



**Z 09899**

DE

**Gebrauchsanleitung**  
ab Seite 3

EN

**Instruction manual**  
starting on page 16

FR

**Mode d'emploi**  
à partir de la page 29

NL

**Handleiding**  
vanaf pagina 42

Z 09899\_V1\_01\_2016



## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	3
Sicherheitshinweise _____	4
Lieferumfang und Geräteübersicht _____	7
Vor dem ersten Gebrauch _____	7
Gerät als Standmixer benutzen _____	8
Gerät als Fleischwolf benutzen _____	10
Reinigung und Aufbewahrung _____	14
Fehlerbehebung _____	15
Technische Daten _____	15
Entsorgung _____	15

## Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:  
Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an sie, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere **Küchenmaschine** entschieden haben.

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

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

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

**[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist geeignet zum:
  - Pürieren und Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Obst, Gemüse, Hartkäse, Nüsse, Schokolade oder Eiswürfel.
  - Zerkleinern von Fleisch und Fisch
  - Herstellen von Würstchen und Kebbe
- Das Gerät ist **nicht** zum Zerkleinern von Knochen geeignet!
- Der Fleischwolfaufsatz ist **nicht** für gefrorene Lebensmittel geeignet!
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. 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

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- 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 der Anschlussleitung fernzuhalten! Bewahren Sie das Gerät für Kinder und Tiere unzugänglich auf!
- Das Gerät ist kein Spielzeug!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder der Stecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



## Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- Verletzungsgefahr durch drehende Geräteteile! Halten Sie Kleidung, Schmuck, Haare, Hände und andere Körperteile vom Gerät fern, damit sich nichts in drehenden Geräteteilen verfangen kann.
- Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Klingeneinsatz und dem Messerkopf, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät vor dem Einsetzen oder Entnehmen des Klingeneinsatzes/Messerkopfes aus.
- Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um Lebensmittel in den Einfüllschacht des Fleischwolfaufsatzes zu drücken. Fassen Sie niemals in den Einfüllschacht, während das Gerät im Betrieb ist.
- Achtung Verbrühungsgefahr! Verarbeiten Sie keine heißen Lebensmittel in dem Gerät, da diese während des Gebrauchs herausspritzen könnten. Sie dürfen nicht

wärmer als 50 °C sein. Lassen Sie heiße Lebensmittel abkühlen, bevor Sie sie mit dem Gerät verarbeiten.

- Das Gerät darf im eingeschalteten Zustand nicht bewegt oder transportiert werden. Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Motor vollständig zum Stillstand kommen, bevor Sie das Gerät bewegen.

## **Stromschlag- und Brandgefahr**

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter. Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen, z. B. Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Stellen Sie kein offenes Feuer, z. B. brennende Kerzen, in die direkte Nähe des Gerätes, Kabels und Steckers.
- Legen Sie keine leicht entflammaren Gegenstände, wie z. B. Papier, Pappe oder Kunststoff, in oder auf das Gerät.
- Decken Sie das Gerät niemals mit Tüchern o. Ä. ab. Es besteht Überhitzungsgefahr!

## **Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden**

- Stellen Sie das Gerät immer mit ausreichend Freiraum auf einen trockenen, ebenen und festen Untergrund.
- Achten Sie während des Betriebs auf die Standfestigkeit des Gerätes.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.

- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Nässe oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Stellen Sie vor jeder Inbetriebnahme sicher, dass das Gerät sauber, trocken, unbeschädigt und korrekt zusammengesetzt ist.
- Verwenden Sie kein zusätzliches Zubehör. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze des Gerätes ein und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände die Lüftungsschlitze blockieren.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel oder überfüllen Sie den Mixbehälter nicht. Dies könnte zu Überhitzung und Schäden am Motor führen.
- Verwenden Sie immer nur eine Funktion des Gerätes! Setzen Sie ausschließlich **entweder den Mixeraufsatz oder den Fleischwolfaufsatz** in die Motoreinheit ein. Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung und zu Schäden am Motor kommen.
- Versuchen Sie nicht, Lebensmittel mit Gewalt durch den Einfüllschacht des Fleischwolfes zu pressen, dies kann das Gerät beschädigen!
- Das Gerät ist nicht für Dauerbetrieb geeignet. Betreiben Sie das Gerät maximal 5-10 Minuten ohne Unterbrechung. Lassen Sie es anschließend einige Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.



### Hygienehinweise

- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie alle Geräteteile vor dem ersten Gebrauch. Reinigen Sie die verwendeten Teile auch nach jeder Benutzung, um Keimbildung zu vermeiden (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Halten Sie das Gerät sauber.

## Lieferumfang und Geräteübersicht



- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Vorratsschale</li> <li>2 Abdeckung (groß) der Mixeraufnahme</li> <li>3 Motoreinheit</li> <li>4 <b>ON/0/P</b>-Schalter (Ein, Aus, Pulse)</li> <li>5 Saugfüße</li> <li>6 Abdeckung (klein) der Fleischwolfaufnahme</li> <li>7 Kebbe-Einsatz (zweiteilig)</li> <li>8 Lochscheibe mittel</li> <li>9 Lochscheibe fein</li> <li>10 Wursttülle zum Herstellen von Würstchen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>11 Mixeraufsatz inkl. Mixbehälter, Gewindering, Klingeneinsatz und Dichtungsring (siehe Kapitel „Gerät als Standmixer benutzen“)</li> <li>12 Deckelring mit Deckeleinsatz</li> <li>13 Stopfer</li> <li>14 Fleischwolfaufsatz mit Förderschnecke, Messerkopf, Lochscheibe grob, Feststellmutter (siehe Kapitel „Gerät als Fleischwolf benutzen“)</li> </ul> |
|--|---|

## Vor dem ersten Gebrauch



### ACHTUNG!

- Erstickungsgefahr! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang und Geräteübersicht“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
  2. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

## Gerät als Standmixer benutzen



### ACHTUNG!

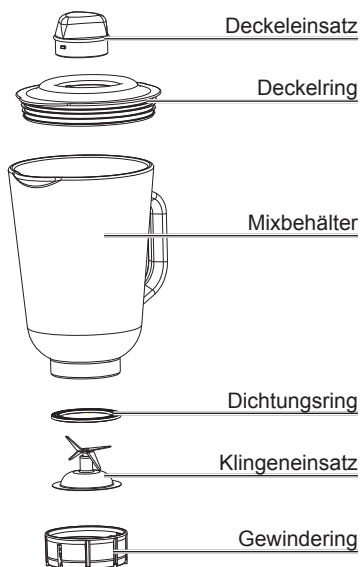
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel oder überfüllen Sie den Mixbehälter nicht. Dies könnte zu Überhitzung und Schäden am Motor führen.
- ACHTUNG scharfe Klingen! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Klingeneinsatz, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät vor dem Einsetzen oder Entnehmen des Klingeneinsatzes aus.
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr! Verarbeiten Sie keine heißen Lebensmittel in dem Gerät, da diese während des Gebrauchs herauspritzen könnten. Sie dürfen nicht wärmer als 50 °C sein. Lassen Sie heiße Lebensmittel abkühlen, bevor Sie sie mit dem Gerät verarbeiten.
- Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass der Deckelring korrekt auf dem Mixbehälter platziert ist.
- Nehmen Sie den Fleischwolfaufsatz ab, wenn Sie das Gerät als Standmixer benutzen. Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung und zu Schäden am Motor kommen.



Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. Stellen Sie in diesem Fall den Schalter auf Position **0**, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Der Mixeraufsatz eignet sich zum Pürieren von Smoothies aus Obst und Gemüse sowie zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln wie Hartkäse, Nüssen, Schokolade oder Eiswürfeln.

### Montage



1. Nehmen Sie die in der nebenstehenden Abbildung dargestellten Mixerbestandteile.
2. Setzen Sie den Klingeneinsatz in den Gewinding.
3. Legen Sie den Dichtungsring auf den Klingeneinsatz.
4. Schrauben Sie den Gewinding auf die Unterseite des Mixbehälters. Überprüfen Sie ihn auf festen Sitz.
5. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile und trockene Arbeitsfläche. Drücken Sie die Motoreinheit leicht hinunter, bis die Saugfüße an der Arbeitsfläche haften.
6. Sollte der Fleischwolfaufsatz an der Motoreinheit montiert sein, drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie den Fleischwolfaufsatz gleichzeitig im Uhrzeigersinn, bis er sich abnehmen lässt (siehe Kapitel „Gerät als Fleischwolf benutzen“).





7. Setzen Sie die Abdeckung in die Fleischwolfaufnahme ein und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.



8. Ist die Abdeckung an der Mixeraufnahme der Motoreinheit angebracht, drehen Sie sie ein Stück gegen den Uhrzeigersinn und nehmen sie ab.

9. Setzen Sie den Gewinding mit Mixbehälter in die Mixeraufnahme. Die Rastnasen am Gewinding müssen dabei in die passenden Aussparungen der Mixeraufnahme gesteckt werden.



10. Drücken Sie den Mixbehälter herunter und drehen Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

## Benutzung

1. Befüllen Sie den Mixbehälter mit Lebensmitteln, die Sie zerkleinern, pürieren bzw. mixen möchten.
2. Legen Sie den Deckelring auf den Mixbehälter und drücken ihn fest.
3. Setzen Sie den Deckeleinsatz so in den Deckelring ein, dass die Rastnasen in den passenden Aussparungen im Deckelring versenkt werden. Dann drehen Sie den Deckeleinsatz im Uhrzeigersinn fest.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose.
5. Schalten Sie das Gerät ein:
  - Für den Normalbetrieb kippen Sie den **ON/0/P**-Schalter auf Position **ON**.
  - Für den Pulsbetrieb (in Intervallen) kippen Sie den **ON/0/P**-Schalter auf Position **P** und halten Sie ihn gedrückt. Wenn Sie den Schalter loslassen, schaltet sich das Gerät aus. Der Pulsbetrieb eignet sich zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln und Eiswürfeln. Auch Größere Lebensmittel(-mengen) werden gleichmäßig zerkleinert, wenn Sie den **ON/0/P**-Schalter einige Male hintereinander auf Position **P** kippen.



Durch die Deckelringöffnung können Sie Zutaten während des Betriebes hinzufügen. Drehen Sie hierzu den Deckeleinsatz gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

6. Sind die Lebensmittel verarbeitet, schalten Sie das Gerät aus (im Normalbetrieb den **ON/0/P**-Schalter auf Position **0** kippen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Drehen Sie den Mixbehälter gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn von der Motoreinheit ab.
8. Öffnen Sie den Mixbehälter und entnehmen Sie das Mixgut.
9. Reinigen Sie alle benutzten Teile (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).



10. Setzen Sie die Abdeckung in die Mixeraufnahme der Motoreinheit ein. Die Pfeile auf der Abdeckung und der Motoreinheit müssen dabei zueinander zeigen und die Rastnasen müssen in den Aussparungen versenkt werden. Drücken Sie dann die Abdeckung hinunter und drehen sie bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

## Gerät als Fleischwolf benutzen



### ACHTUNG!

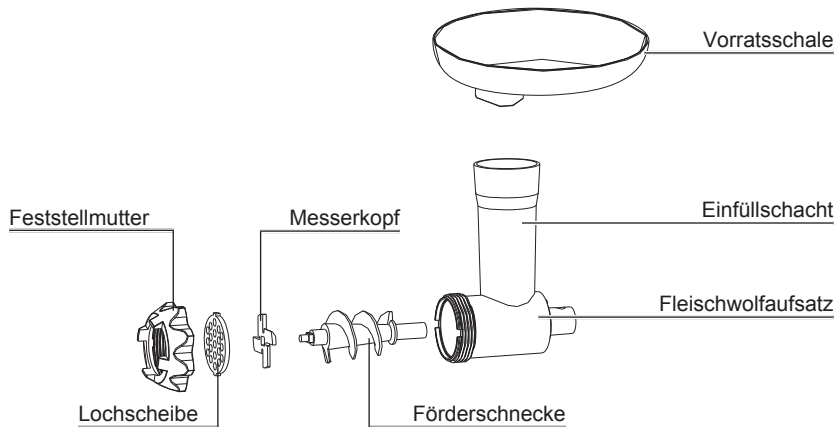
- Versuchen Sie nicht, Lebensmittel mit Gewalt durch den Einfüllschacht des Fleischwolfes zu pressen, dies kann das Gerät beschädigen!
- **ACHTUNG Verletzungsgefahr!** Schieben Sie niemals Lebensmittel mit der Hand oder anderen Gegenständen als mit dem mitgelieferten Stopfer in den Einfüllschacht!
- **ACHTUNG Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Messerkopf, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Der Fleischwolfaufsatz ist nicht für gefrorene Lebensmittel geeignet!
- Nehmen Sie den Mixeraufsatz ab, wenn Sie den Fleischwolfaufsatz benutzen. Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung und zu Schäden am Motor kommen.



Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. Stellen Sie in diesem Fall den Schalter auf Position **0**, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.

Mit dem Fleischwolfaufsatz können Sie Fleisch und Fisch zerkleinern sowie mit den zusätzlichen Aufsätzen Würstchen und Kebbe herstellen.

## Montage



1. Nehmen Sie die in der oberen Abbildung dargestellten Fleischwolfbestandteile.
2. Legen Sie die Förderschnecke mit dem Schaft voran in den Fleischwolfaufsatz.
3. Stecken Sie den Messerkopf auf das Ende der Förderschnecke. Die scharfen Kanten des Messerkopfes müssen nach außen, von der Förderschnecke weg, gerichtet sein.
4. Wählen Sie eine der drei Lochscheiben (fein, mittel oder grob) aus und stecken Sie diese auf das Ende der Förderschnecke. Die Rastnasen der Lochscheibe müssen in den Aussparungen des Fleischwolfaufsatzes versenkt werden. Die Lochscheibe darf nicht hervorstehen.
5. Möchten Sie die Wurststülle verwenden, legen Sie diese auf die Lochscheibe.
6. Schrauben Sie die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz. Überdrehen Sie die Feststellmutter nicht!
7. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile und trockene Arbeitsfläche. Drücken Sie die Motoreinheit leicht hinunter, bis die Saugfüße an der Arbeitsfläche haften.
8. Sollte der Mixeraufsatz an der Motoreinheit montiert sein, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab. Setzen Sie die Abdeckung in die Mixeraufnahme ein (siehe Kapitel „Gerät als Standmixer benutzen“).



9. Befindet sich die Abdeckung in der Fleischwolfaufnahme der Motoreinheit, drücken Sie die Entriegelungstaste und drehen Sie die Abdeckung gleichzeitig im Uhrzeigersinn, bis sie sich abnehmen lässt.



10. Stecken Sie den Fleischwolfaufsatz in die Fleischwolfaufnahme. Dabei halten Sie den Einfüllschacht zunächst im ca. 90°-Winkel. Dann drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Einfüllschacht ist dann senkrecht nach oben gerichtet.
11. Setzen Sie die Vorratsschale auf den Einfüllschacht.

### Grundlegende Benutzung

1. Stellen Sie eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose.
3. Schalten Sie das Gerät ein:
  - Für den Normalbetrieb kippen Sie den **ON/0/P**-Schalter auf Position **ON**.
  - Für den Pulsbetrieb (in Intervallen) kippen Sie den **ON/0/P**-Schalter auf Position **P** und halten Sie ihn gedrückt. Wenn Sie den Schalter loslassen, schaltet sich das Gerät aus.
4. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten, in die Vorratsschale und drücken Sie sie mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück in den Einfüllschacht.
5. Sind die Lebensmittel verarbeitet, schalten Sie das Gerät aus (im Normalbetrieb den **ON/0/P**-Schalter auf Position **0** kippen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste, drehen Sie gleichzeitig den Fleischwolfaufsatz im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
7. Reinigen Sie alle benutzten Teile (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).



8. Setzen Sie die Abdeckung in die Fleischwolfaufnahme ein und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.

### Wursttülle benutzen

1. Bereiten Sie den Fleischwolfaufsatz wie im Abschnitt „Montage“ beschrieben, vor. Setzen Sie dabei die Wursttülle ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an und schalten Sie es ein (siehe Abschnitt „Grundlegende Benutzung“).
3. Wählen Sie eine Wursttülle aus (z. B. Kunst- oder Naturdarm etc.) und streifen Sie sie über die Wursttülle.
4. Geben Sie das Fleisch, das Sie verarbeiten möchten, in die Vorratsschale und drücken Sie es mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück in den Einfüllschacht.

5. Lassen Sie die Wursthülle mit der Füllung von der Wursttülle ablaufen. Verdrillen Sie die Wursthülle in regelmäßigen Abständen, um einzelne Würstchen zu formen. Achten Sie darauf, dass Sie die Wursthülle nicht überfüllen.
6. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie alle benutzten Teile (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

### **Kebbe-Einsatz benutzen**

Kebbe ist ein traditionelles Gericht aus dem Mittleren Osten: Frittierte Taschen aus Lammfleisch und Bulgur-Weizen mit einer Hackfleischfüllung. Nachfolgend finden Sie 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. Bereiten Sie den Fleischwolfaufsatz wie im Abschnitt „Montage“ beschrieben, vor. Setzen Sie dabei die feine Lochscheibe ein. Die Wursttülle nicht einsetzen.
2. Stellen Sie eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
3. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an und schalten Sie es ein (siehe Abschnitt „Grundlegende Benutzung“).
4. Drehen Sie abwechselnd Fleisch und Bulgur durch die den Fleischwolfaufsatz.
5. Mischen Sie Fleisch und Bulgur in einer Schüssel gut durch.
6. Drehen Sie die Fleisch-Bulgur-Mischung zwei weitere Male durch den Fleischwolfaufsatz.
7. Geben Sie die Zwiebel zu der Mischung und vermengen alles nochmal.

#### Füllung vorbereiten

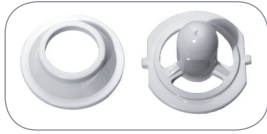
##### *Zutaten:*

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

##### *Vorbereitung:*

1. Drehen das Lammfleisch durch die feine Lochscheibe des Fleischwolfaufsatzes.
2. Braten Sie die Zwiebeln goldbraun an.
3. Geben Sie das zerkleinerte Lammfleisch hinzu und braten Sie es an.
4. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und dünsten Sie sie ca. 2 Minuten lang.
5. Gießen Sie überschüssiges Fett ab und lassen Sie alles abkühlen.

### Kebbe zubereiten



1. Stecken Sie die Teile des Kebbe-Aufsatzes zusammen.
2. Bereiten Sie den Fleischwolfaufsatz wie im Abschnitt „Montage“ beschrieben, vor. **Montieren Sie jedoch anstelle des Messerkopfes und der Lochscheibe den zusammengesetzten Kebbe-Aufsatz.** Die Rastnasen des Kebbe-Aufsatzes müssen in den Aussparungen des Fleischwolfaufsatzes versenkt werden.
3. Stellen Sie eine Auffangschale unter den Fleischwolfaufsatz.
4. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an und schalten Sie es ein (siehe Abschnitt „Grundlegende Benutzung“).
5. Geben Sie die vorbereitete Fleisch-Bulgur-Mischung für die Teigtaschen in die Vorratsschale und drücken Sie sie mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück in den Einfüllschacht.
6. Wenn die gesamte Mischung durchgelaufen ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Teilen Sie den hohlen Strang in ca. 8 cm große Stücke.
8. Drücken Sie die Stücke auf einer Seite zu, sodass Taschen entstehen. Geben etwas von der vorbereiteten und abgekühlten Füllung in die Teigtaschen. Verschließen Sie anschließend auch die anderen Seiten der Teigtaschen.
9. Frittieren Sie die gefüllten Teigtaschen in heißem Öl, bis Sie goldbraun sind.
10. Reinigen Sie alle benutzten Geräteteile (s. u.).

## Reinigung und Aufbewahrung



### ACHTUNG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Achten Sie darauf, dass die Motoreinheit, das Netzkabel oder der Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten fallen bzw. damit in Berührung kommen können.
  - Die Motoreinheit, der Fleischwolfaufsatz, die Förderschnecke, die Feststellmutter und die Vorratsschale sind nicht geschirrspülmaschinengeeignet.
  - Reinigen Sie das Gerät sofort nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen.
  - Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- 
1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist!
  2. Entnehmen Sie alle verwendeten Zubehörteile aus der Motoreinheit.
  3. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile mit warmem, klarem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Mit Ausnahme der Motoreinheit, des Fleischwolfaufsatzes, der Förderschnecke, der Feststellmutter und der Vorratsschale kann das Zubehör auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
  4. Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem leicht feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie mit einem weichen Tuch nach.
  5. Lassen Sie alles vollständig trocknen, bevor Sie die Abdeckungen anbringen und das Gerät sowie Zubehör an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort verstauen.

## Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können.



**Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!**

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?</li> <li>• Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose.</li> <li>• Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.</li> <li>• Sind die Abdeckungen der nicht benutzten Bestandteile in der Motoreinheit eingesetzt? Bei Nichtverwendung des Fleischwolfaufsatzes oder des Standmixers müssen die jeweiligen Abdeckungen in die Motoreinheit eingesetzt sein.</li> </ul>
Das Gerät schaltet sich selbstständig aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät ist überlastet. Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. Stellen Sie in diesem Fall den Schalter auf die Position <b>0</b>, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät wieder einsatzbereit.</li> </ul>

## Technische Daten

Modell:	GBE-216
Artikelnummer:	Z 09899
Spannungsversorgung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistung:	450 W
Schutzklasse:	II
Mixbehälter	
Max. Füllmenge:	1,5l



### 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)

## Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Alle Rechte vorbehalten.

## Contents

Intended Use _____	16
Safety Instructions _____	17
Items Supplied and Device Overview _____	20
Before Initial Use _____	20
Using the Device as a Blender _____	21
Using the Device as a Mincer _____	23
Cleaning and Storage _____	27
Troubleshooting _____	27
Technical Data _____	28
Disposal _____	28

## Explanation of Symbols



Safety instructions:  
Please read these carefully and comply with them in order to prevent personal injury and damage to property.



Supplementary information



Suitable for food use.

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **food processor**.

Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions 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.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

## Intended Use

- The device is suitable for:
  - puréeing and chopping up food, e.g. fruit, vegetables, hard cheese, nuts, chocolate or ice cubes.
  - chopping up meat and fish
  - making small sausages and kebbe
- The device is **not** suitable for breaking up bones!
- The mincing attachment is **not** suitable for frozen food.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- Use the device only as described in the instructions. 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

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- 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 connecting cable. Store the device out of the reach of children and animals!
- The device is not a toy!
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning the device.
- Never immerse the device, mains cable or plug in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, the connecting cable or the plug 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.



### Dangers of Injury

- Keep the device and packaging material away from children and animals. There is a risk of injury and suffocation!
- Danger of injury due to rotating device parts! Keep clothing, jewellery, hair, hands and other body parts away from the device so that nothing can get caught in rotating device parts.
- Danger of injury due to sharp blades! Be careful when handling the blade insert and the cutter head in order to prevent any cut injuries. Switch off the device before inserting or removing the blade insert/cutter head.
- Only ever use the plunger which is also supplied to push food into the feed chute of the mincing attachment. Never reach into the feed chute while the device is in operation.
- Caution – danger of scalding! Do not process any hot food in the device as it could spurt out during use. The food must not be hotter than 50°C. Allow hot food to cool down before you process it with the device.

- The device must not be moved or transported while it is switched on. Always pull the mains plug out of the socket and allow the motor to come to a complete standstill before you move the device.



### **Danger of Electric Shock and Fire**

- The device should only be connected to a properly installed plug socket with safety contacts. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- 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, mains cable or plug with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm. Always pull the plug and never the mains cable.
- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not operate the device in a very damp environment or in the vicinity of combustible material.
- Never operate the device on a hob or in the vicinity of a gas source.
- Maintain a sufficient distance from heat sources such as ovens in order not to damage the device. Do not place any naked flames, e.g. burning candles, in the immediate vicinity of the device, cable or plug.
- Do not place any highly flammable objects such as paper, cardboard or plastic in or on the device.
- Never cover the device with cloths or similar objects. There is a danger of overheating!



### **Avoiding Damage to Material, Property and the Device**

- Always place the device on a dry, even and firm surface with sufficient clearance around it.
- Make sure that the device remains stable during operation.
- Lay the cable in such a way that it does not present a trip hazard. Do not allow the cable to hang over the edge of tables or kitchen counters. Others may become caught and pull the device down.
- 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 pull or carry the device by the cable.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Do not expose the device to extreme temperatures, wide temperature variations, moisture, wet conditions or direct sunlight.

- Make sure before each start-up that the device is clean, dry, undamaged and correctly assembled.
- Do not use any other accessories. Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used.
- Do not introduce any objects into the ventilation slots of the device and make sure that no objects block the ventilation slots.
- Do not use the device without food in it and do not overfill the mixing container! This might result in the device overheating or damage to the motor.
- Only ever use just one function of the device! Only insert **either the blender attachment or the mincing attachment** into the motor unit. Otherwise there may be overheating or damage to the motor.
- Do not attempt to force food down the feed chute of the mincer; this may damage the device!
- The device is not suitable for constant use. Do not operate the device for more than 5 - 10 minutes without interruption. Then let it cool down for a few minutes before you use it again.
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents to clean the device. These can damage the surface.



### Notes on Hygiene

- There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean all parts of the device before you use it for the first time. Also clean the used parts after each use to prevent germ formation (see the "Cleaning and Storage" chapter).
- Keep the device clean.

## Items Supplied and Device Overview



- |  |  |
|--|--|
| 1 Storage bowl                             | 11 Blender attachment incl. mixing container, threaded ring, blade insert and sealing ring (see the "Using the Device as a Blender" chapter) |
| 2 Cover (large) for the blender mount      | 12 Lid ring with lid insert  |
| 3 Motor unit                               | 13 Plunger   |
| 4 <b>ON/O/P</b> switch (On, Off, Pulses)   | 14 Mincing attachment with screw conveyor, cutter head, coarse perforated disc, locking nut (see the "Using the Device as a Mincer" chapter) |
| 5 Suction feet                             |  |
| 6 Cover (small) for the mincer mount       |  |
| 7 Kebbe insert (two parts)                 |  |
| 8 Perforated disc, medium                  |  |
| 9 Perforated disc, fine                    |  |
| 10 Sausage spout for making small sausages |  |

## Before Initial Use



### CAUTION!

- Danger of suffocation! Keep children and animals away from the packaging material.
1. Unpack all parts and check the items supplied for completeness (see the "Items Supplied and Device Overview" chapter) and transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact our customer service department.
  2. Clean the device in the manner described in the "Cleaning and Storage" chapter.

## Using the Device as a Blender



### CAUTION!

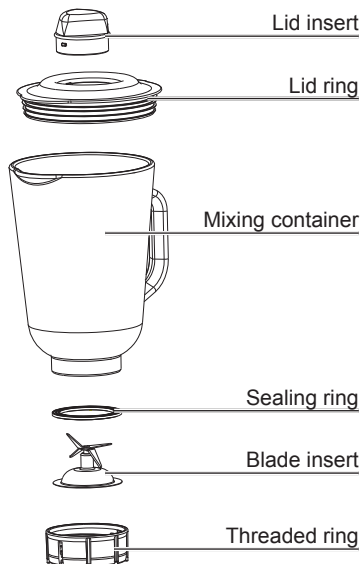
- Do not use the device without food in it and do not overfill the mixing container! This might result in the device overheating or damage to the motor.
- CAUTION: Sharp blades! Be careful when handling the blade insert in order to prevent any cut injuries. Switch off the device before inserting or removing the blade insert.
- CAUTION: Danger of scalding! Do not process any hot food in the device as it could spurt out during use. The food must not be hotter than 50°C. Allow hot food to cool down before you process it with the device.
- Before switching on the device, make sure that the lid ring is correctly placed on the mixing container.
- Take off the mincing attachment if you are using the device as a blender. Otherwise there may be overheating or damage to the motor.



The device is equipped with overload protection; the device switches off if it is overloaded. In this case, move the switch to position **0**, pull the plug out of the plug socket and allow the device to cool down for around 10 minutes. The device is then ready to be used again.

The blender attachment is suitable for puréeing smoothies made from fruit and vegetables and for chopping up hard foods such as hard cheese, nuts, chocolate or ice cubes.

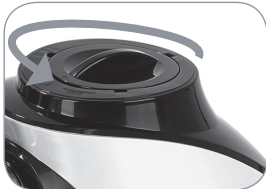
### Assembly



1. Grab the blender components which are shown in the adjacent illustration.
2. Place the blade insert into the threaded ring.
3. Place the sealing ring onto the blade insert.
4. Screw the threaded ring onto the bottom of the mixing container. Check it to make sure it fits in place securely.
5. Place the motor unit on a flat, stable and dry work surface. Press the motor unit down slightly until the suction feet stick to the work surface.
6. If the mincing attachment is fitted to the motor unit, press the release button and as you do this twist the mincing attachment clockwise until it can be removed (see the "Using the Device as a Mincer" chapter).



7. Insert the cover into the mincer mount and twist it anticlockwise as far as it will go to secure it in place.




8. If the cover has been fitted to the blender mount on the motor unit, twist it a little anticlockwise and remove it.
9. Place the threaded ring with the mixing container into the blender mount. The locking lugs on the threaded ring must be plugged into the matching recesses on the blender mount.



10. Press down the mixing container and twist it anticlockwise as far as it will go.

## Use

1. Fill the mixing container with food which you want to chop up, purée or blend.
2. Place the lid ring onto the mixing container and press it on securely.
3. Place the lid insert into the lid ring in such a way that the locking lugs are sunk in the matching recesses in the lid ring. Then twist the lid insert clockwise to secure it in place.
4. Insert the mains plug into a properly installed plug socket that is easily accessible.
5. Switch on the device:
  - For normal mode, flip the **ON/0/P** switch to position **ON**.
  - For pulse mode (in intervals), flip the **ON/0/P** switch to position **P** and hold it pressed down. When you let go of the switch, the device switches off. Pulse mode is suitable for chopping up hard foods and ice cubes. Even fairly large food (quantities) are chopped up evenly if you flip the **ON/0/P** switch to position **P** a few times in succession.
-  You can add ingredients through the opening in the lid ring during operation. To do this, twist the lid insert anticlockwise and remove it.
6. Once the food has been processed, switch off the device (in normal mode flip the **ON/0/P** switch to the **0** position) and pull the mains plug out of the plug socket.
7. Twist the mixing container anticlockwise and remove it from the motor unit.
8. Open the mixing container and remove the items that have been blended.

9. Clean all used parts (see the "Cleaning and Storage" chapter).



10. Insert the cover into the blender mount on the motor unit. The arrows on the cover and the motor unit must point towards each other and the locking lugs must be sunk in the recesses. Then press the cover down and twist it clockwise as far as it will go.

## Using the Device as a Mincer



### CAUTION!

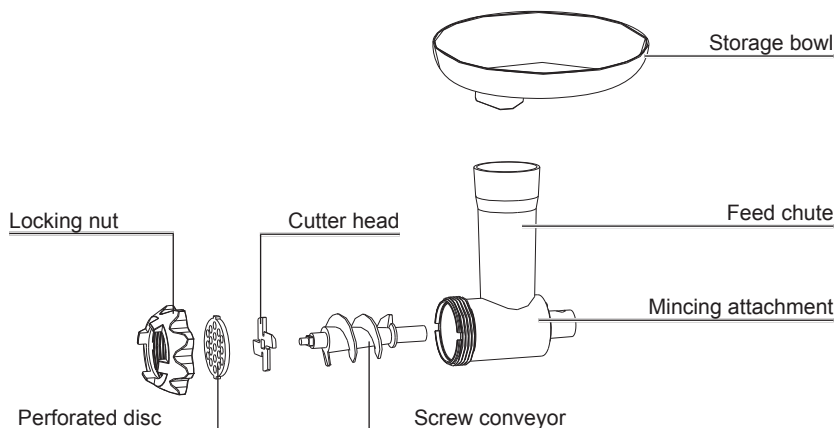
- Do not attempt to force food down the feed chute of the mincer; this may damage the device!
- CAUTION: Danger of injury! Never push food into the feed chute using your hand or any objects other than the plunger which is supplied!
- CAUTION: Danger of injury due to sharp blades! Be careful when handling the cutter head in order to prevent any cut injuries.
- The mincing attachment is not suitable for frozen food!
- Take off the blender attachment if you are using the mincing attachment. Otherwise there may be overheating or damage to the motor.



The device is equipped with overload protection; the device switches off if it is overloaded. In this case, move the switch to position **0**, pull the plug out of the plug socket and allow the device to cool down for around 10 minutes. The device is then ready to be used again.

You can use the mincing attachment to chop up meat and fish and use the additional attachments to make small sausages and kebbe.

## Assembly



1. Grab the mincer components which are shown in the illustration above.
2. Place the screw conveyor with the shank at the front into the mincing attachment.
3. Place the cutter head onto the end of the screw conveyor. The sharp edges of the cutter head must be aligned outwards, away from the screw conveyor.
4. Select one of the three perforated discs (fine, medium or coarse) and plug it onto the end of the screw conveyor. The locking lugs on the perforated disc must be sunk in the recesses of the mincing attachment. The perforated disc must not protrude out.
5. If you want to use the sausage spout, place it onto the perforated disc.
6. Screw the locking nut onto the mincing attachment. Do not overtighten the locking nut!
7. Place the motor unit on a flat, stable and dry work surface. Press the motor unit down slightly until the suction feet stick to the work surface.
8. If the blender attachment is fitted on the motor unit, twist it anticlockwise and remove it. Insert the cover into the blender mount (see the "Using the Device as a Blender" chapter).



9. If the cover is in the mincer mount on the motor unit, press the release button and as you do this twist the cover clockwise until it can be removed.



10. Insert the mincing attachment into the mincer mount. As you do this, initially hold the feed chute at an angle of approx. 90°. Then twist it anticlockwise until it locks in place. The feed chute is then aligned vertically upwards.
11. Place the storage bowl onto the feed chute.

## Basic Use

1. Place a bowl under the mincing attachment to catch the chopped-up food.
2. Insert the mains plug into a properly installed plug socket that is easily accessible.
3. Switch on the device:
  - For normal mode, flip the **ON/0/P** switch to position **ON**.
  - For pulse mode (in intervals), flip the **ON/0/P** switch to position **P** and hold it pressed down. When you let go of the switch, the device switches off.
4. Place the food which you want to chop up into the storage bowl and use the plunger to gradually press it bit by bit into the feed chute.
5. Once the food has been processed, switch off the device (in normal mode flip the **ON/0/P** switch to the **0** position) and pull the mains plug out of the plug socket.
6. Press the release button, twist the mincing attachment clockwise as you do this, and then remove it.



7. Clean all used parts (see the "Cleaning and Storage" chapter).
8. Insert the cover into the mincer mount and twist it anti-clockwise as far as it will go to secure it in place.



### Using the Sausage Spout

1. Prepare the mincing attachment in the manner described in the "Assembly" section. Insert the sausage spout as you do this.
2. Connect the device to a properly installed, easily accessible plug socket and switch it on (see the "Basic Use" section).
3. Select a sausage casing (e.g. artificial or natural gut etc.) and stretch it over the sausage spout.
4. Place the meat which you want to process into the storage bowl and use the plunger to gradually press it bit by bit into the feed chute.
5. Allow the filled sausage casing to run off the sausage spout. Twist the sausage casing at regular intervals to shape little individual sausages. Make sure that you do not overfill the sausage casing.
6. Switch off the device after use, pull the mains plug out of the plug socket and clean all used parts (see the "Cleaning and Storage" chapter).

### Using the Kebbe Insert

Kebbe is 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. Prepare the mincing attachment in the manner described in the "Assembly" section. Insert the fine perforated disc. Do not use the sausage spout.
2. Place a bowl under the mincing attachment to catch the chopped-up food.
3. Connect the device to a properly installed, easily accessible plug socket and switch it on (see the "Basic Use" section).
4. Turn meat and bulgur alternately through the mincing attachment.
5. Mix together meat and bulgur thoroughly in a bowl.
6. Turn the meat/bulgur mixture through the mincing attachment two more times.
7. Add the onion to the mixture and mix it all together.

### 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. Turn the lamb through the fine perforated disc of the mincing attachment.
2. Fry off the onions until golden brown.
3. Add the chopped lamb and fry until brown.
4. Add the rest of the ingredients and simmer for around 2 minutes.
5. Pour away any excess fat and allow everything to cool down.

### Prepare kebbe



1. Assemble the parts of the kebbe attachment.
2. Prepare the mincing attachment in the manner described in the "Assembly" section. **However, fit the assembled kebbe attachment instead of the cutter head and the perforated disc.** The locking lugs of the kebbe attachment must be sunk in the recesses of the mincing attachment.
3. Place a collecting bowl under the mincing attachment.
4. Connect the device to a properly installed, easily accessible plug socket and switch it on (see the "Basic Use" section).
5. Place the prepared meat/bulgur mixture for the pastries into the storage bowl and use the plunger to gradually press it bit by bit into the feed chute.
6. Once all of the mixture has passed through, switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.
7. Divide the hollow strand into pieces of around 8 cm in length.
8. Press the pieces down on one side so that pouches are produced. Pour some of the prepared and cooled filling into the pouches. Then also seal the other sides of the pouches.
9. Fry the filled pouches in hot oil until they are golden brown.
10. Clean all used parts of the device (see below).

## Cleaning and Storage



### CAUTION!

- Remove the mains plug from the plug socket before doing any cleaning.
  - Make sure that the motor unit, the mains cable and the plug cannot fall into water or other liquids and cannot come into contact with them.
  - The motor unit, the mincing attachment, the screw conveyor, the locking nut and the storage bowl are not dishwasher-safe.
  - Clean the device immediately after every use to prevent the formation of germs.
  - Do not use any caustic or abrasive cleaning agents for cleaning. These can damage the surface.
- 
1. Make sure that the device is disconnected from the mains power!
  2. Remove all used accessories from the motor unit.
  3. Clean all used accessories with warm, clear water and some mild detergent. With the exception of the motor unit, the mincing attachment, the screw conveyor, the locking nut and the storage bowl, the accessories can also be cleaned in the dishwasher.
  4. Clean the motor unit with a slightly damp, soft cloth and then dry it with a soft cloth.
  5. Allow everything to dry completely before you attach the covers and store the device and accessories away in a dry, frost-free location that is out of the reach of children and animals.

## Troubleshooting

If the device stops working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself.



**Do not attempt to repair a defective electrical device yourself!**

Problem	Possible cause / solution
The device does not work.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the mains plug correctly inserted in the plug socket?</li> <li>• Is the socket defective? Try another socket.</li> <li>• Check the fuse of your mains connection.</li> <li>• Are the covers of the components that are not being used inserted in the motor unit? When the mincing attachment or blender is not being used, the respective covers must be inserted into the motor unit.</li> </ul>
The device switches itself off automatically.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The device is overloaded. The device is equipped with overload protection; the device switches off if it is overloaded. In this case, move the switch to position <b>0</b>, pull the plug out of the plug socket and allow the device to cool down for around 10 minutes. The device is then ready to be used again.</li> </ul>

## Technical Data

Model:	GBE-216
Article number:	Z 09899
Voltage supply:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Power:	450 W
Protection class:	II
Mixing container	
Max. filling capacity:	1.5l



### 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.)

## Disposal



The packaging material is recyclable. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.  
You can obtain more information from your local authorities.

## Contenu

Utilisation conforme _____	29
Consignes de sécurité _____	30
Composition et vue générale de l'appareil _____	33
Avant la première utilisation _____	33
Utiliser l'appareil comme mixeur _____	34
Utiliser l'appareil comme hachoir à viande _____	36
Nettoyage et rangement _____	40
Dépannage _____	41
Caractéristiques techniques _____	41
Mise au rebut _____	41

## Explication des symboles utilisés



Consignes de sécurité :  
Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **robot ménager**.

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.

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.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

## Utilisation conforme

- Cet appareil est conçu pour :
  - réduire en purée et hacher des aliments, par ex. des fruits, des légumes, du fromage à pâte dure, des noix, du chocolat ou des glaçons,
  - broyer la viande et le poisson,
  - fabriquer des saucisses et des kebbés.
- L'appareil n'est **pas** destiné au broyage des os !
- L'embout pour hacher la viande n'est **pas** destiné à la transformation d'aliments surgelés !
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Utilisez cet appareil 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

- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- 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 ! Conservez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux !
- L'appareil n'est pas un jouet !
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté et nettoyé.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche 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.



## Risques de blessure

- Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- Risque de blessure au contact des parties en rotation de l'appareil ! Tenez vêtements, bijoux, cheveux, mains et autres parties du corps à distance suffisante de l'appareil afin que rien ne vienne se prendre dans les parties en rotation de l'appareil.
- Risques de blessure par les lames acérées ! Manipulez l'embout à lames et la tête de coupe avec précaution afin d'éviter toute coupure. Éteignez l'appareil avant d'installer ou de retirer l'embout à lames/la tête de coupe.
- Utilisez exclusivement le poussoir fourni pour pousser les aliments dans le conduit de remplissage de l'embout pour hacher la viande. Ne plongez jamais la main dans le conduit de remplissage lorsque l'appareil est en marche.

- Attention, risque de brûlures ! N'incorporez pas d'ingrédients bouillants dans l'appareil car ceux-ci pourraient gicler durant leur transformation. Leur température ne doit pas dépasser 50 °C. Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les travailler avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être déplacé ni transporté en cours de fonctionnement. Retirez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir entièrement le moteur avant de déplacer l'appareil.



### **Risque d'électrocution et risque d'incendie**

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Si l'appareil tombe dans 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, le cordon d'alimentation et la fiche à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ou en cas d'orage. Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation électrique.
- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matières inflammables.
- N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Afin d'éviter les détériorations de l'appareil, veillez à le placer à une distance suffisante de toute source de chaleur, par ex. d'un four. Ne placez aucune flamme ouverte, comme par ex. des bougies allumées, à proximité directe de l'appareil, du cordon et de la fiche.
- Ne mettez pas de matières facilement inflammables telles que du carton, du papier ou du plastique sur ou dans l'appareil.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec des torchons ou autres. Risque de surchauffe !



### **Évitez les détériorations de l'appareil et du matériel !**

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et solide, avec suffisamment d'espace de part et d'autre.
- Pendant l'utilisation, veillez à la stabilité de l'appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, faites cheminer le cordon de sorte qu'il ne gêne pas le passage. Ne laissez pas le cordon pendre en bord de table ou le long de

plans de travail à la cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et entraîner ainsi l'appareil.

- Veillez à ce que le cordon ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des bords saillants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne tirez pas sur l'appareil et ne le portez pas en le tenant par le cordon.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, ni à l'humidité ou au rayonnement direct du soleil.
- Avant toute mise en service, assurez-vous que l'appareil est propre, sec, en parfait état et correctement assemblé.
- N'utilisez pas d'accessoires supplémentaires. Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- N'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération de l'appareil et veillez à ce qu'aucun objet n'obstrue ces fentes.
- Ne faites pas tourner l'appareil à vide et ne surchargez pas non plus le bol mixeur. Ceci pourrait causer la surchauffe de l'appareil et ainsi endommager le moteur.
- Utilisez toujours une fonction de l'appareil à la fois ! Installez exclusivement **soit l'embout mélangeur, soit l'embout pour hacher la viande** dans l'unité moteur. Sinon, cela pourrait entraîner une surchauffe susceptible d'entraîner des dégâts au niveau du moteur.
- N'essayez pas de forcer le passage des aliments dans le conduit de remplissage du hachoir à viande, ceci pourrait endommager l'appareil !
- L'appareil ne convient pas pour un fonctionnement continu. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 - 10 minutes sans interruption. Laissez ensuite l'appareil refroidir quelques minutes avant de le réutiliser.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs. Ces derniers risqueraient d'endommager la surface de l'appareil.



### Consignes en matière d'hygiène

- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. Nettoyez les pièces utilisées après chaque utilisation, afin de prévenir toute formation de germes (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
- Gardez l'appareil propre.



## Composition et vue générale de l'appareil



- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Plateau de remplissage</li> <li>2 Cache (grand) du logement du mixeur</li> <li>3 Unité moteur</li> <li>4 Interrupteur <b>ON/O/P</b> (Marche, Arrêt, Impulsion)</li> <li>5 Pieds à ventouse</li> <li>6 Cache (petit) de l'embout pour hacher la viande</li> <li>7 Embout pour kebbés (deux pièces)</li> <li>8 Disque perforé (moyen)</li> <li>9 Disque perforé (fin)</li> <li>10 Douille à saucisses pour réaliser des saucisses</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>11 Embout mélangeur, avec bol mixeur, bague filetée, embout à lames et bague d'étanchéité (voir chapitre « Utiliser l'appareil comme mixeur »)</li> <li>12 Bague d'étanchéité avec accessoire de couvercle</li> <li>13 Poussoir</li> <li>14 Embout pour hacher la viande avec vis sans fin, tête de coupe, disque perforé grossier, écrou de blocage (voir chapitre « Utiliser l'appareil comme hachoir à viande »)</li> </ul> |
|---|---|

## Avant la première utilisation



### ATTENTION !

- Risque de suffocation ! Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
1. Sortez toutes les pièces de leur emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition et vue générale de l'appareil ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez notre service après-vente.
  2. Nettoyez l'appareil tel qu'indiqué au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

## Utiliser l'appareil comme mixeur



### ATTENTION !

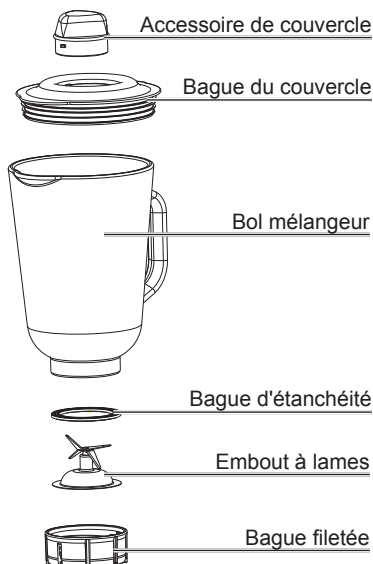
- Ne faites pas tourner l'appareil à vide et ne surchargez pas non plus le bol mixeur. Ceci pourrait causer la surchauffe de l'appareil et ainsi endommager le moteur.
- ATTENTION, lames tranchantes ! Manipulez l'embout à lames avec précaution afin d'éviter toute coupure. Éteignez l'appareil avant d'installer ou de retirer l'embout à lames.
- ATTENTION, risque de brûlures ! N'incorporez pas d'ingrédients bouillants dans l'appareil car ceux-ci pourraient gicler durant leur transformation. Leur température ne doit pas dépasser 50 °C. Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les travailler avec l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, veillez à ce que la bague du couvercle soit bien en place sur le bol mixeur.
- Retirez l'embout pour hacher la viande lorsque l'appareil est utilisé en tant que mixeur. Sinon, cela pourrait entraîner une surchauffe susceptible d'entraîner des dégâts au niveau du moteur.



L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. En cas de surcharge, l'appareil s'éteint. Dans ce cas, placez l'interrupteur sur la position **0**, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir pendant env. 10 minutes. Une fois ce délai écoulé, l'appareil est à nouveau prêt à être utilisé.

L'embout mélangeur convient à la mise en purée de fruits et légumes destinés à des smoothies, et au hachage d'aliments durs, tels que du fromage à pâte dure, des noix, du chocolat ou des glaçons.

### Montage



1. Prenez les pièces du mixeur qui sont représentées dans l'illustration ci-contre.
2. Installez l'embout à lames dans la bague filetée.
3. Posez la bague d'étanchéité sur l'embout à lames.
4. Vissez la bague filetée au niveau de la partie inférieure du bol mixeur. Vérifiez que la bague est bien en place.
5. Placez l'unité moteur sur un plan de travail plat, stable et sec. Appuyez légèrement sur l'unité moteur jusqu'à ce que les ventouses des pieds adhèrent au plan de travail.
6. Si l'embout pour hacher la viande est monté au niveau de l'unité moteur, appuyez sur la touche de déverrouillage et tournez celui-ci simultanément dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à pouvoir le retirer (voir chapitre « Utiliser l'appareil comme hachoir à viande »).



7. Insérez le cache dans l'embout pour hacher la viande et vissez-le fermement jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



8. Si le cache est installé au niveau du logement du mixeur de l'unité moteur, tournez-le un peu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

9. Insérez la bague fileté avec le bol mixeur dans le logement de l'appareil. Pour ce faire, les crans d'arrêt au niveau de la bague fileté doivent s'insérer dans les fentes correspondantes du logement du mixeur.



10. Enfoncez le bol mixeur, puis vissez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

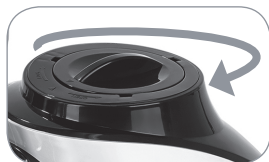
## Utilisation

1. Remplissez le bol mixeur d'aliments que vous souhaitez hacher, réduire en purée ou mixer.
2. Placez la bague du couvercle sur le bol mixeur et enfoncez-la fermement.
3. Insérez l'accessoire du couvercle dans la bague de ce dernier, de sorte que les crans d'arrêt soient enfoncés dans les fentes correspondantes de la bague du couvercle. Vissez ensuite fermement l'accessoire du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Branchez la fiche de l'appareil sur une prise réglementaire bien accessible.
5. Allumez l'appareil :
  - Pour utiliser le mode de fonctionnement normal, basculez l'interrupteur **ON/0/P** sur la position **ON (Marche)**.
  - Pour utiliser le mode de fonctionnement pulsé (par intermittences), basculez l'interrupteur **ON/0/P** sur la position **P (Pulsé)** et maintenez-le enfoncé. Lorsque vous relâchez l'interrupteur, l'appareil s'éteint. Le mode de fonctionnement pulsé convient pour concasser des aliments durs et des glaçons. Si vous basculez l'interrupteur **ON/0/P** sur la position **P** plusieurs fois d'affilée, vous pourrez également hacher des aliments (ou quantités d'aliments) plus volumineux de façon uniforme.



En ouvrant la bague du couvercle, vous pouvez ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour cela, tournez l'accessoire du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.

6. Une fois les aliments travaillés, éteignez l'appareil (en mode de fonctionnement normal, placez l'interrupteur **ON/O/P** sur la position **0**) et retirez la fiche de la prise de courant.
7. Tournez le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez-le de l'unité moteur.
8. Ouvrez le bol mixeur et sortez-en le produit mixé.
9. Nettoyez toutes les pièces utilisées (voir le chapitre « Nettoyage et rangement »).



10. Insérez le cache dans le logement du mixeur de l'unité moteur. Les flèches sur le cache et l'unité moteur doivent pointer l'une vers l'autre et les crans d'arrêt doivent être enfoncés dans les fentes. Enfoncez ensuite le cache et vissez-le jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Utiliser l'appareil comme hachoir à viande



### ATTENTION !

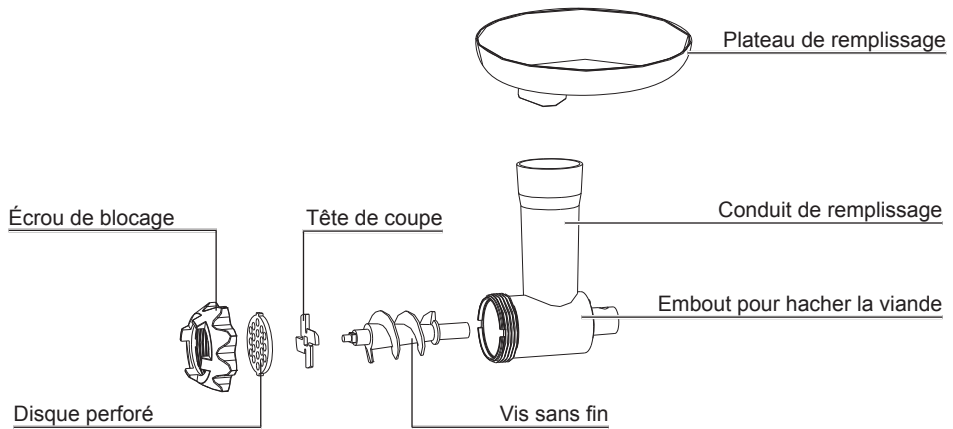
- N'essayez pas de forcer le passage des aliments dans le conduit de remplissage du hachoir à viande, ceci pourrait endommager l'appareil !
- ATTENTION, risque de blessure ! Ne poussez jamais les aliments dans le conduit de remplissage à la main ou avec d'autres objets que le poussoir fourni !
- ATTENTION, risque de blessure en raison des lames acérées ! Manipulez la tête de coupe avec précaution afin d'éviter toute coupure.
- L'embout pour hacher la viande n'est pas destiné à la transformation d'aliments surgelés !
- Retirez l'embout mélangeur lorsque vous utilisez l'embout pour hacher la viande. Sinon, cela pourrait entraîner une surchauffe susceptible d'entraîner des dégâts au niveau du moteur.



L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. En cas de surcharge, l'appareil s'éteint. Dans ce cas, placez l'interrupteur sur la position **0**, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir pendant env. 10 minutes. Une fois ce délai écoulé, l'appareil est à nouveau prêt à être utilisé.

Grâce à l'embout pour hacher la viande, vous pouvez broyer de la viande et du poisson, mais également réaliser des saucisses et des kebbés avec les embouts supplémentaires.

## Montage



1. Prenez les pièces du hachoir à viande qui sont représentées dans l'illustration ci-dessus.
2. Placez la vis sans fin dans l'embout pour hacher la viande par la tige.
3. Insérez la tête de coupe sur l'extrémité de la vis sans fin. Les arêtes tranchantes de la tête de coupe doivent être orientées vers l'extérieur, à distance de la vis sans fin.
4. Sélectionnez l'un des trois disques perforés (fin, moyen ou grossier) et enclenchez-le à l'extrémité de la vis sans fin. Les crans d'arrêt du disque perforé doivent être enfoncés dans les fentes de l'embout pour hacher la viande. Le disque perforé ne doit pas faire saillie.
5. Si vous souhaitez utiliser la douille à saucisses, placez-la sur le disque perforé.
6. Vissez l'écrou de blocage sur l'embout pour hacher la viande. Ne faussez pas l'écrou de blocage !
7. Placez l'unité moteur sur un plan de travail plat, stable et sec. Appuyez légèrement sur l'unité moteur jusqu'à ce que les ventouses des pieds adhèrent au plan de travail.
8. Si l'embout mélangeur est monté au niveau de l'unité moteur, dévissez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le. Insérer le cache dans le logement du mixeur (voir le chapitre « Utiliser l'appareil comme mixeur »).
9. Si le cache se trouve sur l'embout pour hacher la viande de l'unité moteur, appuyez sur la touche de déverrouillage et tournez celui-ci simultanément dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à pouvoir le retirer.





10. Introduisez l'embout pour hacher la viande dans le logement dédié. Pour cela, maintenez d'abord le conduit de remplissage selon un angle d'env. 90°. Ensuite, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le conduit de remplissage est alors orienté vers le haut à l'horizontale.
11. Montez le plateau de remplissage sur le conduit de remplissage.

### Utilisation standard

1. Placez un récipient en dessous de l'embout pour hacher la viande afin de récupérer les aliments broyés.
2. Branchez la fiche de l'appareil sur une prise réglementaire bien accessible.
3. Allumez l'appareil :
  - Pour utiliser le mode de fonctionnement normal, basculez l'interrupteur **ON/0/P** sur la position **ON (Marche)**.
  - Pour utiliser le mode de fonctionnement pulsé (par intermittences), basculez l'interrupteur **ON/0/P** sur la position **P (Pulsé)** et maintenez-le enfoncé. Lorsque vous relâchez l'interrupteur, l'appareil s'éteint.
4. Placez les denrées à hacher dans le plateau de remplissage et poussez-les petit à petit dans le conduit de remplissage à l'aide du poussoir.
5. Une fois les aliments travaillés, éteignez l'appareil (en mode de fonctionnement normal, placez l'interrupteur **ON/0/P** sur la position **0**) et retirez la fiche de la prise de courant.
6. Appuyez sur la touche de déverrouillage, tournez l'embout pour hacher la viande simultanément dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
7. Nettoyez toutes les pièces utilisées (voir le chapitre « Nettoyage et rangement »).



8. Insérez le cache dans l'embout pour hacher la viande et vissez-le fermement jusqu'à la butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

### Utiliser la douille à saucisses

1. Préparez l'embout pour hacher la viande tel qu'indiqué au paragraphe « Montage ». Mettez la douille à saucisses en place.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant réglementaire et aisément accessible, puis mettez-le en marche (voir le paragraphe « Utilisation standard »).
3. Choisissez une enveloppe pour saucisses (par ex. boyau artificiel ou naturel, etc.) et enfiler-la sur la douille à saucisses.
4. Placez la viande à travailler dans le plateau de remplissage et poussez-la petit à petit dans le conduit de remplissage à l'aide du poussoir.
5. Laissez la douille à saucisses remplir le boyau de garniture. Torsadez l'enveloppe pour saucisses à intervalles réguliers pour former des saucisses individuelles. Veillez à ne pas trop remplir l'enveloppe pour saucisses.

- Après utilisation, arrêtez l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et nettoyez toutes les pièces utilisées (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

### Utiliser l'embout pour 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.**

- Préparez l'embout pour hacher la viande tel qu'indiqué au paragraphe « Montage ». Installez ensuite le disque perforé fin. Ne pas installer la douille à saucisses.
- Placez un récipient en dessous de l'embout pour hacher la viande afin de récupérer les aliments broyés.
- Branchez l'appareil dans une prise de courant réglementaire et aisément accessible, puis mettez-le en marche (voir le paragraphe « Utilisation standard »).
- Passez alternativement la viande et le boulgour à travers l'embout pour hacher la viande.
- Mélangez bien la viande et le boulgour dans un bol.
- Passez le mélange viande-boulgour une seconde fois à travers l'embout pour hacher la viande.
- Ajoutez les oignons au mélange, puis mélangez le tout encore une fois.

#### 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 :*

- Passez la viande d'agneau dans le disque perforé fin de l'embout pour hacher la viande.
- Faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Ajoutez la viande d'agneau hachée et faites-la revenir.
- Ajoutez les autres ingrédients et faites cuire à l'étouffée env. 2 minutes.
- Éliminez la graisse en excès et laissez refroidir le tout.

### Préparation des kebbés



1. Assemblez les pièces de l'embout pour kebbés.
2. Préparez l'embout pour hacher la viande tel qu'indiqué au paragraphe « Montage ». **Cependant, montez l'embout pour kebbés assemblé à la place de la tête de coupe et du disque perforé.** Les crans d'arrêt de l'embout pour kebbés doivent être enfoncés dans les fentes de l'embout pour hacher la viande.
3. Placez une poche de ramassage sous l'embout pour hacher la viande.
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant réglementaire et aisément accessible, puis mettez-le en marche (voir le paragraphe « Utilisation standard »).
5. Placez le mélange de viande et de boulgour pour les aumônières dans le plateau de remplissage et poussez-le petit à petit dans le conduit de remplissage à l'aide du poussoir.
6. Une fois que l'ensemble du mélange s'est écoulé, arrêtez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant.
7. Coupez le boudin creux en grands morceaux d'env. 8 cm.
8. Appuyez sur un côté de chaque morceau pour créer une aumônière. Garnissez les aumônières d'un peu de farce préparée et refroidie. Ensuite, refermez et scellez également les autres côtés des aumônières.
9. Faites frire les aumônières farcies dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
10. Nettoyez toutes les pièces de l'appareil utilisées (voir ci-dessous).

### Nettoyage et rangement



#### ATTENTION !

- Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant.
  - Veillez à ce que l'unité moteur, le câble d'alimentation ou la fiche n'entrent pas en contact ni ne tombent pas dans l'eau ou tout autre liquide.
  - L'unité moteur, l'embout pour hacher la viande, la vis sans fin, l'écrou de blocage et le plateau de remplissage ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
  - Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes.
  - Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs. Ces derniers risqueraient d'endommager la surface de l'appareil.
- 
1. Assurez-vous que l'appareil n'est plus branché au secteur !
  2. Retirez tous les accessoires utilisés de l'unité moteur.
  3. Nettoyez tous les accessoires utilisés à l'eau claire et chaude avec un peu de produit vaisselle doux. Les accessoires peuvent être également nettoyés au lave-vaisselle à l'exception de l'unité moteur, de l'embout pour hacher la viande, de la vis sans fin, de l'écrou de blocage et du plateau de remplissage.
  4. Nettoyez l'unité moteur avec un chiffon doux et légèrement humide puis essuyez-la avec un chiffon doux.
  5. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de replacer les caches et rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit sec et propre, qui ne craint pas le gel et hors de portée des enfants et des animaux.



## Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même.



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

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ?</li> <li>• La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant.</li> <li>• Contrôlez le fusible du secteur.</li> <li>• Les caches des pièces non utilisées sont-ils montés dans l'unité moteur ? En cas de non utilisation de l'embout pour hacher la viande ou du mixeur, les caches correspondants doivent être montés dans l'unité moteur.</li> </ul>
L'appareil s'arrête de lui-même.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil est en surcharge. L'appareil est équipé d'une protection contre les surcharges. En cas de surcharge, l'appareil s'éteint. Dans ce cas, placez l'interrupteur sur la position 0, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir pendant env. 10 minutes. Une fois ce délai écoulé, l'appareil est à nouveau prêt à être utilisé.</li> </ul>

## Caractéristiques techniques

Modèle :	GBE-216
Référence article :	Z 09899
Tension d'alimentation :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	450 W
Classe de protection :	II
Bol mélangeur capacité de remplissage max. :	1,5 l



### Service après-vente /

#### Importateur :

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

D-19258 Gallin

Allemagne

Tél. : +49 38851 314650

(Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.)

## Mise au rebut



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



Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Tous droits réservés.

## Inhoud

Doelmatig gebruik _____	42
Veiligheidsaanwijzingen _____	43
Leveringsomvang en apparaatoverzicht _____	46
Vóór het eerste gebruik _____	46
Apparaat gebruiken als standmixer _____	47
Apparaat gebruiken als vleesmolen _____	49
Reinigen en opbergen _____	53
Storingen verhelpen _____	54
Technische gegevens _____	54
Afvoeren _____	54

## Uitleg van de symbolen



Veiligheidsaanwijzingen:  
Lees deze aandachtig door en houdt u zich hieraan om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van onze **keukenmachine**.

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door lezen en deze te bewaren om later nog eens na te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer 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.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)**

## Doelmatig gebruik

- Het apparaat is geschikt voor het:
  - Pureren en fijnmaken van levensmiddelen, bijv. fruit, groente, harde kaas, noten, chocolade of ijsblokjes.
  - Fijnmaken van vlees en vis
  - Maken van worstjes en kibbeh
- Het apparaat is **niet** geschikt voor het fijnmaken van botten!
- Het vleesmolenopzetstuk is **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 niet-doelmatig.
- Alle gebreken die zijn ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- 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 worden gebruikt door kinderen. Kinderen en dieren dienen uit de buurt te blijven van het apparaat en het aansluitsnoer! Bewaar het apparaat ontoegankelijk voor kinderen en dieren!
- Het apparaat is geen speelgoed!
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, en vóór het monteren, demonteren of reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of de stekker van het apparaat is beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.



### Verwondingsgevaren

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!
- Verwondingsgevaar 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.
- Gevaar voor verwondingen door scherpe messen! Wees voorzichtig in de omgang met het messeninzetstuk en het snijblad, om snijwonden te voorkomen. Schakel het apparaat uit vóór het inbrengen of verwijderen van het messeninzetstuk/snijblad.

- Gebruik uitsluitend de meegeleverde stopper om levensmiddelen in de vulschacht van de vleesmolen te drukken. Grijp nooit in de vulschacht terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Let op Verbrandingsgevaar! Verwerk geen hete levensmiddelen in het apparaat omdat deze tijdens het gebruik eruit zouden kunnen spatten. De inhoud mag niet warmer zijn dan 50 °C. Laat hete levensmiddelen afkoelen voordat u ze verwerkt met het apparaat.
- Het apparaat mag in ingeschakelde toestand niet worden bewogen of getransporteerd. Trek altijd de netstekker uit de contactdoos en laat de motor volledig tot stilstand komen, voordat u het apparaat beweegt.



### **Gevaar voor elektrische schokken en brand**

- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met aardingscontacten die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding op het stroomnet snel kan worden ontkoppeld. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreek dan meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit aan met vochtige handen, als deze componenten zijn aangesloten op het stroomnet.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui. Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige als ook explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.
- Houd voldoende afstand tot warmtebronnen zoals ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen. Plaats geen open vuur, bijv. brandende kaarsen, in de directe nabijheid van het apparaat, snoeren en stekkers.
- Plaats geen licht ontvlambare voorwerpen zoals papier, karton of kunststof in of op het apparaat.
- Dek het apparaat nooit af met doeken en dergelijke. Er bestaat gevaar voor oververhitting!

## Voorkomen van materiële schade en schade aan het apparaat

- Zet het apparaat altijd op een droge, vlakke en vaste ondergrond met voldoende vrije ruimte eromheen.
- Let er tijdens het gebruik op dat het apparaat stevig staat.
- Leg het snoer zo, dat niemand er over kan struikelen. Laat het snoer niet hangen over de rand van tafels of aanrechten. Er zou iemand kunnen blijven hangen en het apparaat naar beneden kunnen trekken.
- Let erop dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt wordt of op scherpe randen wordt gelegd en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Trek of draag het apparaat niet aan het snoer.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, vocht, vloeistoffen of direct zonlicht.
- Zorg er voor elk gebruik voor, dat het apparaat schoon, droog, onbeschadigd en juist is gemonteerd.
- Gebruik geen extra toebehoren. Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant.
- Steek geen voorwerpen in de ventilatiegleuven van het apparaat en let erop dat de ventilatiegleuven niet worden geblokkeerd door voorwerpen.
- Gebruik het apparaat niet zonder levensmiddelen en vul de mengkom niet te vol. Dat kan oververhitting en schade aan de motor veroorzaken.
- Gebruik altijd slechts één functie van het apparaat! Plaats uitsluitend **ofwel het mixeropzetstuk ofwel het vleesmolenopzetstuk** in het motorblok. Anders kan er oververhitting en schade aan de motor ontstaan.
- Probeer niet om levensmiddelen met geweld door de vulschacht van de vleesmolen te persen, dit kan het apparaat beschadigen!
- Het apparaat is niet geschikt voor continubedrijf. Gebruik het apparaat maximaal 5-10 minuten zonder onderbreking. Laat het vervolgens enkele minuten afkoelen, voordat u het opnieuw gebruikt.
- Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

## Aanwijzingen ten aanzien van hygiëne

- Er kunnen eventueel nog productieresten op het apparaat zitten. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u alle apparaatonderdelen te reinigen alvorens deze voor de eerste keer te gebruiken. Reinig de gebruikte onderdelen ook na elk gebruik, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').
- Houd het apparaat schoon.

## Leveringsomvang en apparaatoverzicht



- |   |   |
|---|---|
| 1 Vulplateau  | 10 Worstvuller voor het maken van worstjes  |
| 2 Afdekking (groot) bij de mixeropname              | 11 Mixeropzetstuk incl. mengbeker, schroefring, messeninzetstuk en afdichtring (zie hoofdstuk 'Apparaat gebruiken als standmixer')    |
| 3 Motorblok   | 12 Dekselring met dekselinzetstuk   |
| 4 <b>ON (aan)/0/P</b> -schakelaar (Aan, Uit, Pulse) | 13 Stopper  |
| 5 Zuignappen  | 14 Vleesmolenopzetstuk met schroefelement, snijblad, gatenschijf grof, afstelmoer (zie hoofdstuk 'Apparaat gebruiken als vleesmolen') |
| 6 Afdekking (klein) van de vleesmolenopname         |   |
| 7 Kibbeh-inzetstuk (tweedelig)                      |   |
| 8 Gatenschijf middel                                |   |
| 9 Gatenschijf fijn                                  |   |

## Vóór het eerste gebruik



### OPGELET!

- Verstikkingsgevaar! Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.
1. Pak alle onderdelen uit en controleer of de leveringsomvang volledig is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang en apparaatoverzicht') en geen transportschade heeft opgelopen. Wanneer de onderdelen zijn beschadigd, gebruik ze dan niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice.
  2. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

## Apparaat gebruiken als standmixer



### OPGELET!

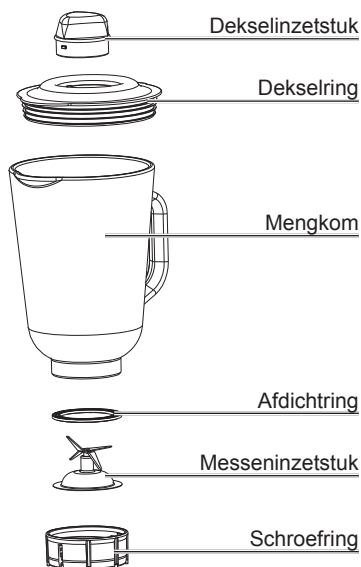
- Gebruik het apparaat niet zonder levensmiddelen en vul de mengkom niet te vol. Dat kan oververhitting en schade aan de motor veroorzaken.
- LET OP scherpe mesjes! Wees voorzichtig in de omgang met het messeninzetstuk, om snijwonden te voorkomen. Schakel het apparaat uit vóór het inbrengen of verwijderen van het messeninzetstuk.
- LET OP Verbrandingsgevaar! Verwerk geen hete levensmiddelen in het apparaat omdat deze tijdens het gebruik eruit zouden kunnen spatten. De inhoud mag niet warmer zijn dan 50 °C. Laat hete levensmiddelen afkoelen voordat u ze verwerkt met het apparaat.
- Let er bij het inschakelen van het apparaat op dat de dekselring correct is geplaatst op de mengkom.
- Verwijder het vleesmolenopzetstuk wanneer u het apparaat gebruikt als standmixer. Anders kan er oververhitting en schade aan de motor ontstaan.



Het apparaat is voorzien van een overstroombeveiliging, bij overbelasting wordt het apparaat uitgeschakeld. Zet in dit geval de schakelaar op stand **0**, trek de stekker uit de contactdoos en laat het apparaat ca. 10 minuten afkoelen. Daarna is het apparaat weer klaar voor gebruik.

Het mixopzetstuk is geschikt voor het pureren van smoothies uit fruit en groente alsook voor het fijnmaken van harde levensmiddelen zoals harde kaas, noten, chocolade of ijsblokjes.

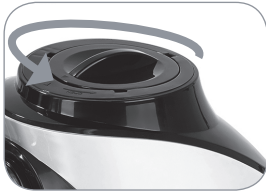
### Montage



1. Pak de in de hiernaast staande afbeelding weergegeven mixeronderdelen.
2. Plaats het messeninzetstuk in de schroefring.
3. Leg de afdichtring op het messeninzetstuk.
4. Schroef de schroefring vast aan de onderzijde van de mengkom. Controleer of deze goed vastzit.
5. Plaats het motorblok op een vlakke, stevige en droge ondergrond. Druk het motorblok iets omlaag tot de zuignappen vasthechten aan de ondergrond.
6. Mocht het vleesmolenopzetstuk aan het motorblok zijn gemonteerd, drukt u op de ontgrendelingsknop en draait u het vleesmolenopzetstuk tegelijkertijd met de wijzers van de klok mee tot deze zich laat verwijderen (zie hoofdstuk 'Apparaat gebruiken als vleesmolen').



7. Plaats de afdekking in de vleesmolenopname en draai deze tegen de wijzers van de klok in vast tot de aanslag.



8. Is de afdekking gemonteerd aan de mixeropname van het motorblok, draait u haar een stukje tegen de wijzers van de klok in en verwijdert u haar.

9. Plaats de schroefring met mengkom in de opname van de mixer. De nokjes op de schroefring moeten daarbij in de bijbehorende uitsparingen van de opname van de mixer worden gestoken.



10. Druk de mengkom omlaag en draai hem tot de aanslag met de wijzers van de klok mee.

## Gebruik

1. Vul de mengkom met levensmiddelen die u wilt fijnmaken, pureren resp. mixen.
2. Plaats de dekselring op de mengkom en druk hem vast.
3. Plaats het dekselinzetstuk zo in de dekselring dat de nokjes worden verzonken in de bijbehorende uitsparingen in de dekselring. Vervolgens draait u het dekselinzetstuk vast met de wijzers van de klok mee.
4. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerde, goed toegankelijke contactdoos.
5. Schakel het apparaat in:
  - Voor de normale modus kantelt u de **ON (aan)/0/P**-schakelaar op stand **ON (aan)**.
  - Voor de pulsstand (met intervallen) kantelt u de **ON (aan)/0/P**-schakelaar op stand **P** en houdt u hem ingedrukt. Wanneer u de schakelaar loslaat, wordt het apparaat uitgeschakeld. De pulsstand is geschikt voor het fijnmaken van harde levensmiddelen en ijsblokjes. Ook grotere levensmiddelen(hoeveelheden) worden gelijkmatig fijngemaakt wanneer u de **ON (aan)/0/P**-schakelaar enkele keren achterelkaar op stand **P** kantelt.



Door de opening in de dekselring kunt u ingrediënten tijdens de werking toevoegen. Draai hiertoe het dekselinzetstuk tegen de wijzers van de klok in en verwijder hem.



6. Wanneer de levensmiddelen zijn verwerkt, schakelt u het apparaat uit (in de normale modus de **ON (aan)/0/P**-schakelaar op positie **0** kantelen) en trekt u de netstekker uit de contactdoos.
7. Draai de mengkom tegen de wijzers van de klok in en haal hem van het motorblok af.
8. Open de mengkom en haal de ingrediënten eruit.
9. Reinig alle gebruikte onderdelen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').



10. Plaats de afdekking in de mixeropname van het motorblok. De pijlen op de afdekking en het motorblok moeten daarbij naar elkaar wijzen en de nokjes moeten worden verzonken in de uitsparingen. Druk vervolgens de afdekking omlaag en draai hem tot de aanslag met de wijzers van de klok mee.

## Apparaat gebruiken als vleesmolen



### OPGELET!

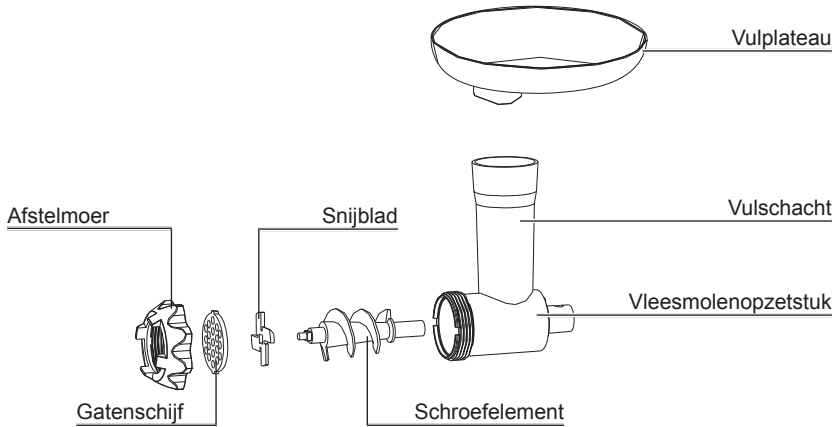
- Probeer niet om levensmiddelen met geweld door de vulschacht van de vleesmolen te persen, dit kan het apparaat beschadigen!
- OPGELET Verwondingsgevaar! Schuif nooit levensmiddelen met de hand of andere voorwerpen dan met de meegeleverde stopper in de vulschacht!
- OPGELET Gevaar voor verwondingen door scherpe messen! Wees voorzichtig in de omgang met het snijblad, om snijwonden te voorkomen.
- Het vleesmolenopzetstuk is niet geschikt voor bevroren levensmiddelen!
- Verwijder het mixeropzetstuk wanneer u het vleesmolenopzetstuk gebruikt. Anders kan er oververhitting en schade aan de motor ontstaan.



Het apparaat is voorzien van een overstroombeveiliging, bij overbelasting wordt het apparaat uitgeschakeld. Zet in dit geval de schakelaar op stand **0**, trek de stekker uit de contactdoos en laat het apparaat ca. 10 minuten afkoelen. Daarna is het apparaat weer klaar voor gebruik.

Met het vleesmolenopzetstuk kunt u vlees en vis fijnmaken alsook met de extra opzetstukken worstjes en kibbeh maken.

## Montage



1. Pak de in de bovenstaande afbeelding weergegeven vleesmolenonderdelen.
2. Plaats het schroefelement met schacht naar voren in het vleesmolenopzetstuk.
3. Bevestig het snijblad aan het uiteinde van het schroefelement. De scherpe randen van het snijblad moeten naar buiten zijn gericht, van het schroefelement af.
4. Kies één van de drie gatenschijven (fijn, middel of grof) en plaats deze op het uiteinde van het schroefelement. De nokjes van de gatenschijf moeten worden verzonken in de uitsparingen van het vleesmolenopzetstuk. De gatenschijf mag niet uitsteken.
5. Mocht u gebruikmaken van de worstvuller, plaatst u deze dan op de gatenschijf.
6. Schroef de afstelmoer op het vleesmolenopzetstuk. De afstelmoer niet te veel aan-draaien!
7. Plaats het motorblok op een vlakke, stevige en droge ondergrond. Druk het motor-blok iets omlaag tot de zuignappen vasthechten aan de ondergrond.
8. Mocht het mixeropzetstuk op het motorblok zijn gemonteerd, draait u hem tegen de wijzers van de klok in en verwijdert u hem. Plaats de afdekking in de mixeropname (zie hoofdstuk 'Apparaat gebruiken als standmixer').



9. Bevindt zich de afdekking in de vleesmolenopname van het motorblok, drukt u de ontgrendelingsknop in en draait u de afdekking gelijktijdig met de wijzers van de klok mee tot zij zich laat verwijderen.



10. Steek het vleesmolenopzetstuk in de vleesmolenopname. Daarbij houdt u de vulschacht eerst in een hoek van ca. 90°. Dan draait u hem tegen de wijzers van de klok in tot hij vastklikt. De vulschacht is nu loodrecht naar boven gericht.
11. Plaats het vulplateau op de vulschacht.

### Basisgebruik

1. Plaats een schaal onder het vleesmolenopzetstuk om de fijnge maakte levensmiddelen in op te vangen.
2. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerde, goed toegankelijke contactdoos.
3. Schakel het apparaat in:
  - Voor de normale modus kantelt u de **ON (aan)/0/P**-schakelaar op stand **ON (aan)**.
  - Voor de pulsstand (met intervallen) kantelt u de **ON (aan)/0/P**-schakelaar op stand **P** en houdt u hem ingedrukt. Wanneer u de schakelaar loslaat, wordt het apparaat uitgeschakeld.
4. Doe de levensmiddelen die u wilt fijnmaken in het vulplateau en druk ze met behulp van de stopper stuk voor stuk in de vulschacht.
5. Wanneer de levensmiddelen zijn verwerkt, schakelt u het apparaat uit (in de normale modus de **ON (aan)/0/P**-schakelaar op positie **0** kantelen) en trekt u de netstekker uit de contactdoos.
6. Druk op de ontgrendelingsknop, draai gelijktijdig het vleesmolenopzetstuk met de wijzers van de klok mee en verwijder hem.
7. Reinig alle gebruikte onderdelen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').



8. Plaats de afdekking in de vleesmolenopname en draai deze tegen de wijzers van de klok in vast tot de aanslag.

### Worstvuller gebruiken

1. Bereid het vleesmolenopzetstuk voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'Montage'. Plaats daarbij de worstvuller.
2. Sluit het apparaat aan op een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd en schakel het in (zie sectie 'Basisgebruik').
3. Kies een worstvel uit (bijv. kunst- of natuurdarm etc.) en schuif deze over de worstvuller.
4. Doe het vlees dat u wilt verwerken in het vulplateau en druk het met behulp van de stopper stuk voor stuk in de vulschacht.
5. Vul het worstvel met de vulling uit de worstvuller. Draai het worstvel regelmatig ineen om afzonderlijke worstjes te vormen. Let op dat u het worstvel niet te vol stopt.

6. Schakel het apparaat na gebruik uit, trek de netstekker uit de contactdoos en reinig alle gebruikte onderdelen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

### **Kibbeh-inzetstuk gebruiken**

Kibbeh is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten: gefrituurde kussentjes van lamsvlees en bulgur met een vulling van gehakt. Onderstaand vindt u 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

##### *Vorbereitung:*

**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. Bereid het vleesmolenopzetstuk voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'Montage'. Plaats daarbij de fijne gatenschijf. De worstvuller niet plaatsen.
2. Plaats een schaal onder het vleesmolenopzetstuk om de fijngemaakte levensmiddelen in op te vangen.
3. Sluit het apparaat aan op een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd en schakel het in (zie sectie 'Basisgebruik').
4. Draai afwisselend vlees en bulgur door het vleesmolenopzetstuk.
5. Meng vlees en bulgur in een schaal goed door elkaar.
6. Draai het vlees-bulgur-mengsel nog twee keer door het vleesmolenopzetstuk.
7. Doe de ui bij het mengsel en meng alles nogmaals door elkaar.

#### Vulling voorbereiden

##### *Ingrediënten:*

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

##### *Vorbereitung:*

1. Draai het lamsvlees door de fijne gatenschijf van het vleesmolenopzetstuk.
2. Braad de uien goudbruin aan.
3. Doe het fijngemaakte lamsvlees erbij en braad het aan.
4. Voeg de overige ingrediënten toe en stoof ze ca. 2 minuten lang.
5. Giet overtollig vet af en laat alles afkoelen.

### Kibbeh maken



1. Zet de onderdelen van het kibbeh-opzetstuk in elkaar.
2. Bereid het vleesmolenopzetstuk voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'Montage'. **Monteer echter in plaats van het snijblad en de gatenschijf het in elkaar gezette kibbeh-opzetstuk.** De nokjes van het kibbeh-opzetstuk moeten worden verzonken in de uitsparingen van het vleesmolenopzetstuk.
3. Plaats een opvangschaal onder het vleesmolenopzetstuk.
4. Sluit het apparaat aan op een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd en schakel het in (zie sectie 'Basisgebruik').
5. Doe het voorbereide vlees-bulgur-mengsel voor de deegkussentjes in het vulplateau en druk ze met behulp van de stopper stuk voor stuk in de vulschacht.
6. Zodra het gehele mengsel er doorheen is gelopen, schakelt u het apparaat uit en trekt u de netstekker uit de contactdoos.
7. Deel de holle streng in ca. 8 cm grote stukken.
8. Druk de stukken aan één kant dicht zodat er kussentjes ontstaan. Doe een beetje van de voorbereide en afgekoelde vulling in de deegkussentjes. Sluit vervolgens ook de andere kanten van de deegkussentjes.
9. Frituur de gevulde deegkussentjes in hete olie tot ze goudbruin zijn.
10. Reinig alle gebruikte apparaatonderdelen (zie onderstaand).

## Reinigen en opbergen



### OPGELET!

- Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos.
  - Zorg ervoor dat het motorblok, het netsnoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen vallen resp. daarmee in aanraking komen.
  - Het motorblok, het vleesmolenopzetstuk, het schroefelement, de afstelmoer en het vulplateau zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
  - Reinig het apparaat direct na elk gebruik, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen.
  - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- 
1. Zorg ervoor dat het apparaat van het stroomnet is ontkoppeld!
  2. Verwijder alle gebruikte toebehoren uit het motorblok.
  3. Reinig alle gebruikte toebehoren met warm, schoon water en een beetje mild afwasmiddel. Met uitzondering van het motorblok, het vleesmolenopzetstuk, het schroefelement, de afstelmoer en het vulplateau kunnen de toebehoren ook in de vaatwasser worden gereinigd.
  4. Reinig het motorblok met een iets vochtige, zachte doek en droog na met een zachte doek.
  5. Laat alles volledig drogen voordat u afdekkingen aanbrengt en het apparaat alsook toebehoren opbergt op een droge, schone, vorstvrije, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plaats.

## Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen.



**Probeer niet om een defect elektrisch apparaat zelf te repareren!**

Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zit de netstekker goed in de contactdoos?</li> <li>• Is de contactdoos defect? Probeer een andere contactdoos.</li> <li>• Controleer de zekering van uw netaansluiting.</li> <li>• Zijn de afdekkingen van de niet gebruikte onderdelen geplaatst in het motorblok? Bij het niet gebruiken van het vleesmolenopzetstuk of van de standmixer moeten de desbetreffende afdekkingen in het motorblok zijn geplaatst.</li> </ul>
Het apparaat schakelt zich vanzelf uit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het apparaat is overbelast. Het apparaat is voorzien van een overstroombeveiliging, bij overbelasting wordt het apparaat uitgeschakeld. Zet in dit geval de schakelaar op stand <b>0</b>, trek de stekker uit de contactdoos en laat het apparaat ca. 10 minuten afkoelen. Daarna is het apparaat weer klaar voor gebruik.</li> </ul>

## Technische gegevens

Model:	GBE-216
Artikelnummer:	Z 09899
Spanningsvoorziening:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	450 W
Beschermingsklasse:	II
Mengkom	
Max. vulhoeveelheid:	1,5l

### Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH  
Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin  
Germany  
Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis voor Duitse vaste lijnen. Kosten variëren per aanbieder.)



## Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.



Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Alle rechten voorbehouden.



