

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1
Auf einen Blick	1
Symbole	2
Signalwörter	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	5
Gerät Zusammensetzen	6
Benutzung	7
Auseinanderbauen	10
Reinigung und Aufbewahrung	10
Problembehebung	11
Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen	11
Entsorgung	11
Technische Daten	12

LIEFERUMFANG

(Bild A)

- 1 Feststellmutter 1 x
 - 2 Lochscheibe (fein) 1 x
 - 3 Lochscheibe (medium) 1 x
 - 4 Lochscheibe (grob) 1 x
 - 5 Messerkopf 1 x
 - 6 Förderschnecke 1 x
 - 7 Stopfer zum Fleischwolfaufsatz 1 x
 - 8 Vorratsschale 1 x
 - 9 Fleischwolfaufsatz 1 x
 - 10 Scheibenschneider 1 x
 - 11 Grobe Raspel 1 x
 - 12 Feine Raspel 1 x
 - 13 Chefschneider-Aufsatz 1 x
 - 14 Chefschneider-Stopfer 1 x
 - 15 Motoreinheit 1 x
 - 16 Kebbe-Einsatz B-Stück 1 x
 - 17 Kebbe-Einsatz A-Stück 1 x
 - 18 Wursttülle 1 x
 - 19 Spritzgebäckaufsatz 1 x
 - 20 Gebäckform-Schiene 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)

- 21 Einfüllschacht
- 22 Entriegelungsknopf
- 23 Drehschalter zum Einschalten (1), Stufe erhöhen (2), Ausschalten (AUS) und Rückwärtslauf einschalten (REV)
- 24 Aufnahme des Chefschneider- und Fleischwolfaufsatzes



Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für den **N8WERK Fleischwolf** entschieden hast und wünschen dir viel Freude damit.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **n8werk.com**

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!**



SYMBOLE



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.



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,
 - Schneiden, Reiben und Raspeln von Gemüse
 - 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, Gebildungen 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.

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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 – STROMSCHLAG-GEFAHR

- 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 – VERLETZUNGS-GEFAHR

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Ersticken-gefahr.
- 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

Zum Verarbeiten von Fleisch, Fisch sowie Herstellen von Würstchen, Kebbe, und Spritzgebäck wird folgendes Basiszubehör benötigt:

- Motoreinheit (15)
 - Fleischwolfaufsatz (9)
 - Förderschnecke (6)
 - Vorratsschale (8)
1. Die Motoreinheit auf eine Küchenzeile oder eine andere trockene, ebene und stabile Fläche stellen.
 2. Den Fleischwolfaufsatz wie folgt in die Aufnahme (24) der Motoreinheit einsetzen:
 - Den Fleischwolfaufsatz so in die Aufnahme stecken, dass der Einfüllschacht (21) im 45°-Winkel zum Entriegelungsknopf (22) steht (Bild D), ggf. den Entriegelungsknopf drücken und
 - den Einfüllschacht nach oben drehen, bis er senkrecht ist und einrastet (Bild E).
 3. Die Förderschnecke mit dem langen, schmalen Ende voran durch den Fleischwolfeinsatz in die Aufnahme stecken (Bild F).
 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 (5)
- Eine Lochscheibe fein (2), medium (3) oder grob (4), je nach gewünschtem Ergebnis
- Feststellmutter (1)
- Für die Wurstherstellung: Wursttülle (18)

1. Das Basiszubehör zusammensetzen.
2. Den Messerkopf auf die Förderschnecke setzen (Bild G). Darauf achten, dass die Klingen des Messerkopfes nach außen, und nicht zur Motoreinheit, zeigen.
3. Eine Lochscheibe vor den Messerkopf setzen (Bild H). 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 I). Ansonsten diesen Schritt überspringen.
5. Die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz schrauben (Bild J). **Nicht zu fest drehen!**

KEBBE-EINSÄTZE

Zusätzlich zum Basiszubehör wird benötigt:

- Kebbe-Einsatz A-Stück (17)
 - Kebbe-Einsatz B-Stück (16)
 - Feststellmutter (1)
1. Das Basiszubehör zusammensetzen.
 2. Den Kebbe-Einsatz A-Stück auf die Förderschnecke setzen (Bild K). Darauf achten, dass die beiden Rastnasen korrekt in den Aussparungen des Fleischwolfaufsatzes liegen.
 3. Den Kebbe-Einsatz B-Stück auf das A-Stück setzen.
 4. Die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz schrauben. **Nicht zu fest drehen!**



SPRITZGEBÄCKAUFSATZ

Zusätzlich zum Basiszubehör wird benötigt:

- Spritzgebäckaufsatz (19)
 - Gebäckform-Schiene (20)
 - Feststellmutter (1)
1. Das Basiszubehör zusammensetzen.
 2. Den Spritzgebäckaufsatz mit der Wölbung nach außen auf die Förderschnecke setzen (**Bild L**).
 3. Die Feststellmutter auf den Fleischwolfaufsatz schrauben. **Nicht zu fest drehen!**
 4. Die Gebäckform-Schiene in den Spritzgebäckaufsatz bis zur gewünschten Gebäckform schieben.

CHEFSCHNEIDER-AUFSATZ

Zum Zerkleinern von Gemüse benötigt man:

- Motoreinheit (15)
 - Chefschneider-Aufsatz (13)
 - Gemüseschneideinsatz (10, 11 oder 12)
1. Die Motoreinheit auf eine Küchenzeile oder eine andere trockene, ebene und stabile Fläche stellen.
 2. Den Chefschneider-Aufsatz so wie den Fleischwolfaufsatz (9) in die Aufnahme (24) der Motoreinheit einsetzen:
 - Den Chefschneider-Aufsatz so in die Aufnahme stecken, dass sein Einfüllschacht im 45°-Winkel zum Entriegelungsknopf (22) steht, ggf. den Entriegelungsknopf drücken und
 - den Einfüllschacht nach oben drehen, bis er senkrecht ist und einrastet.
 3. Den gewünschten Gemüseschneideinsatz auf die Welle des Chefschneider-Aufsatzes stecken (**Bild C**).

BENUTZUNG

Beachten!

- Das Gerät nur verwenden, wenn es komplett zusammengebaut wurde! Darauf achten, dass der Chefschneider- bzw. 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 5 – 10 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- / AUS-SCHALTEN UND RÜCKWÄRTSLAUF

1. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und an eine Steckdose anschließen.
2. Um das Gerät einzuschalten, den Drehschalter (23) auf die Position **1** stellen.
3. Zum Erhöhen der Geschwindigkeit den Drehschalter auf die Position **2** drehen.
4. Zum Ausschalten den Drehschalter in Position **AUS** bringen.



- Wenn Lebensmittel das Gerät blockieren, den Drehschalter für einige Sekunden auf die Position **REV** (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 Drehschalter nie während des laufenden Betriebes direkt auf die Position **REV** (Rückwärts) stellen! Immer erst warten, bis der Motor komplett zum Stillstand gekommen ist.

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 (7) Stück für Stück durchdrücken (**Bild M**).
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 (7) 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:

500 g Lamm- oder fettfreies Hammelfleisch, in Streifen geschnitten

500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

Vorbereitung:

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

1. Das Gerät so zusammensetzen, wie in „Gerät Zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst“ beschrieben. Die feine Lochscheibe (2) 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 (**Bild M**).
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:

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

Vorbereitung:

1. Das Gerät so zusammensetzen, wie in „Gerät Zusammensetzen“ – „Basiszubehör“ und „Zubehör zum Zerkleinern und zum Herstellen von Wurst“ beschrieben. Die feine Lochscheibe (**2**) verwenden.
2. Eine Schale unter den Fleischwolfaufsatz stellen.
3. Das Gerät einschalten.
4. Das Fleisch durch die feine Lochscheibe drehen (**Bild M**).
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 (**7**) 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. 8 cm 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 N**).
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 (**7**) Stück für Stück durch den Einfüllschacht schieben.
5. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



ZERKLEINERN VON GEMÜSE

1. Das Gerät zusammensetzen (siehe „Gerät Zusammensetzen“ – „Chefschneider-Aufsatz“).
2. Eine Schale unter den Chefschneider-Aufsatz stellen, um die zerkleinerten Lebensmittel aufzufangen.
3. Das Gerät einschalten.
4. Die Lebensmittel in den Einfüllschacht geben und mit Hilfe des Chefschneider-Stopfers (**14**) Stück für Stück durchdrücken (**Bild C**).
5. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

AUSEINANDERBAUEN

FLEISCHWOLFAUFSATZ

1. Die Vorratsschale (**8**) abnehmen.
2. Die Feststellmutter (**1**) lösen.
3. Den verwendeten Einsatz mit einem Schraubendreher o. Ä. (**Bild O**) und ggf. den Messerkopf (**5**) abnehmen.
4. Die Förderschnecke (**6**) herausnehmen.
5. Den Fleischwolfaufsatz (**9**) von der Motoreinheit (**15**) abnehmen, indem der Entriegelungsknopf (**22**) gedrückt wird und der Fleischwolfaufsatz gleichzeitig nach rechts gedreht und herausgezogen wird.

CHEFSCHNEIDER-AUFSATZ

1. Den verwendeten Gemüseschneideraufsatz (**10, 11** oder **12**) aus dem Chefschneider-Aufsatz (**13**) herausziehen.
2. Den Chefschneider-Aufsatz von der Motoreinheit (**15**) abnehmen, indem der Entriegelungsknopf (**22**) gedrückt wird und der Chefschneider-Aufsatz gleichzeitig nach rechts gedreht und herausgezogen wird.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Die Motoreinheit, Vorratsschale, Feststellmutter, Förderschnecke und der Fleischwolfaufsatz sind **nicht** spülmaschineneeignet!
- 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.
3. Die Vorratsschale (**8**), die Feststellmutter (**1**), die Förderschnecke (**6**) und den Fleischwolfaufsatz (**9**) mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
4. Das übrige Zubehör (außer der Motoreinheit (**15**)!) mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
5. Die Motoreinheit bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
6. Wenn alle Teile trocken sind, das Gerät und Zubehör an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.



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!

GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen
- unerlaubten Veränderungen
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen

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: 06952 (weiß); 09600 (schwarz)
Modellnummer: MG419H
Spannungsversorgung: 220 – 240 V~ 50 / 60 Hz
Leistung: 800 W; 2000 W max. Motorleistung
Schutzklasse: II
ID Gebrauchsanleitung: Z 06952_09600 M N8W V2 0621 md



Alle Rechte vorbehalten.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	13
At A Glance	13
Symbols	14
Signal Words	14
Intended Use	15
Safety Notices	15
Before Initial Use	17
Assembling the Device	17
Use	19
Dismantling	21
Cleaning and Storage	21
Troubleshooting	22
Warranty and Limitations of Liability	22
Disposal	22
Technical Data	22

ITEMS SUPPLIED

(Picture A)

- 1 Locking nut 1 x
 - 2 Perforated disc (fine) 1 x
 - 3 Perforated disc (medium) 1 x
 - 4 Perforated disc (coarse) 1 x
 - 5 Cutter head 1 x
 - 6 Screw conveyor 1 x
 - 7 Plunger for the mincing attachment 1 x
 - 8 Storage bowl 1 x
 - 9 Mincing attachment 1 x
 - 10 Slicer 1 x
 - 11 Coarse grater 1 x
 - 12 Fine grater 1 x
 - 13 Chef's slicer attachment 1 x
 - 14 Chef's slicer plunger 1 x
 - 15 Motor unit 1 x
 - 16 Kebbe insert B-piece 1 x
 - 17 Kebbe insert A-piece 1 x
 - 18 Sausage spout 1 x
 - 19 Shortbread attachment 1 x
 - 20 Pastry shape bar 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)

- 21 Feed chute
- 22 Release button
- 23 Rotary knob for switching on (1), increasing level (2), switching off (AUS) (off) and switching on reverse mode (REV)
- 24 Mount for the chef's slicer and mincing attachment



Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **N8WERK mincer** and hope you have a lot of fun with it.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: **n8werk.com**

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 the operating instructions before use!



Symbol for protection class II



Suitable for use with food.



Alternating 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 kebbe,
 - chopping, grating and shredding vegetables
 - 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 device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to **use the device safely** and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must not play with the device.
- The device must not be used by children. The device and its connecting cable must be kept away from children.
- 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, 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 motor unit and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components 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.



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.
- 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.

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.
- Do not lay or place any 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 for processing meat and fish, and making small sausages, kebbe, and shortbread shapes:

- Motor unit (15)
 - Mincing attachment (9)
 - Screw conveyor (6)
 - Storage bowl (8)
1. Place the motor unit on a kitchen unit or another dry, flat and stable surface.
 2. Insert the mincing attachment into the mount (24) of the motor unit as follows:
 - Plug the mincing attachment into the mount so that the feed chute (21) is at an angle of 45 ° to the release button (22) (Picture D), press the release button if necessary and
 - twist the feed chute upwards until it is vertical and engages (Picture E).
 3. Place the screw conveyor with the long, narrow end first through the mincing attachment into the mount (Picture F).
 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 (5)
 - A perforated disc - fine (2), medium (3) or coarse (4), depending on the result you want
 - Locking nut (1)
 - For making sausages: Sausage spout (18)
1. Assemble the basic accessories.
 2. Place the cutter head onto the screw conveyor (Picture G). 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 H). 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 I). Otherwise skip this step.
 5. Screw the locking nut onto the mincing attachment (Picture J). **Do not screw too tightly!**

KEBBE INSERTS

In addition to the basic accessories, you also require:

- Kebbe insert A-piece (17)
 - Kebbe insert B-piece (16)
 - Locking nut (1)
1. Assemble the basic accessories.
 2. Place the kebbe insert A-piece onto the screw conveyor (Picture K). 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 screw too tightly!**

SHORTBREAD ATTACHMENT

In addition to the basic accessories, you also require:

- Shortbread attachment (19)
 - Pastry shape bar (20)
 - Locking nut (1)
1. Assemble the basic accessories.
 2. Place the shortbread attachment with the curve on the outside on the screw conveyor (Picture L).
 3. Screw the locking nut onto the mincing attachment. **Do not screw too tightly!**
 4. Slide the pastry shape bar into the shortbread attachment until you get to the pastry shape you want.

CHEF'S SLICER ATTACHMENT

To chop up vegetables you require:

- Motor unit (15)
 - Chef's slicer attachment (13)
 - Vegetable slicing insert (10, 11 or 12)
1. Place the motor unit on a kitchen unit or another dry, flat and stable surface.
 2. Insert the chef's slicer attachment just like the mincing attachment (9) into the mount (24) of the motor unit:
 - Plug the chef's slicer attachment into the mount so that its feed chute is at an angle of 45 ° to the release button (22), press the release button if necessary and
 - twist the feed chute upwards until it is vertical and engages.
 3. Plug the vegetable slicing insert you want onto the shaft of the chef's slicer attachment (Picture C).



USE

Please Note!

- The device should only be used if it has been completely assembled! Make sure that the chef's slicer or 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 5 – 10 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 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, move the rotary knob (23) to the **1** position.
 3. To increase the speed, turn the rotary knob to the **2** position.
 4. To switch it off, turn the rotary knob to the **AUS** (off) position.
- If food is blocking the device, move the rotary knob to the **REV** (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 rotary knob to the **REV** (Reverse) position while the device is operating! Always wait until the motor has come to a complete standstill.

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 (7) **Picture M**.
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).

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).
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 (Picture M).
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).
2. Place a bowl beneath the mincing attachment.
3. Switch on the device.
4. Turn the meat through the fine perforated disc (Picture M).
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 (7). 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 N**).
8. Fry the filled pouches in hot oil until they are golden brown.

MAKING SHORTBREAD SHAPES

1. Prepare the shortbread mixture according to your preferred 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 (7).
5. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.

CHOPPING UP VEGETABLES

1. Assemble the device (see "Assembling the Device" – "Chef's Slicer Attachment").
2. Place a bowl beneath the chef's slicer 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 chef's slicer plunger (14) (**Picture C**).
5. Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket.

DISMANTLING

MINCING ATTACHMENT

1. Remove the storage bowl (8).
2. Undo the locking nut (1).
3. Remove the used insert with a screwdriver or something similar (**Picture O**) and if applicable the cutter head (5).

4. Take out the screw conveyor (6).
5. Remove the mincing attachment (9) from the motor unit (15) by pressing the release button (22) and turning the mincing attachment to the right and pulling it out at the same time.

CHEF'S SLICER ATTACHMENT

1. Pull the used vegetable slicing insert (10, 11 or 12) out of the chef's slicer attachment (13).
2. Remove the chef's slicer attachment from the motor unit (15) by pressing the release button (22) and turning the chef's slicer attachment to the right and pulling it out at the same time.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- The motor unit, storage bowl, locking nut, screw conveyor and mincing attachment are **not** dishwasher-safe!
- 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.
3. Clean the storage bowl (8), the locking nut (1), the screw conveyor (6) and the mincing attachment (9) with warm water and detergent.
4. Clean the rest of the accessories (apart from the motor unit (15)!) with warm water and detergent or in the dishwasher.
5. Wipe down the motor unit with a damp cloth if necessary.
6. Once all parts are dry, store the device and accessories in a clean, dry place that is out of the reach of children and animals.

TROUBLESHOOTING

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

TECHNICAL DATA

Article number:	06952 (white); 09600 (black)
Model number:	MG419H
Voltage supply:	220 – 240 V~ 50 / 60 Hz
Power:	800 W; 2000 W max. motor power
Protection class:	II
ID of the operating instructions:	Z 06952_09600 M N8W V2 0621 md

All rights reserved.

WARRANTY AND LIMITATIONS OF LIABILITY

The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

We do not accept any liability for damage or consequential damage resulting from:

- failure to follow the operating instructions
- improper or unsuitable handling
- repairs which are not carried out properly
- unauthorised modifications
- use of outside parts or spare parts
- use of unsuitable additional parts or accessories

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.



SOMMAIRE

Composition	23
Aperçu général	23
Symboles	24
Mentions d'avertissement	24
Utilisation conforme	25
Consignes de sécurité	25
Avant la première utilisation	27
Assemblage de l'appareil	28
Utilisation	29
Démontage	32
Nettoyage et rangement	32
Mise au rebut	32
Résolution des problèmes	33
Garantie et restrictions de responsabilité	33
Caractéristiques techniques	33

COMPOSITION

(Illustration A)

- 1 Écrou de blocage 1 x
- 2 Disque perforé (fin) 1 x
- 3 Disque perforé (moyen) 1 x
- 4 Disque perforé (grossier) 1 x
- 5 Tête à lames 1 x
- 6 Vis sans fin 1 x
- 7 Poussoir de l'accessoire pour hacher la viande 1 x
- 8 Plateau de remplissage 1 x
- 9 Accessoire pour hacher la viande 1 x
- 10 Trancheuse 1 x
- 11 Râpe grossière 1 x
- 12 Râpe fine 1 x
- 13 Moulin-râpe (1 x)
- 14 Poussoir du moulin-râpe 1 x
- 15 Corps de l'appareil 1 x
- 16 Embout pour kebbés, pièce B 1 x
- 17 Embout pour kebbés, pièce A 1 x
- 18 Douille à saucisses 1 x
- 19 Accessoire pour biscuits en pâte sablée 1 x
- 20 Glissière de moulage 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, mais contacter le service après-vente.

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

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration B)

- 21 Conduit de remplissage
- 22 Bouton de déverrouillage
- 23 Commutateur rotatif commandant l'enclenchement (1), l'augmentation de niveau (2), l'arrêt (AUS) (arrêt) et la marche arrière (REV) (rotation arrière)
- 24 Réception du moulin-râpe et de l'accessoire pour hacher la viande

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir choisi le **hachoir à viande N8WERK** et espérons qu'il vous donnera entière satisfaction !

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Web : **n8werk.com**

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.



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 kebabs ;
 - couper, râper et émincer les légumes ;
 - 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 peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à **l'utilisation sécurisée de l'appareil** et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- 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 et 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 le corps de l'appareil ni 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, le 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 dysfonctionne-

ment 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

Pour la transformation de la viande et du poisson ainsi que la confection des saucisses, des kebbés et des biscuits sablés, il faut les accessoires de base suivants :

- le corps de l'appareil (15) ;
 - l'accessoire pour hacher la viande (9) ;
 - la vis sans fin (6) ;
 - le plateau de remplissage (8).
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 (24) du corps de l'appareil :
 - Insérer l'accessoire pour hacher la viande dans la réception de sorte que le conduit de remplissage (21) forme un angle à 45° avec le bouton de déverrouillage (22) (illustration D), le cas échéant, presser le bouton de déverrouillage et
 - tourner le conduit de remplissage vers le haut jusqu'à ce qu'il arrive à la verticale pour s'enclencher (illustration E).
 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 F).
 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 (5) ;
- un disque perforé fin (2), moyen (3) ou grossier (4), à choisir selon le résultat souhaité ;
- l'écrou de blocage (1).
- Pour la confection des saucisses : la douille à saucisses (18).

1. Assembler les accessoires de base.
2. Placer la tête à lames sur la vis sans fin (illustration G). 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 H). 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 I). Sinon, sauter cette étape.
5. Visser l'écrou de blocage sur l'accessoire pour hacher la viande (illustration J) **Ne pas trop serrer !**

EMBOUTS POUR KEBBÉS

En plus des accessoires de base, il faut :

- l'embout pour kebbés, pièce A (17) ;
- l'embout pour kebbés, pièce B (16) ;
- l'écrou de blocage (1).

1. Assembler les accessoires de base.
2. Placer l'embout pour kebbés, pièce A sur la vis sans fin (illustration K). 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. **Ne pas trop serrer !**

ACCESSOIRE POUR BISCUITS EN PÂTE SABLÉE

En plus des accessoires de base, il faut :

- l'accessoire pour biscuits en pâte sablée (19) ;
 - la glissière de moulage (20) ;
 - l'écrou de blocage (1).
1. Assembler les accessoires de base.
 2. Placer sur la vis sans fin l'accessoire pour biscuits en pâte sablée, côté bombé vers l'extérieur (illustration L).
 3. Visser l'écrou de blocage sur l'accessoire pour hacher la viande. **Ne pas trop serrer !**
 4. Faire coulisser la glissière de moulage dans l'accessoire pour biscuits en pâte sablée jusqu'au moule désiré.

MOULIN-RÂPE

Pour émincer les légumes, il faut :

- le corps de l'appareil (15) ;
 - le moulin-râpe (13) ;
 - l'embout coupe-légumes (10, 11 ou 12).
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 le moulin-râpe de même que l'accessoire pour hacher la viande (9) dans la réception (24) du corps de l'appareil :
 - Insérer le moulin-râpe dans la réception de sorte que le conduit de remplissage forme un angle à 45° avec le bouton de déverrouillage (22), le cas échéant, presser le bouton de déverrouillage et
 - tourner le conduit de remplissage vers le haut jusqu'à ce qu'il arrive à la verticale pour s'enclencher.
 3. Insérer l'embout coupe-légumes de son choix sur l'arbre du moulin-râpe (illustration C).

UTILISATION

À observer !

- Utiliser l'appareil uniquement s'il est entièrement assemblé ! S'assurer que le moulin-râpe ou 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 5 à 10 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 5 à 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 MARCHÉ / ARRÊT ET ROTATION ARRIÈRE

1. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et brancher la fiche sur une prise.
2. Pour enclencher l'appareil, amener le commutateur rotatif (23) sur la position 1.
3. Pour augmenter la vitesse, amener le commutateur rotatif en position 2 .

4. Pour arrêter l'appareil, amener le commutateur rotatif en position **AUS** (arrêt).
- Si des aliments bloquent l'appareil, placer le commutateur rotatif pendant quelques secondes sur la position **REV** (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.

À observer !

- Ne jamais amener le commutateur rotatif directement en position **REV** (rotation arrière) pendant que l'appareil est en cours de fonctionnement. Toujours attendre que le moteur soit à l'arrêt complet.

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 (7) (**illustration M**).
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 »).

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).
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.

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 égoutté. S'il se dessèche, le hachoir à viande pourrait se retrouver trop chargé, ce qui pourrait l'endommager.

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

- soires 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.
 - Mettre l'appareil en marche.
 - Verser en alternance de la viande et du boulgour dans le conduit de remplissage et les passer au hachoir à viande (**illustration M**).
 - Mélanger à nouveau la viande et le boulgour dans un récipient.
 - Passer le mélange de viande et de boulgour une deuxième fois au hachoir à viande.
 - Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
 - 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 :

- 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.
- Mettre l'appareil en marche.
- Passer la viande dans le disque perforé fin pour la hacher (**illustration M**).
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
- Faire dorer les oignons à la poêle.
- Ajouter la viande d'agneau et faire revenir le tout.
- Ajouter les ingrédients restants et laisser cuire à l'étouffée pendant env. 2 min.
- Éliminer le surplus de graisse et laisser refroidir.

Préparation des kebbés

- Changer les accessoires sur l'appareil : dévisser l'écrou de blocage, retirer le disque perforé et la tête à lames.
- Monter les embouts pour kebbés (voir « Assemblage de l'appareil » – « Embouts pour kebbés »).
- Mettre l'appareil en marche.
- 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 (7). Il se forme un boudin creux.
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
- Couper le boudin creux en grands morceaux d'env. 8 cm.
- 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 N**).
- Faire frire les aumônières farcies dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

CONFECTION DE BISCUITS SABLÉS

- Préparer la pâte sablée d'après sa recette de prédilection.
- Assembler l'appareil tel qu'indiqué dans « Assemblage de l'appareil » – « Accessoires de base » et « Accessoire pour biscuits en pâte sablée ».
- Mettre l'appareil en marche.
- Verser la pâte sablée dans le conduit de remplissage. Faire avancer la pâte à



l'aide du poussoir (7) morceau par morceau dans le conduit de remplissage.

5. Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.

ÉMINÇAGE DE LÉGUMES

1. Assembler l'appareil (voir « Assemblage de l'appareil » – « Moulin-râpe »).
2. Déposer un récipient en dessous du moulin-râpe afin de récupérer les aliments émincés.
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 du moulin-râpe (14) (illustration C).
5. Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.

DÉMONTAGE

ACCESSOIRE POUR HACHER LA VIANDE

1. Enlever le plateau de remplissage (8).
2. Desserrer l'écrou de blocage (1).
3. Retirer l'accessoire utilisé à l'aide d'un tournevis ou d'un outil similaire (illustration O) et le cas échéant aussi la tête à lames (5).
4. Extraire la vis sans fin (6).
5. Retirer l'accessoire pour hacher la viande (9) du corps de l'appareil (15) en appuyant sur le bouton de déverrouillage (22) tout en tournant l'accessoire pour hacher la viande sur la droite pour l'extraire.

MOULIN-RÂPE

1. Enlever l'embout coupe-légumes utilisé (10, 11 ou 12) du moulin-râpe (13).
2. Retirer le moulin-râpe du corps de l'appareil (15) en appuyant sur le bouton de déverrouillage (22) tout en tournant le moulin-râpe sur la droite pour l'extraire.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Le corps de l'appareil, le plateau de remplissage, l'écrou de blocage, la vis sans fin et l'accessoire pour hacher la viande ne sont **pas** lavables au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'agents nettoyants corrosifs ou abrasifs qui risqueraient d'endommager les surfaces.

1. Pour démonter l'appareil, procéder aux mêmes étapes dans l'ordre inverse (voir « Démontage »).
2. Éliminer les éventuels résidus d'aliments.
3. Nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle le plateau de remplissage (8), l'écrou de blocage (1), la vis sans fin (6) et l'accessoire pour hacher la viande (9).
4. Nettoyer les accessoires restants (corps de l'appareil (15) mis à part) au lave-vaisselle ou bien à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
5. Au besoin, essuyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
6. Lorsque toutes les pièces sont sèches, ranger l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

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.



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, contacter le 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 à 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.

GARANTIE ET RESTRICTIONS DE RESPONSABILITÉ

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.

Dans les cas suivants, la garantie ne sera assurée ni pour les dommages avérés ni pour ceux qui en résulteraient :

- non-respect du mode d'emploi ;
- négligence ou usage inapproprié ;
- réparations improprement réalisées ;
- modifications non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange ou d'autres pièces de provenance tierce ;
- utilisation d'accessoires ou d'autres auxiliaires inadaptés.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	06952 (blanc); 09600 (noir)
Numéro de modèle :	MG419H
Tension d'alimentation :	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Puissance :	800 W ; puissance moteur max. 2000 W
Classe de protection :	II
Identifiant mode d'emploi :	Z 06952_09600 M N8W V2 0621 md



Tous droits réservés.

ÍNDICE

Volumen de suministro	34
Descripción del aparato	34
Símbolos	35
Palabras de advertencia	35
Uso previsto	36
Indicaciones de seguridad	36
Antes del primer uso	38
Montaje del aparato	38
Uso	40
Desmontaje	42
Limpieza y almacenamiento	43
Solución de problemas	43
Garantía y limitaciones de responsabilidad	44
Eliminación	44
Datos técnicos	44

VOLUMEN DE SUMINISTRO

(Imagen A)

- 1 1 tuerca de fijación
- 2 1 disco perforado (fino)
- 3 1 disco perforado (medio)
- 4 1 disco perforado (grosso)
- 5 1 cabezal de cuchillas
- 6 1 sinfín de alimentación
- 7 1 empujador para el cabezal picador de carne
- 8 1 bandeja
- 9 1 cabezal picador de carne
- 10 1 cortador en rodajas
- 11 1 rallador grueso
- 12 1 rallador fino
- 13 1 cabezal cortador-rallador
- 14 1 empujador para el cortador-rallador
- 15 1 unidad del motor
- 16 1 pieza B del accesorio para kibbe
- 17 1 pieza A del accesorio para kibbe
- 18 1 boquilla para embutido
- 19 1 cabezal para pastitas
- 20 1 riel para molde de repostería
1 manual de instrucciones

Comprobar la integridad del volumen de suministro y si se han producido daños en los componentes durante el transporte. En caso de daños, no emplear el aparato y contactar con el servicio de atención al cliente.

Retirar posibles láminas, pegatinas o protección para el transporte presentes en el aparato. **No retirar nunca la placa de características ni las posibles señales de advertencia.**

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(Imagen B)

- 21 Boca de llenado
- 22 Botón de desbloqueo
- 23 Interruptor giratorio para encender (1), aumentar nivel (2), apagar (AUS (apagar)) y activar marcha atrás (REV (marcha atrás))
- 24 Alojamiento del cabezal cortador-rallador y del cabezal picador de carne

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por el **picador de carne de N8WERK** y deseamos que lo disfrute mucho.

Ante cualquier duda sobre nuestro aparato o los accesorios y piezas de repuesto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en la página web: **n8werk.com**

Información sobre el manual de instrucciones

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas y para otros usuarios. Se considera un componente del aparato. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de este manual de instrucciones.



**INSTRUCCIONES IMPORTANTES
¡ES IMPRESCINDIBLE CONSERVARLAS!**

SÍMBOLOS

-  Señales de peligro: Estos símbolos indican posibles peligros. Leer con atención las instrucciones de seguridad correspondientes y cumplirlas.
-   Señales de peligro: Estos símbolos indican posibles peligros. Leer con atención las instrucciones de seguridad correspondientes y cumplirlas.
-  Información complementaria
-  Leer el manual de instrucciones antes del uso.
-  Símbolo para clase de protección II
-  Adecuado para uso alimentario.
-  Tensión alterna

PALABRAS DE ADVERTENCIA

Las palabras de advertencia indican peligros resultantes de no observar las indicaciones correspondientes.

PELIGRO – Riesgo alto, las consecuencias son lesiones graves e incluso mortales

ADVERTENCIA – Riesgo medio, las consecuencias pueden ser lesiones graves e incluso mortales

ATENCIÓN – Riesgo bajo, pueden producirse lesiones leves o moderadas

AVISO – Riesgo de daños materiales



USO PREVISTO

- Este aparato ha sido diseñado para:
 - Picar carne y pescado
 - Elaborar embutidos y kibbe
 - Cortar, rallar verdura
 - Dar forma a pastitas
- ¡No es adecuado para triturar huesos!
- ¡No es adecuado para triturar alimentos fibrosos (p. ej. jengibre o espárragos)!
- ¡No es adecuado para alimentos congelados!
- El aparato está pensado únicamente para el uso doméstico privado, no para usos comerciales o en entornos simila-

res a los domésticos, como hoteles, hospedajes con desayuno, oficinas, cocinas para empleados, etc.

- Utilizar el aparato solo para el fin indicado y solo del modo descrito en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido. Un manejo incorrecto o una manipulación inadecuada pueden producir averías en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA: Observar todas las instrucciones de seguridad, las indicaciones, las imágenes y los datos técnicos de este aparato. El incumplimiento de las indicaciones de seguridad y las instrucciones puede ocasionar descargas eléctricas, incendios y lesiones.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas o falta de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando sean supervisados o hayan sido instruidos en el **uso seguro del aparato** y hayan comprendido los posibles peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben utilizar el aparato. El aparato y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, el aparato debe apagarse y desconectarse de la red eléctrica.
- Hay que desconectar siempre el aparato de la red eléctrica si no va a estar vigilado y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No efectuar modificaciones en el aparato. No reemplazar el cable de conexión por cuenta propia. Si el aparato o su cable de conec-



ción están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar (p. ej. taller especializado) con el fin de evitar peligros.

- Se deben observar obligatoriamente las indicaciones del capítulo «Limpieza y almacenamiento».



PELIGRO – PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

- Utilizar y almacenar el aparato exclusivamente en habitaciones cerradas. No utilizar ni almacenar el aparato en habitaciones con una alta humedad ambiental.
- No sumergir nunca la unidad del motor ni el cable de conexión en agua u otro líquido, y asegurarse de que no se caigan al agua o se mojen.
- Si la unidad del motor se cae al agua mientras está conectada a la red eléctrica, desenchufarla inmediatamente de la toma de corriente. **Solo después**, sacar la unidad del motor del agua. No intentar nunca sacarla del agua mientras esté conectada a la red eléctrica.
- No utilizar la unidad del motor si se ha caído al agua o a otro líquido. Antes de volver a ponerla en marcha, dejar que el fabricante, el servicio de atención al cliente o un distribuidor autorizado la comprueben para evitar posibles riesgos.
- No tocar nunca la unidad del motor ni el cable de conexión con las manos húmedas si la unidad del motor está conectada a la red eléctrica.



ADVERTENCIA – PELIGRO DE LESIONES

- Mantener a niños y animales alejados del material de embalaje. Existe riesgo de asfixia.
- Mantener ropa, joyas, cabellos, manos y otras partes del cuerpo alejados del aparato para que no puedan engancharse en las piezas giratorias.

- El cabezal de cuchillas tiene cuchillas afiladas. Cuidado al manipular el cabezal de cuchillas. Existe peligro de corte.
- Utilizar exclusivamente el empujador suministrado para introducir los alimentos en la boca de llenado. No meter nunca las manos en la boca de llenado mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Colocar el cable de conexión de forma que no sea posible tropezarse con él. El cable de conexión no debe quedar colgando de la superficie de apoyo para evitar que alguien lo arrastre y tire el aparato.
- No mover nunca el aparato mientras esté en funcionamiento. Asegurarse de que tenga la suficiente estabilidad.



ADVERTENCIA – PELIGRO DE INCENDIO

- No utilizar el aparato cerca de materiales inflamables.
- No cubrir el aparato mientras esté en marcha.
- No colocar materiales inflamables (p. ej. cartón, plástico, papel o velas) en el aparato o sobre él.
- No insertar objetos en los orificios del aparato y asegurarse de que siempre estén libres de suciedad o de otras obstrucciones.
- No conectar el aparato a la misma regleta que otros dispositivos (de elevada potencia) para evitar una sobrecarga y un posible cortocircuito (incendio).
- Utilizar solo cables alargadores cuyos datos técnicos coincidan con los del

aparato. No utilizar cables alargadores de más de 3 m ni recogecables.

AVISO – RIESGO DE DAÑOS MATERIALES

- Conectar el aparato únicamente a una toma de corriente instalada conforme a la normativa vigente. La toma de corriente debe estar bien accesible, también después de conectar el aparato, para que la conexión de red se pueda desconectar rápidamente. La tensión de alimentación debe coincidir con los datos técnicos del aparato.
- Emplear solo los accesorios originales del fabricante para no perjudicar el funcionamiento del aparato y evitar posibles daños.
- Para evitar un sobrecalentamiento, no tener en funcionamiento el aparato mucho tiempo si no tiene alimentos dentro.
- Desconectar el aparato y desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente si se produce algún problema durante el funcionamiento o en caso de tormenta.
- Tirar siempre del enchufe y nunca del cable de red para desconectar el aparato de la red eléctrica.
- No tirar del aparato ni transportarlo usando el cable de conexión.
- Disponer el cable de conexión de forma que no pueda quedar aplastado ni retorcido ni entrar en contacto con superficies calientes.
- Proteger el aparato del calor, del fuego abierto, de la radiación solar directa, de temperaturas extremas, humedad e impactos.
- Guardar el aparato en un lugar seco, a temperaturas entre 0 y 40 °C, fuera del alcance de niños y animales.
- No colocar nunca objetos pesados sobre el aparato o el cable de conexión.

ANTES DEL PRIMER USO

Puede haber residuos de la producción adheridos al aparato. Para evitar efectos sobre la salud, limpiar en profundidad los accesorios antes del primer uso (véase «Limpieza y almacenamiento»).

MONTAJE DEL APARATO

¡Tener en cuenta!

- Antes de cambiar los accesorios, desenchufar el aparato de la toma de corriente para evitar que el aparato se encienda accidentalmente.

ACCESORIOS BÁSICOS

Para procesar carne, pescado y para elaborar embutido, kibbe y pastitas se necesitan los siguientes accesorios básicos:

- Unidad del motor (15)
 - Cabezal picador de carne (9)
 - Sinfín de alimentación (6)
 - Bandeja (8)
1. Colocar la unidad del motor sobre una encimera o sobre otra superficie seca, plana y estable.
 2. Introducir el cabezal picador de carne en el alojamiento (24) de la unidad del motor como se indica a continuación:
 - Encajar el cabezal picador de carne en el alojamiento de forma que la boca de llenado (21) forme un ángulo de 45 ° con el botón de desbloqueo (22) (**imagen D**); en caso necesario, pulsar el botón de desbloqueo y
 - girar la boca de llenado hacia arriba hasta que esté en vertical y encaje (**imagen E**).
 3. Encajar el sinfín de alimentación (con el extremo estrecho largo delante) a través del accesorio picador de carne en el alojamiento (**imagen F**).

4. Montar los accesorios necesarios para el procesamiento deseado (ver abajo).
5. Colocar la bandeja sobre la boca de llenado del cabezal picador de carne.

ACCESORIOS PARA PICAR Y PARA ELABORAR EMBUTIDO

Además de los accesorios básicos se necesita:

- Cabezal de cuchillas (5)
- Un disco perforado fino (2), medio (3) o grueso (4), dependiendo del resultado deseado
- Tuerca de fijación (1)
- Para la elaboración de embutido: boquilla para embutido (18)

1. Montar los accesorios básicos.
2. Colocar el cabezal de cuchillas sobre el sinfín de alimentación (**imagen G**). Asegurarse de que las cuchillas del cabezal de cuchillas señalen hacia afuera y no hacia la unidad del motor.
3. Colocar un disco perforado delante del cabezal de cuchillas (**imagen H**). Asegurarse de que las dos pestañas de enclavamiento del disco perforado se encuentren correctamente en las hendiduras del cabezal picador de carne.
4. Para elaborar embutidos, colocar la boquilla para embutido sobre el disco perforado (**imagen I**). En otro caso, saltarse este paso.
5. Enroscar la tuerca de fijación en el cabezal picador de carne (**imagen J**). **¡No apretarla demasiado!**

ACCESORIOS PARA KIBBE

Además de los accesorios básicos se necesita:

- Pieza A del accesorio para kibbe (17)
- Pieza B del accesorio para kibbe (16)
- Tuerca de fijación (1)

1. Montar los accesorios básicos.

2. Colocar la pieza A del accesorio para kibbe sobre el sinfín de alimentación (**imagen K**). Asegurarse de que las dos pestañas de enclavamiento se encuentren correctamente en las hendiduras del cabezal picador de carne.
3. Colocar la pieza B del cabezal para kibbe sobre la pieza A.
4. Enroscar la tuerca de fijación en el cabezal picador de carne. **¡No apretarla demasiado!**

CABEZAL PARA PASTITAS

Además de los accesorios básicos se necesita:

- Cabezal para pastitas (19)
- Riel para molde de repostería (20)
- Tuerca de fijación (1)

1. Montar los accesorios básicos.
2. Colocar el cabezal para pastitas con la curvatura hacia afuera sobre el sinfín de alimentación (**imagen L**).
3. Enroscar la tuerca de fijación en el cabezal picador de carne. **¡No apretarla demasiado!**
4. Deslizar el riel para molde de repostería en el cabezal para pastitas hasta el molde de repostería deseado.

CABEZAL CORTADOR-RALLADOR

Para picar verdura se necesita:

- Unidad del motor (15)
- Cabezal cortador-rallador (13)
- Cabezal cortaverdura (10, 11 o 12)

1. Colocar la unidad del motor sobre una encimera o sobre otra superficie seca, plana y estable.
2. Introducir el cabezal cortador-rallador y el cabezal picador de carne (9) en el alojamiento (24) de la unidad del motor:
 - Encajar el cabezal cortador-rallador en el alojamiento de forma que la boca de llenado forme un ángulo de 45° con

- el botón de desbloqueo (22); en caso necesario, pulsar el botón de desbloqueo y
- o girar la boca de llenado hacia arriba hasta que esté en vertical y encaje.
3. Encajar el cabezal cortaverdura deseado sobre el eje del cabezal cortador-rallador (imagen C).

USO

¡Tener en cuenta!

- ¡Utilizar el aparato solamente si está completamente montado! Asegurarse de que el cabezal cortador-rallador o el cabezal picador de carne esté encajado y de que todas las piezas de los accesorios estén bien montadas.
- No intentar empujar los alimentos con fuerza por la boca de llenado; esto podría dañar el aparato.
- Limpiar las piezas de los accesorios utilizados después de cada uso (véase «Limpieza y almacenamiento»).
- Este aparato no es apto para el funcionamiento continuo. Utilizar el aparato máximo 5 – 10 minutos sin interrupción y, a continuación, dejarlo enfriar unos minutos.
- El aparato cuenta con protección contra sobrecarga; en caso de sobrecarga, el aparato se apaga. En ese caso, desenchufar el aparato de la toma de corriente y dejarlo enfriar 5 – 10 minutos. Después puede volver a utilizarse.



Para obtener los mejores resultados, recomendamos picar gruesos los alimentos antes de procesarlos, y retirar los huesos y cartílagos de la carne.

CONECTAR, ENCENDER / APAGAR EL APARATO Y MARCHA ATRÁS

1. Desenrollar completamente el cable de conexión y conectarlo a una toma de corriente.
2. Para encender el aparato, llevar el interruptor giratorio (23) a la posición **1**.
3. Para aumentar la velocidad, llevar el interruptor giratorio a la posición **2**.
4. Para apagar el aparato, llevar el interruptor giratorio a la posición **AUS** (apagar).
 - o Si hay alimentos bloqueando el aparato, llevar el interruptor giratorio unos segundos a la posición **REV** (marcha atrás) para que los alimentos que causan el bloqueo puedan desatascarse. A continuación, apagar el aparato y desenchufarlo de la toma de corriente antes de eliminar posibles restos de alimentos que hayan quedado adheridos.

¡Tener en cuenta!

- No llevar nunca el interruptor giratorio durante el funcionamiento a la posición **REV** (hacia atrás). Esperar siempre primero hasta que el motor se haya detenido completamente.

TRITURAR CARNE Y PESCADO

1. Montar el aparato (véase «Montaje del aparato» – «Accesorios básicos» y «Accesorios para picar y para elaborar embutido»).
2. Colocar una bandeja debajo del cabezal picador de carne para recoger los alimentos picados.
3. Encender el aparato.
4. Introducir los alimentos en la boca de llenado y, con ayuda del empujador (7), empujarlos poco a poco (imagen M).
5. Apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente.

ELABORAR EMBUTIDO

1. Montar el aparato (véase «Montaje del aparato» – «Accesorios básicos» y «Accesorios para picar y para elaborar embutido»).
2. Desenrollar completamente el cable de conexión y conectarlo a una toma de corriente.
3. Colocar una bandeja debajo del cabezal picador de carne para recoger los alimentos picados.
4. Elegir una funda para embutido (p. ej. plástica o natural) y colocarla sobre la boquilla para embutido.
5. Encender el aparato.
6. Introducir los alimentos en la boca de llenado y, con ayuda del empujador (7), empujarlos poco a poco.
7. Dejar que el relleno entre en la funda. No llenarla demasiado.
8. Apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente.
9. Finalmente, retorcer la funda para formar embutidos individuales.

ELABORACIÓN DE KIBBE

El kibbe es un plato tradicional de Oriente Medio: bolas de masa fritas de carne de cordero y trigo bulgur con relleno de carne picada. A continuación se muestra una receta para elaborar kibbe:

Preparar la bola de masa

Ingredientes:

500 g de carne de cordero o de carnero sin grasa, cortada en tiras

500 g de trigo bulgur, lavado y escurrido

1 cebollas pequeñas, picadas muy finas

Preparación:

IMPORTANTE Procesar el trigo bulgur siempre inmediatamente después de colar el agua. Si se seca, el picador de carne podría cargarse mucho y dañarse.

1. Montar el aparato como se describe en «Montaje del aparato» – «Accesorios básicos» y «Accesorios para picar y para elaborar embutido». Utilizar el disco perforado fino (2).
2. Colocar un cuenco debajo del cabezal picador de carne.
3. Encender el aparato.
4. Introducir alternativamente carne y bulgur en la boca de llenado y rotarlos a través del picador de carne (**imagen M**).
5. Mezclar bien la carne y el bulgur en un recipiente.
6. Pasar otras dos veces la mezcla de carne y bulgur por el picador de carne.
7. Apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente.
8. Añadir la cebolla a la mezcla y volver a mezclar todo.

Preparar el relleno

Ingredientes:

400 g de carne de cordero, cortada en tiras

1 cucharada de aceite

2 cebollas medianas, picadas muy finas

1 cucharada de harina

Sal y pimienta

Preparación:

1. Montar el aparato como se describe en «Montaje del aparato» – «Accesorios básicos» y «Accesorios para picar y para elaborar embutido». Utilizar el disco perforado fino (2).
2. Colocar un cuenco debajo del cabezal picador de carne.
3. Encender el aparato.
4. Pasar la carne por el disco perforado fino (**imagen M**).
5. Apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente.
6. Sofreír la cebolla hasta que se dore.
7. Añadir la carne de cordero y sofreírla.

8. Añadir el resto de ingredientes y dejarlos rehogar durante 2 minutos.
9. Vaciar la grasa sobrante y dejar que se enfríe

Preparar kibbe

1. Convertir el aparato: Desenroscar la tuerca de fijación, extraer el disco perforado y el cabezal de cuchillas.
2. Montar los accesorios para preparar kibbe (véase «Montaje del aparato» – «Accesorios para preparar kibbe»).
3. Encender el aparato.
4. Introducir en la boca de llenado la mezcla preparada de carne y bulgur para la bola de masa y, con ayuda del empujador (7), presionar gradualmente. Se forma una tira hueca.
5. Apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente.
6. Cortar la tira hueca en trozos de aprox. 8 cm.
7. Aplastar los trozos de tira por un lado para cerrarlos. Llenar la bola de masa con el relleno preparado y enfriado y, a continuación, cerrar también el otro lado de la masa (**imagen N**).
8. Freír las bolas de masa rellenas en aceite caliente hasta que estén doradas.

ELABORAR PASTITAS

1. Preparar la masa para las pastitas según la receta preferida.
2. Montar el aparato como se describe en «Montaje del aparato» – «Accesorios básicos» y «cabezal para pastitas».
3. Encender el aparato.
4. Introducir la masa para pastitas en la boca de llenado. Introducir poco a poco la masa por la boca de llenado con ayuda del empujador (7).
5. Apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente.

PICAR VERDURA

1. Montar el aparato (véase «Montaje del aparato» – «Cabezal cortador-rallador»).
2. Colocar un cuenco debajo del cabezal cortador-rallador para recoger los alimentos picados.
3. Encender el aparato.
4. Introducir los alimentos en la boca de llenado y, con ayuda del empujador del cortador-rallador (14), empujarlos poco a poco (**imagen C**).
5. Apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente.

DESMONTAJE

CABEZAL PICADOR DE CARNE

1. Retirar la bandeja (8).
2. Soltar la tuerca de fijación (1).
3. Retirar con un destornillador o similar el cabezal utilizado (**imagen O**) y, en caso necesario, el cabezal de cuchillas (5).
4. Extraer el sinfín de alimentación (6).
5. Retirar el cabezal picador de carne (9) de la unidad del motor (15) presionando el cabezal de desbloqueo (22) y, al mismo tiempo, girando a la derecha y tirando del cabezal picador de carne.

CABEZAL CORTADOR-RALLADOR

1. Extraer el accesorio cortaverdura (10, 11 o 12) del cabezal cortador-rallador (13).
2. Retirar el cabezal cortador-rallador de la unidad del motor (15) presionando el cabezal de desbloqueo (22) y, al mismo tiempo, girando a la derecha y tirando del cabezal cortador-rallador.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

¡Tener en cuenta!

- La unidad del motor, la bandeja, la tuerca de fijación, el sinfín de alimentación y el cabezal picador de carne **no** son aptos para el lavavajillas.
- Para la limpieza no se deben utilizar detergentes corrosivos o abrasivos, ya que podrían dañar la superficie.

1. Desmontar el aparato siguiendo los mismos pasos en orden inverso (véase «Desmontaje»).
2. Eliminar posibles restos de alimentos.
3. Lavar con agua caliente y detergente lavavajillas la bandeja (8), la tuerca de fijación (1), el sinfín de alimentación (6) y el cabezal picador de carne (9).
4. Limpiar el resto de accesorios (excepto la unidad del motor (15)) con agua caliente y detergente o en el lavavajillas.
5. En caso necesario, pasar un paño húmedo por la unidad del motor.
6. Cuando todas las piezas estén secas, guardar el aparato y los accesorios en un lugar limpio, seco y al que no puedan acceder niños ni animales.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe si puede solucionar el problema usted mismo. Si los pasos siguientes no resuelven el problema, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.



¡No intente reparar por su cuenta un aparato eléctrico!

El aparato no funciona.

El enchufe no está correctamente encajado en la toma de corriente.

- ▶ Corregir la posición del enchufe.

La toma de corriente está defectuosa.

- ▶ Probar con otra toma.

No hay tensión de red.

- ▶ Comprobar el fusible del distribuidor eléctrico (caja de fusibles).

El aparato se apaga automáticamente.

El aparato está sobrecargado.

- ▶ Apagar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente. Dejar que el aparato se enfríe durante aprox. 5 – 10 minutos. A continuación, volver a ponerlo en marcha.

Durante el uso puede detectar mal olor.

El aparato se utiliza por primera vez. Hay restos de la producción en el aparato. Esto es normal y más adelante no sucederá.

- ▶ Asegurarse que la habitación esté bien ventilada.

GARANTÍA Y LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD

La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por daños directos o derivados en los siguientes casos:

- Inobservancia del manual de instrucciones
- Manipulación incorrecta o indebida
- Reparaciones realizadas de forma indebida
- Modificaciones no autorizadas
- Uso de componentes o piezas de repuesto de otros fabricantes
- Uso de piezas complementarias o accesorios inadecuados

ELIMINACIÓN



Desechar el material de embalaje de manera respetuosa con el medioambiente, facilitando su reciclaje.



Este aparato cumple la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). No tire este aparato a la basura doméstica, elimínelo de forma ecológica en un punto de recogida aprobado por las autoridades competentes.

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo:	06952 (blanco); 09600 (negro)
Número de modelo:	MG419H
Suministro de tensión:	220 – 240 V~ 50 / 60 Hz
Potencia:	800 W; 2000 W potencia máx. del motor
Clase de protección:	II
ID de las instrucciones de uso:	Z 06952_09600 M N8W V2 0621 md



Todos los derechos reservados.

SOMMARIO

Contenuto della confezione	45
Panoramica	45
Simboli	46
Indicazioni di pericolo	46
Destinazione d'uso	47
Indicazioni di sicurezza	47
Prima del primo utilizzo	49
Montaggio dell'apparecchio	49
Uso	51
Smontaggio	54
Pulizia e conservazione	54
Risoluzione dei problemi	54
Garanzia e limitazioni di responsabilità	55
Smaltimento	55
Dati tecnici	55

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

(Figura A)

- 1 1 ghiera
- 2 1 disco forato (fine)
- 3 1 disco forato (medio)
- 4 1 disco forato (grande)
- 5 1 lama a stella
- 6 1 vite senza fine
- 7 1 pressino per tritacarne
- 8 1 vassoio
- 9 1 condotto di alimentazione per tritacarne
- 10 1 inserto per taglio a rondelle
- 11 1 grattugia grande
- 12 1 grattugia fine
- 13 1 condotto di alimentazione per il taglio delle verdure
- 14 1 pressino per il taglio delle verdure
- 15 1 unità motore
- 16 1 adattatore dell'inserto per polpette
- 17 1 cono dell'inserto per polpette
- 18 1 accessorio per salsicce
- 19 1 accessorio per biscotti Spritz
- 20 1 trafila per biscotti
- 1 istruzioni per l'uso

Controllare che la fornitura sia completa e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di danni, non utilizzare, bensì contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

Rimuovere dall'apparecchio eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto. **Mai rimuovere la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze!**

PANORAMICA

(Figura B)

- 21 Tubo di riempimento
- 22 Pulsante di sgancio
- 23 Interruttore girevole per accensione (1), aumento del livello (2), spegnimento (AUS (spegnimento)) e impostazione della rotazione indietro (REV (rotazione indietro))
- 24 Attacco dei condotti di alimentazione per il taglio delle verdure e per tritacarne



Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questo **tritacarne N8WERK** e Le auguriamo di trarre un'ottima soddisfazione dal suo utilizzo.

Per domande sull'apparecchio, nonché su ricambi e accessori, contattare il servizio di assistenza clienti tramite il nostro sito web: **n8werk.com**

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per dubbi in futuro o ulteriori utenti. Esse sono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute in questo manuale per l'uso non vengano rispettate.



AVVISI IMPORTANTI! CONSERVARE!



SIMBOLI



Simboli di pericolo: questi simboli indicano potenziali pericoli. Leggere attentamente le avvertenze di sicurezza e rispettarle.



Informazioni integrative



Leggere le istruzioni prima dell'uso!



Simbolo della classe di protezione II



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Tensione alternata

INDICAZIONI DI PERICOLO

Le indicazioni di pericolo definiscono i pericoli che possono insorgere in caso di mancata osservanza delle relative avvertenze.

PERICOLO – indica un rischio elevato che ha come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

AVVERTENZA – indica un rischio medio che può avere come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

ATTENZIONE – indica un rischio basso che può avere come conseguenza infortuni lievi o moderati

AVVISO – può avere come conseguenza il rischio di arrecare danni alle cose



DESTINAZIONE D'USO

- Questo apparecchio è concepito per:
 - tritare carne e pesce,
 - produrre salsicce e polpette,
 - tagliare e grattugiare verdure,
 - formare biscotti Spritz.
- **Non** è adatto per tritare le ossa!
- **Non** è adatto per tritare alimenti fibrosi (ad es. zenzero o asparagi)!
- **Non** è adatto agli alimenti congelati!
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a un utilizzo privato e non all'uso professionale o analogo a quello casalingo,

ad es. in hotel, bed and breakfast, uffici, cucine per dipendenti o simili.

- Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle istruzioni e per lo scopo indicato. Ogni altro uso è considerato improprio. Un azionamento sbagliato o un trattamento non appropriato possono provocare guasti all'apparecchio e lesioni all'utente.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

INDICAZIONI DI SICUREZZA



AVVERTENZA: rispettare tutte le indicazioni di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici di cui è provvisto l'apparecchio. La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e delle istruzioni può causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che siano prive di esperienza e/o di conoscenza solo se sono sorvegliate o sono state istruite in merito all'**utilizzo sicuro dell'apparecchio** e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- Prima di sostituire gli accessori o le parti aggiuntive in movimento durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla corrente elettrica.
- L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica quando incustodito e prima dell'assemblaggio, dello smontaggio e della pulizia.

- Non apportare modifiche all'apparecchio. Non sostituire autonomamente il cavo di collegamento. L'apparecchio o il cavo di collegamento eventualmente danneggiati devono essere sostituiti dal produttore, dal servizio di assistenza clienti oppure da una persona con qualifica analoga (ad es. un laboratorio specializzato) per evitare i rischi.
- Rispettare assolutamente gli avvisi riportati nel capitolo "Pulizia e conservazione".



PERICOLO – PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Utilizzare e conservare l'apparecchio solo in ambienti chiusi. Non usare o azionare l'apparecchio in locali molto umidi.
- Non immergere mai l'unità motore e il cavo di collegamento in acqua o in altri liquidi e accertarsi che questi componenti non possano cadere in acqua o bagnarsi.
- Qualora l'unità motore dovesse cadere in acqua mentre è collegata alla rete elettrica, scollegare subito la spina dalla presa elettrica. **Soltanto in seguito** estrarre l'unità motore dall'acqua. Non tentare di estrarla dall'acqua mentre è collegata alla rete elettrica!
- Qualora l'unità motore dovesse cadere in acqua o altri liquidi, non utilizzarla. Prima di rimetterla in servizio, farla controllare dal produttore, dall'assistenza clienti o da un rivenditore specializzato autorizzato per evitare eventuali rischi.
- Non toccare mai l'unità motore e il cavo di collegamento con le mani umide se l'unità motore è collegata alla rete elettrica.



AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI

- Tenere i bambini e gli animali lontani dal materiale di imballaggio. Esiste il pericolo di soffocamento.

- Tenere lontani dall'apparecchio indumenti, gioielli, capelli e altre parti del corpo per evitare che si impiglino nelle parti rotanti dell'apparecchio.
- La lama a stella ha lame affilate. Prestare cautela nel maneggiare la lama a stella. Esiste il pericolo di tagli.
- Utilizzare esclusivamente il pressino fornito in dotazione per pressare gli alimenti nel tubo di riempimento. Non mettere mai le mani nel tubo di alimentazione mentre l'apparecchio è in funzione.
- Sistemare il cavo di collegamento in modo tale che non costituisca un pericolo d'inciampo. Il cavo di collegamento non deve penzolare dalla superficie di appoggio per evitare di far cadere l'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento. Accertarsi che sia garantita sufficiente stabilità.



AVVERTENZA – PERICOLO D'INCENDIO

- Non azionare l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile.
- Non coprire l'apparecchio durante l'uso.
- Non porre alcun materiale infiammabile (ad es. cartone, plastica, carta o candele) sopra l'apparecchio o all'interno dello stesso.

- Non inserire oggetti nelle aperture dell'apparecchio e accertarsi che esse siano sempre pulite e non ostruite.
- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla con più dispositivi (con maggiore potenza) per evitare un sovraccarico ed eventualmente un corto circuito (incendio).
- Utilizzare unicamente prolunghe regolamentari, i cui dati tecnici corrispondano a quelli dell'apparecchio. Non utilizzare prolunghe superiori a 3 m e avvolgicavi.
- Proteggere l'apparecchio da calore, fiamme libere, luce solare diretta, temperature estreme, umidità e urti.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, a una temperatura compresa tra 0 e 40 °C, fuori dalla portata di bambini e animali.
- Non collocare o appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchio o sul cavo di collegamento.

AVVISO – PERICOLO DI DANNI A COSE E MATERIALI

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica installata a norma. La presa deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento per permettere una rapida interruzione dell'alimentazione elettrica. La tensione di rete deve corrispondere ai dati tecnici dell'apparecchio.
- Per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio ed evitare danni utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza contenuto per un tempo prolungato per evitarne il surriscaldamento.
- Spegnerlo l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica se durante il funzionamento si verifica un difetto o prima di un temporale.
- Per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, tirare sempre in corrispondenza della spina, mai il cavo.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio con il cavo di collegamento.
- Sistemare il cavo di collegamento in modo che non possa essere schiacciato oppure piegato e che non entri in contatto con superfici bollenti.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

L'apparecchio può presentare residui di produzione. Per evitare inconvenienti per la salute, pulire accuratamente gli accessori prima del primo utilizzo (vedere "Pulizia e conservazione").

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Nota bene!

- Prima di sostituire gli inserti, scollegare la spina dalla presa elettrica per evitare un'accensione accidentale dell'apparecchio!

ACCESSORI DI BASE

Per la preparazione di carne e pesce e per la preparazione di salsicce, polpette e biscotti Spritz occorrono i seguenti accessori di base:

- unità motore (15)
 - condotto di alimentazione per tritacarne (9)
 - vite senza fine (6)
 - vassoio (8)
1. Appoggiare l'unità motore sul piano della cucina o un'altra superficie di lavoro asciutta, piana e stabile.

2. Inserire il condotto di alimentazione per tritacarne nell'attacco (24) dell'unità motore come descritto di seguito:
 - o inserire il condotto di alimentazione per tritacarne nell'attacco in modo che il tubo di riempimento (21) si trovi a 45° rispetto al pulsante di sgancio (22) (Figura D), premere eventualmente il pulsante di sgancio e
 - o ruotare il tubo di riempimento verso l'alto fin quando sia in verticale e si blocchi (Figura E).
3. Inserire la vite senza fine nell'attacco con l'estremità lunga e sottile in avanti, facendola passare attraverso il condotto di alimentazione per tritacarne (Figura F).
4. Montare l'accessorio necessario per la preparazione desiderata (v.s.).
5. Porre il vassoio sul tubo di riempimento del condotto di alimentazione per tritacarne.

ACCESSORI PER LA TRITATURA E LA PRODUZIONE DI SALSICCE

Oltre agli accessori base, occorrono:

- lama a stella (5)
- un disco forato fine (2), medio (3) o grande(4), a seconda del risultato desiderato
- ghiera (1)
- per la produzione di salsicce: accessorio per salsicce (18)

1. Montare gli accessori di base.
2. Porre la lama a stella sulla vite senza fine (Figura G). Accertarsi che le lame della lama a stella puntino verso l'esterno e non verso l'unità motore.
3. Porre un disco forato davanti alla lama a stella (Figura H). Accertarsi che entrambe le linguette di bloccaggio del disco forato siano posizionate correttamente nelle scanalature del condotto di alimentazione per tritacarne.
4. Per la produzione delle salsicce porre l'accessorio per salsicce sul disco forato

(Figura I). Altrimenti, saltare questo passaggio.

5. Avvitare la ghiera sul condotto di alimentazione per tritacarne (Figura J). **Non avvitare troppo saldamente!**

INSERTI PER POLPETTE

Oltre agli accessori base, occorrono:

- cono dell'inserto per polpette (17)
- adattatore dell'inserto per polpette (16)
- ghiera (1)

1. Montare gli accessori di base.
2. Porre l'adattatore dell'inserto per polpette sulla vite senza fine (Figura K). Accertarsi che entrambe le linguette di bloccaggio siano posizionate correttamente nelle scanalature del condotto di alimentazione per tritacarne.
3. Porre il cono dell'inserto per polpette sull'adattatore.
4. Avvitare la ghiera sul condotto di alimentazione per tritacarne. **Non avvitare troppo saldamente!**

ACCESSORIO PER BISCOTTI SPRITZ

Oltre agli accessori base, occorrono:

- accessorio per biscotti Spritz (19)
- trafila per biscotti (20)
- ghiera (1)

1. Montare gli accessori di base.
2. Porre l'accessorio per biscotti Spritz sulla vite senza fine con la bombatura verso l'esterno (Figura L).
3. Avvitare la ghiera sul condotto di alimentazione per tritacarne. **Non avvitare troppo saldamente!**
4. Far avanzare la trafila per biscotti nell'accessorio per biscotti Spritz fino a raggiungere la forma desiderata.

CONDOTTO DI ALIMENTAZIONE PER IL TAGLIO DELLE VERDURE

Per la tritatura delle verdure occorrono:

- unità motore (15)
 - condotto di alimentazione per il taglio delle verdure (13)
 - inserto per il taglio delle verdure (10, 11 o 12)
1. Appoggiare l'unità motore sul piano della cucina o un'altra superficie di lavoro asciutta, piana e stabile.
 2. Inserire il condotto di alimentazione per il taglio delle verdure (9) nell'attacco (24) dell'unità motore così come descritto per il condotto di alimentazione per tritacarne:
 - inserire il condotto di alimentazione per per il taglio delle verdure nell'attacco in modo che il tubo di riempimento si trovi a 45° rispetto al pulsante di sgancio (22), premere eventualmente il pulsante di sgancio e
 - ruotare il tubo di riempimento verso l'alto fin quando sia in verticale.
 3. Inserire l'inserto per il taglio delle verdure desiderato sull'albero del condotto di alimentazione per il taglio delle verdure (Figura C).

USO

Nota bene!

- Utilizzare l'apparecchio solo se montato correttamente! Accertarsi che il taglio delle verdure o il condotto di alimentazione per tritacarne sia bloccato e tutti gli accessori siano inseriti correttamente.
- Non tentare di tritare gli alimenti esercitando forza sul tubo di riempimento, poiché questa operazione può danneggiare l'apparecchio!
- Pulire gli accessori utilizzati dopo ogni uso (vedere "Pulizia e conservazione").

- L'apparecchio non è adatto al funzionamento continuo. Utilizzare ininterrottamente per massimo 5-10 minuti e successivamente far raffreddare per alcuni minuti.
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico, per cui in caso di sovraccarico l'apparecchio si spegne. In questo caso, staccare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio per 5-10 minuti. Dopodiché, è di nuovo pronto all'uso.



Per ottenere i migliori risultati consigliamo di tritare gli alimenti in modo grossolano prima della preparazione e di rimuovere le ossa e i nervi dalla carne.

COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO, ACCENSIONE/SPEGNIMENTO E ROTAZIONE INDIETRO

1. Svolgere completamente il cavo di collegamento e collegarlo a una presa.
2. Per accendere l'apparecchio, posizionare l'interruttore girevole (23) in posizione 1.
3. Per aumentare la velocità, ruotare l'interruttore girevole in posizione 2.
4. Per spegnere, portare l'interruttore girevole in posizione AUS (spegnimento).
 - Se gli alimenti bloccano l'apparecchio, portare l'interruttore girevole per alcuni minuti in posizione REV (rotazione indietro), affinché vengano rimossi gli alimenti che causano il blocco. Successivamente spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa elettrica, prima di rimuovere gli eventuali resti di alimenti.

Nota bene!

- Durante il funzionamento, non posizionare mai l'interruttore girevole direttamente in posizione REV (rotazione indietro)! Aspettare sempre prima che il motore si sia fermato completamente.



TRITATURA DI CARNE E PESCE

1. Montare l'apparecchio (vedere "Montaggio dell'apparecchio" – "Accessori di base" e "Accessori per la tritatura e la produzione di salsicce").
2. Posizionare un vassoio sotto il condotto di alimentazione per tritacarne per raccogliere gli alimenti tritati.
3. Accendere l'apparecchio.
4. Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento e con il pressino (7) premere pezzo dopo pezzo (**Figura M**).
5. Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.

PRODUZIONE DI SALSICCE

1. Montare l'apparecchio (vedere "Montaggio dell'apparecchio" – "Accessori di base" e "Accessori per la tritatura e la produzione di salsicce").
2. Svolgere completamente il cavo di collegamento e collegarlo a una presa.
3. Posizionare un vassoio sotto il condotto di alimentazione per tritacarne per raccogliere gli alimenti tritati.
4. Scegliere un budello per salsicce (ad es. budello artificiale o naturale) e applicarlo sull'accessorio per salsicce.
5. Accendere l'apparecchio.
6. Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento e con il pressino (7) premere pezzo dopo pezzo.
7. Far scorrere il ripieno nel budello per salsicce. Durante questa operazione, accertarsi che non sia troppo pieno.
8. Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.
9. Infine, torcere il budello per formare una singola salsiccia.

PRODUZIONE DI KIBBEH

Il kibbeh è un piatto tradizionale del Medio Oriente: polpette fritte di agnello e bulgur con un ripieno di carne macinata. Di seguito una ricetta di esempio per la produzione di kibbeh:

Preparazione dell'involucro

Ingredienti:

- 500 g carne di agnello o carne di castrato privo di grassi, tagliata a strisce
- 500 g bulgur, sciacquato e scolato
- 1 cipolla piccola, tritata finemente

Preparazione:

IMPORTANTE! Lavorare il bulgur subito dopo averlo scolato. Se si asciuga, il tritacarne potrebbe essere sovraccaricato e quindi danneggiato.

1. Montare l'apparecchio come descritto in "Montaggio dell'apparecchio" – "Accessori di base" e "Accessori per la tritatura e la produzione di salsicce". Utilizzare il disco forato (2) fine.
2. Posizionare un vassoio sotto il condotto di alimentazione per tritacarne.
3. Accendere l'apparecchio.
4. Inserire in modo alternato carne e bulgur nel tubo di riempimento e tritare attraverso il tritacarne (**Figura M**).
5. Mischiare bene ancora una volta la carne e il bulgur in una ciotola.
6. Tritare altre due volte il composto di carne e bulgur attraverso il tritacarne.
7. Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.
8. Aggiungere la cipolla al composto e mescolare nuovamente il tutto.



Preparazione del ripieno

Ingredienti:

400 g carne di agnello, tagliata a strisce

1 cucchiaino di olio

2 cipolle medie, tritate finemente

1 cucchiaino di farina

Sale e pepe

Preparazione:

1. Montare l'apparecchio come descritto in "Montaggio dell'apparecchio" – "Accessori di base" e "Accessori per la tritatura e la produzione di salsicce". Utilizzare il disco forato (2) fine.
2. Posizionare un vassoio sotto il condotto di alimentazione per tritacarne.
3. Accendere l'apparecchio.
4. Tritare la carne attraverso il disco forato fine (Figura M).
5. Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.
6. Soffriggere le cipolle fin quando non diventano dorate.
7. Aggiungere la carne di agnello e soffriggere.
8. Aggiungere gli altri ingredienti e saltare per circa 2 minuti.
9. Scolare il grasso in eccesso e far raffreddare

Preparazione del kibbeh

1. Smontare l'apparecchio: svitare la ghiera e rimuovere il disco forato e la lama a stella.
2. Montare gli inserti per polpette (vedere "Montaggio dell'apparecchio" – "Inserti per polpette").
3. Accendere l'apparecchio.
4. Inserire il composto preparato di carne e bulgur nel tubo di riempimento e con il pressino (7) premere pezzo dopo pezzo. Il composto fuoriesce a forma di tubo.

5. Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.
6. Dividere il tubo in pezzi di circa 8 cm.
7. Premere i pezzi su un lato per chiuderli. Inserire un po' del ripieno preparato e raffreddato nell'involucro e successivamente chiudere anche l'altro lato dell'involucro (Figura N).
8. Friggere le polpette ripiene in olio bollente fin quando non diventano dorate.

PRODUZIONE DI BISCOTTI SPRITZ

1. Preparare l'impasto per i biscotti Spritz secondo la ricetta preferita.
2. Montare l'apparecchio come descritto in "Montaggio dell'apparecchio" – "Accessori di base" e "Accessorio per biscotti Spritz".
3. Accendere l'apparecchio.
4. Inserire l'impasto per biscotti Spritz nel tubo di riempimento. Spingere l'impasto pezzo per pezzo attraverso il tubo di riempimento utilizzando il pressino (7).
5. Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.

TRITATURA DELLE VERDURE

1. Montare l'apparecchio (vedere "Montaggio dell'apparecchio" – "Condotto di alimentazione per il taglio delle verdure").
2. Posizionare un vassoio sotto il condotto di alimentazione per il taglio delle verdure per raccogliere gli alimenti tritati.
3. Accendere l'apparecchio.
4. Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento e con il pressino per il taglio delle verdure (14) premere pezzo dopo pezzo (Figura C).
5. Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.



SMONTAGGIO

CONDOTTO DI ALIMENTAZIONE PER TRITACARNE

1. Rimuovere il vassoio (8).
2. Allentare la ghiera (1).
3. Rimuovere con un cacciavite l'inserto utilizzato o simile (Figura O) ed eventualmente la lama a stella (5).
4. Svitare la vite senza fine (6).
5. Rimuovere il condotto di alimentazione per tritacarne (9) dall'unità motore (15), premendo il pulsante di sgancio (22) e ruotando verso destra ed estraendo il condotto di alimentazione per tritacarne.

CONDOTTO DI ALIMENTAZIONE PER IL TAGLIO DELLE VERDURE

1. Svitare l'inserto per il taglio delle verdure (10, 11 o 12) dal condotto di alimentazione per il taglio delle verdure (13).
2. Rimuovere il condotto di alimentazione per il taglio delle verdure dall'unità motore (15), premendo il pulsante di sgancio (22) e ruotando verso destra ed estraendo il condotto di alimentazione per il taglio delle verdure.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Nota bene!

- L'unità motore, il vassoio, la ghiera, la vite senza fine e il condotto di alimentazione per tritacarne **non** sono lavabili in lavastoviglie!
- Per la pulizia non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Possono danneggiare la superficie.

1. Smontare l'apparecchio in ordine inverso (vedere "Smontaggio").
2. Rimuovere eventuali resti di alimenti.

3. Pulire il vassoio (8), la ghiera (1), la vite senza fine (6) e il condotto di alimentazione per tritacarne (9) con acqua calda e detersivo.
4. Pulire gli altri accessori (esclusa l'unità motore (15)!) con acqua calda e del detersivo oppure in lavastoviglie.
5. All'occorrenza, passare un panno umido sull'unità motore.
6. Se tutti i componenti sono asciutti, conservare l'apparecchio e gli accessori in un luogo pulito, asciutto e inaccessibile a bambini e animali.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'apparecchio non funziona correttamente, verificare in primo luogo se è possibile risolvere autonomamente il problema. Qualora non sia possibile risolvere il problema con i seguenti passaggi, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



Non cercare di riparare autonomamente un apparecchio elettrico!

L'apparecchio non funziona.

La spina di rete non si infila correttamente nella presa.

- ▶ Correggere il posizionamento della spina.

La presa elettrica è difettosa.

- ▶ Provare con un'altra presa.

Manca l'alimentazione elettrica.

- ▶ Controllare il fusibile del distributore elettrico (scatola dei fusibili).

L'apparecchio si spegne da solo.

L'apparecchio è sovraccarico.

- ▶ Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica. Far raffreddare l'apparecchio per circa 5-10 minuti. Dopodiché, riaccendere.



Durante l'uso si sprigiona un cattivo odore.

È la prima volta che si usa l'apparecchio. Sono presenti residui di produzione sopra o nell'apparecchio. È normale e con il tempo sparirà.

- ▶ Garantire che la stanza sia ben ventilata!

GARANZIA E LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

Decliniamo qualsiasi responsabilità per danni o danni conseguenti in caso di:

- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso;
- uso non conforme o non adatto allo scopo;
- riparazioni non eseguite a regola d'arte;
- modifiche non consentite;
- utilizzo di parti o ricambi di terzi;
- utilizzo di accessori o complementi non adatti.

DATI TECNICI

Codice articolo:	06952 (bianco); 09600 (nero)
Codice modello:	MG419H
Alimentazione:	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza:	800 W; 2000 W potenza massima del motore
Classe di protezione:	II
ID istruzioni per l'uso:	Z 06952_09600 M N8W V2 0621 md



Tutti i diritti riservati.

SMALTIMENTO



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclaggio.



Questo apparecchio è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Non smaltire questo apparecchio come un normale rifiuto domestico, bensì nel rispetto dell'ambiente tramite un'azienda di smaltimento ufficialmente autorizzata.

