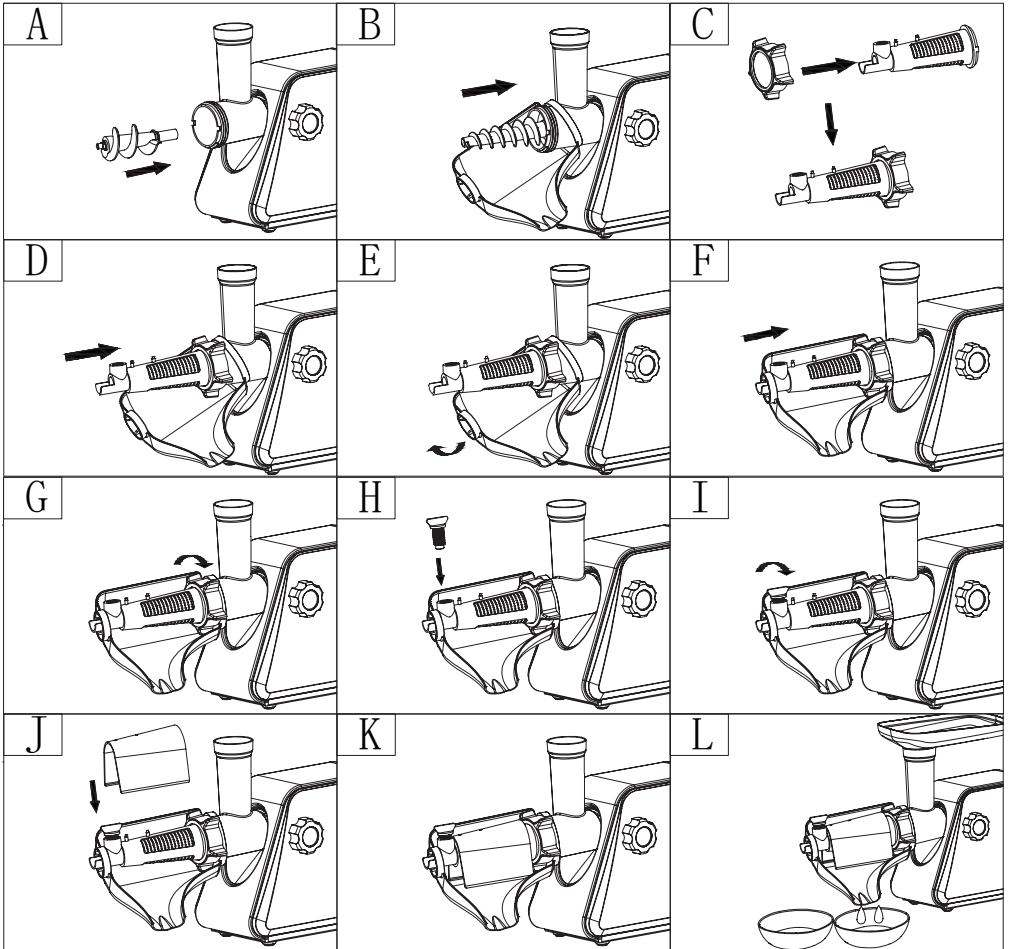
The guides on the tomato juicer basket are located in recesses on the head tube.

6. Position the adjusted screw on the tomato juicer basket and rotate it clockwise. **(Fig.H and Fig.I)**
7. Place the dam-board on the tomato juicer basket. **(Fig.J)**
8. Position two containers (Bowls or plates) under the vegetable scroll housing to collect the separated tomato juice and residue.
9. For instructions on powering the machine on/off, please see the section titled "Electrical Connection/Application Instructions."

**NOTE:**

Before using the machine to juice tomatoes, ensure they are cut into sizes similar to the head of the meat grinder. Gently pressing them can also expedite the process.

E



## ELECTRICAL CONNECTION

Ensure that the function switch is set to "0"(off).

### Switches(Forward/Return Function)

The appliance is equipped with a forward and return function. If the feed screw should block, you can use the return function, in order to release it.

For your safety, the forward and return functions have been combined with two switches.

**Forward:** Move the safety switch (5) to "ON" and the switch (4) to "ON". The appliance is in the "Forward" mode. Switching to the return mode is not possible.

**Return:** Move the safety switch (5) to "R" and the switch (4) to "R(Reverse)". The appliance is in the "Return" mode. Switching to the forward mode is not possible.

### Switching off

Move the safety switch (4) to "O" and pull the power plug.

## APPLICATION INSTRUCTIONS

### Making sausages

- You can use either natural or artificial intestines.
- If you have decided for natural intestines, soak them beforehand for some time in water.
- Make a knot at the end of the intestine.
- Push the intestine over the sausage attachment.
- The sausage mass is pressed through the sausage attachment and the sausage intestine is filled.
- \* Make sure that the sausage intestine is filled "loosely". Since otherwise the intestine could burst because the sausage expands when cooking and or frying.
- After the first sausage has achieved the require length, press the sausage together at the end of the sausage attachment with your fingers.
- Until you have acquired routine, you can switch the appliance off after each sausage section.
- Twist the sausage once or twice around its own axis.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always pull the power supply plug before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Do not use a wire brush or other abrasive items.
- Never use sharp or scouring cleaning materials.

### **WARNING**

Never immerse the body in water for cleaning.  
It could result in an electric shock or fire.

### **Motor housing**

Only wipe the motor housing with a damp cloth and dry with a dry cloth after.

### **Food tray, scroll, scroll housing and all accessories.**

- Do not clean these parts in the dishwasher.
- The surfaces could become lackluster.
- These parts can be cleaned by hand in the wash basin.
- Rinse with clear water and dry the parts.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.

# WARRANTY

Product Name	Model Number	Default Warranty Period	Date of Purchase	Order Number	For your own reference, we strongly recommend that you record your order number and date of purchase.
MEAT GRINDER	MGT-080	2 years			

## TERMS & POLICY

AIRMOSEN warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the warranty period.

AIRMOSEN will replace any product found to be defective due to manufacturer flaws based on eligibility. Refunds are available within the first 30 days of purchase. Refunds are only available to the original purchaser of the product. This warranty extends only to personal use and does not extend to any product that has been used for commercial, rental, or any other use in which the product is not intended for. There are no warranties other than the warranties expressly set forth with each product.

This warranty is non-transferrable. AIRMOSEN is not responsible in any way for any damages, losses, or inconveniences caused by equipment failure by user negligence, abuse, or use noncompliant with the user manual or any additional safety or usage warnings included in the product packaging and manual.

### THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO THE FOLLOWING:

- Damage due to abuse, accident, alteration, misuse, tampering, or vandalism.
- Improper or inadequate maintenance.
- Damage in return transit.
- Unsupervised use by children under 18 years of age.

AIRMOSEN assume no liability for damage caused by the use of the product other than for its intended use or as instructed in the user manual. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which may vary from state to state.

**ALL EXPRESSED AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.**

## DEFECTIVE PRODUCTS & RETURNS

Should your product prove defective within the specified warranty period, please contact Customer Support via [support@airmsen.com](mailto:support@airmsen.com) with your order number. DO not dispose of your product before contacting us. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the unit with a copy of your invoice and order number.

# CUSTOMER SUPPORT

## WE'RE HERE TO HELP!

If you encounter any issues or have any questions regarding your new product, please contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal!

## CUSTOMER SUPPORT

Email: **support@airmsen.com**

Website: **www.airmsen.com**

If you need to purchase product accessories, please visit **www.airmsen.com**.

\* Please have your order confirmation number ready before contacting Customer Support.



<https://www.facebook.com/Airmsen>



<https://www.youtube.com/@AIRMSEN>

For product operation videos, please subscribe to AIRMSEN's official Youtube account.

---

# STÄNDIGE INNOVATION UM VERBRAUCHERN ZU ERMÖGLICHEN, BESSERE PRODUKTE ZU ERHALTEN

Nehmen Sie „Technologie, Innovation, Gesundheit“ als Kernwert an, um die bevorzugte Marke für Haushaltsprodukte in Ihrem gesunden und hochwertigen Leben zu sein.

AIRMOSEN konzentriert sich auf die Erforschung, Entwicklung und Herstellung verschiedener Arten von Haushaltsartikeln mit fortschrittlichen Technologien und der Idee einer nachhaltigen Entwicklung, um die Entwicklung und Transformation unseres Lebensstils zu fördern, ihn gesünder, umweltfreundlicher, intelligenter und mit hoher Qualität zu machen und zu bringen ein glückliches, gesundes und umweltfreundliches Leben zu Hause auf der ganzen Welt.

## SICHERHEIT

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer ist sehr wichtig.

Wir haben in diesem Handbuch und auf Ihrem Gerät viele wichtige Sicherheitshinweise bereitgestellt. Lesen und befolgen Sie immer alle Sicherheitshinweise.



**Dies ist das Sicherheitswarnsymbol.**

**Dieses Symbol macht Sie auf mögliche Gefahren aufmerksam, die zu schweren Verletzungen bei Ihnen und anderen führen können**

Alle Sicherheitshinweise folgen dem Sicherheitswarnsymbol.

In allen Sicherheitshinweisen erfahren Sie, welche potenzielle Gefahr besteht, wie Sie das Verletzungsrisiko verringern können und was passieren kann, wenn die Anweisungen nicht befolgt werden.

# INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	04
-----	-----
EINFÜHRUNG DER KOMPONENTEN	06
-----	-----
MONTAGE DES FLEISCHWOLF	07
MONTAGE DES ANBAUGERÄTS „KUBBE“	08
MONTAGE DES WURSTAUFsatzES	08
MONTAGE DES GEMÜSESCHNEIDEVORSATZES	09
MONTAGE DES TOMATEN-ENTSAFTER- AUFSATZES	09
-----	-----
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	11
-----	-----
ANWENDUNGSHINWEISE	11
-----	-----
REINIGUNG UND WARTUNG	12
-----	-----
GARANTIE	13
-----	-----
KUNDENUNTERSTÜTZUNG	15
-----	-----

# WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Airmsen-Fleischwolf. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Installation, Verwendung und Pflege Ihres Geräts. Bitte nehmen Sie sich die Zeit, dieses Handbuch zu lesen, um die vielen Vorteile Ihres Fleischwolfs voll auszuschöpfen Merkmale.

**Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es ordnungsgemäß auf.**

**Bei dem Produkt, dem Zubehör, der Benutzeroberfläche und anderen Abbildungen im Handbuch handelt es sich lediglich um schematische Darstellungen, die lediglich Referenzzwecken dienen. Aufgrund der Aktualisierung und Aktualisierung des Produkts können das tatsächliche Produkt und das Diagramm geringfügig abweichen beziehen sich auf die Materialposition.**

- Nur für den Hausgebrauch. Nicht für industrielle Zwecke verwenden. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Sie Zubehör anbringen, reinigen oder bei Störungen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie den Raum verlassen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sondern überlassen Sie die Reparatur einem autorisierten Fachmann. Um Gefahren zu vermeiden, dürfen defekte Netzkabel nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Füttern Sie das Futter niemals mit der Hand. Verwenden Sie immer einen Lebensmittelstopfer.
- Befestigen Sie das Schneidmesser und die Schneidplatte nicht, wenn Sie den Kibbe-Aufsatz verwenden.
- Mahlen Sie keine harten Lebensmittel wie Knochen, Nüsse usw. Mahlen Sie keinen Ingwer und andere Materialien mit harten Fasern.
- Während das Gerät in Betrieb ist, ist die Rückwärtsfunktion verboten (z. B. den „ON“-Knopf auf den „R“-Knopf schalten oder umgekehrt). Warten Sie mindestens eine Minute, bis das Mahlwerk vollständig zum Stillstand gekommen ist, andernfalls kann es zu ungewöhnlichen Geräuschen kommen, Vibrationen oder ein vorübergehender elektrischer Funke im Gerät. Dies könnte leicht zu Schäden

am Gerät führen und den Benutzer verängstigen.

- Nach dem Gebrauch verblieben noch Reste im Mahlkopf. Das ist normal. Eventuell bleibt am Ende etwas schwarzes Metallpulver am Futterboden haften. Bitte pflücken Sie sie aus und werfen Sie sie weg, essen Sie sie nicht.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Beachten Sie Folgendes: Besondere Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf (Plastiktüte, Karton, Styropor usw.)
- Erlauben Sie kleinen Kindern nicht, mit der Folie zu spielen. Erstickungsgefahr.

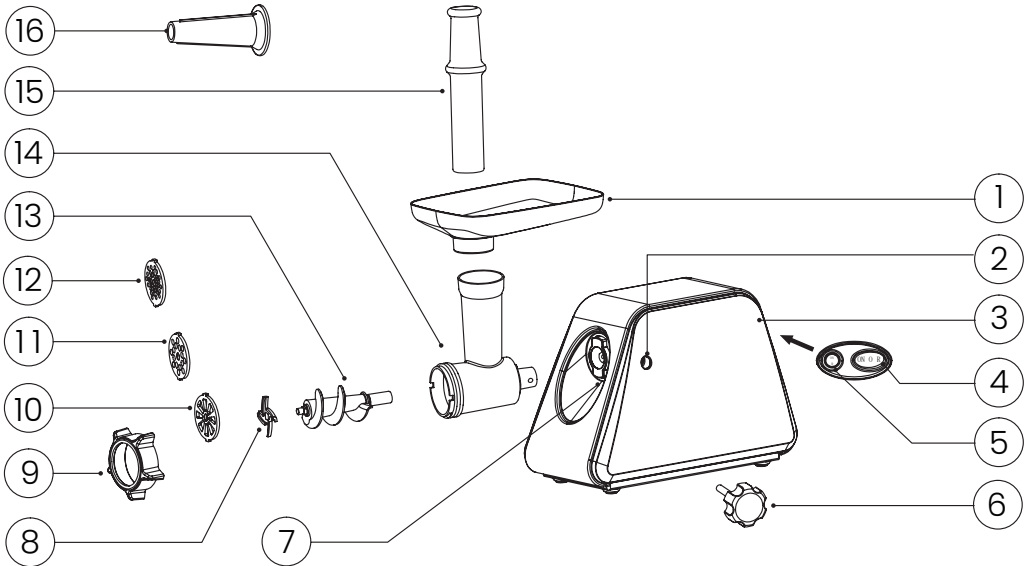


#### **AUFMERKSAMKEIT**

Der kontinuierliche Betrieb des Fleischwolfs sollte nicht länger als 10 Minuten dauern, mit anschließendem 10-Minuten-Intervall zur Motorkühlung

# EINFÜHRUNG DER KOMPONENTEN

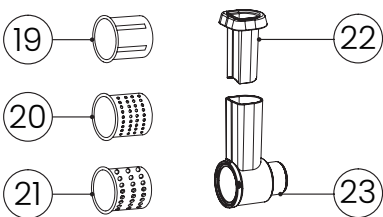
## Wurstaufsatz



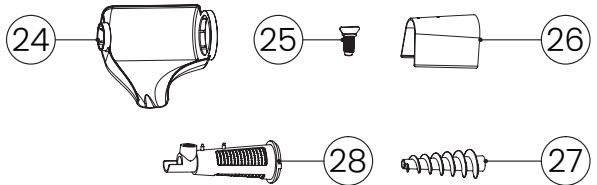
## Kubbe-Anhang



## Gemüseschneideaufsatz



## Tomaten-Entsafter-Aufsatz



1. Trichterplatte
2. Gewindeloch
3. Motorgehäuse
4. Ein-/O/R (Ein/Aus/Umkehren) einschalten
5. Sicherheitsschalter R/Ein (Rückwärts/Vorwärts)
6. Entriegelungstaste
7. Steuerrohreinlass
8. Schneidmesser
9. Befestigungsring
10. Fächerförmige Schneidplatte
11. Grobschneideplatte
12. Feinschneideplatte
13. Förderschnecke
14. Steuerrohr

15. Lebensmittelschieber
16. Wurstaufsatz
17. A-Kubbe-Anhang
18. B-Kubbe-Anhang
19. Kegel-1
20. Kegel-2
21. Kegel-3
22. Gemüseschieber
23. Gemüserollengehäuse
24. Trichter
25. Angepasste Schraube
26. Dam-Board
27. Schriftrolle (Tomate)
28. Halterung für Tomatenpresse

## ⚠ ZUM ERSTEN MAL

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Zuhause übereinstimmt.
- Um alle Teile (außer dem Gehäuse) zu reinigen, wischen Sie sie mit einem mit verdünntem neutralem Reinigungsmittel oder Wasser angefeuchteten Tuch ab und wischen Sie sie anschließend mit einem trockenen Tuch sauber.
- Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass der „ON/O/R“-Schalter (Ein/Aus/Reverse) auf „O“ (Aus) gestellt ist.

## MONTAGE DES FLEISCHWOLFES

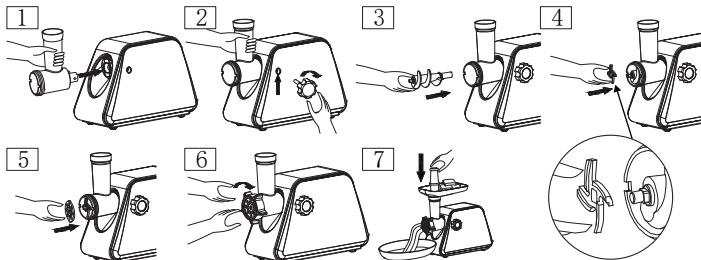
**Bitte beachten Sie die Abbildungen unter „1-7“.**

1. Stecken Sie das Steuerrohr in den Steuerrohreinlass am Motorgehäuse. **(Abb.1)**
2. Verriegeln Sie das Steuerrohr, indem Sie den Entriegelungsknopf im Uhrzeigersinn drehen. **(Abb.2)**
3. Führen Sie die Vorschubschraube mit dem langen Ende voran in das Steuerrohr ein, indem Sie die Vorschubschraube leicht drehen, bis sie im Motorgehäuse sitzt. **(Abb. 3)**
4. Stecken Sie das Schneidmesser mit der geschärften Kante nach außen auf die Welle der Vorschubschnecke. **(Abb.4)**
5. Wählen Sie eine Schneidplatte aus. **(Abb.5)**

### HINWEIS:

- Fetten Sie die Schneidplatte vorher leicht mit Pflanzenfett ein.
- Die Führungen der Schneidplatte befinden sich in den Aussparungen am Vorschubschneckengehäuse

6. Stützen oder drücken Sie mit einem Finger auf die Mitte der Schneidplatte und schrauben Sie dann den Befestigungsring mit der anderen Hand fest, bis er fest sitzt. Drehen Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn. Nicht überdrehen. **(Abb.6)**
7. Sie können nun die Trichterplatte mit allem anbringen, was Sie mahlen möchten. **(Abb.7)**
8. Der Luftdurchlass an der Unterseite und an der Seite des Gehäuses sollte frei gehalten und nicht blockiert werden. Stellen Sie das Gerät an einem festen Ort auf.
9. Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (empfohlen wird sehen-, knochen- und fettfreies Fleisch, ungefähre Größe: 20 mm x 20 mm x 60 mm), sodass sie problemlos in die Öffnung des Förderschneckengehäuses passen.
10. Stecken Sie den Stecker ein und drehen Sie den „R/ON“-Schalter auf die Position „ON“, dann drehen Sie den „ON/O/Reverse“-Schalter auf die Position „ON“. Das Gerät befindet sich im Modus „Vorwärts“. Sehen unten „Elektrischer Anschluss“
11. Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät bitte aus und trennen Sie es vom Stromnetz.



## MONTAGE DES ANBAUGERÄTS „KUBBE“

### HINWEIS:

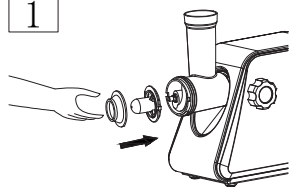
- Mit dem „Kubbe“-Aufsatz können Tuben aus Fleisch oder Teigmasse hergestellt werden.
- Bitte beachten Sie die Abbildungen unter „A und B“.
- Gehen Sie zunächst wie unter „Zusammenbau des Fleischwolfs“ Schritt 1 bis Schritt 3 beschrieben vor.

1. Positionieren Sie den 2-teiligen Kubbe-Aufsatz auf der Welle der Förderschnecke.

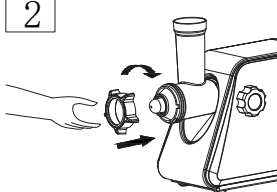
**HINWEIS:** Die Führungen am Aufsatz (A) befinden sich in Aussparungen am Förderschneckengehäuse.

2. Drehen Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn.
3. Sie können nun die Trichterplatte mit Ihrer Fleisch- oder Teigmischung anbringen.
4. Anweisungen zum Ein-/Ausschalten der Maschine finden Sie im Abschnitt „Elektrischer Anschluss/Anwendungsanweisungen“.

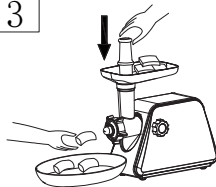
A 1



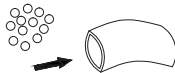
2



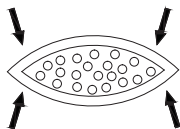
3



B 1



2



3



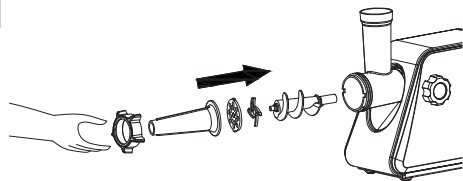
## MONTAGE DES WURSTAUFSETZES

Bitte beachten Sie die Abbildungen unter „C“.

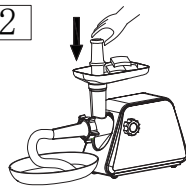
**HINWEIS:** Gehen Sie zunächst wie in „Zusammenbau des Fleischwolfs“ Schritt 1 bis Schritt 2 beschrieben vor.

1. Positionieren Sie den Wurstaufsatz am Förderschneckengehäuse.
2. Drehen Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn.
3. Sie können nun die Lebensmittelschale mit allem, was Sie mahlen möchten, befestigen.
4. Anweisungen zum Ein-/Ausschalten der Maschine finden Sie im Abschnitt „Elektrischer Anschluss/Anwendungsanweisungen“

C 1



2



## MONTAGE DES GEMÜESCHNEIDEVORSATZES

Bitte beachten Sie die Abbildungen unter „D“.

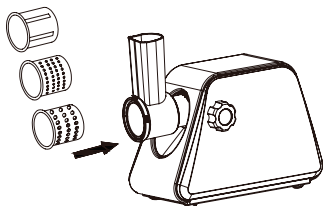
1. Setzen Sie das Gemüsespiralgehäuse in den Steuerrohreinlass ein.
2. Verriegeln Sie das Gehäuse der Gemüsespirale, indem Sie den Entriegelungsknopf im Uhrzeigersinn drehen.
3. Wählen Sie je nach Bedarf einen der drei Zapfen aus und platzieren Sie ihn im Gehäuse der Gemüseschnecke.
4. Drücken Sie das Gemüse mit dem Gemüseschieber in den Schaft des Gemüseschneckengehäuses.

### HINWEIS:

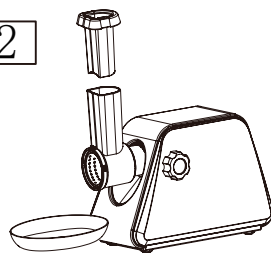
Der Gemüseschneideaufsatz ist vielseitig einsetzbar und kann zum Schneiden verschiedener Gemüsesorten wie Karotten, Gurken, Kartoffeln usw. verwendet werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gemüse in Größen geschnitten wird, die dem Kopf des Fleischwolfs ähneln. Drücken Sie sie dann vorsichtig an, um eine optimale Effizienz zu erzielen und die Verarbeitungszeit zu verkürzen.

5. Stellen Sie einen Behälter (z. B. eine Schüssel oder einen Teller) unter das Gemüseschneckengehäuse, um das geschnittene Gemüse aufzufangen.
6. Anweisungen zum Ein-/Ausschalten der Maschine finden Sie im Abschnitt „Elektrischer Anschluss/Anwendungsanweisungen“

D 1



2



## MONTAGE DES TOMATEN-ENTSAFTER-AUFSATZES

Bitte beachten Sie die Abbildungen unter „E“.

**HINWEIS:** Gehen Sie zunächst wie in „Zusammenbau des Fleischwolfs“ Schritt 1 bis Schritt 2 beschrieben vor.

1. Führen Sie die Vorschubschraube mit dem langen Ende voran in das Steuerrohr ein. Drehen Sie die Förderschnecke leicht, bis sie im Motorgehäuse sitzt. **(Abb. A)**
2. Setzen Sie den Trichter auf das Steuerrohr und verbinden Sie die Förderschnecke mit der Tomatenschnecke. **(Abb. B)**
3. Platzieren Sie den Befestigungsring am Tomatenpressekorb. Es muss nur aufgesetzt werden, kein Drehen erforderlich. **(Abb. C)**
4. Führen Sie das lange Ende des Tomatenentsafterkorbs durch den Trichter. **(Abb. E)**
5. Verbinden Sie den Tomatenentsafterkorb mit dem Steuerrohr, indem Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn festziehen. **(Abb. E und Abb. G)**

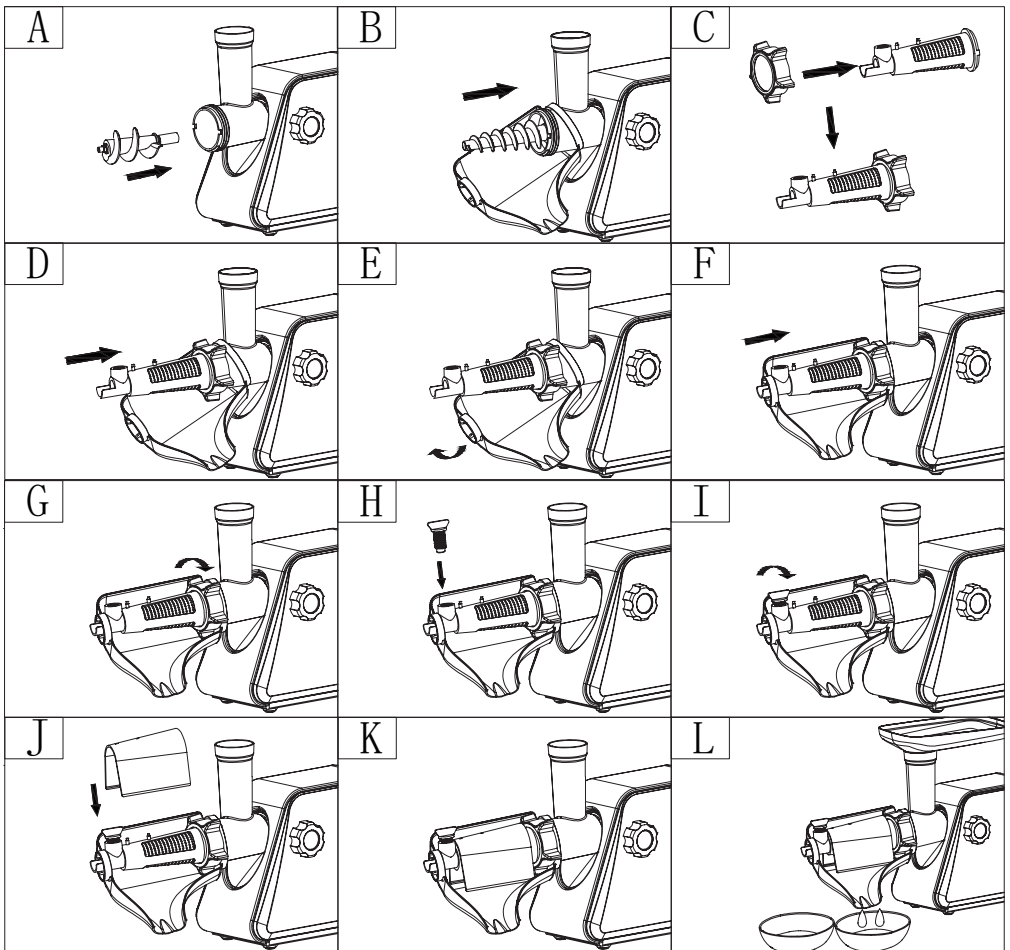
**HINWEIS:** Die Führungen am Tomatenpressekorb befinden sich in Aussparungen am Steuerrohr.

1. Positionieren Sie die Einstellschraube am Tomatenpressekorb und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. **(Abb. H und Abb. I)**
2. Legen Sie das Dammbrett auf den Tomatenpresse-Korb. **(Abb.J)**
3. Stellen Sie zwei Behälter (Schüsseln oder Teller) unter das Gemüseschneckengehäuse, um den abgetrennten Tomatensaft und die Rückstände aufzufangen.
4. Anweisungen zum Ein-/Aussschalten der Maschine finden Sie im Abschnitt „Elektrischer Anschluss/Anwendungsanweisungen“.

**HINWEIS:**

Bevor Sie die Maschine zum Entsaften von Tomaten verwenden, stellen Sie sicher, dass diese in die gleiche Größe wie der Kopf des Fleischwolfs geschnitten sind. Auch leichtes Drücken kann den Vorgang beschleunigen.

E



## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Stellen Sie sicher, dass der Funktionsschalter auf "0" (aus) steht.

### Schalter (Vorwärts-/Rücklauffunktion)

Das Gerät ist mit einer Vor- und Rücklauffunktion ausgestattet. Sollte die Zuführschraube blockieren, können Sie die Rückholfunktion verwenden, um sie zu lösen.

Zu Ihrer Sicherheit wurden die Vor- und Rücklauffunktionen mit zwei Schaltern kombiniert.

**Vorwärts:** Stellen Sie den Sicherheitsschalter (5) auf "ON" und den Schalter (4) auf "ON". Das Gerät befindet sich im Modus "Vorwärts". Ein Umschalten in den Return-Modus ist nicht möglich.

**Return:** Stellen Sie den Sicherheitsschalter (5) auf "R" und den Schalter (4) auf "R(Reverse)". Das Gerät befindet sich im "Return"-Modus. Ein Umschalten in den Vorwärtsmodus ist nicht möglich.

### Ausschalten

Stellen Sie den Sicherheitsschalter (4) auf "O" und ziehen Sie den Netzstecker.

## ANWENDUNGSHINWEISE

### Würste herstellen

- Sie können entweder Natur- oder Kunstdarm verwenden.
- Wenn Sie sich für Naturdärme entschieden haben, weichen Sie diese vorher einige Zeit in Wasser ein.
- Machen Sie einen Knoten am Ende des Darms.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gepresst und die Wurst Darm ist gefüllt.
- \* Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm "locker" gefüllt ist. Denn sonst könnte der Darm platzen, weil sich die Wurst beim Kochen und/oder Braten ausdehnt.
- Nachdem die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, drücken Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Bis zur Routine können Sie das Gerät nach jedem Wurstabschnitt ausschalten.
- Drehen Sie die Wurst ein- bis zweimal um die eigene Achse.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Drahtbürste oder andere Scheuermittel.
- Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

### **WARNUNG**

Tauchen Sie den Körper niemals zur Reinigung in Wasser.  
Dies kann zu einem Stromschlag oder Brand führen.

### **Motorgehäuse**

Wischen Sie das Motorgehäuse nur mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

### **Speisenablage, Schriftrolle, Rollengehäuse und sämtliches Zubehör.**

- Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
  - Die Oberflächen könnten glanzlos werden.
  - Diese Teile können im Waschbecken von Hand gereinigt werden.
  - Mit klarem Wasser abspülen und die Teile trocknen.
  - Wischen Sie alle Schneidteile mit einem Pflanzenöl-feuchten Tuch ab.

# GARANTIE

Productname	Modell-Nr	Standardgaranziezeitraum	Kaufdatum	Bestellnummer
FLEISCHWOLF	MGT-080	2 Jahr		
Zu Ihrer Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und Ihr Kaufdatum zu notieren				

## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND RICHTLINIEN

AIRSEN garantiert, dass alle Produkte vom Kaufdatum bis zum Ende des Garantiezeitraums von höchster Qualität in Bezug auf Material, Verarbeitung und Service sind

AIRSEN ersetzt jedes Produkt, das aufgrund von Herstellermängeln nach Angaben des ursprünglichen Käufers des Produkts fehlerhaft ist. Diese Garantie erstreckt sich nur auf den persönlichen Gebrauch und erstreckt sich nicht auf Produkte, die gewerblich, vermietet oder auf andere Weise verwendet wurden für die das Produkt nicht bestimmt ist. Für Schäden, Verluste oder Unannehmlichkeiten, die durch Geräteausfälle verursacht werden, besteht keine Haftung außer der Haftung von.

Fahrlässigkeit des Benutzers, Missbrauch oder Verwendung, die nicht im Einklang mit dem Benutzerhandbuch oder anderen zusätzlichen Sicherheits- oder Gebrauchswarnungen in der Produktverpackung und im Handbuch steht.

### DIESE GARANTIE GILT NICHT FÜR FOLGENDES:

- Schäden aufgrund von Missbrauch, Unfall, Veränderung, Missbrauch, Manipulation oder Vandalismus.
- Unsachgemäße oder unzureichende Wartung.
- Schäden beim Rücktransport.
- Unbeaufsichtigte Nutzung durch Kinder unter 18 Jahren

AIRSEN übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts außerhalb der bestimmungsgemäßen Verwendung oder gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung entstehen. In einigen Staaten ist dieser Ausschluss oder diese Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden nicht zulässig, sodass der vorstehende Haftungsausschluss möglicherweise nicht auf Sie zutrifft. Diese Garantie gewährt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte und Sie haben möglicherweise auch andere Rechte, die von Staat zu Staat unterschiedlich sein können.

**ALLE AUSDRÜCKLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH DER GEWÄHRLEISTUNG DER MARKTGÄNGIGKEIT, SIND AUF DEN**

ZEITRAUM DER BESCHRÄNKTEN GARANTIE BESCHRÄNKT.

## **DEFEKTE PRODUKTE UND RÜCKSENDUNGEN**

Sollte sich Ihr Produkt innerhalb der angegebenen Garantiezeit als defekt erweisen, wenden Sie sich bitte unter Angabe Ihrer Bestellnummer an den Kundendienst unter **support@airmsen.com**. Entsorgen Sie Ihr Produkt nicht, bevor Sie uns kontaktiert haben. Sobald unser Kundendienstteam Ihre Anfrage genehmigt hat, senden Sie das Gerät bitte mit einer Kopie Ihrer Rechnung und Bestellnummer zurück.

# KUNDENDIENST

## WIR SIND HIER UM ZU HELFEN!

If you encounter any issues or have any questions regarding your new product, please contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal!

## KUNDENDIENST

E-Mail: **support@airmsen.com**

Website: **www.airmsen.com**

Wenn Sie Produktzubehör kaufen müssen, besuchen Sie bitte **www.airmsen.com**.

\* Bitte halten Sie Ihre Bestellbestätigungsnummer bereit, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.



<https://www.facebook.com/Airmsen>



<https://www.youtube.com/@AIRMSEN>

Für Videos zur Produktbedienung abonnieren Sie bitte den offiziellen YouTube-Account von AIRMSEN.



# CONSTANTE INNOVATION POUR PERMETTRE AUX CONSOMMATEURS D'OBTENIR DE MEILLEURS PRODUITS

Prenez Technologie, innovation, santé comme sa valeur fondamentale, pour être la marque préférée des produits ménagers dans votre vie saine et de qualité.

AIRMOSEN se concentre sur la recherche, le développement et la fabrication de divers types de fournitures domestiques avec des technologies avancées et l'idée du développement durable, pour promouvoir l'évolution et la transformation de notre mode de vie, le rendant plus sain, écologique, intelligent et de haute qualité, et pour apporter une vie domestique heureuse, saine et respectueuse de l'environnement partout dans le monde.

## SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons inclus de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.

### AVERTISSEMENT

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves à vous-même et à autrui.

Tous les messages de sécurité seront accompagnés du symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité indiqueront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

# CONTENU

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	04
INTRODUCTION DU COMPOSANT	06
ASSEMBLAGE DU HACHOIR À VIANDE	08
ASSEMBLÉE DE LA PIÈCE JOINTE « KUBBE »	09
ASSEMBLÉE DE L'ACCESSOIRE À SAUCISSES	09
ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE DE COUPE DE LÉGUMES	10
ASSEMBLÉE DE L'ACCESSOIRE PRESSE-TOMATES	10
CONNEXION ÉLECTRIQUE	12
INSTRUCTIONS D'APPLICATION	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
GARANTIE	14
SUPPORT CLIENT	16

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Félicitations pour votre nouveau hachoir à viande Airmsen. Ce manuel contient des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez prendre le temps de lire ce manuel pour profiter pleinement des nombreux avantages et fonctionnalités de votre hachoir à viande.

**Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et le conserver correctement.**

**Le produit, les accessoires, l'interface utilisateur et les autres illustrations dans le manuel sont des schémas diagrammatiques à titre de référence seulement. En raison de la mise à jour et de la mise à niveau du produit, le produit réel et le diagramme peuvent être légèrement différents, veuillez vous référer à l'article matériel.**

- Usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins industrielles. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Gardez-le à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des arêtes vives. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Éteignez l'appareil et débranchez toujours la fiche de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de fixer des accessoires, de le nettoyer ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance. Toujours éteindre l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débrancher la prise de la prise murale. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé près des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter des dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, mais confiez les réparations à un spécialiste agréé. Pour éviter tout danger, les cordons d'alimentation défectueux doivent être remplacés uniquement par le fabricant, le service client ou une personne qualifiée utilisant un câble équivalent. Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Ne jamais nourrir à la main. Utilisez toujours le poussoir de nourriture.
- Ne fixez pas la lame de coupe et la plaque de coupe lors de l'utilisation de l'accessoire à kibbe.
- Ne broyez pas les aliments durs tels que les os, les noix, etc. Ne broyez pas le gingembre et d'autres matériaux avec des fibres dures.
- La fonction de marche arrière est interdite pendant le fonctionnement de l'appareil (par exemple
- Tournez le bouton « ON » vers le bouton « R » ou vice versa, attendez au moins une minute jusqu'à ce que
- Le broyeur s'est complètement arrêté, sinon cela pourrait causer une anomalie.
- Le bruit, les vibrations ou une étincelle électrique transitoire dans l'appareil peuvent facilement endommager l'appareil et effrayer l'utilisateur.

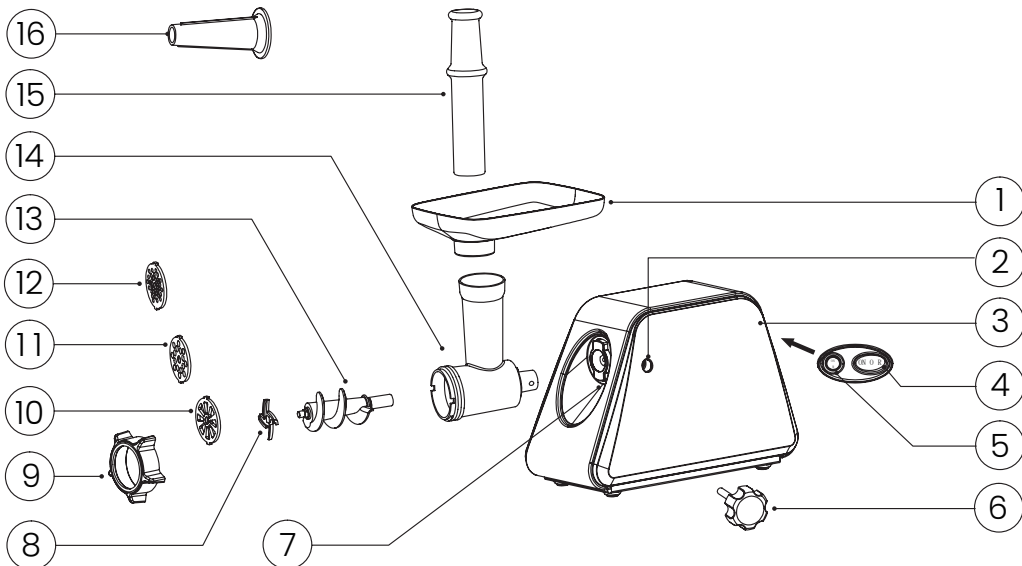
- Après utilisation, il restera un peu de nourriture dans la tête du broyeur. C'est normal. Il peut y avoir un peu de poudre de métal noir adhérent à la nourriture broyée à la fin. Veuillez les retirer et les jeter, ne les mangez pas.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne également qualifiée afin d'éviter un danger.
- Observez ce qui suit: Instructions spéciales de sécurité.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants (sac en plastique, boîte en carton, polystyrène, etc.)
- Ne laissez pas les petits enfants jouer avec le papier d'aluminium. Danger d'étouffement.

 **ATTENTION**

Le fonctionnement continu du hachoir à viande ne doit pas dépasser 10 minutes avec un intervalle de 10 minutes suivant pour le refroidissement du moteur.

# INTRODUCTION DU COMPOSANT

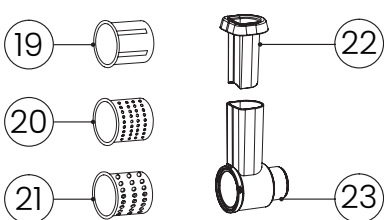
## Pièce jointe de saucisse



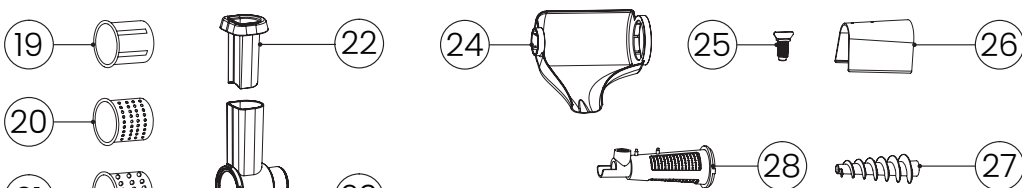
## Pièce jointe Kubbe



## Accessoire de découpe de légumes



## Accessoire presse-tomates



1. Plaque de trémie
2. Trou taraudé
3. Boîtier de moteur
4. Allumer/o/R (Allumer/éteindre/Inverser)
5. Interrupteur de sécurité R/on (Marche arrière/avant)
6. Bouton de déverrouillage
7. Entrée du tube de direction
8. Lame de coupe
9. Anneau de réparation
10. Plaque de découpe en forme de ventilateur
11. Plaque de coupe grossière
12. Plaque de coupe fine
13. Vis sans fin
14. Tube de direction

15. Pousseur de nourriture
16. Accessoire à saucisse
17. Pièce jointe A-Kubbe
18. Pièce jointe B-Kubbe
19. Cone-1
20. Cone-2
21. Cone-3
22. Marchand de légumes
23. Logement de défilement de légumes
24. Hopper
25. Vis de réglage ajustée
26. Barrage de retenue
27. Défilement (Tomate)
28. Support de presse-tomates

## POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'étiquette de notation correspond à la tension du secteur dans votre maison.
- Pour nettoyer toutes les pièces (sauf le corps), essuyez avec un chiffon humide imprégné d'un détergent neutre dilué ou d'eau, puis essuyez avec un chiffon sec pour enlever les résidus.
- Avant de brancher, assurez-vous que l'interrupteur « ON/O/R » (Marche/Arrêt/Inversion) est positionné sur « **O** » (Arrêt).

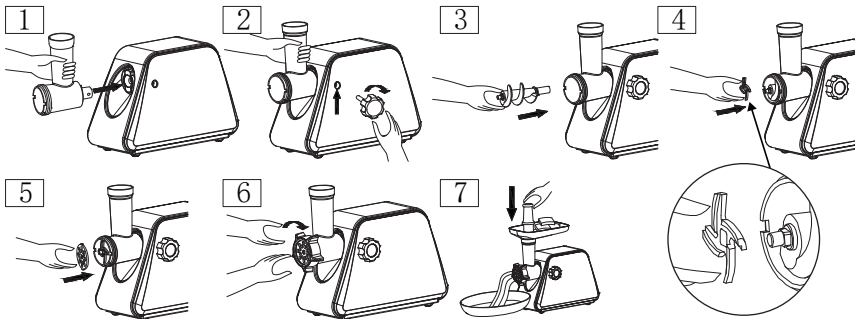
## ASSEMBLAGE DU HACHOIR À VIANDE

**Veillez vous référer aux illustrations sous le numéro «&nbsp;1-7&nbsp;».**

1. Insérez le tube de tête dans l'entrée du tube de tête sur le boîtier du moteur. **(Fig.1)**
2. Verrouillez le tube de direction en position en tournant le bouton de déverrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre. **(Fig.2)**
3. Insérez la vis d'alimentation dans le tube de tête, en commençant par l'extrémité longue, en tournant légèrement la vis d'alimentation jusqu'à ce qu'elle soit fixée dans le boîtier du moteur. **(Fig.3)**
4. Insérez la lame de coupe avec le bord affûté vers l'extérieur sur l'arbre de la vis d'alimentation. **(Fig.4)**
5. Sélectionnez une plaque de découpe. **(Fig.5)**

### REMARQUE :

- Graisser légèrement la plaque de découpe au préalable avec de la graisse végétale.
  - Les guides sur la plaque de coupe sont situés dans les encoches sur le boîtier de la vis d'alimentation.
6. Appuyez ou pressez le centre de la plaque de coupe avec un doigt, puis vissez la bague de fixation jusqu'à ce qu'elle soit serrée avec l'autre main. Tournez la bague de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop fort. **(Fig.6)**
  7. Vous pouvez maintenant fixer la plaque de trémie avec ce que vous voulez broyer. **(Fig.7)**
8. Le passage d'air en bas et sur le côté du corps doit être maintenu libre et non bloqué. Placez l'unité sur un endroit solide.
  9. Coupez tous les aliments en morceaux (il est recommandé d'utiliser de la viande sans nerfs, sans os et sans gras, de taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm) afin qu'ils s'adaptent facilement à l'ouverture du boîtier de la vis d'alimentation.
  10. Branchez et tournez l'interrupteur « R/ON » en position « ON », puis tournez l'interrupteur « ON/o/Reverse » en position « ON ». L'appareil est en mode « Avant ». Voir ci-dessous « Connexion électrique ».
  11. Après utilisation, veuillez éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique.



## ASSEMBLÉE DE LA PIÈCE JOINTE « KUBBE »

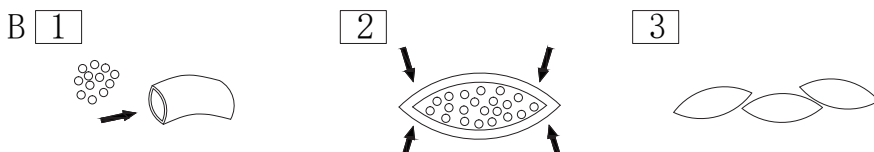
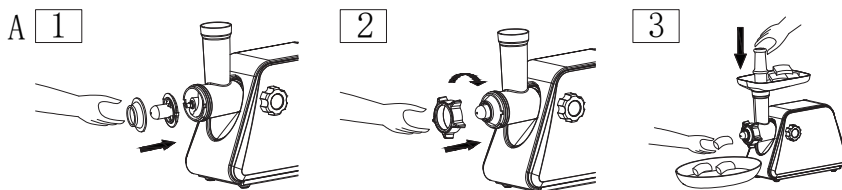
### REMARQUE :

- Les tubes de viande ou de pâte peuvent être réalisés avec l'accessoire « Kubbe ».
- Veuillez vous référer aux illustrations sous « A et B ».
- D'abord, procédez comme décrit dans l'étape 1 à l'étape 3 de l'assemblage du hachoir à viande.

1. Placez l'accessoire de kubbe en deux parties sur l'arbre de la vis d'alimentation.

**REMARQUE:** Les guides de l'accessoire (A) sont situés dans des évidements sur le boîtier de la vis d'alimentation.housing.

2. Tournez la bague de fixation dans le sens horaire.
3. Vous pouvez maintenant fixer la plaque du trémie avec votre mélange de viande ou de pâte.
4. Pour les instructions sur la mise en marche/arrêt de la machine, veuillez consulter la section intitulée « Instructions de connexion électrique/application ».

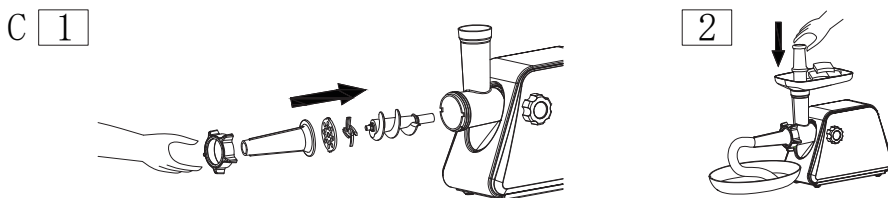


## ASSEMBLÉE DE LA FIXATION DE LA SAUCISSE

**Veuillez vous référer aux illustrations sous le nom de « C ».**

**REMARQUE:** procédez d'abord comme décrit dans « Assemblage du hachoir à viande », de l'étape 2 à l'étape 2.

1. Positionnez l'accessoire à saucisse sur le boîtier de la vis d'alimentation.
2. Tournez la bague de fixation dans le sens horaire.
3. Vous pouvez maintenant fixer le plateau alimentaire avec ce que vous voulez broyer.
4. Pour les instructions sur la mise en marche/arrêt de la machine, veuillez consulter la section intitulée « Instructions de connexion électrique/application ».



## ASSEMBLAGE DE L'ACCESSOIRE DE COUPE DE LÉGUMES

**Veillez vous référer aux illustrations sous la lettre « D ».**

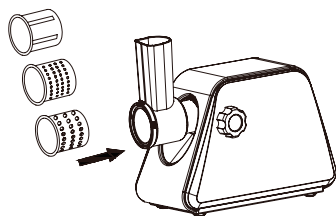
1. Insérez le boîtier de défilement des légumes dans l'entrée du tube de tête.
2. Verrouillez le boîtier du rouleau de légumes en position en tournant le bouton de déverrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Sélectionnez l'un des trois cônes en fonction de vos besoins, et placez-le à l'intérieur du boîtier de défilement des légumes.
4. Appuyez sur les légumes dans l'arbre du boîtier de défilement des légumes en utilisant le poussoir de légumes.

### REMARQUE :

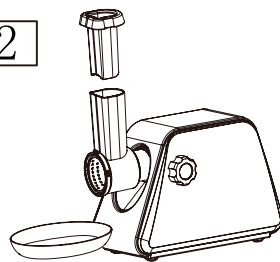
L'accessoire de découpe de légumes est polyvalent et peut être utilisé pour couper divers légumes tels que les carottes, les concombres, les pommes de terre, etc. Avant utilisation, assurez-vous que les légumes sont coupés en morceaux ressemblant à la tête du hachoir à viande. Ensuite, appuyez doucement dessus pour une efficacité optimale, réduisant ainsi le temps de traitement.

5. Placez un récipient (comme un bol ou une assiette) sous le boîtier de rouleau de légumes pour recueillir les légumes tranchés.
6. Pour les instructions sur la mise en marche/arrêt de la machine, veuillez consulter la section intitulée « Instructions de connexion électrique/application ».

D 1



2



## ASSEMBLÉE DE L'ACCESSOIRE PRESSE-TOMATES

**Veillez vous référer aux illustrations sous la rubrique « E ».**

**REMARQUE:** procédez d'abord comme décrit dans « Assemblage du hachoir à viande », étape 1 à étape 2.

1. 1. Insérez la vis d'alimentation dans le tube de direction, l'extrémité longue en premier. Tournez légèrement la vis d'alimentation jusqu'à ce qu'elle soit placée dans le boîtier du moteur. **(Fig.A)**
2. 2. Placez la trémie sur le tube de direction et connectez la vis d'alimentation avec le rouleau à tomates. **(Fig.B)**
3. 3. Placez l'anneau de fixation sur le panier du presse-tomates. Il suffit de le poser, pas besoin de le faire tourner. **(Fig.C)**
4. Insérez l'extrémité longue du panier du presse-tomates à travers la goulotte. **(Fig.E)**

- Connectez le panier du presse-tomates au tube de direction en serrant l'anneau de fixation dans le sens horaire. **(Fig.E & Fig.G)**

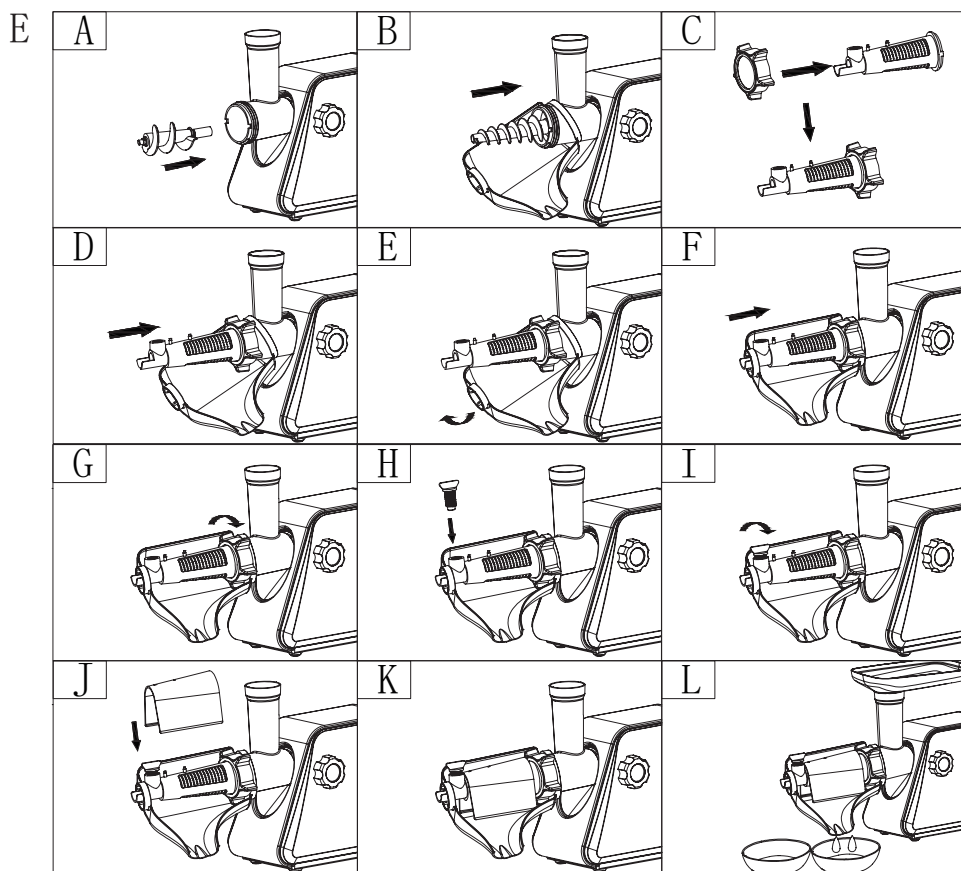
**REMARQUE :**

Les guides du panier de presse-tomates se trouvent dans des encoches sur le tube de direction.

- Positionnez la vis ajustée sur le panier du presse-tomates et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre. **(Fig.H et Fig.I)**
- Placez la planche de barrage sur le panier du presse-tomates. **(Fig.J)**
- Placer deux récipients (bols ou assiettes) sous le boîtier de défilement des légumes pour recueillir le jus de tomate séparé et les résidus.
- Pour les instructions sur la mise en marche/arrêt de la machine, veuillez consulter la section intitulée « Instructions de connexion électrique/application ».

**REMARQUE :**

Avant d'utiliser la machine pour extraire le jus de tomates, assurez-vous qu'elles soient coupées en morceaux de taille similaire à la tête du hachoir à viande. Les presser doucement peut également accélérer le processus.



## CONNEXION ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que la fonction switch est réglée sur « O » (éteint).

### Interrupteurs (Fonction Avancer/Revenir)

L'appareil est équipé d'une fonction d'avance et de retour. Si la vis d'alimentation se bloque, vous pouvez utiliser la fonction de retour pour la libérer.

Pour votre sécurité, les fonctions d'avance et de retour ont été combinées avec deux interrupteurs.

**Avant:** Déplacez l'interrupteur de sécurité (5) sur « ON » et l'interrupteur (4) sur « ON ». L'appareil est en mode « Avant ». Le passage au mode retour n'est pas possible.

**Retour:** Déplacez l'interrupteur de sécurité (5) sur « R » et l'interrupteur (4) sur « R (Reverse) ». L'appareil est en mode « Retour ». Le passage en mode marche avant n'est pas possible.

### Éteindre

Déplacez l'interrupteur de sécurité (4) sur la position « O » et débranchez la prise d'alimentation.

## INSTRUCTIONS D'APPLICATION

### Faire des saucisses

- Vous pouvez utiliser soit des intestins naturels, soit des intestins artificiels.
- Si vous avez opté pour des intestins naturels, faites-les tremper au préalable dans de l'eau pendant un certain temps.
- Faites un nœud à l'extrémité de l'intestin.
- Poussez l'intestin sur l'accessoire à saucisse.
- La masse de saucisse est pressée à travers l'accessoire à saucisse et l'intestin de saucisse est rempli.
- Assurez-vous que l'intestin de saucisse est rempli de manière « Lâche ». Sinon, l'intestin pourrait éclater car la saucisse se dilate lors de la cuisson et/ou de la friture.
- Après que la première saucisse a atteint la longueur requise, pressez la saucisse ensemble à l'extrémité de l'accessoire de saucisse avec vos doigts.
- Jusqu'à ce que vous ayez acquis la routine, vous pouvez éteindre l'appareil après chaque section de saucisse.
- Tournez la saucisse une ou deux fois autour de son propre axe.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher la prise d'alimentation avant de nettoyer et attendre que l'appareil ait refroidi.
- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- Ne jamais utiliser de matériaux de nettoyage tranchants ou abrasifs.

### AVERTISSEMENT

Ne jamais immerger le corps dans l'eau pour le nettoyer.  
Cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.

### **Boîtier de moteur**

Nettoyez uniquement le boîtier du moteur avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon sec ensuite.

### **Plateau alimentaire, défilement, boîtier de défilement et tous les accessoires.**

- Ne nettoyez pas ces pièces au lave-vaisselle.
- Les surfaces pourraient devenir ternes.
- Ces pièces peuvent être nettoyées à la main dans le lavabo.
- Rincez à l'eau claire et séchez les pièces.
- Essuyez toutes les parties coupantes avec un chiffon imbibé d'huile végétale.

# EXPLOITATION ET MAINTENANCE

## ENTRETIEN

Après usage, nettoyez les pièces à l'extérieur du corps avec un détergent neutre et essuyez les gouttelettes d'eau à la surface. Utilisez un chiffon pour enlever les taches.



### REMARQUE

**Pendant le nettoyage, il est interdit de mouiller la partie du corps ou de la plonger dans l'eau ; lors du nettoyage, il est interdit d'utiliser des objets susceptibles d'endommager le revêtement métallique.**

## RÉPARATION

En cas de dysfonctionnement, veuillez vérifier à nouveau avant de demander une réparation. Si le problème persiste, veuillez vous rendre au point de réparation désigné ou contacter l'équipe du service client par e-mail ([support@airmsen.com](mailto:support@airmsen.com)).

# GARANTI

Nom du produit	Numéro de modèle	Période de garantie par défaut	Date d'achat	Numéro de commande	Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement de noter votre numéro de commande et la date d'achat.
HACHOIR À VIANDE	MGT-080	1 an			

## TERMES ET POLITIQUE

AIRMOSEN garantit tous ses produits comme étant de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service, à partir de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie.

AIRMOSEN remplacera tout produit jugé défectueux en raison de défauts de fabrication selon les critères d'éligibilité. Les remboursements sont disponibles dans les 30 premiers jours suivant l'achat et uniquement pour l'acheteur original du produit. Cette garantie s'applique uniquement à un usage personnel et ne s'étend pas à tout produit utilisé à des fins commerciales, de location ou pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné. Il n'y a pas d'autres garanties que celles expressément énoncées avec chaque produit. Cette garantie n'est pas transférable.

AIRMOSEN n'est en aucun cas responsable des dommages, pertes ou inconvénients causés par une défaillance de l'équipement due à la négligence de l'utilisateur, à un abus ou à une utilisation non conforme au manuel de l'utilisateur ou à toute mise en garde supplémentaire incluse dans l'emballage et le manuel du produit.

### **CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS AUX CAS SUIVANTS :**

- Dommages dus à un abus, un accident, une altération, une utilisation abusive, une manipulation ou un vandalisme.
- Entretien inadéquat ou insuffisant.
- Dommages pendant le retour en transit.
- Utilisation non supervisée par des enfants de moins de 18 ans.

AIRMSEN n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation du produit autre que pour son utilisation prévue ou comme indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Certains États n'autorisent pas cette exclusion ou limitation des pertes accessoires ou indirectes, donc la clause de non-responsabilité précédente peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui peuvent varier d'un État à l'autre

**TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES, Y COMPRIS LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE LA GARANTIE LIMITÉE.**

### **PRODUITS DÉFECTUEUX ET RETOURS**

Si votre produit se révèle défectueux dans la période de garantie spécifiée, veuillez contacter le support client via **support@airmsen.com** avec votre numéro de commande. Ne jetez pas votre produit avant de nous contacter. Une fois que notre équipe de support client aura approuvé votre demande, veuillez retourner l'unité avec une copie de votre facture et de votre numéro de commande.

# SUPPORT CLIENT

## WE'RE HERE TO HELP!

Si vous rencontrez des problèmes ou avez des questions concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe utile du support client. Votre satisfaction est notre objectif !

## SUPPORT CLIENT

Email: **support@airmsen.com**

Site Web: **www.airmsen.com**

Si vous avez besoin d'acheter des accessoires pour le produit, veuillez visiter **www.airmsen.com**.

\* Veuillez avoir votre numéro de confirmation de commande prêt avant de contacter le support client.



<https://www.facebook.com/Airmsen>



<https://www.youtube.com/@AIRMSEN>

Pour des vidéos d'opération de produit, abonnez-vous au compte Youtube officiel d'AIRMSEN.

---

# INNOVAZIONE COSTANTE PER CONSENTIRE AI CONSUMATORI DI OTTENERE PRODOTTI MIGLIORI

Prendiamo “tecnologia, innovazione, salute” come valore fondamentale, per essere il marchio preferito di prodotti per la casa per una vita sana e di qualità.

AIRMSEN si concentra sulla ricerca, sviluppo e produzione di vari tipi di articoli per la casa con tecnologie avanzate e l'idea di sviluppo sostenibile, per promuovere l'evoluzione e la trasformazione del nostro stile di vita, per renderlo più sano, verde, intelligente e di alta qualità, e per portare uno stile di vita felice, sano e vita domestica ecologica in tutto il mondo.

## SICUREZZ

La tua sicurezza e quella degli altri è molto importante.

Abbiamo fornito molti importanti messaggi di sicurezza in questo manuale e sul vostro apparecchio. Leggere e rispettare sempre tutti i messaggi di sicurezza.



### AVVERTIMENTO

**Questo è il simbolo di avviso di sicurezza.**

**Questo simbolo avvisa di potenziali pericoli che possono causare gravi lesioni a te e agli altri.**

Tutti i messaggi di sicurezza seguiranno il simbolo di avviso di sicurezza.

Tutti i messaggi di sicurezza ti diranno qual è il potenziale pericolo, ti diranno come ridurre il rischio di lesioni e ti diranno cosa può succedere se le istruzioni non vengono seguite.

# CONTENUTI

PRECAUZIONI IMPORTANTI	04
-----	-----
INTRODUZIONE AI COMPONENTI	06
-----	-----
MONTAGGIO DEL TRITACARNE	08
MONTAGGIO DELL'ATTREZZO "KUBBE"	09
MONTAGGIO DELL'ATTREZZO PER SALSICCIA	09
MONTAGGIO DELL'ATTREZZO PER TAGLIO-VERDURE	10
MONTAGGIO DELL'ATTREZZO PER SPREMIPOMODORO	10
-----	-----
COLLEGAMENTO ELETTRICO	12
-----	-----
ISTRUZIONI PER L'APPLICAZIONE	12
-----	-----
PULIZIA E MANUTENZIONE	13
-----	-----
GARANZIA	14
-----	-----
ASSISTENZA CLIENTI	15
-----	-----

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

Congratulazioni per il tuo nuovo tritacarne Airmesen. Questo manuale contiene informazioni importanti sull'installazione, l'uso e la cura del vostro apparecchio. Prendetevi del tempo per leggere questo manuale per sfruttare appieno i numerosi vantaggi e caratteristiche del vostro tritacarne.

**Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto e di conservarlo correttamente.**

**The product, accessories, user interface and other illustrations in the manual are schematic diagrams for reference only. Due to the update and upgrade of the product, the actual product and the diagram may be slightly different, please refer to the material item.**

- Solo per uso domestico. Non utilizzare per scopi industriali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Tenerlo lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e spigoli vivi. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente.
- Spegner e scollegare sempre la spina dalla presa di corrente (tirare la spina, non il cavo) quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di collegare accessori, pulire o in caso di malfunzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio senza supervisione. Spegner e sempre l'apparecchio quando si lascia la stanza. Estrarre la spina tagliata dalla presa. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato vicino a bambini.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino danni. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato.
- Non tentare di riparare da soli l'apparecchio, ma affidare le riparazioni a uno specialista autorizzato. Per evitare pericoli, i cavi di alimentazione difettosi devono essere sostituiti esclusivamente dal produttore, dal servizio clienti o da una persona similmente qualificata utilizzando un cavo equivalente.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Non alimentare mai il cibo manualmente. Utilizzare sempre lo spingi-alimenti.
- Non fissare la lama di taglio e la piastra di taglio quando si utilizza l'accessorio kubbe.
- Non macinare cibi duri come ossa, noci, ecc. Non macinare zenzero e altri materiali con fibre dure.
- È vietata la funzione inversa mentre l'apparecchio è in funzione (ad esempio commutare la manopola "ON" sulla manopola "R" o viceversa), attendere almeno un minuto finché il macinacaffè non si sia completamente fermato, altrimenti potrebbe verificarsi un funzionamento anomalo rumore, vibrazioni o una scintilla elettrica transitori nell'apparecchio. Potrebbe facilmente verificarsi un danno all'apparecchio e spaventare l'utente.
- Dopo l'uso, nella testa del tritacarne sarebbe rimasto un po' di cibo. E' normale. Alla fine potrebbe rimanere un po' di polvere di metallo nero attaccata al cibo macinato. Per favore, raccoglieteli e buttateli, non mangiateli.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i

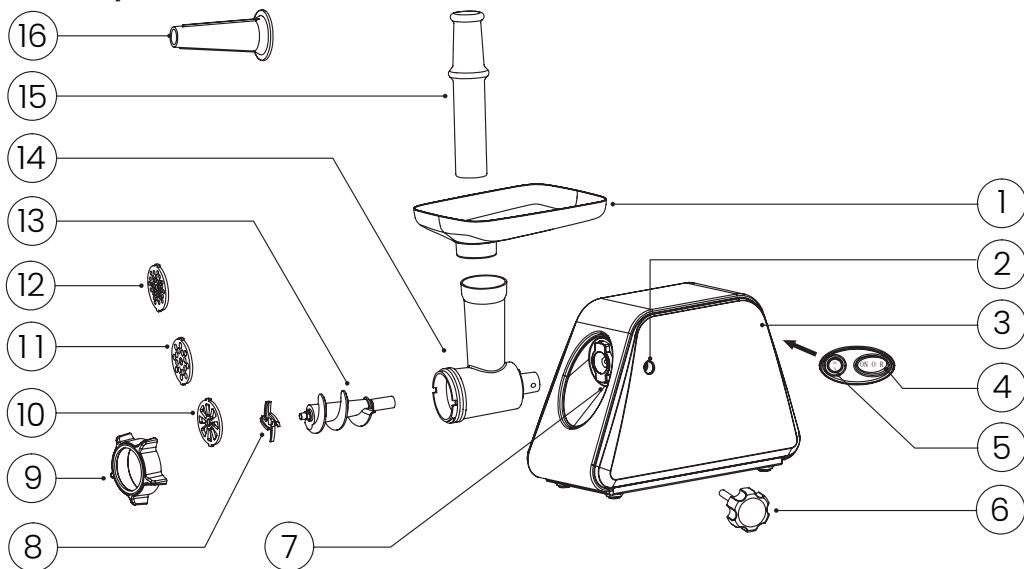
- bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona similmente qualificata per evitare pericoli.
- Osservare quanto segue: Istruzioni speciali di sicurezza.
- Conservare gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini (sacchetto di plastica, scatola di cartone, polistirolo, ecc.)
- Non permettere ai bambini piccoli di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento

 **ATTENZIONE**

Il funzionamento continuo del tritacarne non deve superare i 10 minuti, seguiti da un intervallo di 10 minuti per il raffreddamento del motore.

# INTRODUZIONE AI COMPONENTI

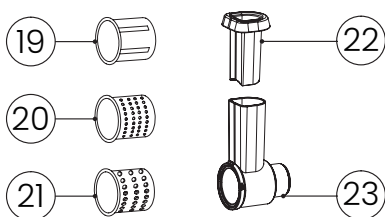
## Attrezzo per Salsiccia



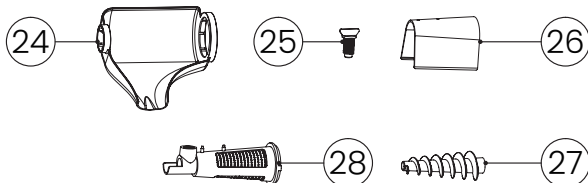
## Attrezzo Kubbe



## Attrezzo per taglio-verdura



## Attrezzo per spremipomodoro



1. Piastra della tramoggia
2. Foro filettato
3. Alloggiamento del motore
4. Interruttore On/O/R (On/Off/Inversione)
5. Interruttore di sicurezza R/On (indietro/avanti)
6. Pulsante di sblocco
7. Ingresso tubo sterzo
8. Lama da taglio
9. Anello di fissaggio
10. Piastra da taglio a ventaglio
11. Piastra da taglio grossolano
12. Piastra da taglio fine
13. Coclea di alimentazione
14. Tubo sterzo

15. Spingicibo
16. Attrezzo per salsicce
17. Attrezzo A-Kubbe
18. Attrezzo B-Kubbe
19. Cono-1
20. Cono-2
21. Cono-3
22. Spingiverdure
23. Alloggiamento del rotolo di verdura
24. Tramoggia
25. Vite regolata
26. Diga-Board
27. Scorrimento (pomodoro)
28. Staffa per spremipomodoro

## **⚠ PER LA PRIMA VOLTA**

- Controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete della vostra casa.
- Per pulire tutte le parti (eccetto il corpo), pulire con un panno inumidito con un detergente neutro diluito o acqua, quindi pulire con un panno asciutto.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che l'interruttore "ON/O/R" (On/Off/Reverse) sia impostato su "O" posizione (spento).

## MONTAGGIO DEL TRITACARNE

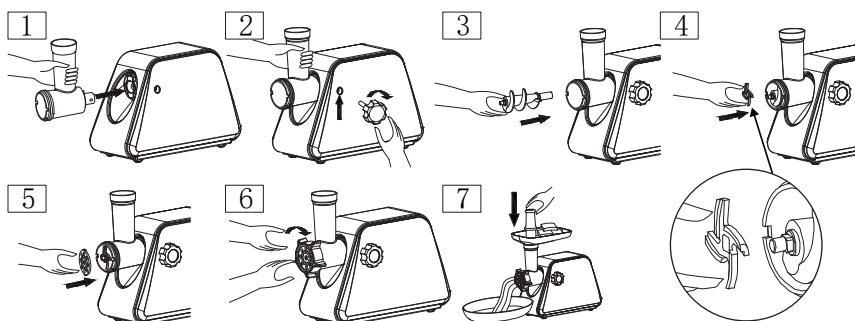
Fare riferimento alle illustrazioni in "1-7".

1. Inserire il tubo sterzo nell'ingresso del tubo sterzo sull'alloggiamento del motore. **(Fig. 1)**
2. Bloccare il tubo sterzo in posizione ruotando il pulsante di sblocco in senso orario. **(Fig.2)**
3. Inserire la vite di alimentazione nel tubo sterzo, prima dall'estremità lunga, ruotandola leggermente finché non si inserisce nell'alloggiamento del motore. **(Fig.3)**
4. Inserire la lama da taglio con il bordo affilato verso l'esterno sull'albero della coclea. **(Fig.4)**
5. Selezionare una piastra di taglio. **(Fig.5)**

### NOTA:

- Ungere preventivamente leggermente la piastra di taglio con grasso vegetale.
- Le guide sulla piastra di taglio si trovano nelle rientranze sull'alloggiamento della coclea.

6. Sostenere o premere il centro della piastra di taglio con un dito, quindi avvitare l'anello di fissaggio fino a fissarlo con l'altra mano. Ruotare l'anello di fissaggio in senso orario. Non stringere eccessivamente. **(Fig.6)**
7. Ora puoi collegare la piastra della tramoggia con tutto ciò che desideri macinare. **(Fig.7)**
8. Il passaggio dell'aria sul fondo e sui lati del corpo deve essere mantenuto libero e non ostruito. Posizionare l'unità su un luogo stabile.
9. Tagliare tutti gli alimenti a pezzi (si consiglia carne senza tendini, disossata e senza grasso, dimensioni approssimative: 20 mm x 20 mm x 60 mm) in modo che si inseriscano facilmente nell'apertura dell'alloggiamento della coclea.
10. Collega e ruota l'interruttore "R / ON" su "ON" posizione, quindi ruotare il pulsante "ON/O/Reverse" in posizione "ON". L'apparecchio è in modalità "Forward". Vedi sotto "Collegamento elettrico"
11. Dopo l'uso, spegnere l'unità e scollegarla dall'alimentazione.



## MONTAGGIO DELL'ATTREZZO "KUBBE"

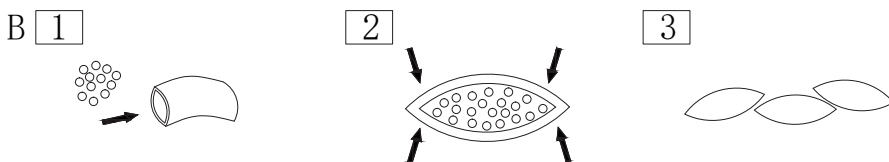
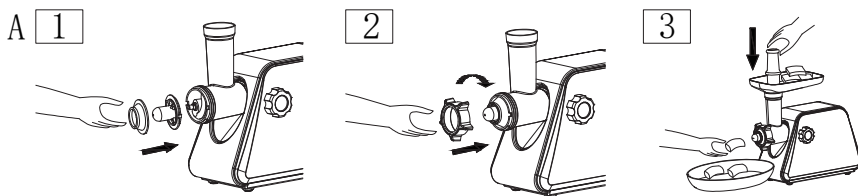
### NOTA:

- Con l'accessorio "Kubbe" è possibile realizzare tubi di carne o pasta di pasta.
- Fare riferimento alle illustrazioni sotto "A e B".
- Procedere innanzitutto come descritto nel capitolo "Montaggio del tritacarne" dal passo 1 al passo 3.

1. Posizionare l'accessorio kubbe in 2 pezzi sull'albero della coclea.

**NOTA:** Le guide sull'accessorio (A) si trovano nelle rientranze sull'alloggiamento della coclea.

2. Ruotare l'anello di fissaggio in senso orario.
3. Ora puoi fissare la piastra della tramoggia con la tua miscela di carne o impasto.
4. Per istruzioni su come accendere/spegnere la macchina, consultare la sezione intitolata "Istruzioni per il collegamento elettrico/l'applicazione".

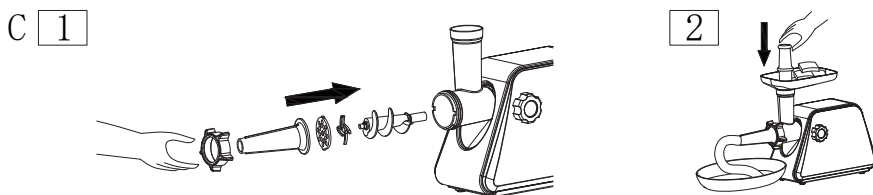


## MONTAGGIO DELL'ATTREZZO PER SALSICCIA

Fare riferimento alle illustrazioni sotto "C".

**NOTA:** Procedere innanzitutto come descritto nel capitolo "Montaggio del tritacarne" dal passo 1 al passo 2.

1. Posizionare l'accessorio per salsicce sull'alloggiamento della coclea.
2. Ruotare l'anello di fissaggio in senso orario.
3. Ora puoi attaccare il vassoio del cibo con tutto ciò che vuoi macinare.
4. Per istruzioni su come accendere/spegnere la macchina, consultare la sezione intitolata "Istruzioni per il collegamento elettrico/l'applicazione".



## MONTAGGIO DELL'ATTEZZO PER TAGLIO VERDURE

Fare riferimento alle illustrazioni sotto "D".

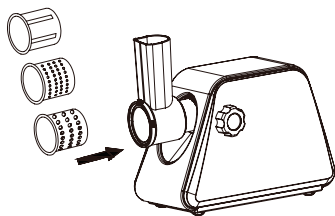
1. Inserire l'alloggiamento del coclea vegetale nell'ingresso del tubo sterzo.
2. Bloccare l'alloggiamento del rotolo di verdure in posizione ruotando il pulsante di sblocco in senso orario.
3. Scegli uno dei tre coni in base alle tue esigenze e posizionalo all'interno dell'alloggiamento del rotolo di verdure.
4. Premere le verdure nell'albero dell'alloggiamento della spirale per verdure utilizzando lo spingiverdure.

### NOTA:

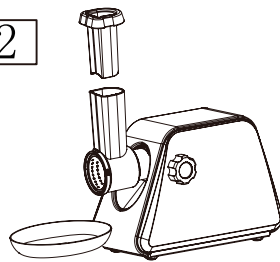
L'accessorio per tagliare le verdure è versatile e può essere utilizzato per tagliare verdure come carote, cetrioli, patate, ecc. Prima dell'uso, assicurarsi che le verdure siano tagliate a dimensioni simili alla testa del tritacarne. Quindi, premili delicatamente per un'efficienza ottimale, riducendo i tempi di elaborazione.

5. Posizionare un contenitore (come una ciotola o un piatto) sotto l'alloggiamento del rotolo di verdure per raccogliere le verdure affettate.
6. Per istruzioni su come accendere/spengere la macchina, consultare la sezione intitolata "Istruzioni per il collegamento elettrico/l'applicazione".

D 1



2



## MONTAGGIO DELL'ATTEZZO PER SPREMIPOMODORO

Fare riferimento alle illustrazioni sotto "E".

**NOTA:** Procedere innanzitutto come descritto nel capitolo "Montaggio del tritacarne" dal passo 1 al passo 2.

1. Inserire la vite di alimentazione nel tubo sterzo, prima dal lato lungo. Ruotare leggermente la vite di alimentazione finché non viene inserita nell'alloggiamento del motore. **(Fig.A)**
2. Posizionare la tramoggia sul tubo sterzo e collegare la coclea di alimentazione con la coclea del pomodoro. **(Fig.B)**
3. Posizionare l'anello fisso sul cestello dello spremipomodoro. Deve solo essere indossato, non è necessario ruotarlo. **(Fig.C)**
4. Inserire l'estremità lunga del cestello spremipomodoro attraverso la tramoggia. **(Fig.E)**

1. Collegare il cestello dello spremipomodoro al tubo sterzo stringendo l'anello fisso in senso orario. **(Fig.E e Fig.G)**

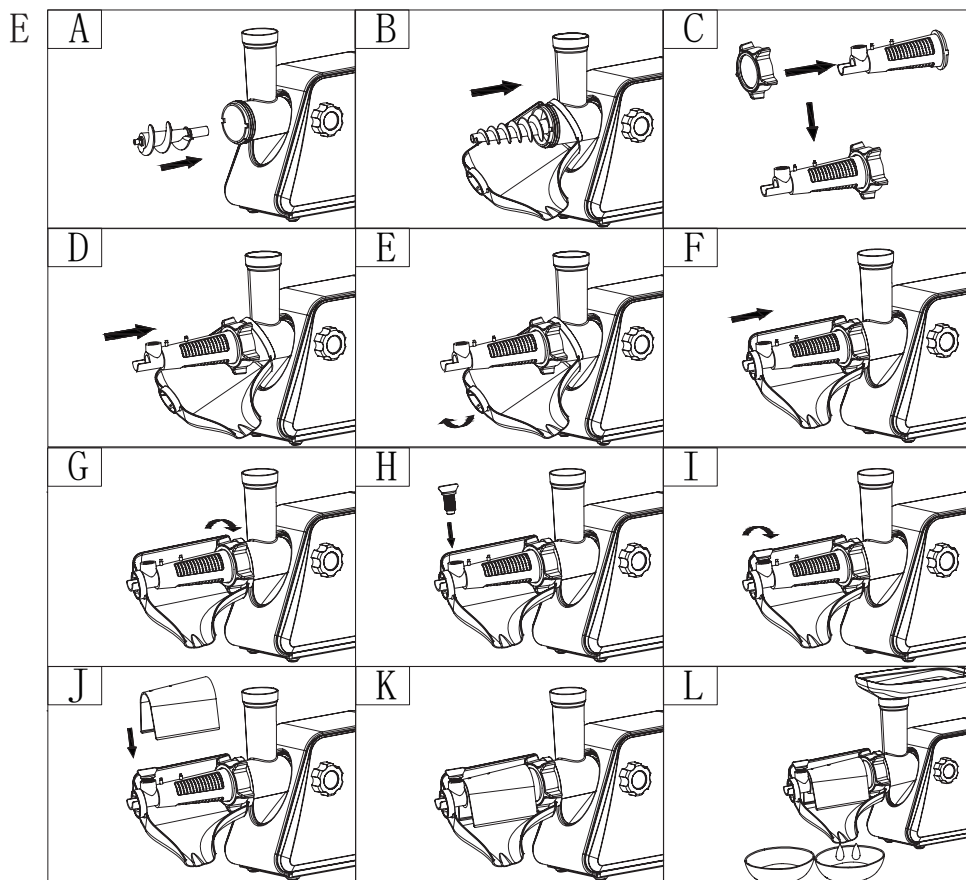
**NOTA:**

Le guide del cestello spremipomodoro si trovano nelle cavità del tubo sterzo.

2. Posizionare la vite regolata sul cestello spremipomodoro e ruotarla in senso orario. **(Fig.H e Fig.I)**
3. Posizionare il pannello sul cestello dello spremipomodoro. **(Fig.J)**
4. Posizionare due contenitori (ciotole o piatti) sotto l'alloggiamento della coclea per raccogliere il succo e i residui di pomodoro separati.
5. Per istruzioni su come accendere/spegnere la macchina, consultare la sezione intitolata "Istruzioni per il collegamento elettrico/l'applicazione".

**NOTA:**

Prima di utilizzare la macchina per spremere i pomodori, assicuratevi che siano tagliati in dimensioni simili alla testa del tritacarne. Premendoli delicatamente puoi anche accelerare il processo.



## COLLEGAMENTO ELETTRICO

Assicurarsi che l'interruttore di funzione sia impostato su "0" (spento).

### **Interruttori (Funzione Avanti/Ritorno)**

L'apparecchio è dotato di una funzione di andata e ritorno. Se la coclea dovesse bloccarsi è possibile utilizzare la funzione di ritorno per sbloccarla.

Per la vostra sicurezza, le funzioni di avanzamento e ritorno sono state combinate con due interruttori.

**In avanti:** spostare l'interruttore di sicurezza (5) su "ON" e l'interruttore (4) su "ON". L'apparecchio è in modalità "Avanti". Non è possibile passare alla modalità di ritorno.

**Ritorno:** spostare l'interruttore di sicurezza (5) su "R" e l'interruttore (4) su "R(Reverse)". L'apparecchiatura è in modalità "Ritorno". Non è possibile passare alla modalità avanti.

### **Spegnimento**

Spostare l'interruttore di sicurezza (4) su "0" e staccare la spina di alimentazione.

## ISTRUZIONI PER L'APPLICAZIONE

### **Fare salsicce**

- È possibile utilizzare sia l'intestino naturale che quello artificiale.
- Se avete deciso per gli intestini naturali, metteteli preventivamente a bagno per qualche tempo in acqua.
- Fare un nodo all'estremità dell'intestino.
- Spingere l'intestino sull'accessorio per salsicce.
- La massa della salsiccia viene pressata attraverso l'accessorio per salsicce e l'intestino della salsiccia viene riempito.
- Assicurarsi che l'intestino della salsiccia sia riempito "senza stringere". Poiché altrimenti il
- l'intestino potrebbe scoppiare perché la salsiccia si dilata durante la cottura e/o la frittura.
- Dopo che la prima salsiccia ha raggiunto la lunghezza richiesta, premere con le dita la salsiccia all'estremità dell'accessorio per salsicce.
- Fino a quando non si sarà acquisita la routine, è possibile spegnere l'apparecchio dopo ogni sezione di salsiccia.
- Ruotare la salsiccia una o due volte attorno al proprio asse.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare sempre la spina di alimentazione prima della pulizia e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare mai materiali per la pulizia taglienti o abrasivi.

### **AVVERTIMENTO**

Non immergere mai il corpo in acqua per la pulizia. Potrebbe verificarsi una scossa elettrica o un incendio.

### **Alloggiamento del motore**

Pulisci l'alloggiamento del motore solo con un panno umido e poi asciugalo con un panno asciutto.

### **Vassoio per alimenti, scorrimento, alloggiamento scorrimento e tutti gli accessori.**

- Non pulire queste parti in lavastoviglie.
- Le superfici potrebbero diventare poco lucide.
- Queste parti possono essere pulite a mano nel lavandino.
- Sciacquare con acqua pulita ed asciugare le parti.
- Pulire tutte le parti taglienti con un panno umido con olio vegetale.

# GARANZIA

Nome del prodotto	Numero di modello	Periodo di garanzia	Data di acquisto	Numero d'ordine	Per tua referenza personale, ti consigliamo vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.
TRITACARNE	MGT-080	2 anno			

## QUESTA GARANZIA NON SI APPLICA AI SEGUENTI CASI:

- Danni causati da abuso, incidenti, alterazioni, uso improprio, manomissioni o vandalismo.
- Manutenzione inadeguata o impropria.
- Danni durante il trasporto di ritorno.
- Uso non sorvegliato da parte di bambini di età inferiore ai 18 anni.

AIRMSEN non assume alcuna responsabilità per i danni causati dall'uso del prodotto diverso da quello previsto o indicato nel manuale dell'utente. Alcuni Stati potrebbero non consentire l'esclusione o la limitazione di perdite incidentali o consequenziali, pertanto la suddetta esclusione potrebbe non essere applicabile a voi. Questa garanzia vi conferisce diritti legali specifici e potreste avere anche altri diritti, che possono variare da Stato a Stato.

TUTTE LE GARANZIE ESPRESSE E IMPLICITE, INCLUSO QUELLE DI COMMERCIALIZZAZIONE, SONO LIMITATE AL PERIODO DELLA GARANZIA LIMITATA.

## PRODOTTI DIFETTOSI E RESI

Se il tuo prodotto risulta difettoso durante il periodo di garanzia specificato, contatta il supporto clienti tramite [support@airmsen.com](mailto:support@airmsen.com) con il numero d'ordine. Non smaltire il prodotto prima di contattarci. Una volta approvata la tua richiesta dal nostro team di supporto clienti, restituisci l'unità con una copia della tua fattura e del numero d'ordine.

## TERMINI E POLITICHE

AIRMSEN garantisce che tutti i prodotti siano della massima qualità in termini di materiale, lavorazione e servizio, efficace dalla data di acquisto fino alla fine del periodo di garanzia.

AIRMSEN sostituirà qualsiasi prodotto che risulti difettoso a causa di difetti di fabbricazione basati sull'acquirente originale del prodotto. Questa garanzia si estende solo all'uso personale e non si applica a prodotti utilizzati per scopi commerciali, di noleggio o in qualsiasi altro uso non previsto per il prodotto. I rimborsi sono disponibili solo per l'acquirente originale del prodotto. Non vi sono garanzie per danni, perdite o inconvenienti causati da malfunzionamenti dell'attrezzatura dovuti a negligenza dell'utente, abuso o uso non conforme al manuale dell'utente o

a qualsiasi avvertenza di sicurezza o utilizzo aggiuntiva inclusa nell'imballaggio e nel manuale del prodotto.

This warranty is non-transferrable. AIRMSEN is not responsible in any way for any damages, losses, or inconveniences caused by equipment failure by user negligence, abuse, or use noncompliant with the user manual or any additional safety or usage warnings included in the product packaging and manual.

## ASSISTENZA CLIENTI

### SIAMO QUI PER AIUTARTI!

Se incontri problemi o hai domande sul tuo nuovo prodotto, contatta il nostro disponibile team di assistenza clienti.

### SUPPORTO CLIENTI

Email: **support@airmsen.com**

Sito web: **www.airmsen.com**

Se hai bisogno di acquistare accessori per il prodotto, visita **www.airmsen.com**.

\* Ti preghiamo di avere pronto il numero di conferma dell'ordine prima di contattare il supporto clienti.



<https://www.facebook.com/Airmsen>



<https://www.youtube.com/@AIRMSEN>

Per video sull'operatività del prodotto, ti preghiamo di iscriverti al canale ufficiale di YouTube di AIRMSEN.

# INNOVACIÓN CONSTANTE PARA PERMITIR A LOS CONSUMIDORES OBTENER MEJORES PRODUCTOS

AIRMSEN tiene como valores fundamentales “la tecnología, la innovación y la salud”, con el objetivo de ser la marca preferida de productos para el hogar en su vida saludable y de calidad.

Nos centramos en la investigación, el desarrollo y la fabricación de una amplia variedad de artículos para el hogar utilizando tecnologías avanzadas y la idea del desarrollo sostenible. Promovemos la evolución y la transformación de su estilo de vida para hacerlo más saludable, ecológico, inteligente y de alta calidad, y así llevar una vida hogareña feliz, saludable y respetuosa con el medio ambiente a todo el mundo.

## SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y siga siempre todos los mensajes de seguridad.



**ADVERTENCIA**

**Este símbolo indica una alerta de seguridad.**

**Le advierte sobre peligros potenciales que pueden causar lesiones graves a usted y a otras personas.**

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad.

Los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir el riesgo de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

# CONSEJOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

¡Enhorabuena por su nueva picadora de carne AIRMSEN! Este manual contiene información importante sobre la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente este manual para aprovechar al máximo los numerosos beneficios y funciones de su picadora de carne.

**Por favor, lea atentamente este manual antes de usar el producto y guárdelo adecuadamente.**

**El producto, los accesorios, la interfaz de usuario y otras ilustraciones del manual son diagramas esquemáticos únicamente como referencia. Debido a la actualización y mejora del producto, el producto real y el diagrama pueden diferir ligeramente. En caso de duda, consulte el producto físico.**

- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico exclusivamente. No debe utilizarse con propósitos industriales ni en exteriores. Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (evite sumergirlo en líquidos) y objetos afilados. No lo maneje con las manos mojadas. En caso de humedad o mojadura, desconéctelo de inmediato.
- Apague el aparato y desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente (tirando del enchufe, no del cable) cuando no lo esté utilizando, antes de colocar accesorios, limpiarlo o en caso de mal funcionamiento.
- No utilice el aparato sin supervisión. Siempre apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente al salir de la habitación. Se requiere supervisión cercana cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños.
- Revise periódicamente el aparato y el cable para detectar daños. No use el aparato si está dañado.
- No intente reparar el aparato usted mismo; confíe las reparaciones a un especialista autorizado. Para evitar riesgos, los cables de alimentación defectuosos solo deben ser reemplazados por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona igualmente calificada que utilice un cable equivalente.
- Utilice únicamente accesorios originales.
- Nunca introduzca alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- No fije la cuchilla cortadora y la placa de corte al utilizar el accesorio para Kibbe.
- No muele alimentos duros como huesos, frutos secos, etc. No muele jengibre ni otros materiales con fibra dura.
- La función inversa está prohibida mientras el aparato está funcionando (por ejemplo, cambiar el botón "ON" al botón "R" o viceversa). Espere al menos un minuto hasta que la picadora se haya detenido por completo, de lo contrario, puede provocar un ruido anormal, vibración o una chispa eléctrica transitoria en el aparato. Esto podría dañar fácilmente el electrodoméstico y asustar al usuario.
- Después del uso, es normal que quede un poco de comida en el cabezal de la picadora. También podría haber un poco de polvo de metal negro adherido a la comida molida al final. Recójalos y tírelos, no los coma.

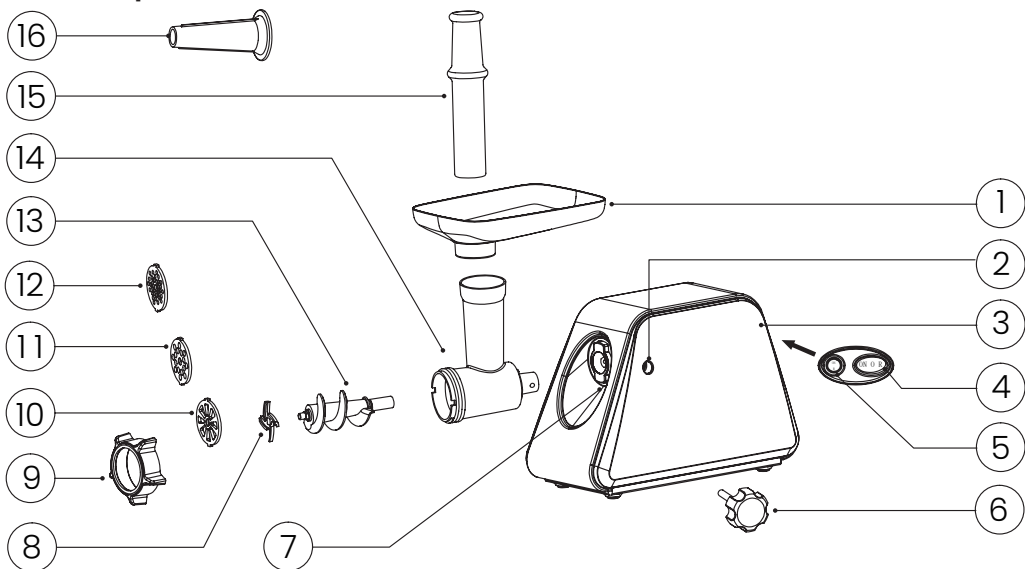
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar riesgos.
- Observe lo siguiente: Instrucciones de seguridad especiales.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños (bolsa de plástico, caja de cartón, poliestireno, etc.).
- No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio.
- Peligro de asfixia.

 **ATENCIÓN**

El funcionamiento continuo de la picadora de carne no debe exceder los 10 minutos, seguido de un intervalo de 10 minutos para el enfriamiento del motor.

# INTRODUCCIÓN DE COMPONENTES

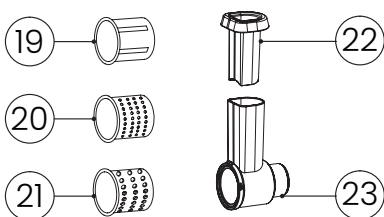
## Accesorio para Salchichas



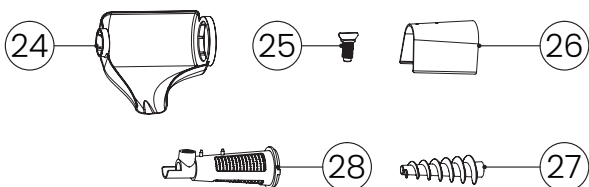
## Accesorio para Kubbe



## Accesorio para Cortar Verduras



## Accesorio para Exprimir Tomates



1. Placa de la Tolva
2. Orificio Roscado
3. Carcasa del Motor
4. Interruptor On/O/R (Encendido/Apagado/Reversa)
5. Interruptor de Seguridad R/On (Reversa/Adelante)
6. Botón de Desbloqueo
7. Entrada del Tubo Principal
8. Cuchilla de Corte
9. Anillo de Fijación
10. Placa de Corte en Forma de Abanico
11. Placa de Corte Grueso
12. Placa de Corte Fino
13. Sinfín Alimentador
14. Tubo Principal

15. Empujador de Alimentos
16. Accesorio para Salchichas
17. Accesorio para Kubbe A
18. Accesorio para Kubbe B
19. Cono 1
20. Cono 2
21. Cono 3
22. Empujador de Verduras
23. Carcasa del Sinfín para Verduras
24. Tolva
25. Tornillo Ajustable
26. Tablero de Retención
27. Sinfín (Tomate)
28. Soporte del Exprimidor de Tomates

## **POR PRIMERA VEZ**

- Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- Para limpiar todas las piezas (excepto el cuerpo), limpie con un paño humedecido con un detergente neutro diluido o agua, luego limpie con un paño seco.
- Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que el interruptor "ON/O/R" (Encendido/Apagado/Reversa) esté en la posición "O" (Apagado).

# ENSAMBLAJE DE LA PICADORA DE CARNE

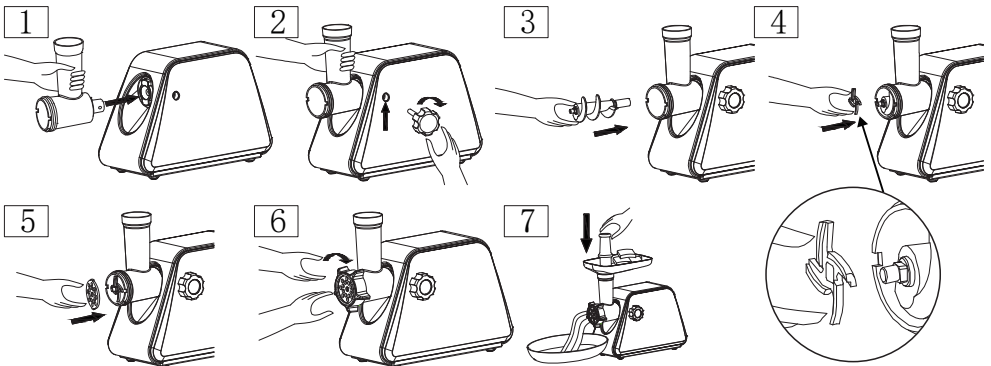
Consulte las ilustraciones de la sección "1-7".

1. Inserte el tubo principal en la entrada del tubo principal ubicada en la carcasa del motor. **(Fig.1)**
2. Bloquee el tubo principal en su posición girando el botón de desbloqueo en sentido horario. **(Fig.2)**
3. Inserte el sinfín alimentador en el tubo principal, con el extremo largo primero, girando ligeramente el sinfín alimentador hasta que encaje en la carcasa del motor. **(Fig.3)**
4. Inserte la cuchilla de corte con el filo afilado hacia afuera en el eje del sinfín alimentador. **(Fig.4)**
5. Seleccione una placa de corte. **(Fig.5)**

## NOTA:

- Engrase ligeramente la placa de corte de antemano con grasa vegetal.
- Las guías de la placa de corte se ubican en los rebajes de la carcasa del sinfín alimentador.

6. Sostenga o presione el centro de la placa de corte con un dedo y luego apriete el anillo de fijación con la otra mano hasta que quede firme. Gire el anillo de fijación en sentido horario. No apriete demasiado. **(Fig.6)**
  7. Ahora puede colocar la placa de la tolva con lo que quiera moler. **(Fig.7)**
8. El paso de aire en la parte inferior y lateral del cuerpo debe mantenerse libre y sin obstrucciones. Ubique el aparato en un lugar firme.
9. Corte todos los alimentos en trozos (se recomienda carne sin tendones, huesos ni grasa, tamaño aproximado: 20 mm \* 20 mm \* 60 mm) para que entren fácilmente por la abertura de la carcasa del sinfín alimentador.
10. Enchufe y gire el interruptor "R/ON" a la posición "ON", luego gire el interruptor "ON/O/Reverse" a la posición "ON". El aparato está en modo "Adelante". Consulte la sección "Conexión Eléctrica".
11. Después del uso, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.



## ENSAMBLAJE DEL ACCESORIO PARA KUBBE

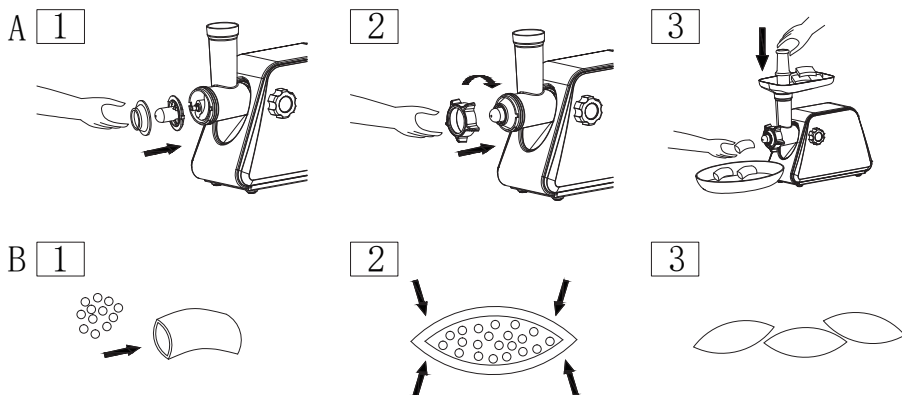
### NOTA:

- Se pueden elaborar tubos de carne o pasta de masa con el accesorio para Kubbe.
- Consulte las ilustraciones bajo "A y B".
- Primero, siga las instrucciones detalladas en "Ensamblaje de la Picadora de Carne", desde el paso 1 hasta el paso 3.

1. Coloque el accesorio para Kubbe de 2 piezas en el eje del sinfín alimentador..

**NOTA:** Las guías en el accesorio (A) se ubican en los rebajes de la carcasa del sinfín alimentador.

2. Gire el anillo de fijación en sentido horario.
3. Ahora puede colocar la placa de la tolva con su mezcla de carne o masa.
4. Para obtener instrucciones sobre cómo encender / apagar el aparato, consulte la sección titulada "Conexión Eléctrica / Instrucciones de Uso".

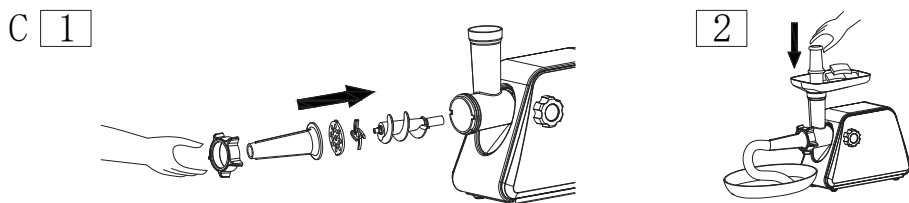


## ENSAMBLAJE DEL ACCESORIO PARA SALCHICHAS

Consulte las ilustraciones bajo "C".

**NOTA:** Primero, siga las instrucciones detalladas en "Ensamblaje de la Picadora de Carne", desde el paso 1 hasta el paso 2.

1. Coloque el accesorio para salchichas en la carcasa del sinfín alimentador.
2. Gire el anillo de fijación en sentido horario.
3. Ahora puede colocar la bandeja de alimentos con lo que quiera moler.
4. Para obtener instrucciones sobre cómo encender / apagar el aparato, consulte la sección titulada "Conexión Eléctrica / Instrucciones de Uso".



## ENSAMBLAJE DEL ACCESORIO PARA CORTAR VERDURAS

Consulte las ilustraciones bajo "D".

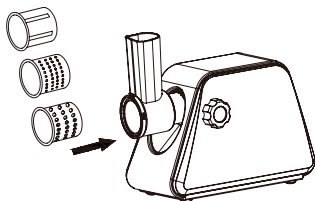
1. Inserte la carcasa del sinfín para verduras en la entrada del tubo principal.
2. Bloquee la carcasa del sinfín para verduras en su posición girando el botón de desbloqueo en sentido horario.
3. Seleccione uno de los tres conos según sus necesidades y colóquelo dentro de la carcasa del sinfín para verduras.
4. Introduzca las verduras en el eje de la carcasa del sinfín para verduras utilizando el empujador de verduras.

### NOTA:

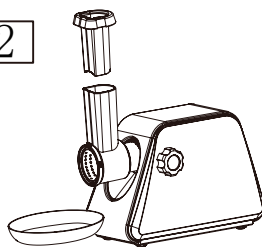
El accesorio para cortar verduras es versátil y se puede utilizar para cortar diversas verduras como zanahorias, pepinos, patatas, etc. Antes de usar, asegúrese de que las verduras estén cortadas en tamaños similares a la cabeza de la picadora de carne. Luego, presiónelas suavemente para una eficiencia óptima, reduciendo el tiempo de procesamiento.

5. Coloque un recipiente (como un tazón o plato) debajo de la carcasa del sinfín para verduras para recoger las verduras cortadas.
6. Para obtener instrucciones sobre cómo encender / apagar el aparato, consulte la sección titulada "Conexión Eléctrica / Instrucciones de Uso".

D 1



2



## ENSAMBLAJE DEL ACCESORIO PARA EXPRIMIR TOMATES

Consulte las ilustraciones bajo "E".

**NOTA:** Primero, siga las instrucciones detalladas en "Ensamblaje de la Picadora de Carne", desde el paso 1 hasta el paso 2.

1. Inserte el sinfín alimentador en el tubo principal, con el extremo largo primero. Gire ligeramente el sinfín alimentador hasta que encaje en la carcasa del motor. **(Fig. A)**
2. Coloque la tolva en el tubo principal y conecte el sinfín alimentador con el sinfín para tomate. **(Fig. B)**
3. Coloque el anillo de fijación en el cesto del exprimidor de tomates. Solo necesita colocarlo, no es necesario girarlo. **(Fig. C)**
4. Inserte el extremo largo del cesto del exprimidor de tomates a través de la tolva. **(Fig. E)**

5. Conecte el cesto del exprimidor de tomates con el tubo principal apretando el anillo de fijación en sentido horario. **(Fig. E y Fig. G)**

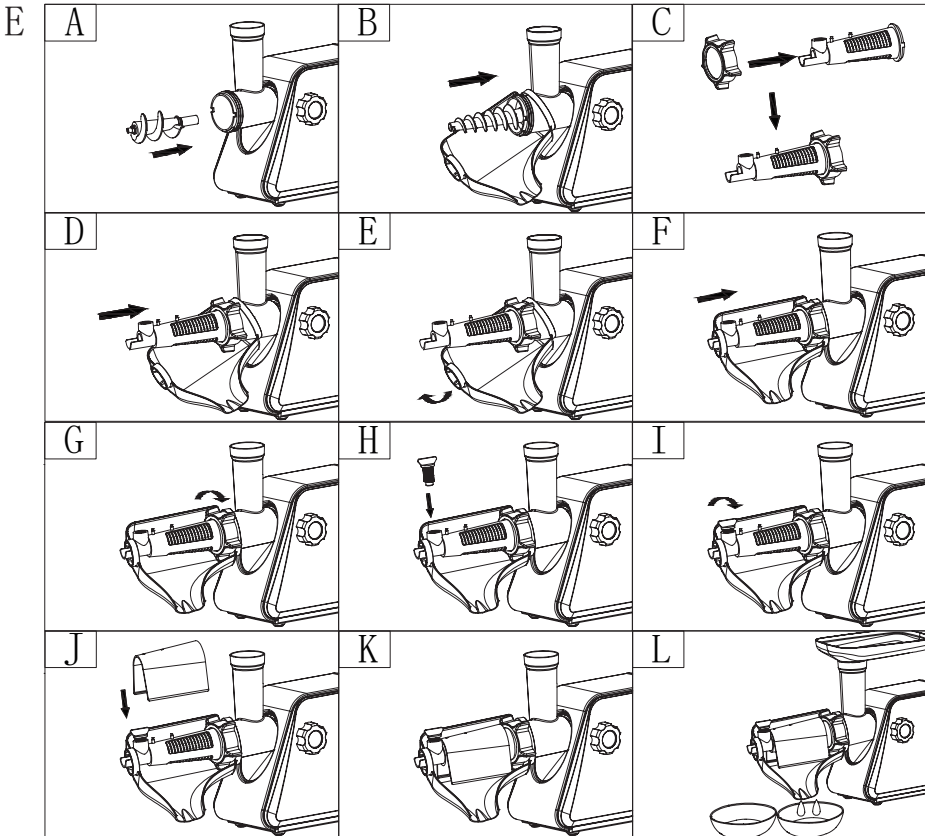
**NOTA:**

Las guías del cesto del exprimidor de tomates se ubican en los rebajes del tubo principal.

6. Coloque el tornillo ajustable en el cesto del exprimidor de tomates y gírelo en sentido horario. **(Fig. H y Fig. I)**
7. Coloque la tabla de retención sobre el cesto del exprimidor de tomates. **(Fig. J)**
8. Coloque dos recipientes (tazones o platos) debajo de la carcasa del sinfín para verduras para recoger el jugo de tomate y el residuo separados.
9. Para obtener instrucciones sobre cómo encender / apagar el aparato, consulte la sección titulada "Conexión Eléctrica / Instrucciones de Uso".

**NOTA:**

Antes de usar el aparato para exprimir tomates, asegúrese de que estén cortados en tamaños similares a la cabeza de la picadora de carne. Presionarlos suavemente también puede acelerar el proceso.



## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que el interruptor de función esté en la posición "O" (apagado).

### Interruptores (Función de Avance/Retroceso)

El aparato está equipado con una función de avance y retroceso. Si el sinfín alimentador se bloquea, puede utilizar la función de retroceso para liberarlo.

Para su seguridad, las funciones de avance y retroceso se han combinado con dos interruptores.

**Avance:** Mueva el interruptor de seguridad (5) a "ON" y el interruptor (4) a "ON". El aparato está en modo "Avance". No es posible cambiar al modo de retroceso.

**Retroceso:** Mueva el interruptor de seguridad (5) a "R" y el interruptor (4) a "R" (Reversa). El aparato está en modo "Retroceso". No es posible cambiar al modo de avance.

### Apagado

Mueva el interruptor de seguridad (4) a "O" y desenchufe el cable de alimentación.

## INSTRUCCIONES DE USO

### Elaboración de Salchichas

- Puede utilizar intestinos naturales o artificiales.
- Si decide utilizar intestinos naturales, remójelos previamente en agua durante un tiempo.
- Haga un nudo en el extremo del intestino.
- Empuje el intestino sobre el accesorio para salchichas.
- La masa de la salchicha se presiona a través del accesorio para salchichas y se llena la tripa de la salchicha.
- \*Asegúrese de que la tripa de la salchicha esté "suelta" durante el llenado. De lo contrario, la tripa podría reventar porque la salchicha se expande al cocinar o freír.
- Una vez que la primera salchicha haya alcanzado la longitud deseada, presione la salchicha en el extremo del accesorio para salchichas con los dedos.
- Hasta que adquiera práctica, puede apagar el aparato después de cada sección de salchicha.
- Gire la salchicha una o dos veces sobre su propio eje.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar y espere a que el aparato se haya enfriado.
- No utilice cepillos de alambre ni otros elementos abrasivos.
- Nunca use materiales de limpieza afilados o abrasivos.



### ADVERTENCIA

Nunca sumerja el cuerpo del aparato en agua para limpiarlo. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

### Carcasa del Motor

Limpie únicamente la carcasa del motor con un paño húmedo y séquela posteriormente con un paño seco.

### Bandeja de Alimentos, Sinfín, Carcasa del Sinfín y Todos los Accesorios.

- No lave estas piezas en el lavavajillas.
- Las superficies podrían opacarse.
- Estas piezas se pueden lavar a mano en el fregadero.
- Enjuague con agua limpia y seque las piezas.
- Limpie todas las piezas de corte con un paño humedecido con aceite vegetal.

# GARANTÍA

Nombre del producto	Número de modelo	Período de garantía predeterminado	Date of Purchase	Order Number	Para su propia referencia, recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y fecha de compra.
PICADORA DE CARNE	MGT-080	2 año			

## TÉRMINOS Y POLÍTICA

AIRMOSEN garantiza que todos sus productos sean de la más alta calidad en materiales, fabricación y servicio, desde la fecha de compra hasta el final del período de garantía.

AIRMOSEN reemplazará cualquier producto que se encuentre defectuoso debido a fallos de fabricación según la elegibilidad. Los reembolsos están disponibles dentro de los primeros 30 días de la compra. Los reembolsos solo están disponibles para el comprador original del producto. Esta garantía se extiende solo para uso personal y no se extiende a ningún producto que haya sido utilizado con fines comerciales, de alquiler o cualquier otro uso para el que el producto no esté destinado. No hay garantías aparte de las expresamente establecidas con cada producto.

Esta garantía no es transferible. AIRMOSEN no es responsable de ninguna manera por daños, pérdidas o inconvenientes causados por fallos en el equipo debido a negligencia del usuario, abuso o uso no conforme con el manual del usuario o cualquier advertencia adicional de seguridad o uso incluida en el embalaje y manual del producto.

### ESTA GARANTÍA NO SE APLICA A LO SIGUIENTE:

- Daños debido a abuso, accidente, alteración, uso indebido, manipulación o vandalismo.
- Mantenimiento inadecuado o insuficiente.
- Daños durante el transporte de devolución.
- Uso no supervisado por niños menores de 18 años.

AIRMOSEN no asume responsabilidad por daños causados por el uso del producto que no sea para su uso previsto o según lo indicado en el manual del usuario. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes, por lo que la renuncia anterior puede no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos, que pueden variar de un estado a otro.

**TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN, SE LIMITAN AL PERÍODO DE LA GARANTÍA LIMITADA.**

# AIRMSSEN

This symbol on the products and accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. For proper disposal for treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points where they will be accepted on a free of charge basis. In some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of a new product. Disposing of this product correctly will help you save valuable resources and prevent any possible effects on human health and the environment, which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your.



QUESTIONS OR COMMENTS? / FRAGEN ODER KOMMENTARE? /  
 QUESTIONS OU COMMENTAIRES ? / DOMANDE O COMMENTI? / ¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

<b>EMAIL / E-MAIL /          CORREO ELECTRÓNICO</b>	<b>OR VISIT US ONLINE AT / ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER /          OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À /          OPPURE TROVARCI ONLINE ALL'INDIRIZZO /          O VISÍTENOS EN LÍNEA EN</b>
<a href="mailto:support@airmsen.com">support@airmsen.com</a>	<a href="http://www.airmsen.com">www.airmsen.com</a>

Printed in China / Gedruckt in China /  
 Imprimé en Chine / Stampato in Cina / Impreso en China

