

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	1
Symbole	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	5
Gerät Zusammensetzen	6
Benutzung	7
Auseinanderbauen	9
Reinigung und Aufbewahrung	10
Problembehebung	10
Entsorgung	11
Technische Daten	11

LIEFERUMFANG

(Bild A)

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

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.
Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!

AUF EINEN BLICK

(Bild B)

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

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für den **MAXXMEE Fleischwolf** entschieden hast. Genieße mit diesem Gerät ab sofort Hackfleisch, Tartar, Kebbe, Würste u.v.m. aus eigener Herstellung! Für die vielseitige Zubereitung stehen 2 Lochscheiben für feine und grobe Ergebnisse sowie ein Kebbe-Einsatz, eine Wursttülle und ein Spritzgebäckaufsatz zur Verfügung. Die Rückwärtslauf Funktion erleichtert das Lösen von Fleischresten und somit die Reinigung.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: www.dspro.de/kundenservice

Wir wünschen dir viel Freude an deinem **MAXXMEE Fleischwolf**.

Informationen zur Gebrauchsanleitung

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



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

SYMBOLS



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Symbol für Schutzklasse II



Für Lebensmittel geeignet.



Symbol für Wechselspannung

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

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

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

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

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

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

SICHERHEITSHINWEISE

-  **WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten.** Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.
- Das Gerät darf nicht von **Kindern** benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
 - Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
 - Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

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



GEFAHR – Stromschlaggefahr

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



WARNUNG – Verletzungsgefahr

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

**WARNUNG – Brandgefahr**

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

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Das Gerät nicht längere Zeit ohne Inhalt betreiben, um ein Überhitzen zu vermeiden.

- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung tragen oder ziehen.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät vor Hitze, offenem Feuer, direkter Sonneneinstrahlung, extremen Temperaturen, Feuchtigkeit und Stößen schützen.
- Das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

GERÄT ZUSAMMENSETZEN

Beachten!

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

Basiszubehör

Für alle Verarbeitungsarten wird folgendes Basiszubehör benötigt:

- Motoreinheit (3)
 - Fleischwolfaufsatz (2)
 - Förderschnecke (16)
 - Vorratsschale (1)
1. Die Motoreinheit auf eine Küchenzeile oder eine andere trockene, ebene und stabile Fläche stellen.
 2. Den Fleischwolfaufsatz wie folgt in die Aufnahme (20) in der Motoreinheit einsetzen:
 - Den Fleischwolfaufsatz so in die Aufnahme stecken, dass der Einfüllschacht (17) im 45°-Winkel zum Entriegelungsknopf (18) steht und
 - nach oben drehen, bis der Einfüllschacht senkrecht ist und einrastet (Bild C).
 3. Die Förderschnecke mit dem langen, schmalen Ende voran durch den Fleischwolfeinsatz in die Aufnahme stecken (Bild D).
 4. Das für die gewünschte Verarbeitung benötigte Zubehör (s. u.) montieren.
 5. Die Vorratsschale auf den Einfüllschacht des Fleischwolfaufsatzes setzen.

Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst

Zusätzlich zum Basiszubehör wird benötigt:

- Messerkopf (15)
 - Eine Lochscheibe fein (14) oder grob (11), je nach gewünschtem Ergebnis
 - Feststellmutter (12)
 - Für die Wurstherstellung: Wursttülle (8)
1. Das Basiszubehör zusammensetzen.
 2. Den Messerkopf auf die Förderschnecke setzen (Bild E). Darauf achten, dass die Klingen des Messerkopfes nach außen, und nicht zur Motoreinheit, zeigen.
 3. Eine Lochscheibe vor den Messerkopf setzen (Bild E). Darauf achten, dass die beiden Rastnasen der Lochscheibe korrekt in den Aussparungen des Fleischwolfaufsatzes liegen.
 4. Für die Herstellung von Wurst die Wursttülle auf die Lochscheibe setzen (Bild F). Ansonsten diesen Schritt überspringen.
 5. Die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz schrauben (Bild E, F).
- Nicht zu fest drehen!**

Kebbe-Einsätze

Zusätzlich zum Basiszubehör wird benötigt:

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

Bild G

1. Das Basiszubehör zusammensetzen.
2. Den Kebbe-Einsatz A-Stück auf die Förderschnecke setzen. Darauf achten, dass die beiden Rastnasen korrekt in den Aussparungen des Fleischwolfaufsatzes liegen.
3. Den Kebbe-Einsatz B-Stück auf das A-Stück setzen.

- Die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz schrauben. **Nicht zu fest drehen!**

Spritzgebäckaufsatz

Zusätzlich zum Basiszubehör wird benötigt:

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

(Bild I)

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

BENUTZUNG

Beachten!

- Das Gerät nur verwenden, wenn es komplett zusammengebaut wurde! Darauf achten, dass der Fleischwolfaufsatz eingerastet ist und alle Zubehörteile korrekt eingesetzt sind.
- Nicht versuchen, Lebensmittel mit Gewalt durch den Einfüllschacht zu pressen, dies kann das Gerät beschädigen!
- Die verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch reinigen (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Maximal 7 Minuten ohne Unterbrechung betreiben und

anschließend einige Minuten abkühlen lassen.

- Das Gerät ist mit einem Überlastschutz ausgestattet, bei Überlastung schaltet sich das Gerät ab. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät 5 – 10 Minuten abkühlen lassen. Danach ist es wieder einsatzbereit.



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

Gerät anschließen, ein-/ausschalten und Rückwärtslauf

- Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und an eine Steckdose anschließen.
- Um das Gerät einzuschalten, den **ON/0/R-Schalter (19)** auf die Position **ON** kippen.
- Zum Ausschalten den **ON / 0 / R-Schalter** auf die Position **0** stellen.
 - Wenn Lebensmittel das Gerät blockieren, den **ON / 0 / R-Schalter** für einige Sekunden auf die Position **R** (Rückwärts) stellen, damit sich die Lebensmittel, welche die Blockade verursachen, lösen können. Das Gerät anschließend ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor etwaige festsitzende Lebensmittelreste entfernt werden.

Beachten!

- Den **ON / 0 / R-Schalter** nie während des laufenden Betriebes auf die Position **R** (Rückwärts) stellen. Den Schalter immer erst auf die Position **0** kippen und warten, bis der Motor komplett zum Stillstand gekommen ist, bevor er auf die Position **R** (Rückwärts) gestellt wird.

Zerkleinern von Fleisch und Fisch

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

Herstellen von Wurst

1. Das Gerät zusammensetzen (siehe „Gerät Zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst“).
2. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und an eine Steckdose anschließen.
3. Eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz stellen, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
4. Eine Wursthülle (z. B. Kunst- oder Naturdarm) auswählen und über die Wursthülle streifen.
5. Das Gerät einschalten.
6. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durchdrücken.
7. Die Füllung in die Wursthülle laufen lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht überfüllt wird.
8. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
9. Zum Schluss die Wursthülle verdrillen, um einzelne Würstchen zu formen.

Herstellen von Kebbe

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

Teigtasche vorbereiten

Zutaten:

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

Vorbereitung:

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

1. Das Gerät so zusammensetzen, wie in „Gerät Zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst“ beschrieben. Die feine Lochscheibe verwenden.
2. Eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz stellen.
3. Das Gerät einschalten.
4. Abwechselnd Fleisch und Bulgur in den Einfüllschacht geben und durch den Fleischwolf drehen.
5. Fleisch und Bulgur in einer Schüssel nochmals gut durchmischen.
6. Die Fleisch-Bulgur-Mischung weitere zwei Male durch den Fleischwolf drehen.
7. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
8. Die Zwiebel zu der Mischung geben und alles nochmal vermengen.

Füllung vorbereiten

Zutaten:

400g Lammfleisch, in Streifen geschnitten

1 El Öl

2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt

1 El Mehl

Salz und Pfeffer

Vorbereitung:

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

Kebbe zubereiten

1. Das Gerät umbauen: Die Feststellmutter abschrauben, die Lochscheibe und den Messerkopf abnehmen.
2. Die Kebbe-Einsätze montieren (siehe „Gerät Zusammensetzen“ – „Kebbe-Einsätze“).
3. Das Gerät einschalten.
4. Die vorbereitete Fleisch-Bulgur-Mischung für die Teigtasche in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Stopfers Stück für Stück durchdrücken. Es entsteht ein hohler Strang.
5. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

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

Herstellen von Spritzgebäck

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

AUSEINANDERBAUEN

1. Die Vorratsschale (1) abnehmen.
2. Die Feststellmutter (11) lösen.
3. Den verwendeten Einsatz mit einem Schraubendreher o.Ä. und ggf. den Messerkopf (15) abnehmen.
4. Die Förderschnecke (16) herausnehmen.
5. Den Fleischwolfaufsatz (2) von der Motoreinheit (3) abnehmen, indem der Entriegelungsknopf (18) gedrückt wird und der Fleischwolfaufsatz gleichzeitig nach rechts gedreht und herausgezogen wird.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
1. Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge auseinanderbauen (siehe „Auseinanderbauen“).
 2. Eventuelle Lebensmittelreste entfernen und alle benutzten Teile (außer die Motoreinheit!) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Die Lochscheiben (11, 14), Kebbe-Einsätze (9, 10), die Wursttülle (8), der Spritzgebäckaufsatz (6, 7) und die Gebäckformschiene (5) können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
 3. Anschließend alle Teile gründlich abtrocknen.
 4. Die Motoreinheit bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
 5. Die Motoreinheit und alle Zubehörteile an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.
 6. Die kleinen Zubehörteile können in der Zubehörschublade (4) aufbewahrt werden.

PROBLEMBEHEBUNG

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



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen.

Das Gerät schaltet sich selbsttätig aus.

Das Gerät ist überlastet.

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

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.

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

- Für einen gut durchlüfteten Raum sorgen!

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



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

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	05809
Modellnummer:	MG5001I-GS
Spannungsversorgung:	220 – 240V~ 50 – 60Hz, 600W
Motorleistung:	1300W
Schutzklasse:	II
ID Gebrauchsanleitung:	Z 05809 M DS V2 1120 md



LIST OF CONTENTS

Items Supplied	12
At A Glance	12
Symbols	13
Signal Words	13
Intended Use	14
Safety Notices	14
Before Initial Use	16
Assembling the Device	16
Use	17
Dismantling	20
Cleaning and Storage	20
Troubleshooting	20
Disposal	21
Technical Data	21

ITEMS SUPPLIED

(Picture A)

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

Operating instructions 1 x

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not

use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

Never remove the rating plate and any possible warnings!

AT A GLANCE

(Picture B)

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

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **MAXXMEE mincer**. With this device, you can now enjoy minced meat, tartare, kebbe, sausages and much more that you make yourself! To allow various preparation, two perforated discs are available for fine and coarse results as well as a kebbe insert, a sausage spout and a shortbread attachment. The reverse function makes it easier to dislodge any remaining meat and thus clean the device.

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

We hope you have a lot of fun with your **MAXXMEE mincer**.

Information About the Operating Instructions

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



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

SYMBOLS



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



Supplementary information



Read operating instructions before use!



Symbol for protection class II



Suitable for use with food.



Symbol for AC voltage

SIGNAL WORDS

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

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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

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

NOTICE – may result in risk of damage to material

INTENDED USE

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

SAFETY NOTICES



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

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

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

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



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms. Do not operate or store the device in rooms with high humidity.
 - Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
 - If the motor unit falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the motor unit from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power!
 - If the motor unit has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.
 - Never touch the motor unit and the connecting cable with wet hands when they are connected to the mains power.
- Only ever use the plunger which is also supplied to push food into the feed chute. Never reach into the feed chute while the device is in operation.
 - Lay the connecting cable in such a way that it does not present a trip hazard. The connecting cable may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
 - Do not move the device during operation. Ensure sufficient stability.



WARNING – Danger of Fire

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



WARNING – Danger of Injury

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

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

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

BEFORE INITIAL USE

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

ASSEMBLING THE DEVICE

Please Note!

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

Basic Accessories

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

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

Accessory for Chopping Up and Making Sausages

In addition to the basic accessories, you also require:

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

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

Kebbe Inserts

In addition to the basic accessories, you also require:

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

Picture G

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

Shortbread Attachment

In addition to the basic accessories, you also require:

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

Picture I

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

USE

Please Note!

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

prox. 5 – 10 minutes. It is then ready to be used again.



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

Connecting the Device, Switching On/Off and Reverse Mode

1. Fully unwind the connecting cable and connect it to a plug socket.
2. To switch on the device, flip the **ON / 0 / R** switch (19) to the **ON** position.
3. To switch it off, move the **ON / 0 / R** switch to the **0** position.
 - If food is blocking the device, move the **ON / 0 / R** switch to the **R** (Reverse) position for a few seconds so that the food causing the blockage can be dislodged. Then switch off the device and pull the mains plug from the plug socket before any food residues which are stuck are removed.

Please Note!

- Never move the **ON / 0 / R** switch to the **R** (Reverse) position while the device is operating. Always flip the switch to the **0** position first and wait until the motor has come to a complete standstill before it is moved to the **R** (Reverse) position.

Chopping Up Meat and Fish

1. Assemble the device (see "Assembling the Device" – "Basic Accessories" and "Accessory for Chopping Up and Making Sausages").
2. Place a bowl beneath the mincing attachment to capture the chopped-up food.
3. Switch on the device.

4. Place the food in the feed chute and push it through bit by bit using the plunger.
5. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.

Making Sausages

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

Making Kebbe

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

Prepare the pastry

Ingredients:

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

500 g of bulgur wheat, washed and drained

1 small onion, finely chopped

Preparation:

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

1. Assemble the device in the manner described in "Assembling the Device" – "Basic Accessories" and "Accessory for Chopping Up and Making Sausages". Use the fine perforated disc.
2. Place a bowl beneath the mincing attachment.
3. Switch on the device.
4. Pour meat and bulgur alternately into the feed chute and twist through the mincer.
5. Mix together meat and bulgur again thoroughly in a bowl.
6. Twist the meat/bulgur mixture through the mincer another two times.
7. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.
8. Add the onion to the mixture and mix all the ingredients together again.

Prepare the filling

Ingredients:

400 g of lamb, cut into strips

1 tbsp. of oil

2 medium-sized onions, finely chopped

1 tbsp. of flour

Salt and pepper

Preparation:

1. Assemble the device in the manner described in "Assembling the Device" – "Basic Accessories" and "Accessory for Chopping Up and Making Sausages". Use the fine perforated disc.
2. Place a bowl beneath the mincing attachment.
3. Switch on the device.
4. Turn the meat through the fine perforated disc.
5. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.

6. Fry the onions until golden-brown.
7. Add the lamb and brown it.
8. Add the rest of the ingredients and simmer for around 2 minutes.
9. Pour off excess fat and allow it to cool down.

Prepare kebbe

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

Making Shortbread Shapes

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

DISMANTLING

1. Remove the storage bowl (1).
2. Undo the locking nut (11).
3. Remove the used insert with a screwdriver or something similar and if applicable the cutter head (15).
4. Take out the screw conveyor (16).
5. Remove the mincing attachment (2) from the motor unit (3) by pressing the release button (18) and turning the mincing attachment to the right and pulling it out at the same time.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

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

TROUBLESHOOTING

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



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

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

- Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- Check the fuse of the electrical distributor (fuse box).

The device switches itself off automatically.

The device is overloaded.

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

During use, an unpleasant smell is detected.

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

- Make sure that the room is well ventilated!

DISPOSAL



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



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

TECHNICAL DATA

Article number:	05809
Model number:	MG5001I-GS
Voltage supply:	220 – 240V~ 50 – 60Hz, 600W
Motor power:	1300W
Protection class:	II
ID of operating instructions:	Z 05809 M DS V2 1120 md



SOMMAIRE

Composition	22
Aperçu général	22
Symboles	23
Utilisation conforme	24
Consignes de sécurité	24
Avant la première utilisation	27
Assemblage de l'appareil	27
Utilisation	28
Démonter l'appareil	31
Nettoyage et rangement	31
Résolution des problèmes	31
Mise au rebut	32
Caractéristiques techniques	32

COMPOSITION

(Illustration A)

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

Mode d'emploi 1 x

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

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

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration B)

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition du **hachoir à viande MAXXMEE**. Confectionnez vous-même grâce à cet appareil votre viande hachée, du tartare, des kebbés, des saucisses, etc. pour vous régaler ! 2 disques pour un hachage fin et grossier, un embout pour kebbés, une douille à saucisses et un accessoire pour biscuits en pâte sablée permettent de réaliser une grande diversité de préparations. La fonction de rotation arrière facilite le décolllement des résidus de viande et donc le nettoyage.

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

www.dspro.de/kundenservice

Nous espérons que votre **hachoir à viande MAXXMEE** vous donnera entière satisfaction !

Informations sur le mode d'emploi

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

**AVIS IMPORTANTS !
À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !****SYMBOLES**

Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Symbole de la classe de protection II



Pour usage alimentaire.



Symbole pour le courant alternatif

**MENTIONS
D'AVERTISSEMENT**

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

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

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

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

AVIS – Risque de dégâts matériels

UTILISATION CONFORME

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des **enfants**. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants **ne** doivent **pas** jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et **l'entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- L'appareil doit être éteint et débranché avant de remplacer un accessoire ou des pièces supplémentaires entrant en rotation durant le fonctionnement.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. Ne pas remplacer soi-même le cordon de raccordement. Si l'appareil ou son cordon de raccordement sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur. Ne pas faire fonctionner ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche de la prise. Extraire **ensuite seulement** le corps de l'appareil de l'eau. Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Si le corps de l'appareil est tombé à l'eau ou dans d'autres liquides, ne pas l'utiliser. Avant toute remise en service, les faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un

représentant agréé afin d'éviter tout danger.

- Ne jamais saisir le corps de l'appareil et le cordon de raccordement à mains humides lorsqu'ils sont branchés sur le secteur.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- Tenir vêtements, bijoux, cheveux, mains et autres parties du corps à distance de l'appareil afin que rien ne vienne se prendre dans les parties en mouvement de l'appareil.
- La tête à lames est dotée de lames acérées. Attention lors de la manipulation de la tête à lames ! Risque de coupures !
- Utiliser exclusivement le poussoir fourni pour pousser les aliments dans le conduit de remplissage. Ne jamais

plonger la main dans le conduit de remplissage lorsque l'appareil est en marche.

- Afin que personne ne risque de trébucher, faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne gêne pas le passage. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. Veiller à ce que l'appareil soit suffisamment stable.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
 - Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
 - Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
 - N'introduire aucun objet dans les ouvertures de l'appareil et s'assurer qu'elles ne sont jamais obstruées par la salissure ou d'autres blocages.
 - Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
 - Utiliser uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. Ne pas utiliser de rallonges de plus de 3 m de long ni de tambours d'enroulement de câble.
- ### AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
 - Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
 - Afin d'éviter toute surchauffe, ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps à vide.
 - Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation ou en cas d'orage.
 - Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon.
 - Ne pas tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
 - Faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
 - Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir loin de toute flamme, ne pas l'exposer au rayonnement direct du soleil, à des températures extrêmes ou à l'humidité.
 - Ranger l'appareil au sec à température ambiante comprise entre 0 et 40 °C hors de portée des enfants et des animaux.
 - Ne pas déposer d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

À observer !

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

Accessoires de base

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

- Corps de l'appareil (3)
 - Accessoire pour hacher la viande (2)
 - Vis sans fin (16)
 - Plateau de remplissage (1)
1. Placer le corps de l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou tout autre surface sèche, plane et stable.
 2. Insérer l'accessoire pour hacher la viande de la façon suivante dans la réception (20) du corps de l'appareil :
 - Maintenir l'accessoire pour hacher la viande de sorte que le conduit de remplissage (17) soit à un angle de 45° par rapport au bouton de déverrouillage (18) et
 - tourner l'accessoire pour hacher la viande vers le haut jusqu'à ce que le conduit de remplissage soit à la verticale et s'enclenche (illustration C).
 3. Insérer la vis sans fin par son extrémité fine et longue dans la réception en

la faisant passer à travers l'accessoire pour hacher la viande (illustration D).

4. Monter l'accessoire requis pour réaliser la transformation choisie (cf. ci-dessous).
5. Placer le plateau de remplissage sur le conduit de remplissage de l'accessoire pour hacher la viande.

Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses

En plus des accessoires de base, il faut :

- la tête à lames (15) ;
 - un disque perforé fin (14) ou grossier (11), à choisir selon le résultat souhaité ;
 - l'écrou de blocage (12).
 - Pour la confection des saucisses : la douille à saucisses (8).
1. Assembler les accessoires de base.
 2. Placer la tête à lames sur la vis sans fin (illustration E). Veiller à ce que les lames de la tête à lames soient orientées vers l'extérieur, c'est à dire à l'opposé du corps de l'appareil.
 3. Positionner un disque perforé devant la tête à lames (illustration E). Veiller à ce que les deux crans d'arrêt placés sur le disque perforé viennent bien reposer dans les évidements de l'accessoire pour hacher la viande.
 4. Pour la confection des saucisses, placer la douille à saucisses sur le disque perforé (illustration F). Sinon, sauter cette étape.
 5. Visser l'écrou de blocage sur l'accessoire pour hacher la viande (illustration E, F) **sans toutefois le fausser !**

Embouts pour kebbés

En plus des accessoires de base, il faut :

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

Illustration G

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

Accessoire pour biscuits en pâte sablée

En plus des accessoires de base, il faut :

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

Illustration I

1. Assembler les accessoires de base.
2. Placer l'accessoire pour biscuits, pièce A sur la vis sans fin. Veiller à ce que les deux crans d'arrêt viennent bien reposer dans les évidements de l'accessoire pour hacher la viande.
3. Placer l'accessoire pour biscuits, pièce B sur la pièce A.
4. Visser l'écrou de blocage sur l'accessoire pour hacher la viande, **sans toutefois le fausser !**
5. Faire coulisser la glissière de moulage dans l'accessoire pour biscuits en pâte sablée jusqu'au moule désiré.

UTILISATION

À observer !

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



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

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

1. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise.
2. Pour allumer l'appareil, basculer le commutateur ON / 0 / R (19) sur la position ON (marche).

3. Pour l'arrêter, amener le commutateur **ON / 0 / R** en position **0**.
 - Si des aliments bloquent l'appareil, placer le commutateur **ON / 0 / R** pendant quelques secondes sur la position **R** (rotation arrière) afin de décoincer les aliments causant le blocage. Arrêter ensuite l'appareil et retirer la fiche de la prise avant d'enlever les éventuels résidus alimentaires agglutinés.
2. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise.
3. Déposer un récipient en dessous de l'accessoire pour hacher la viande afin de récupérer les aliments broyés.
4. Choisir une enveloppe pour saucisses (par ex. du boyau naturel ou synthétique) et l'engager sur la douille à saucisses.
5. Mettre l'appareil en marche.
6. Verser les aliments dans le conduit de remplissage et les enfoncer morceau par morceau à l'aide du poussoir.
7. Laisser la chair s'engager dans l'enveloppe des saucisses. Veiller à ne pas trop la remplir.
8. Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
9. Pour finir, torsader l'enveloppe pour saucisses pour former des saucisses individuelles.

À observer !

- Ne jamais amener le commutateur **ON / 0 / R** en position **R** (rotation arrière) pendant que l'appareil est en cours de fonctionnement. Toujours d'abord amener le commutateur en position **0** (arrêt) et attendre que le moteur soit à l'arrêt complet avant d'amener le commutateur en position **R** (rotation arrière).

Broyage de la viande et du poisson

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

Confection de saucisses

1. Assembler l'appareil (voir « Assemblage de l'appareil » – « Accessoires de base » et « Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses »).

Confection de kebbés

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

Préparation des aumônières

Ingrédients :

500 g de viande d'agneau ou de mouton dégraissée, découpée en lamelles

500 g de boulgour lavé et égoutté

1 petit oignon, finement haché

Préparation :

IMPORTANT ! Toujours travailler le boulgour immédiatement après l'avoir versé. S'il s'assèche, le hachoir à viande pourrait se retrouver trop chargé et cela pourrait donc l'endommager.

1. Assembler l'appareil tel qu'indiqué dans « Assemblage de l'appareil » –

« Accessoires de base » et « Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses »). Utiliser le disque perforé fin.

2. Déposer un récipient en dessous de l'accessoire pour hacher la viande.
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Verser en alternance de la viande et du boulgour dans le conduit de remplissage et les passer au hachoir à viande.
5. Mélanger à nouveau la viande et le boulgour dans un récipient.
6. Passer le mélange de viande et de boulgour une deuxième fois au hachoir à viande.
7. Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
8. Ajouter l'oignon au mélange et malaxer à nouveau le tout.

Préparation de la farce

Ingrédients :

400 g de viande d'agneau, découpée en lamelles

1 cuillère à soupe d'huile

2 oignons moyens, finement hachés

1 cuillère à soupe de farine

Poivre et sel

Préparation :

1. Assembler l'appareil tel qu'indiqué dans « Assemblage de l'appareil » – « Accessoires de base » et « Accessoires pour fabriquer la chair à saucisses et confectionner les saucisses »). Utiliser le disque perforé fin.
2. Déposer un récipient en dessous de l'accessoire pour hacher la viande.
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Passer la viande dans le disque perforé fin pour la hacher.
5. Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
6. Faire dorer les oignons à la poêle.
7. Ajouter la viande d'agneau et faire revenir le tout.

8. Ajouter les ingrédients restants et laisser cuire à l'étouffée pendant env. 2 min.
9. Éliminer le surplus de graisse et laisser refroidir.

Préparation des kebbés

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

Confection de biscuits sablés

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

DÉMONTER L'APPAREIL

1. Enlever le plateau de remplissage (1).
2. Desserrer l'écrou de blocage (11).
3. Retirer l'accessoire utilisé à l'aide d'un tournevis ou d'un outil similaire et le cas échéant aussi la tête à lames (15).
4. Extraire la vis sans fin (16).
5. Retirer l'accessoire pour hacher la viande (2) du corps de l'appareil (3) en appuyant sur le bouton de déverrouillage (18) tout en tournant l'accessoire pour hacher la viande sur la droite pour l'extraire.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'agents nettoyeurs corrosifs ou abrasifs qui risqueraient d'endommager les surfaces.

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

6. Les petits accessoires peuvent être rangés dans le tiroir à accessoires (4).

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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



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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

- Corriger la position de la fiche dans la prise.

La prise est défectueuse.

- Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- Contrôler le fusible au tableau électrique (boîte à fusibles).

L'appareil s'arrête de lui-même.

L'appareil est en surcharge.

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

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.

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

- Veiller à bien ventiler la pièce !

MISE AU REBUT



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



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	05809
Numéro de modèle :	MG5001I-GS
Tension d'alimentation :	220 – 240V~ 50 – 60Hz, 600W
Puissance du moteur :	1300W
Classe de protection :	II
Identifiant mode d'emploi :	Z 05809 M DS V2 1120 md



INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	33
Een overzicht	33
Symbolen	34
Doelmatig gebruik	35
Veiligheidsaanwijzingen	35
Vóór het eerste gebruik	37
Apparaat ineenzetten	38
Gebruik	39
Demonteren	41
Reinigen en opbergen	41
Oplossen van problemen	42
Verwerking	42
Technische gegevens	42

OMVANG VAN DE LEVERING

(Afbeelding A)

- 1 Voorraadschaal 1 x
- 2 Opzetstuk voor de vleeswolf 1 x
- 3 Motorblok 1 x
- 4 Accessoire lade 1 x
- 5 Rail voor gebakvormen 1 x
- 6 Opzetstuk voor sprits B 1 x
- 7 Opzetstuk voor sprits A 1 x
- 8 Worstmondstuk 1 x
- 9 Kebbe inzetstuk A 1 x
- 10 Kebbe inzetstuk B 1 x
- 11 Geperforeerde schijf (grof) 1 x
- 12 Vastzetmoer 1 x
- 13 Stopper 1 x
- 14 Geperforeerde schijf (fijn) 1 x
- 15 Meskop 1 x
- 16 Schroef 1 x
- Gebruikershandleiding 1 x

Controleer of de levering volledig is en of de onderdelen transportschade hebben opgelopen. Gebruik de vleeswolf niet als deze is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!

EEN OVERZICHT

(Afbeelding B)

- 17 Vulschacht
- 18 Ontgrendelingsknop voor het opzetstuk voor de vleeswolf
- 19 ON / 0 / R – schakelaar om in te schakelen (ON) (aan), uit te schakelen (0) (uit) en achterwaarts draaien in te schakelen (R)
- 20 Adapter van het opzetstuk voor de vleeswolf

Beste klant,

wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **MAXXMEE vleeswolf**. Ge-
niet met dit apparaat nu meteen van zelf bereid gehakt, tartaar, kebbe, worsten e.v.m.!
Voor de veelzijdige bereiding staan 2 geperforeerde schijven voor fijne en grove
resultaten en een kebbe inzetstuk, een worstmondstuk en een opzetstuk voor sprits ter
beschikking. De functie achterwaarts draaien maakt het gemakkelijker om vleesresten
te verwijderen en de vleeswolf te reinigen.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehoren, neem
dan contact op met de klantenservice via onze website: www.dspro.de/kundenservice

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE vleeswolf**.

Informatie over de gebruikershandleiding

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruikershandleiding zorgvuldig
door, en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestand-
deel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid
wanneer de informatie in deze gebruikershandleiding niet in acht wordt genomen.



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

SYMBOLEN

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



Aanvullende informatie



Lees de gebruikershandleiding
vóór gebruik!



Symbool voor beschermingsklas-
se II



Geschikt voor levensmiddelen.



Symbool voor wisselspanning

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die
ontstaan als de bijhorende instructies niet
in acht worden genomen.

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

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

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

LET OP – kan risico van materiële schade
tot gevolg hebben

DOELMATIG GEBRUIK

- Dit apparaat is bedoeld voor het:
 - fijnhakken van vlees en vis,
 - bereiden van worsten en kebbe,
 - vormen van sprits.
- **Niet** geschikt om botten fijn te hakken!
- **Niet** geschikt om vezelachtige levensmiddelen (bijv. gember of asperges) fijn te hakken!
- **Niet** geschikt voor bevroren levensmiddelen!
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik, niet voor commercieel of huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het vermelde doel en uitsluitend zoals in de gebruikershandleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen leiden tot storingen van het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



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

- Het apparaat mag niet worden gebruikt door **kinderen**. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en de aansluitkabel!
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Voordat er toebehoren of hulpstukken worden verwisseld die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het net worden losgekoppeld.

- Het apparaat moet als het niet onder toezicht staat en vóór het monteren, uiteen halen of reinigen altijd van het net worden geïsoleerd.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. De aansluitkabel mag niet zelf worden vervangen. Wanneer het apparaat of de aansluitkabel zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon (bijv. in een professionele werkplaats).
- Neem absoluut de instructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht.



GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes en berg het alleen daar op. Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid en berg het daar niet op.
- Dompel het apparaat en de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Trek onmiddellijk de stekker uit de contactdoos wanneer het motorblok in het water valt terwijl het nog is aangesloten op het stroomnet. Haal het motorblok **pas daarna** uit het water. Probeer nooit om het uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Mocht het motorblok in het water of andere vloeistoffen zijn gevallen, gebruik het dan niet. Laat het om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde specialist.
- Raak het motorblok en de aansluitkabel nooit aan met vochtige handen als deze zijn aangesloten op het stroomnet.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Houd kleding, sieraden, haren, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat, opdat niets verstrikt kan raken in draaiende delen van het apparaat.
- De meskop bezit scherpe klingen. Wees voorzichtig bij het hanteren van de meskop. Er bestaat gevaar van snijwonden.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde stopper om levensmiddelen in de vulschacht na te drukken. Grijp nooit in de vulschacht terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Leg de aansluitkabel zo, dat niemand erover kan struikelen. De kabel mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Beweeg het apparaat niet tijdens het bedrijf. Zorg voor voldoende stabiliteit.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
 - Dek het apparaat niet af tijdens het bedrijf.
 - Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
 - Steek geen voorwerpen in de openingen van het apparaat en zorg dat deze altijd vrij zijn van vuil of andere verstoppingen.
 - Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
 - Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat. Gebruik geen verlengsnoeren van meer dan 3 m en kabelhaspels.
- Trek altijd aan de netstekker en niet aan het netsnoer om het apparaat te isoleren van het stroomnet.
 - Draag of trek het apparaat niet aan de aansluitkabel.
 - Leg de aansluitkabel zo, dat hij niet beknedd raakt of geknikt wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
 - Bescherm het apparaat tegen hitte, open vuur, direct invallend zonlicht, extreme temperaturen, vocht en stoten.
 - Berg het apparaat op op een droge plaats bij temperaturen tussen 0 en 40 °C buiten het bereik van kinderen en dieren.
 - Leg of plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of de aansluitkabel.

LET OP – Risico van materiële schade

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerde contactdoos. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Laat het apparaat om oververhitting te vermijden niet langere tijd werken zonder inhoud.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wan-

neer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Het apparaat kan productieresten bevatten. Reinig het toebehoren vóór het eerste gebruik grondig om schade aan de gezondheid te vermijden (zie 'Reinigen en opbergen').

APPARAAT INEENZETTEN

Opgelet!

- Trek de netstekker uit de contactdoos alvorens inzetstukken te vervangen, om per ongeluk inschakelen van het apparaat te vermijden!

Basistoebehoren

Voor alle wijzen van verwerking is het volgende basistoebehoren nodig:

- motorblok (3)
 - opzetstuk voor de vleeswolf (2)
 - schroef (16)
 - voorraadschaal (1)
1. Plaats het motorblok op een keukenwerkblad of een andere droge, vlakke en stabiele ondergrond.
 2. Zet het opzetstuk voor de vleeswolf als volgt in de adapter (20) van het motorblok:
 - Houd het opzetstuk voor de vleeswolf zo, dat de vulschacht (17) onder een hoek van 45° met de ontgrendelingsknop (18) is gericht en
 - draai het opzetstuk voor de vleeswolf naar omhoog, tot de vulschacht verticaal staat en vastklikt (afbeelding C).
 3. Steek de schroef met het lange, smalle uiteinde vooraan door het opzetstuk voor de vleeswolf en in de adapter (afbeelding D).
 4. Monteer het voor de gewenste verwerking benodigde toebehoren (zie hieronder).
 5. Zet de voorraadschaal op de vulschacht van het opzetstuk voor de vleeswolf.

Toebehoren om fijn te hakken en worst te bereiden

Naast het basistoebehoren is nodig:

- meskop (15)
- een geperforeerde schijf fijn (14) of grof (11), al naargelang het gewenste resultaat
- vastzetmoer (12)
- Voor het bereiden van worst: worstmondstuk (8)

1. Zet het basistoebehoren ineen.
2. Zet de meskop op de schroef (afbeelding E). Let erop dat de snijkanten van de meskop naar buiten, en niet naar het motorblok, wijzen.
3. Breng een geperforeerde schijf aan vóór de meskop (afbeelding E). Let erop dat de beide grendelnokken van de geperforeerde schijf correct in de uitsparingen van het opzetstuk voor de vleeswolf liggen.
4. Plaats voor het bereiden van worst het worstmondstuk op de geperforeerde schijf (afbeelding F). Sla anders deze stap over.
5. Schroef de vastzetmoer op het opzetstuk voor de vleeswolf (afbeelding E, F). **Draai niet te ver!**

Kebbe inzetstukken

Naast het basistoebehoren is nodig:

- kebbe inzetstuk A (9)
- kebbe inzetstuk B (10)
- vastzetmoer (12)

Afbeelding J

1. Zet het basistoebehoren ineen.
2. Plaats het kebbe inzetstuk A op de schroef. Let erop dat de beide grendelnokken correct in de uitsparingen van het opzetstuk voor de vleeswolf liggen.
3. Plaats het kebbe inzetstuk B op het A-stuk.
4. Schroef de vastzetmoer op het opzetstuk voor de vleeswolf. **Draai niet te ver!**

Opzetstuk voor sprits

Naast het basistoebehoren is nodig:

- opzetstuk voor sprits A (7)
 - opzetstuk voor sprits B (6)
 - rail voor gebakvormen (5)
 - vastzetmoer (12)
1. Zet het basistoebehoren ineen.
 2. Plaats het opzetstuk voor sprits A op de schroef. Let erop dat de beide grendelnokken correct in de uitsparingen van het opzetstuk voor de vleeswolf liggen.
 3. Plaats het opzetstuk voor sprits B op het A-stuk.
 4. Schroef de vastzetmoer op het opzetstuk voor de vleeswolf. **Draai niet te ver!**
 5. Schuif de rail voor gebakvormen tot aan de gewenste vorm.

GEBRUIK

Opgelet!

- Gebruik het apparaat alleen als het compleet werd gemonteerd. Let erop dat het opzetstuk voor de vleeswolf goed is vastgeklit en dat al het toebehoren correct erin is gezet.
- Probeer niet om levensmiddelen met geweld door de vulschacht te persen, want hierdoor kan het apparaat beschadigd raken!
- Reinig het gebruikte toebehoren na elk gebruik (zie 'Reinigen en opbergen').
- Het apparaat is niet geschikt voor continu gebruik. Laat het maximaal 7 minuten zonder onderbreking werken en daarna enkele minuten afkoelen.
- Het apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen overbelasting, waardoor het zich dan uitschakelt. Trek in dit geval de netstekker uit de

contactdoos en laat het apparaat ca. 5 – 10 minuten afkoelen. Daarna kan het weer worden ingezet.



Voor de beste resultaten raden wij aan om levensmiddelen alvorens deze te verwerken grof fijn te maken, en om het vlees te ontdoen van botten en pezen.

Apparaat aansluiten, in-/uitschakelen en achterwaarts draaien

1. Wikkel de aansluitkabel helemaal uit en sluit deze aan op een contactdoos.
2. Kantel om het apparaat in te schakelen de **ON / 0 / R**-schakelaar (19) in de stand **ON** (aan).
3. Zet om het uit te schakelen de **ON / 0 / R**-schakelaar in de stand **0** (uit).
- Wanneer levensmiddelen het apparaat blokkeren, zet dan de **ON / 0 / R**-schakelaar enkele seconden in de stand **R** (achterwaarts), opdat de levensmiddelen die de blokkade veroorzaken zich kunnen loswerken. Schakel het apparaat daarna uit en trek de netstekker uit de contactdoos, alvorens eventuele vastzittende resten van levensmiddelen te verwijderen.

Opgelet!

- Zet de **ON / 0 / R**-schakelaar nooit tijdens het lopende bedrijf op de stand **R** (achterwaarts). Kantel de schakelaar altijd eerst in de stand **0** en wacht tot de motor volledig tot stilstand is gekomen, alvorens deze in de stand **R** (achterwaarts) te zetten.

Fijnhakken van vlees en vis

1. Zet het apparaat ineen (zie 'Apparaat ineenzetten' – 'Basistoebehoren' en 'Toebehoren om fijn te hakken en worst te bereiden').
2. Plaats een schaal onder het opzetstuk voor de vleeswolf om de fijn gehakte levensmiddelen op te vangen.
3. Schakel het apparaat in.
4. Doe de levensmiddelen in de vulschacht en druk deze met behulp van de stopper stuk voor stuk erdoor.
5. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.

Bereiden van worst

1. Zet het apparaat ineen (zie 'Apparaat ineenzetten' – 'Basistoebehoren' en 'Toebehoren om fijn te hakken en worst te bereiden').
2. Wikkel de aansluitkabel helemaal uit en sluit deze aan op een contactdoos.
3. Plaats een schaal onder het opzetstuk voor de vleeswolf om de fijn gehakte levensmiddelen op te vangen.
4. Kies een omhulsel voor de worst (bijv. kunst- of natuurdarm) en stroop deze over het worstmondstuk.
5. Schakel het apparaat in.
6. Doe de levensmiddelen in de vulschacht en druk deze met behulp van de stopper stuk voor stuk erdoor.
7. Laat de vulling in het worstmondstuk lopen. Let er daarbij op dat dit niet te vol wordt gedaan.
8. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
9. Draai het omhulsel van de worst ten slotte ineen, om afzonderlijke worstjes te vormen.

Bereiden van kebbe

Kebbe is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten: gefrituurde deegkussentjes van lamsvlees en bulgur tarwe met een vulling van gehakt. Hieronder een

voorbeeldrecept voor het bereiden van kebbe:

Deegkussentje voorbereiden

Ingrediënten:

500g lams- of vetvrij schapenvlees, in repen gesneden

500g bulgur tarwe, gewassen en afgedruipt

1 kleine ui, fijn gesnipperd

Vorbereiding:

BELANGRIJK! Verwerk de bulgur tarwe altijd meteen na het afgieten. Als deze uitdroogt, dan zou de vleeswolf te zwaar belast en daardoor beschadigd kunnen worden.

1. Zet het apparaat zo ineen als beschreven in 'Apparaat ineenzetten' – 'Basistoebehoren' en 'Toebehoren om fijn te hakken en worst te bereiden'. Gebruik de fijne geperforeerde schijf.
2. Plaats een schaal onder het opzetstuk voor de vleeswolf.
3. Schakel het apparaat in.
4. Doe afwisselend vlees en bulgur in de vulschacht en draai dit door de vleeswolf.
5. Meng het vlees en de bulgur in een schotel nog eens goed dooreen.
6. Draai het mengsel van vlees en bulgur nog een tweede keer door de vleeswolf.
7. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
8. Doe de uien bij het mengsel en vermeng alles nog een keer.

Vulling voorbereiden

Ingrediënten:

400g lamsvlees, in repen gesneden

1 el olie

2 middelgrote uien, fijn gesnipperd

1 el meel

zout en peper

Voorbereiding:

1. Zet het apparaat zo ineen als beschreven in 'Apparaat ineenzetten' – 'Basisstoebehoren' en 'Toebehoren om fijn te hakken en worst te bereiden'. Gebruik de fijne geperforeerde schijf.
2. Plaats een schaal onder het opzetstuk voor de vleeswolf.
3. Schakel het apparaat in.
4. Draai het vlees door de fijne geperforeerde schijf.
5. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
6. Bak de uien goudbruin aan.
7. Doe het lamsvlees erbij en braad het aan.
8. Voeg de overige ingrediënten toe en stoof ca. 2 minuten.
9. Giet overtollig vet af en laat afkoelen.

Kebbe bereiden

1. Het apparaat ombouwen: schroef de vastzetmoer eraf, en neem de geperforeerde schijf en de meskop eraf.
2. Monteer de kebbe inzetstukken (zie 'Apparaat ineenzetten' – 'Kebbe inzetstukken').
3. Schakel het apparaat in.
4. Doe het voorbereide vlees-bulgur mengsel voor het deegkussentje in de vulschacht en druk dit stuk voor stuk erdoor met behulp van de stopper. Er ontstaat een holle streng.
5. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
6. Deel de holle streng in ca. 8 cm grote stukken.
7. Druk de stukken van de streng aan een kant dicht om ze af te sluiten. Doe iets van de voorbereide en afgekoelde vulling in het deegkussentje en sluit daarna ook de andere zijde af (afbeelding H).
8. Frituur de gevulde deegkussentjes in hete olie, tot deze goudbruin zijn.

Bereiden van sprits

1. Bereid het deeg voor sprits voor al naargelang jouw recept.
2. Zet het apparaat zo ineen als beschreven in 'Apparaat ineenzetten' – 'Basisstoebehoren' en 'Opzetstuk voor sprits'.
3. Schakel het apparaat in.
4. Doe het deeg voor sprits in de vulschacht. Schuif het deeg met behulp van de stopper stuk voor stuk door de vulschacht.
5. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos.

DEMONTEREN

1. Neem de voorraadschaal (1) eraf.
2. Draai de vastzetmoer (11) los.
3. Neem het gebruikte inzetstuk met bijv. een schroevendraaier en evt. de meskop (15) eraf.
4. Neem de schroef (16) eruit.
5. Neem het opzetstuk voor de vleeswolf (2) van het motorblok (3) af door de ontgrendelingsknop (18) in te drukken en de vleeswolf gelijktijdig naar rechts te draaien en eruit te trekken.

REINIGEN EN OPBERGEN**Opgelet!**

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

1. Demonteer het apparaat in omgekeerde volgorde (zie 'Demonteren').
2. Verwijder eventuele resten van levensmiddelen en reinig alle gebruikte delen (behalve het motorblok!) met warm water en afwasmiddel. De geperforeerde schijven (11,14), de kebbe inzetstukken (9,10), het worstmondstuk (8), het opzetstuk voor

sprits (6, 7) en de rail voor gebakvormen (5) kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

3. Droog alle delen daarna grondig af.
4. Veeg het motorblok indien nodig af met een vochtige doek.
5. Bewaar het motorblok en al het toebehoren op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek.
6. De kleine accessoires kunnen worden opgeborgen in de accessoire lade (4).

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

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



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de zitting van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de elektrische verdeler (zekeringkast).

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	05809
Modelnummer:	MG5001I-GS
Spanningsvoorziening:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz, 600 W
Motorvermogen:	1300 W
Beschermklasse:	II
ID gebruikershandleiding:	Z 05809 M DS V2 1120 md

Het apparaat schakelt zich automatisch uit.

Het apparaat is overbelast.

- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat ca. 5 – 10 minuten afkoelen. Neem het daarna opnieuw in gebruik.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur

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

- Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte.

VERWERKING



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een van overheidswege erkend afvalverwerkingsbedrijf.



