



220 – 240 V~; 50/60 Hz; 1200 W (3000W locked Power)


Fleischwolf MG 3000 PRO

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	22
Gebruiksaanwijzing	32
Brugsanvisning	42

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).



Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das 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. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.

- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr als 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Gewindering fest angeschraubt ist!
- **Nicht mit den Fingern in das Schneckengehäuse fassen!**
- Geben Sie keine Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände in das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen. Danach 10 Minuten abkühlen lassen.

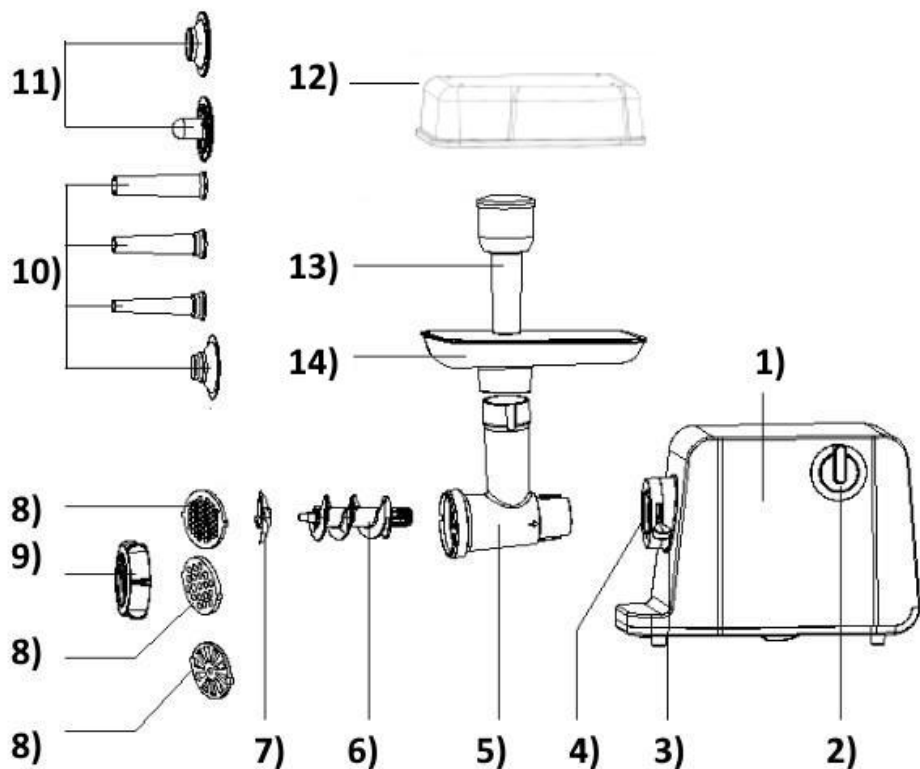
Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Lebensmittelrückstände müssen aus hygienischen Gründen entfernt werden.
- Tipp: Nach dem Durchdrehen von Fleisch etwas Weißbrot in das Gerät geben um die Fleischrest besser zu lösen.
- Entfernen Sie den Stopfer und das Einfülltablett. Drücken Sie den Entriegelungshebel und ziehen Sie das Schneckengehäuse heraus.
- Entnehmen Sie die Lochscheibe, das Messer und die Schnecke.
-  **Vorsicht! Die Messer sind scharf! Diese Teile können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!**
- Reinigen Sie alle Teile die mit Fleisch in Berührung gekommen sind in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie die Teile sofort nach Gebrauch des Gerätes.
- Spülen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen. Tipp: fetten Sie das Messer und die Lochscheiben mit Salatöl ein.
- Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.

Arbeitsplatz

Wichtig:

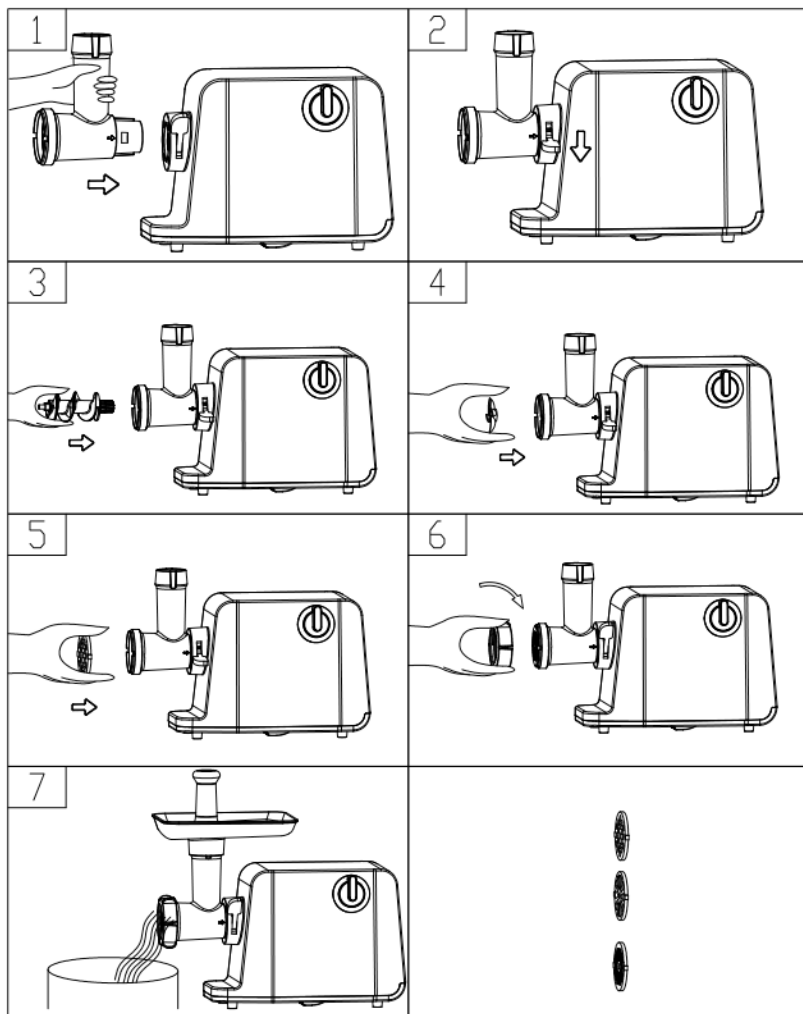
Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.



1. Motorteil
2. Schalter
3. Entriegelungshebel
4. Antriebszahnrad
5. Schneckengehäuse
6. Schnecke
7. Messer
8. Lochscheiben 3/5/8mm
9. Gewinding
10. Wurstfüllaufsatz
11. Kebbeaufsatz
12. Auffangschale / Abdeckung
13. Stopfer
14. Einfülltablett

Zusammenbau

1. Stecken Sie das Schneckengehäuse in das Antriebszahnrad und schieben Sie den Einriegelungshebel nach unten.
2. Die Schnecke mit dem dickeren Ende voran in das Gehäuse schieben und anschließend das Messer aufsetzen. Achten Sie darauf, dass die Schneide des Messers in Richtung der Lochscheibe zeigt.
3. Setzen Sie eine Lochscheibe auf und schrauben Sie anschließend den Gewindering fest auf das Gehäuse.
4. Stecken Sie das Einfülltablett auf. Mit dem Stopfer wird das Fleisch sanft in das Schneckengehäuse gedrückt.



Verwendung:

Zur Verarbeitung von rohem oder gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel, Fisch. Kein tiefgefrorenes Fleisch verwenden.


Lochscheiben: 3, 5, 8mm

Die Lebensmittel in Würfel schneiden

Will man Tartar machen, lässt man das Fleisch 2-mal auf Lochscheibe 3 durchlaufen

Nicht zu stark mit dem Stopfer drücken.

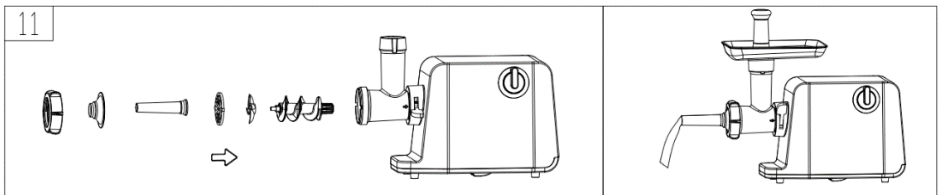
Bedienung

- Während des Zusammenbaus das Gerät noch nicht anschließen!
- Schließen Sie das Gerät an und wählen Sie Stufe 1 oder 2 aus.
 - o Stufe 1: für Lochscheibe 8mm, zum Wurstfüllen und Kebbe
 - o Stufe 2: für Lochscheibe 5 und 3mm
- Die Lebensmittel mit dem Stopfer sanft in den Einfüllschacht drücken.
-  Niemals mit den Fingern oder einem Gegenstand in den Einfüllschacht langen. Nur den dafür vorgesehenen Stopfer verwenden. Keine Knochen, Kerne, Sehnen etc. in das Gerät geben. Nur leicht angefrorene Lebensmittel verwenden. Sollte das Getriebe blockieren, die Taste Rückwärtsauftaste wählen. Das Gerät ausstellen, den Vorsatz öffnen und den Gegenstand entnehmen.

Zum Schutz des Motors:

- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten laufen.
- Lassen Sie zwischen den Arbeitsgängen eine Pause von ca. 10 Minuten.
- Wird der Motor überlastet, löst der Motorschutz aus. Warten Sie ca. 30 Minuten und starten Sie das Gerät erneut.

Wurstfüllaufsatz



- Den Netzstecker ziehen.
- Die Schnecke in das Schneckengehäuse stecken.
- Das Messer und die Lochscheibe einsetzen.
- Den gewünschten Wurstfüll-Aufsatz vor die Lochscheibe setzen und mit dem Gewinding anziehen.
- Einen eingeweichten Darm über den Aufsatz stülpen und die gewürzte und gewolfte Wurstmasse mit sanftem Druck verarbeiten. Nicht zu prall füllen.

Bratwurst Rezept

600g mageres Schweinefleisch
400g Schweinebauch
20g Salz
½ TL Muskat
½ TL Knoblauch
1 TL Majoran

Das Fleisch mit der 5mm Lochscheibe 2-mal durchdrehen. Die Gewürze untermischen. Die 3mm Lochscheibe einsetzen und die gewünschte Größe des Wurstfüllaufsatzes auf die Lochscheibe setzen und mit dem Gewinding festschrauben. Einen gereinigten Darm komplett auf den Aufsatz ziehen und anschließend die Wurstmasse über das Einfülltablett in das Gerät geben.

Kebbeaufsatz

· Für die Herstellung von Kebbe wird der Fleischwolf erst normal mit Lochscheibe verwendet, erst später kommt der Kebbeaufsatz zum Einsatz.

Kebbe Rezept

Hülle:

450g mageres Rindfleisch
150 – 200g Mehl zum Abstäuben
Salz, Chili, Muskat nach Geschmack

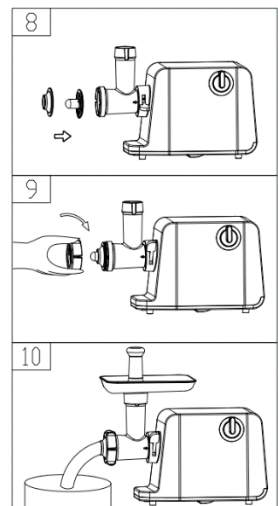
Die Zutaten mischen und mit der 5mm Lochscheibe 2-mal durchdrehen. Anschließend 1-mal mit der 3mm Lochscheibe durchdrehen.

Montage des Kebbeaufsatzes

- Den Netzstecker ziehen.
- Entfernen Sie die Lochscheibe und das Messer.
- Die Schnecke bleibt im Schneckenengehäuse stecken.
- Setzen Sie kein Messer und keine Lochscheibe ein!
- Stattdessen setzen Sie den Kebbeaufsatz auf und befestigen ihn mit dem Gewinding.
- Die Fleischmasse für die Hülle auf Stufe 1 durchdrehen und in ca. 8cm Röhren abschneiden. Das eine Ende der Röhre zudrücken und kurz anfrieren.

Füllung:

100g Kalb-/Lammfleisch
1 ½ EL Olivenöl
1 ½ EL gehackte, angebratene Zwiebel
½ TL Piment
1 ½ TL Mehl
Gewürze und Salz nach Geschmack




Die Zutaten mischen und 2-mal hintereinander mit der 5mm Lochscheibe durchdrehen.

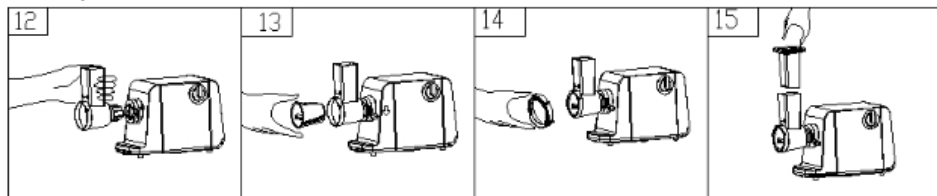
Sie können nun die Füllung mit einem Teelöffel in die vorbereiteten Hüllen füllen, oder Sie benutzen einen Wurstfüllaufsatz. Anschließend das zweite Ende ebenfalls zudrücken. Die Kebbe in der Fritteuse bei 170°C ca. 2 – 3 Minuten frittieren.

Zubehörteile (nicht im Lieferumfang enthalten)

Multireibe zum Raspeln von Gemüse, Obst, Käse, Nüssen

- Den Netzstecker ziehen.
- Stecken Sie die Multireibe in das Antriebszahnrad und schieben Sie den Entriegelungshebel nach unten.
- Wählen Sie einen Trommelreibenaufsatz und setzen Sie ihn in die Reibe. Drehen Sie anschließend den Gewinding fest.

-  Achtung! Die Aufsätze sind scharf. Verletzungsgefahr!
- Schalten Sie das Gerät ein und fügen Sie die Lebensmittel mit Hilfe des Stopfers hinzu.



Reinigung

- Netzstecker ziehen.
- Die Multireibe entfernen und alle Teile vorsichtig in Seifenwasser reinigen.

Die Multireibe zum Fleischwolf MG 3000 PRO mit Art. Nr. 99-47-00 ist im Steba-Service erhältlich.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19


E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).


Safety information


- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).

- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- **Never immerse the unit in water.**
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- Only use the device as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.
- Before every use, make sure that the winding ring is fastened tight.

- **Never use your fingers to push food into the feeding tube!**
- Do not give bones, nuts or any other hard items into the device.
- Do not let the device run longer than 5 minutes continuously. Leave to cool for about 10 minutes.

Cleaning

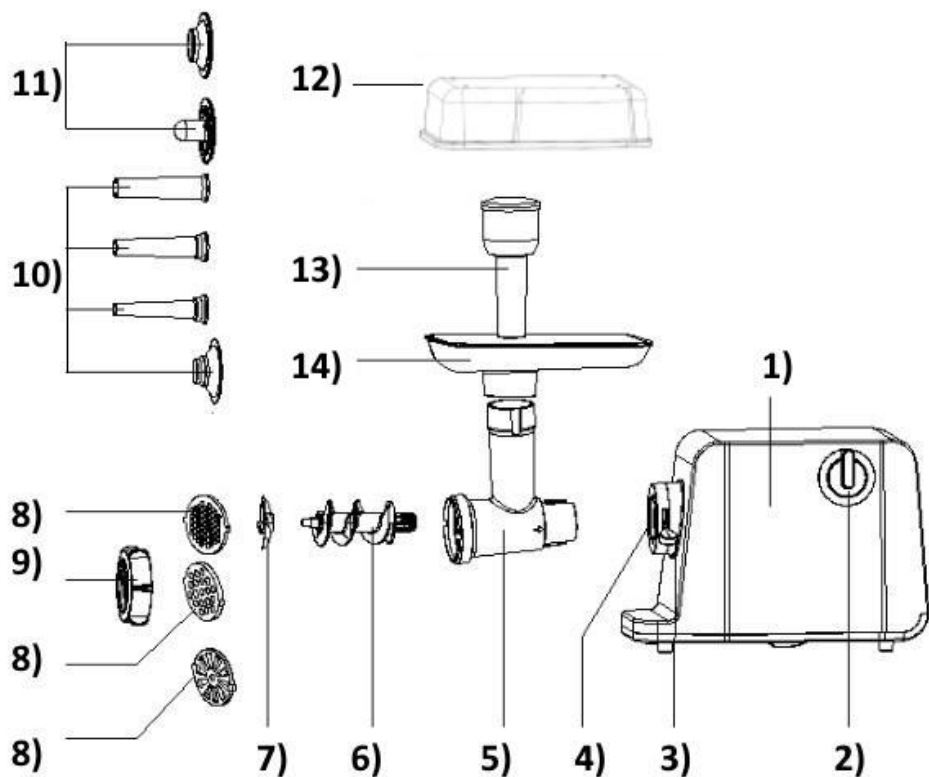
-  **Attention! Pull the plug before cleaning.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Food residues must be removed for reasons of hygiene.
- Tip: Meat left behinds in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.
- Remove the stodge and the filling tray. Press the release button and turn the whole cutter housing to the right in order to remove it.
- Remove the disc, knife and worm out of the cutter housing.

-  **Attention! Blades are sharp! Do not clean the parts in the dishwasher!**
- Wash all parts that came into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
- Rinse all parts with clear hot water and dry them immediately. Tip: We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.
- Clean the housing with a damp cloth.

Workplace

Important:

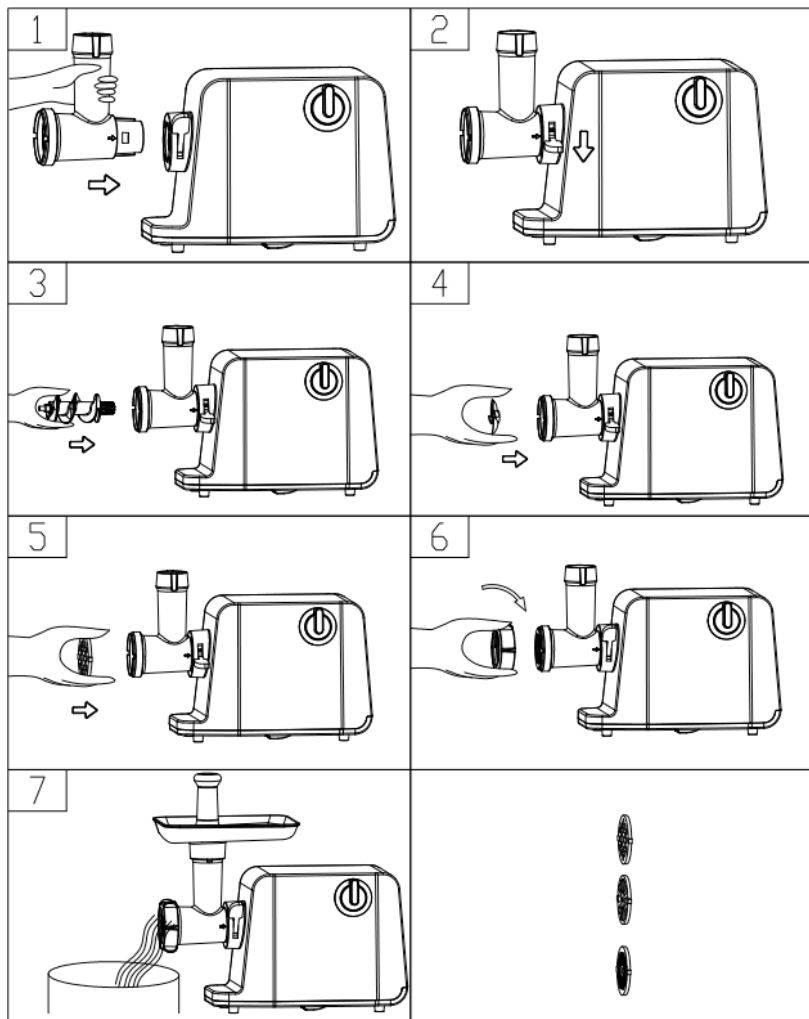
Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.



1. Motor part
2. Function button
3. Release lever
4. Driving toothed wheel
5. Worm housing
6. Worm
7. Blades
8. Discs 3/5/8mm
9. Threaded ring
10. Sausage attachments
11. Kibbe attachment
12. Tray / lid
13. Stodger
14. Filling tray

Assembly

1. Place the worm housing on the driving toothed wheel and close the release lever downwards.
2. Push the worm into the housing with the thicker end first and then put on the blade. Make sure that the cutting edge of the blade points in the direction of the perforated disc.
3. Put on a perforated disk and then screw the threaded ring tightly onto the housing.
4. Attach the filling tray. With the stodger the meat will be pushed gently into the worm housing.



Application

For the use of raw or cooked meat, bacon, poultry, fish. Never use deeply frozen meat!


Discs: 3, 5, 8mm

Cut the food into dices

In order to produce tartare, mince the meat twice with the 3mm disc.

Do not push too hard with the stodger.

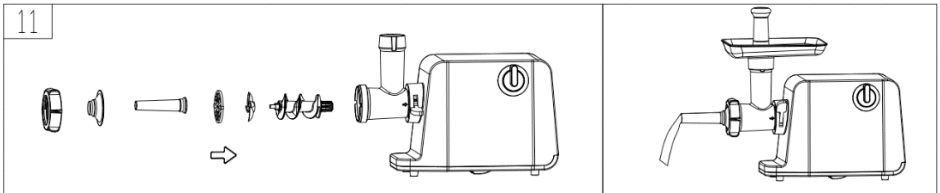
Usage

- Do not connect the device during assembly!
- Connect the device and select the speed at level 1 or 2.
 - o Level 1 (slow): for 8mm perforated disc, for sausage stuffing and kibbe
 - o Level 2 (fast): for perforated discs 5 and 3mm
- Use the stodger to gently push the food into the funnel.
-  Never put fingers or any other gadgets into the filling tube. Only use the provided stodger. Never put any bones, pits, fibres etc. into the device. Only use slightly frozen food, no deeply frozen. If the appliance is blocked, please press revers button. Turn off the device and open the threaded ring and remove the obstacle.

Protecting the motor:

- Do not operate the device without food
- Do not let the device run for more than 5 minutes.
- Leave a break of approx. 10 minutes between the work steps.
- If the motor is overloaded, the motor protection trips. Wait about 30 minutes and restart the device.

Sausage attachment



- Unplug the device.
- Insert the worm into the worm housing.
- Insert the blade and the disc.
- Place the desired sausage attachment onto the disc and fasten by using the threaded ring.
- Place a lukewarm and soaked sausage skin onto the sausage attachment and fill the sausages with minced and seasoned meat. Do not fill too tight.

Bratwurst recipe

600g lean pork
400g pork belly
20g salt
½ teaspoon nutmeg
½ teaspoon garlic
1 teaspoon marjoram

Mince the meat twice with the 5mm perforated disc. Mix in the spices. Place the desired sausage filling attachment on the 3mm perforated disc and screw it tight with the threaded ring. Place a lukewarm and soaked sausage skin onto the sausage attachment and then pour the sausage mixture into the device via the filling tray.

Kibbe attachment

- For the production of Kibbe, the meat grinder is firstly used with a perforated disk, the Kibbe attachment is used later.

Kibbe recipe

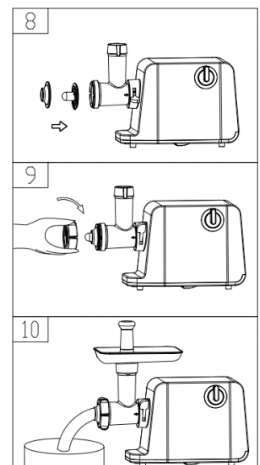
Wrapping:

450g lean beef
150 - 200g flour for dusting
Salt, chilli, nutmeg to taste

Mix the ingredients and mince it twice with the 5mm perforated disc. Then, mince it again with the 3mm disc.

Assembly of the Kibbe attachment

- Pull out the power plug.
- Remove the perforated disc and the blade.
- The worm remains in the worm housing.
- Do not use the blade or a perforated disk!
- Instead, put the kibbe attachment on and fasten it with the threaded ring.
- Mince the meat mixture for the wrapping on level 1
- and cut into approx. 8cm tubes. Close one end of the tube and freeze briefly.



Filling:

- 100g veal / lamb
- 1 ½ tbsp olive oil
- 1 ½ tbsp chopped, fried onion
- ½ teaspoon of allspice
- 1 ½ teaspoon flour
- Spices and salt to taste

Mix the ingredients and mince them twice with the 5mm perforated disc. You can fill the prepared wrappings with the filling by using a teaspoon, or you can use the sausage filling attachment. Then also close the second end of the wrapping. Fry the kibbe in the deep fryer at 170 °C for approx. 2 - 3 minutes.

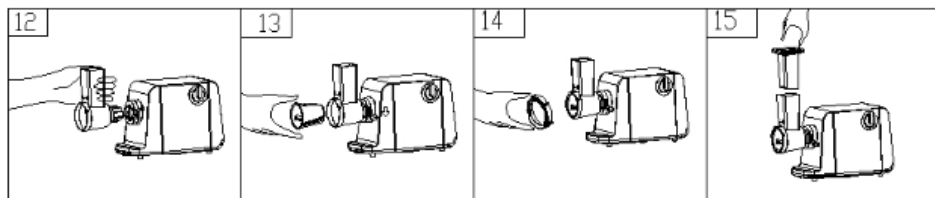
Accessories (not included)

Shredder for vegetable, fruits, cheese, nuts

- Unplug the device.
- Place the shredder attachment onto the driving toothed wheel and close the release lever downwards.
- Select a desired cutter drum and place it into the shredder. Then, fasten the threaded ring tightly.



- Attention! The attachments are sharp!
- Turn on the device and ad the food by using the stodger.



Cleaning

- Unplug the device.
- Remove the shredder and carefully clean all parts in soapy water.

The shredder for the MG 3000 PRO meat grinder with item no. 99-47-00 is available from Steba Service.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:


If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité



- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en

ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans les chambres d'hôtes

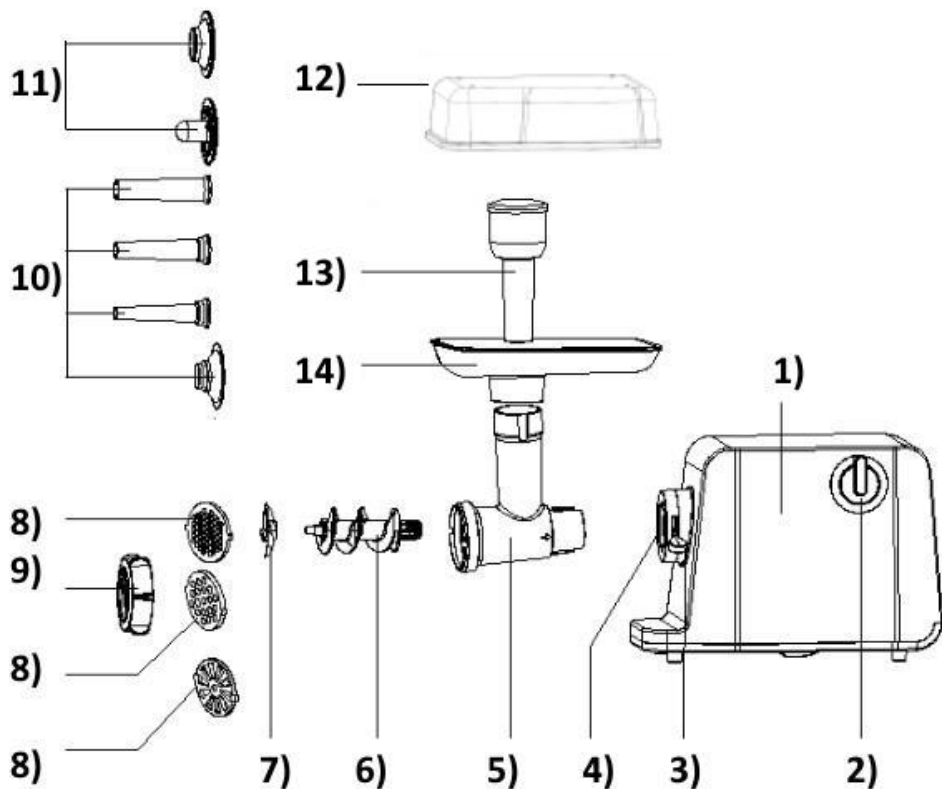
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter le formation les bactéries ou de moisissures.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la bague filetée est bien vissée !
- **Ne mettez pas vos doigts dans le boîtier de vis sans fin !**
- Ne mettez pas d'os, de noix ou d'autres objets durs dans l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner en continu pendant plus de 5 minutes. Laissez-le ensuite refroidir pendant 10 minutes.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus des aliments doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène.
- Tuyau : Après la travaille avec la viande, mettez du pain blanc dans l'appareil pour retirer plus facilement les restes de viande.
- Retirez le poussoir et le plateau de remplissage. Appuyez sur le levier de déverrouillage et retirez le boîtier de la vis sans fin.
- Retirez le disque interrupteur, le couteau et le vis sans fin.
-  **Attention ! Le couteau est très tranchant ! Ces pièces ne peuvent pas être nettoyées au lave-vaisselle !**
- Nettoyez toutes les pièces qui sont approches avec la viande dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez les pièces immédiatement après avoir utilisé l'appareil.
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude et laissez-les sécher. Tuyau : graisser le couteau et les disques perforés avec de l'huile à salade.
- Nettoyez le boîtier du l'appareil avec un chiffon humide.

Plan de travail

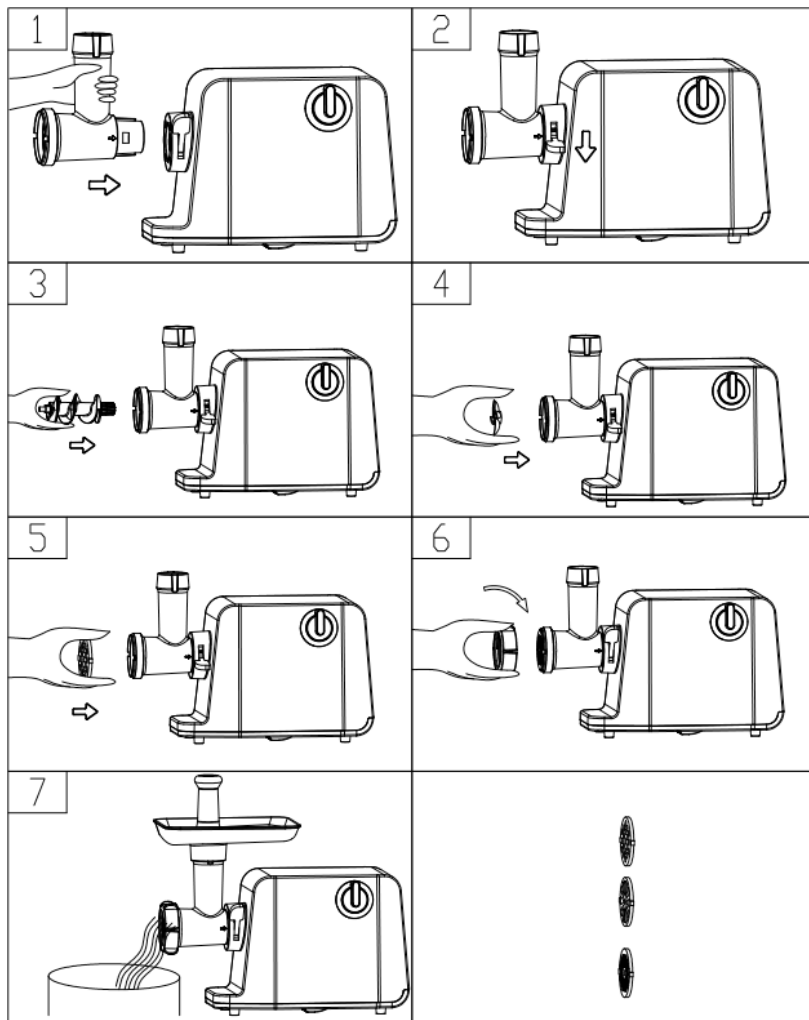
Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.



1. Partie moteur
2. Interrupteur
3. Levier de déverrouillage
4. Roue dentée d'entraînement
5. Boîtier de vis sans fin
6. Vis sans fin
7. Couteau
8. Disques interrupteurs 3/5/8 mm
9. Bague filetée
10. Accessoire pour le remplissage des saucisses
11. Accessoire pour kebbé
12. Bol / couvercle
13. Poussoir
14. Plateau de remplissage

Assemblage

1. Insérez le boîtier de la vis sans fin dans la roue dentée d'entraînement et faites appuyer le levier de déverrouillage vers le bas.
2. Poussez la vis sans fin dans le boîtier avec l'extrémité la plus épaisse d'abord, puis mettez le couteau. Assurez-vous que le tranchant du couteau pointe dans la direction du disque interrupteur.
3. Mettre un disque interrupteur, puis visser fermement la bague filetée sur le boîtier.
4. Fixez le plateau de remplissage. Doucement pressez la viande avec le poussoir dans le boîtier des vis sans fin.



Application

Pour le traitement de la viande crue ou cuite, du bacon, de la volaille et du poisson. N'utilisez pas de viande congelée.


Disques interrupteurs : 3, 5, 8mm

Couper les aliments en cubes

Si vous voulez faire du tartare, la viande est passée deux fois sur l'assiette perforée 3

N'appuyez pas trop fort avec le poussoir.

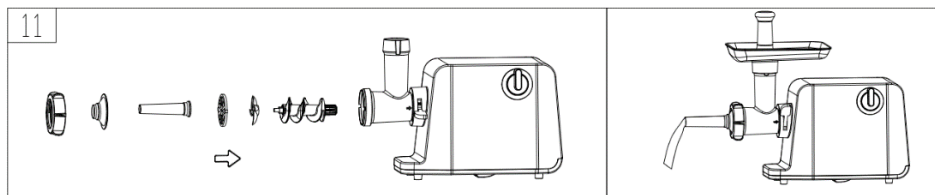
Commande

- Ne connectez pas l'appareil pendant le montage !
- Connectez l'appareil et sélectionnez le niveau 1 ou 2.
 - o Niveau 1 : pour disque interrupteur 8mm, pour remplir la saucisse et kebbé
 - o Niveau 2 : pour disques interrupteur 5 et 3mm
- Utilisez le poussoir pour pousser doucement les aliments dans le boîtier de vis sans fin.
-  Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans l'entonnoir. N'utilisez que le poussoir prévu à cet effet. Ne mettez pas d'os, de carottes, de tendons, etc. dans l'appareil. N'utilisez que des aliments légèrement congelés. Si la transmission se bloque, sélectionnez le bouton de marche arrière. Éteignez l'appareil, ouvrez la bague filetée et retirez l'objet.

Pour protéger le moteur :

- N'utilisez pas l'appareil sans nourriture
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes
- Laissez refroidir l'appareil entre les étapes de travail. Pour environ 10 minutes.
- En cas de surcharge du moteur, la protection moteur se déclenche. Attendez environ 30 minutes et redémarrez l'appareil.

Accessoire pour le remplissage des saucisses



- Retirez la prise.
- Mettez la vis sans fin dans le boîtier des vis sans fin.
- Insérez le couteau et le disque interrupteur.
- Placer l'accessoire de remplissage de saucisses souhaité devant le disque interrupteur et serrer avec la bague filetée.
- Placer un boyau imbibé sur l'accessoire et traiter le mélange de saucisses assaisonnées et hachées avec une légère pression. Ne remplissez pas trop forte.

Recette de saucisse grillée

600g porc maigre
400g poitrine de porc
20g sel
½ CC muscade
½ CC d'ail
1 CC marjolaine

Passez la viande au hachoir deux fois avec le disque interrupteur de 5mm. Mélanger les épices. Insérez le disque interrupteur de 3mm et placez la taille souhaitée de l'accessoire de remplissage de saucisses sur le disque perforé et vissez-le avec la bague filetée. Tirez complètement un boyau nettoyé sur l'accessoire, puis versez le mélange de saucisses dans l'appareil via le plateau de remplissage.

Accessoire pour kebbé

- Pour la fabrication du kebbé, le hachoir à viande est d'abord utilisé normalement avec un disque perforé. L'attachement kebbé n'est utilisé que plus tard.

Recette pour kebbé

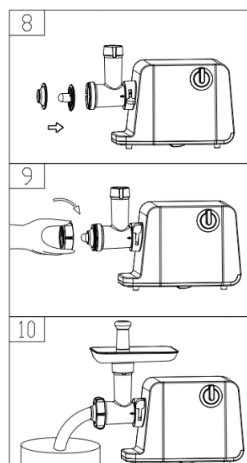
Couverture :

450g bœuf maigre
150 - 200g farine pour saupoudrer
Sel, piment, muscade au goût

Mélanger les ingrédients et passez deux fois au hachoir avec le disque interrupteur de 5mm. Passez ensuite une fois au hachoir avec le disque interrupteur de 3mm.

Montage de l'accessoire pour kebbé

- Retirez la prise.
- Retirer le disque interrupteur et le couteau.
- La vis sans fin se reste dans le boîtier de la vis sans fin.
- Ne pas utiliser de couteau ou de disque perforé !
- Au lieu de cela, mettez l'accessoire kebbé et fixez-le avec la bague filetée.
- Passez le mélange de viande pour la couverture au hachoir au niveau 1 et coupez-le en tubes d'environ 8cm. Appuyez sur une extrémité du tube pour le fermer et congeler brièvement.



La farce :

- 100g veau / agneau
- 1 ½ CS d'huile d'olive
- 1 ½ CS d'oignon frit haché
- ½ CC de piment de la Jamaïque
- 1 ½ CC de farine
- Épices et sel au goût

Mélanger les ingrédients et les passez au hachoir deux fois de suite avec le disque interrupteur de 5mm.

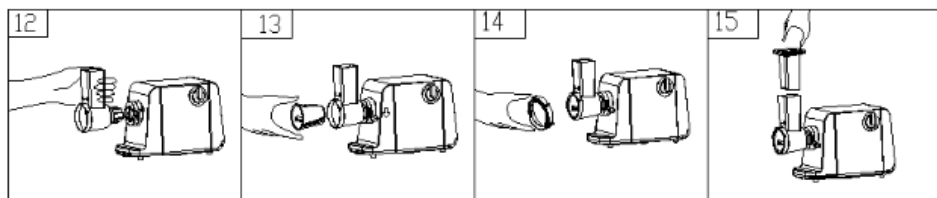
Maintenant, vous pouvez remplir les couvertures préparées avec la farce par une cuillère à café, ou vous pouvez utiliser l'accessoire de remplissage de saucisses. Ensuite, fermez également la deuxième extrémité de la couverture. Faites frire le kebbé dans la friteuse à 170 ° C pendant environ 2 à 3 minutes.

Accessoires (non inclus)

Râpe multi pour râper les légumes, les fruits, le fromage, les noix

- Retirez la prise.
- Insérez la râpe multi dans la roue dentée d'entraînement et faites appuyer le levier de déverrouillage vers le bas.
- Choisissez un accessoire de râpe à tambour et placez-le dans la râpe. Serrez ensuite la bague filetée.

-  **Danger ! Attention ! Le couteau est très tranchant !** Risqué de blessure !
- Allumez l'appareil et ajoutez les aliments à l'aide du poussoir.



Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Retirez la râpe multi et lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau savonneuse.

La râpe multi pour le hachoir à viande MG 3000 PRO avec la référence 99-47-00 est disponible chez Steba Service.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie



- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kin-

deren mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen.

- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.
- Controleer voor elk gebruik of de opwindring goed vastzit.
- **Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de vultrechter te duwen!**
- Stop geen botten, noten of andere harde voorwerpen in het apparaat.
- Laat het apparaat niet langer dan 5 minuten continue draaien. Laat ongeveer 10 minuten afkoelen.

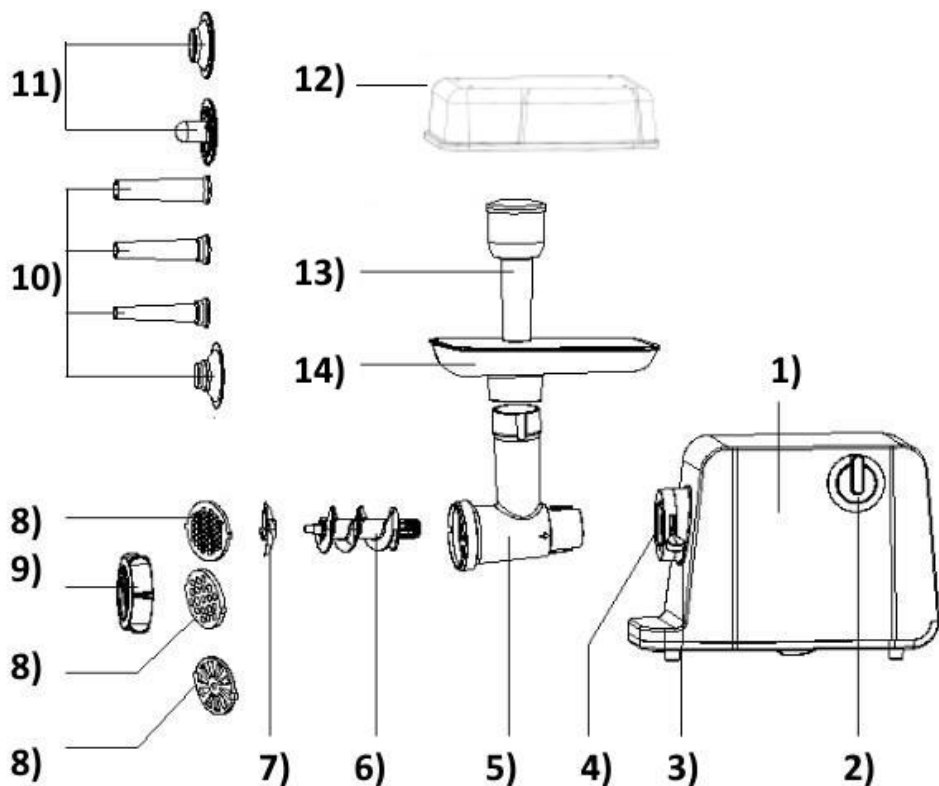
Schoonmaken

-  Let op! Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Voedselresten moeten om hygiënische redenen worden verwijderd.
- Tip: Vlees dat achterblijft in het meshuis kan uit de binnenkant van het apparaat worden verwijderd door een sneetje brood door het meshuis te halen.
- Verwijder de stodge en de vullade. Druk op de ontgrendelingsknop en draai het hele meshuis naar rechts om het te verwijderen.
- Verwijder de schijf, het mes en de worm uit het snijhuis.
-  **Let op! Het mes is scherp! Stop de onderdelen niet in de vaatwasser!**
- Was alle onderdelen die in contact zijn gekomen met vlees in warm zeepsop. Maak het direct na gebruik schoon.
- Spoel alle onderdelen af met helder water en droog ze onmiddellijk af. Tip: Wij adviseren u om de snijeenheid en de slijpschijven te smeren met wat plantaardige olie.
- Reinig de behuizing met een vochtige doek.

Plaatsing

Belangrijk:

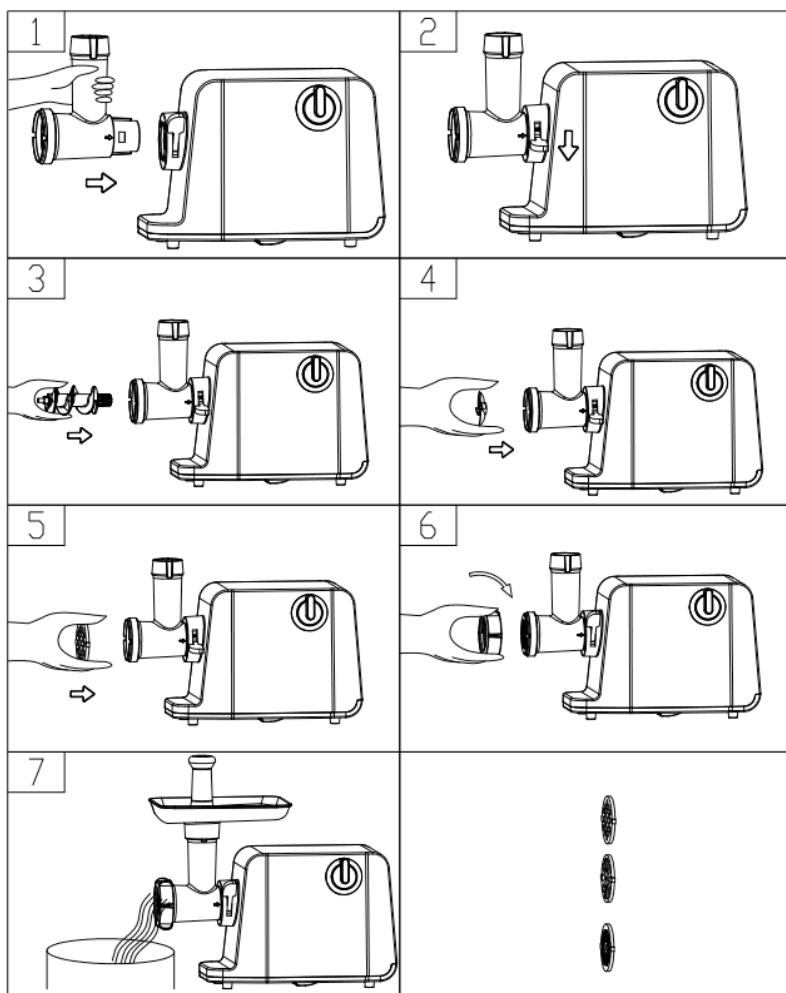
Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.



1. Motordeel
2. Functieknop
3. Hendel loslaten
4. Aandrijftandwiel tooth
5. Wormhuisvesting
6. Worm
7. Messen
8. Schijven 3/5/8mm
9. Schroefdraadring
10. Worstbijlagen
11. Kibbe-opzetstuk
12. Dienblad / deksel
13. Stodger
14. Vulschaal

Montage

1. Plaats het wormhuis op het aangedreven tandwiel en sluit de ontgrendelingsshendel naar beneden.
2. Duw de worm met het dikkere uiteinde eerst in de behuizing en plaats vervolgens het mes. Zorg ervoor dat de snijkant van het mes in de richting van de geperforeerde schijf wijst.
3. Plaats een geperforeerde schijf en schroef vervolgens de ring met schroefdraad stevig op de behuizing.
4. Bevestig de vullade. Met de stodger wordt het vlees voorzichtig in het wormhuis geduwd.



Toepassing

Voor het gebruik van rauw of gerookt vlees, spek, gevogelte, vis. Gebruik nooit diepgevroren vlees!


Schijven: 3, 5, 8mm.

Snijd het eten in blokjes

Om tartaar te maken, hakt u het vlees twee keer fijn met de schijf van 3mm.

Duw niet te hard met de stodger.

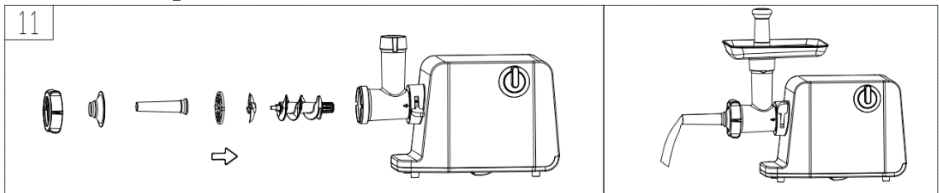
Gebruik

- Sluit het apparaat niet aan tijdens de montage!
- Sluit het apparaat aan en selecteer de snelheid op niveau 1 of 2.
 - Niveau 1 (langzaam): voor 8mm geperforeerde schijf, voor worstvulling en kibbe
 - Niveau 2 (snel): voor geperforeerde schijven 5 en 3mm.
- Gebruik de stodger om het voedsel voorzichtig in de trechter te duwen.
-  Steek nooit vingers of andere gadgets in de vulbuis. Gebruik alleen de meegeleverde stodger. Steek nooit botten, pitjes, vezels enz in het apparaat. Gebruik alleen licht ingevroren voedsel, niet diepgevroren. Als het apparaat is geblokkeerd, drukt u op de omkeerknop. Schakel het apparaat uit, open de ring met schroefdraad en verwijder het obstakel.

Bescherming van de motor

- Gebruik het apparaat niet zonder voedsel.
- Laat het apparaat niet langer dan 5 minuten draaien.
- Laat een pauze van ca. 10 minuten tussen de werkstappen.
- Bij overbelasting van de motor schakelt de motorbeveiliging uit. Wacht ongeveer 30 minuten en start het apparaat opnieuw op.

Worst opzetstuk



- Koppel het apparaat los.
- Steek de worm in het wormhuis.
- Plaats het mes en de schijf.
- Plaats de gewenste worstopzetstuk op de schijf en zet vast met behulp van de draadring.
- Leg een lauwwarm en geweekt worstvel op het worstopzetstuk en vul de worsten met gehakt en gekruid vlees. Niet te strak vullen.

Braadworst recept

600g mager varkensvlees
400g varkensbuik
20g Zout
½ theelepel nootmuskaat
½ Theelepel knoflook
1 Theelepel marjolein

Hak het vlees tweemaal fijn met de geperforeerde schijf van 5mm. Meng de kruiden erdoor. Plaats het gewenste worstvulhulpstuk op de 3mm geperforeerde schijf en schroef deze vast met de draadring. Leg eens lauwwarm en geweekt worstvel op het worstopzetstuk en giet vervolgens het worstmengsel via het vulschaal in het apparaat.

Kibbe-bijlage

- Voor de productie van Kibbe wordt eerst de vleesmolen gebruikt met een geperforeerde schijf, later het kibbe opzetstuk.

Kibbe recept

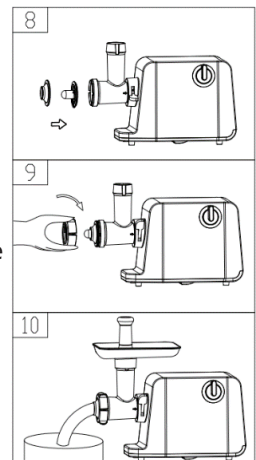
Inpakken:

450g mager rundvlees
150 - 200g meel om te bestuiven
Zout, chili, nootmuskaat naar smaak

Meng de ingredienten en maal het twee keer fijn met de geperforeerde schijf van 5mm. Hak het vervolgens opnieuw fijn met de schijf van 3mm.

Montage van het kibbe-hulpstuk

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de geperforeerde schijf en het mes
- De worm blijft in het wormhuis.
- Gebruik het mes of een geperforeerde schijf niet!
- Plaats, in plaats daarvan de kibbe-bevestiging en zet het vast met de draadring
- Hak het vleesmengsel voor de verpakking fijn op niveau 1 en snijd ze in ca. 80cm buizen. Sluit het ene uiteinde van de tube en vries kort in.



Vulling:

100g kalfsvlees / lam

1 ½ eetlepel olijfolie

1 ½ eetlepel gesnipperde, gebakken ui

½ theelepel piment

1 ½ theelepel bloem

Kruiden en zout naar smaak

Meng de ingrediënten en maal het twee keer fijn met de geperforeerde schijf van 5mm. U kunt de voorbereide wikkels vullen met de vulling, met behulp van een theelepel, of u kunt het opzetstuk voor worstvulling gebruiken. Sluit vervolgens ook het tweede uiteinde van de verpakking. Frituur de kribbe in de friteuse op 170 C gedurende ca. 2-3 minuten.

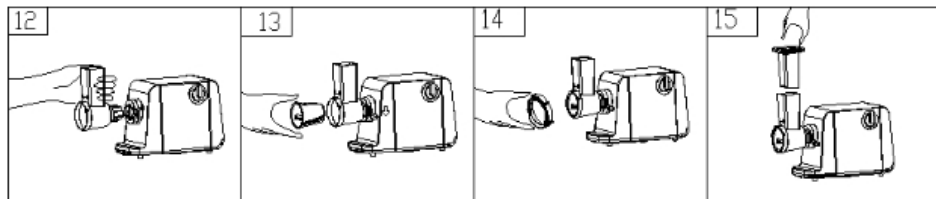
Accessories (niet inclusief)

Schredder voor groente, fruit, kaas, noten

- Koppel het apparaat los.
- Plaats het hakselhulpstuk op het aangedreven tandwiel en sluit de ontgrendelingshendel naar beneden.
- Selecteer een gewenste snijtrommel en plaats deze in de schredder. Draai vervolgens de ring met schroefdraad stevig vast.



- Aandacht! De opzetstukken zijn scherp!
- Zet het apparaat aan en voeg het eten toe met behulp van de stodger.



Schoonmaak

- Koppel het apparaat los.
- Verwijder de schredder en reinig alle onderdelen zorgvuldig in een sopje.

De schredder voor de Vleesmolen MG 3000 PRO met art.nr. 99-47-00 is verkrijgbaar bij Steba service.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>


Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Generelt

Dette apparat er kun egnet til privat brug i husholdning og indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Fjern al plastik m.m. og alle klistermærker. Vask grundigt alle dele (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og apparatet er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes.
- Rør ikke kablet med våde hænder.
- Tilslut kun stikket til en stikkontakt som overholder lovkravene og fungerer.
- Ved udtagning af stikkontakten, må der aldrig trækkes i kablet, men kun i selve stikket.
- Efter brug og ved fejlmeldinger- træk stikket.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn under 8 år samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er

- fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
 - Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
 - Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
 - Hold altid øje med apparatet når det er i brug.
 - Opbevar ikke apparatet udenfor eller i et fugtigt rum.
 - **Nedsænk aldrig apparatet i vand!**
 - Benyt aldrig apparatet ved fejlfunktioner, f.eks. når apparatet er blevet tabt eller beskadiget på anden vis.
 - Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
 - For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af apparatet kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
 - Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
 - Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljøer
 - **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørres derefter.
 - Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
 - Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
 - Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.

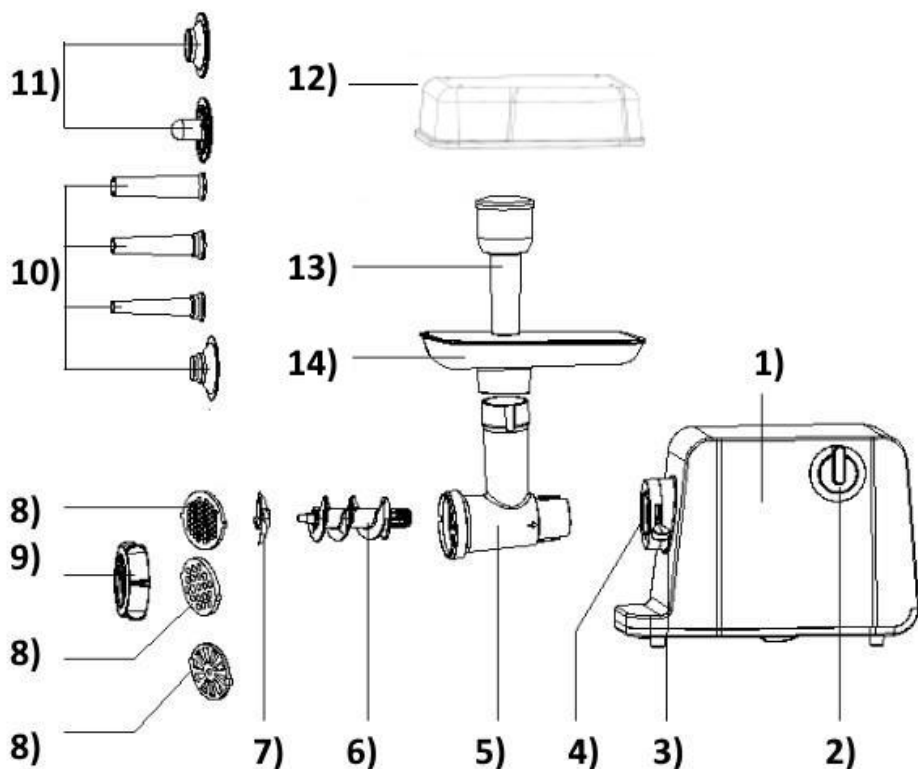
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!
- Inden hver brug skal du sikre dig, at viklingsringen er spændt godt fast
- **Brug aldrig fingrene til at skubbe mad ind i fodringsrøret!**
- Brug ikke knogler, nødder eller andre hårde genstande i enheden
- Lad ikke enheden køre længere end 5 minutter kontinuerligt. Lad afkøle i cirka 10 minutter

Rengøring

-  **OBS! Træk stikket fra maskinen før rengøring.**
- Nedsænk aldrig apparatet i vand
- Madrester skal fjernes, af hensyn til hygiejne.
- Tip: kød, der er tilbage i skærehuset kan fjernes fra apparatets inderside ved at føre en skive brød gennem skærehuset.
- Fjern pinden og påfyldningsbakken. Tryk på udløserknappen, og drej hele skærehuset til højre for at fjerne det
- Fjern skiven, kniven og snekken ud af skærehuset.
-  **Opmærksomhed! Knivene er skarpe! Rengør ikke delene i opvaskemaskinen!**
- Vask alle dele, der er i kontakt med kød, i varmt sæbevand. Rengør dem umiddelbart efter brug
- Skyld alle dele med klart varmt vand, og tør dem med det samme. Tip: vi råder dig til at smøre klippeenheden og slibeskiverne med lidt vegetabilsk olie
- Rengør skærehuset med en fugtig klud.

Arbejdsplads

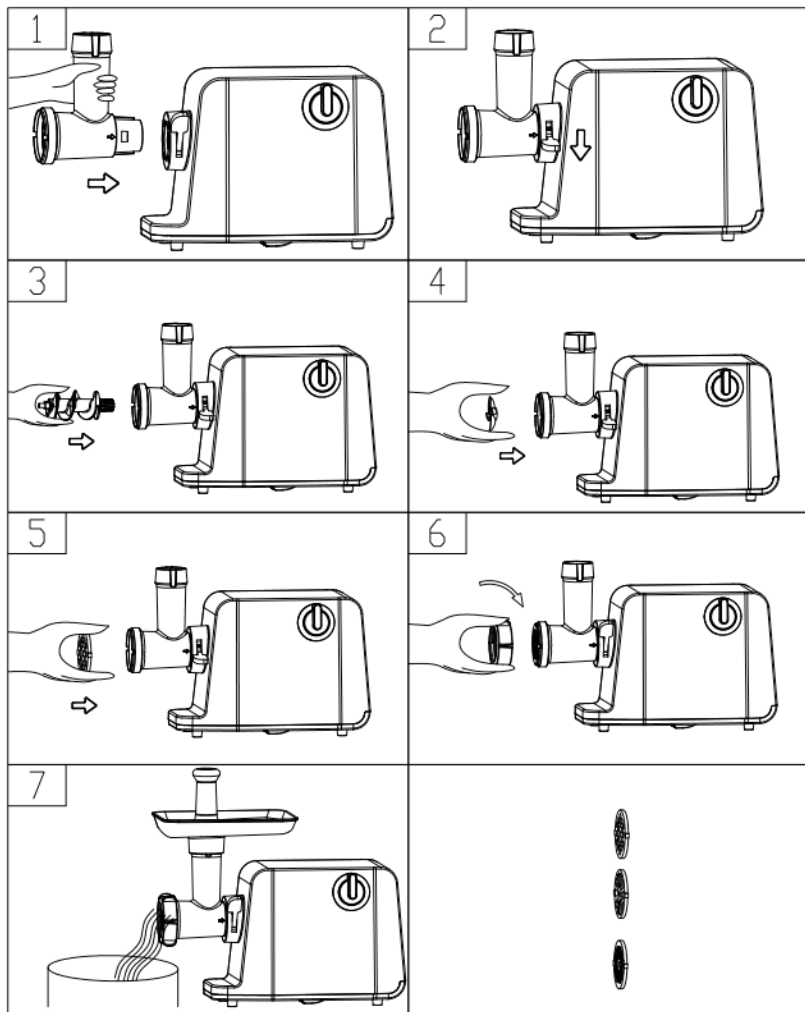
Vigtigt: Dette apparat må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkomfur, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Apparatet må ikke placeres ved bordkanten. Der er fare for at børn kan komme til det og at det kan vælte ned fra bordet.



- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1. Motordel | 8. Skiver 3/5/8mm |
| 2. Funktionsknop | 9. Gevindring |
| 3. Slip håndtag | 10. Pølse vedhæftninger |
| 4. Kørende tandhjul | 11. Sprøjtehoveder inkluderet |
| 5. Snekkehuset | 12. Bakke / låg |
| 6. Snekke | 13. Stok |
| 7. Kniv | 14. Påfyldningsbakke |

Montage

1. Anbring snekkehuset på det drivende tandhjul, og luk udløsergrebet nedad.
2. Skub snekke ind i huset med den tykke ende først, og sæt derefter klingen på. Sørg for at bladets forkant peger i retning af den perforerede skive.
3. Sæt en perforeret skive på, og skru derefter gevind ringen tæt på huset
4. Fastgør påfyldningsbakken. Medstikkeren vil kødet blive skubbet forsigtigt ind.



Application

Til brug af rått eller kogt kød, bacon, fjerkræ, fisk. Brug aldrig dybfrosset kød!


Skriver: 3, 5, 8mm.

Skær maden i terninger

For at producere tartar, hakkes kødet to gange med en 3 mm skive.

Skub ikke for hårdt med stokken.

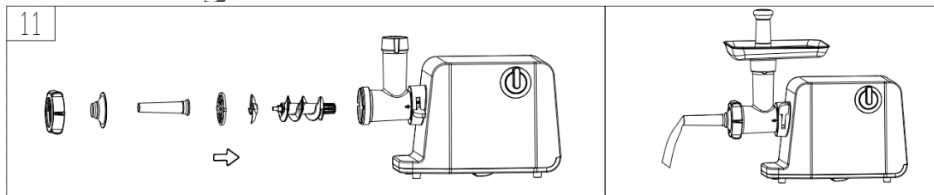
Anvendelse

- Tilslut ikke enheden under montering!
- Tilslut enheden, og vælg hastigheden på niveau 1 eller 2.
 - o Niveau 1 (langsom) til 8 mm perforeret skive, til pølsefyld og kibbe
 - o Niveau 2 (hurtig) til perforerede skiver 5 og 3 mm.
- Brug stokken til forsigtigt at skubbe maden ind i tragten
-  Læg aldrig finger eller andre genstande i påfyldningsrøret. Brug kun den medfølgende stok. Læg aldrig knogler osv i enheden. Brug kun lidt frossen mad, ingen dybfrosset. Hvis apparatet er blokeret, skal du trykke på reverseknappen, sluk for enheden og åben gevindringen, og fjern forhindringen.

Beskyttelse af motoren:

- Betjen ikke enheden uden mad
- Lad ikke enheden køre i mere end 5 minutter
- Lad en pause på ca. 10 minutter mellem arbejdsstrinnene
- Hvis motoren er overbelastet, kører motorbeskyttelsen. Vent cirka 30 minutter, og genstart enheden

Pøsefastgørelse



- Tag enheden ud af stikkontakten
- Indsæt snekke i huset
- Indsæt bladet og skiven
- Læg den ønskede pølseudstyr på skiven og fastgør den med gevindringen.
- Lag et lunkent og gennemblødt pøseskind på pølseanordningen og fyld pølserne med hakket og krydret kød. Fyld ikke for stramt

Bratwurst opskrift

600g magert svinekød

400g svinekød

20g salt

½ tsk. muskatnød

½ tsk. hvidløg

1 tsk marjoram

Hak kødet to gange med den 5 mm perforerede skive. Bland krydderierne i. læg den ønskede pølsepåfyldning på den 3 mm perforerede skive, og skru den fast med gevind ringen. Læg en lun og gennemblødt pøseskind på pølseudstyret, og hæld derefter pøseblandingen i enheden via påfyldningsbakken.

Kibbe vedhæftet fil

- Til produktion af kibbe bruges kødkværnen først med en perforeret skive, kibbe – vedhæftet fil bruges senere.

Kibbe opskrift

Indpakning:

450g magert oksekød

150 - 200g mel til støvning

Salt, chili, muskatnød efter smag

Bland ingredienserne og hak det to gange med den 5 mm perforerede skive. Hak derefter det igen med 3 mm skive.

Montering af Kibbe tilbehør

- Træk stikket ud.
- Fjern den perforerede skive og klingens.
- Spiraldelen skal ind i hullet.
- Brug ikke klingens eller en perforeret disk!
- I stedet skal du sætte kibbe tilbehøret på og fastgøre den med gevind ringen.
- Hak kødblandingen til indpakningen på niveau 1 og skæres i ca. 8 cm rør. Luk den ene ende af røret og frys kortvarigt.

Fyldning:

100g kalvekød/ lam

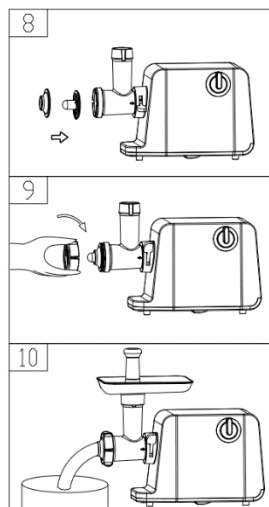
1 ½ spsk. olivenolie

1 ½ spsk. hakket stegt løg

½ tsk allehånde

1 ½ tsk mel

Krydderier og salt efter smag.



Bland ingredienserne og hak dem to gange med den 5 mm perforerede skive. Du kan fylde de tilberedte indpakninger med fyldet ved hjælp af en teske, eller du kan bruge vedhæftningen til pølsefyld. Luk derefter også den anden ende af indpakningen. Steg kiben i frituren ved 170 grader i ca. 2-3 minutter.

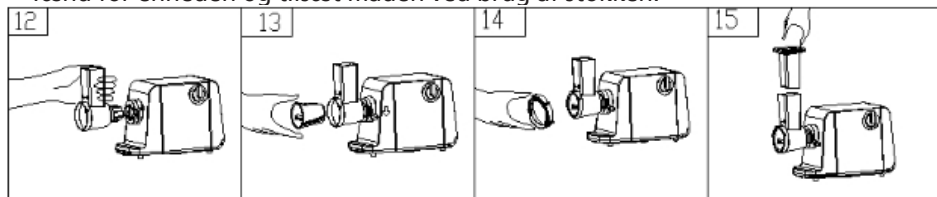
Tilbehør (medfølger IKKE)

Makuleringsmaskine til grønsager, frugt, ost, nødder

- Tag enheden ud af stikkontakten.
- Placer makuleringsredskabet på det tandhjul der kører og luk udløsergrebet nedad.
- Vælg en ønsket knivtromle og læg den i makuleringsmaskinen. Fastgør derefter gevind ringen tæt.



- Opmærksomhed! Vedhæftningerne er skarpe.
- Tænd for enheden og tilsæt maden ved brug af stokken.



Rengøring

- Tag enheden ud af stikkontakten.
- Fjern makuleringsmaskinen og rengør forsigtigt alle dele i sæbevand

Makulatoren til kødkværnen MG 3000 PRO med varenr. 99-47-00 fås hos Steba Service

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger hefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.

Forpackningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18