

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	1
Symbole	2
Signalwörter	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	5
Gerät zusammensetzen	5
Benutzung	7
Auseinanderbauen	9
Reinigung und Aufbewahrung	9
Problembeseitigung	10
Entsorgung	10
Technische Daten	10

LIEFERUMFANG

(Bild A)

- 1 Vorratsschale 1 x
- 2 Fleischwolfaufsatz 1 x
- 3 Motoreinheit 1 x
- 4 Zubehörschubblende 1 x
- 5 Gebäckform-Schiene 1 x
- 6 Spritzgebäckaufsatz B-Stück 1 x
- 7 Spritzgebäckaufsatz A-Stück 1 x
- 8 Wursttülle 1 x
- 9 Kebbe-Einsatz A-Stück 1 x
- 10 Kebbe-Einsatz B-Stück 1 x
- 11 Lochscheibe (grob) 1 x
- 12 Feststellmutter 1 x
- 13 Stopfer 1 x
- 14 Lochscheibe (fein) 1 x
- 15 Messerkopf 1 x
- 16 Förderschnecke 1 x
 - Gebrauchsanleitung 1 x

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren. Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

AUF EINEN BLICK

(Bild B)

- 17 Einfüllschacht
- 18 Entriegelungsknopf für den Fleischwolfaufsatz
- 19 **ON / 0 / R** – Schalter zum Einschalten (**ON**), Ausschalten (**0**) und Rückwärtslauf einschalten (**R**)
- 20 Aufnahme des Fleischwolfaufsatzes

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für den **Fleischwolf** entschieden haben. Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website: www.ds-group.de/kundenservice

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

SYMBOLLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Symbol für Schutzklasse II



Für Lebensmittel geeignet.



Wechselspannung

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist bestimmt zum:
 - Zerkleinern von Fleisch und Fisch,
 - Herstellen von Würstchen und Kebbe,
 - Formen von Spritzgebäck.
- **Nicht** zum Zerkleinern von Knochen geeignet!
- **Nicht** zum Zerkleinern von faserigen Lebensmitteln (z. B. Ingwer oder Spargel) geeignet!
- **Nicht** für gefrorene Lebensmittel geeignet!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Das Gerät darf nicht von **Kindern** benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Die Anschlussleitung darf nicht selbst ausgetauscht werden. Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen sie durch den Hersteller, Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern. Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben oder lagern.
- Die Motoreinheit und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte die Motoreinheit ins Wasser fallen während sie an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** die Motoreinheit aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, sie aus dem Wasser zu ziehen, während sie an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Sollte die Motoreinheit in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen sein, nicht verwenden. Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Motoreinheit und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn sie an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Kleidung, Schmuck, Haare, Hände und andere Körperteile vom Gerät fernhalten, damit sich nichts in drehenden Geräteteilen verfangen kann.
- Der Messerkopf hat scharfe Klingen. Vorsicht im Umgang mit dem Messerkopf. Es besteht Schneidgefahr.
- Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden, um Lebensmittel in den Einfüllschacht nachzudrücken. Niemals in den Einfüllschacht fassen, während das Gerät im Betrieb ist.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Das Gerät nicht während des Betriebes bewegen. Auf ausreichende Standfestigkeit achten.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben.
- Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken.

- Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät legen.
- Keine Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und sicherstellen, dass sie stets frei von Schmutz oder sonstigen Verstopfungen sind.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel verwenden, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen. Keine Verlängerungskabel über 3 m Länge und Kabeltrommeln verwenden.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Das Gerät nicht längere Zeit ohne Inhalt betreiben, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung tragen oder ziehen.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie nicht gequetscht oder geknickt wird

und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

- Das Gerät vor Hitze, offenem Feuer, direkter Sonneneinstrahlung, extremen Temperaturen, Feuchtigkeit und Stößen schützen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

GERÄT ZUSAMMENSETZEN

Beachten!

- Vor dem Auswechseln von Einsätzen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden!

Basiszubehör

Für alle Verarbeitungsarten wird folgendes Basiszubehör benötigt:

- Motoreinheit (3)
- Fleischwolfaufsatz (2)
- Förderschnecke (16)
- Vorratsschale (1)

1. Die Motoreinheit auf eine Küchenzeile oder eine andere trockene, ebene und stabile Fläche stellen.

2. Den Fleischwolfaufsatz wie folgt in die Aufnahme (20) in der Motoreinheit einsetzen:
 - Den Fleischwolfaufsatz so in die Aufnahme stecken, dass der Einfüllschacht (17) im 45°-Winkel zum Entriegelungsknopf (18) steht und
 - nach oben drehen, bis der Einfüllschacht senkrecht ist und einrastet (Bild C).
3. Die Förderschnecke mit dem langen, schmalen Ende voran durch den Fleischwolfeinsatz in die Aufnahme stecken (Bild D).
4. Das für die gewünschte Verarbeitung benötigte Zubehör (s. u.) montieren.
5. Die Vorratsschale auf den Einfüllschacht des Fleischwolfaufsatzes setzen.

Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst

Zusätzlich zum Basiszubehör wird benötigt:

- Messerkopf (15)
- Eine Lochscheibe fein (14) oder grob (11), je nach gewünschtem Ergebnis
- Feststellmutter (12)
- Für die Wurstherstellung: Wursttülle (8)

1. Das Basiszubehör zusammensetzen.
2. Den Messerkopf auf die Förderschnecke setzen (Bild E). Darauf achten, dass die Klingen des Messerkopfes nach außen, und nicht zur Motoreinheit, zeigen.
3. Eine Lochscheibe vor den Messerkopf setzen (Bild E). Darauf achten, dass die beiden Rastnasen der Lochscheibe korrekt in den Aussparungen des Fleischwolfaufsatzes liegen.
4. Für die Herstellung von Wurst die Wursttülle auf die Lochscheibe setzen (Bild F). Ansonsten diesen Schritt überspringen.
5. Die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz schrauben (Bild E, F). **Nicht zu fest drehen!**

Kebbe-Einsätze

Zusätzlich zum Basiszubehör wird benötigt:

- Kebbe-Einsatz A-Stück (9)
- Kebbe-Einsatz B-Stück (10)
- Feststellmutter (12)

Bild G

1. Das Basiszubehör zusammensetzen.
2. Den Kebbe-Einsatz A-Stück auf die Förderschnecke setzen. Darauf achten, dass die beiden Rastnasen korrekt in den Aussparungen des Fleischwolfaufsatzes liegen.
3. Den Kebbe-Einsatz B-Stück auf das A-Stück setzen.
4. Die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz schrauben. **Nicht zu fest drehen!**

Spritzgebäckaufsatz

Zusätzlich zum Basiszubehör wird benötigt:

- Spritzgebäckaufsatz A-Stück (7)
- Spritzgebäckaufsatz B-Stück (6)
- Gebäckform-Schiene (5)
- Feststellmutter (12)

(Bild I)

1. Das Basiszubehör zusammensetzen.
2. Den Spritzgebäckaufsatz A-Stück auf die Förderschnecke setzen. Darauf achten, dass die beiden Rastnasen korrekt in den Aussparungen des Fleischwolfaufsatzes liegen.
3. Den Spritzgebäckaufsatz B-Stück auf das A-Stück setzen.
4. Die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz schrauben. **Nicht zu fest drehen!**
5. Die Gebäckform-Schiene in den Spritzgebäckaufsatz bis zur gewünschten Gebäckform schieben.

BENUTZUNG

Beachten!

- Das Gerät nur verwenden, wenn es komplett zusammgebaut wurde! Darauf achten, dass der Fleischwolfaufsatz eingerastet ist und alle Zubehörteile korrekt eingesetzt sind.
- Nicht versuchen, Lebensmittel mit Gewalt durch den Einfüllschacht zu pressen, dies kann das Gerät beschädigen!
- Die verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Maximal 7 Minuten ohne Unterbrechung betreiben und anschließend einige Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät 5 – 10 Minuten abkühlen lassen. Danach ist es wieder einsatzbereit.



Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Lebensmittel vor der Verarbeitung grob zu zerkleinern sowie Knochen und Sehnen vom Fleisch zu entfernen.

Gerät anschließen, ein-/ausschalten und Rückwärtslauf

1. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und an eine Steckdose anschließen.
2. Um das Gerät einzuschalten, den **ON/O/R**-Schalter (**19**) auf die Position **ON** kippen.
3. Zum Ausschalten den **ON / O / R**-Schalter auf die Position **O** stellen.
 - Wenn Lebensmittel das Gerät blockieren, den **ON / O / R**-Schalter für einige Sekunden auf die Position **R** (Rückwärts) stellen, damit sich die Lebensmittel,

welche die Blockade verursachen, lösen können. Das Gerät anschließend ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor etwaige festsitzende Lebensmittelreste entfernt werden.

Beachten!

- Den **ON / O / R**-Schalter nie während des laufenden Betriebes auf die Position **R** (Rückwärts) stellen. Den Schalter immer erst auf die Position **O** kippen und warten, bis der Motor komplett zum Stillstand gekommen ist, bevor er auf die Position **R** (Rückwärts) gestellt wird.

Zerkleinern von Fleisch und Fisch

1. Das Gerät zusammensetzen (siehe Kapitel „Gerät zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst“).
2. Eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz stellen, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
3. Das Gerät einschalten.
4. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durchdrücken.
5. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Herstellen von Wurst

1. Das Gerät zusammensetzen (siehe Kapitel „Gerät zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst“).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und an eine Steckdose anschließen.
3. Eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz stellen, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
4. Eine Wursthülle (z. B. Kunst- oder Naturdarm) auswählen und über die Wursttülle streifen.

5. Das Gerät einschalten.
6. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durchdrücken.
7. Die Füllung in die Wursthülle laufen lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht überfüllt wird.
8. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
9. Zum Schluss die Wursthülle verdrillen, um einzelne Würstchen zu formen.

Herstellen von Kebbe

Kebbe ist ein traditionelles Gericht aus dem Mittleren Osten: Frittierte Taschen aus Lammfleisch und Bulgur-Weizen mit einer Hackfleischfüllung. Nachfolgend ein Beispielrezept zur Herstellung von Kebbe:

Teigtasche vorbereiten

Zutaten:

- 500 g Lamm- oder fettfreies Hammelfleisch, in Streifen geschnitten
- 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt

Vorbereitung:

WICHTIG! Den Bulgur-Weizen immer sofort nach dem Abgießen verarbeiten. Wenn er austrocknet, könnte der Fleischwolf zu stark belastet und dadurch beschädigt werden.

1. Das Gerät so zusammensetzen, wie im Kapitel „Gerät zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst“ beschrieben. Die feine Lochscheibe verwenden.
2. Eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz stellen.
3. Das Gerät einschalten.
4. Abwechselnd Fleisch und Bulgur in den Einfüllschacht geben und durch den Fleischwolf drehen.
5. Fleisch und Bulgur in einer Schüssel nochmals gut durchmischen.

6. Die Fleisch-Bulgur-Mischung weitere zwei Male durch den Fleischwolf drehen.
7. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
8. Die Zwiebel zu der Mischung geben und alles nochmal vermengen.

Füllung vorbereiten

Zutaten:

- 400 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten
- 1 El Öl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
- 1 El Mehl
- Salz und Pfeffer

Vorbereitung:

1. Das Gerät so zusammensetzen, wie im Kapitel „Gerät zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst“ beschrieben. Die feine Lochscheibe verwenden.
2. Eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz stellen.
3. Das Gerät einschalten.
4. Das Fleisch durch die feine Lochscheibe drehen.
5. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
6. Die Zwiebeln goldbraun anbraten.
7. Das Lammfleisch hinzugeben und anbraten.
8. Die restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 2 Minuten dünsten.
9. Überschüssiges Fett abgießen und abkühlen lassen

Kebbe zubereiten

1. Das Gerät umbauen: Die Feststellmutter abschrauben, die Lochscheibe und den Messerkopf abnehmen.
2. Die Kebbe-Einsätze montieren (siehe Kapitel „Gerät zusammensetzen“ – „Kebbe-Einsätze“).
3. Das Gerät einschalten.
4. Die vorbereitete Fleisch-Bulgur-Mischung für die Teigtasche in den Einfüllschacht

geben und mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durchdrücken. Es entsteht ein hohler Strang.

5. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
6. Den hohlen Strang in ca. 8 cm große Stücke teilen.
7. Die Strangstücke an einer Seite zudrücken, um sie zu verschließen. Etwas von der vorbereiteten und abgekühlten Füllung in die Teigtasche geben und anschließend auch die andere Seite der Teigtasche verschließen (**Bild H**).
8. Die gefüllten Teigtaschen in heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind.

Herstellen von Spritzgebäck

1. Den Spritzgebäckteig gemäß bevorzugtem Rezept vorbereiten.
2. Das Gerät so zusammensetzen, wie im Kapitel „Gerät zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Spritzgebäckaufsatz“ beschrieben.
3. Das Gerät einschalten.
4. Den Spritzgebäckteig in den Einfüllschacht geben. Den Teig mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durch den Einfüllschacht schieben.
5. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

AUSEINANDERBAUEN

1. Die Vorratsschale (**1**) abnehmen.
2. Die Feststellmutter (**12**) lösen.
3. Den verwendeten Einsatz mit einem Schraubendreher o. Ä. und ggf. den Messerkopf (**15**) abnehmen.
4. Die Förderschnecke (**16**) herausnehmen.
5. Den Fleischwolfaufsatz (**2**) von der Motoreinheit (**3**) abnehmen, indem der Entriegelungsknopf (**18**) gedrückt wird und der Fleischwolfaufsatz gleichzeitig nach rechts gedreht und herausgezogen wird.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

1. Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge auseinanderbauen (siehe Kapitel „Auseinanderbauen“).
2. Eventuelle Lebensmittelreste entfernen und alle benutzten Teile (außer die Motoreinheit!) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
Die Lochscheiben (**11**, **14**), Kebab-Einsätze (**9**, **10**), die Wurststülle (**8**), der Spritzgebäckaufsatz (**6**, **7**) und die Gebäckform-Schiene (**5**) können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
3. Anschließend alle Teile gründlich abtrocknen.
4. Die Motoreinheit bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
5. Die Motoreinheit und alle Zubehörteile an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.
6. Die kleinen Zubehörteile können in der Zubehörschublade (**4**) aufbewahrt werden.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Das Gerät schaltet sich selbsttätig aus.

Das Gerät ist überlastet.

- ▶ Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät ca. 5 – 10 Minuten abkühlen lassen. Danach erneut in Betrieb nehmen.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet. Es befinden sich Produktionsrückstände im/am Gerät. Dies ist normal und tritt später nicht mehr auf.

- ▶ Für einen gut durchlüfteten Raum sorgen!

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	12642
Modellnummer:	MG5001I-GS
Spannungsversorgung:	220 – 240V~ 50 – 60Hz, 600W
Motorleistung:	1300W
Schutzklasse:	II
ID Gebrauchsanleitung:	Z 12642 M DS V1 0523 as

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	11
At A Glance	11
Symbols	12
Signal Words	12
Intended Use	13
Safety Notices	13
Before Initial Use	15
Assembling the Device	15
Use	16
Dismantling	19
Cleaning and Storage	19
Troubleshooting	19
Disposal	20
Technical Data	20

ITEMS SUPPLIED

(Picture A)

- 1 Storage bowl 1 x
- 2 Mincing attachment 1 x
- 3 Motor unit 1 x
- 4 Accessory drawer 1 x
- 5 Pastry shape bar 1 x
- 6 Shortbread attachment B-piece 1 x
- 7 Shortbread attachment A-piece 1 x
- 8 Sausage spout 1 x
- 9 Kebbe insert B-piece 1 x
- 10 Kebbe insert A-piece 1 x
- 11 Perforated disc (coarse) 1 x
- 12 Locking nut 1 x
- 13 Plunger 1 x
- 14 Perforated disc (fine) 1 x
- 15 Cutter head 1 x
- 16 Screw conveyor 1 x
 - Operating instructions 1 x

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**

AT A GLANCE

(Picture B)

- 17 Feed chute
- 18 Release button for the mincing attachment
- 19 **ON / 0 / R** – switch for switching on (**ON**), switching off (**0**) and switching on reverse mode (**R**)
- 20 Mount for the mincing attachment

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **mincer**. If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: www.ds-group.de/kundenservice

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

SYMBOLS

Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read operating instructions before use!



Symbol for protection class II



Suitable for use with food.



Symbol for AC voltage

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death


CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

- This device is intended to be used for:
 - chopping up meat and fish,
 - making small sausages and kebbe,
 - making shortbread shapes.
- **Not** suitable for breaking up bones!
- **Not** suitable for chopping up stringy foods (e.g. ginger or asparagus)!
- **Not** suitable for frozen food!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES

 **WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This appliance shall not be used by **children**. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall **not** play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** without supervision.
- The device must be switched off and disconnected from the mains power before replacing accessories or additional parts that move during operation.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before it is assembled, disassembled or cleaned.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connecting cable yourself. If the device or the connecting cable are damaged, they must be replaced by the manufacturer,

customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.

- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms. Do not operate or store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- If the motor unit falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the motor unit from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power!
- If the motor unit has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
- Never touch the motor unit and the connecting cable with wet hands when they are connected to the mains power.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Keep clothing, jewellery, hair, hands and other body parts away from the device so that nothing can get caught in rotating device parts.
- The cutter head has sharp blades. Be careful when handling the cutter head. There is a danger of cuts.

- Only ever use the plunger which is also supplied to push food into the feed chute. Never reach into the feed chute while the device is in operation.
- Lay the connecting cable in such a way that it does not present a trip hazard. The connecting cable may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Do not move the device during operation. Ensure sufficient stability.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material.
- Do not cover the device during operation.
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- Do not stick any objects into the device openings and make sure that they are always kept free of dirt or other blockages.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device. Do not use any extension cables more than 3 m long or cable extension reels.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Do not operate the device for a long period of time without any contents to prevent overheating.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always pull the mains plug and never the mains cable to disconnect the device from the mains power.
- Do not carry or pull the device by the connecting cable.
- Lay the connecting cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Protect the device from heat, naked flames, direct sunlight, extreme temperatures, moisture and impacts.
- Store the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C out of the reach of children and animals.
- Never lay or place heavy objects on the device or the connecting cable.

BEFORE INITIAL USE

There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean all accessories thoroughly before you first use them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

ASSEMBLING THE DEVICE

Please Note!

- Pull the mains plug from the plug socket before swapping inserts to prevent the device from being switched on accidentally!

Basic Accessories

The following basic accessories are required to prepare all types of food:

- Motor unit (2)
 - Mincing attachment (2)
 - Screw conveyor (16)
 - Storage bowl (1)
1. Place the motor unit on a kitchen unit or another dry, flat and stable surface.
 2. Insert the mincing attachment into the mount (20) of the motor unit as follows:
 - Insert the mincing attachment into the mount so that the feed chute (17) is at a 45° angle to the release button (18) and
 - turn up the mincing attachment until the feed chute is vertical and engages (Picture C).
 3. Place the screw conveyor with the long, narrow end first through the mincing attachment and into the mount (Picture D).
 4. Mount the accessory that is required for the processing you want (see below).
 5. Place the storage bowl onto the feed chute of the mincing attachment.

Accessory for Chopping Up and Making Sausages

In addition to the basic accessories, you also require:

- Cutter head (15)
- A perforated disc - fine (14) or coarse (11), depending on the result you want
- Locking nut (12)
- For making sausages: Sausage spout (8)

1. Assemble the basic accessories.
2. Place the cutter head onto the screw conveyor (**Picture E**). Make sure that the blades of the cutter head are pointing outwards, and not towards the motor unit.
3. Place one perforated disc in front of the cutter head (**Picture E**). Make sure that the two locking lugs of the perforated disc rest correctly in the recesses of the mincing attachment.
4. To make sausages, place the sausage spout on the perforated disc (**Picture F**). Otherwise skip this step.
5. Screw the locking nut onto the mincing attachment (**Picture E, F**). **Do not overtighten!**

Kebbe Inserts

In addition to the basic accessories, you also require:

- Kebbe insert A-piece (9)
- Kebbe insert B-piece (10)
- Locking nut (12)

Picture G

1. Assemble the basic accessories.
2. Place the kebbe insert A-piece onto the screw conveyor. Make sure that the two locking lugs rest correctly in the recesses of the mincing attachment.
3. Place the kebbe insert B-piece on the A-piece.
4. Screw the locking nut onto the mincing attachment. **Do not overtighten!**

Shortbread Attachment

In addition to the basic accessories, you also require:

- Shortbread attachment A-piece (7)
- Shortbread attachment B-piece (6)
- Pastry shape bar (5)
- Locking nut (12)

Picture I

1. Assemble the basic accessories.
2. Place the shortbread attachment A-piece onto the screw conveyor. Make sure that the two locking lugs rest correctly in the recesses of the mincing attachment.
3. Place the shortbread attachment B-piece on the A-piece.
4. Screw the locking nut onto the mincing attachment. **Do not overtighten!**
5. Slide the pastry shape bar into the shortbread attachment until you get to the pastry shape you want.

USE

Please Note!

- The device should only be used if it has been completely assembled! Make sure that the mincing attachment is engaged and all accessories are inserted correctly.
- Do not attempt to force food down the feed chute; this may damage the device!
- Clean the used accessories after each use (see the "Cleaning and Storage" chapter).
- The device is not suitable for constant operation. Operate it for no more than 7 minutes without a pause and then let it cool down for a few minutes.
- The device is equipped with overload protection; the device switches off if it is overloaded. In this case, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down for approx. 5 – 10 minutes. It is then ready to be used again.



For the best results, we recommend that before processing food you cut it up roughly and remove bones and tendons from meat.

Connecting the Device, Switching On/Off and Reverse Mode

1. Fully unwind the connecting cable and connect it to a plug socket.
2. To switch on the device, flip the **ON/O/R** switch (19) to the **ON** position.
3. To switch it off, move the **ON/O/R** switch to the **O** position.
 - If food is blocking the device, move the **ON/O/R** switch to the **R** (Reverse) position for a few seconds so that the food causing the blockage can be dislodged. Then switch off the device and pull the mains plug from the plug socket before any food residues which are stuck are removed.

Please Note!

- Never move the **ON/O/R** switch to the **R** (Reverse) position while the device is operating. Always flip the switch to the **O** position first and wait until the motor has come to a complete standstill before it is moved to the **R** (Reverse) position.

Chopping Up Meat and Fish

1. Assemble the device (see the "Assembling the Device" chapter – "Basic Accessories" and "Accessory for Chopping Up and Making Sausages").
2. Place a bowl beneath the mincing attachment to capture the chopped-up food.
3. Switch on the device.
4. Place the food in the feed chute and push it through bit by bit using the plunger.
5. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.

Making Sausages

1. Assemble the device (see the "Assembling the Device" chapter – "Basic Accessories" and "Accessory for Chopping Up and Making Sausages").
2. Fully unwind the connecting cable and connect it to a plug socket.
3. Place a bowl beneath the mincing attachment to capture the chopped-up food.
4. Select a sausage casing (e.g. artificial or natural gut) and stretch it over the sausage spout.
5. Switch on the device.
6. Place the food in the feed chute and push it through bit by bit using the plunger.
7. Allow the filling to run into the sausage spout. When you do this, make sure that it is not overfilled.
8. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.
9. Finally twist the sausage casing to shape little individual sausages.

Making Kebbe

Kebbe meatballs are a traditional dish from the Middle East: It features fried croquettes made from lamb and bulgur wheat with a mince filling. Below you will find a sample recipe for how to make kebbe:

Prepare the pastry

Ingredients:

500 g of lamb or low-fat mutton, cut into strips

500 g of bulgur wheat, washed and drained
1 small onion, finely chopped

Preparation:

IMPORTANT! Always process the bulgur wheat immediately after draining. If it dries out, the mincer could be overwhelmed and damaged as a result.

1. Assemble the device in the manner described in the "Assembling the Device" chapter – "Basic Accessories" and

“Accessory for Chopping Up and Making Sausages”. Use the fine perforated disc.

2. Place a bowl beneath the mincing attachment.
3. Switch on the device.
4. Pour meat and bulgur alternately into the feed chute and twist through the mincer.
5. Mix together meat and bulgur again thoroughly in a bowl.
6. Twist the meat/bulgur mixture through the mincer another two times.
7. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.
8. Add the onion to the mixture and mix all the ingredients together again.

Prepare the filling

Ingredients:

400 g of lamb, cut into strips

1 tbsp. of oil

2 medium-sized onions, finely chopped

1 tbsp. of flour

Salt and pepper

Preparation:

1. Assemble the device in the manner described in the “Assembling the Device” chapter – “Basic Accessories” and “Accessory for Chopping Up and Making Sausages”. Use the fine perforated disc.
2. Place a bowl beneath the mincing attachment.
3. Switch on the device.
4. Turn the meat through the fine perforated disc.
5. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.
6. Fry the onions until golden-brown.
7. Add the lamb and brown it.
8. Add the rest of the ingredients and simmer for around 2 minutes.
9. Pour off excess fat and allow it to cool down.

Prepare kebbe

1. Convert the device: Unscrew the locking nut, take off the perforated disc and the cutter head.
2. Mount the kebbe inserts (see the “Assembling the Device” chapter – “Kebbe Inserts”).
3. Switch on the device.
4. Place the prepared meat/bulgur mixture for the pastry in the feed chute and push it through bit by bit using the plunger. This produces a hollow strand.
5. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.
6. Divide the hollow strand into pieces of around 8 cm in length.
7. Press down the strand pieces on one side to seal them. Pour some of the prepared and cooled filling into the pouch and then seal the other side of the pouch as well (**Picture H**).
8. Fry the filled pouches in hot oil until they are golden brown.

Making Shortbread Shapes

1. Prepare the shortbread mixture according to your recipe.
2. Assemble the device in the manner described in the “Assembling the Device” chapter – “Basic Accessories” and “Shortbread Attachment”.
3. Switch on the device.
4. Place the shortbread mixture into the feed chute. Slide the mixture down the feed chute bit by bit using the plunger.
5. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.

DISMANTLING

1. Remove the storage bowl (1).
2. Undo the locking nut (12).
3. Remove the used insert with a screwdriver or something similar and if applicable the cutter head (15).
4. Take out the screw conveyor (16).
5. Remove the mincing attachment (2) from the motor unit (3) by pressing the release button (18) and turning the mincing attachment to the right and pulling it out at the same time.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents to clean the device. These may damage the surface.
1. Dismantle the device in the reverse order (see the "Dismantling" chapter).
 2. Remove any possible food residues and clean all used parts (apart from the motor unit!) with warm water and detergent.
The perforated disc (11, 14), kebbe inserts (9, 10), the sausage spout (8), the shortbread attachment (6, 7) and the pastry shape bar (5) can also be cleaned in the dishwasher.
 3. Then dry all parts thoroughly.
 4. Wipe down the motor unit with a damp cloth if necessary.
 5. Store the motor unit and all accessories in a clean, dry place that is out of the reach of children and animals.
 6. The small accessories can be stored in the accessories drawer (4).

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

The device switches itself off automatically.

The device is overloaded.

- ▶ Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket. Allow the device to cool down for approx. 5 – 10 minutes. Then start operating it again.

During use, an unpleasant smell is detected.

The device is being used for the first time. There are production residues in/on the device. This is normal and will not occur again later.

- ▶ Make sure that the room is well ventilated!

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.

TECHNICAL DATA

Article number:	12642
Model number:	MG5001I-GS
Voltage supply:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz, 600 W
Motor power:	1300 W
Protection class:	II
ID of operating instructions:	Z 12642 M DS V1 0523 as



SOMMAIRE

Composition	21
Aperçu général	21
Symboles	22
Mentions d'avertissement	22
Utilisation conforme	23
Consignes de sécurité	23
Avant la première utilisation	25
Assemblage de l'appareil	25
Utilisation	27
Démontage	29
Nettoyage et rangement	29
Résolution des problèmes	30
Mise au rebut	30
Caractéristiques techniques	30

COMPOSITION

(Illustration A)

- 1 Plateau de remplissage 1 x
- 2 Accessoire pour hacher la viande 1 x
- 3 Unité moteur 1 x
- 4 Tiroir à accessoires 1 x
- 5 Glissière de moulage 1 x
- 6 Accessoire pour biscuits en pâte sablée, pièce B 1 x
- 7 Accessoire pour biscuits en pâte sablée, pièce A 1 x
- 8 Douille à saucisses 1 x
- 9 Embout pour kebbés, pièce A 1 x
- 10 Embout pour kebbés, pièce B 1 x
- 11 Disque perforé (grossier) 1 x
- 12 Écrou de blocage 1 x
- 13 Pousoir 1 x
- 14 Disque perforé (fin) 1 x
- 15 Tête à lames 1 x
- 16 Vis sans fin 1 x
 - Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport.

En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport.

Ne jamais ôter la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration B)

- 17 Conduit de remplissage
- 18 Bouton de déverrouillage de l'accessoire pour hacher la viande
- 19 Commutateur **ON / 0 / R** – commutateur commandant la mise en marche (**ON**), l'arrêt (**0**) et la rotation arrière (**R**)
- 20 Réception de l'accessoire pour hacher la viande

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **hachoir à viande**. Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Web : www.ds-group.de/kundenservice

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans ce mode d'emploi.



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers.



Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Symbole de la classe de protection II



Pour usage alimentaire.



Courant alternatif

MENTIONS

D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels

UTILISATION CONFORME

- Cet appareil est destiné à :
 - broyer la viande et le poisson ;
 - fabriquer des saucisses et des kebbés ;
 - confectionner des biscuits sablés.
- Il n'est **pas** destiné au broyage des os.
- Il n'est **pas** destiné au broyage des aliments à base de fibres (par ex. le gingembre ou l'asperge).
- Il n'est **pas** destiné à la transformation d'aliments surgelés.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.

Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des **enfants**. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- L'appareil doit être éteint et débranché avant de remplacer un accessoire ou des pièces supplémentaires entrant en rotation durant le fonctionnement.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. Ne pas remplacer par soi-même le cordon de raccordement. Si l'appareil ou son cordon de raccordement sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne pas faire fonctionner ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger l'unité moteur ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'unité moteur devait tomber à l'eau pendant qu'elle est encore raccordée au secteur, retirer immédiatement la fiche secteur de la prise. Extraire **ensuite seulement** l'unité moteur de l'eau. Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'elle est encore raccordée au réseau électrique !
- Si l'unité moteur est tombée à l'eau ou dans d'autres liquides, ne pas l'utiliser. Avant toute remise en service, la faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.
- Ne jamais saisir l'unité moteur et le cordon de raccordement à mains humides lorsqu'ils sont branchés sur le secteur.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- Tenir vêtements, bijoux, cheveux, mains et autres parties du corps à distance de l'appareil afin que rien ne vienne se prendre dans les parties en mouvement de l'appareil.
- La tête à lames est dotée de lames acérées. Attention lors de la manipulation de la tête à lames ! Risque de coupures !
- Utiliser exclusivement le poussoir fourni pour pousser les aliments dans le conduit de remplissage. Ne jamais plonger la main dans le conduit de remplissage lorsque l'appareil est en marche.
- Afin que personne ne risque de trébucher, faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne gêne pas le passage. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Veiller à ce que l'appareil soit suffisamment stable.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- N'introduire aucun objet dans les ouvertures de l'appareil et s'assurer qu'elles ne sont jamais obstruées par la salissure ou d'autres blocages.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Utiliser uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. Ne pas utiliser de rallonges de plus de 3 m de long ni de tambours d'enroulement de câble.

AVIS – Risque de dégâts matériels !

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps à vide.
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise de courant si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation ou en cas d'orage.

- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir loin de toute flamme, ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil, à des températures extrêmes ou à l'humidité.
- Ranger l'appareil au sec à température ambiante comprise entre 0 et 40 °C, hors de portée des enfants et des animaux.
- Ne pas déposer d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, soigneusement nettoyer les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

À observer !

- Avant de changer d'accessoire, retirer la fiche secteur de la prise pour éviter toute mise en marche fortuite de l'appareil.

Accessoires de base

Les accessoires de base suivants sont requis pour tous les types de transformation :

- Unité moteur (3)
- Accessoire pour hacher la viande (2)
- Vis sans fin (16)
- Plateau de remplissage (1)

1. Placer l'unité moteur sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre surface sèche, plane et stable.
2. Insérer l'accessoire pour hacher la viande de la façon suivante dans la réception (20) de l'unité moteur :
 - Insérer l'accessoire pour hacher la viande dans la réception de sorte que le conduit de remplissage (17) forme un angle à 45° avec le bouton de déverrouillage (18) et
 - le tourner vers le haut jusqu'à ce que le conduit de remplissage arrive à la verticale pour s'enclencher (illustration C).
3. Insérer la vis sans fin par son extrémité fine et longue dans la réception en la faisant passer à travers l'accessoire pour hacher la viande (illustration D).
4. Monter l'accessoire requis pour réaliser la transformation choisie (cf. ci-dessous).
5. Placer le plateau de remplissage sur le conduit de remplissage de l'accessoire pour hacher la viande.

Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses

En plus des accessoires de base, il faut :

- la tête à lames (15) ;
 - un disque perforé fin (14) ou grossier (11), à choisir selon le résultat souhaité ;
 - l'écrou de blocage (12).
- Pour la confection des saucisses : la douille à saucisses (8).

1. Assembler les accessoires de base.
2. Placer la tête à lames sur la vis sans fin (illustration E). Veiller à ce que les lames de la tête à lames soient orientées vers l'extérieur, c'est à dire à l'opposé de l'unité moteur.
3. Positionner un disque perforé devant la tête à lames (illustration E). Veiller à ce que les deux crans d'arrêt placés sur le disque perforé viennent bien reposer

dans les évidements de l'accessoire pour hacher la viande.

4. Pour la confection des saucisses, placer la douille à saucisses sur le disque perforé (illustration F). Sinon, sauter cette étape.
5. Visser l'écrou de blocage sur l'accessoire pour hacher la viande (illustrations E, F).
Ne pas trop serrer !

Embouts pour kebbés

En plus des accessoires de base, il faut :

- l'embout pour kebbés, pièce A (9) ;
- l'embout pour kebbés, pièce B (10) ;
- l'écrou de blocage (12).

Illustration G

1. Assembler les accessoires de base.
2. Placer l'embout pour kebbés, pièce A sur la vis sans fin. Veiller à ce que les deux crans d'arrêt viennent bien reposer dans les évidements de l'accessoire pour hacher la viande.
3. Placer l'embout pour kebbés, pièce B sur la pièce A.
4. Visser l'écrou de blocage sur l'accessoire pour hacher la viande. **Ne pas trop serrer !**

Accessoire pour biscuits en pâte sablée

En plus des accessoires de base, il faut :

- l'accessoire pour biscuits en pâte sablée, pièce A (7) ;
- l'accessoire pour biscuits en pâte sablée, pièce B (6) ;
- la glissière de moulage (5) ;
- l'écrou de blocage (12).

(Illustration I)

1. Assembler les accessoires de base.
2. Placer l'accessoire pour biscuits en pâte sablée, pièce A sur la vis sans fin. Veiller à ce que les deux crans d'arrêt viennent bien reposer dans les évidements de l'accessoire pour hacher la viande.
3. Placer l'accessoire pour biscuits en pâte sablée, pièce B sur la pièce A.

4. Visser l'écrou de blocage sur l'accessoire pour hacher la viande. **Ne pas trop serrer !**
5. Faire coulisser la glissière de moulage dans l'accessoire pour biscuits en pâte sablée jusqu'au moule désiré.

UTILISATION

À observer !

- Utiliser l'appareil uniquement s'il est entièrement assemblé ! S'assurer que l'accessoire pour hacher la viande soit engagé et que tous les autres accessoires soient bien en place.
- Ne pas essayer de forcer le passage des aliments dans le conduit de remplissage, ceci pouvant endommager l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyer les accessoires utilisés (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
- L'appareil n'est pas adapté à un fonctionnement en continu. Il s'utilise tout au plus 7 minutes sans interruption après quoi il doit refroidir quelques minutes.
- L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. En cas de surcharge, l'appareil s'éteint. Dans un tel cas, débrancher la fiche secteur de la prise et laisser l'appareil refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ensuite à nouveau prêt à fonctionner.



Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de couper grossièrement les denrées avant de les travailler et de désosser la viande en prenant également soin d'en retirer les tendons.

Branchement de l'appareil, mise en marche / arrêt et rotation arrière

1. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.
2. Pour allumer l'appareil, basculer le commutateur **ON / O / R (19)** sur la position **ON** (marche).
3. Pour l'arrêter, amener le commutateur **ON / O / R** en position **O**.
 - Si des aliments bloquent l'appareil, placer le commutateur **ON / O / R** pendant quelques secondes sur la position **R** (rotation arrière) afin de décoincer les aliments causant le blocage. Arrêter ensuite l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise avant d'enlever les éventuels résidus alimentaires agglutinés.

À observer !

- Ne jamais amener le commutateur **ON / O / R** en position **R** (rotation arrière) pendant que l'appareil est en cours de fonctionnement. Toujours d'abord amener le commutateur en position **O** (arrêt) et attendre que le moteur soit à l'arrêt complet avant d'amener le commutateur en position **R** (rotation arrière).

Broyage de la viande et du poisson

1. Assembler l'appareil (voir paragraphe « Assemblage de l'appareil » – « Accessoires de base » et « Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses »).
2. Déposer un récipient en dessous de l'accessoire pour hacher la viande afin de récupérer les aliments broyés.
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Verser les aliments dans le conduit de remplissage et les enfoncer morceau par morceau à l'aide du poussoir.
5. Arrêter l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise de courant.

Confection de saucisses

1. Assembler l'appareil (voir paragraphe « Assemblage de l'appareil » – « Accessoires de base » et « Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses »).
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche secteur sur une prise.
3. Déposer un récipient en dessous de l'accessoire pour hacher la viande afin de récupérer les aliments broyés.
4. Choisir une enveloppe pour saucisses (par ex. du boyau naturel ou synthétique) et l'engager sur la douille à saucisses.
5. Mettre l'appareil en marche.
6. Verser les aliments dans le conduit de remplissage et les enfoncer morceau par morceau à l'aide du poussoir.
7. Laisser la chair s'engager dans l'enveloppe des saucisses. Veiller à ne pas trop la remplir.
8. Arrêter l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise de courant.
9. Pour finir, torsader l'enveloppe pour saucisses pour former des saucisses individuelles.

Confection de kebbés

Les kebbés sont un plat traditionnel du Moyen-Orient : il s'agit d'aumônières frites composées de viande d'agneau et de boulgour, garnies d'une farce de viande hachée. Vous trouverez ci-après un exemple de recette pour réaliser des kebbés :

Préparation des aumônières

Ingrédients :

- 500 g de viande d'agneau ou de mouton dégraissée, découpée en lamelles
- 500 g de boulgour lavé et égoutté
- 1 petit oignon, finement haché

Préparation :

IMPORTANT ! Toujours travailler le boulgour immédiatement après l'avoir égoutté. S'il se dessèche, le hachoir à

viande pourrait se retrouver trop chargé, ce qui pourrait l'endommager.

1. Assembler l'appareil tel qu'indiqué au paragraphe « Assemblage de l'appareil » – « Accessoires de base » et « Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses ». Utiliser le disque perforé fin.
2. Déposer un récipient en dessous de l'accessoire pour hacher la viande.
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Verser en alternance de la viande et du boulgour dans le conduit de remplissage et les passer au hachoir à viande.
5. Mélanger à nouveau la viande et le boulgour dans un récipient.
6. Passer le mélange de viande et de boulgour une deuxième fois au hachoir à viande.
7. Arrêter l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise de courant.
8. Ajouter l'oignon au mélange et malaxer à nouveau le tout.

Préparation de la farce

Ingrédients :

- 400 g de viande d'agneau, découpée en lamelles
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 oignons moyens, finement hachés
- 1 cuillère à soupe de farine
- Poivre et sel

Préparation :

1. Assembler l'appareil tel qu'indiqué au paragraphe « Assemblage de l'appareil » – « Accessoires de base » et « Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses ». Utiliser le disque perforé fin.
2. Déposer un récipient en dessous de l'accessoire pour hacher la viande.
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Passer la viande dans le disque perforé fin pour la hacher.
5. Arrêter l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise de courant.

6. Faire dorer les oignons à la poêle.
7. Ajouter la viande d'agneau et faire revenir le tout.
8. Ajouter les ingrédients restants et laisser cuire à l'étouffée pendant env. 2 min.
9. Éliminer le surplus de graisse et laisser refroidir.

Préparation des kebbés

1. Changer les accessoires sur l'appareil : dévisser l'écrou de blocage, retirer le disque perforé et la tête à lames.
2. Monter les embouts pour kebbés (voir paragraphe « Assemblage de l'appareil » – « Embouts pour kebbés »).
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Verser le mélange de boulgour et de viande préparé pour les aumônières dans le conduit de remplissage et l'enfoncer portion par portion à l'aide du poussoir. Il se forme un boudin creux.
5. Arrêter l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise de courant.
6. Couper le boudin creux en grands morceaux d'env. 8 cm.
7. Presser chaque morceau à une extrémité pour la fermer. Garnir l'aumônière avec un peu de farce préparée et refroidie puis fermer l'autre extrémité (**illustration H**).
8. Faire frire les aumônières farcies dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Confection de biscuits sablés

1. Préparer la pâte sablée d'après sa recette de prédilection.
2. Assembler l'appareil tel qu'indiqué au paragraphe « Assemblage de l'appareil » – « Accessoires de base » et « Accessoire pour biscuits en pâte sablée ».
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Verser la pâte sablée dans le conduit de remplissage. Faire avancer la pâte à l'aide du poussoir morceau par morceau dans le conduit de remplissage.
5. Arrêter l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise de courant.

DÉMONTAGE

1. Enlever le plateau de remplissage (1).
2. Desserrer l'écrou de blocage (12).
3. Retirer l'embout utilisé à l'aide d'un tournevis ou d'un outil similaire et le cas échéant aussi la tête à lames (15).
4. Extraire la vis sans fin (16).
5. Retirer l'accessoire pour hacher la viande (2) de l'unité moteur (3) en appuyant sur le bouton de déverrouillage (18) tout en tournant l'accessoire pour hacher la viande sur la droite pour l'extraire.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'agents nettoyants corrosifs ou abrasifs, ceci risquant d'endommager les surfaces.

1. Pour démonter l'appareil, procéder aux mêmes étapes dans l'ordre inverse (voir paragraphe « Démontage »).
2. Éliminer les éventuels restes d'aliments et nettoyer toutes les pièces (hormis l'unité moteur !) à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Les disques perforés (11, 14), les embouts pour kebbés (9, 10), la douille à saucisses (8), l'accessoire pour biscuits en pâte sablée (6, 7) et la glissière de moulage (5) peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
3. Essuyer ensuite soigneusement toutes les pièces.
4. Au besoin, essuyer l'unité moteur avec un chiffon humide.
5. Ranger l'unité moteur et tous les accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.
6. Les petits accessoires peuvent se ranger dans le tiroir à accessoires (4).

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position de la fiche secteur dans la prise.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise de courant.

L'appareil s'arrête de lui-même.

L'appareil est en surcharge.

- ▶ Arrêter l'appareil et retirer la fiche secteur de la prise de courant. Laisser l'appareil refroidir env. 5 à 10 minutes. Le remettre ensuite en service.

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.

L'appareil est utilisé pour la première fois. Des résidus de production sont présents sur / à l'intérieur de l'appareil. Ceci est normal et ne se reproduit plus ultérieurement.

- ▶ Veiller à bien ventiler la pièce.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	12642
Numéro de modèle :	MG5001l-GS
Tension d'alimentation :	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz, 600 W
Puissance moteur :	1300 W
Classe de protection :	II
Identifiant mode d'emploi :	Z 12642 M DS V1 0523 as

MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques, ce en vue de leur mise au rebut respectueuse de l'environnement et d'une valorisation des matières premières qui les composent. Une mise au rebut impropre peut causer la diffusion dans l'environnement de substances toxiques ayant des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des végétaux. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. Dans la mesure du possible, la cession à un autre utilisateur est, en plus de la poursuite de l'utilisation ou bien la réparation, une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport à la mise au rebut.



INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	31
Overzicht	31
Symbolen	32
Signaalwoorden	32
Doelmatig gebruik	33
Veiligheidsaanwijzingen	33
Vóór het eerste gebruik	35
Apparaat in elkaar zetten	35
Gebruik	36
Uiteen halen	39
Reinigen en opbergen	39
Problemen oplossen	40
Verwijdering	40
Technische gegevens	40

OMVANG VAN DE LEVERING

(Afbeelding A)

- 1 Vulplateau 1 x
- 2 Vleesmolenopzetstuk 1 x
- 3 Motorblok 1 x
- 4 Toebehorenlade 1 x
- 5 Gebakvorm-schuif 1 x
- 6 Sprints-opzetstuk B 1 x
- 7 Sprints-opzetstuk A 1 x
- 8 Worstvuller 1 x
- 9 Kibbeh-inzetstuk A 1 x
- 10 Kibbeh-inzetstuk B 1 x
- 11 Gatenschijf (grof) 1 x
- 12 Vastzetmoer 1 x
- 13 Stopper 1 x
- 14 Gatenschijf (fijn) 1 x
- 15 Snijblad 1 x
- 16 Schroef 1 x
 - Gebruiksaanwijzing 1 x

Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

OVERZICHT

(Afbeelding B)

- 17 Vulschacht
- 18 Ontgrendelingsknop voor het vleesmolenopzetstuk
- 19 **ON / O / R** – knop voor het inschakelen (**ON**), uitschakelen (**O**) en achteruit-draaien (**R**)
- 20 Houder van het vleesmolenopzetstuk

Beste klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van de **vleesmolen**. Neem bij vragen over het apparaat en reserveonderdelen / toebehoren contact op met de klantenservice via onze website: www.ds-group.de/kundenservice

Informatie over de gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar haar voor latere vragen en andere gebruikers. Ze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

SYMBOLLEN

Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Symbool voor elektrische veiligheidsklasse II



Geschikt voor levensmiddelen.



Wisselspanning

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijbehorende aanwijzingen niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

DOELMATIG GEBRUIK

- Dit apparaat is bedoeld om:
 - vlees en vis fijn te maken,
 - worstjes en kibbeh te maken,
 - sprits te vormen.
- **Niet** geschikt voor het fijnmaken van botten!
- **Niet** geschikt voor het fijnmaken van vezelige levensmiddelen (bijv. gember of asperges)!
- **Niet** geschikt voor bevroren levensmiddelen!
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik of voor gebruik in bijvoorbeeld hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens die zijn aangebracht op dit apparaat, in acht. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

- Het apparaat mag niet worden gebruikt door **kinderen**. Houd het apparaat en de aansluitleiding buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet worden uitgevoerd door **kinderen**, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek de stroomtoevoer voordat u toebehoren en hulpstukken verwijdert die tijdens het gebruik in beweging zijn.

- De verbinding tussen apparaat en lichtnet moet altijd worden verbroken als het apparaat niet onder toezicht staat en voordat het in elkaar wordt gezet, uiteen wordt gehaald of gereinigd.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. De aansluitleiding mag niet zelf worden vervangen. Wanneer het apparaat of de aansluitleiding zijn beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon (bijv. speciaalzaak) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- Neem in elk geval de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht.



GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat uitsluitend in gesloten ruimtes. Gebruik of bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het motorblok en de aansluitleiding nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Als het motorblok in het water valt wanneer het is aangesloten op het lichtnet, trek dan onmiddellijk de netstekker uit de contactdoos! **Haal het motorblok pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken wanneer het is aangesloten op het lichtnet!
- Gebruik het apparaat niet als het motorblok in water of andere vloeistoffen is gevallen. Laat het door de fabrikant, de klantenservice of een speciaalzaak controleren alvorens het weer te gebruiken, om eventuele risico's te vermijden.
- Raak het motorblok en de aansluitleiding nooit aan met vochtige handen als het motorblok is aangesloten op het lichtnet.



WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Houd kleding, sieraden, haar, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat zodat niets verstrikt kan raken in draaiende apparaatonderdelen.
- Het snijblad heeft scherpe mesjes. Wees voorzichtig bij het hanteren met het snijblad. Er bestaat snijgevaar.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde stopper om levensmiddelen in de vulschacht aan te drukken. Grijp nooit in de vulschacht terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Leg de aansluitleiding zo, dat niemand erover kan struikelen. De aansluitleiding mag niet naar beneden hangen vanaf de standplaats, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Beweeg het apparaat niet tijdens de werking. Let op dat het apparaat voldoende stevig staat.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- Dek het apparaat tijdens gebruik niet af.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- Steek geen voorwerpen in de openingen van het apparaat en zorg ervoor dat deze altijd vrij zijn van vuil en andere verstoppingen.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een stekkerdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat. Gebruik geen verlengkabels langer dan 3 m en kabelhaspels.

LET OP – Risico van materiële schade

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te belemmeren en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Gebruik het apparaat niet voor langere tijd zonder inhoud, om oververhitting te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos wanneer tijdens de werking een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer om de verbinding tussen apparaat en lichtnet te verbreken.

- Draag of trek het apparaat niet aan de aansluitleiding.
- Leg de aansluitleiding zo, dat deze niet bekneld zit of geknikt wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Bescherm het apparaat tegen hitte, open vuur, direct zonlicht, extreme temperaturen, vocht en schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40°C buiten bereik van kinderen en dieren.
- Leg of plaats geen zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitleiding.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen moet al het toebehoren grondig worden gereinigd vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

APPARAAT IN ELKAAR ZETTEN

Attentie!

- Trek voor het verwisselen van inzetstukken de netstekker uit de contactdoos, om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen!

Basistoebehoren

Voor alle manieren van verwerken is het volgende basistoebehoren nodig:

- Motorblok (3)
- Vleesmolenopzetstuk (2)
- Schroef (16)
- Vulplateau (1)

1. Plaats het motorblok op een aanrecht of een ander droog, vlak en stevig oppervlak.

2. Zet het vleesmolenopzetstuk als volgt in de houder **(20)** in het motorblok:
 - Steek het vleesmolenopzetstuk zo in de houder dat de vulschacht **(17)** in een hoek van 45° ten opzichte van de ontgrendelingsknop **(18)** staat en
 - draai het naar boven tot de vulschacht verticaal staat en vastklikt **(afbeelding C)**.
3. Steek de schroef met het lange, smalle uiteinde naar voor door het vleesmoleninzetstuk in de houder **(afbeelding D)**.
4. Monteer het voor de gewenste verwerking benodigde toebehoren (zie verder beneden).
5. Zet het vulplateau op de vulschacht van het vleesmolenopzetstuk.

Toebehoren voor het fijnmaken en maken van worst

Naast het basistoehoren hebt u nodig:

- Snijblad **(15)**
- Een gatenschijf fijn **(14)** of grof **(11)**, afhankelijk van het gewenste resultaat
- Vastzetmoer **(12)**
- Voor het maken van worst: worstvuller **(8)**

1. Zet het basistoehoren in elkaar.
2. Plaats het snijblad op de schroef **(afbeelding E)**. Let erop dat de mesjes van het snijblad naar buiten, en niet naar het motorblok wijzen.
3. Zet een gatenschijf voor het snijblad **(afbeelding E)**. Let erop dat de twee nokjes van de gatenschijf correct in de uitsparingen van het vleesmolenopzetstuk liggen.
4. Zet voor het maken van worst de worstvuller op de gatenschijf **(afbeelding F)**. Sla anders deze stap over.
5. Schroef de vastzetmoer op het vleesmolenopzetstuk **(afbeelding E, F)**. **Niet te stevig draaien!**

Kibbeh-inzetstukken

Naast het basistoehoren hebt u nodig:

- Kibbeh-inzetstuk A **(9)**
- Kibbeh-inzetstuk B **(10)**
- Vastzetmoer **(12)**

Afbeelding G

1. Zet het basistoehoren in elkaar.
2. Zet het kibbeh-inzetstuk A op de schroef. Let erop dat de twee nokjes correct in de uitsparingen van het vleesmolenopzetstuk liggen.
3. Zet het kibbeh-inzetstuk B op het inzetstuk A.
4. Schroef de vastzetmoer op het vleesmolenopzetstuk. **Niet te stevig draaien!**

Sprits-opzetstuk

Naast het basistoehoren hebt u nodig:

- Sprits-opzetstuk A **(7)**
- Sprits-opzetstuk B **(6)**
- Gebakvorm-schuif **(5)**
- Vastzetmoer **(12)**

(Afbeelding I)

1. Zet het basistoehoren in elkaar.
2. Zet het sprits-opzetstuk A op de schroef. Let erop dat de twee nokjes correct in de uitsparingen van het vleesmolenopzetstuk liggen.
3. Zet het sprits-opzetstuk B op opzetstuk A.
4. Schroef de vastzetmoer op het vleesmolenopzetstuk. **Niet te stevig draaien!**
5. Schuif de gebakvorm-schuif in het sprits-opzetstuk tot de gewenste gebakvorm.

GEBRUIK

Attentie!

- Gebruik het apparaat alleen wanneer het correct in elkaar werd gezet! Let erop dat het vleesmoleninzetstuk is vastgeklikt en al het toebehoren correct is ingebracht.

- Probeer niet om levensmiddelen met geweld door de vulschacht te persen, dit kan het apparaat beschadigen!
- Maak de gebruikte delen van het toebehoren na elk gebruik schoon (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').
- Het apparaat is niet geschikt voor continu bedrijf. Laat het maximaal 7 minuten zonder onderbreking werken en vervolgens enkele minuten afkoelen.
- Het apparaat is voorzien van een overstroombeveiliging, bij overbelasting wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek in dit geval de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat 5 – 10 minuten afkoelen. Daarna is het weer klaar voor gebruik.



Voor de beste resultaten adviseren wij u om levensmiddelen vóór de verwerking grof te hakken en botten en pezen van het vlees te verwijderen.

Apparaat aansluiten, in- / uit-schakelen en achteruit-draaien

1. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de stekker in een contactdoos.
2. Zet de **ON/O/R**-knop (**19**) in de stand **ON** (aan) om het apparaat in te schakelen.
3. Zet de **ON/O/R**-knop in de stand **O** om het uit te schakelen.
 - Wanneer levensmiddelen het apparaat blokkeren zet u de **ON/O/R**-knop een paar seconden in de stand **R** (achteruit) zodat levensmiddelen die de blokkade veroorzaken los komen. Schakel het apparaat vervolgens uit en trek de netstekker uit de contactdoos voordat u eventuele klem zittende resten van levensmiddelen verwijdert.

Attentie!

- Zet de **ON/O/R**-knop nooit tijdens werking van het apparaat in stand **R** (achteruit). Zet de knop altijd eerst in de

stand **O** en wacht tot de motor volledig stilstaat alvorens de knop in de stand **R** (achteruit) te zetten.

Fijnmaken van vlees en vis

1. Zet het apparaat in elkaar (zie hoofdstuk 'Apparaat in elkaar zetten' – 'Basistoehoren' en 'Toehoren voor het fijnmaken en maken van worst').
2. Plaats een kom onder het vleesmolen-opzetstuk om de fijngemaakte levensmiddelen op te vangen.
3. Schakel het apparaat in.
4. Doe de levensmiddelen in de vulschacht en druk ze met behulp van de stopper stuk voor stuk door.
5. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.

Maken van worst

1. Zet het apparaat in elkaar (zie hoofdstuk 'Apparaat in elkaar zetten' – 'Basistoehoren' en 'Toehoren voor het fijnmaken en maken van worst').
2. Wikkel de aansluitleiding volledig af en steek de stekker in een contactdoos.
3. Plaats een kom onder het vleesmolen-opzetstuk om de fijngemaakte levensmiddelen op te vangen.
4. Kies een worstvel (bijv. kunst- of natuurdarm) en stulp het over de worstvuller.
5. Schakel het apparaat in.
6. Doe de levensmiddelen in de vulschacht en druk ze met behulp van de stopper stuk voor stuk door.
7. Laat de vulling in het worstvel lopen. Let er daarbij op dat het niet te vol wordt.
8. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
9. Draai ten slotte het worstvel een paar keer rond om afzonderlijke worstjes te vormen.

Maken van kibbeh

Kibbeh is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten: gefrituurde kussentjes van lamsvlees en bulgur met een vulling van gehakt. Dit is een voorbeeldrecept voor het maken van kibbeh:

Deegkussentje voorbereiden

Ingrediënten:

- 500 g lams- of vetvrij schapenvlees, in reepjes gesneden
- 500 g bulgur, gewassen en uitgelekt
- 1 kleine ui, fijngehakt

Vorbereiding:

BELANGRIJK! Verwerk de bulgur altijd direct na het afgieten. Wanneer deze uitdroogt, zou de vleesmolen te sterk kunnen worden belast en daardoor worden beschadigd.

1. Zet het apparaat in elkaar, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Apparaat in elkaar zetten' – 'Basistoebehoren' en 'Toebehoren voor het fijnmaken en maken van worst'). Gebruik de fijne gatenschijf.
2. Plaats een kom onder het vleesmolen-opzetstuk.
3. Schakel het apparaat in.
4. Doe afwisselend vlees en bulgur in de vulschacht en draai het door de vleesmolen.
5. Meng vlees en bulgur in een kom nogmaals goed.
6. Draai het vlees-bulgur-mengsel nog twee keer door de vleesmolen.
7. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
8. Doe de ui bij het mengsel en meng het geheel nog een keer.

Vulling voorbereiden

Ingrediënten:

- 400 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 1 el olie
- 2 middelgrote uien, fijngehakt
- 1 el bloem
- Zout en peper

Vorbereiding:

1. Zet het apparaat in elkaar, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Apparaat in elkaar zetten' – 'Basistoebehoren' en 'Toebehoren voor het fijnmaken en maken van worst'). Gebruik de fijne gatenschijf.
2. Plaats een kom onder het vleesmolen-opzetstuk.
3. Schakel het apparaat in.
4. Draai het vlees door de fijne gatenschijf.
5. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
6. Fruit de uien goudbruin.
7. Doe het lamsvlees bij de uien en bak het.
8. Voeg de overige ingrediënten toe en laat het geheel ca. 2 minuten stoven.
9. Giet overtollig vet af en laat het geheel afkoelen.

Kibbeh maken

1. Het apparaat ombouwen: draai de vastzetmoer eraf, verwijder de gatenschijf en het snijblad.
2. Monteer de kibbeh-inzetstukken (zie hoofdstuk 'Apparaat in elkaar zetten' – 'Kibbeh-inzetstukken').
3. Schakel het apparaat in.
4. Doe het voorbereide vlees-bulgur-mengsel voor de deegkussentjes in de vulschacht en druk het met behulp van de stopperstuk voor stuk door. Er ontstaat een holle streng.
5. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
6. Deel de holle streng in ca. 8 cm grote stukken.

7. Druk de strengstukken aan één zijde dicht om ze te sluiten. Doe een beetje van de voorbereide en afgekoelde vulling in een deegkussentje en sluit dan ook de andere zijde van het deegkussentje (**afbeelding H**).
8. Frituur de gevulde deegkussentjes in hete olie tot ze goudbruin zijn.

Maken van sprits

1. Bereid het spritsdeeg voor volgens uw favoriete recept.
2. Zet het apparaat zo in elkaar zoals beschreven in het hoofdstuk 'Apparaat in elkaar zetten' – 'Basistoebehoren' en 'Sprits-opzetstuk'.
3. Schakel het apparaat in.
4. Doe het spritsdeeg in de vulschacht. Druk het deeg met behulp van de stopper stuk voor stuk door de vulschacht.
5. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.

UITEEN HALEN

1. Verwijder het vulplateau (**1**).
2. Draai de vastzetmoer (**12**) los.
3. Verwijder het gebruikte inzetstuk met een schroevendraaier o.i.d. en eventueel ook het snijblad (**15**).
4. Haal de schroef (**16**) eruit.
5. Verwijder het vleesmolenopzetstuk (**2**) van het motorblok (**3**) door de ontgrenselingsknop (**18**) in te drukken en het vleesmolenopzetstuk tegelijkertijd naar rechts te draaien en eruit te trekken.

REINIGEN EN OPBERGEN

Attentie!

- Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

1. Haal het apparaat in omgekeerde uiteen (zie hoofdstuk 'Uiteen halen').
2. Verwijder eventuele resten van levensmiddelen en maak alle gebruikte delen (behalve het motorblok!) schoon met warm water en afwasmiddel. De gatenschijven (**11, 14**), kibbeh-inzetstukken (**9, 10**), de worstvuller (**8**), het sprits-opzetstuk (**6, 7**) en de gebakvormschuif (**5**) kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
3. Droog vervolgens alle onderdelen grondig af.
4. Veeg het motorblok indien nodig af met een vochtige doek.
5. Bewaar het motorblok en alle delen van het toebehoren op een schone, droge, voor kinderen en dieren onbereikbare plaats.
6. De kleine delen van het toebehoren kunnen in de toebehorenlade (**4**) worden bewaard.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Wanneer het apparaat niet goed werkt, probeer dan eerst om het probleem zelf op te lossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker zit niet goed in de contactdoos.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- ▶ Probeer een andere contactdoos.

Het apparaat schakelt vanzelf uit.

Het apparaat is overbelast.

- ▶ Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat ca. 5 – 10 minuten afkoelen. Daarna kunt u het weer gebruiken.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt. Er bevinden zich productieresten in / op het apparaat. Dit is normaal en treedt later niet meer op.

- ▶ Zorg voor een goed geventileerde ruimte!

VERWIJDERING



Voer het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk af en breng het naar een recyclepunt.



Het hiernaast afgebeelde symbool (doorgestreepte vuilnisbak met onderstreep) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil horen, maar via speciale inzamel- en teruggavesystemen moeten worden afgevoerd.

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze gratis afgeven bij inzamelpunten van publiekrechtelijke afvalbedrijven of bij de fabrikanten en verkopers of bij speciaal hiervoor ingerichte inzamelpunten, zodat ze milieuvriendelijk worden afgevoerd en waardevolle grondstoffen hergebruikt kunnen worden. Bij een verkeerde afvoer kunnen giftige inhoudsstoffen in het milieu terechtkomen, die een schadelijk effect hebben op mensen, dieren en planten. Ook winkels die elektrische en elektronische apparaten verkopen, zijn verplicht om afgedankte apparaten terug te nemen.

Afvalpreventie levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is doorgeven aan een andere gebruiker, naast verder zelf gebruiken of reparatie, dus een ecologisch waardevol alternatief voor weggoaien.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	12642
Modelnummer:	MG5001I-GS
Voeding:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz, 600 W
Motorvermogen:	1300 W
Veiligheidsklasse:	II
ID gebruiksaanwijzing:	Z 12642 M DS V1 0523 as



Alle rechten voorbehouden.