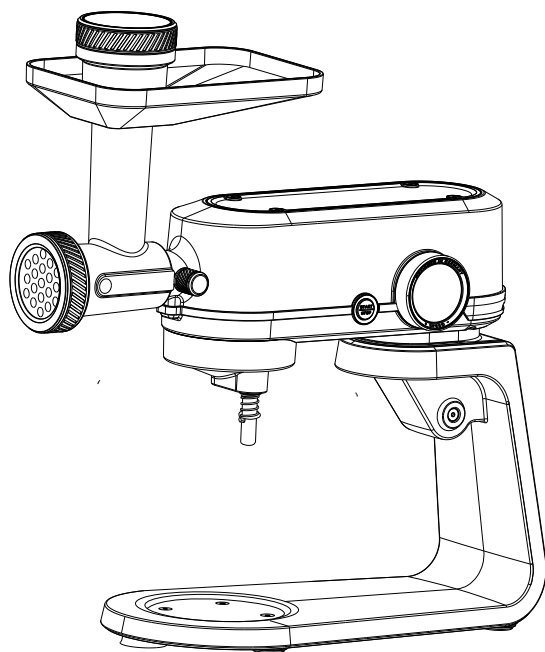


№657

FLEISCHWOLF-AUFSATZ
MEAT GRINDER
BROYEUR À VIANDE
TRITACARNE
PICADOR DE CARNE
НАСАДКА-МЯСОРУБКА



Bedienungsanleitung · Instruction manual
Mode d'emploi · Istruzioni d'uso · Manual de instrucciones
Инструкция по эксплуатации

ARTIKEL-NR. / ARTICLE NO.: 18016012

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

Danke.

Für Ihr Vertrauen in CARRERA – und dafür, dass wir es mit unserem Fleischwolf gleich einlösen dürfen.

Eine Idee, die alles antreibt.

Jedes Gerät von CARRERA folgt einer klaren Linie. Keine Rücksicht auf bestehende Geschlechterrollen, kein rosa für Frauen, kein blau für Männer. Seit wann haben denn Qualität und Performance ein Geschlecht?

Wir erschaffen Technologie, die Bedienungsfreundlichkeit, Handling, Ästhetik maximiert und Performance erlebbar macht. Gleich beim Anschalten und noch Jahre später. Leistung kommt eben nicht nur aus dem Motor, sondern resultiert aus dem gekonnten Zusammenspiel jeder einzelnen Baugruppe. Wir nennen es einfach den Boost von CARRERA.

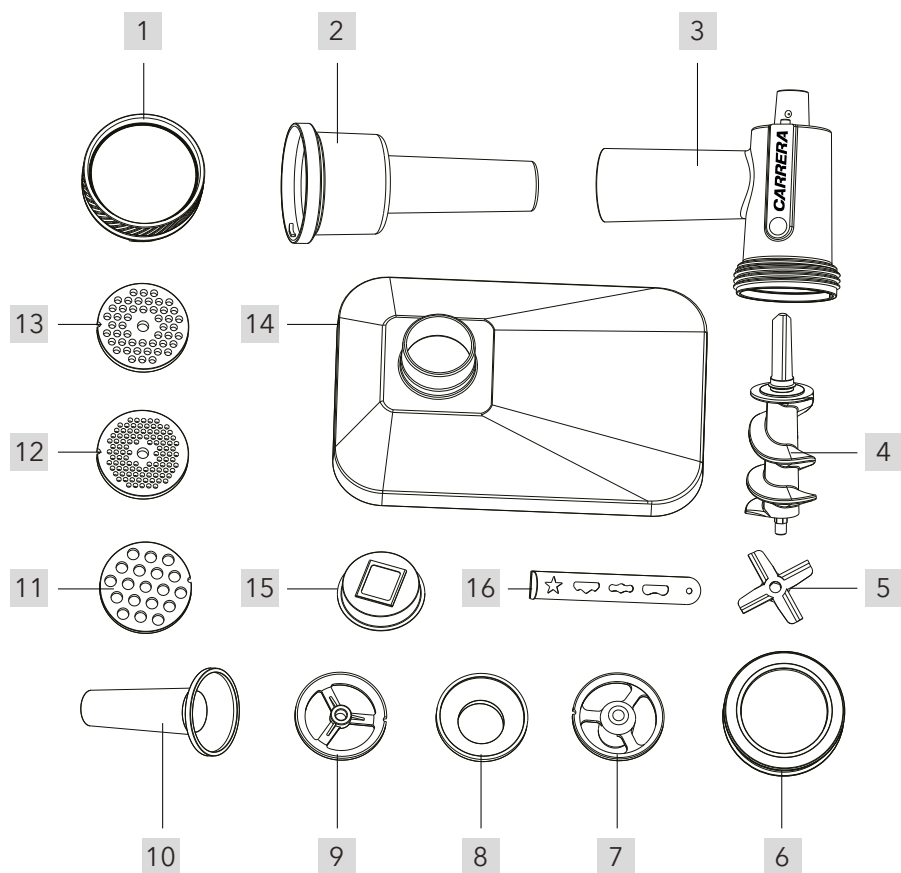
Dabei haben wir das Rad nicht neu erfunden – aber wir hatten den Mut, das Entscheidende richtig zu machen und alles Unwichtige wegzulassen.

Das ist unser Stil. Und Sie werden ihn wiederfinden in jedem weiteren CARRERA Gerät.

Machen Sie aus 24 Monaten Garantie gleich 36!

Sie wollen und sollen lange etwas von Ihrem CARRERA Gerät haben. Daher innerhalb der nächsten 36 Tage die Garantie auf Ihren Fleischwolf direkt auf 36 Monate verlängern.

Weitere Informationen dazu in der beigelegten Garantiekarte oder direkt auf **www.carrera.de/service**.



01. BEDIENELEMENTE

- 1 Stopferdeckel
- 2 Stopfer und Aufbewahrungsbox
- 3 Gehäuse mit Einfüllstutzen
- 4 Förderschnecke
- 5 Messer
- 6 Ringmutter
- 7 Köfte-/Kebbeaufsatz und Aufsatz für Wurstfüller
- 8 Konus
- 9 Grundplatte
- 10 Wurstfüller
- 11 grobe Lochscheibe
- 12 feine Lochscheibe
- 13 mittlere Lochscheibe
- 14 Einfüllhilfe
- 15 Spritzgebäck-Aufsatz
- 16 Spritzgebäckformer

02. LIEFERUMFANG

- Nehmen Sie das Gerät und die Zubehörteile vorsichtig aus der Verpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden.
- Bewahren Sie den Verkaufskarton auf. Das Gerät kann in diesem aufbewahrt werden, falls es längere Zeit nicht benutzt wird.

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass alle hier abgebildeten Teile mitgeliefert wurden.

INHALTSVERZEICHNIS

01. Bedienelemente	5
02. Lieferumfang	5
03. Sicherheitshinweise	8
04. Zu dieser Anleitung	11
05. Bedienung	12
06. Reinigung und Pflege	18
07. Aufbewahrung	18
08. Konformitätserklärung	19
09. Entsorgung	19

03. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die **Küchenmaschine** ist ausschließlich zum Kneten von Teig, bzw. Rühren und Vermischen von Lebensmitteln vorgesehen. Der **Fleischwolf** ist ausschließlich zur Zubereitung von den in dieser Anleitung beschriebenen Gerichten o.ä. konzipiert.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.:

- in Läden, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
- landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Verarbeiten Sie mit dem Gerät keine Gegenstände oder Substanzen außer Lebensmittel.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- **Beachten Sie unbedingt auch die Sicherheitshinweise der Küchenmaschine No 657.**
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber und entsorgen Sie diese entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und rutschfeste Oberfläche, damit es weder umfallen noch abrutschen kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Reinigen Sie vor dem ersten Einsatz sämtliche Teile sorgfältig, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Beim Umgang mit dem scharfen Messer ist Vorsicht geboten.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät ist vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Halten Sie im Betrieb Haare, Kleidung und sämtliche Accessoires vom Gerät fern, damit es nicht zu Verletzungen und Beschädigungen kommt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Keine beweglichen Teile des Gerätes berühren. Warten Sie vor dem Anbringen und Abnehmen von Teilen grundsätzlich ab, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit beweglichen Teilen oder den Öffnungen am Aufsatz in Berührung kommen.
- Verwenden Sie die Aufsätze oder das Gerät nicht, wenn Beschädigungen vorliegen.
- Entfernen Sie Knochen und Rinde etc., bevor Sie das Fleisch in den Fleischwolf geben.
- Geben Sie beim Zerkleinern von Nüssen nur eine kleine Menge in den Fleischwolf. Füllen Sie erst nach, wenn sich die erste Ladung in der Förderschnecke befindet.
- Verwenden Sie immer den im Lieferumfang enthaltenen Stopfer und halten Sie niemals Werkzeuge oder Ihre Finger in die Öffnung des Fleischwolfs.



GEFAHR für Kinder

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



WARNUNG vor Verletzungen

Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Maschine reinigen oder Zubehörteile austauschen.

- Schalten Sie die Maschine immer zuerst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Das Messer ist scharf. Beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen ist Vorsicht geboten.



VORSICHT! Sachschäden

Betreiben Sie die Maschine nur mit Originalzubehör.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Stecken Sie während des Betriebs keine Gegenstände (z. B. Messer) in die Öffnung des Fleischwolfs.
- Stellen Sie die Maschine immer auf eine stabile, ebene, saubere, rutschfeste und trockene Oberfläche, damit sie nicht umkippen oder abrutschen kann.
- Stellen Sie die Maschine oder Zubehörteile niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Lassen Sie die Maschine niemals länger eingeschaltet, als für die Verarbeitung notwendig.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Leerlauf.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

04. ZU DIESER ANLEITUNG

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Anleitung beschrieben. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.

Warnhinweise in dieser Anleitung

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

05. BEDIENUNG

Montage des Fleischwolfs

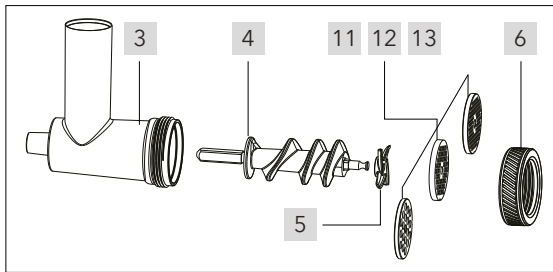
1. Setzen Sie die Förderschnecke 4 in das Gehäuse 3 ein.
2. Setzen Sie das Messer 5 mit der Schneidkante nach außen auf die Förderschnecke. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig sitzt.
3. Setzen Sie eine der drei Lochscheiben 11 / 12 / 13 so auf die Förderschnecke, dass die Nut auf dem Mitnehmer sitzt.

HINWEISE:

Feine Lochscheibe: rohes Fleisch, Fisch, kleine Nüsse, gekochtes Fleisch für Pasteten und Frikadellen.

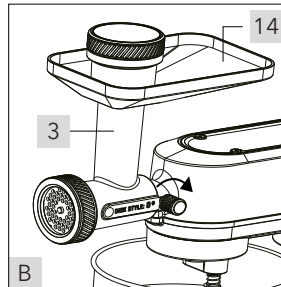
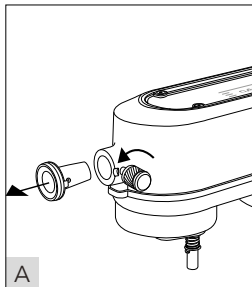
Mittlere und grobe Lochscheibe: Fleisch, Fisch, Gemüse, Nüsse, Hartkäse, geschälte oder getrocknete Früchte für Marmeladen und Süßspeisen.

4. Schrauben Sie die Ringmutter 6 auf das Gehäuse und ziehen Sie sie fest.



Verwenden des Fleischwolfs mit der Küchenmaschine

1. Lösen Sie die Feststellschraube und entfernen Sie die Verschlusskappe (siehe Abb. A).
2. Setzen Sie den montierten Fleischwolf in die Zubehörkupplung ein und drehen Sie die Feststellschraube fest (siehe Abb. B). Der Fleischwolf muss eventuell etwas gedreht werden damit die Welle in die Kupplung gelangt.



3. Setzen Sie die Einfüllhilfe **14** auf den Einfüllstutzen **3** und einen Auffangbehälter unter den Fleischwolf, um die verarbeiteten Zutaten aufzufangen.



VORSICHT! Sachschäden

Gefrorene Nahrungsmittel unbedingt vor dem Zerkleinern autauen.
Beim Einführen des Mahlguts nicht zu fest drücken.

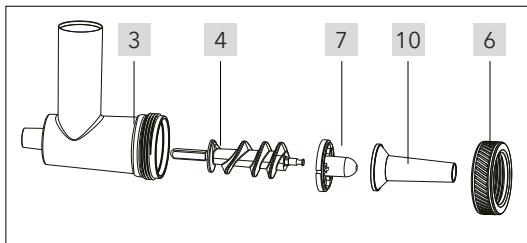
4. Schalten Sie die Küchenmaschine ein und stellen Sie den Drehzahlregler auf Geschwindigkeitsstufe **1**; die Förderschnecke dreht sich. Sie können die Geschwindigkeit, je nach Mahlgut, bis max. auf Stufe **3** erhöhen.
5. Drücken Sie nun das Mahlgut mit dem Stopfer **2** sanft in den Einfüllstutzen.

HINWEIS:

Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm breite Streifen. Die Streifen „saugen“ sich nachher wie von selbst in den Fleischwolf, bei geschnittenen Würfeln müssen Sie umständlich nachstopfen.

Montage des Wurstfüllers

1. Setzen Sie die Förderschnecke **4** in das Gehäuse **3** ein.
2. Setzen Sie den Aufsatz für den Wurstfüller **7** so auf die Förderschnecke, dass die Nut auf dem Mitnehmer sitzt..
3. Setzen Sie den Wurstfüller **10** auf den Aufsatz **7**, schrauben Sie die Ringmutter auf und ziehen Sie sie fest.



HINWEIS:

Wurst darm erhalten Sie beim Metzger Ihres Vertrauens. Fragen Sie ihn, welcher Darm sich für die Größe der Düse am besten eignet.

Weichen Sie den Darm 30 Minuten in kaltem Wasser ein.

Verwenden des Wurstfüllers

1. Lösen Sie die Feststellschraube und entfernen Sie die Verschlusskappe (siehe Abb. **A**).
2. Setzen Sie den mit dem Wurstfüller montierten Fleischwolf in die Zubehörkupplung ein und drehen Sie die Feststellschraube fest (siehe Abb. **B**). Der Fleischwolf muss eventuell etwas gedreht werden damit die Welle in die Kupplung gelangt.
3. Bestreichen Sie den Wurstfüller mit etwas Speiseöl und schieben Sie den Darm vollständig auf die Düse. Lassen Sie ein paar cm überhängen.
4. Setzen Sie die Einfüllhilfe **14** auf den Einfüllstutzen **3** .
5. Befüllen Sie die Einfüllhilfe mit dem Füllgut und schalten Sie die Maschine ein. Beginnen Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1.
6. Drücken Sie nun das Füllgut mit dem Stopfer **2** sanft in den Einfüllstutzen.
7. Lassen Sie den Darm mit der Füllung laufen und verdrillen Sie ihn nach der gewünschten Länge abwechselnd im und gegen den Uhrzeigersinn.
8. Verknoten Sie den Anfang und das Ende.

Grundrezept für Schweinswürstchen

Zutaten:

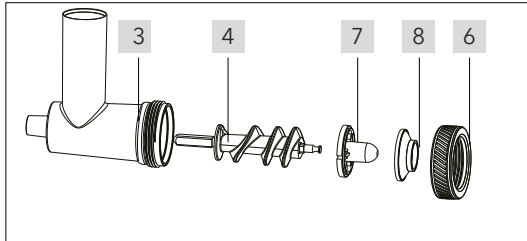
400 g mageres Schweinefleisch
100 g Schweinebauch
12 g Salz
6 g Paprika edelsüß
1 Knoblauchzehe
½ Zwiebel
etwa 2 m Schafsdarm
etwas Speiseöl zum Einfetten des Wurstfüllers

Zubereitung:

1. Zuerst den Schweinebauch mit der feinen Lochscheibe, danach das Schweinefleisch mit der mittleren Lochscheibe durch den Fleischwolf in eine Schüssel drehen.
2. Die Zwiebel in ganz feine Würfel schneiden (je feiner desto besser).
3. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.
4. Das Hack mit der Zwiebel, dem Knoblauch und den Gewürzen gut durchmischen.
5. Füllen Sie den Darm wie unter „**Verwenden des Wurstfüllers**“ beschrieben.

Montage des Köfte-/Kebbeaufsatzes

1. Setzen Sie die Förderschnecke 4 in das Gehäuse 3 ein.
2. Setzen Sie den Köfte-/Kebbeaufsatz 7 so auf die Förderschnecke, dass die Nut auf dem Mitnehmer sitzt.
3. Setzen Sie den Konus 8 auf den Köfte-/Kebbeaufsatz, schrauben Sie die Ringmutter auf und ziehen Sie sie fest.



Verwenden des Köfte-/Kebbeaufsatzes

1. Lösen Sie die Feststellschraube und entfernen Sie die Verschlusskappe (siehe Abb. A).
2. Setzen Sie den mit dem Köfte-/Kebbeaufsatz montierten Fleischwolf in die Zubehörkupplung ein und drehen Sie die Feststellschraube fest (siehe Abb. B). Der Fleischwolf muss eventuell etwas gedreht werden, damit die Welle in die Kupplung gelangt.
3. Setzen Sie die Einfüllhilfe 14 auf den Einfüllstutzen 3 .
4. Befüllen Sie die Einfüllhilfe mit dem Füllgut und schalten Sie die Maschine ein. Beginnen Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1.
5. Pressen Sie nun das Füllgut mit dem Stopfer 2 sanft in den Einfüllstutzen.
6. Schneiden Sie die gepresste Masse in Abständen von jeweils 7,5 cm durch.

Rezept für libanesisches Lammkebbe

Zutaten:

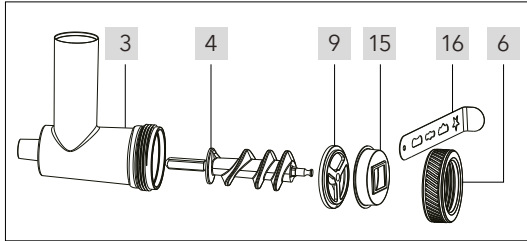
115 g Bulgurmehl
325 g in Würfel geschnittenes Lammfleisch, ohne Knochen
15 ml (1 EL) Sonnenblumenöl
6 g Paprika edelsüß
1 fein gewürfelte kleine Zwiebel
30 ml (2 EL) Pinienkerne
50 g Mehl
2,5ml (1/2 TL) gemahlene Gewürzmischung aus Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und anderen von Ihnen bevorzugten Gewürzen

Zubereitung:

1. Das Bulgurmehl in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Nach 15 Minuten Köcheln Wasser abgießen und die Bulgurmasse beiseite stellen.
2. Das Lammfleisch mit der feinen Lochscheibe durch den Fleischwolf drehen und zur Seite stellen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel 5-6 Minuten goldbraun anbraten.
4. Pinienkerne hinzufügen und weitere 30-60 Sekunden anbräunen. Ein Drittel des Lammfaschierten dazugeben und ca. 10 Minuten lang anbraten. Die Zutaten mit der Hälfte der Gewürzmischung abschmecken.
5. Die abgegossene Bulgurmasse mit dem Rest des Lammfaschierten vermischen und mit der verbliebenen Gewürzmischung abschmecken. Mit dem Knethaken in der Küchenmaschine die Zutaten 5 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermengen. 50 g Mehl dazugeben und solange mit dem Knethaken kneten, bis das Mehl untergerührt ist.
6. Die Bulgurmischung durch den Kebbe-Aufsatz pressen und in Abständen von 7,5 cm durchschneiden.
7. Die Enden verschließen und jeweils mit 1 TL des angebratenen Faschierten füllen. Dann das Einfüllende verschließen und Bällchen formen.
8. Das Öl zum Frittieren auf ca. 160 °C erhitzen und die Kebbebällchen in Portionen pro Seite 3-4 Minuten lang goldbraun anbraten. Im Ofen warmhalten, bis auch die restlichen Bällchen frittiert sind.
9. Die Kebbebällchen heiß mit scharfem Joghurtdressing und Salat servieren.

Montage des Spritzgebäckaufsatzes

1. Setzen Sie die Förderschnecke **4** in das Gehäuse **3** ein.
2. Setzen Sie die Grundplatte **9** so auf die Förderschnecke, dass der tieferliegende äußere Rand nach außen zeigt und der vorstehende Teil mit dem Spritzgebäckaufsatz **15** ineinandergreifen. Die Nut muss auf dem Mitnehmer sitzen.
3. Setzen Sie den Spritzgebäckaufsatz **15** auf die Grundplatte, schrauben Sie die Ringmutter auf und ziehen Sie sie fest.



Verwenden des Spritzgebäckaufsatzes

1. Lösen Sie die Feststellschraube und entfernen Sie die Verschlusskappe (siehe Abb. **A**).
2. Setzen Sie den mit dem Spritzgebäckaufsatz montierten Fleischwolf in die Zubehörkupplung ein und drehen Sie die Feststellschraube fest (siehe Abb. **B**). Der Fleischwolf muss eventuell etwas gedreht werden, damit die Welle in die Kupplung gelangt.
3. Setzen Sie die Einfüllhilfe **14** auf den Einfüllstutzen **3** .
4. Schieben Sie den Spritzgebäckformer **16** in den Spritzgebäckaufsatz **15** .
5. Befüllen Sie die Einfüllhilfe mit dem Teig und schalten Sie die Maschine ein. Beginnen Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1.
6. Pressen Sie nun den Teig mit dem Stopfer **2** sanft in den Einfüllstutzen.
7. Schneiden Sie den austretenden Teig nach der von Ihnen gewünschten Länge ab.

06. REINIGUNG UND PFLEGE



VORSICHT! Sachschäden

Keines der Einzelteile in in die Spülmaschine geben.

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie den Fleischwolf und alle benutzten Einzelteile **sofort** nach jedem Gebrauch. Dies ist besonders wichtig, wenn Fleisch oder Fisch zerkleinert wurde. Wenn Reste an der Schnecke oder im Schneckengehäuse verbleiben, bilden sich Bakterien, die extrem gesundheitsschädigend sein können.

Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall sehr aufwändig.

Starke Verschmutzungen können die Teile dauerhaft beschädigen.

1. Spülen Sie alle Rückstände gründlich mit warmem Wasser ab.
2. Nehmen Sie ggf. eine Flaschenbürste zur Hilfe.
3. Weichen Sie die einzelnen Teile in einer Spülmittellösung ein, wenn Sie Ihren Fleischwolf nicht sofort reinigen können.
4. Drehen Sie ein altes Brötchen oder ein Stück hart getrocknetes Brot durch den Fleischwolf, falls die Reinigung mit der Flaschenbürste nicht gelingt. Dieser Vorgang löst selbst Teigreste von Spritzgebäck aus dem Gehäuse.
5. Die Metallteile sollten nach der Reinigung genügend Zeit zum Trocknen haben. Lassen Sie die Teile eine Weile liegen, bevor Sie den Fleischwolf wieder zusammenbauen.

07. AUFBEWAHRUNG



GEFAHR für Kinder

Bewahren Sie den Fleischwolf und die Einzelteile außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort auf. Verstauen Sie die Einzelteile in dem dafür vorgesehenen Stopfer mit Schraubverschluss.

08. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

 In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien wurde das CE-Zeichen angebracht.

Die Konformitätserklärung ist beim Inverkehrbringer hinterlegt:

Aquarius Deutschland GmbH

Weißburger Straße 25 · 81667 München · DEUTSCHLAND

(Dies ist keine Serviceadresse!)

09. ENTSORGUNG



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Thank you.

For having placed your trust in CARRERA - and for giving us the opportunity to prove you right with our meat grinder.

Everything is driven by one idea.

Each CARRERA appliance follows a clear concept. No consideration of existing gender roles, no pink for women or blue for men. Since when did quality and performance have a gender?

We create technology maximising user friendliness, handling and aesthetics and bringing performance to life. Directly when switching on the appliance and even after many years. Performance is not just delivered by the motor alone, but results from the skilful interplay of each individual component. We just call it the CARRERA boost.

Although we have not reinvented the wheel, we had the courage to do right what is crucial and to dispense with everything that is unimportant.

That is our style. And you will rediscover it in each further CARRERA appliance.

.....

CONTENT

.....

01. Operating Elements	22
02. Scope of Delivery	22
03. Safety Instructions	23
04. About these Instructions	25
05. Operation	26
06. Cleaning and Care	32
07. Storage	32
08. Conformity	33
09. Disposal	33

01. OPERATING ELEMENTS

- 1 Tamper lid
- 2 Tamper and storage box
- 3 Housing with filler tube
- 4 Screw conveyor
- 5 Knife
- 6 Ring nut
- 7 Kofta/kibbeh attachment and sausage stuffer attachment
- 8 Cone
- 9 Base plate
- 10 Sausage stuffer
- 11 Perforated disc (coarse)
- 12 Perforated disc (fine)
- 13 Perforated disc (medium)
- 14 Filling aid
- 15 Shortbread biscuit attachment
- 16 Shortbread biscuit shaper

02. SCOPE OF DELIVERY

- Carefully remove the appliance and the accessories from the packaging.
- Check the scope of delivery for completeness and transport damages.
- Keep the original packaging. You can use it to store the appliance if you do not intend to use it for a longer period of time.

When unpacking your appliance, make sure the parts shown in the illustration have been supplied.

03. SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

The **food processor** is intended exclusively for kneading dough and/or stirring and blending food. The **meat grinder** is intended exclusively for preparing the meals described in these instructions or similar dishes.

The appliance is designed exclusively for private home use or similar purposes of use, e.g.:

- in shops, offices and other working environments;
- in agricultural undertakings;
- by customers in hotels, motels and other typical living environments and
- in private guesthouses or holiday homes.

The appliance must only be used indoors.

Foreseeable misuse

Do not use the appliance to process any objects or substances other than food.

Instructions for safe use

- **It is imperative to read the safety instructions of food processor No 657.**
- Remove all packaging materials and stickers and dispose of them in compliance with the statutory provisions.
- Place the appliance on an even, dry and non-slip surface to ensure that it cannot tip over or slip off.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Before first use, thoroughly clean all parts which come into contact with food. Follow the instructions given in the chapter on cleaning (see chapter "CLEANING AND CARE"). The sharp knife must be handled with care.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised.
- Disconnect the appliance from the mains whenever it needs to be assembled, disassembled or cleaned.
- Disconnect the appliance from the mains whenever it is unattended and whenever it needs to be assembled, disassembled or cleaned.
- While operating the appliance, keep hair, clothes and all accessories away from it in order to avoid injuries and damages.

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before changing any accessories or attachments that move during operation.
- Do not touch the movable parts of the appliance. Always wait for the appliance to come to a complete standstill before attaching and removing any parts.
- Make sure your fingers do not touch any movable parts or the openings of the attachments.
- Do not use the attachments or the appliance if they show any damages.
- Before inserting the meat into the meat grinder, remove all bones and cortices.
- When chopping nuts, only fill a small quantity into the meat grinder. Do not add more nuts unless the first load has reached the screw conveyor.
- Always use the tamper included in the scope of delivery. Never insert any tools or your fingers into the opening of the meat grinder.



DANGER for children

Packaging material is not a toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



WARNING! Risk of injury

Always pull the mains plug before cleaning the appliance or changing the accessories.

- Switch off the appliance before pulling the mains plug.
- The knife is sharp. Be careful when inserting, removing and cleaning it.



CAUTION! Material damages

Only operate the appliance with its original accessories.

- Do not use the appliance if the appliance or the power cord has any visible damage or if the appliance has previously been dropped.
- To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must only be carried out by a specialist workshop and/or by the Service Centre.
- Do not switch on the appliance unless the accessories attachment is properly fixed and firmly seated.

- Do not insert any objects (e.g. knives) into the opening of the meat grinder while the appliance is running.
- Always place the appliance on a sturdy, even, clean, dry and non-slip surface to ensure that it cannot tip over or slip off.
- Never place the appliance or the accessories on hot surfaces (e.g. cooktops) or close to heat sources or open fire.
- Never leave the appliance switched on longer than necessary for processing the food.
- Do not operate the appliance while empty.
- Do not use any harsh or abrasive cleaners.

04. ABOUT THESE INSTRUCTIONS

- Before using the shaver for the first time, read the Instructions for Use carefully and ensure you comply with the safety instructions!
- The shaver should only be used as described in these instructions. The manufacturer or dealer is not liable for damages arising from any use contrary to the intended purpose.
- Keep these instructions for reference.
- If you pass the shaver on to someone else, please include these instructions.

Warnings in these instructions

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



DANGER! High risk: Failure to observe this warning may result in injury to life and limb.



WARNING! Moderate risk: Failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.



CAUTION: Low risk: Failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: Circumstances and specifics that must be observed when handling the appliance.

05. OPERATION

How to assemble the meat grinder

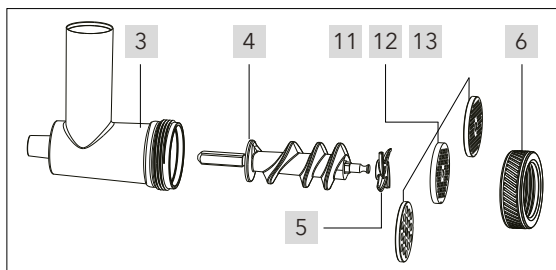
1. Insert the screw conveyor **4** into the housing **3**.
2. With the cutting edge facing outwards, place the knife **5** onto the screw conveyor. Be sure that the knife is properly fixed.
3. Place one of the three perforated discs **11 / 12 / 13** onto the screw conveyor so that the groove sits on the tappet.

NOTES:

Fine disc: raw meat, fish, small nuts, cooked meat for pies and meatballs.

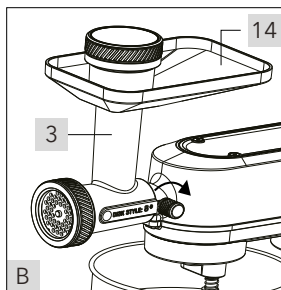
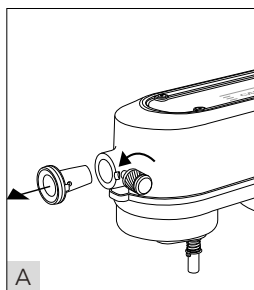
Medium and coarse disc: meat, fish, vegetables, nuts, hard cheese, peeled or dried fruits for jams and sweet dishes.

4. Screw the ring nut **6** onto the housing and tighten it.



How to use the meat grinder with the food processor

1. Loosen the locking screw and remove the cap (see fig. **A**).
2. Insert the assembled meat grinder into the accessories coupler then tighten the locking screw (see fig. **B**). In order for the shaft to engage with the coupler, it may be necessary to turn the meat grinder slightly.



- Place the filling aid **14** onto the filler tube **3** and a collecting container underneath the meat grinder to collect the processed ingredients.



CAUTION! Material damages

It is imperative to thaw frozen food before processing it.

Do not use excessive pressure when inserting the ingredients to be minced.

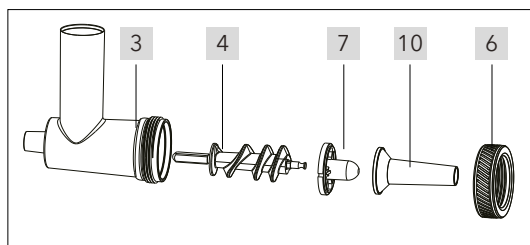
- Switch on the food processor and set the speed control to speed level **1**; the screw conveyor rotates. You can increase the speed level depending on the food to be minced. However, speed level **3** must not be exceeded.
 - Use the tamper **2** to carefully push the food to be minced down the filler tube.
-

NOTE:

Cut the meat into approx. 2.5 cm wide strips. While strips are automatically pulled in by the meat grinder, cumbersome tamping is required for meat cubes.

How to assemble the sausage stuffer

- Insert the screw conveyor **4** into the housing **3**.
- Place the sausage stuffer attachment **7** onto the screw conveyor so that the groove sits on the tappet.
- Place the sausage stuffer **10** onto the sausage stuffer attachment **7** then screw on and tighten the ring nut.



NOTE:

Sausage casings should be purchased from a trusted butcher.

Ask your butcher what casing is best suited for the size of the nozzle.

Soak the casing in cold water for 30 minutes.

How to use the sausage stuffer

1. Loosen the locking screw and remove the cap (see fig. **A**).
2. With the sausage stuffer attached, insert the meat grinder into the accessories coupler then tighten the locking screw (see fig. **B**).
In order for the shaft to engage with the coupler, it may be necessary to turn the meat grinder slightly.
3. Apply a small amount of cooking oil onto the sausage stuffer then thread the entire casing onto the nozzle, leaving a few centimetres' overhang.
4. Place the filling aid **14** onto the filler tube **3**.
5. Fill the filling aid with the desired stuffing and switch on the appliance. Start at speed level **1**.
6. Using the tamper **2**, carefully push the stuffing down the filler tube.
7. Let the casing flow as it fills with the stuffing. When you reach the desired length, twist the casing alternatively in a clockwise and counter-clockwise direction.
8. Knot the beginning and the end.

Basic recipe for pork sausage

Ingredients:

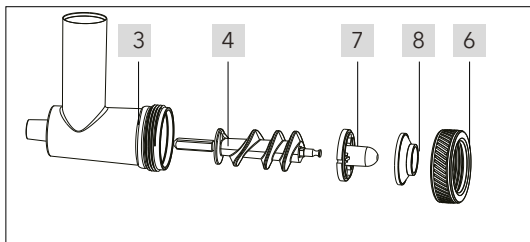
- 400 g lean pork
- 100 g pork belly
- 12 g salt
- 6 g noble sweet paprika
- 1 garlic clove
- ½ onion
- Sheep casings, approx. 2 m
- A little cooking oil for greasing the sausage stuffer

Preparation:

1. First mince the pork belly using the fine disc then grind the pork using the medium disc. Collect the minced meat in a bowl.
2. Chop the onion into really small pieces (the finer the better).
3. Crush the garlic clove using a press.
4. Thoroughly mix the minced meat with the onion, garlic and spices.
5. Fill the casing as described in **"How to use the sausage stuffer"**.

How to assemble the kofta/kibbeh attachment

1. Insert the screw conveyor **4** into the housing **3**.
2. Place the kofta/kibbeh attachment **7** onto the screw conveyor so that the groove sits on the tappet.
3. Place the cone **8** onto the kofta/kibbeh attachment then screw on and tighten the ring nut.



How to use the kofta/kibbeh attachment

1. Loosen the locking screw and remove the cap (see fig. **A**).
2. With the kofta/kibbeh attachment mounted, insert the meat grinder into the accessories coupler then tighten the locking screw (see fig. **B**). In order for the shaft to engage with the coupler, it may be necessary to turn the meat grinder slightly.
3. Place the filling aid **14** onto the filler tube **3**.
4. Fill the filling aid with the mixture and switch on the appliance. Start at speed level **1**.
5. Using the tamper **2**, carefully push the mixture down the filler tube.
6. Cut the pressed mixture every 7.5 cm.

Recipe for Lebanese lamb kibbeh

Ingredients:

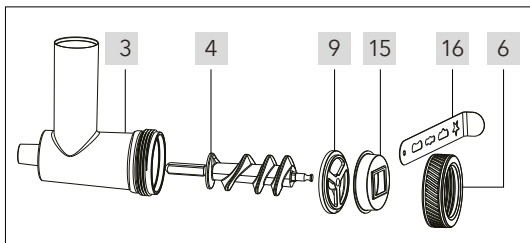
115 g bulgur wheat
325 g lamb cut into cubes, without bones
15 ml (1 tablespoon) sunflower oil
6 g noble sweet paprika
1 small, finely diced onion
30 ml (2 tablespoons) pignolia
50 g flour
2.5 ml (1/2 teaspoon) ground spices including salt, freshly ground black pepper and your favourite spices

Preparation:

1. In a covered pot of water, bring the bulgur wheat to a boil. Cook slowly for 15 minutes then drain and put aside.
2. Use the fine disc to mince the lamb then put it aside.
3. Heat oil in a pan and gently roast the onion cubes for 5–6 minutes until golden brown.
4. Add the pignolia and gently roast for another 30–60 seconds.
Add one third of the minced lamb and gently roast for approx. 10 minutes.
Season the ingredients using half of the spice mix.
5. Blend the drained bulgur with the remaining lamb and season the mixture with the other half of the spice mix. Attach the dough hook to the food processor and blend the ingredients for 5 minutes at speed level 1.
Add 50 g flour and blend with the dough hook until the flour is mixed in.
6. Push the bulgur mixture through the kibbeh attachment and cut it every 7.5 cm.
7. Close the ends and fill each portion with 1 teaspoon of the gently roasted minced meat. Close the filling hole and shape the portion into a ball.
8. Heat the oil to approx. 160°C then fry the kibbeh balls in portions for 3–4 minutes on each side until golden brown. While frying the remaining balls, keep the finished ones warm in the oven.
9. Serve the hot kibbeh balls along with a spicy yoghurt dressing and salad.

How to assemble the shortbread biscuit attachment

1. Insert the screw conveyor **4** into the housing **3**.
2. Place the base plate **9** onto the screw conveyor so that the lower, outer edge faces outwards and the protruding part engages with the shortbread biscuit attachment **15**. The groove must sit on the tappet.
3. Place the shortbread biscuit attachment **15** onto the base plate then screw on and tighten the ring nut.



How to use the shortbread biscuit attachment

1. Loosen the locking screw and remove the cap (see fig. **A**).
2. With the shortbread biscuit attachment fixed, insert the meat grinder into the accessories coupler and tighten the locking screw (see fig. **B**). In order for the shaft to engage with the coupler, it may be necessary to turn the meat grinder slightly.
3. Place the filling aid **14** onto the filler tube **3**.
4. Slide the shortbread biscuit shaper **16** into the shortbread biscuit attachment **15**.
5. Fill the filling aid with the dough and switch on the appliance. Start at speed level **1**.
6. Using the tamper **2**, carefully push the dough down the filler tube.
7. Cut the dough into the desired portions.

06. CLEANING AND CARE



CAUTION! Material damages

Do not wash any of the individual parts in the dishwasher.

Do not use any harsh or abrasive cleaners.

After each use

Clean the meat grinder and all used parts **immediately** after each use. This is extremely important when mincing meat or fish. Any residue sticking to the screw conveyor or its housing causes bacteria build-up that may be extremely harmful to health.

When you wait too long, cleaning becomes unnecessarily difficult and, in extreme cases, very cumbersome.

Heavy soiling may result in permanent damage to the parts.

1. Thoroughly remove any residue with warm water.
2. If required, use a bottle brush.
3. If you cannot clean your meat grinder immediately, soak the individual parts in water and washing up liquid.
4. If it is impossible to remove the residue with a bottle brush, mince an old bun or a dry and hard piece of bread with the meat grinder. This procedure even removes shortbread biscuit dough from the housing.
5. After cleaning, before reassembling the meat grinder, the metal parts should be left to dry for a sufficiently long period of time.

07. STORAGE



DANGER for children

Keep the meat grinder and the individual parts in a dry place out of the reach of children. Store the individual parts inside the dedicated tamber with screw cap.

08. CONFORMITY

 The CE mark was applied in accordance with the corresponding European directives.

The conformity declaration is held by the distributor:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANY

(This is not a service address!)

09. DISPOSAL



Packaging

If you want to dispose of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

Nous vous remercions

d'avoir fait confiance à CARRERA - et de nous avoir donné l'occasion de vous démontrer que vous avez fait le meilleur choix avec ce broyeur / hachoir à viande.

Nous sommes guidés par une seule idée.

Chaque appareil CARRERA suit un concept clair. Aucune examen du rôle des genres, pas de rose pour les femmes ni de bleu pour les hommes. Depuis quand la qualité et la performance ont-elles un sexe?

Nous créons une technologie qui optimise la convivialité de la manutention et de l'esthétique et donnons corps à la performance, non seulement dès l'allumage de l'appareil, mais aussi de nombreuses années plus tard. La performance est obtenue par le moteur lui-même et résulte aussi de l'interaction habile de chaque composant individuel. Ce concept, nous l'appelons simplement «le coup de pouce CARRERA».

Bien que nous n'ayons pas réinventé la roue, nous avons eu le courage de concevoir un produit avec tout ce qu'il a de plus essentiel et nous dispensons de ce qui n'a pas d'importance.

Voilà notre style ! Et vous le retrouverez dans chaque autre produit CARRERA.

.....

SOMMAIRE

.....

01. Éléments de fonctionnement	36
02. Contenu de la livraison	36
03. Utilisation conforme	37
04. Concernant ce mode d'emploi	39
05. Utilisation	40
06. Nettoyage Et Entretien	46
07. Stockage	46
08. Conformité	47
09. Elimination	47

01. ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT

- 1 Couvercle du sabot
- 2 Sabot et rangement des petites pièces
- 3 Logement de la vis et tube de remplissage
- 4 Vis sans fin
- 5 Couteau
- 6 Bague de serrage
- 7 Douille à kofta/ kebbeh et douille pour l'entonnoir à saucisse
- 8 Cône
- 9 Embase
- 10 Entonnoir à saucisse
- 11 Disque perforé (grossier)
- 12 Disque perforé (fin)
- 13 Disque perforé (moyen)
- 14 Guide de remplissage
- 15 Douille à biscuit sablé
- 16 Grille de façonnage à biscuit sablé

02. CONTENU DE LA LIVRAISON

- Retirez soigneusement l'appareil et les accessoires de l'emballage.
- Contrôlez l'intégralité de la livraison et les dommages de transport.
- Conservez l'emballage d'origine. Vous pouvez l'utiliser pour ranger l'appareil si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pour une plus longue période de temps.

Lorsque vous déballez votre appareil, assurez-vous que les pièces figurant sur l'illustration ont bien été fournies.

03. UTILISATION CONFORME

Le **robot de cuisine** est destiné exclusivement au pétrissage et/ou à l'agitation et au mélange des aliments. Le **broyeur à viande** est exclusivement destiné à la préparation des repas décrits dans ces instructions ou dans des plats similaires.

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé à domicile ou à des fins similaires, par exemple :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres exemples d'espace de vie, et
- dans des maisons d'hôtes privées ou des maisons de vacances.

L'appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur.

Mauvaise utilisation prévisible

N'utilisez pas l'appareil pour traiter des objets ou des substances autres que des aliments.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- **Il est impératif de lire les consignes de sécurité du robot culinaire No 657.**
- Enlevez tous les matériaux d'emballage et les autocollants et éliminez-les conformément aux dispositions légales.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et antidérapante pour s'assurer qu'il ne peut pas basculer ou glisser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec les aliments. Suivez les instructions données dans le chapitre sur le nettoyage (voir chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN»). Le couteau tranchant doit être manipulé avec prudence.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient surveillés.
- Débranchez l'appareil du secteur chaque fois qu'il doit être monté, démonté ou nettoyé.
- Débranchez l'appareil du secteur chaque fois qu'il est laissé sans surveillance et chaque fois qu'il doit être monté, démonté ou nettoyé.

- Lors de l'utilisation de l'appareil, maintenez les cheveux, les vêtements et tous les accessoires à l'écart afin d'éviter les blessures et les dommages.
- Éteindre l'appareil et le débrancher du secteur avant de changer d'accessoires ou de pièces amovibles qui bougent lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez pas les parties mobiles de l'appareil. Attendez toujours l'arrêt complet de l'appareil avant d'installer et de démonter des pièces.
- Assurez-vous que vos doigts ne touchent aucune partie mobile et que vous n'insérez pas les doigts dans les ouvertures des accessoires.
- Veuillez cesser toute utilisation des accessoires ou de l'appareil s'ils présentent le moindre dommage.
- Avant d'insérer la viande dans le broyeur à viande, veuillez la nettoyer de tous les os et cartilages.
- Lorsque vous hachez des noix, n'en mettez qu'une petite quantité dans le hachoir à viande. N'ajoutez pas plus de noix tant que la première charge n'a pas atteint la vis sans fin.
- Utilisez toujours le sabot inclus dans la livraison pour pousser les aliments. N'insérez jamais des outils ou les doigts dans l'ouverture du hachoir à viande.



DANGER pour les enfants

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il y a un risque d'étouffement.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

Débranchez toujours la fiche secteur avant de nettoyer l'appareil ou de changer les accessoires.

- Avant de débrancher la fiche secteur, éteignez d'abord l'appareil.
- Le couteau est tranchant. Soyez prudent lors de l'insertion, le retrait et le nettoyage du couteau.



PRUDENCE! Dommages matériels

Utilisez l'appareil uniquement avec ses accessoires d'origine.

- N'utilisez pas cet appareil si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles ou si l'appareil est tombé auparavant.

- Pour éviter tout risque, n'apportez pas de modification à cet appareil. Les réparations ne peuvent être effectuées que par un atelier spécialisé et/ou par le centre de service.
- N'allumez pas l'appareil tant que le support d'accessoires n'est pas correctement fixé et installé.
- N'insérez jamais aucun objet (par exemple des couteaux) dans l'ouverture du hachoir à viande lorsque l'appareil est en marche.
- Placez toujours l'appareil sur une surface solide, plane, propre, sèche et antidérapante pour s'assurer qu'il ne peut pas basculer ou glisser.
- Ne placez jamais l'appareil ou les accessoires sur des surfaces chaudes (p. ex. surfaces de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire pour la transformation de la préparation.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

04. CONCERNANT CE MODE D'EMPLOI

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommage résultant d'une utilisation non conforme.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil, joignez ce mode d'emploi.

Avertissements dans ce mode d'emploi

Si nécessaire, les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



DANGER! Risque élevé : Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures physiques et même mortelles.



AVERTISSEMENT ! Risque modéré : Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures ou d'importants dommages matériels.



PRUDENCE : Risque faible: Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou des dommages matériels mineurs.

REMARQUE : Remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

05. UTILISATION

Comment assembler le broyeur à viande

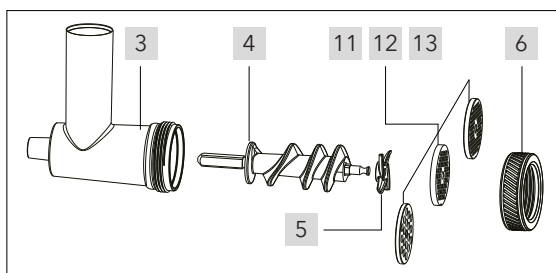
1. Insérer la vis sans fin **4** dans son logement **3**.
2. Avec le tranchant tourné vers l'extérieur, placez le couteau **5** sur la vis sans fin. Assurez-vous que le couteau est correctement fixé.
3. Placer l'un des trois disques perforés **11 / 12 / 13** sur la vis sans fin de sorte que la rainure repose sur la butée.

REMARQUES :

Disque fin : viande crue, poisson, petites noix, viande cuite pour tartes et boulettes de viande.

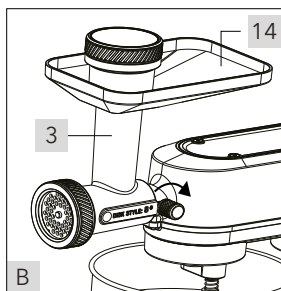
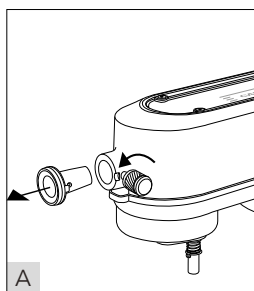
Disques moyen et grossier : viande, poisson, légumes, noix, fromage à pâte dure, fruits épluchés ou séchés pour les confitures et les plats sucrés.

4. Visser la bague de serrage **6** sur le logement de la vis sans fin **3** et serrer.



Comment utiliser le broyeur à viande avec le robot culinaire

1. Desserrer la vis de blocage et retirer le bouchon (voir fig. **A**).
2. Insérez le broyeur à viande assemblé dans le coupleur d'accessoires, puis serrez la vis de blocage (voir fig. **B**). Pour que l'arbre puisse s'engager avec le coupleur, il peut être nécessaire de tourner légèrement le broyeur à viande.



- Placer le guide de remplissage **14** sur le tube de remplissage **3** et placer un récipient collecteur sous le broyeur à viande pour recueillir les ingrédients traités.



PRUDENCE! Dommages matériels

Il est impératif de décongeler les aliments avant de les hacher.

N'exercez pas une pression excessive lors de l'insertion des ingrédients à émincer.

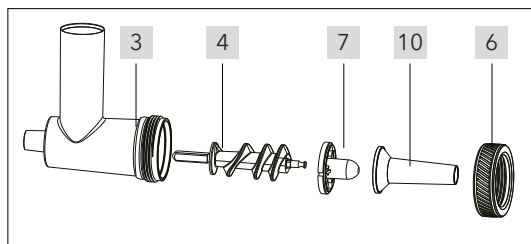
- Allumez le robot culinaire et réglez le contrôle de vitesse sur le niveau de vitesse **1**; la vis sans fin tourne. Vous pouvez augmenter la vitesse en fonction de l'aliment à hacher. Cependant, ne surtout pas dépasser le niveau de vitesse **3**.
- Utilisez le sabot **2** pour pousser délicatement les aliments à hacher dans le tube de remplissage.

REMARQUE :

Coupez la viande en bandes de 2,5 cm de large environ. La viande coupée en bandes est tirées automatiquement par la vis du hachoir ; en revanche, le bourrage est requis lorsque la viande qui a été coupée en cubes.

Comment assembler l'entonnoir à saucisse

- Insérer la vis sans fin **4** dans son logement **3**.
- Placer la douille **7** de l'entonnoir à saucisse sur la vis sans fin de sorte que la rainure repose sur la butée.
- Placer l'entonnoir à saucisse **10** sur la douille de l'entonnoir à saucisse **7**, puis visser et serrer la bague.



REMARQUE :

Nous vous conseillons d'acheter les boyaux de saucisse auprès d'un boucher de confiance. Demandez à votre boucher quel boyau est le mieux adapté à la taille de la buse.

Faire tremper le boyau dans l'eau froide pendant 30 minutes.

Comment utiliser l'entonnoir à saucisse

1. Desserrer la vis de blocage et retirer le bouchon (voir fig. **A**).
2. Avec l'entonnoir à saucisse déjà fixé, insérez le hachoir à viande dans le coupleur d'accessoires, puis serrez la vis de blocage (voir fig. **B**).
Pour que l'arbre puisse s'engager avec le coupleur, il peut être nécessaire de tourner légèrement le hachoir à viande.
3. Appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur l'entonnoir à saucisse puis enfilez tout le boyau sur la buse en laissant quelques centimètres de surplus.
4. Placer le guide de remplissage **14** sur le tube de remplissage **3**.
5. Remplissez le guide de remplissage avec la farce désirée et allumez l'appareil. Commencez à la vitesse **1**.
6. À l'aide du sabot **2** poussez délicatement le bourrage dans le tube de remplissage.
7. Laisser couler le boyau à mesure qu'il se remplit de farce. Lorsque vous atteignez la longueur souhaitée, tournez le boyau alternativement dans le sens horaire et dans le sens antihoraire.
8. Nouez les extrémités.

Recette de base pour la saucisse de porc

Ingrédients :

400 g de viande de porc maigre

100 g de poitrine de porc

12 g de sel

6 g de paprika doux

1 gousse d'ail

½ oignon

Boyaux de mouton, env. 2 m

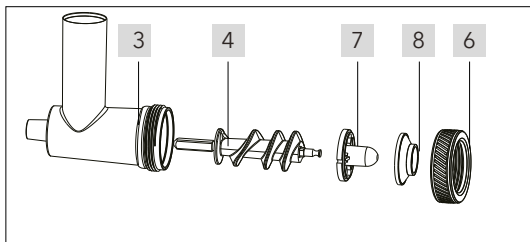
Un peu d'huile de cuisson pour graisser le boyau à saucisse

Préparation :

1. D'abord, hacher la poitrine de porc en utilisant le disque fin puis broyer la viande de porc en utilisant le disque moyen. Recueillir la viande hachée dans un bol.
2. Emincer l'oignon en morceaux vraiment petits (le plus fin sera le mieux).
3. Broyer la gousse d'ail en utilisant une presse.
4. Bien mélanger la viande hachée avec l'oignon, l'ail et les épices.
5. Remplissez le boyau comme décrit dans «**Comment utiliser l'entonnoir à saucisse**».

Comment assembler la douille à kofta / kebbeh

1. Insérer la vis sans fin **4** dans son logement **3**.
2. Placer l'accessoire kofta / kibbeh **7** sur la vis sans fin de sorte que la rainure repose sur la butée.
3. Placez le cône **8** sur la douille à kofta / kebbeh, puis vissez et serrez l'écrou.



Comment utiliser la douille à kofta / kebbeh

1. Desserrer la vis de blocage et retirer le bouchon (voir fig. **A**).
2. Avec la douille à kofta / kibbeh déjà montée, insérez le hachoir à viande dans le coupleur d'accessoires, puis serrez la vis de blocage (voir fig. **B**). Pour que l'arbre s'engage avec le coupleur, il peut être nécessaire de tourner légèrement le hachoir à viande.
3. Placer le guide de remplissage **14** sur le tube de remplissage **3**.
4. Remplissez le guide de remplissage avec le mélange et allumez l'appareil. Commencez à la vitesse **1**.
5. À l'aide du sabot **2**, poussez délicatement le mélange dans le tube de remplissage.
6. A la sortie, découper la pâte de viande pressée tous les 7,5 cm.

Recette libanaise du kebbeh à l'agneau

Ingrédients :

115 g de boulgour

325 g d'agneau coupé en cubes, sans os

15 ml (1 cuillerée à soupe) d'huile de tournesol

6 g de paprika doux

1 petit oignon finement coupé en dés

30 ml (2 cuillères à soupe) de pignolia

50 g de farine

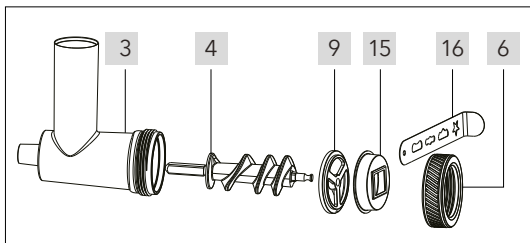
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'épices moulues, y compris le sel, le poivre noir fraîchement moulu et vos épices préférées.

Préparation :

1. Dans une casserole d'eau couverte, porter le boulgour à ébullition. Cuire lentement pendant 15 minutes puis égoutter et mettre de côté.
2. Utilisez le disque fin pour émincer l'agneau puis mettez-le de côté.
3. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir doucement les cubes d'oignon pendant 5-6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
4. Ajouter la pignolia et cuire à la poêle doucement pendant 30 à 60 secondes. Ajouter un tiers de l'agneau émincé et cuire doucement pendant environ 10 minutes. Assaisonnez les ingrédients en utilisant la moitié du mélange d'épices.
5. Mélanger le boulgour égoutté avec l'agneau restant et assaisonner le mélange avec l'autre moitié du mélange d'épices. Fixez le crochet pétrisseur au robot culinaire et mélangez les ingrédients pendant 5 minutes à la vitesse 1. Ajoutez 50 g de farine et mélangez avec le crochet pétrisseur jusqu'à ce que la farine soit parfaitement mélangée.
6. Poussez le mélange de boulgour à travers la douille à kebbeh et coupez le mélange tous les 7,5 cm.
7. Fermez les extrémités et remplissez chaque portion avec 1 cuillère à café de viande hachée finement rôtie. Fermez le trou de remplissage et façonnez la partie en boule.
8. Chauffer l'huile à environ 160°C puis faire frire les boules kibbeh en portions successives pendant 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles dorent. Pendant que vous faites frire les boules restantes, gardez au chaud dans le four les boules déjà cuites.
9. Servir les boules chaudes de kebbeh avec une sauce de yaourt épicée et de la salade.

Comment assembler la douille à biscuit sablé

1. Insérer la vis sans fin **4** dans son logement **3**.
2. Placer l'embase **9** sur la vis sans fin de sorte que le bord inférieur extérieur soit orienté vers l'extérieur et que la partie en saillie s'engage avec la douille à biscuit **15**. La rainure doit reposer sur la butée.
3. Placer la douille à biscuit **15** sur l'embase **9**, puis visser et serrer l'écrou.



Comment utiliser la douille à biscuit sablé

1. Desserrer la vis de blocage et retirer le bouchon (voir fig. **A**).
2. Avec la douille à biscuit fixée, insérez le hachoir à viande dans le coupleur d'accessoires et serrez la vis de blocage (voir fig. **B**). Pour que l'arbre puisse s'engager avec le coupleur, il peut être nécessaire de tourner légèrement le hachoir à viande.
3. Placer le guide de remplissage **14** sur le tube de remplissage **3**.
4. Faites glisser la grille de confection à biscuit **16** dans la douille à biscuit **15**.
5. Remplissez le guide de remplissage avec la pâte et allumez l'appareil. Commencez à la vitesse **1**.
6. À l'aide du sabot **2**, pousser délicatement la pâte dans le tube de remplissage.
7. Couper la pâte selon les portions voulues.

06. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



PRUDENCE! Dommages matériels

Ne lavez aucune des pièces individuelles dans le lave-vaisselle.

N'utilisez pas de nettoyeurs durs ni d'abrasifs.

Après chaque utilisation

Nettoyez systématiquement le hachoir à viande et chacune des pièces utilisées **immédiatement** après leur utilisation. Ceci est extrêmement important lorsque vous hachez de la viande ou du poisson. Tout résidu collé à la vis sans fin ou à son logement sont des foyers de bactéries qui peuvent être extrêmement nocives pour la santé.

Lorsque vous attendez trop longtemps, le nettoyage devient inutilement difficile et, dans les cas extrêmes, particulièrement laborieux.

Des salissures importantes peuvent entraîner des dommages permanents sur les pièces.

1. Enlever soigneusement tout résidu avec de l'eau chaude.
2. Si nécessaire, utilisez une brosse à bouteille.
3. Si vous ne pouvez pas nettoyer votre hachoir à viande immédiatement, faites tremper les différentes parties dans de l'eau avec du liquide vaisselle.
4. S'il est impossible d'enlever le résidu avec une brosse à bouteille, faites passer un vieux pain ou un morceau de pain sec et dur dans le hachoir à viande. Cette procédure enlève même la pâte à biscuits du logement de vis.
5. Après le nettoyage, avant de réassembler le hachoir à viande, les pièces métalliques doivent être laissées à sécher pendant une période suffisamment longue.

07. STOCKAGE



DANGER pour les enfants

Gardez le broyeur à viande et ses différentes parties dans un endroit sec, hors de la portée des enfants. Stocker les pièces individuelles à l'intérieur du sabot dédié à ce rangement avec son couvercle vissable.

08. CONFORMITÉ

 Le sigle CE a été apposé conformément aux directives européennes.

La déclaration de conformité est consignée auprès de l'entreprise assumant la commercialisation de l'appareil :

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · ALLEMAGNE

(Ceci n'est pas l'adresse du service après-vente !)

09. ELIMINATION



Emballage

Pour éliminer l'emballage, respectez les législations en matière d'environnement de votre pays.

Grazie

per la vostra fiducia in CARRERA e per averci dato modo di darvene conferma con il nostro tritacarne.

Un'idea che spinge tutto.

Ogni apparecchio di CARRERA segue una chiara linea. Nessun riguardo ai ruoli di genere, no rosa per le donne, no blu per gli uomini. Da quando mai qualità e performance hanno l'identità di genere?

Creiamo la tecnologia, che massimizza praticità d'uso, handling ed estetica e che rende accessibile la performance. Subito nel momento di accendere ed anche dopo anni. Il potere viene quindi non soltanto dal motore, ma anche è il risultato dell'interazione ben fatta di ogni singolo componente. Lo chiamiamo semplicemente la spinta di CARRERA.

Non abbiamo inventato di nuovo la ruota con questo - ma abbiamo il coraggio di concentrarci su quello che è essenziale e di lasciare quello che non è importante.

È il nostro stile. E voi lo ritrovate in ogni apparecchio di CARRERA.

.....

INDICE

.....

01. Componenti	50
02. Componenti forniti in dotazione	50
03. Norme di sicurezza	51
04. Riguardante le istruzioni	53
05. Utilizzo	54
06. Cura E Pulizia	60
07. Conservazione	60
08. Conformità	61
09. Smaltimento	61

01. COMPONENTI

- 1 Coperchio del pestello
- 2 Pestello e vano portaoggetti
- 3 Corpo con bocchettone di riempimento
- 4 Coclea
- 5 Lama
- 6 Ghiera
- 7 Attacco per accessorio per kibbeh/kufta e per accessorio per insaccati
- 8 Cono
- 9 Piastra di base
- 10 Accessorio per insaccati
- 11 Disco forato a grana grossa
- 12 Disco forato a grana fine
- 13 Disco forato a grana media
- 14 Tramoggia
- 15 Accessorio per biscotti
- 16 Trafila per biscotti

02. COMPONENTI FORNITI IN DOTAZIONE

- Estrarre con cautela l'apparecchio e gli accessori dalla rispettiva confezione.
- Controllare che siano presenti tutti i componenti forniti in dotazione e verificare che non abbiano subito alcun danno durante il trasporto.
- Conservare la confezione originale. Qualora non si utilizzi l'apparecchio per un lungo periodo di tempo, è possibile conservarlo nella medesima.

Non appena aperta la confezione, controllare che siano presenti tutti i componenti di seguito elencati.

03. NORME DI SICUREZZA

Uso adeguato

Questo **robot da cucina** è stato concepito esclusivamente per impastare pasta e mescolare/amalgamare alimenti. Il **tritacarne** è progettato per essere esclusivamente utilizzato per la preparazione delle pietanze descritte in queste istruzioni o pietanze di simile natura.

L'apparecchio è pensato esclusivamente per uso privato o per scopi d'utilizzo analoghi, come ad esempio:

- in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
- in aziende agricole,
- in hotel, alberghi e altre consuete strutture abitative (uso dei clienti),
- in alloggi privati o case di villeggiatura.

Utilizzare l'apparecchio solamente in ambienti interni.

Abuso prevedibile

Non utilizzare l'apparecchio per lavorare oggetti o sostanze che non siano alimenti.

Istruzioni per un funzionamento sicuro

- **È obbligatorio attenersi alle norme di sicurezza del robot da cucina No 657.**
- Rimuovere tutti i materiali di imballo e le etichette, quindi smaltirli conformemente alle normative in materia.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie piana, asciutta e antisdrucciolo per evitare che possa capovolgersi o scivolare.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.
- Prima del primo utilizzo pulire con cura tutti i componenti destinati a venire in contatto con gli alimenti. A tal fine, attenersi a quanto riportato nel capitolo dedicato alla pulizia (cfr. capitolo "Pulizia e cura"). Si consiglia di maneggiare le lame affilate con prudenza.
- I bambini non possono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza la supervisione di un adulto.
- Prima di qualsiasi intervento di montaggio, smontaggio o pulizia scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Prima di lasciare incustodito l'apparecchio, montarlo, smontarlo o pulirlo scollegarlo sempre dalla rete.

- Per evitare lesioni e danni tenere lontani dall'apparecchio capelli, capi d'abbigliamento e qualsiasi accessorio.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di procedere alla sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi.
- Non toccare alcuna parte mobile dell'apparecchio. Prima di collocare o togliere parti dell'apparecchio attendere che il medesimo sia completamente fermo.
- Evitare di toccare con le dita i componenti mobili e i fori degli accessori.
- Se si dovessero rilevare segni di danni non utilizzare gli accessori né l'apparecchio.
- Rimuovere le ossa, la pelle ecc. prima di mettere la carne nel tritacarne.
- Se si desidera tritare delle noci, versarne solo una piccola parte nel tritacarne. Rabboccare solo quando la prima parte si trova nella coclea.
- Usare sempre il pestello fornito in dotazione e non inserire mai le dita o altri strumenti nel bocchettone di riempimento del tritacarne.



PERICOLI per bambini

Il materiale utilizzato come imballo non è un giocattolo. Non lasciare giocare i bambini con i sacchetti di plastica. Pericolo di soffocamento.



AVVERTENZA del rischio di lesioni

Prima di pulire l'apparecchio o di sostituirne gli accessori disinserire sempre la spina della corrente.

- Prima di estrarre la presa della corrente spegnere sempre l'apparecchio.
- La lama è tagliente. Si consiglia di usare molta cautela durante l'inserimento, la rimozione e la pulizia dei componenti.



CAUTELA! Danni materiali

Utilizzare lo strumento solo con gli accessori originali.

- Non mettere in funzione il dispositivo se lo stesso o il cavo di alimentazione dovesse essere visibilmente danneggiato o se fosse caduto in precedenza.
- Per evitare pericoli, non apportare alcuna modifica al prodotto. Far eseguire le riparazioni solamente in un centro specializzato o in un centro assistenza.

- Accendere il dispositivo solo, se l'accessorio è installato correttamente e saldamente.
- Non inserire nessun oggetto (ad es. coltelli) nell'apertura del tritacarne.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie stabile, piana, pulita, antisdrucciolo e asciutta per evitare che possa capovolgersi o scivolare.
- Non collocare mai l'apparecchio o i rispettivi accessori su una superficie calda (ad es. le piastre della cucina) né in prossimità di fonti di calore o fiamma libera.
- Quando non è più necessario per miscelare gli alimenti, spegnere l'apparecchio.
- Evitare di farlo funzionare a vuoto.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

04. RIGUARDANTE LE ISTRUZIONI

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta e rispettare soprattutto le istruzioni per la sicurezza!
- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni. Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.
- Conservare le istruzioni.
- Qualora l'apparecchio venga ceduto a terzi, si prega di consegnare le istruzioni per l'uso unitamente ad esso.

Avvertenze di sicurezza nelle presenti istruzioni

Se necessario, le presenti istruzioni per l'uso contengono le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare danni per il corpo e per la vita.



AVVERTENZA! Rischio medio: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare lesioni o gravi danni materiali.



CAUTELA: Rischio minimo: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare lesioni lievi o danni materiali.

NOTA: Comportamenti e particolarità da tenere in considerazione nell'uso dell'apparecchio.

05. UTILIZZO

Montaggio del tritacarne

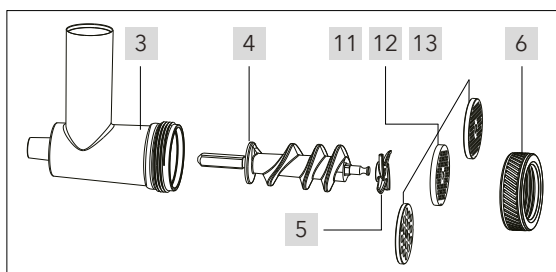
1. Inserire la coclea **4** nel corpo **3**.
2. Applicare la lama **5** con il bordo di taglio verso l'esterno sulla coclea.
Assicurarsi che la lama sia posizionata correttamente.
3. Inserire uno dei tre dischi forati **11 / 12 / 13** sulla coclea in modo tale che la scanalatura sia posizionata sul trascinatore.

NOTE:

Disco forato a grana fine: carne cruda, pesce, piccole noci, carne cotta per pâté e polpette.

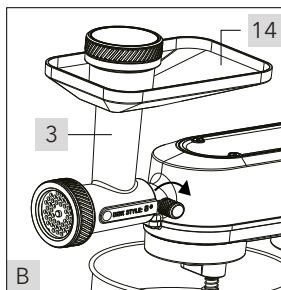
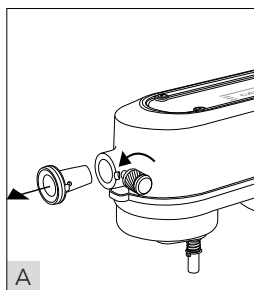
Disco forato a grana media o grossa: carne, pesce, verdure, noci, formaggi a pasta dura, frutta sbucciata o secca per marmellate e dolci.

4. Avvitare la ghiera **6** al corpo e serrare saldamente.



Utilizzo del tritacarne con il robot da cucina

1. Allentare la vite di fissaggio e rimuovere il tappo di chiusura (si veda la fig. **A**).
2. Inserire il tritacarne assemblato nell'attacco per accessori e serrare la vite di fissaggio (si veda la fig. **B**). Il tritacarne dovrà eventualmente essere leggermente ruotato, in modo tale che il perno si innesti all'attacco.



3. Inserire la tramoggia **14** sul bocchettone di riempimento **3** e posizionare una ciotola sotto il tritacarne per raccogliere gli ingredienti lavorati.



CAUTELA! Danni materiali

Gli alimenti surgelati devono necessariamente essere scongelati prima di essere tritati.

Non premere forte durante l'inserimento degli alimenti.

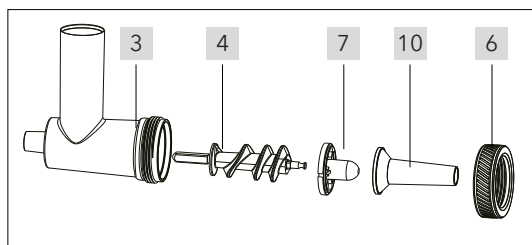
4. Accendere il robot da cucina e impostare il selettore della velocità sulla velocità **1**; la coclea inizia a ruotare. A seconda del tipo di prodotto da tritare è possibile aumentare la velocità al max. fino al livello **3**.
5. Con l'aiuto del pestello **2**, introdurre il prodotto da tritare nel bocchettone di riempimento.

NOTA:

Tagliare la carne in striscioline con una larghezza di circa 2,5 cm. Le striscioline vengono "risucchiate" da sole nel tritacarne; con i cubetti, l'introduzione nel dispositivo risulta più complessa.

Montaggio dell'accessorio per insaccati

1. Inserire la coclea **4** nel corpo **3**.
2. Applicare l'attacco per l'accessorio per insaccati **7** alla coclea in modo tale che la scanalatura sia posizionata sul trascinatore.
3. Placer l'entonnoir à saucisse **10** sur la douille de l'entonnoir à saucisse **7** puis visser et serrer la bague.



NOTA:

Potete acquistare il budello per insaccati dal vostro macellaio di fiducia. Chiedetegli quale tipo di budello è più adatto per le dimensioni dell'accessorio. Immergete il budello per 30 minuti in acqua fredda.

Utilizzo dell'accessorio per insaccati

1. Allentare la vite di fissaggio e rimuovere il tappo di chiusura (si veda la fig. **A**).
2. Inserire il tritacarne assemblato con accessorio per insaccati nell'attacco per accessori e serrare la vite di fissaggio (si veda la fig. **B**).
Il tritacarne dovrà eventualmente essere leggermente ruotato, in modo tale che il perno si innesti all'attacco.
3. Ungere l'accessorio per insaccati con un po' di olio da cucina e infilare completamente il budello. Lasciar sporgere un paio di cm.
4. Inserire la tramoggia **14** sul bocchettone di riempimento **3**.
5. Riempire la tramoggia con il prodotto da insaccare e accendere la macchina. Partire dal livello di velocità **1**.
6. Con l'aiuto del pestello **2**, introdurre delicatamente il prodotto da insaccare nel bocchettone di riempimento.
7. Lasciare riempire il budello con il prodotto da insaccare e attorcigliare alla lunghezza desiderata in senso antiorario.
8. Annodare le estremità.

Ricetta di base per le salsicce di maiale

Ingredienti:

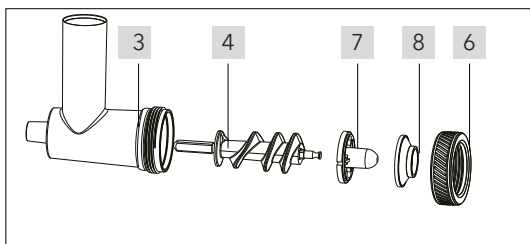
- 400 g di carne magra di maiale
- 100 g di pancetta di maiale
- 12 g di sale
- 6 g di paprica dolce
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cipolla
- circa 2 m di budello di pecora
- un po' di olio da cucina per ungere l'accessorio per insaccati

Preparazione:

1. Per prima cosa, macinare la pancetta di maiale con il disco forato a grana fine e la carne di maiale con il disco forato a grana media.
2. Tagliare la cipolla a dadini molto piccoli (più piccoli sono meglio è).
3. Spremere l'aglio con l'aiuto dello spremiaglio.
4. Mescolare bene la carne macinata assieme alla cipolla, all'aglio e alle spezie
5. Riempire il budello come descritto nel paragrafo **"Utilizzo dell'accessorio per insaccati"**.

Montaggio dell'accessorio per Kufta/Kibbeh

1. Inserire la coclea **4** nel corpo **3**.
2. Applicare l'attacco per l'accessorio per kufta/kibbeh **7** alla coclea in modo tale che la scanalatura sia posizionata sul trascinatore.
3. Posizionare il cono **8** sull'attacco dell'accessorio per kufta/kibbeh, avvitare la ghiera e serrare saldamente.



Utilizzo dell'accessorio per Kufta/Kibbeh

1. Allentare la vite di fissaggio e rimuovere il tappo di chiusura (si veda la fig. **A**).
2. Inserire il tritacarne assemblato con accessorio per kufta/kibbeh nell'attacco per accessori e serrare la vite di fissaggio (si veda la fig. **B**). Il tritacarne dovrà eventualmente essere leggermente ruotato, in modo tale che il perno si innesti all'attacco.
3. Inserire la tramoggia **14** sul bocchettone di riempimento **3**.
4. Riempire la tramoggia con il prodotto da lavorare e accendere la macchina. Partire dal livello di velocità 1.
5. Con l'aiuto del pestello **2**, introdurre delicatamente il prodotto da lavorare nel bocchettone di riempimento.
6. Tagliare la massa compressa ogni 7,5 cm.

Ricetta per Kibbeh di agnello libanese

Ingredienti:

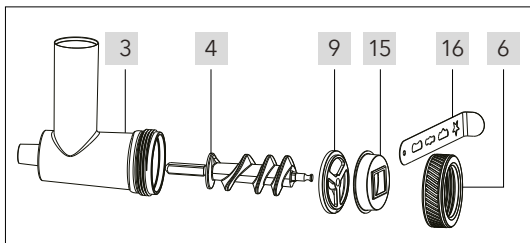
115 g di bulgur (grano spezzato)
325 g di carne di agnello tagliata a cubetti, disossata
15 ml (1 cucchiaio) di olio di girasole
6 g di paprica dolce
1 cipolla tagliata a dadini molto piccoli
30 ml (2 cucchiai) di pinoli
50 g di farina
2,5 ml (1/2 cucchiaino) di miscela di spezie macinate composta di sale, pepe nero macinato e altre spezie a piacere

Preparazione:

1. Portare ad ebollizione il bulgur in una pentola con acqua.
Dopo 15 minuti, scolare l'acqua di cottura e mettere da parte il composto di bulgur.
2. Tritare la carne di agnello usando il disco a grana fine e mettere da parte.
3. Scaldare l'olio in una padella e soffriggere per 5-6 minuti i dadini di cipolla fino a renderli dorati.
4. Aggiungere i pinoli e lasciar rosolare per 30-60 secondi. Aggiungere un terzo del macinato di agnello e rosolare per 10 minuti circa. Speziare gli ingredienti con metà della miscela di spezie.
5. Unire il composto di bulgur scolato al macinato di agnello e insaporire con la rimanente miscela di spezie.
Mescolare gli ingredienti nel robot da cucina con le fruste impastatrici per 5 minuti a velocità 1. Aggiungere 50 g di farina e impastare fino ad incorporarla.
6. Far passare il composto di bulgur attraverso l'accessorio per il kibbeh e tagliare ogni 7,5 cm.
7. Chiudere le estremità e riempire con 1 cucchiaino di macinato rosolato.
Quindi chiudere il ripieno e formare delle polpette.
8. Scaldare l'olio a 160 °C e friggere le polpette di kibbeh per 3-4 minuti fino a quando non risulteranno dorate. Tenere le polpette pronte in caldo nel forno mentre si friggono le restanti polpette.
9. Servire le polpette di kibbeh calde con un dressing allo yogurt piccante e dell'insalata.

Montaggio dell'accessorio per biscotti

1. Inserire la coclea **4** nel corpo **3**.
2. Applicare la piastra di base **9** alla coclea in modo tale che il bordo esterno incavato sia rivolto verso l'esterno e la parte anteriore si innesti all'accessorio per biscotti **15**. La scanalatura deve posizionarsi sul trascinatore.
3. Posizionare l'accessorio per biscotti **15** sulla piastra di base, avvitare la ghiera e serrare saldamente.



Utilizzo dell'accessorio per biscotti

1. Allentare la vite di fissaggio e rimuovere il tappo di chiusura (si veda la fig. **A**).
2. Inserire il tritacarne assemblato con accessorio per biscotti nell'attacco per accessori e serrare la vite di fissaggio (si veda la fig. **B**). Il tritacarne dovrà eventualmente essere leggermente ruotato, in modo tale che il perno si innesti all'attacco.
3. Inserire la tramoggia **14** sul bocchettone di riempimento **3**.
4. Far scorrere la trafilatura per biscotti **16** nell'accessorio per biscotti **15**.
5. Riempire la tramoggia con la pasta e accendere la macchina. Partire dal livello di velocità **1**.
6. Con l'aiuto del pestello **2**, introdurre delicatamente la pasta nel bocchettone di riempimento.
7. Tagliare la pasta che fuoriesce a seconda della lunghezza desiderata.

06. CURA E PULIZIA



CAUTELA! Danni materiali

Non mettere nessun componente in lavastoviglie.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Dopo ogni utilizzo

Pulire il tritacarne e tutte le parti utilizzate **immediatamente** dopo ogni utilizzo. Ciò è particolarmente importante quando si trita carne o pesce. Gli eventuali residui nella coclea potrebbero formare dei batteri che possono essere dannosi per la salute.

Un'attesa troppo lunga complica inutilmente la pulizia e la rende, in casi estremi, molto complessa.

Un'elevata sporcizia può danneggiare permanentemente le parti.

1. Sciacquare accuratamente con acqua tiepida per eliminare tutti i residui.
2. Se necessario, utilizzare una spazzola per bottiglie.
3. Immergere le singole parti in una soluzione di acqua e detergente liquido, se non potete pulire immediatamente il tritacarne.
4. Qualora la pulizia con la spazzola per bottiglie non avesse successo, far passare del pane vecchio o un pezzo di pane secco indurito nel tritacarne. Questo processo rimuove i residui della pasta per biscotti dal corpo.
5. Dopo la pulizia, le parti metalliche dovranno essere lasciate ad asciugare per un periodo di tempo sufficiente. Lasciar asciugare per un po' le parti, prima di assemblare nuovamente il tritacarne.

07. CONSERVAZIONE



PERICOLO per bambini

Conservare il tritacarne e i suoi componenti fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto. Sistemare i componenti nel pestello appositamente progettato e chiudere con il coperchio a vite.

08. CONFORMITÀ

 Conformemente alle direttive europee, al prodotto è stato applicato il marchio CE.

La rispettiva dichiarazione di conformità è depositata presso il distributore:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANIA

(Questo non è l'indirizzo di servizio!)

09. SMALTIMENTO



Confezione

Se si desidera smaltire la confezione, attenersi alle disposizioni ambientali locali pertinenti.

Gracias...

...por depositar su confianza en CARRERA y por brindarnos la oportunidad de corresponderle con nuestro picador de carne.

Una idea que mueve todo.

Cada uno de los aparatos de CARRERA sigue una línea clara. No prestamos atención a los roles tradicionales, nada de rosa para mujeres ni azul para hombres. La calidad y el rendimiento nunca han sabido de sexos.

Creamos tecnología que maximiza la facilidad de uso, el manejo, la estética y el rendimiento. Tanto la primera vez que enciende el aparato como después de años. El rendimiento no proviene únicamente del motor, sino que es el resultado de una constelación lograda de todos los componentes. Lo llamamos el impulso de CARRERA.

No hemos inventado la rueda, pero hemos tenido el valor para hacerlo correcto y eliminar todo aquello imprescindible.

Este es nuestro estilo, y usted lo encontrará en cada uno de los aparatos CARRERA.

.....

ÍNDICE

.....

01. Descripción	64
02. Contenido de la caja	64
03. Indicaciones de seguridad	65
04. Sobre este manual de utilización	67
05. Uso del aparato	68
06. Cuidados y limpieza	74
07. Conservación	74
08. Conformidad	75
09. Eliminación	75

01. DESCRIPCIÓN

- 1 Tapa del empujador
- 2 Empujador y compartimento de accesorios
- 3 Cuerpo con boca de llenado
- 4 Tornillo sinfín
- 5 Cuchilla
- 6 Tuerca
- 7 Accesorio para kofta/kebbe y base del embutidor
- 8 Anillo cónico
- 9 Base
- 10 Accesorio embutidor
- 11 Disco perforado para picar grueso
- 12 Disco perforado para picar fino
- 13 Disco perforado para picar mediano
- 14 Bandeja
- 15 Accesorio para galletas
- 16 Regla de moldes para galletas

02. CONTENIDO DE LA CAJA

- Extraiga con precaución el aparato y los accesorios del embalaje.
- Compruebe que no falte ningún componente y que no haya sufrido daños en el transporte.
- Conserve el embalaje. Puede guardar el aparato en su interior, si no lo va a utilizar durante periodos de tiempo largos.

A la vez que desembala todo, verifique que se han incluido todos los componentes aquí representados.

03. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

El robot de cocina sirve exclusivamente para amasar o batir y mezclar alimentos. El **picador de carne** sirve exclusivamente para preparar los platos descritos en estas instrucciones de uso o platos similares.

El aparato está pensado exclusivamente para uso doméstico o usos equivalentes, por ejemplo:

- en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
- en explotaciones agrarias,
- por clientes en hoteles, moteles y otros alojamientos típicos,
- en alojamientos en casas particulares o casas vacacionales.

El aparato solo debe utilizarse en interiores.

Uso indebido previsible

No procese con el aparato objetos o sustancias distintas a alimentos.

Indicaciones para un funcionamiento seguro

- **Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad del robot de cocina No 657.**
- Retire todo el embalaje y todas las etiquetas y elimínelos según las disposiciones legales correspondientes.
- Sitúe el aparato sobre una superficie lisa, seca y antideslizante, para que no pueda volcar ni deslizarse.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Antes del primer uso limpie en profundidad todas las piezas que entran en contacto con los alimentos. Consulte el apartado sobre la limpieza (véase el apartado «Cuidados y limpieza»). Extreme la precaución cuando manipule la cuchilla afilada.
- Las tareas de limpieza y de mantenimiento a cargo del usuario no las deben realizar los niños, salvo bajo supervisión.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica antes del montaje, el despiece o la limpieza.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica cuando se deja sin vigilancia, antes del montaje, el despiece o la limpieza.
- Durante el funcionamiento mantenga el pelo, la ropa y todos los accesorios alejados del aparato, para que no dé lugar a daños o lesiones.

- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, hay que apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- No toque las partes móviles del aparato. Antes de colocar o retirar componentes espere siempre a que el aparato se detenga completamente.
- Tenga cuidado de no tocar con los dedos las piezas móviles o los orificios del accesorio.
- No use ni los accesorios ni el aparato si presentan daños.
- Retire los huesos y pellejos, etc. antes de introducir la carne en el picador de carne.
- Al triturar nueces introduzca solo cantidades pequeñas en el picador de carne. No añada más cantidad, mientras que la primera carga no haya llegado al tornillo sinfín.
- Utilice siempre el empujador suministrado y no introduzca nunca herramientas o los dedos en la boca del picador.



PELIGRO para los niños

El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



ADVERTENCIA de riesgo de lesiones

Desenchufe siempre la máquina antes de limpiarla o cambiar los accesorios.

- Apague la máquina antes de desenchufarla.
- La cuchilla está afilada. Extreme la precaución al colocar, extraer y limpiar la cuchilla.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

Utilice la máquina solo con accesorios originales.

- No ponga el aparato en funcionamiento si el aparato o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se nos ha caído el aparato previamente.
- Para evitar peligros, no realice modificaciones en el artículo. Solo realice reparaciones en un taller especializado o en el servicio técnico.
- No conecte el aparato hasta que haya terminado de montar y asegurar correctamente el accesorio.
- No introduzca ningún objeto (por ejemplo, un cuchillo) en la boca del picador de carne mientras está en funcionamiento.

- Sitúe la máquina siempre sobre una superficie firme, lisa, limpia, anti-deslizante y seca para que no pueda volcar ni deslizarse.
- No sitúe nunca la máquina o los accesorios sobre una superficie caliente (por ejemplo, placas eléctricas) o en la proximidad de fuentes de calor o una llama abierta.
- Nunca deje la máquina conectada durante más tiempo del necesario para procesar los alimentos.
- No encienda la máquina sin alimentos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

04. SOBRE ESTE MANUAL DE UTILIZACIÓN

- Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente y, sobre todo, siga las indicaciones de seguridad.
- El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones. El fabricante o el comerciante no asumen ninguna responsabilidad por daños que se produzcan por un uso indebido.
- Conserve estas instrucciones.
- En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones.

Indicaciones de advertencia en estas instrucciones

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: La no observación del aviso puede causar lesiones mortales.



¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: La no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.



PRECAUCIÓN: Riesgo reducido: La no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: Circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

05. USO DEL APARATO

Montar el picador de carne

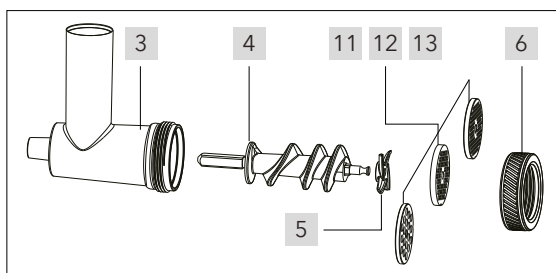
1. Coloque el tornillo sinfín **4** en el cuerpo del picador **3**.
2. Coloque la cuchilla **5** sobre el tornillo sinfín con el filo hacia afuera. Asegúrese de que la cuchilla está bien asentada.
3. Coloque uno de los tres discos perforados **11 / 12 / 13** en el tornillo sinfín de modo que la ranura esté situada sobre el arrastrador.

NOTAS:

Disco perforado para picar fino: carne cruda, pescado, nueces pequeñas, carne cocida para pasteles y albóndigas.

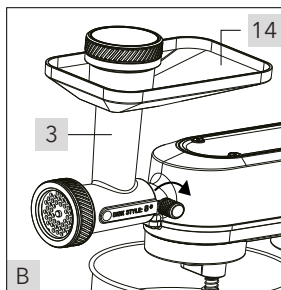
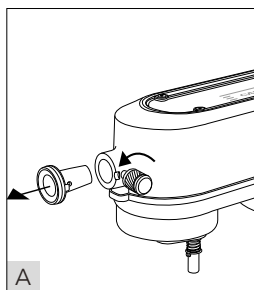
Disco perforado para picar mediano y grueso: carne, pescado, hortalizas, nueces, queso de pasta dura, fruta sin piel o seca para mermeladas y postres.

4. Rosque la tuerca **6** en el cuerpo del picador y apriétela.



Usar el picador de carne en el robot de cocina

1. Afloje el tornillo de fijación y retire la tapa protectora (véase Fig. **A**).
2. Coloque el picador de carne armado en el accionamiento para accesorios y apriete el tornillo de fijación (véase Fig. **B**). Es posible que tenga que girar algo el picador de carne para que el eje se introduzca en el acoplamiento.



- Coloque la bandeja **14** en la boca de llenado **3** y un recipiente debajo del picador de carne para recoger los diferentes ingredientes.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

Descongele siempre los alimentos antes de picarlos.

Al introducir lo que se va a picar, no ejerza demasiada presión.

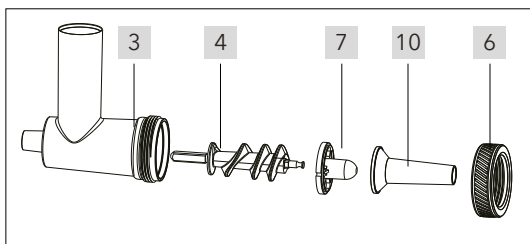
- Encienda el robot de cocina y ponga el regulador de velocidad en la velocidad **1**; el tornillo sinfín gira. Se pueda incrementar la velocidad, en función del tipo de alimento que se pica, máx. hasta el nivel **3**.
- Presione ahora el alimento que se va a picar con el empujador **2** para introducirlo suavemente en la boca de llenado.

NOTA:

Corte la carne en tiras de aprox. 2,5 cm de grosor. Las tiras serán «absorbidas» por sí solas por el picador de carne; la carne cortada en dados resulta más engorrosa al tener que empujarla.

Montar el embutidor

- Coloque el tornillo sinfín **4** en el cuerpo del picador **3**.
- Coloque la base del embutidor **7** en el tornillo sinfín de modo que la ranura esté situada sobre el arrastrador.
- Coloque el embutidor **10** sobre el accesorio **7**, enrosque la tuerca y apriétela.



NOTA:

Puede adquirir la tripa para salchichas/embutidos en la carnicería de su confianza. Consulte con el carnicero cuál es la tripa indicada para este embudo. Ponga a reblandecer la tripa en agua fría durante 30 min.

Usar el embutidor

1. Afloje el tornillo de fijación y retire la tapa protectora (véase Fig. **A**).
2. Coloque el picador de carne con el embutidor montado en el accionamiento para accesorios y apriete el tornillo de fijación (véase Fig. **B**).
Es posible que tenga que girar algo el picador de carne para que el eje se introduzca en el acoplamiento.
3. Unte el embutidor con un poco de aceite comestible y ensarte toda la tripa en el embudo. Deje que sobresalga un par de centímetros.
4. Coloque la bandeja **14** en la boca de llenado **3**.
5. Ponga picadillo en la bandeja y conecte la máquina. Arranque con la velocidad **1**.
6. Presione ahora el picadillo con el empujador **2** para introducirlo suavemente en la boca de llenado.
7. Permita que la tripa se desplace con el picadillo y retuerza la tripa alcanzada la longitud deseada, una vez en sentido horario y la siguiente en sentido antihorario.
8. Realice un nudo al inicio y final.

Receta básica para hacer salchichas de carne de cerdo

Ingredientes:

400 g magro de cerdo

100 g panceta de cerdo

12 g sal

6 g pimienta dulce

1 diente de ajo

½ cebolla

aprox. 2 m de tripa de oveja

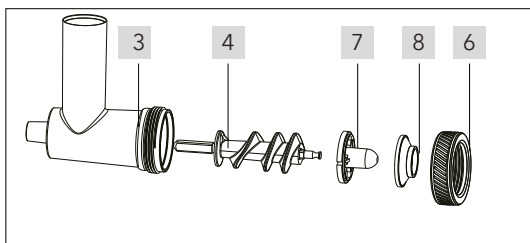
un poco de aceite comestible para engrasar el embutidor

Elaboración:

1. Primero pique para un bol la panceta de cerdo con el disco perforado para picar fino del picador de carne, después la carne de cerdo con el disco perforado para picar mediano.
2. Corte la cebolla en dados muy pequeños (cuanto más menuda mejor).
3. Pase el ajo por una prensa de ajos.
4. Mezcle bien la carne picada con la cebolla, el ajo y los condimentos.
5. Llene la tripa según se indica en «Usar el embutidor».

Montar el accesorio para kofta/kebbe

1. Coloque el tornillo sinfín **4** en el cuerpo del picador **3**.
2. Coloque el accesorio para kofta/kebbe **7** en el tornillo sinfín de modo que la ranura esté situada sobre el arrastrador.
3. Coloque el anillo cónico **8** sobre el accesorio para kofta/kebbe, enrosque la tuerca y apriétela.



Usar el accesorio para kofta/kebbe

1. Afloje el tornillo de fijación y retire la tapa protectora (véase Fig. **A**).
2. Coloque el picador de carne, con el accesorio para kofta/kebbe montado, en el accionamiento para accesorios y apriete el tornillo de fijación (véase Fig. **B**). Es posible que tenga que girar algo el picador de carne para que el eje se introduzca en el acoplamiento.
3. Coloque la bandeja **14** en la boca de llenado **3**.
4. Ponga picadillo en la bandeja y conecte la máquina. Arranque con la velocidad **1**.
5. Presione ahora el picadillo con el empujador **2** para introducirlo suavemente en la boca de llenado.
6. Corte la masa prensada cada 7,5 cm.

Receta de kebbe de cordero libanés

Ingredientes:

115 g harina de trigo bulgur

325 g carne de cordero cortado en dados, deshuesada

15 ml (1 cucharada) aceite de girasol

6 g pimienta dulce

1 cebolla peq. cortada en dados pequeños

30 ml (2 cucharadas) piñones

50 g harina

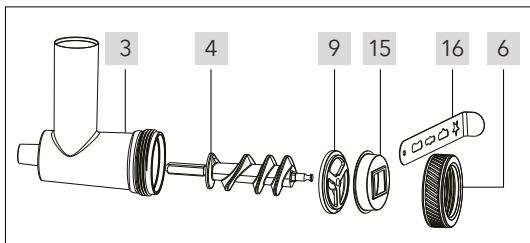
2,5 ml (1/2 cucharaditas) mezcla de condimentos molidos: sal, pimienta negra recién molida y otros condimentos que a usted le gusten

Elaboración:

1. Cubra la harina de trigo bulgur en una olla con agua y póngala a hervir. Déjela hervir a fuego lento durante 15 min, escurra y reserve la masa de bulgur resultante.
2. Pase la carne de cordero por el disco perforado para picar fino del picador de carne y resérvela.
3. Caliente aceite en una sartén y dore los dados de cebolla durante 5-6 minutos.
4. Incorpore los piñones y dore todo durante otros 30-60 segundos. Añada un tercio del picadillo de cordero y dore todo durante aprox. 10 minutos. Condimente los ingredientes con la mitad de la mezcla de condimentos preparada.
5. Mezcle la masa de trigo bulgur que hemos dejado escurriendo con el picadillo de cordero restante y condimente con la mezcla de condimentos sobrante. Mezcle con el garfio amasador en el robot de cocina los ingredientes durante 5 minutos a la velocidad 1. Añada 50 g de harina y amase con el garfio amasador hasta que se haya incorporado toda la harina a la masa.
6. Pase el preparado con harina de trigo bulgur por el accesorio para kebbe y córtela cada 7,5 cm.
7. Cierre los extremos y rellene cada uno con 1 cucharadita de picadillo dorado. A continuación cierre el extremo por el que se relleno y forme bolas.
8. Caliente el aceite de freír a aprox. 160 °C y dore las tandas de bolas de kebbe durante 3-4 minutos de cada lado. Manténgalas calientes en el horno hasta que termine de freír todas las bolas.
9. Sirva las bolas de kebbe calientes con aliño de yogur picante y ensalada.

Montar el accesorio para galletas

1. Coloque el tornillo sinfín **4** en el cuerpo del picador **3**.
2. Coloque la base **9** en el tornillo sinfín de modo que el borde exterior que presenta una mayor profundidad y mira hacia afuera y la pieza colocada delante con el accesorio para hacer galletas **15** encajen. La ranura debe estar situada sobre el arrastrador.
3. Coloque el accesorio para hacer galletas **15** sobre la base, enrosque la tuerca y apriétela.



Usar el accesorio para hacer galletas

1. Afloje el tornillo de fijación y retire la tapa protectora (véase Fig. **A**).
2. Coloque el picador de carne, con el accesorio de hacer galletas montado, en el accionamiento para accesorios y apriete el tornillo de fijación (véase Fig. **B**). Es posible que tenga que girar algo el picador de carne para que el eje se introduzca en el acoplamiento.
3. Coloque la bandeja **14** en la boca de llenado **3**.
4. Introduzca la regla de moldes para galletas **16** en el accesorio para galletas **15**.
5. Ponga la masa en la bandeja y conecte la máquina. Arranque con la velocidad **1**.
6. Presione ahora la masa con el empujador **2** para introducirla suavemente en la boca de llenado.
7. Corte la masa que va saliendo con el largo deseado.

06. CUIDADOS Y LIMPIEZA



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

No lave ninguno de los componentes en el lavavajillas.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Después de cada uso

Limpie el picador de carne y todos los componentes utilizados **inmediatamente** después de cada uso. Esto es extremadamente importante si ha picado carne o pescado. Si quedan restos en el tornillo sinfín o en el cuerpo del tornillo sinfín, crecen bacterias que pueden resultar nocivas para la salud.

Demorarlo demasiado dificulta el proceso de limpieza innecesariamente y lo convierte en casos extremos en muy laborioso.

La acumulación de suciedad puede producir daños permanentes en las piezas.

1. Elimine bien todos los residuos con agua caliente.
2. Si fuese necesario, utilice un cepillo para botellas.
3. Ponga todas las piezas a remojo en agua con líquido lavavajillas, si no puede lavar el picador de carne inmediatamente.
4. Pase un panecillo revenido o un trozo de pan viejo y duro por el picador de carne, si no logra limpiarlo con el cepillo para botellas. Este proceso permite incluso eliminar restos de masa de galleta del cuerpo del tornillo sinfín.
5. Los componentes metálicos deben dejarse secar bien después de lavarlos.
Deje secar los componentes al aire libre durante un tiempo antes de montar de nuevo el picador de carne.

07. CONSERVACIÓN



PELIGRO para los niños

Guarde el picador de carne y los componentes fuera del alcance de los niños en un lugar seco. Guarde los componentes en el empujador, en el compartimento con cierre roscado previsto para eso.

08. CONFORMIDAD

 La marca CE fue colocada en el producto en conformidad con las Directivas Europeas.

La Declaración de Conformidad respectiva obra en poder del distribuidor:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · ALEMANIA

(No es una dirección del servicio de atención)

09. ELIMINACIÓN



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Спасибо!

Благодарим за то, что Вы выбрали продукт компании CARRERA – мы уверены, что наша мясорубка оправдает Ваше доверие.

Единый подход.

В основе всех устройств CARRERA лежит четкая концепция.

Мы не делаем различий между полами – никакого розового цвета для женщин или синего для мужчин. С каких пор качество и производительность связаны с полом?

Мы стремимся создавать удобные, красивые и эффективные устройства, в которых высокие технологии будут сочетаться с удобством для пользователей. Вы будете наслаждаться ими с момента первого включения и в течение многих лет. Высокая производительность обусловлена не только мощным двигателем, но и эффективным взаимодействием всех компонентов устройства. Мы называем это «прорывом CARRERA».

И хотя, казалось бы, в этом нет ничего кардинально нового, мы стремимся доводить до совершенства действительно необходимые вещи и освобождаться от всего, что не является важным.

Это наш стиль работы. Этот принцип лежит в основе всех устройств CARRERA.

СОДЕРЖАНИЕ

01. Элементы обслуживания	78
02. Комплект поставки	78
03. Указания по безопасности	79
04. К данному руководству	81
05. Обслуживание	82
06. Очистка и уход	88
07. Хранение	88
08. Декларация о соответствии	89
09. Утилизация	89
10. Информация о сертификации	89

01. ЭЛЕМЕНТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

- 1 Крышка толкателя
- 2 Толкатель с емкостью для хранения
- 3 Корпус и загрузочная горловина
- 4 Шнек
- 5 Нож
- 6 Круглая гайка
- 7 Насадка кефте/кеббе и насадка для колбасного шприца
- 8 Конус
- 9 Опорная плита
- 10 Колбасный шприц
- 11 Большая ножевая решетка
- 12 Мелкая ножевая решетка
- 13 Средняя ножевая решетка
- 14 Приспособление для облегчения загрузки
- 15 Насадка для печенья
- 16 Форма для печенья

02. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Осторожно вынуть устройство и его аксессуары из упаковки.
- Проверить поставку на комплектность и возможные транспортные повреждения.
- Сохранить картонную упаковку. В упаковке можно хранить устройство в случае, если оно долгое время не используется.

Убедиться при распаковке, что в комплект поставки входят все нижеприведенные части.

03. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Использование по назначению

Этот **кухонный робот-комбайн** предусмотрен исключительно для замеса теста или для смешивания различных пищевых продуктов. Мясорубка предназначена исключительно для приготовления описанных в настоящем руководстве блюд и других похожих блюд.

Устройство предназначено исключительно для использования в домашнем хозяйстве или для похожих целей, напр. для использования:

- в магазинах, офисах и других рабочих местах,
- на сельскохозяйственных предприятиях,
- в гостиницах, мотелях и других стандартных жилых объектах,
- в частных пансионатах и домах отдыха.

Устройство может использоваться только внутри помещений.

Использование не по назначению

Устройство нельзя использовать для обработки других предметов и веществ, кроме продовольственных продуктов.

Инструкция по безопасной эксплуатации

- **Следует обязательно соблюдать также указания по безопасности кухонного робота-комбайна № 657.**
- Удалить все упаковочные материалы и наклейки и утилизировать их в соответствии с положениями действующего законодательства.
- Установить устройство на прямую, сухую и нескользкую поверхность во избежание падения или скольжения устройства.
- Во время эксплуатации устройства никогда не оставляйте его без присмотра.
- Перед первым применением тщательно очистите все части устройства, контактирующие с пищевыми продуктами. Соблюдайте при этом главу, касающуюся очистки (смотри глава «Очистка и уход»). С ножом следует обращаться осторожно, нож очень острый!
- Работы по очистке и техническому обслуживанию не могут выполняться детьми без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой или очисткой устройство всегда следует отсоединить от сети.
- В случае отсутствия присмотра или перед сборкой, разборкой либо очисткой следует всегда отсоединить устройство от сети.

- Работая с устройством, держите волосы, одежду и украшения подальше от устройства во избежание телесных травм и повреждений.
- Перед заменой аксессуаров или дополнительных частей, которые двигаются во время эксплуатации устройства, отключите устройство и отсоединить его от сети.
- Не прикасайтесь к движущимся частям устройства. Перед присоединением и отсоединением деталей подождите, пока устройство полностью остановится.
- Избегайте контакта пальцев рук с движущимися частями или отверстиями насадки.
- Не используйте насадку или устройство в случае повреждений.
- Снимите кожицу и косточки, прежде чем загружать мясо в мясорубку.
- Размельчая орехи, загружайте в мясорубку небольшие порции. Следующую порцию загружайте только после того, как первая порция попадет в шнек.
- Используйте только толкатель, входящий в комплект поставки и никогда не опускайте кухонные принадлежности или пальцы в отверстие мясорубки.



ОПАСНОСТЬ для детей

Упаковочные материалы не являются игрушками. Запрещается играть детям с пластмассовыми пакетами. Опасность удушья.



ОСТОРОЖНО, травмы

Всегда вынимайте штекер из розетки, прежде чем начнете чистить устройство либо менять аксессуары.

- Всегда сначала выключайте устройство, а затем вынимайте штекер из розетки.
- Внимание - нож острый. Обращайтесь с ним осторожно при установке, разборке и очистке.



ОСТОРОЖНО! Имущественный ущерб

Устройство используйте только с оригинальными аксессуарами.

- Не используйте устройство, если устройство или провод питания имеют заметные повреждения или если устройство упало на пол.
- Во избежание угроз не вводите никакие изменения в устройство. Ремонты устройства поручайте всегда специальной мастерской или сервисному центру.

- Прежде чем включить устройство, убедитесь, что насадка правильно установлена и сидит стабильно.
- Во время эксплуатации устройства никогда не опускайте предметы (напр. кухонный нож) в отверстие мясорубки.
- Устанавливайте устройство всегда на стабильной, ровной, чистой, нескользящей и сухой поверхности во избежание падения или скольжения устройства.
- Никогда не устанавливайте устройство или его части на горячих поверхностях (напр. на нагревательном диске электрической плиты) или рядом с источниками тепла либо открытого огня.
- Никогда не оставляйте устройство включенным дольше, чем это необходимо для обработки продукта.
- Не используйте устройство в пустом виде.
- Не применяйте острые или абразивные средства для очистки.

04. К ДАННОМУ РУКОВОДСТВУ

- Перед первым запуском тщательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и соблюдайте указания по безопасности!
- Устройство можно обслуживать только в соответствии с указаниями, содержащимися в настоящем руководстве. Производитель или дистрибьютор не несет ответственности за убытки, являющиеся результатом использования не по назначению.
- Сохранить настоящее руководство.
- В случае передачи устройства другим лицам, приобщите к нему настоящее руководство по эксплуатации.

Предупредительные указания

В случае необходимости в настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:



ОПАСНОСТЬ! Высокий риск: Несоблюдение данного предупреждения может повлечь за собой прямую угрозу для жизни и здоровья.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Средний риск: Несоблюдение данного предупреждения может привести к телесным повреждениям или тяжелым имущественным убыткам.



ОСТОРОЖНО: Низкий риск: Несоблюдение данного предупреждения может привести к легким телесным повреждениям или имущественным убыткам.

УКАЗАНИЕ: Ситуации и особенности, которые следует учитывать при эксплуатации устройства.

05. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Установка мясорубки

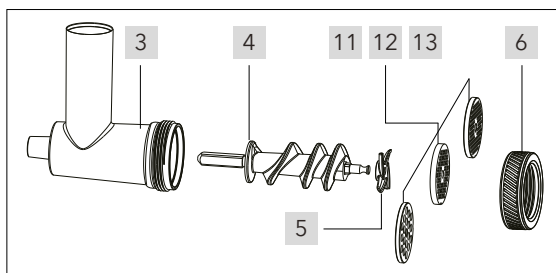
1. Вставьте шнек 4 в корпус 3.
2. Вставьте нож 5 на шнек режущей кромкой наружу.
Обратите внимание на стабильную установку ножа.
3. Вставьте одну из трех ножевых решеток 11 / 12 / 13 на шнек таким образом, чтобы паз попал на шпонку.

УКАЗАНИЯ:

Мелкая ножевая решетка: Сырое мясо, рыба, мелкие орехи, вареное мясо для паштетов и тефтелей.

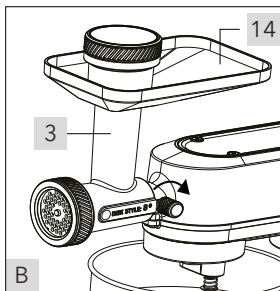
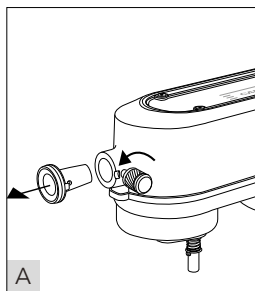
Средняя и большая ножевая решетка: Мясо, рыба, овощи, орехи, твердый сыр, очищенные или сухие фрукты для варенья и сладких блюд.

4. Накрутите круглую гайку 6 на корпус и затяните.



Использование мясорубки с кухонным роботом-комбайном

1. Отвинтите фиксирующий винт и удалите крышку (см. рис. А).
2. Вставьте собранную мясорубку в сцепной прибор и затяните фиксирующий винт (см. рис. В). В случае необходимости поверните мясорубку, чтобы вал попал в сцепной прибор.



3. Вставьте приспособление для облегчения загрузки **14** на заправочную горловину **3** и приемную емкость под мясорубку, чтобы туда попадали обработанные продукты.



ОСТОРОЖНО! Материальный ущерб

Замороженные продукты обязательно размораживайте перед измельчением.

Вводя измельчаемый продукт, избегайте сильных нажатий.

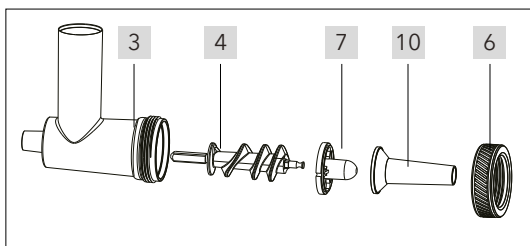
4. Включите робот-комбайн и установите регулятор частоты вращения на скорость **1**; шнек начнет вращаться. В зависимости от измельчаемого продукта можно повысить частоту вращения до **3**.
5. Затолкните измельчаемый продукт толкателем **2** в заправочную горловину.

СОВЕТ:

Мясо нарежьте полосками шириной примерно 2,5 см. Полоски будут «самостоятельно» входить в мясорубку, кубики придется постоянно заталкивать толкателем.

Установка колбасного шприца

1. Вставьте шнек **4** в корпус **3**.
2. Вставьте насадку для колбасного шприца **7** на шнек таким образом, чтобы паз попал на шпонку.
3. Установите колбасный шприц **10** на насадку **7**, накрутите и затяните круглую гайку.



СОВЕТ:

Колбасную оболочку Вы можете купить в магазине мясных продуктов. Спросите продавца, какая оболочка лучше всего подойдет к размеру сопла. Размягчите оболочку, погружая ее на 30 минут в холодную воду.

Использование колбасного шприца

1. Отвинтите фиксирующий винт и удалите крышку (см. рис. А).
2. Вставьте собранную мясорубку с колбасным шприцем в сцепной прибор и затяните фиксирующий винт (см. рис. В).
В случае необходимости поверните мясорубку, чтобы вал попал в сцепной прибор.
3. Намажьте колбасный шприц растительным маслом и полностью наденьте оболочку на насадку. Оставьте несколько лишних сантиметров оболочки.
4. Вставьте приспособление для наполнения 14 на загрузочную горловину 3 .
5. Наполните приспособление фаршем и включите установку. Начните со скорости 1.
6. Осторожно толкайте фарш толкателем 2 в заправочную горловину.
7. Подождите, чтобы фарш заполнил оболочку, а затем перевязывайте колбаски нужной длины попеременно в направлении по часовой стрелке и против часовой стрелки.
8. Перевяжите начало и конец.

Основной рецепт для приготовления свиных колбасок

Ингредиенты:

400 г худого свиного мяса

100 г свиной грудинки

12 г соли

6 г сладкой паприки

1 зубчик чеснока

½ лука

Примерно 2 м бараньих кишок

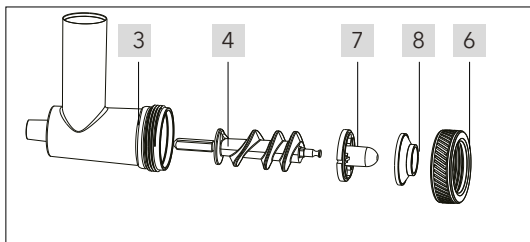
Немного растительного масла для смазки шприца

Приготовление:

1. Сначала измельчите свиную грудинку в мясорубке с помощью мелкой ножевой решетки, затем измельчите свиное мясо с помощью средней ножевой решетки и поместите в миску.
2. Порубите лук мелкими кубиками (чем мельче кубики, тем лучше).
3. Раздавите чеснок чеснокодавилкой.
4. Хорошо перемешайте измельченное мясо с луком, чесноком и специями.
5. Наполните кишки в соответствии с разделом «Использование колбасного шприца».

Установка насадки кефте/кеббе

1. Вставьте шнек 4 в корпус 3.
2. Вставьте насадку кефте/кеббе 7 на шнек таким образом, чтобы паз попал в шпонку.
3. Установите конус 8 на насадку кефте/кеббе, накрутите и затяните круглую гайку 6.



Использование насадки кефте/кеббе

1. Отвинтите фиксирующий винт и снимите крышку (см. рис. А).
2. Вставьте собранную мясорубку с насадкой для кеббе в сцепной прибор и затяните фиксирующий винт (см. рис. В). В случае необходимости поверните мясорубку, чтобы вал попал в сцепной прибор.
3. Вставьте приспособление для наполнения 14 на загрузочную горловину 3 .
4. Наполните приспособление измельчаемым продуктом и включите установку. Начните со скорости 1.
5. Осторожно толкайте фарш толкателем 2 в заправочную горловину.
6. Порежьте спрессованный фарш на кусочки длиной 7,5 см.

Рецепт приготовления ливанских кеббе из баранины

Ингредиенты:

115 г муки булгур

325 г нарезанного кубиками бараньего мяса без костей

15 мл (1 столовая ложка) подсолнечного масла

6 г сладкой паприки

1 мелко нарезанный малый лук

30 мл (2 столовые ложки) кедровых орешков

50 г муки

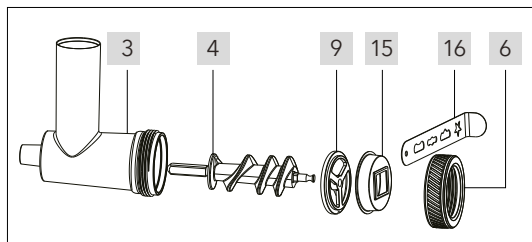
2,5 мл (1/2 чайной ложки) молотой смеси специй - соль, черный молотый перец и другие специи по вкусу

Приготовление:

1. Положите муку булгур в кастрюлю, залейте водой и вскипятите. После 15 минут слейте кипяток и отложите булгур в сторону.
2. Измельчите баранину в мясорубке с использованием мелкой ножевой решетки и отложите в сторону.
3. Разогрейте подсолнечное масло на сковороде и поджарите лук в течение 5–6 минут.
4. Добавьте кедровые орешки и жарите следующее 30–60 секунд. Добавьте одну треть фарша из баранины и жарите примерно 10 минут. Добавьте по вкусу половину смеси специй.
5. Слитую кашу булгур смешивайте с остальной частью бараньего фарша и добавьте вторую половину специй. Смешивайте ингредиенты в роботе-комбайне с помощью лопатки для замеса на скорости 1 в течение 5 минут. С помощью смесительной лопатки смешайте с массой булгур 50 г муки.
6. Массу булгур пропустите через насадку кеббе и отрежьте котлетки длиной 7,5 см.
7. Заверните край и наполните 1 чайной ложкой поджаренного фарша. Затем заверните второй край и формируйте круглые котлетки.
8. Подогрейте масло для жарки до температуры примерно 160 °C и обжаривайте порции кеббе в течение 3–4 минут, пока не станут золотистыми. Жареные кеббе положите в духовку, чтобы сохранить температуру.
9. Кеббе подавайте горячими с острым йогуртовым дрессингом и салатом.

Установка насадки для печенья

1. Вставьте шнек 4 в корпус 3.
2. Вставьте основную плиту 9 в шнек режущей кромкой наружу таким образом, чтобы торчащая часть вошла в зацепление с насадкой для печенья 15. При этом паз должен сесть на шпонку.
3. Установите насадку для печенья 15 на опорную плиту, накрутите и затяните круглую гайку.



Использование насадки для печенья

1. Отвинтите фиксирующий винт и удалите крышку (см. рис. А).
2. Вставьте собранную мясорубку с насадкой для печенья в сцепной прибор и затяните фиксирующий винт (см. рис. В). В случае необходимости поверните мясорубку, чтобы вал попал в сцепной прибор.
3. Вставьте приспособление для наполнения 14 на загрузочную горловину 3.
4. Вставьте форму для печенья 16 в насадку для печенья 15.
5. Наполните приспособление тестом и включите установку. Начните со скорости 1.
6. Осторожно заталкивайте тесто толкателем 2 в заправочную горловину.
7. Отрежьте пропущенное через мясорубку печенье нужной длины.

06. ОЧИСТКА И УХОД



ОСТОРОЖНО! Материальный ущерб

Не мойте ни одной из отдельных частей насадки в посудомоечной машине.

Не применяйте острые или абразивные средства для очистки.

После каждого использования

Мясорубку и все использованные детали чистите **сразу** после каждого использования. Это является особенно необходимым в случае измельчения мяса или рыбы. Если остатки продукта останутся на шнеке или на корпусе, образуются бактерии, которые могут вызвать серьезную болезнь.

Если откладывать очистку на слишком долгое время, очистка станет очень сложной и трудоемкой.

Сильные загрязнения могут необратимо повредить детали.

1. Тщательно сполосните все остатки продукта теплой водой.
2. В случае необходимости воспользуйтесь щеткой для чистки бутылок.
3. В случае если немедленная очистка мясорубки является невозможной, погрузите отдельные детали в раствор средства для мытья посуды.
4. В случае если очистка с помощью щетки для чистки бутылок окажется безуспешной, пропустите через мясорубку сухую булку или кусок твердого, сухого хлеба. Это поможет удалить из корпуса даже остатки теста после приготовления печенья.
5. После очистки следует подождать, пока металлические детали полностью высохнут, прежде чем снова собрать мясорубку.

07. ХРАНЕНИЕ



ОПАСНОСТЬ для детей

Храните мясорубку и ее отдельные детали в сухом месте, недоступном для детей. Отдельные детали сложите в предусмотренный для этого толкатель с резьбовой крышкой.

08. ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

 Отметка CE применена в соответствии с директивами Европейского союза.

Декларация о соответствии находится у дистрибьютора:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANY (Германия)

(Это адрес не для технического обслуживания!)

09. УТИЛИЗАЦИЯ

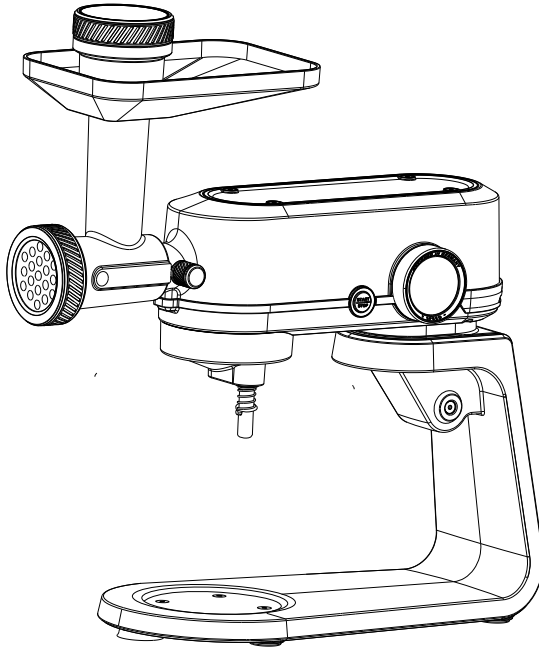


Упаковка

Утилизация упаковки должна производиться в соответствии с экологическими нормами, принятыми в вашей стране.

Nº 657

مفرمة اللحم



كُتِبَ التَّعليمات

رقم المنتج 18016012

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

01. عناصر التشغيل

1	غطاء الدافع
2	الدافع و صندوق التخزين
3	هيكل مع أنبوب الحشو
4	الناقل اللولبي
5	سكين
6	حلقة الحزقة
7	مرفق الكفنة / الكبه وملحق حشو النفائق
8	مخروط
9	لوحة القاعدة
10	اداة حشو النفائق
11	قرص مثقوب (خشن)
12	قرص مثقوب (دقيق)
13	قرص مثقوب (متوسط)
14	مساعد الحشو
15	ملحق بسكويت شورث بريد
16	مشكل بسكويت شورث بريد

02. نطاق التسليم

- قم بإزالة الجهاز والملحقات بعناية من التغليف.
- تحقق من نطاق التسليم للتأكد من تمامه وأضرار النقل.
- احتفظ بالتغليف الأصلي. يمكنك استخدامه لتخزين الأجهزة إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة أطول من الزمن.

عند تفريغ الجهاز ، تأكد من توفر الأجزاء الموضحة في الشكل التوضيحي.

شكرا.

على وضع ثقّتك في كاريرا و منحنا الفرصة لاثبات أنّك على حقّ مع مفرمة اللحم.

كل شيء مدفوع بفكرة واحدة.

كل جهاز كاريرا يتبع مفهوما واضحا. ولا يوجد أي اعتبار لأدوار الجنسين القائمة، لا وردي للنساء أو الأزرق للرجال. منذ متى كان للجودة والأداء نوع جنساني؟

نحن نخلق التكنولوجيا و نَعْظِم سهولة التعامل، المناولة و الجمالية كما نجلب الفعاليّة للحياة. مباشرة عند تشغيل الجهاز و حتّى بعد سنة عديدة. لا يتمّ توفير الفعاليّة من قبل المحرّك فقط، بل أنّها ناتجة عن التفاعل الماهر بين جميع العناصر على حدة. نحن فقط نسميهم دفعة كاريرا.

على الرغم من أنّنا لم نعد اختراع العجلة، كانت لدينا الشجاعة للقيام بما هو حاسم والاستغناء عن كل ما هو غير مهم.

هذا هو أسلوبنا. وسوف تعد اكتشاف ذلك في كل جهاز كاريرا آخر.

2	01. عناصر التشغيل
2	02. نطاق التسليم
5	03. تعليمات السلامة
7	04. حول هذه التعليمات
8	05. التشغيل
13	06. التنظيف والعناية
13	07. التخزين
14	08. إعلان المطابقة
14	09. التلخيص

03. تعليمات السلامة

الاستخدام المقصود

يهدف **محضر الطعام** حصرياً لعجن العجين و / أو تحريك ومزج المواد الغذائية. تم تصميم **مفرمة اللحم** حصرياً لإعداد الوجبات الموضحة في هذه التعليمات أو الأطباق المماثلة.

تم تصميم الجهاز حصرياً للاستخدام المنزلي الخاص أو لأغراض الاستخدام المماثلة ، على سبيل المثال:

- في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى ؛
 - في المشاريع الزراعية؛
 - من قبل الحرفاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات المعيشية النموذجية و
 - في بيوت الضيافة الخاصة أو بيوت العطل
- يجب استخدام الجهاز في الداخل فقط.

إساءة الاستخدام المتوقعة

لا تستخدم الجهاز لمعالجة أي أجسام أو مواد أخرى غير الطعام.
لا تستخدم الجهاز لتحريك الطلاء. هناك خطر انفجار.

تعليمات للاستخدام الآمن

- **من الضروري قراءة تعليمات السلامة الخاصة بمحضر الطعام رقم 657**
- أزل جميع مواد التعبئة والتغليف والملصقات وتخلص منها بما يتفق مع الأحكام القانونية.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وجاف وغير قابل للانزلاق للتأكد من أنه لا يمكن انقلابه أو انزلاقه.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة عند استخدامه.
- قبل الاستخدام الأول ، قم بتنظيف جميع الأجزاء التي تتلامس مع الطعام. اتبع التعليمات الواردة في الفصل الخاص بالتنظيف (انظر الفصل «التنظيف والرعاية»)
يجب التعامل مع السكين الحاد بحذر.
- يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم يتم الإشراف عليهم.
- قم بفصل الجهاز من مصدر الطاقة الكهربائية عند تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي عندما يكون غير مراقباً و عند تركيبه أو تفكيكه أو تنظيفه.
- أثناء تشغيل الجهاز ، ابقِ الشعر والملابس والملحقات بعيداً عن الجهاز لتجنب الإصابات والأضرار.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير أي ملحقات أو المرفقات التي تتحرك أثناء التشغيل.
- انتظر دائماً حتى يتوقف الجهاز تماماً قبل إرفاق وإزالة أي أجزاء.
- تأكد من عدم لمس أصابعك لأي أجزاء متحركة أو لفتحات المرفقات.

- لا تستخدم المرفقات أو الجهاز إذا كانت تظهر أي أضرار.
- قبل إدخال اللحم إلى مفرمة اللحم ، قم بإزالة جميع العظام والقشور.
- عند تقطيع المكسرات ، قم بتعبئة كمية صغيرة في مفرمة اللحم. لا تضيف المزيد من المكسرات إلا إذا وصل الشحن الأول إلى الناقل اللولبي.
- استخدم دائماً الدافع الموجود في نطاق التسليم. لا تقم أبداً بإدخال أي أدوات أو أصابعك في فتحة مفرمة اللحم.

خطر للأطفال

مواد التعبئة والتغليف ليست لعبة. يجب ألا يلعب الأطفال بالأكياس البلاستيكية. هناك خطر اختناق.



تحذير! خطر الإصابة

- قم دائماً بسحب قابس التيار الكهربائي قبل تنظيف الجهاز أو تغيير الملحقات.
- أوقف تشغيل الجهاز قبل سحب قابس التيار الكهربائي.
- السكين حاد. كن حذراً عند إدخالها وإزالتها وتنظيفها.



تنبيه! أضرار مادية

- قم بتشغيل الجهاز فقط بملحقاته الأصلية.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان الجهاز أو سلك الطاقة يظهر أي تلف ظاهر أو إذا كان الجهاز قد سقط سابقاً.
- لتجنب أي خطر، لا تقم بإجراء تعديلات على المنتج. يجب أن تتم الإصلاحات من خلال ورشة عمل متخصصة و / أو من قبل مركز الخدمة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز ما لم يتم تثبيت مرفقات الملحقات بشكل صحيح وتثبيتها بشكل جيد.
- لا تقم بإدخال أي أجسام (مثل السكاكين) في فتحة مفرمة اللحم أثناء تشغيل الجهاز.
- ضع الجهاز دائماً على سطح متين ، مستوي ، نظيف ، جاف وغير قابل للإنزلاق للتأكد من أنه لا يمكن انقلابه أو انزلاقه.
- لا تضع الجهاز أو الملحقات على الأسطح الساخنة (مثل الموقد) أو بالقرب من مصادر الحرارة أو النار.
- لا تترك الجهاز في وضع التشغيل لفترة أطول من اللازمة لتجهيز الطعام.
- لا تشغل الجهاز فارغاً.
- لا تستخدم أي منظفات قاسية أو كاشطة.



04. حول هذه التعليمات

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، اقرأ تعليمات الاستخدام بعناية وتأكد من التزامك بتعليمات السلامة!
- يجب استخدام الجهاز فقط كما هو موضح في هذه الإرشادات. لا يتحمل المصنّع أو الوكيل المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن أي استخدام يتعارض مع الغرض المقصود.
- احتفظ بهذه الإرشادات كمرجع.
- إذا قمت بتمرير الجهاز إلى شخص آخر، يرجى تضمين هذه التعليمات.

تحذيرات في هذه التعليمات

إذا لزم الأمر، سيتم استخدام التحذيرات التالية في تعليمات التشغيل:

خطر!



خطر عالي: قد يؤدي عدم مراعاة هذا التحذير إلى الإضرار بالحياة والأطراف.

تحذير!



خطر متوسط: إنَّ عدم مراعاة هذا التحذير قد يؤدي إلى وقوع إصابات أو أضرار مادية جسيمة.

تنبيه:



خطر منخفض: إنَّ عدم مراعاة هذا التنبيه قد يؤدي إلى إصابة طفيفة أو أضرار مادية.

ملاحظة: ظروف وتفاصيل التي يجب مراعاتها عند التّعامل مع الجهاز.

05. التشغيل

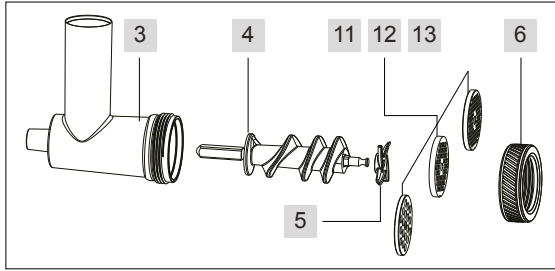
كيفية تركيب مفرمة اللحم

1. أدخل الناقل اللولبي 4 في الهيكل 3
2. ضع السكين 5 على الناقل اللولبي موجّها حافة القطع للخارج.
3. ضع أحد الأقراص الثلاثة المثقبة 11/12/13 على الناقل اللولبي بحيث الأخدود يتواصل مع الدافع.

ملاحظات:

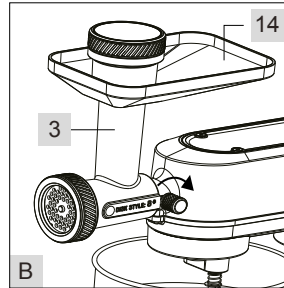
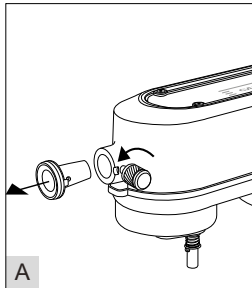
القرص الدقيق: اللحم النيئة والأسماك والمكسرات الصغيرة واللحوم المطبوخة للفتائر وكرات اللحم.
القرص المتوسط والخشن: اللحم ، السمك ، الخضار ، المكسرات ، الجبن الصلب ، الفواكه المقشرة أو المجففة والمربي والأطباق الحلوة.

4. برغي حلقة الحزقة 6 على الهيكل وشدّها.



كيفية استخدام مفرمة اللحم مع محضّر الطعام

1. قم بفك مسمار التثبيت وإزالة الغطاء (أنظر للشكل A)
2. أدخل مفرمة اللحم المجمعة في قارئة الملحقات ثم قم بإحكام برغي التثبيت (أنظر للشكل B). لربط المحور مع القارئة ، قد يكون من الضروري تدوير مفرمة اللحم قليلاً.



3. ضع مساعد الحشو 14 على أنبوب الحشو 3 و ضع حاوية تجميع أسفل مفرمة اللحم لجمع المكونات المحضّرة.

تنبيه! أضرار مادية



لا بد من تذويب الأطعمة المجمدة قبل معالجته
لا تستخدم الضغط المفرط عند إدخال المكونات المراد فرمها.

4. شغل معالج الطعام واضبط التحكم في السرعة على السرعة 1. يدور الناقل اللولبي. يمكنك زيادة مستوى السرعة اعتمادًا حسب الطعام المراد فرمه. ومع ذلك ، لا يجب تجاوز مستوى السرعة 3.

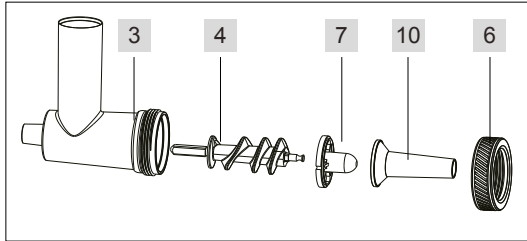
5. استخدم الدافع 2 لدفع الطعام المراد فرمه بعناية إلى أسفل أنبوب الحشو.

ملاحظة:

إقطع اللحم في شكل شرائط واسعة , تقريبا. 2.5 صم. في حين يتم سحب الشرائط تلقائيًا بواسطة مفرمة اللحم ، تستوجب قطع اللحم التي تم تقطيعها إلى مكعبات دفعا شاقًا.

كيفية تركيب اداة حشو النفاق

1. أدخل الناقل اللولبي 4 في الهيكل 3.
2. ضع ملحق حشو النفاق 7 على الناقل اللولبي بحيث يتواصل الأخدود مع الدافع.
3. ضع اداة حشو النفاق 10 على ملحق حشو النفاق 7 ثم برغي و شد حلقة الحزقة.



ملاحظة:

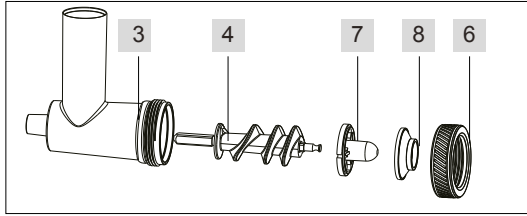
يجب شراء أغلفة النفاق من جزار موثوق به. اطلب من الجزار الغلاف المناسب لحجم الفوهة.
انقع أغلفة النفاق في الماء البارد لمدة 30 دقيقة.

كيفية استخدام اداة حشو النفاق

1. قم بفك مسمار التثبيت وإزالة الغطاء (أنظر للشكل A).
2. بعد تركيب اداة حشو النفاق ، قم بإدخال مفرمة اللحم في قارنة الملحقات ثم قم بإحكام ربط مسمار التثبيت (أنظر للشكل B). لربط المحور مع القارنة ، قد يكون من الضروري تدوير مفرمة اللحم قليلاً.
3. ضع كمية صغيرة من زيت الطهي على اداة حشو النفاق ثم مرر الغلاف بالكامل على الفوهة ، تاركاً بضعة سنتيمترات من التراكب.
4. ضع مساعد الحشو 14 على أنبوب الحشو 3
5. املاً مساعد الحشو بالحشو المرغوب وشغل الجهاز. ابدأ بمستوى السرعة 1
6. مستخدماً الدافع 2 ، قم بدفع الحشو لأسفل أنبوب الحشو بعناية.
7. دع الغلاف يتدفق أثناء ملئه بالحشو. عندما تصل إلى الطول المطلوب، قم بتدوير الغلاف بالتناوب في اتجاه عقارب الساعة وعكس عقارب الساعة.
8. قم بعقدة في البداية والنهاية.

كيفية تجميع مرفق الكفتة / الكبة

1. أدخل الناقل اللولبي 4 في الهيكل 3
2. ضع مرفق الكفتة / الكبة 7 على الناقل اللولبي بحيث يتواصل الأخدود مع الدافع.
3. ضع المخروط 8 على مرفق الكفتة / الكبة ثم برغي و شد حلقة الحزقة.



كيفية استخدام مرفق الكفتة / الكبة

1. قم بفك مسمار التثبيت وإزالة الغطاء (أنظر للشكل A).
2. بعد تركيب مرفق الكفتة / الكبة ، قم بإدخال مفرمة اللحم في قارنة الملحقات ثم قم بإحكام ربط مسمار التثبيت (أنظر للشكل B). لربط المحور مع القارنة ، قد يكون من الضروري تدوير مفرمة اللحم قليلاً.
3. ضع مساعد الحشو 14 على أنبوب الحشو 3
4. املاً مساعد الحشو بالحشو المرغوب وشغل الجهاز. ابدأ بمستوى السرعة 1
5. مستخدماً الدافع 2 ، قم بدفع الحشو لأسفل أنبوب الحشو بعناية.
6. اقطع الخليط المضغوط كل 7.5 صم

وصفة كبة لحم الضأن اللبنانية

مكونات:

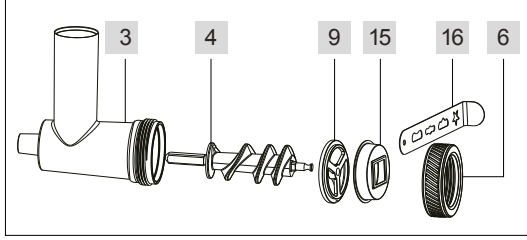
- 115 غرام برغل القمح
- 325 غ من لحم الضأن مقطع إلى مكعبات ، دون عظام
- 15 مل (1 ملعقة طعام) زيت عباد الشمس
- 6 غ فلفل أحمر حلو نبيل
- 1 بصلة صغيرة الحجم ومفرومة ناعماً
- 2 ملاعق طعام (30 مل) حبوب الصنوبر
- 50 غرام دقيق
- 2.5 مل (2/1 ملعقة صغيرة) من التوابل المطحونة بما في ذلك الملح والفلفل الأسود المطحون الطازج والتوابل المفضلة لديك

طريقة التحضير:

1. قم بتغليّة برغل القمح في وعاء الماء المغطى و اتركه يُطهى ببطء لمدة 15 دقيقة, ثم صُفّه وضعه جانباً
2. استخدم القرص الرقيق لتقطيع اللحم ثم ضعه جانباً
3. أحمي الزيت في المقلاة و حمّر مكعبات البصل برفق لمدة 5-6 دقائق حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً
4. قم بإضافة حبوب الصنوبر وشويها بلطف لمدة 30-60 ثانية أخرى. أضف ثلث لحم الغنم المفروم واشوه بلطف لحوالي 10 دقائق. بهّر المكونات باستخدام نصف مزيج التوابل.
5. امزج البرغل المُصفّى مع لحم الخروف المتبقي وتبل المزيج مع النصف الآخر من مزيج التوابل. علّق خطاف العجين على معالج الطعام انمزج المكونات لمدة 5 دقائق عند مستوى السرعة 1. أضف 50 جرام من الدقيق واخلط بخطاف العجين حتى يتم خلط الدقيق.
6. ادفع خليط البرغل من خلال مرفق الكبة واقطعه كل 7.5 صم.
7. أغلق النهايات واملأ كل جزء بملعقة صغيرة من اللحم المفروم المشوي بلطف. أغلق فتحة التعبئة وشكل القطعة في شكل كرة.
8. يُحمّى الزيت إلى 160 درجة مئوية تقريباً ، ثم تُقلى كرات الكبة في أجزاء لمدة 3-4 دقائق على كل جانب حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. أثناء قلي الكرات الباقية ، احفظ الكريات الجاهزة دافئة في الفرن.
9. قدم كرات الكبة الساخنة مع صلصة الزبادي والسلطة.

كيفية تجميع مرفق بسكويت شورت برید

1. أدخل الناقل اللولبي 4 في الهيكل 3
2. ضع لوحة القاعدة 9 على الناقل اللولبي بحيث تكون الحافة السفلية والحافة الخارجية متجهة إلى الخارج والجزء البارز يتصل مع ملحق البسكويت 15 . يجب ان يتواصل الأخدود مع الدافع.
3. ضع ملحق البسكويت 15 على لوحة القاعدة ثم برغي و شد حلقة الحزقة.



كيفية استخدام مرفق بسكويت شورت برید

1. قم بفك مسمار التثبيت وإزالة الغطاء (أنظر للشكل A).
2. بعد تركيب مرفق بسكويت شورت برید ، قم بإدخال مفرمة اللحم في قارئة الملحقات ثم قم بإحكام ربط مسمار التثبيت (أنظر للشكل B). لربط المحور مع القارئة ، قد يكون من الضروري تدوير مفرمة اللحم قليلاً.
3. ضع مساعد الحشو 14 على أنبوب الحشو 3
4. قم بتحريك قالب بسكويت شورت برید 16 في ملحق بسكويت شورت برید 15
5. املأ مساعد الحشو بالعجين وقم بتشغيل الجهاز. ابدأ بمستوى السرعة 1.
6. باستخدام الدافع 2 ، ادفع بعناية العجين أسفل أنبوب الحشو.
7. قطع العجين إلى الأجزاء المرغوبة.

تنبيه! أضرار مادية



لا تغسل أي من الأجزاء الفردية في غسالة الصحون.
لا تستخدم أي منظفات قاسية أو كاشطة.

بعد كل استخدام

نظّف مفرمة اللحم وجميع الأجزاء المستخدمة مباشرة بعد كل استخدام. هذا مهم للغاية عند فرم اللحوم أو الأسماك. أي بقايا ملتصقة بالنقل اللولبي أو هيكله ينمّي البكتيريا التي قد تكون ضارة بالصحة. إذا تنتظر طويلاً ، يصبح التنظيف صعباً بلا داع ، وفي الحالات القصوى ، يكون مرهقاً للغاية. الاتساخ الشديد قد يسبب تلفاً ثماً للأجزاء.

1. قم بإزالة أي بقايا بالماء الدافئ
2. إن لزم الأمر ، استخدم فرشاة زجاجة
3. إذا لم تتمكن من تنظيف مفرمة اللحم على الفور ، قم بنقع الأجزاء الفردية في الماء وسائل الغسيل.
4. إذا كان من المستحيل إزالة المخلفات بفرشاة الزجاجة ، قم بتقطيع كعكة قديمة أو قطعة خبز صلبة وجافة بمفرمة اللحم. هذه العملية تزيل حتى عجّين بسكويت شورت بريد من الهيكل.
5. بعد التنظيف ، قبل إعادة تجميع مفرمة اللحم ، يجب ترك الأجزاء المعدنية حتى تجف بما فيه الكفاية لفترة طويلة.

07. التخزين

خطر للأطفال



ابق مفرمة اللحم والأجزاء الفردية في مكان جاف بعيداً عن متناول الأطفال. قم بتخزين الأجزاء الفردية داخل الدّافع المخصص ذو الغطاء البرغي.

08. إعلان المطابقة

تم تطبيق علامة CE
وفقاً للتوجيهات الأوروبية الموافقة



ويحتفظ الموزع بإعلان المطابقة:

Aquarius Deutschland GmbH
Weissenburger Straße 25 · 81667 München · GERMANY
(هذا ليس عنوان خدمة!)

09. التخلص

التعبئة والتغليف



إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة، تأكد من الامتثال للوائح البيئية المعمول بها في بلدك.