



08612

DE

Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

EN

Instruction manual

starting on page 14

FR

Mode d'emploi

à partir de la page 25

NL

Handleiding

vanaf pagina 36

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	6
Geräteübersicht	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Benutzung	8
Reinigung und Aufbewahrung	12
Fehlerbehebung	13
Technische Daten	13
Entsorgung	13

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen Verletzungsgefahren (z. B. durch Strom oder Feuer) an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Schutzklasse II



Für Lebensmittel geeignet.



Gebrauchsanleitung vor Gebrauch lesen!



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR

Warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

WARNUNG

Warnt vor *möglichen* schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

VORSICHT

Warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen.

HINWEIS

Warnt vor Sachschäden.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diesen **Fleischwolf** entschieden haben.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website:

www.dspro.de/kontakt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät eignet sich:
 - zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch
 - zum Herstellen von Würstchen und Kebbe
 - Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse
 - Herstellen 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 für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann 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.
- Das Gerät darf von Kindern **nicht** benutzt werden. Kinder und Tiere sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten!
- Das Gerät ist **kein** Spielzeug!
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- **Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- **Strangulationsgefahr!** Sicherstellen, dass das Netzkabel stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist.
- **Verletzungsgefahr durch drehende Geräteteile!** Kleidung, Schmuck, Haare, Hände und andere Körperteile vom Gerät fernhalten, damit sich nichts in drehenden Geräteteilen verfangen kann.
- **Schneidgefahr!** Die Klingen der Einsätze sind scharf. Das Gerät vor dem Einsetzen oder Entnehmen der Einsätze immer ausschalten.
- **Schneidgefahr!** Ausschließlich die mitgelieferten Stopfer verwenden, um Lebensmittel in den Einfüllschacht nachzudrücken. Niemals in den Einfüllschacht fassen, während das Gerät im Betrieb ist.
- **Sturzgefahr!** Darauf achten, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Netzkabel 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 Räumen benutzen, in denen sich leichtentzündliche Substanzen oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- 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.
- Das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) verwenden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen und festen Untergrund stellen.
- Darauf achten, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt. Das Netzkabel nicht um das Gerät wickeln (Gefahr von Kabelbruch).

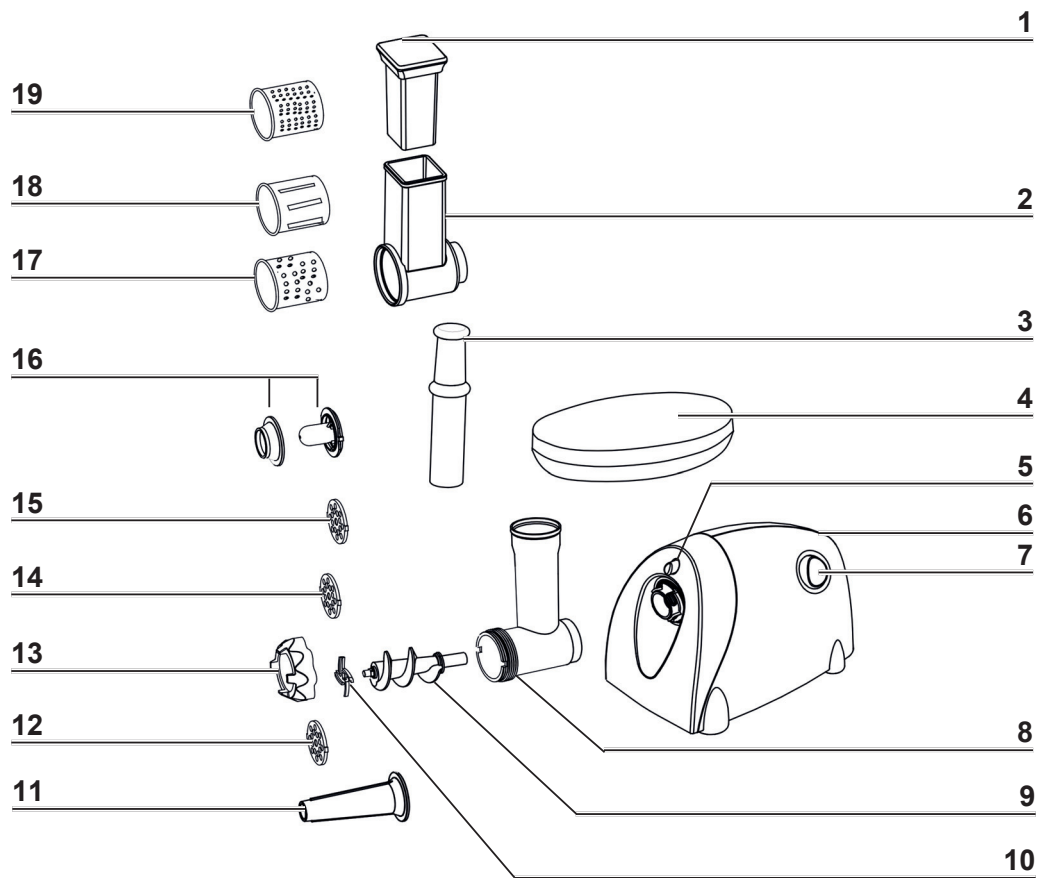
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten, die mit den Technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät niemals an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Das Gerät vor Hitze, offenem Feuer, extremen Temperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.

Lieferumfang

- Stopfer für Gemüseschneidaufsatz
- Gemüseschneidaufsatz
- Stopfer Fleischwolfaufsatz
- Vorratsschale
- Motoreinheit
- Fleischwolfaufsatz
- Förderschnecke
- Messerkopf
- Wursttülle
- Lochscheibe (grob)
- Feststellmutter für Fleischwolfaufsatz
- Lochscheibe (medium)
- Lochscheibe (fein)
- Kebbe-Einsatz
- Grobe Raspel
- Scheibenschneider
- Feine Raspel
- Feststellschraube für Gemüseschneidaufsatz
- Spritzgebäckvorsatz mit Schiene für Spritzgebäck-Formen
- Gebrauchsanleitung

Alle Teile auspacken und den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Transportschäden überprüfen. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, diese nicht(!) verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|--|----|----------------------|
| 1 | Stopfer für Gemüseschneidaufsatz | 10 | Messerkopf |
| 2 | Gemüseschneidaufsatz | 11 | Wursttülle |
| 3 | Stopfer Fleischwolfaufsatz | 12 | Lochscheibe (grob) |
| 4 | Vorratsschale | 13 | Feststellmutter |
| 5 | Entriegelungsknopf für Aufsätze | 14 | Lochscheibe (medium) |
| 6 | Motoreinheit | 15 | Lochscheibe (fein) |
| 7 | I/O/R – Knopf zum Ein- und Ausschalten des Gerätes sowie zum Einschalten des Rückwärtslaufes | 16 | Kebbe-Einsatz |
| 8 | Fleischwolfaufsatz | 17 | Grobe Raspel |
| 9 | Förderschnecke | 18 | Scheibenschneider |
| | | 19 | Feine Raspel |

Vor dem ersten Gebrauch

- Evtl. vorhandene Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät entfernen. **Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**
- Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Benutzung



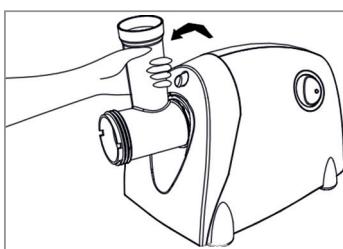
BEACHTEN!

- Das Gerät nur verwenden, wenn es komplett und korrekt zusammengebaut wurde! Darauf achten, dass der Fleischwolfaufsatz korrekt eingerastet ist und alle Zubehörtteile korrekt eingesetzt sind.
- Den **I / 0 / R**-Knopf nie während des laufenden Betriebes auf die Position **R** (Rückwärts) stellen. Den Knopf immer erst auf die Position **0** (Aus) stellen und warten, bis der Motor komplett zum Stillstand gekommen ist, bevor der Knopf auf die Position **R** (Rückwärts) gestellt wird.
- Nicht versuchen, Lebensmittel mit Gewalt durch den Einfüllschacht zu pressen, dies kann das Gerät beschädigen!
- Vor dem Auswechseln von Einsätzen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden!
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Maximal 10 Minuten ohne Unterbrechung betreiben und anschließend einige Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel betreiben.
- 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 ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Danach ist es wieder einsatzbereit.

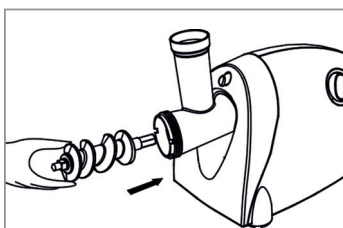


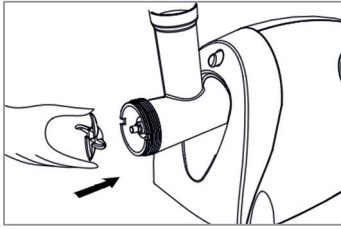
- Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Lebensmittel vor der Verarbeitung grob zu zerkleinern sowie Knochen und Sehnen vom Fleisch zu entfernen.
- Wenn Lebensmittel das Gerät blockieren, den **I / 0 / R**-Knopf für einige Sekunden auf die Position **R** (Rückwärts) stellen, damit sich die Lebensmittel, die die Blockade verursachen, lösen können. Das Gerät anschließend ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor etwaige festsitzende Lebensmittelreste entfernt werden.

Zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch benutzen

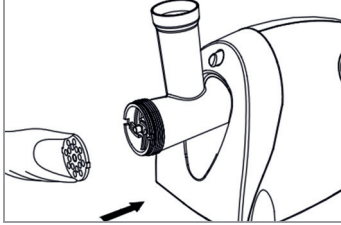


1. Die Motoreinheit (**6**) auf eine ebene, stabile Fläche stellen.
2. Den Fleischwolfaufsatz (**8**) in die Aufnahme der Motoreinheit einsetzen:
 - den Entriegelungsknopf (**5**) drücken,
 - den Fleischwolfaufsatz so auf die Motoreinheit setzen, dass der Einfüllschacht nach rechts geneigt ist (d. h. in Richtung des **I / 0 / R**-Knopfes (**7**)),
 - den Entriegelungsknopf wieder loslassen und
 - den Fleischwolfaufsatz nach links drehen, bis er senkrecht steht und einrastet.
3. Die Förderschnecke in den Fleischwolfeinsatz und die Motoreinheit einsetzen.

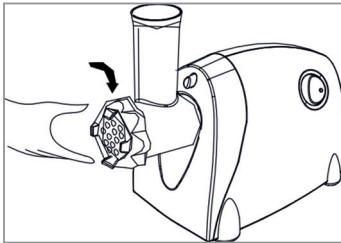




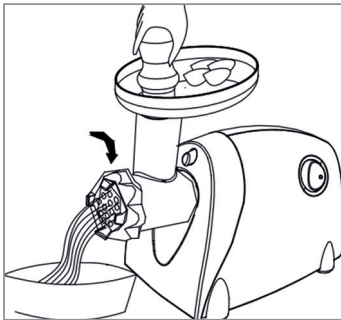
4. Den Messerkopf (10) auf die Förderschnecke (9) setzen. Darauf achten, dass die Schneiden des Messerkopfes nach außen, zu Ihnen, zeigen.



5. Eine der Lochscheiben (fein, medium, grob) vor den Messerkopf setzen. Darauf achten, dass die Nuten der Lochscheibe korrekt in den Aussparungen am Fleischwolfaufsatz liegen.



6. Die Feststellmutter (13) auf den Fleischwolfaufsatz schrauben. Nicht überdrehen!



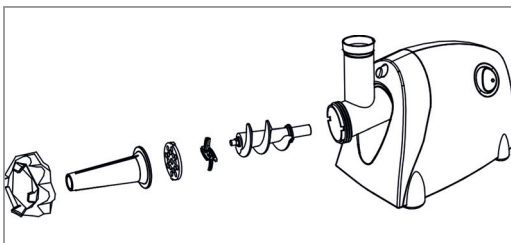
7. Die Vorratsschale (4) auf den Einfüllschacht des Fleischwolfaufsatzes setzen.
8. Eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz stellen, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
9. Um das Gerät einzuschalten, den I / 0 / R-Knopf auf die Position I (An) stellen.
10. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Stopfers (3) Stück für Stück durchdrücken.

11. Um das Gerät wieder auszuschalten, den I / 0 / R-Knopf auf die Position 0 (Aus) stellen.

12. Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

13. Das Gerät und die verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).

Zum Herstellen von Wurst benutzen



1. Die Motoreinheit (6) auf eine ebene, stabile Fläche stellen.
2. Den Fleischwolfaufsatz (8), die Förderschnecke (9), den Messerkopf (10) und eine Lochscheibe wie in „Zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch benutzen“ beschrieben, in das Gerät setzen.

3. Die Wurststülle (11) auf die Lochscheibe setzen und mit der Feststellmutter (13) fixieren. Nicht überdrehen!
4. Die Vorratsschale (4) auf den Einfüllschacht des Fleischwolfaufsatzes setzen.
5. Eine Wursthülle (z. B. Kunst- oder Naturdarm) auswählen und über die Wurststülle streifen.
6. Um das Gerät einzuschalten, den I / 0 / R-Knopf (7) auf die Position I (An) stellen.

7. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Stopfers (3) Stück für Stück durchdrücken.
8. Die Wursthülle mit der Füllung von der Wursttülle ablaufen lassen. Dabei darauf achten, dass die Wursthülle nicht überfüllt wird.
9. Um das Gerät wieder auszuschalten, den **I / 0 / R**-Knopf auf die Position **0** (Aus)stellen.
10. Zum Schluss die Wursthülle verdrillen, um einzelne Würstchen zu formen.
11. Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
12. Das Gerät und die verwendeten Zubehöerteile nach jedem Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).

Zum Herstellen von Kebbe benutzen

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 in „Zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch benutzen“ beschrieben.
2. Abwechselnd Fleisch und Bulgur in den Einfüllschacht geben und durch den Fleischwolf drehen.
3. Fleisch und Bulgur in einer Schüssel nochmals gut durchmischen.
4. Die Fleisch-Bulgur-Mischung weitere zwei Mal durch den Fleischwolf drehen.
5. Die Zwiebel zu der Mischung geben und alles nochmal vermengen.

Füllung vorbereiten

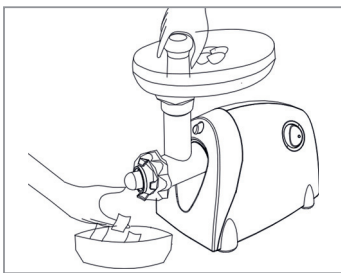
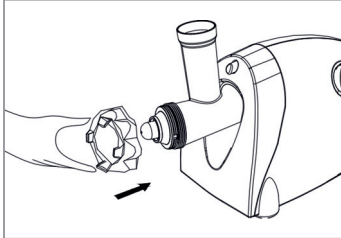
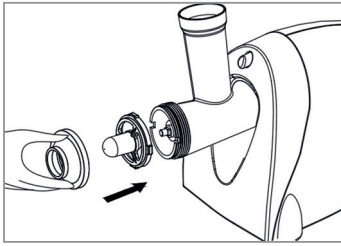
Zutaten:

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

Vorbereitung:

1. Das Gerät so zusammensetzen, wie in „Zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch benutzen“ beschrieben.
2. Das Fleisch durch die feine Lochscheibe drehen.
3. Die Zwiebel goldbraun anbraten.
4. Das Lammfleisch zur Zwiebel hinzugeben und anbraten.
5. Die restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 2 Minuten dünsten.
6. Überschüssiges Fett abgießen und abkühlen lassen

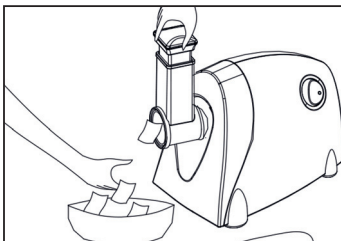
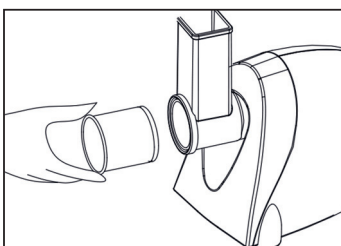
Kebbe zubereiten



1. Die Motoreinheit (6) auf eine ebene, stabile Fläche stellen.
2. Den Fleischwolfaufsatz (8) und die Förderschnecke (9) wie in „Zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch benutzen“ beschrieben, in das Gerät setzen.
3. Den zweiteiligen Kebabaufsatz (16) auf die Förderschnecke setzen.
4. Den Kebabaufsatz mit der Feststelmutter (13) fixieren. Nicht überdrehen!
5. Die Vorratsschale (2) auf den Einfüllschacht des Fleischwolfaufsatzes setzen.
6. Um das Gerät einzuschalten, den I / 0 / R-Knopf (7) auf die Position I (An) stellen.
7. Die vorbereitete Fleisch-Bulgur-Mischung für die Teigtaschen in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Stopfers (3 Stück für Stück durchdrücken.
8. Um das Gerät wieder auszuschalten, den I / 0 / R-Knopf auf die Position 0 (Aus) stellen.
9. Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
10. Den hohlen Strang in ca. 8 cm große Stücke teilen.
11. 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.
12. Die gefüllten Teigtaschen in heißem Öl frittieren, bis Sie goldbraun sind.
13. Das Gerät und die verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).

Zum Schneiden von Gemüse benutzen

1. Die Motoreinheit (6) auf eine ebene, stabile Fläche stellen.
2. Den Gemüseschneidaufsatz (2) genauso in die Aufnahme der Motoreinheit einsetzen, wie in „Zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch benutzen“ für den Fleischwolfaufsatz (8) beschrieben.



3. Einen Gemüseschneideinsatz einsetzen.
4. Eine Schale unter den Gemüseschneidaufsatz stellen, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
5. Um das Gerät einzuschalten, den I / 0 / R-Knopf (7) auf die Position I (An) stellen.
6. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Stopfers (1) Stück für Stück durchdrücken.

7. Um das Gerät wieder auszuschalten, den **I / 0 / R**-Knopf auf die Position **0** (Aus) stellen.
8. Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
9. Das Gerät und die verwendeten Zubehöerteile nach jedem Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).

Zum Herstellen von Spritzgebäck benutzen

1. Den Spritzgebäckteig gemäß Ihres Rezeptes vorbereiten.
2. Die Motoreinheit (**6**) auf eine ebene, stabile Fläche stellen.
3. Den Fleischwolfaufsatz (**8**) und die Förderschnecke (**9**) wie in „Zum Zerkleinern von Fleisch und Fisch benutzen“ beschrieben, in das Gerät setzen.
4. Den Spritzgebäckvorsatz auf die Förderschnecke setzen und mit der Feststellmutter (**13**) fixieren. Nicht überdrehen!
5. Die Gebäckform-Schiene in den Spritzgebäckvorsatz bis zur Gebäckform Ihrer Wahl schieben. Darauf achten, dass die Schiene mit dem Griff nach vorne in den Spritzgebäckvorsatz geschoben wird.
6. Um das Gerät einzuschalten, den **I / 0 / R**-Knopf (**7**) auf die Position **I** (An) stellen.
7. Den Spritzgebäckteig in den Einfüllschacht geben. Den Teig mit Hilfe des Stopfers (**3**) Stück für Stück durch den Einfüllschacht schieben.
8. Um das Gerät wieder auszuschalten, den **I / 0 / R**-Knopf auf die Position **0** (Aus) stellen.
9. Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
10. Den Teigstrang in gleichgroße Stücke teilen und das Spritzgebäck nach Rezept fertig backen.
11. Das Gerät und die verwendeten Zubehöerteile nach jedem Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät und die Zubehöerteile sind **nicht** spülmaschinengeeignet.
 - Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
-
1. Das Gerät, falls noch nicht geschehen, ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 2. Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge auseinanderbauen:
 - die Vorratsschale (**4**) abnehmen,
 - die Feststellmutter (**13**) lösen,
 - den verwendeten Einsatz abnehmen,
 - ggf. den Messerkopf abnehmen,
 - die Förderschnecke herausnehmen,
 - den Fleischwolfaufsatz (**8**) oder Gemüseschneidaufsatz (**2**) abnehmen, indem die Entriegelungstaste (**5**) gedrückt wird und der Aufsatz gleichzeitig nach rechts gedreht wird (in Richtung des **I / 0 / R**-Knopfes (**7**)).
 3. Eventuelle Lebensmittelreste entfernen und alle Teile (außer die Motoreinheit (**6**!)) mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.

4. Anschließend alle Teile gründlich abtrocknen.
5. Die Motoreinheit bei Bedarf mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
6. Das Gerät und alle Zubehörteile an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

Fehlerbehebung

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



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache/Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Eine andere Steckdose probieren. • Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen. • Ist das Gerät eingeschaltet?
Das Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist überlastet. Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet es sich ab. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Danach ist es wieder einsatzbereit.

Technische Daten

Modellnummer:	AMG31B-100
Artikelnummer:	08612
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~ 50 Hz
Leistung:	nom. 500 W – max. 1000 W
Schutzklasse:	II
ID Gebrauchsanleitung:	Z 08612 M DS V4 1118



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieser Artikel unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

Kundenservice/ Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland

Tel.: +49 38851 314650 (0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz. Kosten variieren je nach Anbieter.)

Alle Rechte vorbehalten.

Content

Intended Use _____	15
Safety Instructions _____	15
Scope of delivery _____	17
Device overview _____	18
Before first use _____	18
Use _____	19
Cleaning and Storage _____	23
Troubleshooting _____	24
Technical data _____	24
Disposal _____	24

Explanation of the Symbols



Danger symbols: These symbols indicate risks of injury (e.g. from electricity or fire).



Read through the associated safety instructions carefully and follow them.



Protection class II



Suitable for food use.



Read instruction manual before use!



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

DANGER

Warns of serious injuries and danger to life.

WARNING

Warns of *possible* serious injuries and danger to life.

CAUTION

Warns of slight to moderate injuries.

NOTICE

Warns of damage to property.

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **mincer**.

Before using the device for the first time, please read the instruction manual through carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, this instruction manual should also be handed over with it. It forms an integral part of the device.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in this instruction manual is not complied with.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website:

www.dspro.de/kontakt

Intended Use

- This device is suitable for:
 - chopping up meat and fish
 - making small sausages and meatballs
 - cutting, grating and rasping vegetables
 - making spritz biscuits
- **Not** suitable for breaking up bones!
- **Not** suitable for mincing fibrous foods (e.g. ginger or asparagus)!
- **Not** suitable for frozen food!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- The device should only be used as described in this instruction manual. Any other use is deemed to be improper.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

Safety Instructions

- This device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- The device may **not** be used by children. Children and animals must be kept away from the device and the mains cable!
- The device is **not** a toy!
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Never immerse the device or the connection in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning the device.
- If the device or the connection of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power!
- Never touch the device or the connection with wet hands when these components are connected to the mains power.



WARNING – Danger of Injury

- **Risk of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- **Risk of strangulation!** Make sure that the mains cable is always kept out of the reach of small children and animals.
- **Risk of injuries caused by rotating parts of the device!** Keep clothing, jewellery, hair, hands and other body parts away from the device so that nothing can get caught in rotating device parts.
- **Risk of cut injuries!** The blades of the inserts are sharp. Always switch off the device before inserting or removing the inserts.
- **Risk of cut injuries!** Only ever use the plungers which is also supplied to push food into the feed chute. Never reach into the feed chute while the device is in operation.
- **Risk of tripping!** Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The mains cable must 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 use the device in rooms containing easily ignitable substances or poisonous and explosive fumes.
- 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 the device in the vicinity of highly flammable materials (curtains, textiles, etc.).
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Always place the device on a dry, even and firm surface.
- Make sure that the mains cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces. Do not wrap the mains cable around the device (danger of the cable breaking).
- Only connect the device to a plug socket with safety contacts that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be

readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.

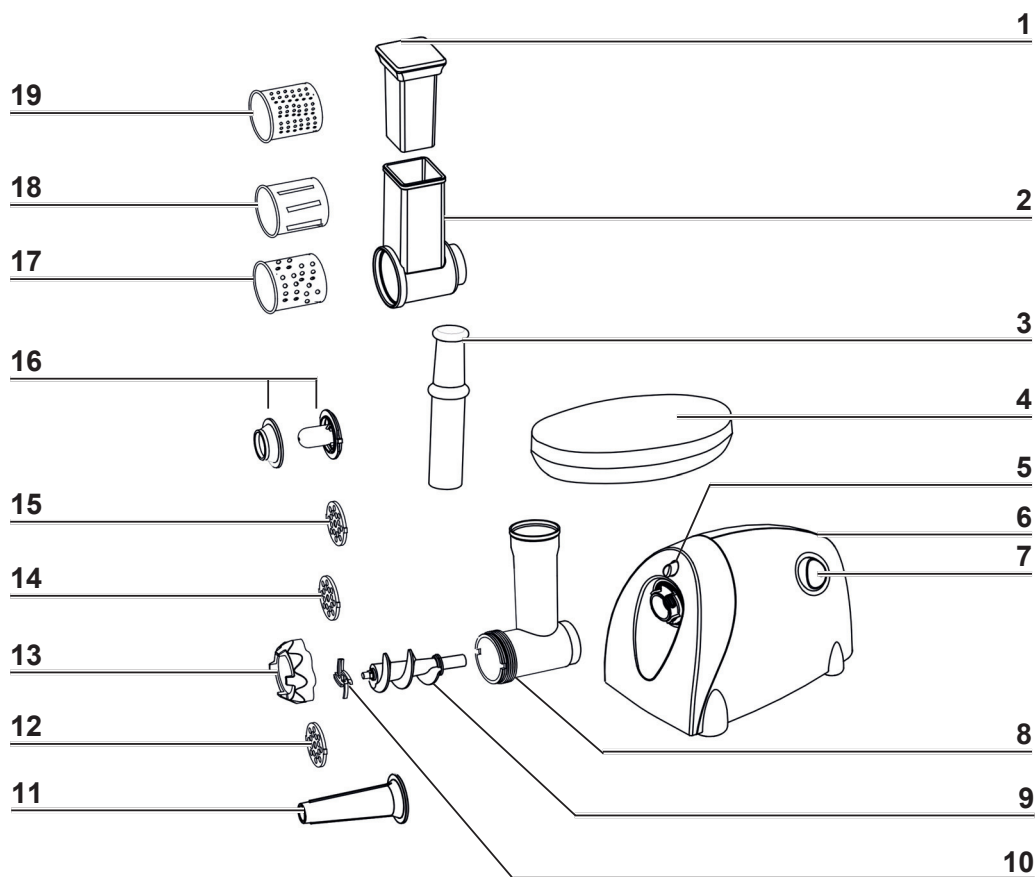
- Remove the mains plug from the plug socket if a fault occurs during operation or before a thunderstorm.
- When you pull it out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Never pull or carry the device by connection.
- Protect the device from heat, naked flames, extreme temperatures, persistent moisture, wet conditions and collisions.
- Use only original spare parts from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid damage.
- Do not place or lay any heavy objects on the device or the connection.

Scope of delivery

- Plunger for the vegetable cutting adapter
- Vegetable cutting adapter
- Plunger for the mincer adapter
- Supply bowl
- Motor unit
- Mincer adapter
- Conveyor spiral
- Blade head
- Sausage nozzle
- Perforated disc (coarse)
- Fixing nut for mincer adapter
- Perforated disc (medium)
- Perforated disc (fine)
- Kebbe insert
- Coarse grater
- Slicer
- Fine grater
- Fixing nut for vegetable cutting adapter
- Spritz biscuits attachment with baking form bar
- Instruction manual

Unpack all parts and check the items supplied for completeness and any transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact our customer service department.

Device overview



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------|
| 1 | Plunger for the vegetable cutting adapter | 10 | Blade head |
| 2 | Vegetable cutting adapter | 11 | Sausage nozzle |
| 3 | Plunger for the mincer adapter | 12 | Perforated disc (coarse) |
| 4 | Supply bowl | 13 | Fixing nut |
| 5 | Release button for the adapters | 14 | Perforated disc (medium) |
| 6 | Motor unit | 15 | Perforated disc (fine) |
| 7 | I / 0 / R – button for activating and deactivating the device and for activating reverse mode | 16 | Kebbe insert |
| 8 | Mincer adapter | 17 | Coarse grater |
| 9 | Conveyor spiral | 18 | Slicer |
| | | 19 | Fine grater |

Before first use

- Remove any protective films and stickers that may be present from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**
- There may be some production residue stuck to the device. To prevent health risks, clean the device and all accessories with warm water and a mild cleaner thoroughly before first use (see chapter “Cleaning and storage”).

Use



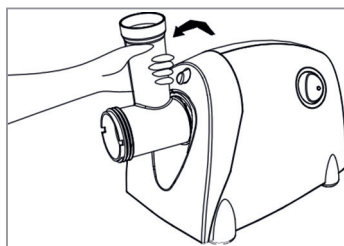
PLEASE NOTE!

- The device should only be used if it has been completely and correctly assembled! Make sure that the mincing attachment is engaged correctly and all accessories are inserted correctly.
- Never move the **I / 0 / R** button to the **R** (Reverse) position while the device is operating. Always move the button to the **0** (Off) position first and wait until the motor has come to a complete standstill before the button is moved to the **R** (Reverse) position.
- Do not attempt to force food down the feed chute; this may damage the device!
- Pull the mains plug from the plug socket before swapping inserts to prevent the device from being switched on accidentally!
- The device is not suitable for constant operation. Operate it for no more than 10 minutes without a pause and then let it cool down for a few minutes.
- Do not operate the device for a lengthy period without food.
- 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. 10 minutes. It is then ready to be used again.

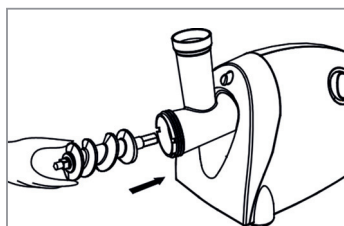


- For the best results, we recommend that before processing food you cut it up roughly and remove bones and tendons from meat.
- If food is blocking the device, move the **I / 0 / R** button to the **R** (Reverse) position for a few seconds so that the food causing the blockage can be dislodged. Then switch off the device and pull the mains plug from the plug socket before any food residues which are stuck are removed.

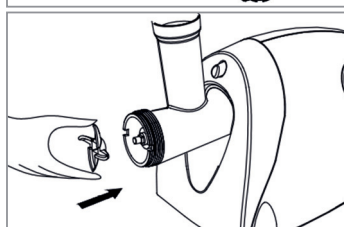
Use for Chopping Up Meat and Fish



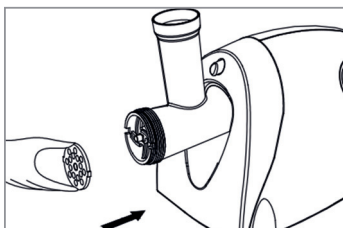
1. Place the motor unit (6) on an even, stable surface.
2. Insert the mincing attachment (8) into the mount of the motor unit:
 - press the release button (5),
 - place the mincing attachment on the motor unit so that the feed chute tilts to the right (i.e. towards the **I / 0 / R** button (7)),
 - let go of the release button again and
 - twist the mincing attachment to the left until it is vertical and engages.



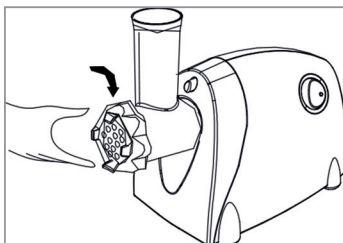
3. Insert the screw conveyor into the mincing attachment and the motor unit.



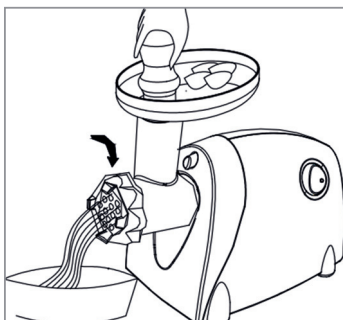
4. Place the cutter head (10) onto the screw conveyor (9). Make sure that the edges of the cutter head point outwards, towards you.



- Place one of the perforated discs (fine, medium, coarse) in front of the cutter head. Make sure that the grooves of the perforated disc fit correctly in the recesses on the mincing attachment.



- Screw the locking nut (13) onto the mincing attachment. Do not overtighten!



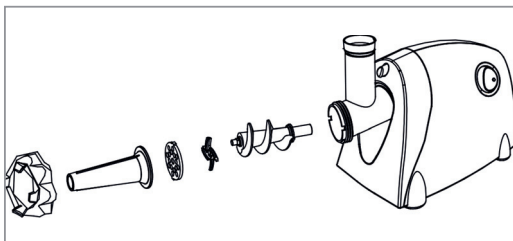
- Place the storage bowl (4) onto the feed chute of the mincing attachment.
- Place a bowl beneath the mincing attachment to capture the chopped-up food.
- To switch on the device, move the **I / 0 / R** button to the **I** (On) position.
- Place the food in the feed chute and push it through bit by bit using the plunger (3).

11. To switch the device off again, move the **I / 0 / R** button to the **0** (Off) position.

12. Remove the mains plug from the plug socket after use.

13. Clean the device and the used accessories after each use (see „Cleaning and Storage“).

Use for Making Sausages



- Place the motor unit (6) on an even, stable surface.
- Insert the mincing attachment (8), the screw conveyor (9), the cutter head (10) and one perforated disc into the device in the manner described in “Use for Chopping Up Meat and Fish”.

3. Place the sausage spout (11) onto the perforated disc and fix it in place with the locking nut (13). Do not overtighten!

4. Place the storage bowl (4) onto the feed chute of the mincing attachment.

5. Select a sausage casing (e.g. artificial or natural gut) and stretch it over the sausage spout.

6. To switch on the device, move the **I / 0 / R** button (7) to the **I** (On) position.

7. Place the food in the feed chute and push it through bit by bit using the plunger (3).

8. Allow the filled sausage casing to run off the sausage spout. Make sure that the sausage casing is not overfilled.

9. To switch the device off again, move the **I / 0 / R** button to the **0** (Off) position.

10. Finally twist the sausage casing to shape little individual sausages.

11. Remove the mains plug from the plug socket after use.

12. Clean the device and the used accessories after each use (see „Cleaning and Storage“).

Use for Making Kebbe Meatballs

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 “Use for Chopping Up Meat and Fish”.
2. Pour meat and bulgur alternately into the feed chute and twist through the mincer.
3. Mix together meat and bulgur again thoroughly in a bowl.
4. Twist the meat/bulgur mixture through the mincer another two times.
5. 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

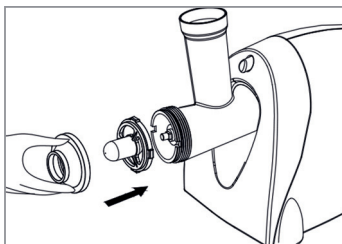
1 tbsp. of flour

Salt and pepper

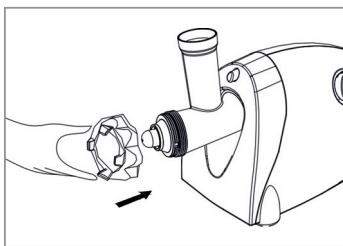
Preparation:

1. Assemble the device in the manner described in “Use for Chopping Up Meat and Fish”.
2. Twist the meat through the fine perforated disc.
3. Fry the onion until golden-brown.
4. Add the lamb to the onion and brown it.
5. Add the rest of the ingredients and simmer for around 2 minutes.
6. Pour off excess fat and allow it to cool down.

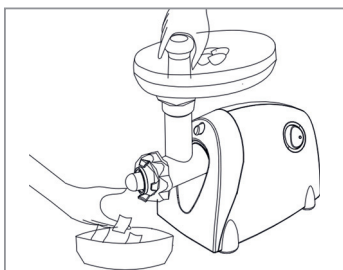
Prepare kebbe



1. Place the motor unit (6) on an even, stable surface.
2. Insert the mincing attachment (8) and the screw conveyor (9) into the device in the manner described in “Use for Chopping Up Meat and Fish”.
3. Place the two-part kebbe attachment (16) onto the screw conveyor.



4. Fix the kebbe attachment in place with the locking nut (13). Do not overtighten!

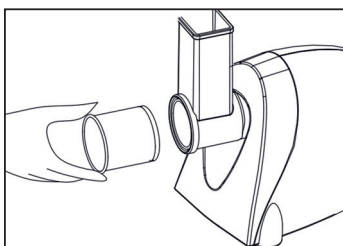


5. Place the storage bowl (4) onto the feed chute of the mincing attachment.
6. To switch on the device, move the I / 0 / R button (7) to the I (On) position.
7. Place the prepared meat/bulgur mixture for the pouches into the feed chute and use the plunger (3) to push it through bit by bit.

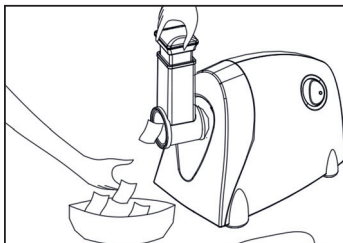
8. To switch the device off again, move the I / 0 / R button to the 0 (Off) position.
9. Remove the mains plug from the plug socket after use.
10. Divide the hollow strand into pieces of around 8 cm in length.
11. Press down the strand pieces on one side to seal them. Pour some of the prepared and cooled filling into the pouch and then seal the other side of the pouch as well.
12. Fry the filled pouches in hot oil until they are golden brown.
13. Clean the device and the used accessories after each use (see „Cleaning and Storage“).

Use for cutting vegetables

1. Place the motor unit (6) on an even, stable surface.
2. Place the vegetable slicer adapter (2) in the receptacle on the motor base as well as described for the mincing attachment (8) in “Use for Chopping Up Meat and Fish”.



3. Insert a vegetable cutting attachment (grater or slicer).



4. Place a bowl under the vegetable cutting adapter to collect the minced food.
5. To switch on the device, move the I / 0 / R button (7) to the I (On) position.
6. Place the food in the feed chute and push it through bit by bit using the plunger (1).

7. To switch the device off again, move the I / 0 / R button to the 0 (Off) position.
8. Remove the mains plug from the plug socket after use.
9. Clean the device and the used accessories after each use (see „Cleaning and Storage“).

Use for preparing spritz biscuits

1. Prepare the spritz biscuit dough according to your recipe.
2. Place the motor unit (6) on an even, stable surface.
3. Insert the mincing attachment (8) and the screw conveyor (9) into the device in the manner described in "Use for Chopping Up Meat and Fish".
4. Place the spritz biscuits attachment onto the screw conveyor and fix it with the locking nut (13). Do not overtighten!
5. Insert the baking form bar into the spritz biscuit attachment up to the required form. Take care that you push the bar into the spritz biscuit attachment with the handle to the front.
6. To switch on the device, move the **I / 0 / R** button (7) to the **I** (On) position.
7. Add the spritz biscuit dough in the fill chute. Use the plunger (3) to gradually push the dough through the fill chute.
8. To switch the device off again, move the **I / 0 / R** button to the **0** (Off) position.
9. Remove the mains plug from the plug socket after use.
10. Divide the dough strand into equal sized parts and bake the spritz biscuits according to recipe until done.
11. Clean the device and the used accessories after each use (see „Cleaning and Storage“).

Cleaning and Storage



PLEASE NOTE!

- Remove the mains plug from the plug socket before cleaning the device.
 - The device and accessories are **not** suitable for dishwasher use.
 - Do not use any caustic or abrasive cleaning agents for cleaning. These can damage the surface.
-
1. If you have not already done so, switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.
 2. Dismantle the device in the reverse order:
 - remove the storage bowl (4),
 - undo the locking nut (13),
 - remove the used insert,
 - if needed remove the cutter head,
 - take out the screw conveyor,
 - remove the mincing attachment (8) or the vegetable slicer adapter (2) by pressing the release button (5) and turning the attachment to the right at the same time (towards the **I / 0 / R** button (7)).
 3. Remove any possible food residues and clean all parts (apart from the motor unit (6)!) with warm water and mild detergent.
 4. Then dry all parts thoroughly.
 5. If necessary, wipe down the motor unit with a slightly damp cloth.
 6. Store the device and all accessories in a clean, dry place which is not accessible to children and animals.

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 that are listed, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause/solution
The device is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the mains plug inserted in the plug socket correctly? • Is the plug socket defective? Try another plug socket. • Check the fuse of the mains connection. • Is the device activated?
The device automatically deactivates.	<ul style="list-style-type: none"> • The device is overloaded. The device is equipped with overload protection; it 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. 10 minutes. It is then ready to be used again.

Technical data

Model number: AMG31B-100

Product number: 08612

Voltage supply: 220 – 240 V~ 50 Hz

Output: nom. 500 W – max. 1000 W

Safety class: II

Manual ID: Z 08612 M DS V4 1118



Disposal



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



This article is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

Customer Service / Importer:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany

Tel.: +49 38851 314650 (Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.)

All rights reserved.

Contenu

Utilisation conforme _____	26
Consignes de sécurité _____	26
Étendue de la livraison _____	28
Vue générale de l'appareil _____	29
Avant la première utilisation _____	29
Utilisation _____	30
Nettoyage et rangement _____	34
Suppression des défauts _____	35
Données techniques _____	35
Mise au rebut _____	35

Explication des symboles



Mentions de danger : ces symboles signalent des risques de blessure (par ex. par l'électricité ou par le feu). Lisez et observez attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Classe de protection II



Pour usage alimentaire.



Consultez le mode d'emploi avant l'utilisation !



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

DANGER

Vous alerte devant le risque de blessures graves et mortelles.

AVERTISSEMENT

Vous alerte devant le risque *potentiel* de blessures graves et mortelles.

ATTENTION

Vous alerte devant le risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité.

AVIS

Vous alerte devant le risque de dégâts matériels.

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce **hachoir à viande**.

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute consultation ultérieure. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une tierce personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

Pour toute question concernant l'appareil et ses pièces de rechange et accessoires, vous pouvez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.dspro.de/kontakt

Utilisation conforme

- Cet appareil sert à :
 - broyer la viande et le poisson
 - confectionner des saucisses et des kebbés.
 - couper, frotter et râper des légumes
 - fabriquer des petits gâteaux secs
- Il n'est **pas** destiné au broyage des os.
- Il n'est **pas** destiné pour hacher des aliments fibreux (p. ex. le gingembre ou les asperges) !
- Il n'est **pas** destiné à la transformation d'aliments surgelés.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- L'appareil doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- 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

- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Cet appareil ne doit **pas** être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants.
- Cet appareil n'est **pas** un jouet !
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le conduit de branchement dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Si l'appareil lui-même ou le conduit de branchement 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 le réparer afin d'éviter tout danger.



DANGER – Risque d'électrocution

- Utilisez et entreposez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne saisissez jamais l'appareil ou le conduit de branchement à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.



AVERTISSEMENT - Risque de blessure

- **Risque d'asphyxie !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- **Risque de strangulation !** Assurez-vous de toujours tenir le cordon d'alimentation hors de portée des jeunes enfants et des animaux.
- **Risque de blessure au niveau des pièces en mouvement de l'appareil !** Tenez 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.
- **Risque de coupure !** Les lames des accessoires sont très acérées. Éteignez toujours l'appareil avant d'installer ou de retirer des accessoires.
- **Risque de coupure !** Utilisez exclusivement les poussoirs fournis pour pousser les aliments dans le conduit de remplissage. Ne plongez jamais la main dans le conduit de remplissage lorsque l'appareil est en marche.
- **Risque de chute !** Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment stable.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des substances facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et solide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil (risque de rupture du cordon).

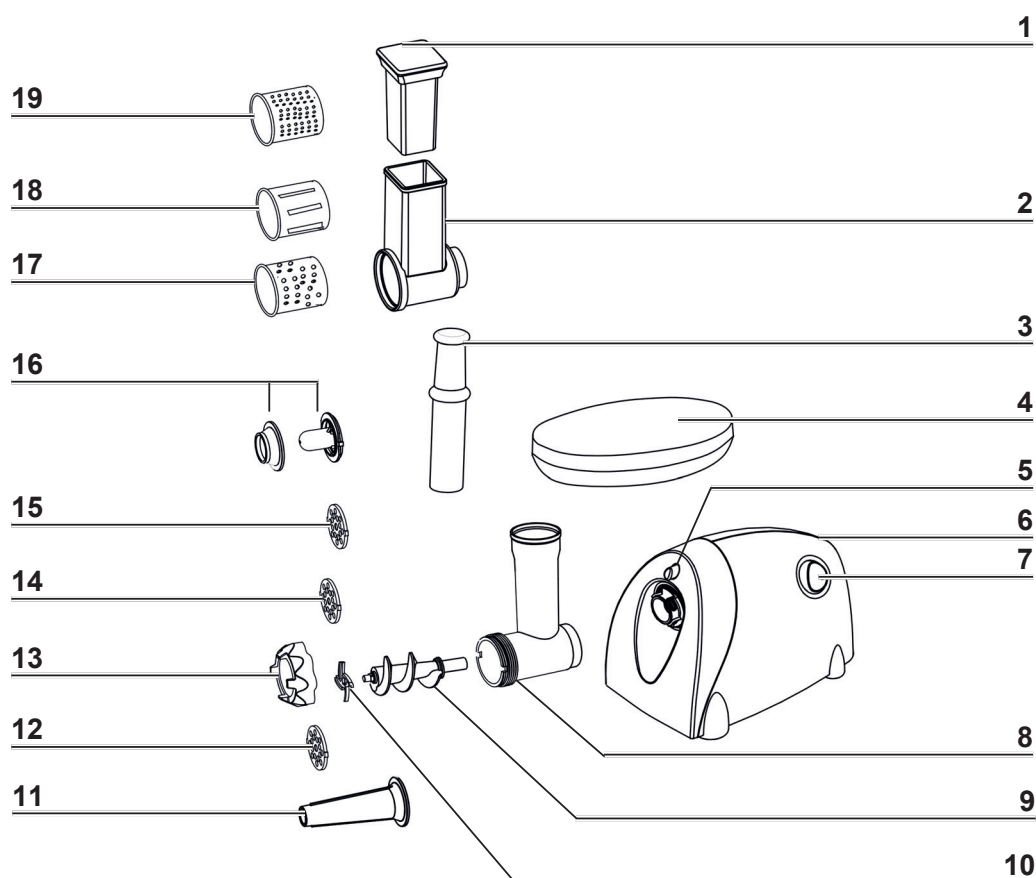
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et correspondant aux caractéristiques techniques de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de telle sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil.
- Retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ou avant un orage.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- N'utilisez jamais le conduit de branchement pour tirer ou porter l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; maintenez-le éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne l'exposez pas à des températures extrêmes, ni trop longtemps à l'humidité et ne le mouillez pas.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil ou le conduit de branchement.

Étendue de la livraison

- Poussoir pour l'accessoire à couper les légumes
- Accessoire à couper les légumes
- Poussoir pour l'accessoire pour hacher la viande
- Bol réservoir
- Bloc-moteur
- Accessoire pour hacher la viande
- Vis sans fin
- Tête à lames
- Douille à saucisse
- Disque perforé (grossier)
- Écrou de fixation pour l'accessoire pour hacher la viande
- Disque perforé (moyen)
- Disque perforé (fin)
- Accessoire à kebbé
- Râpe grossière
- Tranchoir
- Râpe fine
- Écrou de fixation pour l'accessoire à couper les légumes
- Accessoire adaptateur petits gâteaux secs avec la rail à trou de forme
- Mode d'emploi

Déballer toutes les pièces fournies et assurez-vous que l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez le service après-vente.

Vue générale de l'appareil



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Poussoir pour l'accessoire à couper les légumes | 9 | Vis sans fin |
| 2 | Accessoire à couper les légumes | 10 | Tête à lames |
| 3 | Poussoir pour l'accessoire pour hacher la viande | 11 | Douille à saucisse |
| 4 | Bol réservoir | 12 | Disque perforé (grossier) |
| 5 | Touche de déverrouillage pour les accessoires | 13 | Écrou de fixation pour l'accessoire pour hacher la viande |
| 6 | Corps de l'appareil | 14 | Disque perforé (moyen) |
| 7 | Bouton I / 0 / R pour mettre en marche/arrêter l'appareil ainsi que pour activer la marche arrière | 15 | Disque perforé (fin) |
| 8 | Accessoire pour hacher la viande | 16 | Accessoire à kebbé |
| | | 17 | Râpe grossière |
| | | 18 | Tranchoir |
| | | 19 | Râpe fine |

Avant la première utilisation

- Retirez de l'appareil les films protecteurs et les adhésifs éventuellement présents. **N'enlevez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles étiquettes d'avertissement apposées.**
- L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter les gênes pour la santé, nettoyez l'appareil et tous les accessoires à fond avant la première utilisation avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).

Utilisation



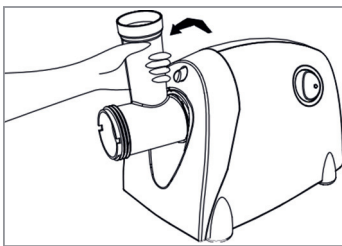
À OBSERVER !

- N'utilisez l'appareil que s'il a été entièrement et correctement assemblé ! Assurez-vous que l'accessoire pour hacher la viande soit correctement engagé et que tous les autres accessoires soient bien en place.
- N'amenez jamais le bouton **I / 0 / R** en position **R** (rotation arrière) pendant que l'appareil est en cours de fonctionnement. Amenez d'abord toujours le bouton en position **0** (arrêt) et attendez que le moteur soit à l'arrêt complet avant d'amener le bouton en position **R** (rotation arrière).
- N'essayez pas de forcer le passage des aliments dans le conduit de remplissage, ceci pouvant endommager l'appareil.
- Avant de changer d'accessoire, retirez la fiche de la prise pour éviter toute mise en marche fortuite de l'appareil.
- L'appareil n'est pas adapté à un fonctionnement en permanence. Utilisez-le tout au plus 10 minutes sans interruption puis laissez-le refroidir quelques minutes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil longtemps à vide.
- L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. En cas de surcharge, l'appareil s'éteint. Dans un tel cas, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir env. 10 minutes. Il sera ensuite à nouveau prêt à fonctionner.

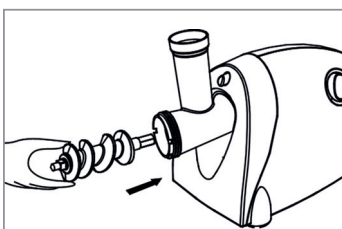


- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de couper grossièrement les denrées avant de les travailler et de désosser la viande en prenant également soin d'en retirer les tendons.
- Si des aliments bloquent l'appareil, placez le bouton **I / 0 / R** pendant quelques secondes sur la position **R** (rotation arrière) afin de décoincer les aliments causant le blocage. Arrêtez ensuite l'appareil et retirez la fiche de la prise avant d'enlever les éventuels résidus alimentaires agglutinés.

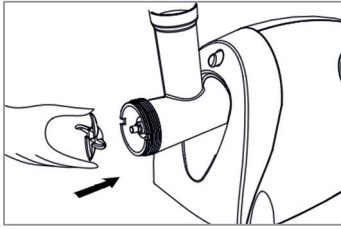
Utilisation pour broyer la viande et le poisson



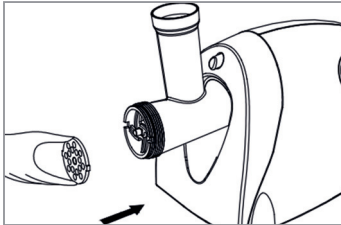
1. Placez le corps de l'appareil (**6**) sur une surface plane et stable.
2. Logez l'accessoire pour hacher la viande (**8**) dans la réception prévue sur le corps de l'appareil :
 - appuyez sur la touche de déverrouillage (**5**) ;
 - placez l'accessoire pour hacher la viande sur le corps de l'appareil de sorte que le conduit de remplissage soit incliné sur la droite (c.-à-d. en direction du bouton **I / 0 / R** (**7**)) ;
 - relâchez la touche de déverrouillage ;
 - puis tournez l'accessoire pour hacher la viande vers la gauche jusqu'à ce qu'il arrive à la verticale pour s'enclencher.



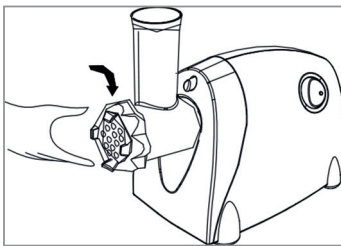
3. Placez la vis sans fin dans l'accessoire pour hacher la viande et sur le corps de l'appareil.



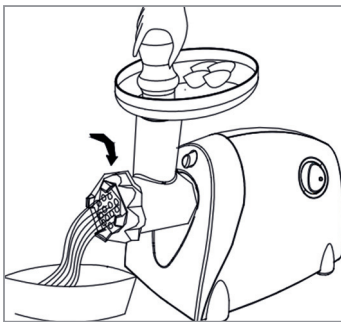
4. Placez la tête de lames (10) sur la vis sans fin (9). Veillez à ce que les lames de la tête de lames soient orientées vers l'extérieur, c'est à dire vers vous.



5. Placez un des disques perforés (fin, moyen, grossier) devant la tête de lames. Veillez à ce que les rainures du disque perforé soient correctement engagées dans les évidements de l'accessoire pour hacher la viande.



6. Vissez l'écrou de blocage (13) sur l'accessoire pour hacher la viande, sans toutefois le fausser !



7. Placez le plateau de remplissage (4) sur le conduit de remplissage de l'accessoire pour hacher la viande.

8. Déposez un récipient en dessous de l'accessoire pour hacher la viande afin de récupérer les aliments broyés.

9. Pour allumer l'appareil, placez le bouton I / 0 / R sur la position I (marche).

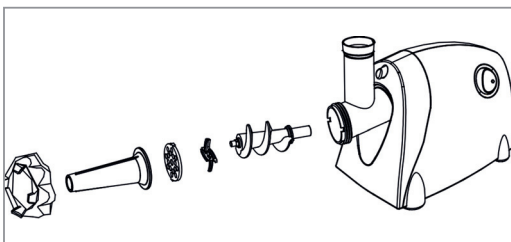
10. Versez les aliments dans le conduit de remplissage et enfoncez-les morceau par morceau à l'aide du poussoir (3).

11. Pour éteindre l'appareil, placez le bouton I / 0 / R sur la position 0 (Arrêt).

12. Après l'utilisation, retirez la fiche de la prise de courant.

13. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés (voir « Nettoyage et rangement »).

Utilisation pour confectionner des saucisses



1. Placez le corps de l'appareil (6) sur une surface plane et stable.

2. Placez sur l'appareil l'accessoire pour hacher la viande (8), la vis sans fin (9), la tête de lames (10) et une disque perforé tel qu'indiqué à la section « Utilisation pour broyer la viande et le poisson ».

3. Placez la douille à saucisses (11) sur le disque perforé et fixez-le avec l'écrou de blocage (13), sans toutefois le fausser !

4. Placez le plateau de remplissage (4) sur le conduit de remplissage de l'accessoire pour hacher la viande.

5. Choisissez une enveloppe pour saucisses (par ex. du boyau naturel ou synthétique) et engagez-la sur la douille à saucisses.

6. Pour allumer l'appareil, placez le bouton I / 0 / R (7) sur la position I (marche).

7. Versez les aliments dans le conduit de remplissage et enfoncez-les morceau par morceau à l'aide du poussoir (3).

8. Laissez la douille à saucisses remplir le boyau de garniture. Assurez-vous que la douille à saucisses ne soit pas trop remplie.
9. Pour éteindre l'appareil, placez le bouton **I / 0 / R** sur la position **0** (arrêt).
10. Pour finir, torsadez l'enveloppe pour saucisses pour former des saucisses individuelles.
11. Après l'utilisation, retirez la fiche de la prise de courant.
12. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés (voir « Nettoyage et rangement »).

Utilisation pour confectionner des 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 ! Travaillez toujours le boulgour immédiatement après l'avoir versé. S'il s'assèche, le hachoir à viande pourrait se retrouver trop chargé et cela pourrait donc l'endommager.

1. Assemblez l'appareil tel qu'indiqué à la section « Utilisation pour broyer la viande et le poisson ».
2. Versez en alternance de la viande et du boulgour dans le conduit de remplissage et passez-les au hachoir.
3. Mélangez à nouveau la viande et le boulgour dans un récipient.
4. Passez le mélange de viande et de boulgour une deuxième fois au hachoir.
5. Ajoutez les oignons au mélange et malaxez 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

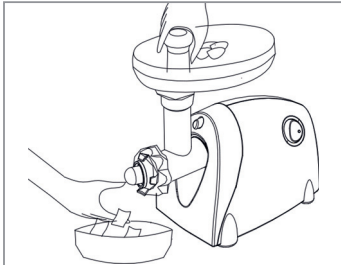
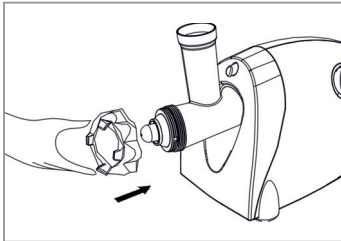
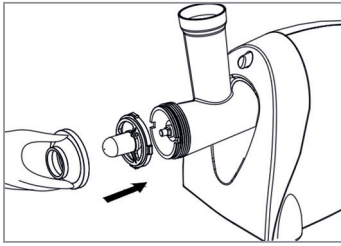
1 cuillère à soupe de farine

Poivre et sel

Préparation :

1. Assemblez l'appareil tel qu'indiqué à la section « Utilisation pour broyer la viande et le poisson ».
2. Passez la viande par le disque perforé fin.
3. Faites dorer les oignons à la poêle.
4. Ajoutez aux oignons la viande d'agneau et faites revenir le tout.
5. Ajoutez les ingrédients restants et laissez cuire à l'étouffée pendant env. 2 min.
6. Éliminez le surplus de graisse et laissez refroidir.

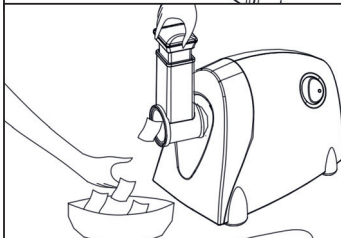
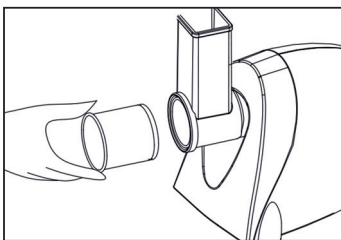
Préparation des kebbés



1. Placez le corps de l'appareil (6) sur une surface plane et stable.
2. Placez sur l'appareil l'accessoire pour hacher la viande (8) et la vis sans fin (9) tel qu'indiqué à la section « Utilisation pour broyer la viande et le poisson ».
3. Placez l'accessoire à kebbés en deux parties (16) sur la vis sans fin.
4. Fixez l'accessoire à kebbés à l'aide de l'écrou de blocage (13), sans toutefois le fausser !
5. Placez le plateau de remplissage (4) sur le conduit de remplissage de l'accessoire pour hacher la viande.
6. Pour allumer l'appareil, placez le bouton I / 0 / R (7) sur la position I (marche).
7. Versez le mélange de boulgour et de viande préparé pour les aumônières dans le conduit de remplissage et enfoncez-le portion par portion à l'aide du poussoir (3).
8. Pour éteindre l'appareil, placez le bouton I / 0 / R sur la position 0 (Arrêt).
9. Après l'utilisation, retirez la fiche de la prise de courant.
10. Coupez le boudin creux en grands morceaux d'env. 8 cm.
11. Pressez chaque morceau à une extrémité pour la fermer. Garnissez l'aumônière avec un peu de farce préparée et refroidie puis fermez l'autre extrémité.
12. Faites frire les aumônières farcies dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
13. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés (voir « Nettoyage et rangement »).

Utilisation pour couper les légumes

1. Placez le corps de l'appareil (6) sur une surface plane et stable.
2. Placez l'accessoire à couper les légumes (2) dans le logement du bloc moteur qu'indiqué à la section « Utilisation pour broyer la viande et le poisson » pour l'accessoire pour hacher la viande (8).



3. Placez un tranchoir ou une râpe.
4. Placez un saladier sous l'accessoire à couper les légumes pour récupérer les aliments broyés.
5. Pour allumer l'appareil, placez le bouton I / 0 / R (7) sur la position I (marche).
6. Versez les aliments dans le conduit de remplissage et enfoncez-les morceau par morceau à l'aide du poussoir (1).

7. Pour éteindre l'appareil, placez le bouton **I / 0 / R** sur la position **0** (Arrêt).
8. Après l'utilisation, retirez la fiche de la prise de courant.
9. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés (voir « Nettoyage et rangement »).

Utilisation pour préparer petits gâteaux secs

1. Préparez la pâte à biscuits sablés selon votre recette.
2. Placez le corps de l'appareil (**6**) sur une surface plane et stable.
3. Placez sur l'appareil l'accessoire pour hacher la viande (**8**) et la vis sans fin (**9**) tel qu'indiqué à la section « Utilisation pour broyer la viande et le poisson ».
4. Placez l'accessoire adaptateur petits gâteaux secs sur la vis sans fin et Fixez-le à l'aide de l'écrou de blocage (**13**), sans toutefois le fausser !
5. Introduisez le rail à trou de forme dans l'accessoire adaptateur petits gâteaux secs pour obtenir la forme souhaitée. Veillez à pousser vers l'avant le rail avec la poignée dans l'accessoire adaptateur petits gâteaux secs.
6. Pour allumer l'appareil, placez le bouton **I / 0 / R** (**7**) sur la position **I** (marche).
7. Mettez la pâte à biscuits dans la goulotte de remplissage. Enfoncez la pâte à l'aide du poussoir (**3**), morceau par morceau, dans la goulotte de remplissage.
8. Pour éteindre l'appareil, placez le bouton **I / 0 / R** sur la position **0** (Arrêt).
9. Après l'utilisation, retirez la fiche de la prise de courant.
10. Séparez le pâton en morceaux égaux et faites cuire le biscuit sablé selon la recette.
11. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés (voir « Nettoyage et rangement »).

Nettoyage et rangement



À OBSERVER !

- Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant.
 - L'appareil et les accessoires ne sont **pas** compatibles avec le lave-vaisselle !
 - Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs, ceux-ci risquant d'en endommager la surface.
-
1. Si tel n'est pas encore le cas, arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise.
 2. Pour démonter l'appareil, procédez aux mêmes étapes dans l'ordre inverse :
 - enlevez le plateau de remplissage (**4**) ;
 - desserrez l'écrou de blocage (**13**) ;
 - enlevez l'accessoire utilisé ;
 - ôtez peut-être la tête de lames ;
 - extrayez la vis sans fin ;
 - enlevez l'accessoire pour hacher la viande (**8**) ou l'accessoire à couper les légumes (**2**) en appuyant sur la touche de déverrouillage (**5**) tout en tournant l'accessoire sur la droite (en direction du bouton **I / 0 / R** (**7**)).
 3. Éliminez les éventuels restes et nettoyez toutes les pièces (hormis le corps de l'appareil (**6**) !) à l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux.
 4. Essuyez ensuite soigneusement toutes les pièces.
 5. Au besoin, essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

6. Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème selon les indications suivantes, veuillez vous adresser au service après-vente.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique !

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez le branchement sur une autre prise. • Contrôlez le fusible du secteur. • Est-ce que l'appareil est allumé ?
L'appareil s'arrête automatiquement.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est en surcharge. L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. En cas de surcharge, il s'éteint. Dans un tel cas, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir env. 10 minutes. Il sera ensuite à nouveau prêt à fonctionner.

Données techniques

Numéro de modèle : AMG31B-100
 Numéro de référence : 08612
 Alimentation électrique : 220 – 240 V~ 50 Hz
 Puissance : nom. 500 W – max. 1000 W
 Catégorie de protection : II
 ID mode d'emploi: Z 08612 M DS V4 1118



Mise au rebut



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



Cet article est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

Service après-vente / Importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne

Tél. : +49 38851 314650 (Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.)

Tous droits réservés.

Inhoud

Doelmatig gebruik _____	37
Veiligheidsaanwijzingen _____	37
Leveringspakket _____	39
Overzicht van het apparaat _____	40
Voor het eerste gebruik _____	40
Gebruik _____	41
Reinigen en opbergen _____	45
Oplossing van fouten _____	46
Technische gegevens _____	46
Afvoeren _____	46

Uitleg van de symbolen



Gevarensymbolen: deze symbolen wijzen op gevaar voor letsel (bijv. door stroom of vuur). Lees de bijbehorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en volg ze op.



Elektrische veiligheidsklasse II



Geschikt voor levensmiddelen.



Handleiding vóór gebruik lezen!



Aanvullende informatie

Uitleg van de signaalwoorden

GEVAAR

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar.

WAARSCHUWING

waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar.

OPGELET

waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel.

LET OP

waarschuwt voor materiële schade.

Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van deze **vleesmolen**.

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door en bewaar deze om hem later nog eens te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Deze is een bestanddeel van het apparaat.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen / toebehoren contact op met de klantenservice via onze website:

www.dspro.de/kontakt

Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is geschikt voor
 - het fijnmaken van vlees en vis
 - het maken van worstjes en kibbeh.
 - het snijden, malen en raspen van groente
 - het bereiden van sprits
- **Niet** geschikt voor het fijnmaken van botten!
- **Niet** geschikt om vezelproducten (bijv. gember of asperges) fijn te malen!
- **Niet** geschikt voor bevroren levensmiddelen!
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig.
- Alle gebreken die zijn ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of kinderen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Het apparaat mag **niet** door kinderen worden gebruikt. Kinderen en huisdieren dienen buiten het bereik van het apparaat en het netsnoer te blijven!
- Het apparaat is **geen** speelgoed!
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedienings-systeem.
- Dompel het apparaat en de elektrische leiding nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- De stroomtoevoer naar het apparaat moet worden onderbroken als het niet onder toezicht staat en voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Wanneer het apparaat of de elektrische leiding van het apparaat zijn beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Uitsluitend in gesloten ruimten gebruiken en bewaren.
- Niet gebruiken in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat en de elektrische leiding nooit aan met vochtige handen wanneer deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.



WAARSCHUWING – Gevaar voor verwondingen

- **Risico voor verstikking!** Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.
- **Risico voor wurging!** Zorg ervoor dat het netsnoer steeds buiten bereik is van kleine kinderen en dieren.
- **Risico voor verwondingen door draaiende apparaatonderdelen!** Houd kleding, sieraden, haar, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat zodat niets verstrikt kan raken in draaiende apparaatonderdelen.
- **Snijdgevaar!** De mesjes van de inzetstukken zijn scherp. Schakel het apparaat altijd uit vóór het inbrengen of verwijderen van de inzetstukken.
- **Snijdgevaar!** Gebruik uitsluitend de meegeleverde stoppers om levensmiddelen in de vulschacht aan te drukken. Grijp nooit in de vulschacht terwijl het apparaat in bedrijf is.
- **Valgevaar!** Zorg ervoor dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, 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 ruimten, waarin zich licht ontvlambare substanties of giftige en explosieve dampen bevinden.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Plaats en gebruik het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiel etc.).
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.

LET OP – Gevaar voor materiële schade

- Zet het apparaat altijd op een droge, vlakke en vaste ondergrond.
- Let op dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken. Het netsnoer niet om het apparaat wikkelen (gevaar van kabelbreuk).

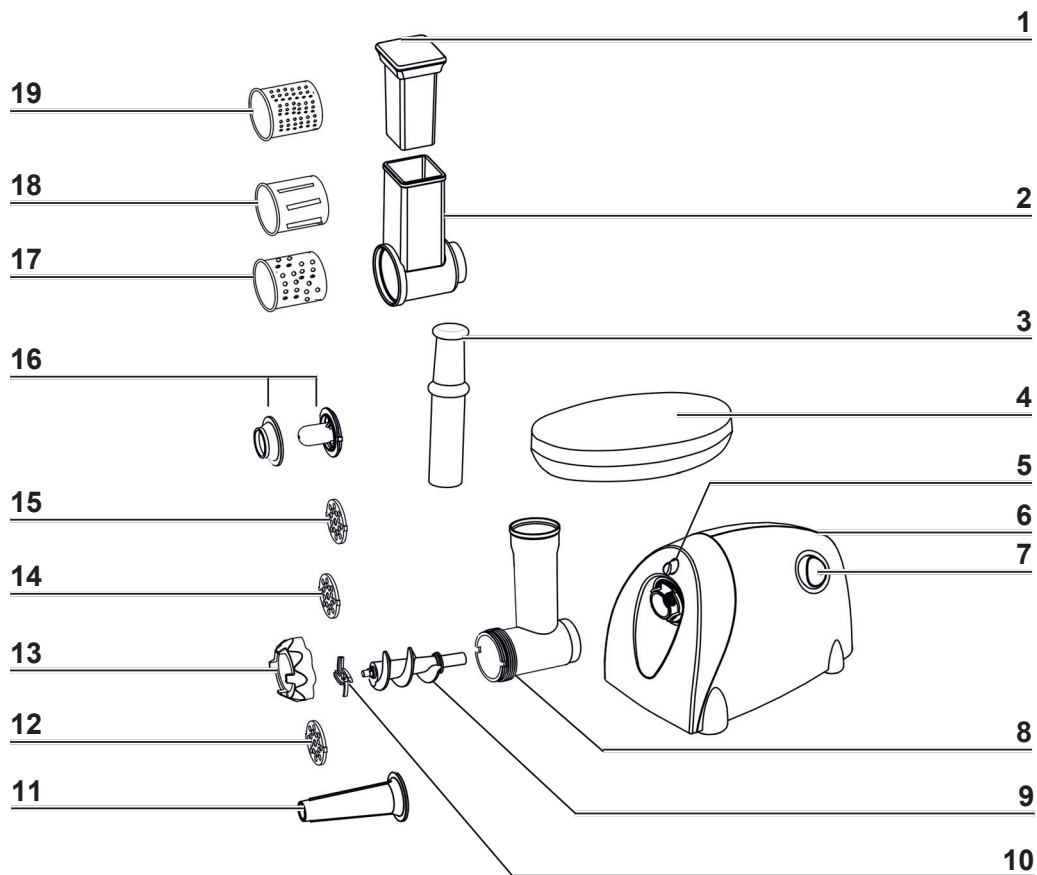
- Het apparaat alleen aansluiten op een contactdoos met aardingscontacten die overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden onderbroken.
- Trek in geval van een storing tijdens de werking of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Bij het eruit trekken uit de contactdoos altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer trekken!
- Trek of draag het apparaat nooit aan de elektrische leiding.
- Bescherm het apparaat tegen hitte, open vuur, extreme temperaturen, lang aanhoudend vocht, natheid en schokken.
- Alleen originele toebehoren van de fabrikant gebruiken, om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te voorkomen.
- Plaats of leg geen zware voorwerpen op het apparaat of de elektrische leiding.

Leveringspakket

- Stop voor groentesnijelement
- Groentesnijelement
- Stop vleesmolenaccessoire
- Voorraadschaal
- Motoreenheid
- Vleesmolenaccessoire
- Vijzel
- Messenkop
- Worsttuit
- Geperforeerde schijf (grof)
- Vastzetmoer
- Geperforeerde schijf (medium)
- Geperforeerde schijf (fijn)
- Kebbe-inzetstuk
- Grove rasp
- Schijvensnijder
- Fijne rasp
- Vastzetmoer voor het groentesnijelement
- Sprintsaccessoire met bakvormrail
- Handleiding

Alle onderdelen uitpakken en de leveringsomvang controleren op volledigheid en transportschade. Mochten de onderdelen schade vertonen, deze niet (!) gebruiken maar contact opnemen met onze klantenservice.

Overzicht van het apparaat



- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------|
| 1 | Stop voor groentesnijelement | 10 | Messenkop |
| 2 | Groentesnijelement | 11 | Worsttuit |
| 3 | Stop vleesmolenaccessoire | 12 | Geperforeerde schijf (grof) |
| 4 | Vorraadschaal | 13 | Vastzetmoer |
| 5 | Ontgrendelingsknop voor accessoires | 14 | Geperforeerde schijf (medium) |
| 6 | Motorblok | 15 | Geperforeerde schijf (fijn) |
| 7 | I / 0 / R-knop om het apparaat in en uit te schakelen en ook de achterwaartslaan in te schakelen | 16 | Kebbe-inzetstuk |
| 8 | Vleesmolenaccessoire | 17 | Grove rasp |
| 9 | Vijzel | 18 | Schijvensnijder |
| | | 19 | Fijne rasp |

Voor het eerste gebruik

- Verwijder eventueel aanwezige folie en stickers van het apparaat. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**
- Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het apparaat en alle onderdelen grondig te reinigen voor het eerste gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel (zie hoofdstuk "Reiniging en bewaring").

Gebruik



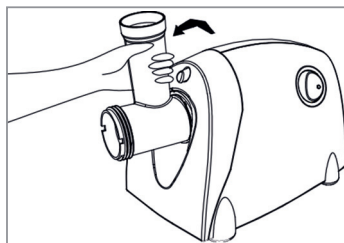
LET OP!

- Het apparaat alleen gebruiken wanneer het compleet en correct werd gemonteerd! Erop letten dat het vleesmoleninzetstuk correct is vastgeklikt en alle toebehoren correct zijn ingebracht.
- De **I / 0 / R**-knop nooit tijdens het lopend bedrijf in stand **R** (terugloop) zetten. De knop altijd eerst in stand **0** (Uit) zetten en wachten, tot de motor volledig tot stilstand is gekomen, voordat de knop in stand **R** (terugloop) wordt gezet.
- Probeer niet om levensmiddelen met geweld door de vulschacht te persen, dit kan het apparaat beschadigen!
- Voor het verwisselen van inzetstukken de netstekker uit de contactdoos trekken, om onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen!
- Het apparaat is niet geschikt voor continubedrijf. Maximaal 10 minuten zonder onderbreking in bedrijf nemen en vervolgens enkele minuten laten afkoelen.
- Gebruik het apparaat niet voor langere tijd zonder levensmiddelen.
- Het apparaat is voorzien van een overstroombeveiliging, bij overbelasting wordt het apparaat uitgeschakeld. In dit geval de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat ca. 10 minuten laten afkoelen. Daarna is het weer klaar voor gebruik.



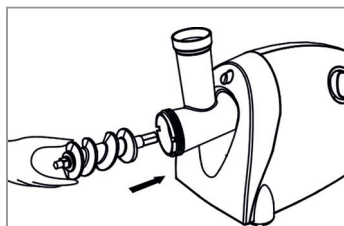
- Voor de beste resultaten adviseren wij u om levensmiddelen voor de verdere verwerking grof te hakken en botten en pezen van het vlees te verwijderen.
- Wanneer levensmiddelen het apparaat blokkeren, de **I / 0 / R**-knop gedurende enkele seconden in stand **R** (terugloop) zetten, zodat de levensmiddelen die de blokkering veroorzaken, los kunnen komen. Het apparaat vervolgens uitschakelen en de netstekker uit de contactdoos trekken, voordat eventuele vastzittende levensmiddelenresten worden verwijderd.

Voor het fijnmaken van vlees en vis gebruiken

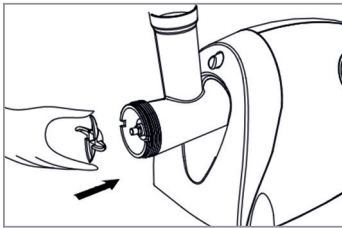


1. Het motorblok (**6**) op een vlakke, stevige ondergrond plaatsen.
2. Het vleesmolenopzetstuk (**8**) in de uitsparing van het motorblok inbrengen:

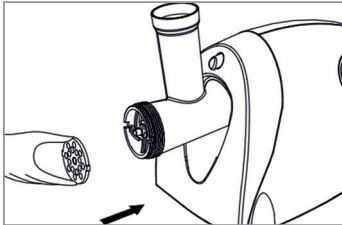
- de ontgrendelingsknop (**5**) indrukken,
- het vleesmolenopzetstuk zo op het motorblok plaatsen dat de vulschacht naar rechts is gekanteld (d.w.z in de richting van de **I / 0 / R**-knop (**7**)),
- de ontgrendelingsknop weer loslaten en
- het vleesmolenopzetstuk naar links draaien, tot hij loodrecht staat en vastklikt.



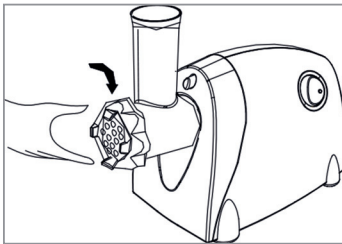
3. Het schroefelement in het vleesmoleninzetstuk en het motorblok inbrengen.



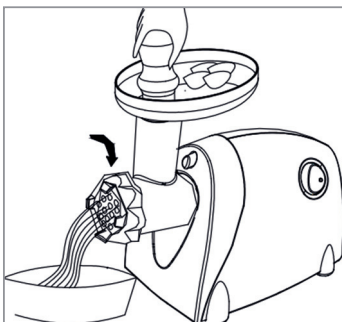
4. Plaats het snijblad (10) op het schroefelement (9). Let erop dat de lemetten van het snijblad naar buiten, naar u toe, wijzen.



5. Een van de geperforeerde schijven (fijn, medium, grof) voor het snijblad plaatsen. Let erop dat de gleuven van de gatenschijf correct in de uitsparingen van het vleesmolenopzetstuk liggen.



6. De afstelmoer (13) op het vleesmolenopzetstuk schroeven. Niet te vast aandraaien!



7. Het vulplateau (4) op de vulschacht van het vleesmolenopzetstuk plaatsen.

8. Een schaal onder het vleesmolenopzetstuk plaatsen om de fijngemaakte levensmiddelen op te vangen.

9. Om het apparaat in te schakelen, de I / 0 / R-knop in stand I (Aan) zetten.

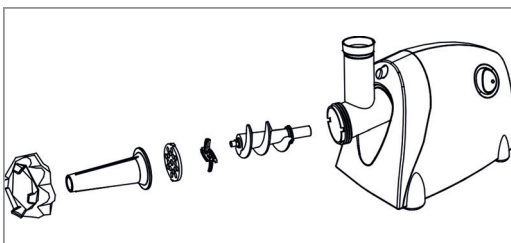
10. De levensmiddelen in de vulschacht doen en met behulp van de stopper (3) stuk voor stuk doordrukken.

11. Om het apparaat weer uit te schakelen, de I / 0 / R-knop in stand 0 (Uit) zetten.

12. Trek na gebruik de netstekker uit de contactdoos.

13. Reinig het apparaat en de gebruikte toebehoren na elk gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Voor het maken van worst gebruiken



1. Het motorblok (6) op een vlakke, stevige ondergrond plaatsen.

2. Het vleesmolenopzetstuk (8), het schroefelement (9), het snijblad (10) en een geperforeerde schijf zoals beschreven in 'Voor het fijnmaken van vlees en vis gebruiken', in het apparaat plaatsen.

3. De worstvuller (11) op de schijf plaatsen en met de afstelmoer (13) vastmaken. Niet te vast aandraaien!

4. Het vulplateau (4) op de vulschacht van het vleesmolenopzetstuk plaatsen.

5. Een worstvel (bijv. kunst- of natuurdarm) selecteren en over de worstvuller schuiven.

6. Om het apparaat in te schakelen, de I / 0 / R-knop (7) in stand I (Aan) zetten.

7. De levensmiddelen in de vulschacht doen en met behulp van de stopper (3) stuk voor stuk doordrukken.

8. Het worstvel met de vulling van de worstvuller laten weglopen. Let erop dat het worstvel niet te vol wordt gevuld.
9. Om het apparaat weer uit te schakelen, de **I / 0 / R**-knop in stand **0** (Uit) zetten.
10. Draai ten slotte het worstvel regelmatig ineem om afzonderlijke worstjes te vormen.
11. Trek na gebruik de netstekker uit de contactdoos.
12. Reinig het apparaat en de gebruikte toebehoren na elk gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Voor het maken van kibbeh gebruiken

Kibbeh is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten: gefrituurde kussentjes van lamsvlees en bulgur met een vulling van gehakt. Onderstaand 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! De bulgur altijd direct na het afgieten verwerken. Wanneer deze uitdroogt, zou de vleesmolen te sterk kunnen worden belast en daardoor worden beschadigd.

1. Het apparaat zo monteren, zoals beschreven in 'Voor het fijnmaken van vlees en vis gebruiken'.
2. Afwisselend vlees en bulgur in de vulschacht doen en door de vleesmolen draaien.
3. Vlees en bulgur in een schaal nogmaals goed doormengen.
4. Het vlees-bulgur-mengsel nogmaals twee keer door de gehaktmolen draaien.
5. De ui bij het mengsel doen en alles nogmaals vermengen.

Vulling voorbereiden

Ingrediënten:

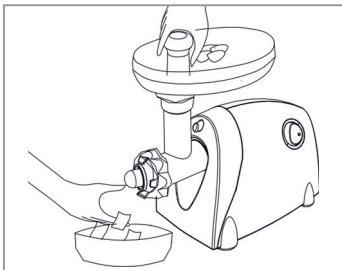
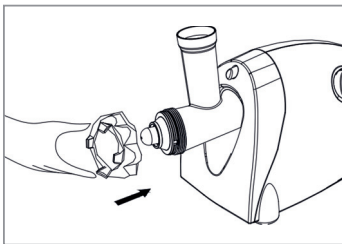
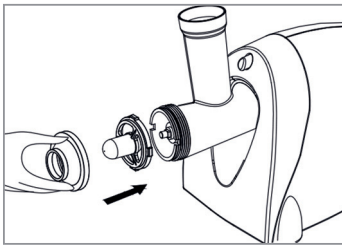
- 400 g lamsvlees, in reepjes gesneden
- 1 el olie
- 2 middelgrote uien, fijngehakt
- 1 el bloem

Zout en peper

Vorbereiding:

1. Het apparaat zo monteren, zoals beschreven in 'Voor het fijnmaken van vlees en vis gebruiken'.
2. Het vlees door de fijne geperforeerde schijf draaien.
3. De uien goudbruin aanbakken.
4. Het lamsvlees bij de uien doen en aanbraden.
5. De overige ingrediënten toevoegen en ca. 2 minuten stoven.
6. Overtollig vet weggieten en laten afkoelen.

Kibbeh maken

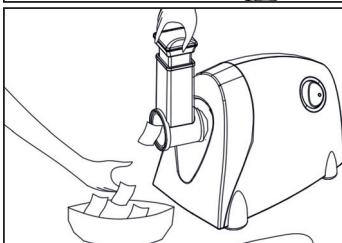
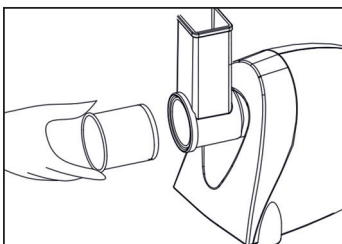


1. Het motorblok (6) op een vlakke, stevige ondergrond plaatsen.
2. Het vleesmolenopzetstuk (8) en het schroefelement (9) zoals beschreven in 'Voor het fijnmaken van vlees en vis gebruiken', in het apparaat plaatsen.
3. Plaats het tweedelige kibbeh-opzetstuk (16) op het schroefelement.
4. Het kibbeh-opzetstuk met de afstelmoer (13) vastmaken. Niet te vast aandraaien!
5. Het vulplateau (4) op de vulschacht van het vleesmolenopzetstuk plaatsen.
6. Om het apparaat in te schakelen, de I / 0 / R-knop (7) in stand I (Aan) zetten.
7. Het voorbereide vlees-bulgur-mengsel voor de deegkussentjes in de vulschacht doen en met behulp van de stopper (3) stuk voor stuk doordrukken.

8. Om het apparaat weer uit te schakelen, de I / 0 / R-knop in stand 0 (Uit) zetten.
9. Trek na gebruik de netstekker uit de contactdoos.
10. Deel de holle streng in ca. 8 cm grote stukken.
11. De strengstukken aan één zijde dichtdrukken, om ze te sluiten. Een beetje van de voorbereide en afgekoelde vulling in de deegkussentjes doen en vervolgens ook de andere zijde van het deegkussentje sluiten.
12. Frituur de gevulde deegkussentjes in hete olie tot ze goudbruin zijn.
13. Reinig het apparaat en de gebruikte toebehoren na elk gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Voor het snijden van groente gebruiken

1. Het motorblok (6) op een vlakke, stevige ondergrond plaatsen.
2. Plaats het groentesnijelement (2) in de houder van de motoreenheid zoals beschreven voor de vleesmolenopzetstuk (8) in 'Voor het fijnmaken van vlees en vis gebruiken'.



3. Plaats een rasp of de groentesnijelement.
4. Zet een schaal onder het groentesnijelement zodat de fijn gesneden voedingsmiddelen daarin worden opgevangen.
5. Om het apparaat in te schakelen, de I / 0 / R-knop (7) in stand I (Aan) zetten.
6. De levensmiddelen in de vulschacht doen en met behulp van de stopper (1) stuk voor stuk doordrukken.

7. Om het apparaat weer uit te schakelen, de **I / 0 / R**-knop in stand **0** (Uit) zetten.
8. Trek na gebruik de netstekker uit de contactdoos.
9. Reinig het apparaat en de gebruikte toebehoren na elk gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Voor het bereiden van sprits gebruiken

1. Bereid het spritsdeeg volgens uw recept.
2. Het motorblok (**6**) op een vlakke, stevige ondergrond plaatsen.
3. Het vleesmolenopzetstuk (**8**) en het schroefelement (**9**) zoals beschreven in 'Voor het fijnmaken van vlees en vis gebruiken', in het apparaat plaatsen.
4. Plaats het spritsaccessoire op het schroefelement en maak het met de afstelmoer (**13**) vast. Niet te vast aandraaien!
5. Schuif de bakvormrail in het spritsaccessoire tot de gewenste vorm ontstaat. Zorg ervoor dat u de rail met de greep naar voren in het spritsaccessoire schuift.
6. Om het apparaat in te schakelen, de **I / 0 / R**-knop (**7**) in stand **I** (Aan) zetten.
7. Doe de spritsdeeg in de vulschacht. Duw de spritsdeeg met behulp van de stop (**3**) stuk voor stuk door de vulschacht.
8. Om het apparaat weer uit te schakelen, de **I / 0 / R**-knop in stand **0** (Uit) zetten.
9. Trek na gebruik de netstekker uit de contactdoos.
10. Verdeel de streng deeg in gelijk grote stukken en laat de sprits volgens recept bakken.
11. Reinig het apparaat en de gebruikte toebehoren na elk gebruik (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

Reinigen en opbergen



LET OP!

- Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos.
 - Het apparaat en toebehoren zijn **niet** vaatwasserbestendig.
 - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
-
1. Het apparaat, indien nog niet gebeurd, uitschakelen en de netstekker uit de contactdoos trekken.
 2. Het apparaat in omgekeerde demonteren:
 - het vulplateau (**4**) verwijderen,
 - de afstelmoer (**13**) losmaken,
 - het gebruikte inzetstuk verwijderen,
 - misschien het snijblad afnemen,
 - het schroefelement eruit halen,
 - het vleesmolenopzetstuk (**8**) of het groentesnijelement (**2**) verwijderen, door de ontgrendelingsknop (**5**) in te drukken en het opzetstuk gelijktijdig naar rechts te draaien (in de richting van de **I / 0 / R**-knop (**7**)).
 3. Eventuele levensmiddelen verwijderen en alle delen (behalve het motorblok (**6**!)) met warm water en een mild reinigingsmiddel reinigen.
 4. Vervolgens alle onderdelen grondig afdrogen.

5. Neem het motorblok indien nodig af met een bevochtigde doek.
6. Bewaar het apparaat en alle toebehoren op een schone, droge, voor kinderen en dieren onbereikbare plaats.

Oplossing van fouten

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kunt u nagaan of u een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het apparaat functioneert niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Zit de netstekker goed in de contactdoos? • Is de contactdoos defect? Een andere contactdoos proberen. • De zekering van de netaansluiting controleren. • Is het apparaat ingeschakeld?
Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat is overbelast. Het apparaat is voorzien van een overstroombeveiliging, bij overbelasting wordt het uitgeschakeld. In dit geval de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat ca. 10 minuten laten afkoelen. Daarna is het weer klaar voor gebruik.

Technische gegevens

Modelnummer:	AMG31B-100
Artikelnummer:	08612
Elektrische voeding:	220 – 240 V~ 50 Hz
Vermogen:	nom. 500 W – max. 1000 W
Veiligheidsklasse:	II
ID handleiding:	Z 08612 M DS V4 1118



Afvoeren



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



Dit artikel valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar dient milieuvriendelijk verwerkt te worden door een erkend afvalverwerkingsbedrijf.

Klantenservice / importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland

Tel.: +49 38851 314650 (Niet gratis voor Duitse vaste lijnen. Kosten variëren per aanbieder.)

Alle rechten voorbehouden.

