

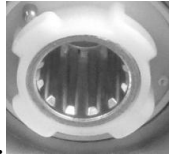
Sicherheitshinweise:

1. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
2. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Aufsatz montieren und entfernen.
3. Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und der Öffnung am Aufsatz fern.
4. Benutzen Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Haushalt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung dieser Anleitung.
5. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen, insbesondere wenn kleine Kinder oder behinderte Personen anwesend sind.
6. Überprüfen Sie, ob die Nennspannung des Geräts tatsächlich mit der Ihres elektrischen Systems übereinstimmt. Jeder Verbindungsfehler führt zum Erlöschen der Garantie.
7. Trennen Sie das Gerät vom Netz, sobald Sie es nicht mehr benutzen und reinigen.
8. Benutzen Sie Ihren Aufsatz und/oder Ihr Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Sie sollten sich an ein zugelassenes Servicecenter wenden.
9. Alle Arbeiten am Gerät, die über die normale Pflege und Reinigung durch den Kunden hinausgehen, müssen von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.
10. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht in der Reichweite von Kindern hängen und vermeiden Sie, dass es in die Nähe von heißen Teilen Ihres Geräts, anderen Wärmequellen oder scharfen Kanten kommt oder mit diesen in Berührung kommt.
12. Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, verwenden Sie Ihr Gerät nicht. Um jegliches Risiko zu vermeiden, müssen diese von einem zugelassenen Servicecenter ausgetauscht werden.
13. Geben Sie kein Zubehör mit Metallanteil in die Mikrowelle.
14. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.
15. Berühren Sie den Schneebesen, das Rührmesser oder den Knethaken nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
16. jeweils nur einen Aufsatz .
17. Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
18. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
19. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

20. Es besteht die Gefahr von Verletzungen durch Missbrauch.
Bitte gehen Sie vorsichtig damit um.

21. beim Reinigen ist Vorsicht geboten .

22. Achtung: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist,
bevor Sie ihn vom Ständer nehmen.



23. **ACHTUNG: BERÜHREN SIE NACH DEM ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS NICHT DIE BEWEGLICHE WELLE.**

24. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in den Mixer gegossen wird, da diese herausgeschleudert werden kann durch plötzliche Dampfentwicklung aus dem Gerät.

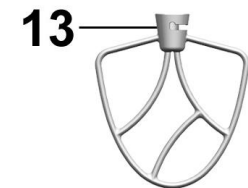
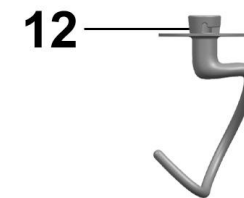
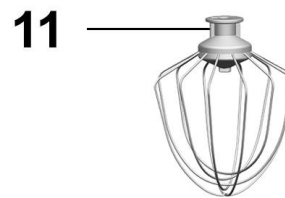
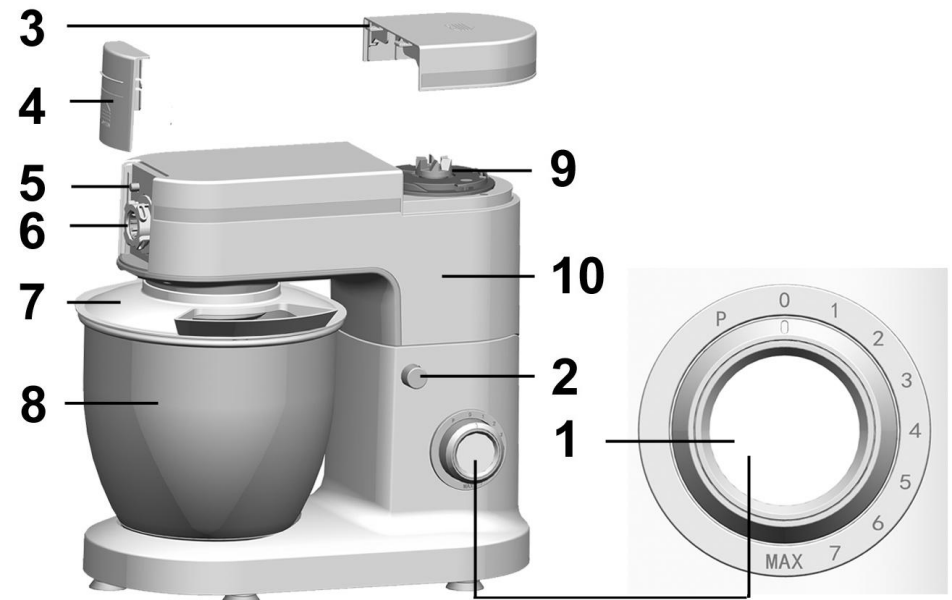
25. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:

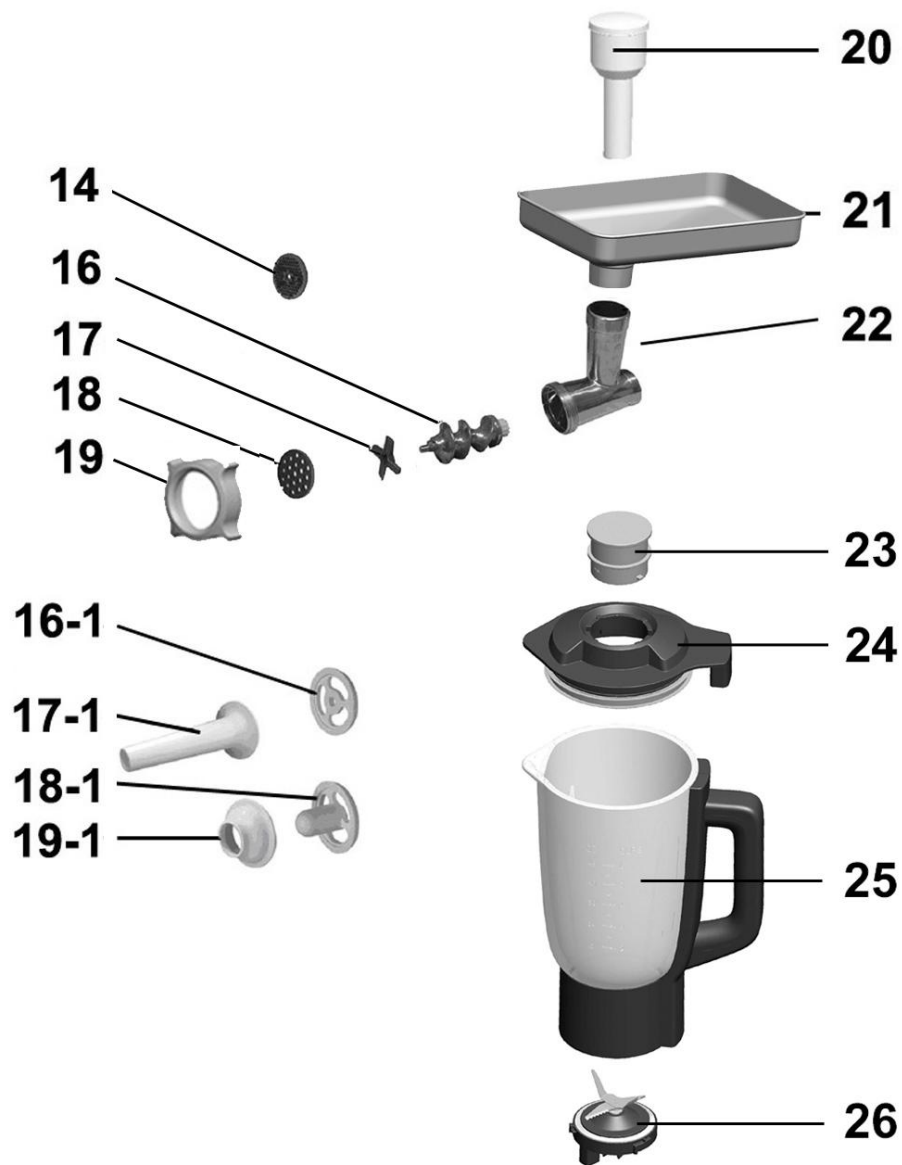
- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen .

26. Trennen Sie das Gerät immer vom Netz aus dem Netz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.

27. **VORSICHT: Um eine Gefahr durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen der Thermosicherung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen**

werden, der regelmäßig vom Gerät ein- und ausgeschaltet wird Dienstprogramm.



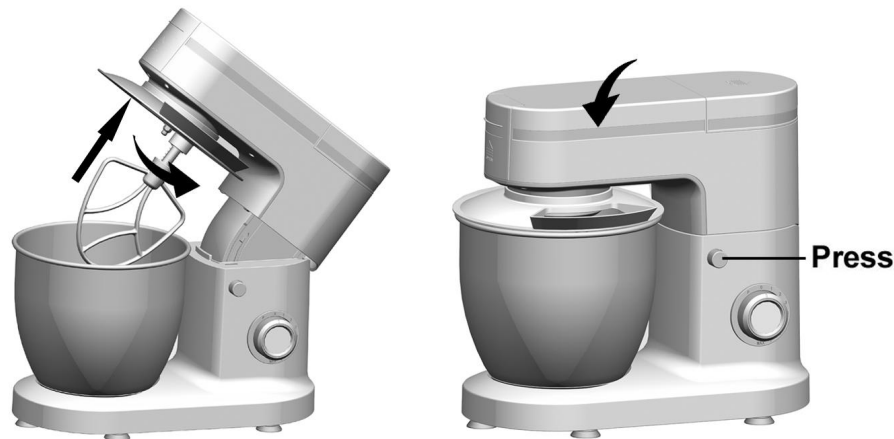
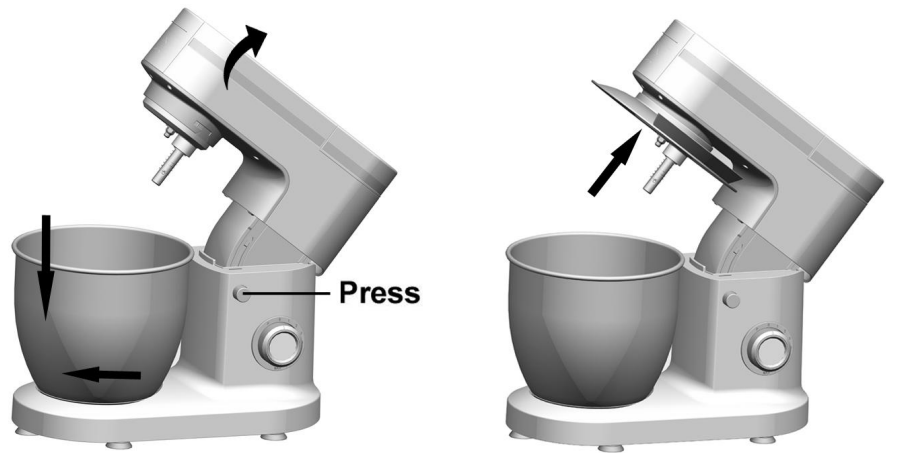


Beschreibung:

1. Geschwindigkeitskontrollschalter
2. Entriegelungstaste für Multifunktionskopf
3. Abdeckung
4. Abnehmbare Abdeckung für die Steckdose des Fleischwolfs
5. Entriegelungsknopf für das Schneidgehäuse
6. Steckdose für Fleischwolf
7. Schlüsselabdeckung
8. Edelstahlschüssel (Max. 6L)
9. Steckdose für Mixer
10. Multifunktionskopf
11. Schneebesens
12. Knethaken
13. Mischerblatt
14. Feinschleifscheibe
16. Schneckenwelle
17. Schneidklinge
18. Grobschleifscheibe
19. Schraubring
20. Drücker
21. Tablett
22. Schneidgehäuse (5#)
- 16-1. Separator
- 17-1. Wursthorn
- 18-1. Ehemalig
- 19-1. Kegel
23. Obere Abdeckung
24. Deckel für Kanne
25. Glaskrug
26. Klinge

Verwendung Ihres Geräts

Mischen / Kneten / Schlagen / Emulgieren / Schlagen



3,1 kg Teig zubereitet werden .

1. Drücken Sie die Taste (2), um den Multifunktionskopf (10) zu lösen und in eine vertikale Position zu heben.

2. Setzen Sie die Schüssel (8) durch Drehen bis zum Einrasten auf das Gerät und geben Sie die Zutaten hinein.
3. Positionieren Sie den Deckel so auf dem Kopf, dass sich die Einfüllöffnung an der Vorderseite des Geräts befindet.
4. Stecken Sie das gewünschte Zubehörteil (11, 12, 13) in die Steckdose, drücken Sie den Schaft des Zubehörteils hinein und drehen Sie es eine Vierteldrehung zu sich hin, um es in der Position zu verriegeln.
5. Drücken Sie die Taste (2) erneut, um Stellen Sie den Multifunktionskopf des Geräts in eine horizontale Position . (ein Klicken sollte zu hören sein).
6. Während der Zubereitung können Sie durch die Öffnung des Deckels Zutaten hinzufügen.
7. Um das Gerät zu stoppen, drehen Sie den Knopf (1) zurück auf 0.

Homogenisieren/Mischen/Mischen



Abhängig von der Art der Zutaten können mit dem Mixer bis zu 1,4 l Mischung zubereitet werden.

Zusammenbau und Montage des Aufsatzes:

1. Montieren Sie die Klingengruppe an der Dichtung und verriegeln

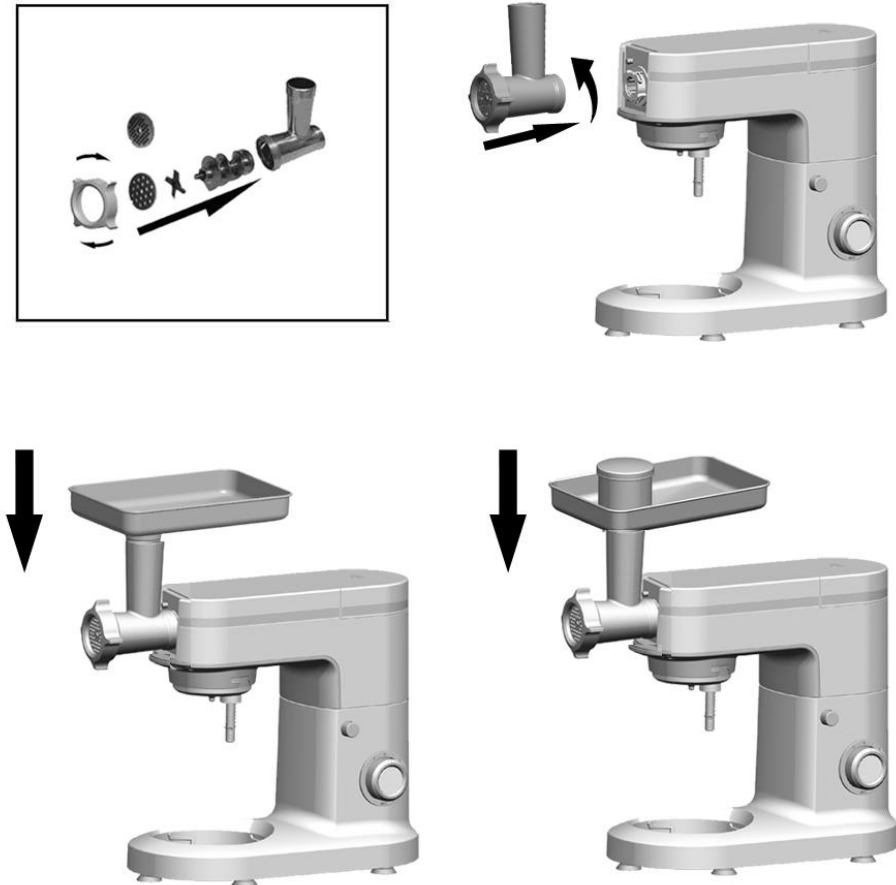
Sie sie mit einer Vierteldrehung im **Uhrzeigersinn** im Boden der Kanne (die Kanne muss aufrecht stehen).

2. **Drücken Sie die Taste (2)** , um Bringen Sie das Multifunktionsgehäuse des Geräts (10) in eine horizontale Position . (ein Klicken sollte zu hören sein).
3. Entfernen Sie die Abdeckung (3).
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stillsteht, bevor Sie den zusammengebauten Mixer einrasten lassen.
5. Setzen Sie den zusammengebauten Mixer auf und verriegeln Sie ihn durch Drehen **gegen den Uhrzeigersinn**.
6. Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und stecken Sie ihn ein. Jetzt können Sie mit der Verarbeitung Ihrer Lebensmittel beginnen.

Vorsicht:

Lassen Sie den leeren Mixer nicht länger als 1 Minute laufen !

Fleischwolf



Zusammenbau und Montage des Aufsatzes:

1. Wählen Sie das Schneidgehäuse (22) nach Ihren Wünschen. Fassen Sie den Körper des Schneidgehäuses am Einfüllrohr mit der größten Öffnung nach oben.
2. Setzen Sie die Schneckenwelle (Antriebsstifte zuerst) in das Schneidgehäuse ein. Setzen Sie das Schneidmesser mit den Schneidkanten nach oben auf die Welle.
3. Platzieren Sie die ausgewählte Lochplatte über den Klingen und achten Sie darauf, dass die beiden Nasen in die beiden Ausschnitte im Gehäuse

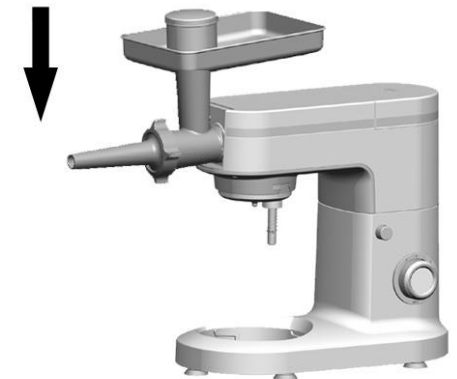
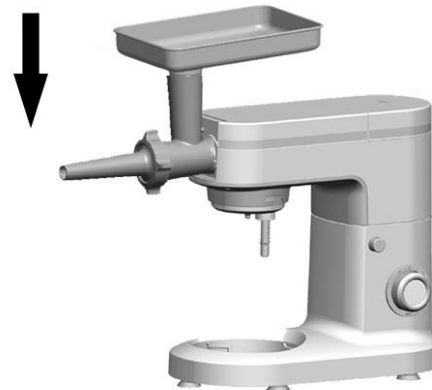
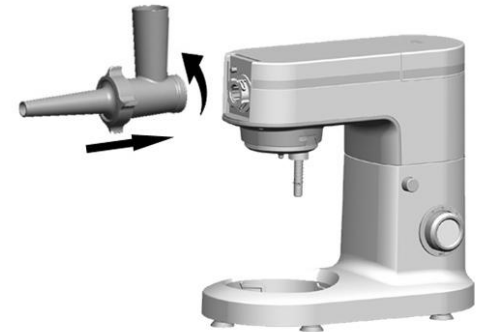
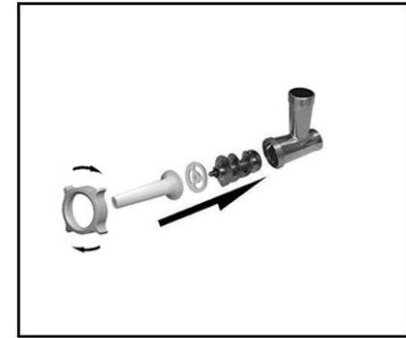
passen.

4. Verriegeln Sie den Schraubring vollständig am Gehäuse.
5. Überprüfen Sie den Zusammenbau. Die Welle sollte kein Spiel haben und sich nicht von alleine drehen lassen.
6. Bringen Sie den Multifunktionskopf in die horizontale Position (es sollte ein Klicken zu hören sein).
7. Montieren Sie das zusammengebaute Messergehäuse an der Steckdose des Fleischwolfs (6).
8. Platzieren Sie das herausnehmbare Tablett auf dem Einfüllstutzen.

Vorsicht:

1. Wenn Sie das Gehäuse (Schneidgehäuse) demontieren, müssen Sie zuerst den Entriegelungsknopf für das Schneidgehäuse (5) drücken.
2. Führen Sie die Fleischstücke mit dem Stopfer Stück für Stück in den Einfüllschacht ein. Schieben Sie das Fleisch niemals mit dem Finger oder einem anderen Gegenstand.
3. Drehen Sie den Schalter nach dem Gebrauch immer auf die Position „0“.

Würstchen herstellen



1. Das Fleisch zerkleinern.
2. Setzen Sie die Schneckenwelle mit dem Kunststoffende zuerst in das Schneidgehäuse ein.
3. Platzieren Sie den Separator im Schneidgehäuse.
4. Setzen Sie das Wursthorn auf das Messergehäuse und schrauben Sie den Ring auf das Messergehäuse.
(Stellen Sie sicher, dass die Kerben des Separators auf die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passen.)
5. Befestigen Sie das Schneidgehäuse an der Motoreinheit.
6. Stellen Sie die Ablage auf den aufrechten Teil des Schneidgehäuses.
7. Jetzt ist das Gerät für die Würstzubereitung bereit.

1) Geben Sie die Zutaten in das Tablett.

2) Drücken Sie das Fleisch mit dem Stopfer vorsichtig in das Schneidgehäuse.

Legen Sie die Wursthaut für 10 Minuten in lauwarmes Wasser. Anschließend die feuchte Haut auf das Wursthorn schieben. Schieben Sie das (gewürzte) Hackfleisch in das Messergehäuse. Sollte die Haut am Wursthorn hängen bleiben, befeuchten Sie es mit etwas Wasser.

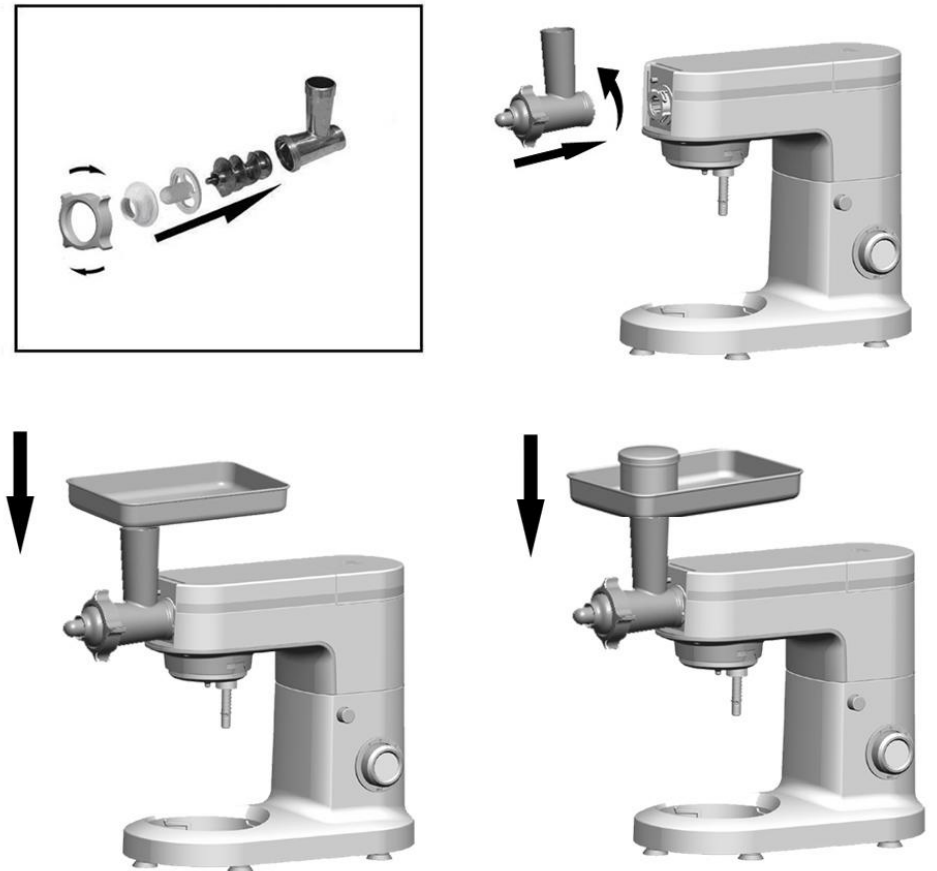
Vorsicht:

1. Wenn Sie das Gehäuse (Schneidgehäuse) demontieren, müssen Sie zuerst den Entriegelungsknopf für das Schneidgehäuse (5) drücken.

2. Führen Sie das Fleisch mit dem Stopfer in den Einfüllschacht ein. Schieben Sie das Fleisch niemals mit dem Finger oder einem anderen Gegenstand.

3. Drehen Sie den Schalter nach dem Gebrauch immer auf die Position „0“.

Döner zubereiten



1. Setzen Sie die Schneckenwelle mit dem Kunststoffende voran in das Schneidgehäuse ein.

2. Setzen Sie den Kegel in das Schneidgehäuse ein.

3. Setzen Sie den Formkörper auf das Fräsergehäuse und schrauben Sie den Ring am Fräsergehäuse fest.

(Stellen Sie sicher, dass die Kerben des Separators auf die Vorsprünge des Fleischwolfkopfes passen.)

4. Befestigen Sie das Schneidgehäuse an der Motoreinheit.

5. Stellen Sie die Ablage auf den aufrechten Teil des Schneidgehäuses.

6. Jetzt ist das Gerät für die Dönerzubereitung bereit.

- 1) Führen Sie die vorbereitete Kebab-Mischung durch den Kebab-Maker.
- 2) Schneiden Sie den durchgehenden Hohlzylinder in die gewünschten Längen und verwenden Sie ihn nach Bedarf.

Kebab ist ein traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten, das hauptsächlich aus Lammfleisch und Bulgurweizen besteht, die zu einer Paste zerkleinert werden. Die Mischung wird durch den Kebab-Maker gepresst und in kurze Stücke geschnitten. Anschließend können die Röhrchen mit einer Hackfleischmischung gefüllt, die Enden zusammengedrückt und anschließend frittiert werden.

Vorsicht:

1. Wenn Sie das Gehäuse (Schneidgehäuse) demontieren, müssen Sie zuerst den Entriegelungsknopf für das Schneidgehäuse (5) drücken.
2. Führen Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer in den Einfüllschacht ein. Schieben Sie das Essen niemals mit dem Finger oder einem anderen Gegenstand hinein.
3. Drehen Sie den Schalter nach dem Gebrauch immer auf die Position „0“.

Leitfaden für gefüllte Keb a b

Außengehäuse

500 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten

500 g gewaschener und abgetropfter Bulgurweizen

1 kleine Zwiebel

Geben Sie abwechselnd Lamm- und Bulgurweizen durch den Fleischwolf mit feinem Sieb und fügen Sie die Zwiebel hinzu, bevor das gesamte Lammfleisch und der Weizen zerkleinert sind. Lammhackfleisch, Zwiebeln und Weizen vermischen und dann ein zweites Mal durch den Fleischwolf geben. Wenn Sie ein besonders feines Sieb verwenden und die Mischung ein drittes Mal zerkleinern, können Sie alternativ mit dem Feinsieb weiter zerkleinern. Die Mischung kann nun durch den Keb- A-

B-Maker-Aufsatz extrudiert werden.

Füllung

400 g Lammfleisch, in Streifen geschnitten

15 ml/1 EL Öl

2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt

5-10 ml/ 1-2 TL Piment

15 ml/1 EL Mehl

Salz und Pfeffer

Für die Füllung das Lammfleisch mit dem feinen Sieb zerkleinern, die Zwiebel im Öl goldbraun anbraten, das Lammfleisch dazugeben und anbraten und garen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und 1-2 Minuten kochen lassen. Bei Bedarf überschüssiges Fett abgießen und abkühlen lassen.

Extrudieren Sie die Hüllenmischung durch den Keb- A- B-Maker und schneiden Sie sie in etwa 7 1/2 cm lange Stücke. Drücken Sie ein Ende des Röhrchens zusammen, das zusammengeklemmt werden kann, und füllen Sie es dann vorsichtig mit der Füllmischung. Lassen Sie am offenen Ende einen kleinen Spalt, der zum Verschließen zusammengedrückt werden kann. Den Keb a b portionsweise in heißem Öl bei 190 °C ca. 6 Minuten frittieren, bis er goldbraun und die Füllung heiß ist.

Reinigung:

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
2. Tauchen Sie den Motor niemals in Wasser und stellen Sie ihn niemals unter fließendes Wasser. Wischen Sie es mit einem weichen, trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.
3. Zur einfacheren Reinigung spülen Sie das Zubehör nach Gebrauch schnell aus. Zerlegen Sie den Mixeraufsatz komplett.
4. Wenn Ihr Zubehör durch Lebensmittel (Karotten, Orangen usw.) verfärbt ist, reiben Sie es vorsichtig mit einem in Speiseöl getauchten

Zubehörteil	Essen	Maximal	Betriebszeit	Geschwindigkeit	Vorbereitung
Schneebeisen	Sahne (enthält 38 % Fett)	500 ml	3-5 Minuten	5-Max	/
	Eiweiß	12 Stück	3 Protokoll	5-Max	/
Knehtaken	Mehl	1 0 0 0g	5 Protokoll _	1 -2	/
	Salz	1 0g			
	Hefe	2 0g			
	Zucker	10g			
	Wasser	500 g			
	Schmalz	3 0g			
Anmerkungen: Um die beste Teigwirkung zu erzielen, empfehlen wir, für den Betrieb des Geräts die mittlere und niedrige Geschwindigkeit zu wählen.					
Mixerklinge	Mehl	1 5 0g	5 Protokoll	1 -Max.	/
	Rizinuszucker	1 5 0g			
	Margarine	1 5 0g			
	Ei	3 Stk			
Mixer	Karotte	560g	3 Protokoll	P/Max	15×15×15m
	Wasser	840g			/
Fleischwolf	Rindfleisch	2000g	3 Protokoll _	3-Max	20×20×60m
	Schweinefleisch	2000g	3 Protokoll _		

die Spülmaschine, mit Ausnahme der Metallteile des Fleischwolf-Aufsatzkörpers (feine Mahlscheibe, mittlere Mahlscheibe, Schneckenwelle , Schneidmesser , grobe Mahlscheibe usw.). s Crew-Ring) .

- Mixer: Keine heißen Speisen oder heißes Wasser verwenden ! Gießen Sie warmes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter. Schließen Sie die Abdeckung. Setzen Sie es auf das Gerät und geben Sie ein paar Impulse. Nehmen Sie den Mixer heraus, spülen Sie den Krug unter fließendem Wasser aus und lassen Sie ihn kopfüber trocknen.

Verarbeitungsanleitung

Küchentuch ab und reinigen Sie es anschließend wie gewohnt.

- Waschen , spülen und wischen Sie das Zubehör ab oder geben Sie es in



Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EC und 2009/125/EC



Am Ende seiner Lebensdauer darf dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Die Materialien sind laut Kennzeichnung recycelbar. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt, indem Sie Altgeräte wiederverwenden, recyceln oder anderweitig verwerten. Bitte erkundigen Sie sich bei der Gemeindeverwaltung, wo sich die entsprechende Entsorgungsanlage befindet.