

SILVERCREST®



ELECTRIC MINCER / ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF / HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFW 800 A1

(GB) (IE)

ELECTRIC MINCER

Operating instructions

(FR) (BE)

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

(ES)

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

Instrucciones de uso

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Gebruiksaanwijzing

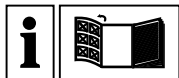
(IT)

TRITACARNE ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

IAN 460166_2401





GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

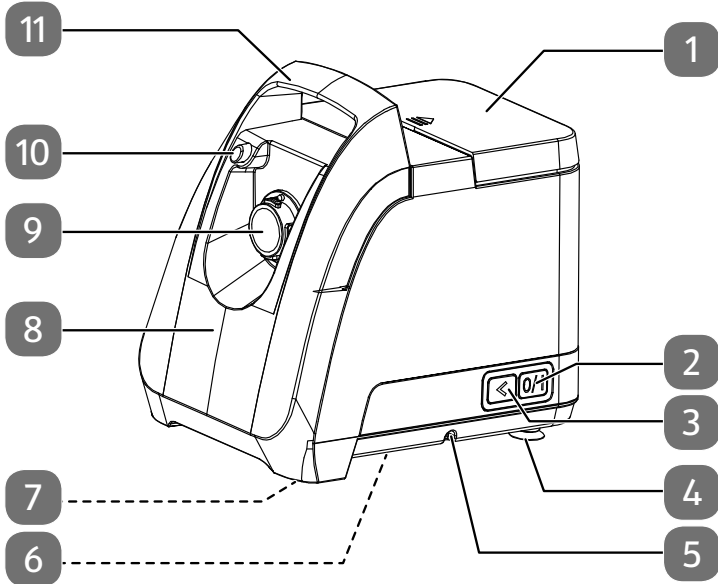
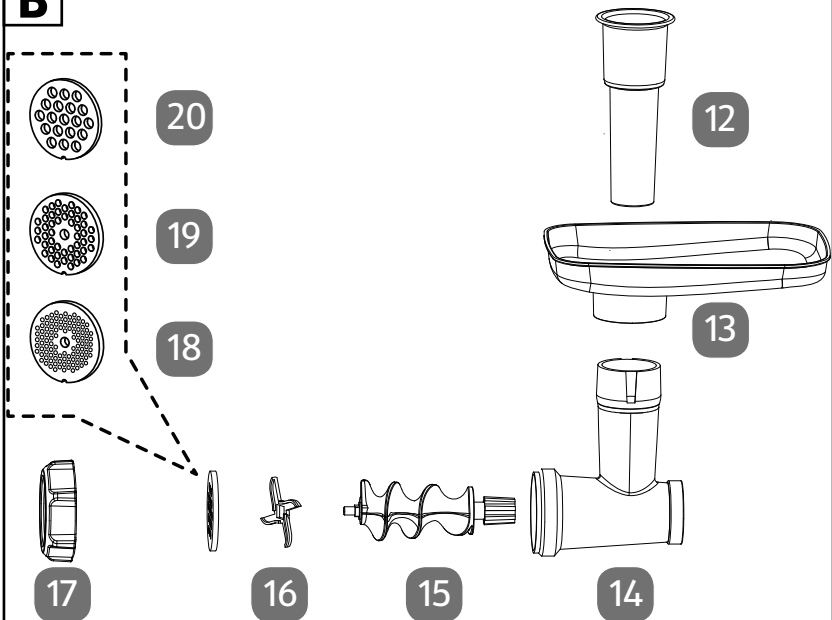
ES

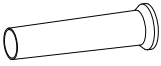
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT

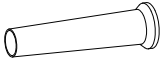
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

GB/IE	Operating instructions	Page	5
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	35
FR/BE	Mode d'emploi	Page	67
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	101
ES	Instrucciones de uso	Página	133
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	163

A**B**

C

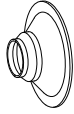
26



25



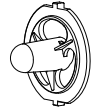
24



23



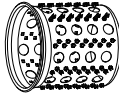
22



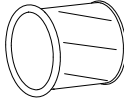
21

D

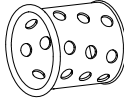
29



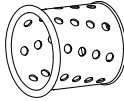
30



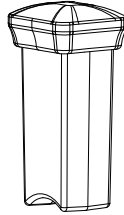
31



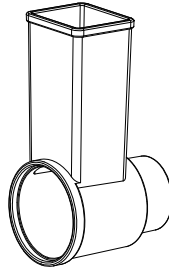
32



27



28



Contents

1.	Information about this user manual	7
2.	Proper use.....	9
3.	Safety instructions.....	10
	3.1. Setting up the appliance	12
	3.2. Operating the appliance	12
4.	Appliance overview	14
	4.1. Appliance.....	14
	4.2. Accessories	14
5.	Package contents	15
6.	Technical specifications	15
7.	EU declaration of conformity	16
8.	Before using the appliance for the first time	16
9.	Operating the appliance.....	16
	9.1. Assembling the mincer	16
	9.2. Mincing meat.....	19
	9.3. Assembling and using the sausage attachment	19
	9.4. Assembling and using the kibbeh attachment.....	20
	9.5. Assembling and using the vegetable cutter.....	21
10.	Reverse operation	23
11.	Removing accessories.....	24
	11.1. Mincer, kibbeh and sausage attachment.....	24
	11.2. Vegetable cutter	24
12.	Recipes.....	26
	12.1. Meatballs	26
	12.2. Kibbeh	27
	12.3. Carrot salad.....	28
	12.4. Potato pancakes	28
13.	Cleaning the appliance	29
	13.1. Motor housing	29
	13.2. Accessories	29
14.	Troubleshooting	30
15.	Storing/transporting.....	31
16.	Disposal	31
17.	Legal notice	32
	17.1. Information on trademarks.....	32
18.	MEDION AG Warranty	32
	18.1. Conditions of warranty	32
	18.2. Warranty period and legal claims for defects	33
	18.3. Scope of warranty.....	33

SILVERCREST®

18.4.	Processing of warranty claims	33
19.	Service	34
19.1.	Supplier/Producer/Importer	34

1. Information about this user manual



Congratulations on purchasing your new appliance. You have chosen a high-quality product. The user manual is an integral part of this product. It contains important safety information and instructions for use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Only use the product as described and for the specified applications. Keep this user manual in a safe place. If you give this product to someone else, ensure that you also hand over all the documents.



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!

- Follow the instructions to avoid situations that will lead to fatal or serious injuries.



WARNING!

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!

- Follow the instructions to avoid situations that may lead to fatal or serious injuries.



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!

- Follow the instructions to avoid situations that may lead to moderate or minor injuries.



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!

- Follow the instructions to avoid situations that may damage the appliance.



Notes regarding assembly or operation



Follow the instructions in the user manual!



WARNING!

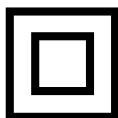
Warning: risk of electric shock!



WARNING!

Warning: risk of sharp edges!

- Bullet point/information on steps during operation
- ▶ Instruction to be carried out
- Safety instructions to be observed



Protection class II

Electrical appliances in protection class II are electrical appliances that permanently have double and/or reinforced insulation and do not have the option of connecting a protective earth.



Symbol for alternating current



CE labelling

Products that feature this symbol meet the requirements of the EU directives (see EU declaration of conformity section).

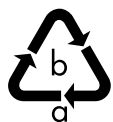


Tested safety

Products that feature this symbol meet the requirements of the German Product Safety Act.



Symbol used in the EU to indicate food contact materials such as packaging or appliance surfaces.



Packaging material label regarding waste separation includes abbreviations (a) and code number (b) with the following meaning:

a: additional material details

b: 1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials.



Dispose of the appliance in compliance with environmental regulations (see section “Disposal”).



The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.

2. Proper use

This appliance is intended for personal use for processing foods in normal household quantities:

- Processing/grinding meat, fish, poultry, bacon, fruit and vegetables, cheese.
- Making sausages in natural or artificial sausage skins.

Use for any other or extended purposes is considered improper.

- The appliance is not suitable for processing frozen or hard foods (e.g. bones or nuts).
- The appliance is not intended for commercial or industrial use.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- Do not convert or modify the appliance without our express agreement and use only replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.
- Do not use the appliance outdoors.

3. Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!



WARNING!

Risk of injury!

There is a risk of injuries resulting from improper use.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or by those without experience and/or knowledge, as long as they are supervised, or have been instructed in how to use the appliance safely, and have understood the dangers involved.
- This appliance must not be used by children.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cable out of reach of children.
- No action is required by the user to switch the product between 50 and 60 Hz. The product is suitable for both 50 and 60 Hz.



WARNING!

Risk of electric shock/short circuit!

There is a risk of electric shock/short circuit from live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary. Always hold the plug to pull it out and never pull the cable.
- Completely unwind the mains cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Do not allow the mains cable to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Do not use if the appliance or the mains cable is visibly damaged or if the appliance has been dropped.

- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Never open the housing or slide objects into the ventilation slots.
- Unplug the appliance from the power socket,
 - if you are assembling, disassembling or cleaning the appliance
 - if the appliance is damp or wet
 - when the appliance is unattended
 - during thunderstorms
 - when you are no longer using the appliance
- The appliance must not be submerged in water or other liquids, nor exposed to running water or used in damp environments, as this may result in an electric shock.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drink containers) on or near the appliance.
- Do not touch the appliance or the mains cable with wet or damp hands.
- Use the appliance indoors only.

3.1. Setting up the appliance

- Place the appliance on a stable, level surface.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.
- Ensure that the mains cable does not become a tripping hazard and do not use an extension cord.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - naked flames.

3.2. Operating the appliance



WARNING!

RISK OF INJURY!

Touching moving, sharp-edged parts can cause cuts.

- Do not touch the moving parts.
- Never reach into the feed chute or the outlet opening with your hands when the appliance is in use.
- Use only the pusher to push food into the feed chute.
- Never put anything into the feed chute other than the attachment and the appropriate pusher for the food to be processed.
- Only use this appliance to process foods in normal household quantities.
- Keep hair, clothing, hands, cutlery, cooking spoons or similar away from the appliance while you are using it, to avoid injuring yourself or damaging the appliance.
- After switching off, the drive continues to run briefly. Wait until the drive has come to a complete stop before changing accessories or parts.
- When cleaning, take care when handling sharp blades.
- Do not clean the grating and cutting attachments with bare hands.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Using the appliance in a way that was not intended may damage it.

- Do not use the appliance when empty.
- The appliance can overheat.
 - Do not use the appliance for more than **fifteen minutes** at a time.
 - After this period of use, allow the appliance to cool down for approx. 10 minutes before using it again.
- Do not use the kibbeh attachment together with the blade and a perforated disc.
- Do not process hard or fibrous foods such as bones, nuts or ginger.
- For instructions on cleaning surfaces that come into contact with foods, see section "13. Cleaning the appliance" on page 29.
- Do not switch directly from normal operation to reverse operation or vice versa. Before making the change, wait until the drive has come to a complete stop.

4. Appliance overview

4.1. Appliance

See Fig. A

1. Disc storage (for accessory parts 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. **O/I** button: switch on/switch off
3. **<** button: reverse operation
4. Suction feet (2x)
5. Cable ducting (additional cable guide on the opposite side, mains cable not shown)
6. Cable spool (on the underside, not shown)
7. Non-slip feet (2x)
8. Housing
9. Bayonet lock
10. Release button
11. Handle

4.2. Accessories

See Fig. B

12. Pusher
13. Filling tray
14. Mincer attachment
15. Worm
16. Blade
17. Locking ring
18. Perforated disc (fine)
19. Perforated disc (medium)
20. Perforated disc (coarse)

See Fig. C

21. Kibbeh attachment
22. Kibbeh ring
23. Sausage stuffer ring
24. Sausage attachment, narrow
25. Sausage attachment, medium
26. Sausage attachment, thick

See Fig. D

27. Pusher for vegetable cutter attachment
28. Vegetable cutter attachment
29. Vegetable cutter insert, shred
30. Vegetable cutter insert, slice
31. Vegetable cutter insert, coarse grate
32. Vegetable cutter insert, fine grate

5. Package contents



DANGER!

Risk of choking and suffocation!

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

■ Keep the plastic packaging out of the reach of children.

- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging materials.
- ▶ Please check your purchase to ensure that all items are included. If anything is missing, please contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Electric Mincer
- Accessories and attachments (see "4. Appliance overview" on page 14)
- User manual

6. Technical specifications

Supplier's name or trademark:	SilverCrest®
Supplier's address:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germany
Model identifier:	SFW 800 A1
Rated voltage:	220–240 V~ 50/60 Hz
Rated power:	800 W
Protection class:	II
Short operation time:	15 minutes
Maximum processing quantity for meat:	3 kg/min.*

Dimensions

Appliance not including attachments (W x H x D):	18 x 25.4 x 26.8 cm
Weight:	ca. 3 kg

*Depending on the meat mixture and meat type



7. EU declaration of conformity

CE The manufacturer hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU.

8. Before using the appliance for the first time

- ▶ Remove all packaging materials.
- ▶ Before using for the first time, rinse the accessories thoroughly with warm water and washing-up liquid. Dry everything thoroughly.
- ▶ Place the appliance on a stable, level surface.



WARNING!

Risk of injury!

There is a risk of injury due to moving and sharp parts.

- Take care when handling the sharp edges of the blade (16).
- Always unplug the mains plug before installing and removing accessory parts.

9. Operating the appliance

9.1. Assembling the mincer

Depending on the desired result, use one of the three perforated discs (18/19/20) and the blade (16) to process meat.

- ▶ To completely disconnect the mincer from the power supply, unplug the plug from the power socket.
- ▶ Insert the mincer attachment (14) into the connection opening with the bayonet lock (9).

At this point, the mincer filling opening points to the right.

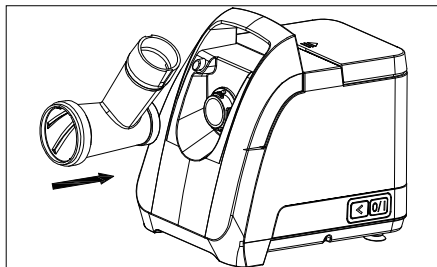


Fig. 1

- ▶ Turn the mincer attachment (14) anti-clockwise until it audibly clicks in place and the filling opening points upwards.

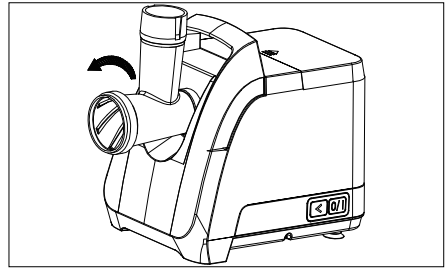


Fig. 2

- ▶ Insert the worm (15) into the mincer attachment (14) with the teeth facing inwards and turn the worm (15) slightly until it is flush with the motor housing.

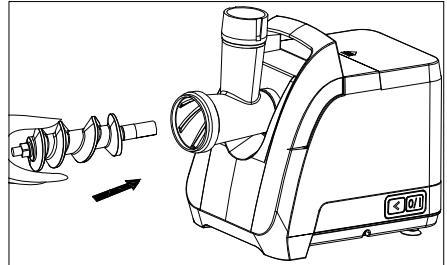


Fig. 3

- ▶ Place the blade (16) onto the worm (15) so that the side with the blades of the worm (15) points away. Make sure that the square notch on the blade (16) lies correctly on the square axle.

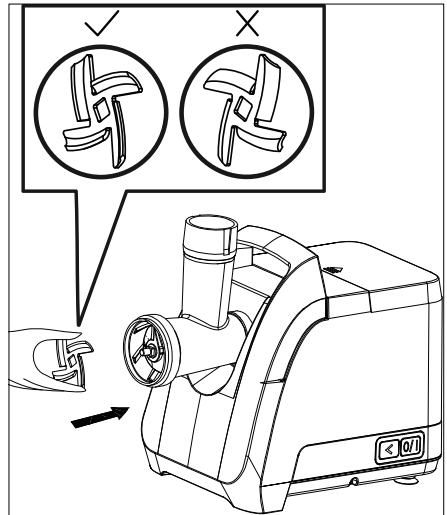


Fig. 4

- ▶ Select a suitable perforated disc (18/19/20) and place it on the axle of the worm (15). Make sure that the perforated disc is inserted into the mincer attachment (14) with the groove in the correct position.

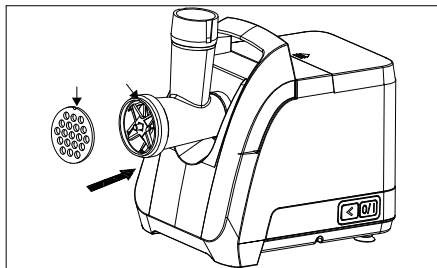


Fig. 5

The following perforated discs are available:

Perforated disc	Examples of use
Perforated disc (fine) (18)	cooked, deboned meat, poultry, fish e.g. for adding to soup, pork/lamb/beef for making minced meat for meatballs or meat loaf, bacon/pork/lamb for making sausage meat for sausages/pastries
Perforated disc (medium) (19)	deboned pork/lamb/beef for making smooth sausages or pies/pâtés
Perforated disc (coarse) (20)	deboned pork/lamb/beef for making coarse sausages or for adding to soup

- ▶ Hold the perforated disc in position with one hand and screw the locking ring (17) onto the mincer attachment (14) with the other hand.
- ▶ Only tighten the locking ring (17) hand tight and do not overtighten it.

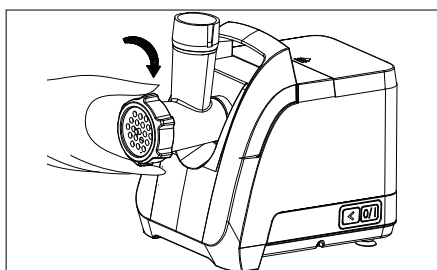


Fig. 6

- ▶ Place the feed chute (13) onto the upper opening on the mincer attachment (14) as shown to prevent the appliance from tipping during use.
- ▶ Make sure that the ventilation openings on the base of the housing (8) are not covered.

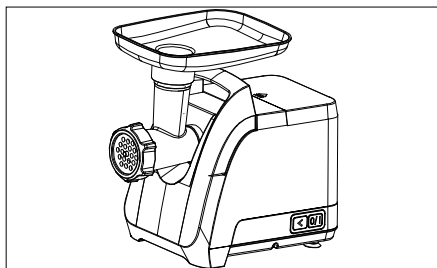


Fig. 7

9.2. Mincing meat

- ▶ Cut the meat into pieces so that the pieces of meat easily fit into the filling opening of the mincer attachment (14).



The pieces are to be free of sinew, boneless and as low-fat as possible. They are not to exceed 2 x 2 x 6 cm in size.

- ▶ Plug the mains plug into the power socket and press the **0/I** button (2) to switch on the appliance.
- ▶ Place the meat into the filling opening and push it down gently using the pusher (12).

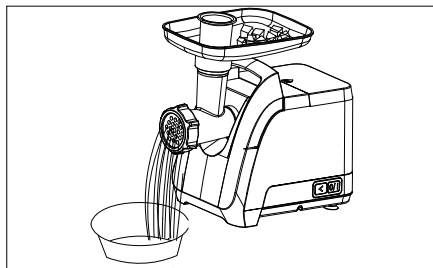


Fig. 8

- ▶ After mincing, press the **0/I** (2) button to switch off the appliance.
- ▶ Wait until the drive has come to a complete stop.
- ▶ Pull the mains plug out of the power socket.

9.3. Assembling and using the sausage attachment

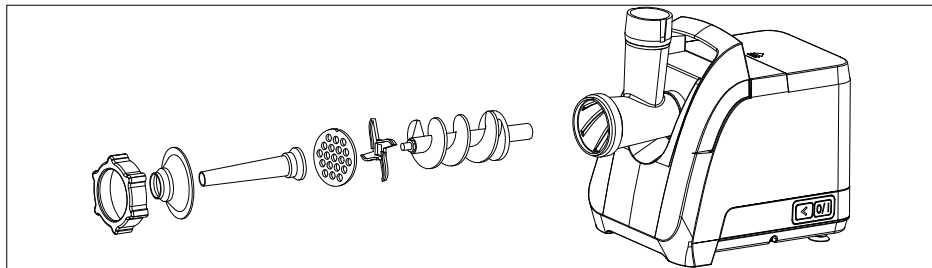


Fig. 9

Use the sausage stuffer ring (23) with one of the sausage attachments (24/25/26) to fill suitable natural or artificial sausage skins with sausage mixture.

- ▶ To completely disconnect the appliance from the power supply, unplug the plug from the power socket.
- ▶ Assemble the mincer as described in section "9.1. Assembling the mincer" on page 16.
- ▶ Place a sausage attachment (24/25/26) into the sausage stuffer ring (23) and press both parts together until the sausage attachment sits securely in the sausage stuffer ring.

- ▶ Next, place the sausage stuffer ring in the locking ring (17), then in front of the perforated disc (18/19/20) and secure all parts using the locking ring.
- ▶ Place the feed chute (13) onto the upper opening of the mincer attachment (14).
- ▶ Prepare the meat as described in section “9.2. Mincing meat” on page 19.
- ▶ Pull the sausage skin over the sausage attachment (24/25/26) and knot the end.
- ▶ Plug the mains plug into the socket.
- ▶ Now hold the sausage skin loosely in place with one hand and press the **0/I** button (2) to switch on the appliance
- ▶ Push the sausage mix down gently using the pusher (12).



Make sure that the sausage skin is filled “loosely”, because sausages expand when cooked or grilled and the sausage skin can tear. Ask a second person for assistance if necessary.

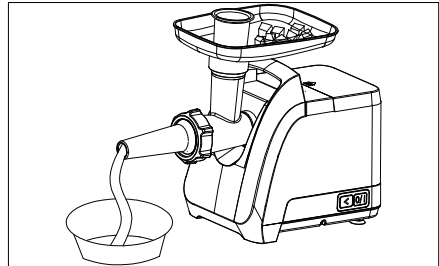


Fig. 10

- ▶ After preparing the sausages, press the **0/I** button (2) to switch off the appliance.

9.4. Assembling and using the kibbeh attachment

Using the kibbeh attachment (21), you can form small hollow rolls of meat or vegetables that you can then fill with your preferred stuffing.

- ▶ To completely disconnect the appliance from the power supply, unplug the plug from the power socket.
- ▶ Assemble the mincer as described in section “9.1. Assembling the mincer” on page 16.
- ▶ However, instead of the blade (16) and a perforated disc, place the sausage/kibbeh attachment (21) and the kibbeh ring (22) onto the axle of the worm (15).
- ▶ Secure all parts using the locking ring (17).
- ▶ Place the feed chute (13) onto the upper opening of the mincer attachment (14).
- ▶ Prepare the minced meat mixture for the rolls and for the filling according to the recipe “12.2. Kibbeh” on page 27 or a recipe of your choice.
- ▶ Plug the mains plug into the socket.

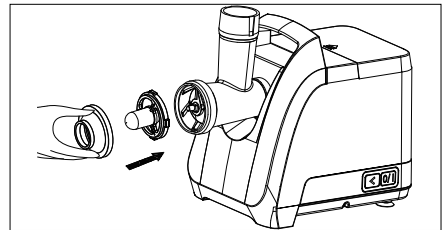


Fig. 11

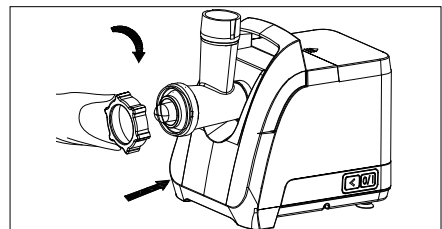


Fig. 12

- ▶ Press the **0/I** button (2) to switch on the appliance.
- ▶ Push the minced meat mixture down gently using the pusher (12).
- ▶ Cut the rolls into your preferred length.



Make sure that the minced meat mixture is pressed through the mincer evenly. Ask a second person for assistance if necessary.

- ▶ Press the **0/I** button (2) to switch the appliance off again.

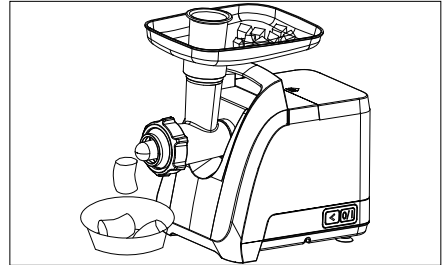


Fig. 13

- ▶ Fill the minced meat rolls with a kibbeh filling.
- ▶ Seal the kibbeh and grill or fry the rolls.

9.5. Assembling and using the vegetable cutter

Several vegetable cutter attachments (29/30/31/32) for preparing salads, grated cheese etc. are available for you to use.

- ▶ To completely disconnect the appliance from the power supply, unplug the plug from the power socket.

- ▶ Push the vegetable cutter attachment (28) into the connection opening with the bayonet lock (9).

At this point, the filling opening of the vegetable cutter attachment points to the right.

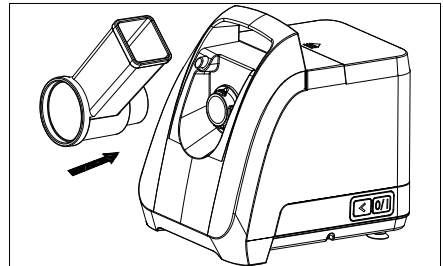


Fig. 14

- ▶ Turn the vegetable cutter attachment (28) anti-clockwise until it audibly clicks into place and the filling opening points upwards.

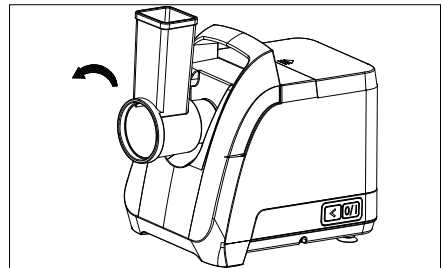


Fig. 15

- ▶ Place one of the vegetable cutter attachments (29/30/31/32) into the corresponding opening on the attachment.

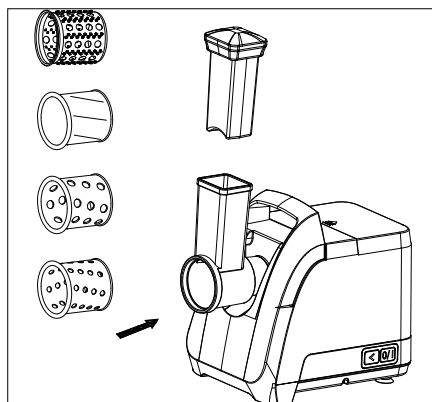


Fig. 16

- ▶ Make sure that the base of the vegetable cutter attachment is inserted into the opening of the vegetable cutter attachment up to the stop.

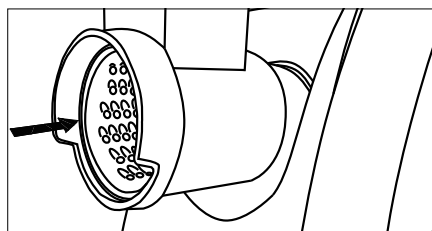


Fig. 17

The following vegetable cutter attachments are available:

Vegetable cutter insert	Examples of use
Shred (29)	Hard cheeses, nuts, almonds, chocolate, dry bread for breadcrumbs
Cut (30)	Cutting potato slices for gratin, cucumber slices for a cucumber salad, apple slices for apple pies
Coarse grate (31)	Carrots, onions, apples, potatoes, courgettes, cheese
Fine grate (32)	Carrots, potatoes, courgettes, dry bread for breadcrumbs



Cut the cheese or vegetable into pieces that are max. 4 x 4 cm in size.



You can control the thickness of slices with the cutting insert (30) as required by varying the pressure applied with the pusher.



Use a suitably high bowl to avoid food from being thrown out to the side.

- ▶ Plug the mains plug into the socket.
- ▶ Press the **0/I** button (2) to switch on the appliance.
- ▶ Fill the filling opening with food and push down gently with the pusher (27).
- ▶ Press the **0/I** button (2) to switch the appliance off again.



If food remains in one of the vegetable cutter attachments, press the **0/I** button (2) to switch off the appliance. Wait until the drive has come to a complete stop. Remove the food using a spoon.

10. Reverse operation

- ▶ If there is a blockage, press the **0/I** button (2) to switch off the appliance.
- ▶ Wait until the drive has come to a complete stop.
- ▶ Press the reverse operation button < (3) until the blockage is dislodged. Release the button.
- ▶ Wait until the drive has come to a complete stop.
- ▶ Press the **0/I** button (2) to restart the grinding process.
- ▶ If the blockage persists, unplug the plug from the power socket and remove the blockage. Remove the accessories, if necessary, as described in section "11. Removing accessories" on page 24 and clean the appliance.

11. Removing accessories

11.1. Mincer, kibbeh and sausage attachment

- ▶ Press the **0/I** button (2) to switch off the appliance.
- ▶ Wait until the drive has come to a complete stop.
- ▶ To completely disconnect the mincer from the power supply, unplug the plug from the power socket.
- ▶ Release the locking ring (17).

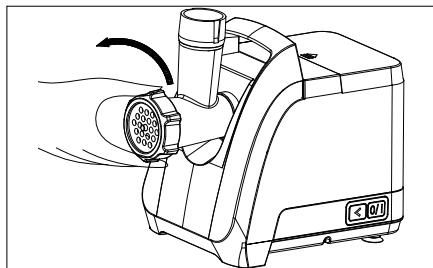


Fig. 18

- ▶ Remove the perforated disc (18/19/20) or the kibbeh attachment (21) and kibbeh ring (22) or the sausage stuffer ring (23) and sausage attachment (24/25/26) from the mincer attachment (14).
- ▶ Remove food residues from the worm (15).
- ▶ Press the release button (10), turn the mincer attachment (14) clockwise and remove the mincer attachment.

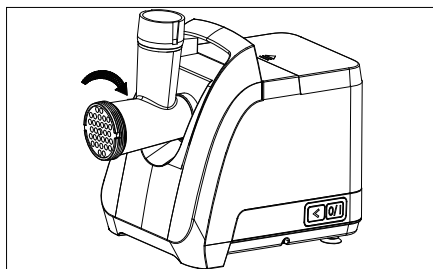


Fig. 19



If the perforated disc (18/19/20) or the kibbeh attachment (21) cannot be removed easily, first remove the mincer attachment (14) as described and press against the worm (15) from behind to release the perforated disc or the kibbeh attachment.

- ▶ Clean the parts as described in section "13. Cleaning the appliance" on page 29.

11.2. Vegetable cutter

- ▶ Press the **0/I** button (2) to switch off the appliance.
- ▶ Wait until the drive has come to a complete stop.
- ▶ To completely disconnect the appliance from the power supply, unplug the plug from the power socket.

- ▶ Remove the vegetable cutter insert (29/30/31/32) from the vegetable cutter attachment (28).
- ▶ Remove food residues from the vegetable cutter attachment or vegetable cutter insert using a small brush.



If the vegetable cutter insert (29/30/31/32) cannot be removed easily, first remove the vegetable cutter attachment (28) as described below and gently tap the attachment onto the work surface.

- ▶ Press the release button (10), turn the vegetable cutter attachment (28) clockwise and remove the vegetable cutter attachment.

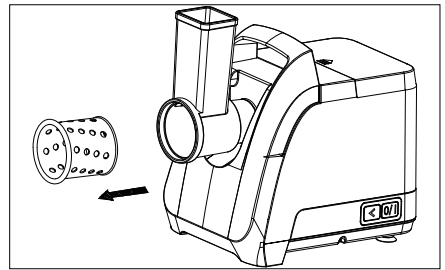


Fig. 20

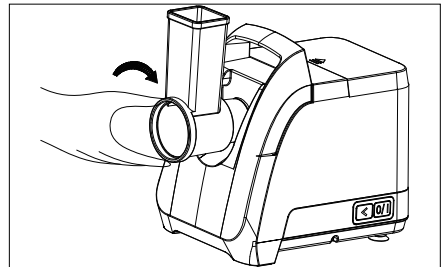


Fig. 21

- ▶ Clean the parts as described in section "13. Cleaning the appliance" on page 29.

12. Recipes

12.1. Meatballs

Ingredients for approx. 8 meatballs			
500 g	beef, pork or lamb	1/2 tsp	pepper
1	egg (size M)	3 tbsp	breadcrumbs
2	tbsp yoghurt	1	medium-sized onion
1 tsp	paprika powder	1	clove of garlic
1 tbsp	mustard	2 tsp	parsley
1 tsp	salt	2–3 tbsp	cooking oil for frying

Preparation:

- ▶ Use the fine perforated disc (18) to prepare the minced meat with the mincer.
- ▶ Use the coarse grate vegetable cutter insert (31) to prepare the breadcrumbs from dry bread.
- ▶ Use the coarse grate vegetable cutter insert (31) to chop the onion and garlic.
- ▶ Place the prepared ingredients, excluding the breadcrumbs, into a bowl and add the remaining ingredients.
- ▶ Combine the ingredients until a smooth mixture is formed.
- ▶ Shape approx. 3 tbsp of the mixture to form a meatball. To make shaping easier, sprinkle breadcrumbs into the mixture. Press and flatten the meatball slightly.
- ▶ Sear the meatballs in a non-stick pan first, then cook the meatballs over a medium to low heat for approx. 8–10 minutes until done. Turn the meatballs approx. 2–3 times during cooking.

12.2. Kibbeh

Ingredients for the filling		Ingredients for the kibbeh shell	
100 g	lean beef or lamb	450 g	lean beef or lamb
1	medium-sized onion	150–200 g	flour
1 tsp	flour	1 tsp	chopped nuts
1 pinch of	salt	1 tsp	salt
To taste	e.g. mixed herbs/spices: coriander, allspice, pepper, cinnamon, cloves, nutmeg, cumin, cardamom	To taste	e.g. mixed herbs/spices: coriander, allspice, pepper, cinnamon, cloves, nutmeg, cumin, cardamom
		1 tsp	paprika powder
		To taste	chilli powder
frying fat or oil			

Preparing the filling:

- ▶ Grind the beef or lamb once or twice using the mincer. First use the coarse perforated disc (20) and then the fine perforated disc (18).
- ▶ Use the coarse grate vegetable cutter insert (31) to chop the onion. Fry the onion until golden brown.
- ▶ Place the minced meat, fried onion, herbs and spices, salt and flour into a bowl. Combine the ingredients until a uniform mixture is formed.

Preparing kibbeh shells:

Grind the beef or lamb twice using the mincer. First use the coarse perforated disc (20) and then the fine perforated disc (18).

- ▶ Place the ingredients in a bowl. Combine the ingredients until a uniform mixture is formed. Vary the quantity of flour as required depending on the consistency.
- ▶ Grind the mixture again using the mincer. Use the fine perforated disc (18).
- ▶ Switch off the appliance and replace the attachment with the kibbeh attachment (21).
- ▶ Using the kibbeh attachment (21) form kibbeh rolls and cut to your preferred length.
- ▶ Fill the minced meat rolls with the prepared kibbeh filling.
- ▶ Seal the kibbeh by lightly pressing the ends and sides.
- ▶ Fry the rolls in hot cooking oil (approx. 180 °C) for approx. 3–4 minutes.

12.3. Carrot salad

Ingredients for 4 portions			
8–10	medium-sized carrots	1 tbsp	salad oil
1–2	oranges	1 pinch of	salt and pepper
1	sour apple, pitted with peel		

Preparation:

- ▶ Wash and peel the carrots.
- ▶ Wash then remove the apple core and quarter it.
- ▶ Use the coarse grate vegetable cutter insert (31) to chop the carrots and apple.
- ▶ Squeeze the oranges.
- ▶ Mix the ingredients in a bowl and finish by seasoning the salad with salt and pepper.

12.4. Potato pancakes

Ingredients for approx. 8–9 potato pancakes			
1000 g	potatoes (peeled, raw)	1 pinch of	nutmeg
2	eggs (size M)	approx. 100 g	wheat flour
2 tsp	salt	1	medium-sized onion
1/2 tsp	pepper	5–6 tbsp	cooking oil for frying

Preparation:

- ▶ Use the coarse grate vegetable cutter insert (31) to chop the onion.
- ▶ Use the coarse grate/fine grate vegetable cutter insert (31/32) to chop the raw potatoes to your preferred size. Then place the grated potatoes onto a clean tea towel and squeeze out the liquid.
- ▶ Place all ingredients into a bowl and combine the ingredients until a uniform mixture is formed.
- ▶ First heat the cooking oil in a non-stick pan on a high level. For each potato pancake, place approx. one ladle of mixture into the pan and spread it flat. Fry the potato pancakes one by one on both sides for approx. 4–5 minutes at a medium heat.
- ▶ Allow the potato pancakes to drain off on kitchen paper towel, to prevent them from being too greasy.
- ▶ Keep the cooked potato pancakes warm in an oven pre-heated to approx. 150 °C.

13. Cleaning the appliance



WARNING!

Risk of electric shock/short circuit!

There is a risk of electric shock/short circuit from live parts.

- Press the **0/I** button (2) to switch off the appliance. Wait until the drive has come to a complete stop. Unplug the mains plug.
- Always remove accessories from the main appliance before cleaning.



WARNING!

RISK OF INJURY!

There is a risk of injury due to the sharp edges of the blade (16) and the vegetable cutter inserts (29/30/31/32).

- Do not touch the sharp blades.
- To avoid injuries, use a cleaning brush or similar suitable cleaning agent to clean the blades.



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

Sensitive surfaces on the appliance can be damaged if cleaned incorrectly.

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda-, chlorine- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.

13.1. Motor housing

- ▶ Only use a damp dishcloth with a little washing-up liquid to clean the outside of the housing (8).
- ▶ Dry it using a cloth.

13.2. Accessories

- ▶ Clean the accessories with warm water and washing-up liquid.
- ▶ For maintenance, rub the metal parts with a cloth slightly dampened with cooking oil.

Sausage stuffer attachment, kibbeh attachment, pusher

- ▶ The accessory is dishwasher-safe. However, we recommend rinsing by hand as described above for more gentle cleaning.

Mincer attachment, feed chute, worm, perforated discs, blade, vegetable cutter attachment, vegetable cutter inserts and locking ring

- ▶ These accessories are not dishwasher safe. Clean as described above.

14. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance cannot be started.	The mains plug is not properly inserted.	▶ Disconnect the mains plug, wait about 10 seconds and then plug it back in again.
	The mains socket is faulty.	▶ Check the mains socket by connecting another appliance.
The appliance stops during operation.	Food has tilted in the mincer (14).	▶ Try to dislodge the blockage using reverse operation, as described in section "10. Reverse operation" on page 23.
		▶ Clean the mincer attachment (14) as described in section "13. Cleaning the appliance" on page 29.
	The overheating protection has been triggered.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Switch off the appliance. ▶ Unplug the mains plug. ▶ Allow the appliance to cool down for approx. 60 minutes. ▶ Plug in the mains plug again. ▶ Switch the appliance on again.
	The overheating protection triggers too frequently.	▶ Contact customer services.

15. Storing/transporting

- ▶ When you are not using the appliance, unplug the mains plug, remove and clean the appliance as described in section "11. Removing accessories" on page 24 and section "13. Cleaning the appliance" on page 29.
- ▶ Wind the cable around the cable spool (6) as shown in Figure 22 on the underside of the appliance and guide the end of the cable through the side cable ducting (5).

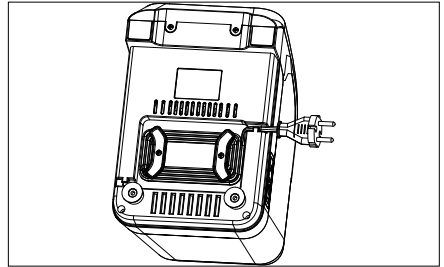


Fig. 22

- ▶ Store the perforated discs (18/19/20), the sausage stuffer ring (23), the sausage attachments (24/25/26), the kibbeh ring (22) and the kibbeh attachment (21) in the disc storage (1).
- ▶ Store the appliance in a dry, frost-free place, away from direct sunlight.
- ▶ Store the appliance out of the reach of children.
- ▶ To avoid damage during transport, we recommend that you use the original packaging.

16. Disposal



PACKAGING

The product has been packaged to protect it from damage in transit. The packaging is made of materials that can be recycled in an environmentally friendly manner.



DEVICE

All old appliances marked with the symbol illustrated must not be disposed of in normal household rubbish.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the device must be properly disposed of at the end of its service life.

This involves separating the materials in the device for the purpose of recycling and minimising the environmental impact.

Take old devices to a collection point for electrical scrap or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

17. Legal notice

Copyright © 2024

All rights reserved.

This user manual is protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the company:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

GERMANY

17.1. Information on trademarks

SilverCrest® is a registered trademark of Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Germany.

All other names and products are trademarks or registered trademarks of their respective owners.

18. MEDION AG Warranty

Dear customer,

The warranty on this product is 3 years from the date of purchase. In the event of defects in this product, you have legal rights against the product vendor. These legal rights are in no way limited by the warranty described below.

18.1. Conditions of warranty

The warranty period begins on the date of purchase. Please take care to keep the original purchase receipt. This document will serve as a proof of purchase.

If, within three years of the date of purchase of this product, any defect in material or manufacture should become evident, the product will – as we choose – be repaired free of charge or replaced. This warranty is subject to presentation, within the three-year term, of the defective product and the proof of purchase (receipt) and a brief, written description of what constitutes the defect and when it became evident.

If the defect is covered by our warranty, you will receive back the repaired product or a new replacement. Repair or exchange of the product does not lead to a renewed warranty period.

18.2. Warranty period and legal claims for defects

The warranty period is not prolonged by the above fulfilment. This also applies for replaced and repaired parts. Any damage or defects present at the time of purchase must be notified immediately after unpacking. Repairs that are carried out after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

18.3. Scope of warranty

The product is manufactured in accordance with strict quality guidelines and thoroughly tested before dispatch.

The warranty applies for defects in materials or manufacture. This warranty does not extend to product parts that are subject to normal wear and can therefore be regarded as wearing parts or to damage to fragile parts, e.g. switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product has been damaged or not properly used or serviced. For proper use of the product, exact compliance with all instructions listed in the user manual is required. It is essential to avoid procedures and use for purposes against which the user manual advises or warns.

The product is intended for private use only and not for industrial/commercial use. Improper handling and usage not in accordance with the intended purpose, use of force and any interventions that are not carried out by our authorised service centre will render the warranty null and void.

18.4. Processing of warranty claims

For speedy processing of your request, please observe the following instructions:

- For all enquiries, please keep the receipt and the article number IAN 460166_2401 to hand as proof of purchase.
- The article number is to be found on the type plate, an engraving, on the title page of your instructions (bottom left) or on an adhesive label on the rear or underside.
- If functional or other defects occur, first contact the service department named below by telephone or via our contact form.

19. Service



You can download this user manual and many other manuals, product videos and installation software from www.lidl-service.com.

Scan this QR code to be directed straight to the Lidl Service website (www.lidl-service.com) where you can open your user manual by entering the article number IAN 460166_2401.

<p>IE</p>	<p>Service Ireland Hotline ☎ 1 800 992508 🕒 Mon – Fri: 09.00 – 17.00 Please use the contact form at www.medion.com/contact</p>
<p>NI</p>	<p>Service North Ireland Hotline ☎ 1 800 992508 🕒 Mon – Fri: 09.00 – 17.00 Please use the contact form at www.medion.com/contact</p>
	<p>IAN 460166_2401</p>

19.1. Supplier/Producer/Importer

Please note that you cannot use the address below for returns. Please contact the Service Centre mentioned above.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	37
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	39
3.	Sicherheitshinweise	40
	3.1. Gerät aufstellen	42
	3.2. Gerät bedienen	42
4.	Geräteübersicht	44
	4.1. Gerät	44
	4.2. Zubehör	44
5.	Lieferumfang	45
6.	Technische Daten	45
7.	EU-Konformitätsinformation	46
8.	Vor dem ersten Gebrauch	46
9.	Gerät bedienen	46
	9.1. Fleischwolf montieren	46
	9.2. Fleisch wolfen	49
	9.3. Wurst-Aufsatz montieren und verwenden	49
	9.4. Kebbe-Aufsatz montieren und verwenden	50
	9.5. Gemüseschneider montieren und verwenden	51
10.	Rückwärtslauf	53
11.	Zubehörteile abbauen	54
	11.1. Fleischwolf-, Kebbe- und Wurst-Aufsatz	54
	11.2. Gemüseschneider	55
12.	Rezepte	56
	12.1. Frikadellen	56
	12.2. Kebbe	57
	12.3. Möhrensalat	58
	12.4. Kartoffelpuffer	58
13.	Gerät reinigen	59
	13.1. Motorgehäuse	60
	13.2. Zubehörteile	60
14.	Fehlerbehebung	60
15.	Lagerung/Transport	61
16.	Entsorgung	62
17.	Impressum	63
	17.1. Hinweise zu Warenzeichen	63

18.	Garantie der MEDION AG.....	64
18.1.	Garantiebedingungen	64
18.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	64
18.3.	Garantieumfang	64
18.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	65
19.	Service	65
19.1.	Lieferant/Produzent/Importeur	66

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren, irreversiblen Verletzungen!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen können, zu vermeiden.



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen können, zu vermeiden.



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



WARNUNG!

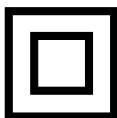
Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch scharfe Kanten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung
- Auszuführende Sicherheitshinweise



Schutzklasse II

Elektrogeräte der Schutzklasse II sind Elektrogeräte, die durchgehend doppelte und/oder verstärkte Isolierung besitzen und keine Anschlussmöglichkeiten für einen Schutzleiter haben.



Symbol für Wechselstrom



CE-Kennzeichnung

Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „EU-Konformitätsinformation“).

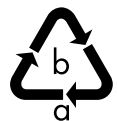


Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Kürzeln (a) und Code-Nr. (b) mit folgender Bedeutung:

a: zusätzliche Materialangabe

b: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Das „Triman“-Symbol informiert den Verbraucher darüber, dass das Produkt recycelbar ist, einem erweiterten System der Herstellerverantwortung und in Frankreich einer Sortieranweisung unterliegt.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist für das Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im privaten Bereich bestimmt:

- Verarbeiten/Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Geflügel, Speck, Obst und Gemüse, Käse.
- Herstellen von Wurst in Natur- und Kunstdarm.

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- Das Gerät ist nicht für das Verarbeiten von gefrorenen oder harten Lebensmitteln (z. B. Knochen oder Nüsse) geeignet.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN
UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verletzungen bei nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch.

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Es ist keine Aktion der Benutzer erforderlich um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein. Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Nehmen Sie auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vor oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät montieren, demontieren oder reinigen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränkebehälter auf oder in die Nähe des Geräts.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.

3.1. Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

3.2. Gerät bedienen



WARNUNG!

VERLETZUNGSGEFAHR!

Das Berühren beweglicher und scharfkantiger Teile führt zu Schnittverletzungen.

- Vermeiden Sie das Berühren beweglicher Teile.
- Greifen Sie während des Betriebs niemals mit den Händen in den Füllschacht oder in die Auslassöffnung.
- Drücken Sie Nahrungsmittel nur mit dem Stopfer in den Füllschacht.
- Führen Sie niemals andere Gegenstände in den Füllschacht als den zum Aufsatz und zu den verarbeitenden Lebensmitteln gehörenden Stopfer.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel in haushaltsüblichen Mengen.
- Halten Sie während des Betriebs Haare, Kleidung, Hände sowie Besteck, Kochlöffel o. Ä. fern, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern.

- Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurz nach. Warten Sie vor dem Auswechseln von Zubehör oder Teilen den vollständigen Stillstand des Antriebs ab.
- Gehen Sie beim Reinigen vorsichtig mit scharfen Messerklingen um.
- Reinigen Sie die Raspel- und Schneideinsätze nicht mit bloßen Händen.



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel.
- Das Gerät kann überhitzen.
 - Benutzen Sie das Gerät ohne Unterbrechung **nicht länger als fünfzehn Minuten**.
 - Lassen Sie das Gerät nach dieser Nutzungsdauer ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie den Kebbe-Aufsatz nicht zusammen mit dem Messer und einer Lochscheibe.
- Verarbeiten Sie keine harten oder faserreichen Lebensmittel, z. B. Knochen, Nüsse, Ingwer.
- Anweisungen zum Reinigen von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Kapitel „13. Gerät reinigen“ auf Seite 59.
- Schalten Sie nicht vom Normal-Betrieb direkt in den Rückwärtslauf oder umgekehrt. Warten Sie vor dem Wechsel den vollständigen Stillstand des Antriebs ab.

4. Geräteübersicht

4.1. Gerät

Siehe Abb. A

1. Scheibenaufbewahrung (für Zubehörteile 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Taste **0 / 1**: Einschalten/Ausschalten
3. Taste **<**: Rückwärtslauf
4. Saugnapffüße (2x)
5. Kabeldurchführung (weitere Kabelführung auf der gegenüberliegenden Seite, Netzkabel nicht dargestellt)
6. Kabelaufwicklung (an der Unterseite, nicht dargestellt)
7. Anti-Rutsch-Füße (2x)
8. Gehäuse
9. Bajonettverschluss
10. Entriegelungstaste
11. Tragegriff

4.2. Zubehör

Siehe Abb. B

12. Stopfer
13. Einfüllschale
14. Fleischwolfvorsatz
15. Schnecke
16. Messer
17. Verschlussring
18. Lochscheibe (fein)
19. Lochscheibe (mittel)
20. Lochscheibe (grob)

Siehe Abb. C

21. Kebbe-Aufsatz
22. Kebbe-Ring
23. Wurst-Aufsatzring
24. Wurst-Aufsatz, schmal
25. Wurst-Aufsatz, mittel
26. Wurst-Aufsatz, dick

Siehe Abb. D

27. Stopfer für Gemüseschneider-Aufsatz
28. Gemüseschneider-Aufsatz
29. Gemüseschneider-Einsatz, Reiben
30. Gemüseschneider-Einsatz, Schneiden
31. Gemüseschneider-Einsatz, grob Raspeln
32. Gemüseschneider-Einsatz, fein Raspeln

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Elektrischer Fleischwolf
- Zubehör und Anbauteile (Siehe „4. Geräteübersicht“ auf Seite 44)
- Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	SilverCrest®
Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Modellkennung:	SFW 800 A1
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennleistung:	800 W
Schutzklasse:	II
Kurzbetriebszeit:	15 Minuten
Maximale Verarbeitungsmenge an Fleisch:	3 kg/Min.*

Abmessungen

Gerät ohne Aufsätze (B x H x T):	18 x 25,4 x 26,8 cm
Gewicht:	ca. 3 kg

* Abhängig von Fleischmischung und Fleischsorte



7. EU-Konformitätsinformation

CE Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

8. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie das Zubehör gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Trocknen Sie alles gut ab.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Gefahr von Verletzungen durch bewegliche und scharfkantige Teile.

- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Kanten des Messer (16).
- Ziehen Sie vor der Montage und Demontage der Zubehöerteile grundsätzlich den Netzstecker.

9. Gerät bedienen

9.1. Fleischwolf montieren

Verwenden Sie zur Verarbeitung von Fleisch je nach gewünschtem Ergebnis eine der drei Lochscheiben (18/19/20) und das Messer (16).

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker, um den Fleischwolf vom Strom zu trennen.
- ▶ Schieben Sie den Fleischwolfvorsatz (14) in die Anschlussöffnung mit dem Bajonetverschluss (9). Die Einfüllöffnung des Fleischwolfvorsatzes zeigt hierbei nach rechts.

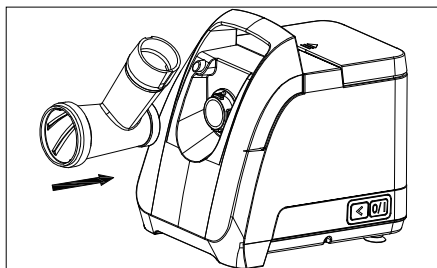


Abb. 1

- ▶ Drehen Sie den Fleischwolfvorsatz (14) nach links, bis er hörbar einrastet und die Einfüllöffnung nach oben zeigt.

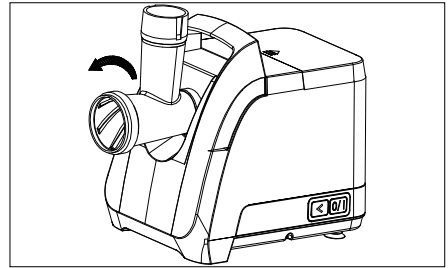


Abb. 2

- ▶ Setzen Sie die Schnecke (15) mit der Verzahnung nach innen in den Fleischwolfvorsatz (14) und drehen Sie die Schnecke (15) leicht, bis sie bündig mit dem Motorgehäuse abschließt.

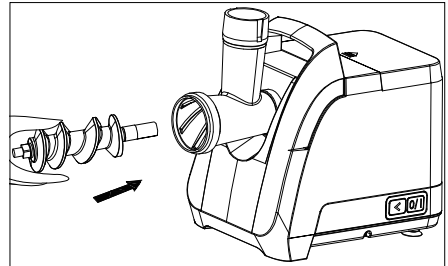


Abb. 3

- ▶ Setzen Sie das Messer (16) so auf die Schnecke (15), dass die Seite mit den Messern von der Schnecke (15) weg zeigt. Achten Sie darauf, dass die eckige Aussparung des Messers (16) korrekt auf der eckigen Achse liegt.

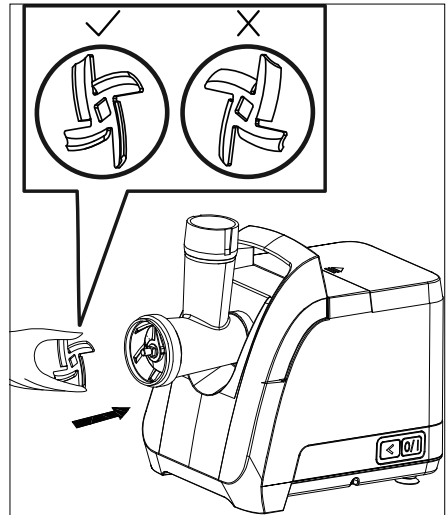


Abb. 4

- ▶ Wählen Sie eine passende Lochscheibe (18/19/20) und setzen Sie sie auf die Achse der Schnecke (15). Achten Sie darauf, dass die Lochscheibe mit der Nut in der korrekten Position in den Fleischwolfvorsatz (14) eingeführt wird.

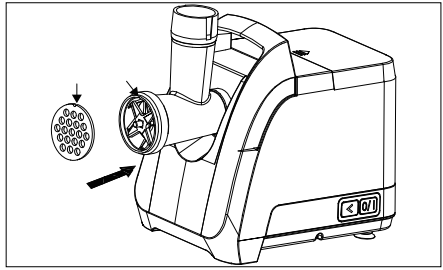


Abb. 5

Es stehen Ihnen folgende Lochscheiben zur Verfügung:

Lochscheibe	Anwendungsbeispiele
Lochscheibe (fein) (18)	gekochtes, entbeintes Fleisch, Geflügel, Fisch z. B. als Suppeneinlage, Schweine-/Lamm-/Rindfleisch zur Herstellung von Hackfleisch für Frikadellen oder Hackbraten, Speck/Schweine-/Lamm-/Rindfleisch zur Herstellung von Brät zur Wurstherstellung/Pasteten
Lochscheibe (mittel) (19)	entbeintes Schweine-/Lamm-/Rindfleisch zur Herstellung von feineren Würsten oder Pasteten
Lochscheibe (grob) (20)	entbeintes Schweine-/Lamm-/Rindfleisch zur Herstellung von groben Bratwürsten oder als Suppeneinlage

- ▶ Halten Sie die Lochscheibe mit einer Hand in Position und schrauben Sie mit der anderen Hand den Verschlussring (17) auf den Fleischwolfvorsatz (14).
- ▶ Drehen Sie den Verschlussring (17) nur handfest an und überdrehen Sie ihn nicht.

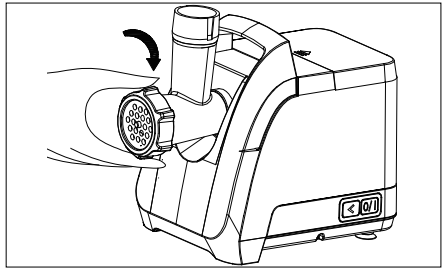


Abb. 6

- ▶ Setzen Sie die Einfüllschale (13) wie abgebildet auf die obere Öffnung des Fleischwolfvorsatzes (14) um zu vermeiden, dass das Gerät während der Nutzung umkippt.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen am Boden des Gehäuses (8) nicht verdeckt werden.

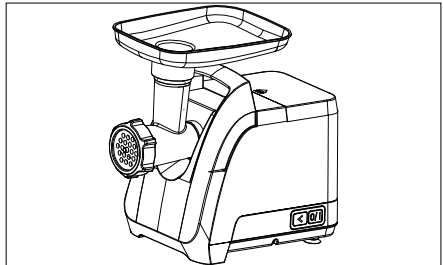


Abb. 7

9.2. Fleisch wolfen

- ▶ Schneiden Sie das Fleisch in Stücke, so dass die Fleischstücke einfach in die Einfüllöffnung des Fleischwolfvorsatzes (14) passen.



Die Stücke sollten sehnenfrei, ohne Knochen und möglichst fettarm sein und eine Größe von 2 x 2 x 6 cm nicht überschreiten.

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Füllen Sie das Fleisch in die Einfüllöffnung und stopfen Sie ohne großen Druck mit dem Stopfer (12) nach.

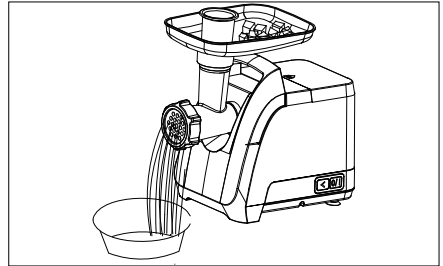


Abb. 8

- ▶ Nach dem Wolfen drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

9.3. Wurst-Aufsatz montieren und verwenden

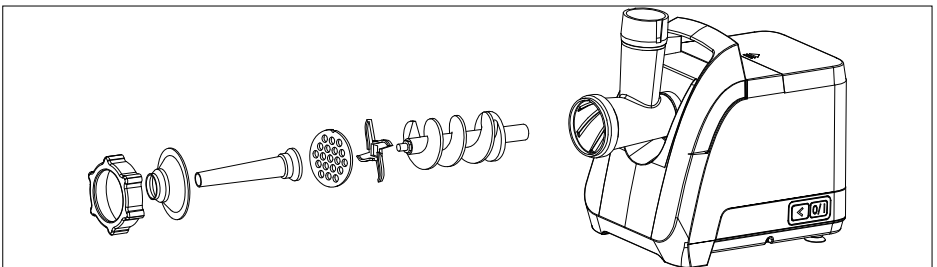


Abb. 9

Verwenden Sie für das Füllen von Wurstmasse in geeignete Natur- oder Kunstdärme den Wurst-Aufsatzring (23) mit einen der Wurst-Aufsätze (24/25/26).

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät vom Strom zu trennen.
- ▶ Setzen Sie den Fleischwolf wie im Kapitel „9.1. Fleischwolf montieren“ auf Seite 46 beschrieben zusammen.
- ▶ Setzen Sie einen Wurst-Aufsatz (24/25/26) in den Wurst-Aufsatzring (23) und drücken beide Teile zusammen, bis der Wurst-Aufsatz fest im Wurst-Aufsatzring sitzt.
- ▶ Setzen Sie den Wurst-Aufsatzring zunächst in den Verschlußring (17), dann vor die Lochscheibe (18/19/20) und fixieren Sie alle Teile mit dem Verschlußring.

- ▶ Setzen Sie die Einfüllschale (13) auf die obere Öffnung des Fleischwolfvorsatzes (14) auf.
- ▶ Bereiten Sie das Fleisch wie im Kapitel „9.2. Fleisch wolfen“ auf Seite 49 beschrieben vor.
- ▶ Ziehen Sie den Wurst darm über den Wurst-Aufsatz (24/25/26) und verknoten Sie das Ende.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- ▶ Halten Sie nun den Wurst darm locker mit einer Hand fest und drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät einzuschalten
- ▶ Stopfen Sie die Wurstmasse ohne großen Druck mit dem Stopfer (12) nach.



Achten Sie darauf, dass der Wurst darm locker befüllt ist, da sich die Wurst beim Braten bzw. Kochen ausdehnt und der Wurst darm aufreißen kann. Bitten Sie ggf. eine weitere Person um Hilfe.

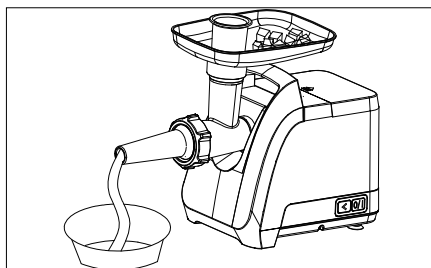


Abb. 10

- ▶ Nach dem Würsten drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät auszuschalten.

9.4. Kebbe-Aufsatz montieren und verwenden

Mit dem Kebbe-Aufsatz (21) können Sie hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen, die Sie anschließend nach Belieben füllen können.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät vom Strom zu trennen.
- ▶ Setzen Sie den Fleischwolf wie im Kapitel „9.1. Fleischwolf montieren“ auf Seite 46 beschrieben zusammen.
- ▶ Setzen Sie jedoch statt des Messers (16) und einer Lochscheibe den Wurst/Kebbe-Aufsatz (21) und den Kebbe-Ring (22) auf die Achse der Schnecke (15).

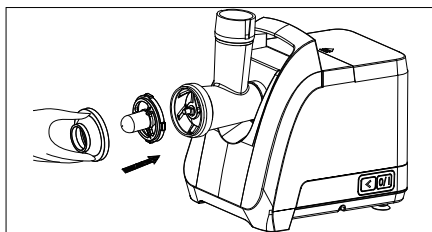


Abb. 11

- ▶ Fixieren Sie dann alle Teile mit dem Verschlussring (17).
- ▶ Setzen Sie die Einfüllschale (13) auf die obere Öffnung des Fleischwolfvorsatzes (14) auf.
- ▶ Bereiten Sie die Hackfleischmasse für die Röllchen und für die Füllung nach dem Rezept „12.2. Kebbe“ auf Seite 57 oder einem Rezept Ihrer Wahl zu.

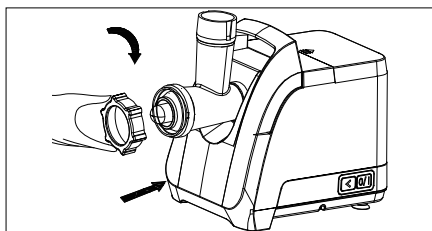


Abb. 12

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- ▶ Drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Stopfen Sie die Hackfleischmasse ohne großen Druck mit dem Stopfer (12) nach.
- ▶ Schneiden Sie die Röllchen in der gewünschten Länge ab.



Achten Sie darauf, dass die Hackfleischmasse gleichmäßig durch den Fleischwolf gedrückt wird. Bitten Sie ggf. eine weitere Person um Hilfe.

- ▶ Drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät wieder auszuschalten.
- ▶ Befüllen Sie die Hackfleischröllchen mit einer Kebbe-Füllung.
- ▶ Verschließen Sie die Kebbe und braten oder frittieren Sie die Röllchen.

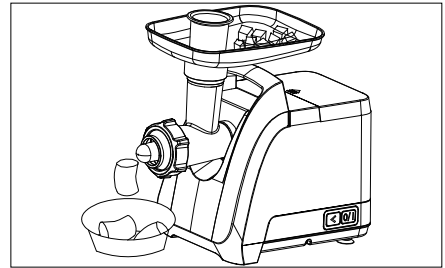


Abb. 13

9.5. Gemüseschneider montieren und verwenden

Es stehen Ihnen verschiedene Gemüseschneider-Einsätze (29/30/31/32) zur Herstellung von Salaten, geriebenen Käse u. v. m zur Verfügung.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät vom Strom zu trennen.
- ▶ Schieben Sie den Gemüseschneider-Aufsatz (28) in die Anschlussöffnung mit dem Bajonettverschluss (9). Die Einfüllöffnung des Gemüseschneider-Aufsatzes zeigt hierbei nach rechts.

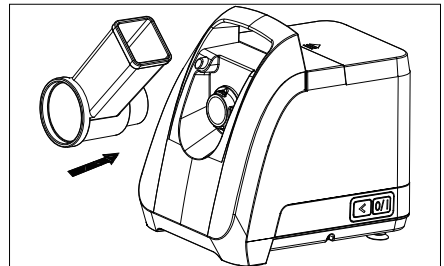


Abb. 14

- ▶ Drehen Sie den Gemüseschneider-Aufsatz (28) nach links, bis er hörbar einrastet und die Einfüllöffnung nach oben zeigt.

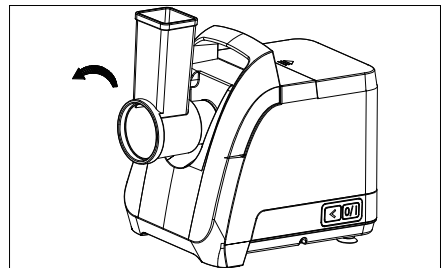


Abb. 15

- ▶ Setzen Sie einen der Gemüseschneider-Einsätze (29/30/31/32) in die passende Öffnung des Aufsatzes ein.

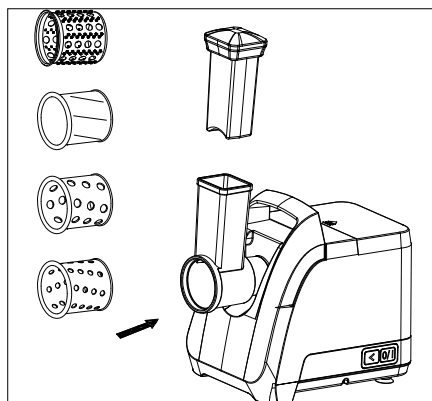


Abb. 16

- ▶ Achten Sie darauf, dass der Boden des Gemüseschneider-Einsatzes bis zum Anschlag in die Öffnung des Gemüseschneider-Aufsatzes eingeführt ist.

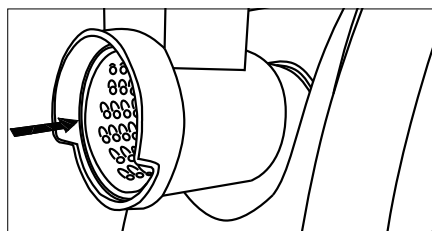


Abb. 17

Es stehen Ihnen folgende Gemüseschneider-Einsätze zur Verfügung:

Gemüseschneider-Einsatz	Anwendungsbeispiele
Reiben (29)	Hartkäse, Nüsse, Mandeln, Schokolade, hartes Brot für Paniermehl
Schneiden (30)	Schneiden von Kartoffelscheiben für Gratin, von Gurkenscheiben für einen Gurkensalat, Apfelscheiben für einen Apfelkuchen
grob Raspeln (31)	Möhren, Zwiebeln, Äpfel, Kartoffeln, Zucchini, Käse
fein Raspeln (32)	Möhren, Kartoffeln, Zucchini, hartes Brot für Paniermehl



Schneiden Sie Gemüse oder Käse in Stücke, die maximal 4 x 4 cm groß sind.



Sie können die Scheibenstärke mit dem Einsatz Schneiden (30) bei Bedarf über den Druck des Stopfens variieren.



Verwenden Sie eine geeignete hohe Schüssel um zu vermeiden, dass Lebensmittel seitlich weggeschleudert werden.

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- ▶ Drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Füllen Sie die Lebensmittel in die Einfüllöffnung ein und stopfen Sie ohne großen Druck mit dem Stopfer (27) nach.
- ▶ Drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät wieder auszuschalten.



Wenn Lebensmittel in einem der Gemüseschneider-Aufsätze hängen bleiben, drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät auszuschalten. Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab. Entfernen Sie die Lebensmittel mit einem Löffel.

10. Rückwärtslauf

- ▶ Wenn es zu einer Blockade kommt, drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab.
- ▶ Drücken Sie die Rückwärtsauftaste **<** (3), bis sich die Blockade löst. Lassen Sie die Taste los.
- ▶ Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab.
- ▶ Drücken Sie die Taste **0/I** (2), um den Zerkleinerungsvorgang erneut zu starten.
- ▶ Sollte die Blockade weiterhin bestehen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie die Blockade. Demontieren Sie ggf. die Zubehörteile wie im Kapitel „11. Zubehörteile abbauen“ auf Seite 54 beschrieben und reinigen Sie das Gerät.

11. Zubehörteile abbauen

11.1. Fleischwolf-, Kebbe- und Wurst-Aufsatz

- ▶ Drücken Sie die Taste **0 / I** (2), um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker ab, um den Fleischwolf vom Strom zu trennen.
- ▶ Lösen Sie den Verschlussring (17).

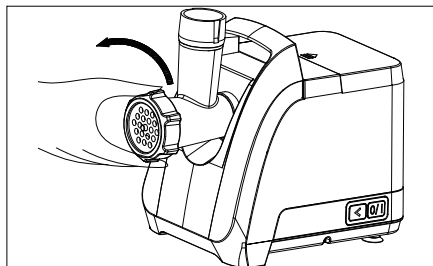


Abb. 18

- ▶ Entfernen Sie die Lochscheibe (18/19/20), bzw. den Kebbe-Aufsatz (21) und Kebbe-Ring (22) oder den Wurst-Aufsatzring (23) und Wurst-Aufsatz (24/25/26) aus dem Fleischwolfvorsatz (14).
- ▶ Entfernen Sie die Lebensmittelreste aus der Schnecke (15).
- ▶ Drücken Sie die Entriegelungstaste (10) und drehen Sie den Fleischwolfvorsatz (14) nach rechts und ziehen Sie den Fleischwolfvorsatz ab.

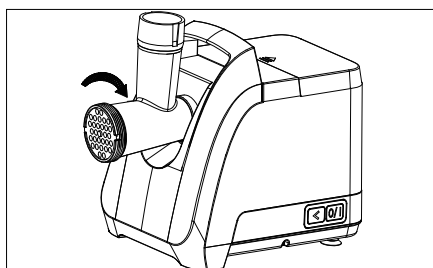


Abb. 19



Sollte sich die Lochscheibe (18/19/20) oder der Kebbe-Aufsatz (21) nicht leicht entfernen lassen, entnehmen Sie zunächst den Fleischwolfvorsatz (14) wie beschrieben und drücken Sie von hinten gegen die Schnecke (15), um die Lochscheibe oder den Kebbe-Aufsatz zu lösen.

- ▶ Reinigen Sie die Teile wie im Kapitel „13. Gerät reinigen“ auf Seite 59 beschrieben wird.

11.2. Gemüseschneider

- ▶ Drücken Sie die Taste **0/I** (2), um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker ab, um das Gerät vom Strom zu trennen.
- ▶ Entfernen Sie den Gemüseschneider-Einsatz (29/30/31/32) aus dem Gemüseschneider-Aufsatz (28).
- ▶ Entfernen Sie Lebensmittelreste im Gemüseschneider-Aufsatz oder dem Gemüseschneider-Einsatz mit einer kleinen Bürste.



Sollte sich der Gemüseschneider-Einsatz (29/30/31/32) nicht leicht entfernen lassen, entnehmen Sie zunächst den Gemüseschneider-Aufsatz (28) wie unten beschrieben und klopfen den Aufsatz leicht auf die Arbeitsoberfläche.

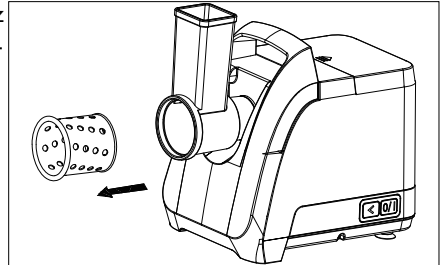


Abb. 20

- ▶ Drücken Sie die Entriegelungstaste (10) und drehen Sie den Gemüseschneider-Aufsatz (28) nach rechts und ziehen Sie den Gemüseschneider-Aufsatz ab.

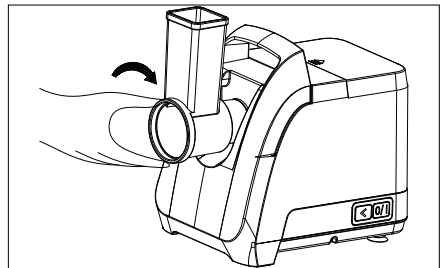


Abb. 21

- ▶ Reinigen Sie die Teile wie im Kapitel „13. Gerät reinigen“ auf Seite 59 beschrieben wird.

12. Rezepte

12.1. Frikadellen

Zutaten für ca. 8 Frikadellen			
500 g	Rindfleisch, Schweinefleisch oder Lammfleisch	1/2 TL	Pfeffer
1	Ei (Größe M)	3 EL	Paniermehl
2	EL Joghurt	1	mittelgroße Zwiebel
1 TL	Paprikapulver	1	Zehe Knoblauch
1 EL	Senf	2 TL	Petersilie
1 TL	Salz	2-3 EL	Speiseöl zum Braten

Zubereitung:

- ▶ Verwenden Sie die feine Lochscheibe (18), um das Hackfleisch mit dem Fleischwolf herzustellen.
- ▶ Verwenden Sie den Gemüseschneider-Einsatz grob Raspeln (31) für das Herstellen des Paniermehls aus einem hartem Brötchen.
- ▶ Verwenden Sie den Gemüseschneider-Einsatz grob Raspeln (31), um die Zwiebel und den Knoblauch zu zerkleinern.
- ▶ Geben Sie die vorbereiteten Zutaten außer dem Paniermehl in eine Schüssel und geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
- ▶ Vermengen Sie die Zutaten zu einer glatten Masse.
- ▶ Formen Sie aus jeweils ca. 3 EL Masse eine Frikadelle. Damit das Formen leichter fällt, bestreuen Sie die Masse mit Paniermehl. Drücken Sie die Frikadelle etwas flach.
- ▶ Braten Sie die Frikadellen in einer beschichteten Pfanne zunächst von beiden Seiten scharf an, garen Sie die Frikadellen bei mittlerer bis schwacher Hitze ca. 8-10 Minuten fertig. Wenden Sie die Frikadellen ca. 2-3 mal während der Garzeit.

12.2. Kebbe

Zutaten für die Füllung		Zutaten für die Kebbehülle	
100 g	mageres Rind- oder Lammfleisch	450 g	mageres Rind- oder Lammfleisch
1	mittelgroße Zwiebel	150–200 g	Mehl
1 TL	Mehl	1 TL	gehackte Nüsse
1 Prise	Salz	1 TL	Salz
nach Vorliebe	z. B. Gewürzmischung aus: Coriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Cumin, Cardamom	nach Vorliebe	z. B. Gewürzmischung aus: Coriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Cumin, Cardamom
		1 TL	Paprikapulver
		nach Vorliebe	Chilipulver
Frittierfett oder -öl			

Zubereitung Füllung:

- ▶ Zerkleinern Sie das Rind- oder Lammfleisch ein- oder zweimal mit dem Fleischwolf. Verwenden Sie erst die grobe Lochscheibe (20), dann die feine Lochscheibe (18).
- ▶ Verwenden Sie den Gemüseschneider-Einsatz grob Raspeln (31), um die Zwiebel zu zerkleinern. Braten Sie die Zwiebel braun an.
- ▶ Geben Sie das Hackfleisch, die gebratene Zwiebel, die Gewürze, das Salz und das Mehl in eine Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse.

Zubereitung Kebbe-Hülle:

Zerkleinern Sie das Rind- oder Lammfleisch zweimal mit dem Fleischwolf. Verwenden Sie erst die grobe Lochscheibe (20), dann die feine Lochscheibe (18).

- ▶ Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse. Variieren Sie ggf. die Mehlmenge je nach Konsistenz.
- ▶ Zerkleinern Sie die Masse mit dem Fleischwolf erneut. Verwenden Sie die feine Lochscheibe (18).
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und wechseln Sie den Aufsatz gegen den Kebbe-Aufsatz (21).
- ▶ Formen Sie mit dem Kebbe-Aufsatz (21) Kebbe-Röllchen und schneiden Sie diese in der gewünschten Länge ab.
- ▶ Befüllen Sie die Hackfleischröllchen mit der vorbereiteten Kebbe-Füllung.
- ▶ Verschließen Sie die Kebbe durch leichtes Andrücken der Enden und Seiten.
- ▶ Frittieren Sie die Röllchen in heißem Speiseöl (ca. 180 °C) für ca. 3–4 Minuten.

12.3. Möhrensalat

Zutaten für 4 Portionen			
8–10	mittelgroße Möhren	1 EL	Salatöl
1–2	Orangen	1 Prise	Salz und Pfeffer
1	saurer Apfel, entkernt mit Schale		

Zubereitung:

- ▶ Waschen und schälen Sie die Möhren.
- ▶ Waschen und entkernen Sie den Apfel und vierteln Sie ihn.
- ▶ Verwenden Sie den Gemüseschneider-Einsatz grob Raspeln (31), um die Möhren und den Apfel zu zerkleinern.
- ▶ Pressen Sie die Orangen aus.
- ▶ Vermengen Sie die Zutaten in einer Schüssel und schmecken Sie den Salat zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab.

12.4. Kartoffelpuffer

Zutaten für ca. 8-9 Kartoffelpuffer			
1000 g	Kartoffeln (geschält, roh)	1 Prise	Muskat
2	Eier (Größe M)	ca. 100 g	Weizenmehl
2 TL	Salz	1	mittelgroße Zwiebel
1/2 TL	Pfeffer	5–6 EL	Speiseöl zum Braten

Zubereitung:

- ▶ Verwenden Sie den Gemüseschneider-Einsatz grob Raspeln (31), um die Zwiebel zu zerkleinern.
- ▶ Verwenden Sie, je nach Vorliebe, den Gemüseschneider-Einsatz Raspeln grob/fein (31/32), um die rohen Kartoffeln zu zerkleinern. Geben Sie anschließend die geriebenen Kartoffeln auf ein sauberes Küchentuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- ▶ Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und vermengen Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse.
- ▶ Erhitzen Sie das Speiseöl in einer beschichteten Pfanne zunächst auf höchster Stufe. Geben Sie je Kartoffelpuffer ca. eine Suppenkelle Masse in die Pfanne und verteilen Sie sie flach. Backen Sie die Kartoffelpuffer nacheinander von beiden Seiten ca. 4–5 Minuten bei mittlerer Hitze aus.
- ▶ Lassen Sie die Kartoffelpuffer auf Küchenpapier etwas abtropfen, damit sie nicht allzu fettig sind.
- ▶ Halten Sie die fertigen Kartoffelpuffer im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 °C warm.

13. Gerät reinigen



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Drücken Sie die Taste **0 / I** (2), um das Gerät auszuschalten. Warten Sie bis zum vollständigen Stillstand des Antriebs ab. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie vor der Reinigung Zubehörteile grundsätzlich vom Hauptgerät ab.



WARNUNG!

VERLETZUNGSGEFAHR!

Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfkantige Klingen des Messers (16) und der Gemüseschneider-Einsätze (29/30/31/32).

- Berühren der scharfen Klingen vermeiden.
- Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie eine Reinigungsbürste oder ähnlich geeignete Reinigungsmittel zur Reinigung der Klingen.



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Empfindliche Oberflächen des Gerätes können bei unsachgemäßer Reinigung beschädigt werden.

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernden Gegenstände.
- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda-, chlor- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Geräts beschädigen.

13.1. Motorgehäuse

- ▶ Benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel zur äußeren Reinigung des Gehäuses (8).
- ▶ Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

13.2. Zubehörteile

- ▶ Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Spülmittel.
- ▶ Zur Pflege reiben Sie die Metallteile nach der Reinigung mit einem leicht mit Speiseöl getränkten Tuch ein.

Wurststopf-Aufsätze, Kebbe-Aufsatz, Stopfer

- ▶ Das Zubehör ist spülmaschinengeeignet. Für eine schonende Reinigung wird jedoch empfohlen, die Teile wie oben beschrieben per Hand zu spülen.

Fleischwolfvorsatz, Einfüllschale, Schnecke, Lochscheiben, Messer, Gemüseschneider-Aufsatz, Gemüseschneider-Einsätze und Verschlussring

- ▶ Diese Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie sie wie oben angegeben.

14. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	▶ Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Steckdose ist defekt.	▶ Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät stoppt während des Betriebs.	Lebensmittel haben sich im Fleischwolfvorsatz (14) verkantet.	▶ Versuchen Sie die Blockade durch den Rückwärtslauf zu lösen, wie im Kapitel „10. Rückwärtslauf“ auf Seite 53 beschrieben.
		▶ Reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz (14), wie im Kapitel „13. Gerät reinigen“ auf Seite 59 beschrieben.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none">▶ Schalten Sie das Gerät aus.▶ Ziehen Sie den Netzstecker.▶ Lassen Sie das Gerät ca. 60 Minuten abkühlen.▶ Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.▶ Schalten Sie das Gerät wieder ein.
	Der Überhitzungsschutz löst zu häufig aus.	<ul style="list-style-type: none">▶ Wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

15. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker, demontieren und reinigen Sie das Gerät wie in Kapitel „11. Zubehörteile abbauen“ auf Seite 54 und Kapitel „13. Gerät reinigen“ auf Seite 59 beschrieben.
- ▶ Wickeln Sie das Kabel an der Kabelaufwicklung (6) wie in der Abbildung 22 dargestellt an der Geräteunterseite auf und führen Sie das Kabelende durch die seitliche Kabeldurchführung (5).

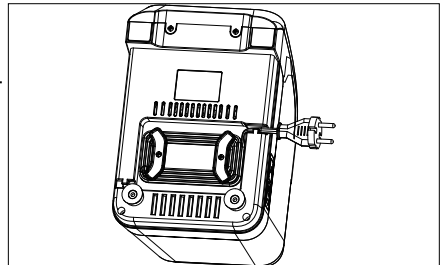


Abb. 22

- ▶ Bewahren Sie die Lochscheiben (18/19/20), den Wurst-Aufsatzring (23), die Wurst-Aufsätze (24/25/26) den Kebbe-Ring (22) und den Kebbe-Aufsatz (21) in der Scheibenaufbewahrung (1) auf.
- ▶ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

16. Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT (nur für Deutschland)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

17. Impressum

Copyright © 2024

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnhof 77

45307 Essen

Deutschland

17.1. Hinweise zu Warenzeichen

SilverCrest® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Deutschland.

Alle weiteren Namen und Produkte sind Warenzeichen oder eingetragene Warenzeichen ihrer jeweiligen Eigentümer.

18. Garantie der MEDION AG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

18.1. Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Originalkassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

18.2. Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

18.3. Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

18.4. Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer IAN 460166_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

19. Service



Auf www.lidl-service.com können Sie diese Anleitung und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer IAN 460166_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

DE	<p>Service Deutschland</p> <p>Hotline</p> <p>☎ +49 201 22099 222</p> <p>🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.medion.com/contact</p>
AT	<p>Service Österreich</p> <p>Hotline</p> <p>☎ +43 1 928 7661</p> <p>🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.medion.com/contact</p>
CH	<p>Service Schweiz</p> <p>Hotline</p> <p>☎ 0848 - 33 33 32</p> <p>🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.medion.com/contact</p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 460166_2401</div>

19.1. Lieferant/Produzent/Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

MEDION AG
Am Zehnhof 77
45307 Essen
Deutschland

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation	69
2.	Utilisation conforme	71
3.	Consignes de sécurité	72
3.1.	Installation de l'appareil	74
3.2.	Utilisation de l'appareil	74
4.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	76
4.1.	Appareil	76
4.2.	Accessoires	76
5.	Contenu de l'emballage	77
6.	Caractéristiques techniques	77
7.	Information relatives à la conformité UE	78
8.	Avant la première utilisation.....	78
9.	Utilisation de l'appareil	78
9.1.	Monter le hachoir à viande	78
9.2.	Hacher de la viande	81
9.3.	Monter et utiliser l'accessoire à saucisses.....	81
9.4.	Monter et utiliser l'accessoire à kebbés.....	82
9.5.	Monter et utiliser le coupe-légumes.....	83
10.	Marche arrière	85
11.	Démonter les accessoires	86
11.1.	Accessoires pour hachoir à viande, accessoire à kebbés et accessoire à saucisses.	86
11.2.	Coupe-légumes.....	87
12.	Recettes	88
12.1.	Boulettes de viande	88
12.2.	Kebbé.....	89
12.3.	Salade de carottes	90
12.4.	Beignets de pommes de terre	90
13.	Nettoyage de l'appareil	91
13.1.	Boîtier du moteur	92
13.2.	Accessoires	92
14.	Solution.....	93
15.	Stockage/transport	94
16.	Recyclage.....	94
17.	Mentions légales	95
17.1.	Remarques sur les marques déposées	95

18.	Garantie de la société MEDION AG (FR)	95
18.1.	Conditions de garantie	95
18.2.	Article L217-16 du Code de la consommation	95
18.3.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	96
18.4.	Étendue de la garantie.....	96
18.5.	Procédure en cas de garantie	96
18.6.	Article L217-4 du Code de la consommation	97
18.7.	Article L217-5 du Code de la consommation	97
18.8.	Article L217-12 du Code de la consommation	97
18.9.	Article 1641 du Code civil	97
18.10.	Article 1648 1er alinéa du Code civil	97
19.	Garantie de la société MEDION AG (BE)	98
19.1.	Conditions de garantie	98
19.2.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	98
19.3.	Étendue de la garantie.....	98
19.4.	Procédure en cas de garantie	99
20.	SAV	99
20.1.	Fournisseur/producteur/importateur	100

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous avez opté pour un produit de qualité. La notice d'utilisation fait partie du produit. Elle contient des remarques importantes en matière de sécurité, d'utilisation et de recyclage. Avant d'utiliser le produit, lisez toutes les consignes de sécurité et d'utilisation. Utilisez le produit exclusivement de la manière décrite et pour les applications indiquées. Conservez la présente notice d'utilisation en lieu sûr. En cas de cession du produit à un tiers, il convient de lui transmettre tous les documents.



DANGER !

Danger de mort imminente !

- Suivez les instructions afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT !

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !

- Suivez les instructions afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !

- Suivez les instructions afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures mineures ou légères.



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !

- Suivez les instructions pour éviter toute situation pouvant entraîner des dommages matériels.



Instructions de montage ou d'utilisation



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !



AVERTISSEMENT !

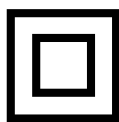
Danger dû à un risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

Danger dû à des arêtes vives !

- Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- ▶ Action à exécuter
- Consignes de sécurité à appliquer



Classe de protection II

Les appareils électriques de la classe de protection II sont des appareils électriques qui possèdent une isolation double continue et/ou renforcée et qui ne présentent pas de possibilité de branchement pour une mise à la terre.



Symbole pour courant alternatif



Marquage CE

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité UE »).

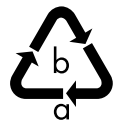


Sécurité contrôlée

Les produits portant ce symbole répondent aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour identifier les matières en contact avec des aliments telles que les emballages ou surfaces d'appareil.



Marquage des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros de code (b) ayant la signification suivante :

a : indication de matériau supplémentaire

b : 1-7 : Plastiques/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



Le symbole « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système de responsabilité élargi du fabricant et, en France, à des consignes de tri.

2. Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à la transformation d'aliments en quantités domestiques dans le secteur privé :

- Transformation/broyage de la viande, du poisson, de la volaille, du lard, des fruits et légumes, du fromage.
- Préparation de saucisses avec des boyaux naturels et artificiels.

Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme non conforme à l'usage prévu.

- L'appareil n'est pas conçu pour la transformation d'aliments congelés ou durs (p. ex. des os ou des noix).
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne modifiez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires fournis ou autorisés par nos soins.
- Respectez toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

3. Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil entraîne un risque de blessure.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Aucune action n'est requise de la part de l'utilisateur pour changer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit sur les pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et facilement accessible à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation, pas sur le cordon d'alimentation.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).
- Ne mettez pas l'appareil en service si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est visiblement endommagé ou si l'appareil est tombé.
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si vous constatez un dommage causé pendant le transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil,
 - lors du montage, du démontage ou du nettoyage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage
 - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne pas le tenir sous l'eau courante ou l'utiliser dans des locaux humides, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.

3.1. Installation de l'appareil

- Installez l'appareil sur une surface plane et solide.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table pour éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne présente aucun risque de trébuchement et n'utilisez pas de rallonge.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité d'air élevée ou humidité,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.

3.2. Utilisation de l'appareil



AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BLESSURE !

Tout contact avec des pièces mobiles et coupantes entraîne des blessures par coupure.

- Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Ne mettez jamais les mains dans la goulotte de remplissage ou dans l'ouverture de sortie pendant le fonctionnement.
- Utilisez impérativement le poussoir pour introduire les aliments dans la goulotte de remplissage.
- N'introduisez jamais d'autres objets dans la goulotte de remplissage que le poussoir appartenant à l'accessoire et les aliments à travailler.
- Utilisez l'appareil uniquement pour mélanger des aliments en quantités domestiques.
- Pendant le fonctionnement, tenez les cheveux, les vêtements et les mains ainsi que les couverts, cuillères en bois, etc., à distance pour éviter des blessures ou des dommages matériels.

- L'entraînement continue de fonctionner un bref instant après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'entraînement avant de remplacer les accessoires ou les pièces.
- Lors du nettoyage, manipulez avec précaution les lames de couteau coupantes.
- Ne nettoyez pas les inserts de coupe et de râpage à mains nues.



AVIS !

Dommages matériels possibles !

L'appareil peut être endommagé en cas d'utilisation incorrecte.

- N'utilisez pas l'appareil sans aliments.
- Risque de surchauffe de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil sans interruption **pendant plus de quinze minutes**.
 - Après cette période d'utilisation, laissez l'appareil refroidir environ 10 minutes avant de le remettre en marche.
- N'utilisez pas l'accessoire à kebbés en même temps que le couteau et une grille.
- Ne travaillez aucun aliment dur ou fibreux, p. ex. des os, noix, du gingembre.
- Vous trouverez les instructions relatives au nettoyage des surfaces en contact avec des aliments au chapitre « 13. Nettoyage de l'appareil » en page 91.
- Ne passez pas directement du fonctionnement normal au fonctionnement en marche arrière ou vice versa. Attendez l'arrêt complet de l'entraînement avant de changer de mode de fonctionnement.

4. Vue d'ensemble de l'appareil

4.1. Appareil

Voir fig. A

1. Compartiment de rangement des grilles (pour les accessoires 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Bouton **0/I** : Mise en marche/arrêt
3. Bouton **<** : Marche arrière
4. Pieds ventouses (2x)
5. Passe-câble (autre passe-câble sur le côté opposé, cordon d'alimentation non représenté)
6. Enrouleur de câble (sur le dessous, non représenté)
7. Pieds antidérapants (2x)
8. Boîtier
9. Fermeture à baïonnette
10. Bouton de déverrouillage
11. Poignée

4.2. Accessoires

Voir fig. B

12. Poussoir
13. Plateau de remplissage
14. Adaptateur du hachoir à viande
15. Vis sans fin
16. Couteau
17. Anneau de fermeture
18. Grille (fine)
19. Grille (moyenne)
20. Grille (grossière)

Voir fig. C

21. Accessoire à kebbés
22. Bague pour kebbés
23. Anneau pour saucisses
24. Accessoire à saucisses, petit
25. Accessoire à saucisses, moyen
26. Accessoire à saucisses, gros

Voir fig. D

27. Poussoir pour accessoire coupe-légumes
28. Accessoire coupe-légumes
29. Insert coupe-légumes, râper
30. Insert coupe-légumes, couper
31. Insert coupe-légumes, râper grossièrement
32. Insert coupe-légumes, râper fin

5. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

Il existe un risque de suffocation en cas d'inhalation ou d'ingestion de films ou de petites pièces.

■ Tenez les emballages hors de portée des enfants.

- ▶ Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les emballages.
- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et nous informer dans les 14 jours suivant l'achat si tel n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Hachoir à viande électrique
- Accessoires et pièces à monter (voir « 4. Vue d'ensemble de l'appareil » en page 76)
- Notice d'utilisation

6. Caractéristiques techniques

Nom ou marque commerciale du fournisseur :	SilverCrest®
Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnhof 77 45307 Essen Allemagne
Identifiant du modèle :	SFW 800 A1
Tension nominale :	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale :	800 W
Classe de protection :	II
Temps de fonctionnement court :	15 minutes
Quantité maximale de viande transformée :	3 kg/min.*

Dimensions

Appareil sans accessoires (L x H x P) :	18 x 25,4 x 26,8 cm
Poids :	environ 3 kg

*Selon le mélange et le type de viande



7. Information relatives à la conformité UE

CE Par la présente, le fabricant déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive d'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

8. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez tous les emballages.
- ▶ Avant la première utilisation, rincez soigneusement les accessoires à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Séchez soigneusement le tout.
- ▶ Installez l'appareil sur une surface plane et solide.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les pièces mobiles et coupantes présentent un risque de blessure.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez les bords tranchants du couteau (16).
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation avant de monter ou de démonter les accessoires.

9. Utilisation de l'appareil

9.1. Monter le hachoir à viande

Pour la transformation de la viande, utilisez l'une des trois grilles (18/19/20) et le couteau (16) en fonction du résultat souhaité.

- ▶ retirez la fiche d'alimentation pour débrancher le hachoir à viande de l'alimentation électrique.
- ▶ Insérez l'adaptateur du hachoir à viande (14) dans l'ouverture de raccordement avec la fermeture à baïonnette (9). L'ouverture de remplissage de l'adaptateur du hachoir à viande est orientée vers la droite.

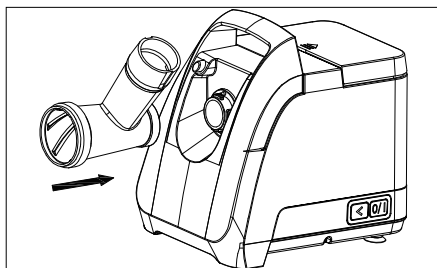


Fig. 1

- ▶ Tournez l'adaptateur du hachoir à viande (14) vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible et que l'ouverture de remplissage soit orientée vers le haut.

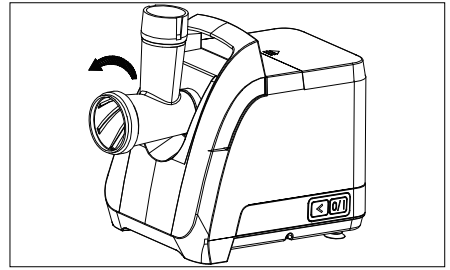


Fig. 2

- ▶ Placez la vis sans fin (15) avec la denture vers l'intérieur dans l'adaptateur du hachoir à viande (14) et tournez légèrement la vis sans fin (15) jusqu'à ce qu'elle affleure le boîtier du moteur.

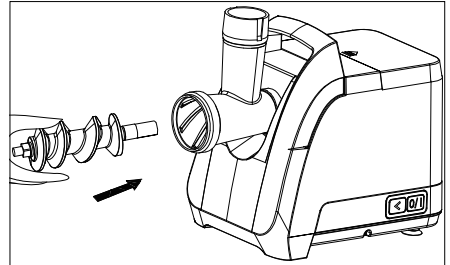


Fig. 3

- ▶ Placez le couteau (16) sur la vis sans fin (15) de manière à ce que le côté avec les lames soit à l'opposé de la vis sans fin (15).
Veillez à ce que l'évidement angulaire du couteau (16) repose correctement sur l'axe angulaire.

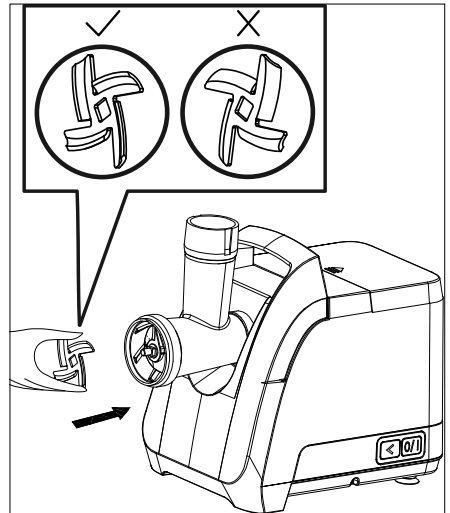


Fig. 4

- ▶ Choisissez une grille adaptée (18/19/20) et placez-la sur l'axe de la vis sans fin (15). Veillez à ce que la grille avec la rainure soit insérée dans la bonne position dans l'adaptateur du hachoir à viande (14).

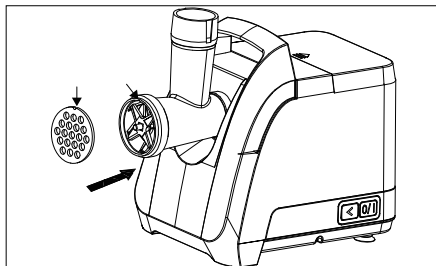


Fig. 5

Vous disposez des grilles suivantes :

Grille	Exemples d'application
Grille (fine) (18)	viande cuite, désossée, volaille, poisson, p. ex. comme garniture de potage, viande de porc/agneau/bœuf pour la fabrication de viande hachée pour boulettes de viande ou rôti haché, lard/viande de porc/agneau/bœuf pour la fabrication de chair à saucisse/pâté.
Grille (moyenne) (19)	viande de porc/agneau/bœuf désossée pour la fabrication de saucisses ou de pâtés plus fins
Grille (grossière) (20)	viande de porc/d'agneau/de bœuf désossée pour la fabrication de saucisses à griller grossières ou comme garniture de potage

- ▶ Tenez la grille d'une main en position et vissez de l'autre main l'anneau de fermeture (17) sur l'adaptateur du hachoir à viande (14).
- ▶ Vissez l'anneau de fermeture (17) à la main sans forcer.

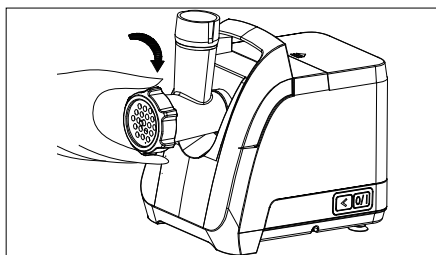


Fig. 6

- ▶ Placez le plateau de remplissage (13) sur l'ouverture supérieure de l'adaptateur du hachoir à viande (14) comme indiqué pour éviter que l'appareil ne se renverse pendant l'utilisation.
- ▶ Veillez à ce que les orifices de ventilation au fond du boîtier (8) ne soient pas couverts.

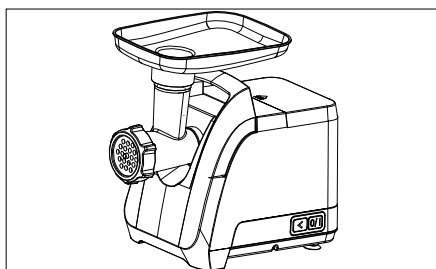


Fig. 7

9.2. Hacher de la viande

- ▶ Coupez la viande en morceaux de manière à ce qu'ils entrent facilement dans l'ouverture de remplissage de l'adaptateur du hachoir à viande (14).



Les morceaux ne doivent pas contenir de tendons, d'os, doivent être les plus maigres possible, et ne pas dépasser la taille de 2 x 2 x 6 cm.

- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant et appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour mettre l'appareil en marche.
- ▶ Insérez la viande dans l'ouverture de remplissage en la poussant avec le poussoir sans appuyer de manière excessive (12).

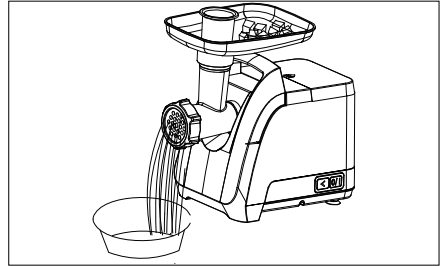


Fig. 8

- ▶ Après le hachage, appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour éteindre l'appareil.
- ▶ Attendez l'arrêt complet de l'entraînement.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

9.3. Monter et utiliser l'accessoire à saucisses

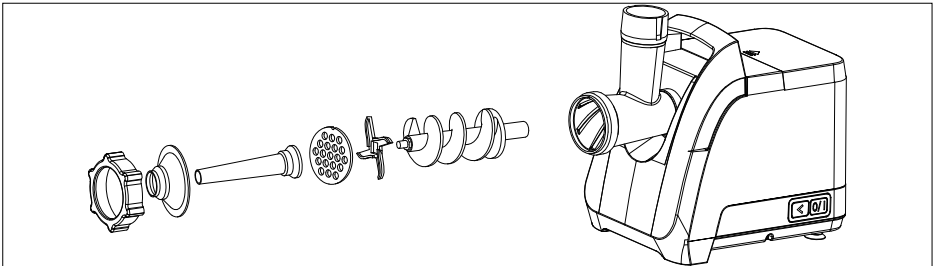


Fig. 9

Pour l'embossage de la chair à saucisses dans des boyaux naturels ou artificiels appropriés, utilisez l'anneau pour saucisses (23) avec l'un des accessoires à saucisses (24/25/26).

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation pour couper l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ Assemblez le hachoir comme décrit dans le chapitre « 9.1. Monter le hachoir à viande » en page 78.
- ▶ Placez un accessoire à saucisses (24/25/26) dans l'anneau pour saucisses (23) et pressez les deux pièces ensemble jusqu'à ce que l'accessoire à saucisses soit bien fixé dans l'anneau pour saucisses.

- ▶ Insérez d'abord l'anneau pour saucisses dans l'anneau de fermeture (17), puis devant la grille (18/19/20) et fixez toutes les pièces avec l'anneau de fermeture.
- ▶ Placez le plateau de remplissage (13) sur l'ouverture supérieure de l'adaptateur du hachoir à viande (14).
- ▶ Préparez la viande comme décrit dans le chapitre « 9.2. Hacher de la viande » en page 81.
- ▶ Insérez le boyau à saucisse sur l'accessoire à saucisse (24/25/26) et nouez l'extrémité.
- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
- ▶ Tenez maintenant le boyau de saucisse d'une main sans le serrer et appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour mettre l'appareil en marche
- ▶ Remplissez la chair à saucisse avec le poussoir (12) sans appuyer de manière excessive.



Assurez-vous que le boyau de la saucisse est rempli sans forcer, car la saucisse se dilate pendant la cuisson ou la friture et le boyau peut se déchirer. Si nécessaire, demandez à quelqu'un de vous aider.

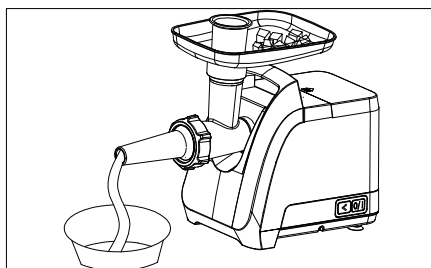


Fig. 10

- ▶ Une fois l'embossage terminé, appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour éteindre l'appareil.

9.4. Monter et utiliser l'accessoire à kebbés

L'accessoire à kebbés (21) vous permet de préparer des rouleaux creux de viande ou de légumes, que vous pouvez ensuite farcir selon vos goûts.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation pour couper l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ Assemblez le hachoir comme décrit dans le chapitre « 9.1. Monter le hachoir à viande » en page 78.
- ▶ Au lieu du couteau (16) et d'une grille, montez l'accessoire à saucisses/kebbés (21) et la bague pour kebbés (22) sur l'axe de la vis sans fin (15).

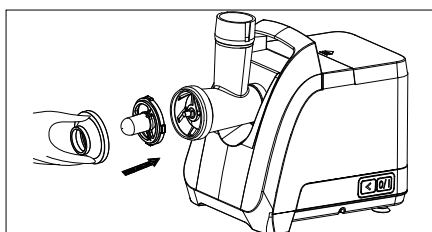


Fig. 11

- ▶ Fixez ensuite toutes les pièces avec l'anneau de fermeture (17).
- ▶ Placez le plateau de remplissage (13) sur l'ouverture supérieure de l'adaptateur du hachoir à viande (14).
- ▶ Préparez la masse de viande hachée pour les rouleaux et la farce en suivant la recette « 12.2. Kebbé » en page 89 ou une recette de votre choix.

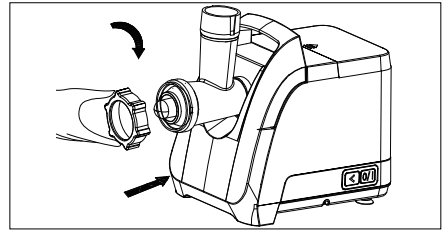


Fig. 12

- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
- ▶ Appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour mettre l'appareil en marche.
- ▶ Insérez la masse de viande hachée dans l'ouverture de remplissage avec le poussoir (12) sans appuyer de manière excessive.
- ▶ Coupez les rouleaux dans la longueur souhaitée.



Veillez à presser la masse de viande hachée de manière régulière dans le hachoir à viande. Si nécessaire, demandez à quelqu'un de vous aider.

- ▶ Appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour éteindre l'appareil.
- ▶ Remplissez les rouleaux de viande hachée avec de la farce de kebbé.
- ▶ Fermez les kebbés et faites-les cuire à la poêle ou frire.

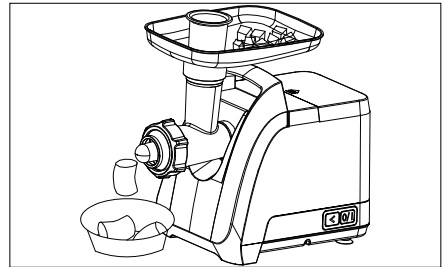


Fig. 13

9.5. Monter et utiliser le coupe-légumes

Différents accessoires coupe-légumes (29/30/31/32) sont à votre disposition pour réaliser des salades, du fromage râpé, etc.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation pour couper l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ insérez l'accessoire coupe-légumes (28) dans l'ouverture de raccordement avec la fermeture à baïonnette (9).

L'ouverture de remplissage de l'accessoire coupe-légumes est alors orientée vers la droite.

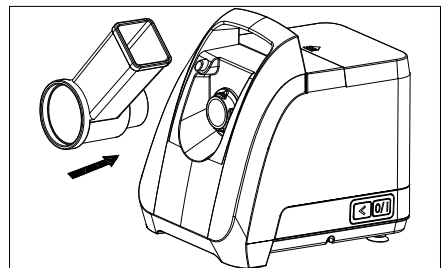


Fig. 14

- ▶ Tournez l'accessoire coupe-légumes (28) vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible et que l'ouverture de remplissage soit orientée vers le haut.

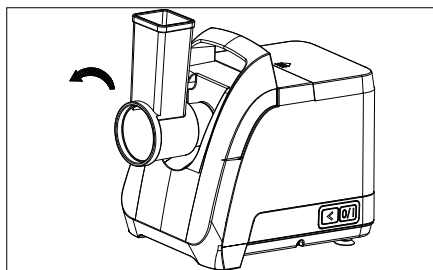


Fig. 15

- ▶ Insérez l'un des accessoires coupe-légumes (29/30/31/32) dans l'ouverture correspondante de l'accessoire.

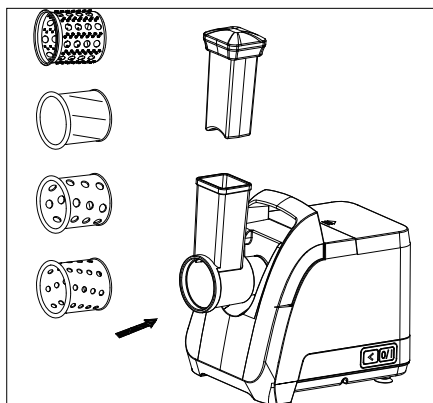


Fig. 16

- ▶ Veillez à ce que le fond de l'accessoire coupe-légumes soit inséré jusqu'à la butée dans l'ouverture de l'insert coupe-légumes.

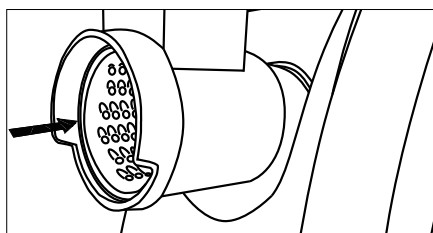


Fig. 17

Les accessoires coupe-légumes suivants sont à votre disposition :

Insert coupe-légumes	Exemples d'application
Râper (29)	Fromage à pâte dure, noix, amandes, chocolat, pain rassis pour la chapelure
Couper (30)	Couper de tranches de pommes de terre pour un gratin, des tranches de concombres pour une salade de concombres, des tranches de pommes pour une tarte aux pommes

Insert coupe-légumes	Exemples d'application
Râper grossièrement (31)	Carottes, oignons, pommes, pommes de terre, courgettes, fromage
Râper fin (32)	Carottes, pommes de terre, courgettes, pain rassis pour la chapelure



Coupez les légumes ou le fromage en morceaux de 4 x 4 cm maximum.



Vous pouvez varier l'épaisseur des rondelles avec l'insert de coupe (30) si nécessaire en faisant pression sur le poussoir.



Utilisez un saladier haut adapté pour éviter que les aliments ne soient projetés sur les côtés.

- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
- ▶ Appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour mettre l'appareil en marche.
- ▶ Insérez les aliments dans l'ouverture de remplissage en les poussant avec le poussoir (27) sans appuyer de manière excessive.
- ▶ Appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour éteindre l'appareil.



Si des aliments restent coincés dans l'un des accessoires du coupe-légumes, appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'entraînement. Retirez les aliments à l'aide d'une cuillère.

10. Marche arrière

- ▶ En cas de blocage, appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour éteindre l'appareil.
- ▶ Attendez l'arrêt complet de l'entraînement.
- ▶ Appuyez sur le bouton de marche arrière **<** (3) jusqu'à ce que le blocage disparaisse. Relâchez le bouton.
- ▶ Attendez l'arrêt complet de l'entraînement.
- ▶ Appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour redémarrer le broyage.
- ▶ Si le blocage persiste, débranchez la fiche de la prise de courant et éliminez le blocage. Le cas échéant, démontez les accessoires comme décrit dans le chapitre « 11. Démontage des accessoires » en page 86 et nettoyez l'appareil.

11. Démontez les accessoires

11.1. Accessoires pour hachoir à viande, accessoire à kebbés et accessoire à saucisses.

- ▶ Appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour éteindre l'appareil.
- ▶ Attendez l'arrêt complet de l'entraînement.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation pour couper l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ Desserrez l'anneau de fermeture (17).

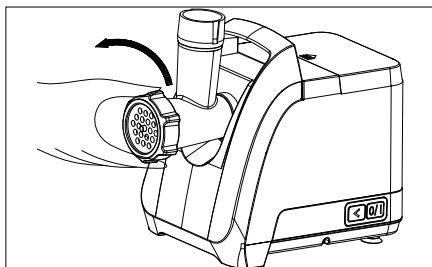


Fig. 18

- ▶ Retirez la grille (18/19/20), ou l'accessoire à kebbés (21) et la bague pour kebbés (22) ou l'anneau pour saucisses (23) et l'accessoire à saucisses (24/25/26) de l'adaptateur du hachoir à viande (14).
- ▶ Retirez les résidus alimentaires de la vis sans fin (15).
- ▶ Appuyez sur le bouton de déverrouillage (10) et tournez l'adaptateur du hachoir à viande (14) à droite et retirez l'adaptateur du hachoir à viande.

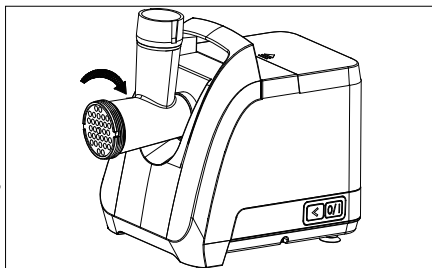


Fig. 19



Si la grille (18/19/20) ou l'accessoire à kebbés (21) ne s'enlève pas facilement, retirez d'abord l'adaptateur du hachoir à viande (14) comme décrit et poussez contre la vis sans fin (15) par l'arrière pour détacher la grille ou l'accessoire à kebbés.

- ▶ Nettoyez les pièces comme décrit dans le chapitre « 13. Nettoyage de l'appareil » en page 91.

11.2. Coupe-légumes

- ▶ Appuyez sur le bouton **0/1** (2) pour éteindre l'appareil.
- ▶ Attendez l'arrêt complet de l'entraînement.
- ▶ Débrancher la fiche d'alimentation pour couper l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ Retirez l'insert coupe-légumes (29/30/31/32) de l'accessoire coupe-légumes (28).
- ▶ Éliminez les résidus alimentaires de l'accessoire coupe-légumes ou de l'insert coupe-légumes à l'aide d'une petite brosse.



Si l'insert coupe-légumes (29/30/31/32) ne s'enlève pas facilement, retirez d'abord l'accessoire coupe-légumes (28) comme décrit ci-dessous et tapotez légèrement l'insert sur la surface de travail.

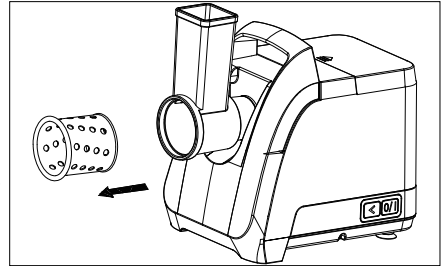


Fig. 20

- ▶ Appuyez sur le bouton de déverrouillage (10) et tournez l'accessoire coupe-légumes (28) à droite et retirez l'adaptateur du hachoir à viande.

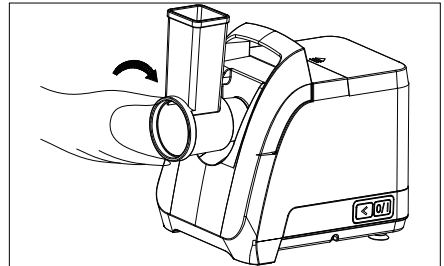


Fig. 21

- ▶ Nettoyez les pièces comme décrit dans le chapitre « 13. Nettoyage de l'appareil » en page 91.

12. Recettes

12.1. Boulettes de viande

Ingrédients pour env. 8 boulettes de viande			
500 g	Viande de bœuf, viande de porc ou viande d'agneau	1/2 cc	Poivre
1	Œuf (calibre moyen)	3 cs	Chapelure
2	cs Yaourt	1	Oignon moyen
1 cc	Paprika en poudre	1	Gousse d'ail
1 cs	Moutarde	2 cc	Persil
1 cc	Sel	2 à 3 cs	Huile alimentaire pour friture

Préparation :

- ▶ Utilisez la grille fine (18) pour préparer la viande hachée avec le hachoir à viande.
- ▶ Utilisez l'insert coupe-légumes Râper grossièrement (31) pour faire de la chapelure avec du pain dur.
- ▶ Utilisez l'insert coupe-légumes Râper grossièrement (31) pour émincer l'oignon et l'ail.
- ▶ Mettez les ingrédients préparés, sauf la chapelure, dans un saladier et ajoutez les autres ingrédients.
- ▶ Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une masse lisse.
- ▶ Formez une boulette avec environ 3 cuillères à soupe de viande. Pour faciliter la mise en forme, saupoudrez la masse de chapelure. Aplatissez légèrement la boulette de viande.
- ▶ Faites d'abord dorer les boulettes de viande à feu vif des deux côtés dans une poêle anti-adhésive, puis terminez la cuisson à feu moyen ou doux pendant 8 à 10 minutes. Retournez les boulettes de viande environ 2 à 3 fois pendant la cuisson.

12.2. Kebbé

Ingrédients pour la farce		Ingrédients pour les rouleaux à kebbés	
100 g	viande de bœuf ou d'agneau maigre	450 g	viande de bœuf ou d'agneau maigre
1	Oignon moyen	150-200 g	Farine
1 cc	Farine	1 cc	Noix hachées
1 pincée de	Sel	1 cc	Sel
en fonction des goûts	p. ex. mélange d'épices composé de : coriandre, piment, poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, cumin, cardamome	en fonction des goûts	p. ex. mélange d'épices composé de : coriandre, piment, poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, cumin, cardamome
		1 cc	Paprika en poudre
		en fonction des goûts	Piment en poudre
Graisse ou huile à frire			

Préparation de la farce :

- ▶ Hachez la viande de bœuf ou d'agneau une ou deux fois avec le hachoir à viande. Utilisez d'abord la grille grossière (20) puis la grille fine (18).
- ▶ Utilisez l'insert coupe-légumes Râper grossièrement (31) pour émincer l'oignon. Faites dorer l'oignon.
- ▶ Mettez la viande hachée, l'oignon doré, les épices, le sel et la farine dans un saladier. Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène.

Préparation des rouleaux à kebbés :

Hachez la viande de bœuf ou d'agneau deux fois avec le hachoir à viande. Utilisez d'abord la grille grossière (20) puis la grille fine (18).

- ▶ Mettez les ingrédients dans un saladier. Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène. Le cas échéant, variez la quantité de farine en fonction de la consistance.
- ▶ Hachez à nouveau la masse de viande avec le hachoir à viande. Utilisez la grille fine (18).
- ▶ Éteignez l'appareil et remplacez l'accessoire par l'accessoire à kebbés (21).
- ▶ Utilisez l'accessoire à kebbés (21) pour former des rouleaux de kebbés et les couper à la longueur souhaitée.

- ▶ Remplissez les rouleaux de viande hachée avec la farce de kebbé préparée.
- ▶ Fermez les kebbés en appuyant légèrement sur les extrémités et les côtés.
- ▶ Faites frire les rouleaux dans de l'huile alimentaire chaude (environ 180 °C) pendant environ 3 à 4 minutes.

12.3. Salade de carottes

Ingrédients pour 4 portions			
8-10	Carottes moyennes	1 cs	Huile de salade
1-2	Oranges	1 pincée de	Sel et poivre
1	Pomme acidulée, épépinée avec la peau		

Préparation :

- ▶ Lavez et épluchez les carottes.
- ▶ Lavez et épépinez la pomme et coupez-la en quatre.
- ▶ Utilisez l'insert coupe-légumes Râper grossièrement (31) pour hacher les carottes et la pomme.
- ▶ Pressez les oranges.
- ▶ Mélangez les ingrédients dans un saladier et pour finir, assaisonnez la salade avec du sel et du poivre.

12.4. Beignets de pommes de terre

Ingrédients pour env. 8 à 9 beignets de pommes de terre			
1000 g	Pommes de terre (épluchées, crues)	1 pincée de	Noix de muscade
2	Œufs (calibre moyen)	env. 100 g	Farine de blé
2 cc	Sel	1	Oignon moyen
1/2 cc	Poivre	5 à 6 cs	Huile alimentaire pour friture

Préparation :

- ▶ Utilisez l'insert coupe-légumes Râper grossièrement (31) pour émincer l'oignon.
- ▶ Utilisez, en fonction de vos goûts, l'insert coupe-légumes Râpe grossière/fine (31/32) pour hacher les pommes de terre crues. Ensuite, mettez les pommes de terre râpées sur un torchon propre et pressez le liquide pour l'éliminer.
- ▶ Mettez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez-les jusqu'à obtenir une masse homogène.

- ▶ Commencez par faire chauffer l'huile alimentaire à feu vif dans une poêle anti-adhésive. Versez environ une cuillère à soupe de pâte par galette de pommes de terre dans la poêle et applatissez-la. Faites cuire à feu moyen les beignets de pommes de terre l'un après l'autre des deux côtés pendant environ 4 à 5 minutes.
- ▶ Laissez les beignets de pommes de terre égoutter un peu sur du papier absorbant pour qu'ils ne soient pas trop gras.
- ▶ Maintenez les beignets de pommes de terre cuits au chaud dans le four préchauffé à 150 °C environ.

13. Nettoyage de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit sur les pièces sous tension.

- Appuyez sur le bouton **0/I** (2) pour éteindre l'appareil. Attendez l'arrêt complet de l'entraînement. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Enlevez systématiquement les accessoires de l'appareil avant de le nettoyer.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Il y existe un risque de blessure sur les lames coupantes du couteau (16) et les accessoires coupe-légumes (29/30/31/32).

- Évitez de toucher les lames coupantes.
- Pour éviter les blessures, utilisez une brosse de nettoyage ou des produits de nettoyage appropriés similaires pour nettoyer les lames.



AVIS !

Dommages matériels possibles !

Les surfaces sensibles de l'appareil peuvent être endommagées si elles ne sont pas nettoyées correctement.

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez en aucun cas des détergents agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude, du chlore ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.

13.1. Boîtier du moteur

- ▶ Utilisez uniquement un chiffon humide avec un peu de liquide vaisselle à la main pour nettoyer l'extérieur du boîtier (8).
- ▶ Séchez avec un chiffon.

13.2. Accessoires

- ▶ Nettoyez les accessoires à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
- ▶ Pour l'entretien, frottez les parties métalliques avec un chiffon légèrement imbibé d'huile alimentaire après le nettoyage.

Embouts à saucisses, accessoire à kebbés, poussoir

- ▶ Les accessoires sont adaptés au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, il est cependant recommandé de laver les pièces à la main comme décrit plus haut.

Adaptateur du hachoir à viande, plateau de remplissage, vis sans fin, grilles, couteau, insert coupe-légumes, accessoires coupe-légumes et anneau de fermeture

- ▶ Ces accessoires ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. Nettoyez-les comme indiqué ci-dessus.

14. Solution

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée correctement.	▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher.
	La prise de courant est défectueuse.	▶ Vérifiez la prise de courant en y branchant un autre appareil.
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement.	Des aliments se sont coincés dans l'adaptateur du hachoir à viande (14).	▶ Essayez de supprimer le blocage avec la marche arrière, comme décrit dans le chapitre « 10. Marche arrière » en page 85.
		▶ Nettoyez l'adaptateur du hachoir à viande (14) comme décrit dans le chapitre « 13. Nettoyage de l'appareil » en page 91.
	La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.	▶ Éteignez l'appareil. ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. ▶ Laissez l'appareil refroidir pendant env. 60 minutes. ▶ Rebranchez la fiche d'alimentation. ▶ Allumez à nouveau l'appareil.
	La protection anti-surchauffe se déclenche trop souvent.	▶ Veuillez vous adresser à notre SAV.

15. Stockage/transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le, démontez et nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre « 11. Démontez les accessoires » en page 86 et « 13. Nettoyage de l'appareil » en page 91.
- ▶ Enroulez le câble sur l'enrouleur de câble (6) comme indiqué à la figure 22 sur le dessus de l'appareil et passez l'extrémité du câble dans le passe-câble latéral (5).

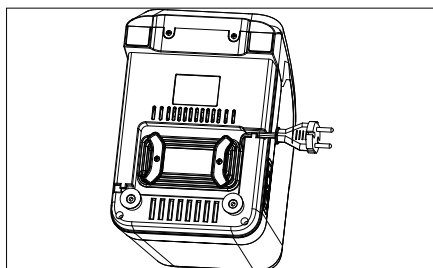


Fig. 22

- ▶ Conservez les grilles (18/19/20), l'anneau pour saucisses (23), les accessoires à saucisses (24/25/26), la bague pour kebbés (22) et l'accessoire à kebbés (21) dans le compartiment de rangement des grilles (1).
- ▶ Conservez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel, sans l'exposition directe aux rayons du soleil.
- ▶ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage pendant le transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

16. Recyclage



EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire une fois arrivé en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, respectant ainsi l'environnement.

Déposez l'appareil usagé auprès d'un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'un centre de tri.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à la déchetterie locale ou à la municipalité.

17. Mentions légales

Copyright © 2024

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

ALLEMAGNE

17.1. Remarques sur les marques déposées

SilverCrest® est une marque déposée de Lidl Stiftung & Co. Kg.

74167 Neckarsulm, Allemagne.

Tous les autres noms et produits constituent des marques ou des marques déposées de leurs propriétaires respectifs.

18. Garantie de la société MEDION AG (FR)

Chère Cliente, Cher Client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de vices de ce produit, vous disposez de droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

18.1. Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si, dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie implique de présenter dans ce délai de trois ans l'appareil défectueux et le justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description par écrit du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

18.2. Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient

s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

18.3. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

La période de garantie se prolonge de la durée de la perte d'usage conformément aux dispositions légales suivantes. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

18.4. Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure ni aux détériorations de pièces fragiles, p. ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Pour une utilisation conforme du produit, toutes les instructions énumérées dans le mode d'emploi doivent être strictement respectées. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le mode d'emploi, ou dont vous êtes avertis, doivent également être impérativement évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et d'interventions non réalisées par notre centre SAV agréé.

18.5. Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 460166_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

18.6. Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

18.7. Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

18.8. Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

18.9. Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

18.10. Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

19. Garantie de la société MEDION AG (BE)

Chère Cliente, Cher Client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de vices de ce produit, vous disposez de droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

19.1. Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si, dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie implique de présenter dans ce délai de trois ans l'appareil défectueux et le justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description par écrit du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

19.2. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

19.3. Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure ni aux détériorations de pièces fragiles, p. ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Pour une utilisation conforme du produit, toutes les instructions énumérées dans le mode d'emploi doivent être strictement respectées. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le mode d'emploi, ou dont vous êtes avertis, doivent également être impérativement évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et d'interventions non réalisées par notre centre SAV agréé.

19.4. Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 460166_2401 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

20. SAV



Vous pouvez télécharger cette notice d'utilisation ainsi que de nombreuses autres notices, vidéos produit et logiciels d'installation sur www.lidl-service.com.

Scannez le code QR ci-contre pour accéder directement au site Lidl Service (www.lidl-service.com) et saisissez la référence IAN 460166_2401 correspondante pour consulter votre notice d'utilisation.

FR	<p>SAV France</p> <p>Hotline</p> <p>☎ +33 1 243166030</p> <p>🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00</p> <p>Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact</p>
BE	<p>SAV Belgique</p> <p>Hotline</p> <p>☎ +32 2 2006198</p> <p>🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00</p> <p>Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact</p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 460166_2401</div>

SILVERCREST®

20.1. Fournisseur/producteur/importateur

Veillez noter que l'adresse suivante n'est pas celle du service des retours. Contactez d'abord le service après-vente mentionné ci-dessus.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	103
2.	Beoogd gebruik	105
3.	Veiligheidsvoorschriften	106
	3.1. Apparaat plaatsen	108
	3.2. Apparaat bedienen	108
4.	Overzicht van het apparaat	110
	4.1. Apparaat	110
	4.2. Accessoires	110
5.	Inhoud van de levering	111
6.	Technische gegevens	111
7.	EU-conformiteitsinformatie	112
8.	Vóór het eerste gebruik	112
9.	Apparaat bedienen	112
	9.1. Vleesmolen monteren	112
	9.2. Vlees malen	115
	9.3. Worstopzetstuk monteren en gebruiken	115
	9.4. Kebbeh-opzetstuk monteren en gebruiken	116
	9.5. Groentesnijder monteren en gebruiken	117
10.	Achteruitdraaien	119
11.	Accessoires demonteren	120
	11.1. Vleesmolen-, kebbeh- en worstopzetstuk	120
	11.2. Groentesnijder	120
12.	Recepten	122
	12.1. Gehaktballen	122
	12.2. Kebbeh	123
	12.3. Wortelsalade	124
	12.4. Aardappelkoekjes	124
13.	Apparaat reinigen	125
	13.1. Motorbehuizing	126
	13.2. Accessoires	126
14.	Probleemoplossing	126
15.	Opslag/transport	127
16.	Afvalverwerking	128
17.	Colofon	128
	17.1. Informatie over handelsmerken	128
18.	Garantie van MEDION AG	129
	18.1. Garantiebepalingen	129
	18.2. Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken	129
	18.3. Onvang van de garantie	129

SILVERCREST®

18.4.	Afhandeling onder garantie	130
19.	Service	130
19.1.	Leverancier/producent/importeur	131

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke instructies met betrekking tot veiligheid, gebruik en afvalverwerking. Lees alle bedieningsinstructies en veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product alleen zoals beschreven en uitsluitend voor de vermelde toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Als u het product doorgeeft aan iemand anders, overhandig hem of haar dan ook alle bijbehorende documenten.



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood of ernstig letsel tot gevolg kunnen hebben.



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die licht letsel tot gevolg kunnen hebben.



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die materiële schade tot gevolg kunnen hebben.



Instructies voor montage of gebruik



Neem de instructies in de gebruiksaanwijzing in acht!



WAARSCHUWING!

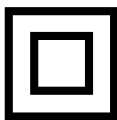
Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door scherpe randen!

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Instructie voor een uit te voeren handeling
- Veiligheidsvoorschriften die in acht moeten worden genomen



Veiligheidsklasse II

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse II zijn elektrische apparaten die zijn voorzien van een dubbele en/of extra sterke isolatie en geen aansluitmogelijkheden hebben voor een aardleiding.



Symbol voor wisselstroom



CE-markering

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen (zie het hoofdstuk 'Conformiteitsinformatie').

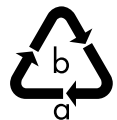


Geteste veiligheid

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Duitse wet op de productveiligheid.



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.



Markering op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende:

a: aanvullende materiaalinformatie

b: 1–7: kunststoffen/20–22: papier en karton/80–98: composietmaterialen



Apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



Met het 'Triman'-symbool wordt de gebruiker geïnformeerd dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en dat in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.

2. Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het verwerken van levensmiddelen in huishoudelijke hoeveelheden voor het privégebruik:

- Verwerken/fijnmaken van vlees, vis, gevogelte, spek, groente en fruit, kaas.
- Maken van worst in natuur- en kunst darm.

Een ander of daarvan afwijkend gebruik geldt als niet beoogd gebruik.

- Het apparaat is niet geschikt voor het verwerken van bevroren of harde levensmiddelen (bijv. beenderen of noten).
- Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is, de aansprakelijkheid komt te vervallen:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde vervangende onderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AAN-
DACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel bij niet beoogd gebruik.

- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring onder voorwaarde dat er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Er is geen actie van de gebruikers nodig om het product tussen 50 en 60 Hz om te schakelen. Het product past zich zowel voor 50 alsook voor 60 Hz aan.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.
- Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.

- Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet dit door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
- Open nooit de behuizing en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - wanneer u het apparaat monteert, demonteert of reinigt;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - als er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - tijdens een onweersbui;
 - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en het mag niet worden gebruikt in vochtige ruimtes, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of drinkbekers, op of in de buurt van het apparaat.
- Raak het apparaat en het netsnoer nooit met natte of vochtige handen aan.

- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.

3.1. Apparaat plaatsen

- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoer.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.

3.2. Apparaat bedienen



WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR LETSEL!

Het aanraken van bewegende en scherpe onderdelen veroorzaakt snijwonden.

- Raak geen bewegende delen aan.
- Grijp tijdens het gebruik nooit met de handen in de vulschacht of in de uitlaatopening.
- Druk voedingsmiddelen alleen met de aanduwer in de vulschacht.
- Doe nooit andere voorwerpen in de vulschacht dan de bij het opzetstuk en de te verwerken levensmiddelen behorende aanduwer.
- Verwerk met dit apparaat alleen levensmiddelen in voor het huishouden gebruikelijke hoeveelheden.
- Houd haar, kleding, handen, kookgerei, pollepels en dergelijke tijdens gebruik uit de buurt van het apparaat om letsel en materiële schade te voorkomen.

- Na het uitschakelen loopt de aandrijving kort na. Wacht vóór het vervangen van accessoires of onderdelen tot de aandrijving volledig stilstaat.
- Ga bij het reinigen voorzichtig met scherpe messen om.
- Reinig de rasp- en snij-inzetstukken niet met blote handen.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik het apparaat niet zonder levensmiddelen.
- Het apparaat kan anders oververhit raken.
 - Gebruik het apparaat **niet langer dan vijftien minuten** zonder onderbreking.
 - Laat het apparaat na deze gebruiksduur ca. 10 minuten afkoelen voordat u het weer in gebruik neemt.
- Gebruik het kebbeh-opzetstuk niet samen met het mes en een gatschijf.
- Verwerk geen harde of vezelrijke levensmiddelen, bijv. beenderen, noten, gember.
- Instructies voor het reinigen van oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen vindt u in het hoofdstuk "13. Apparaat reinigen" op blz. 125.
- Schakel van het normale gebruik niet direct om op achteruitdraaien of omgekeerd. Wacht vóór het vervangen tot de aandrijving volledig stilstaat.

4. Overzicht van het apparaat

4.1. Apparaat

Zie afb. A

1. Schijfopbergvak (voor accessoires 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Toets **O/I**: inschakelen/uitschakelen
3. Toets **<**: achteruitdraaien
4. Zuignappootjes (2x)
5. Kabeldoorvoer (andere kabelgeleiding aan de tegenoverliggende zijde, netsnoer niet weergegeven)
6. Kabelopwikkeling (aan de onderkant, niet weergegeven)
7. Antislippootjes (2x)
8. Behuizing
9. Bajonetsluiting
10. Ontgrendelingsknop
11. Draaggreep

4.2. Accessoires

Zie afb. B

12. Aanduwer
13. Vulschaaf
14. Vleesmolenvoorzetstuk
15. Vijzel
16. Mes
17. Afsluitring
18. Gatenschijf (fijn)
19. Gatenschijf (medium)
20. Gatenschijf (grof)

Zie afb. C

21. Kebbeh-opzetstuk
22. Kebbeh-ring
23. Worstopzetting
24. Worstopzetstuk, smal
25. Worstopzetstuk, medium
26. Worstopzetstuk, dik

Zie afb. D

27. Aanduwer voor groentesnijder-opzetstuk
28. Groentesnijder-opzetstuk
29. Groentesnijder-inzetstuk, schaven
30. Groentesnijder-inzetstuk, snijden
31. Groentesnijder-inzetstuk, grof raspen
32. Groentesnijder-inzetstuk, fijn raspen

5. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

■ Houd de verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.

- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop indien de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Elektrische vleesmolen
- Toebehoren en aanbouwdelen (zie "4. Overzicht van het apparaat" op blz. 110)
- Gebruiksaanwijzing

6. Technische gegevens

Naam of handelsmerk van de leverancier:	SilverCrest®
Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnhof 77 45307 Essen Duitsland
Modelaanduiding:	SFW 800 A1
Nominale spanning:	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominaal vermogen:	800 W
Veiligheidsklasse:	II
Korte gebruikstijd	15 minuten
Maximale verwerkingshoeveelheid vlees:	3 kg/min. *

Afmetingen

Apparaat zonder opzetstukken (b x h x d):	18 x 25,4 x 26,8 cm
Gewicht:	ca. 3 kg

*Afhankelijk van de vleesmengeling en vleessoort



7. EU-conformiteitsinformatie

CE Hierbij verklaart de fabrikant dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

8. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Was de accessoires vóór het eerste gebruik grondig met warm water en afwasmiddel af. Droog alles goed af.
- ▶ Zet het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door bewegende en scherpe onderdelen.

- Wees voorzichtig bij de omgang met de scherpe randen van het mes (16).
- Trek vóór de montage en demontage van de accessoires altijd de stekker uit het stopcontact.

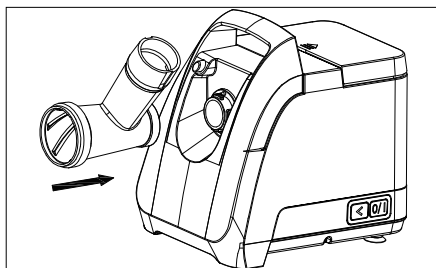
9. Apparaat bedienen

9.1. Vleesmolen monteren

Gebruik voor het verwerken van vlees afhankelijk van het gewenste resultaat een van de drie gatenschijven (18/19/20) en het mes (16).

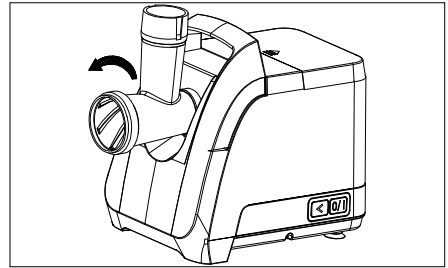
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact om de vleesmolen van het stroomnet los te koppelen.
- ▶ Duw het vleesmolenvoorzetstuk (14) in de aansluitopening met de bajonetsluiting (9).

De vulopening van het vleesmolenvoorzetstuk wijst hierbij naar rechts.



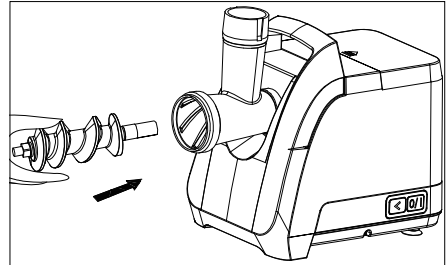
Afb. 1

- ▶ Draai het vleesmolenopzetstuk (14) naar links tot het hoorbaar vastklikt en de vulopening naar boven wijst.



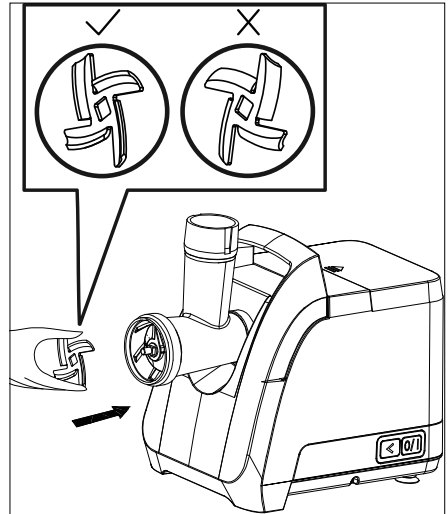
Afb. 2

- ▶ Plaats de vijzel (15) met de vertanding naar binnen in het vleesmolenopzetstuk (14) en draai de vijzel (15) iets tot deze gelijk met de motorbehuizing afsluit.



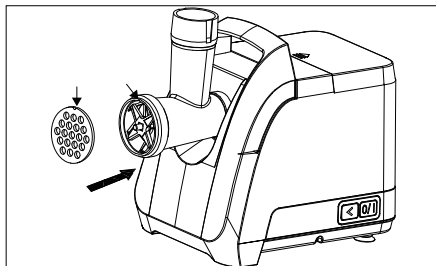
Afb. 3

- ▶ Plaats het mes (16) zodanig op de vijzel (15) dat de zijde met de messen van de vijzel (15) weg wijst. Zorg ervoor dat de hoekige uitsparing van het mes (16) correct op de hoekige as ligt.



Afb. 4

- ▶ Kies een geschikte gatenschijf (18/19/20) en plaats die op de as van de vijzel (15). Zorg ervoor dat de gatenschijf met de groef in de correcte positie in het vleesmolenvoorzetstuk (14) wordt geplaatst.

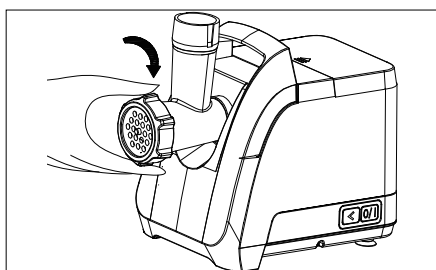


Afb. 5

De volgende gatenschijven staan ter beschikking:

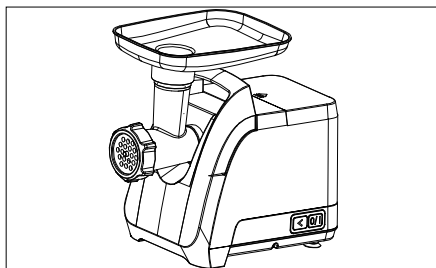
Gatenschijf	Toepassingen
Gatenschijf (fijn) (18)	Gekookt, ontbeend vlees, gevogelte, vis bijv. als soepgarnituur, varkens-/lams-/rundvlees voor het maken van gehakt voor gehaktballen of gehaktbrood, spek/varkens-/lams-/rundvlees voor het maken van worst/paté
Gatenschijf (medium) (19)	Ontbeend varkens-/lams-/rundvlees voor het maken van fijnere worsten of paté
Gatenschijf (grof) (20)	Ontbeend varkens-/lams-/rundvlees voor het maken van grove braadworsten of als soepgarnituur

- ▶ Houd de gatenschijf met een hand in positie en schroef met de andere hand de afsluitring (17) op het vleesmolenvoorzetstuk (14).
- ▶ Draai de afsluitring (17) slechts handvast aan en draai deze niet te ver.



Afb. 6

- ▶ Plaats de vulschaal (13) zoals afgebeeld op de bovenste opening van het vleesmolenvoorzetstuk (14) om te vermijden dat het apparaat tijdens het gebruik omvalt.
- ▶ Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen aan de bodem van de behuizing (8) niet worden afgedekt.



Afb. 7

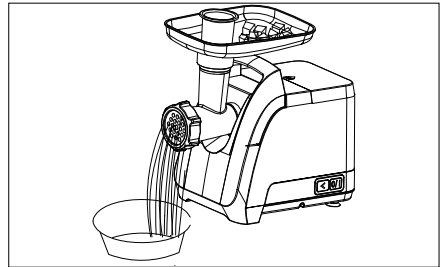
9.2. Vlees malen

- ▶ Snij het vlees in stukken zodat de stukken vlees gemakkelijk in de vulopening van het vleesmolenvoorzetstuk (14) passen.



De stukken moeten zonder pezen, zonder beenderen en zo vetarm mogelijk zijn en mogen maximaal 2 x 2 x 6 cm groot zijn.

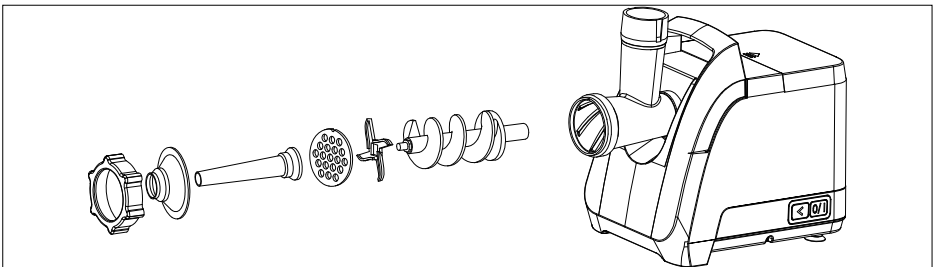
- ▶ Steek de stekker in het stopcontact en druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Doe het vlees in de vulopening en druk zonder grote druk met de aanduwer (12) aan.



Afb. 8

- ▶ Na het malen drukt u op de toets **0/I** (2) om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Wacht tot de aandrijving volledig tot stilstand is gekomen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.

9.3. Worstopzetstuk monteren en gebruiken



Afb. 9

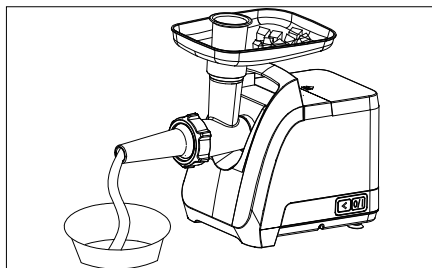
Gebruik voor het vullen van worstmassa in geschikte natuur- of kunstdarmen de worstopzetting (23) met een van de worstopzetstukken (24/25/26).

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat van het stroomnet los te koppelen.
- ▶ Monteer de vleesmolen volgens de beschrijving in het hoofdstuk "9.1. Vleesmolen monteren" op blz. 112.
- ▶ Plaats een worstopzetstuk (24/25/26) in de worstopzetting (23) en druk beide delen samen tot het worstopzetstuk stevig in de worstopzetting zit.
- ▶ Plaats de worstopzetting eerst in de afsluitring (17), dan voor de gatenschijf (18/19/20) en bevestig alle delen met de afsluitring.

- ▶ Plaats de vulschaal (13) op de bovenste opening van het vleesmolvoorzetstuk (14).
- ▶ Bereid het vlees zoals in het hoofdstuk "9.2. Vlees malen" op blz. 115 beschreven voor.
- ▶ Trek de worstdarm over het worstopzetstuk (24/25/26) en knoop het einde dicht.
- ▶ Steek de stekker in het stopcontact.
- ▶ Houd nu de worstdarm losjes met een hand vast en druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk de worstmassa zonder grote druk met de aanduwer (12) aan.



Zorg ervoor dat de worstdarm losjes is gevuld, omdat de worst bij het bakken of koken uitzet en de worstdarm kan openbarsten. Vraag zo nodig iemand om te helpen.



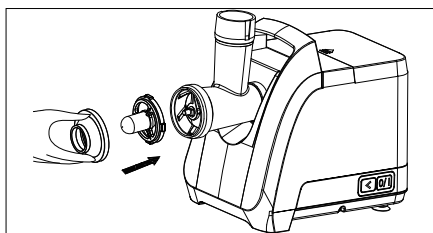
Afb. 10

- ▶ Na het maken van de worst drukt u op de toets **0/I** (2) om het apparaat uit te schakelen.

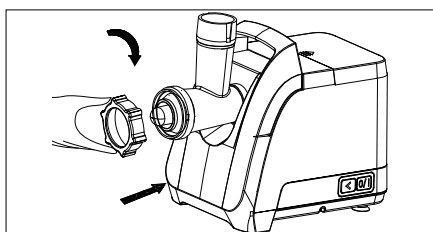
9.4. Kebbeh-opzetstuk monteren en gebruiken

Met het kebbeh-opzetstuk (21) kunt u holle rolletjes deeg of groente vormen die u vervolgens naar wens kunt vullen.

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat van het stroomnet los te koppelen.
- ▶ Monteer de vleesmolen volgens de beschrijving in het hoofdstuk "9.1. Vleesmolen monteren" op blz. 112.
- ▶ Plaats echter in de plaats van het mes (16) en een gatenschijf het worst/kebbeh-opzetstuk (21) en de kebbeh-ring (22) op de as van de vijzel (15).
- ▶ Bevestig dan alle delen met de afsluitring (17).
- ▶ Plaats de vulschaal (13) op de bovenste opening van het vleesmolvoorzetstuk (14).
- ▶ Bereid de gehaktmassa voor de rolletjes en voor de vulling volgens het recept "12.2. Kebbeh" op blz. 123 of een recept van uw keuze.



Afb. 11



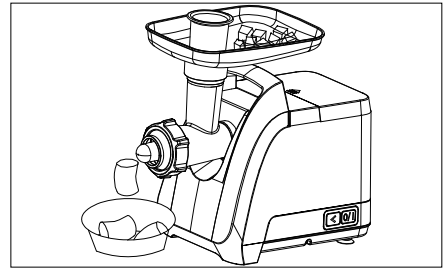
Afb. 12

- ▶ Steek de stekker in het stopcontact.
- ▶ Druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk de gehaktmassa zonder grote druk met de aanduwer (12) aan.
- ▶ Snij de rolletjes op de gewenste lengte af.



Zorg ervoor dat de gehaktmassa gelijkmatig door de vleesmolen wordt geduwd. Vraag zo nodig iemand om te helpen.

- ▶ Druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat weer uit te schakelen.



Afb. 13

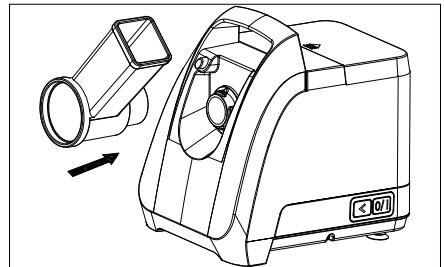
- ▶ Vul de gehaktrolletjes met een kebbeh-vulling.
- ▶ Sluit de kebbeh en bak of frituur de rolletjes.

9.5. Groentesnijder monteren en gebruiken

Er staan verschillende groentesnijder-inzetstukken (29/30/31/32) voor het maken van salades, geraspte kaas e.d.m. ter beschikking.

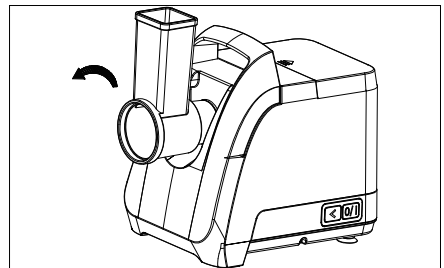
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat van het stroomnet los te koppelen.
- ▶ Duw het groentesnijder-opzetstuk (28) in de aansluitopening met de bajonetsluiting (9).

De vulopening van het groentesnijder-opzetstuk wijst hierbij naar rechts.



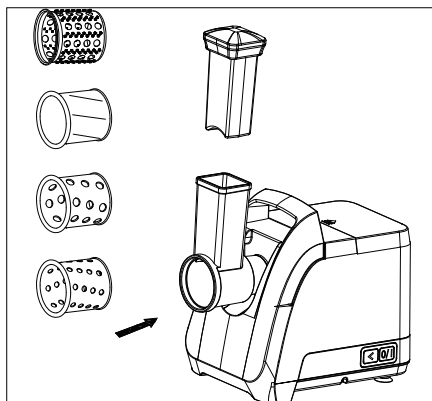
Afb. 14

- ▶ Draai het groentesnijder-opzetstuk (28) naar links tot het hoorbaar vastklikt en de vulopening naar boven wijst.



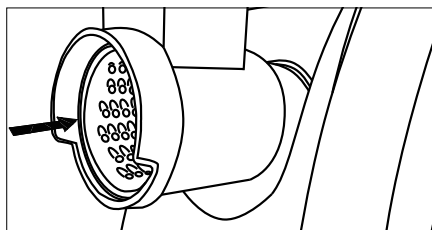
Afb. 15

- ▶ Plaats een van de groentesnijder-inzetstukken (29/30/31/32) in de passende opening van het opzetstuk.



Afb. 16

- ▶ Zorg ervoor dat de bodem van het groentesnijder-inzetstuk tot aan de aanslag in de opening van het groentesnijder-opzetstuk is geplaatst.



Afb. 17

Volgende groentesnijder-inzetstukken staan ter beschikking:

Groentesnijder-inzetstuk	Toepassingen
Raspen (29)	Harde kaas, noten, amandelen, chocolade, hard brood voor paneermeel
Snijden (30)	Snijden van aardappelschijfjes voor gratin, van komkommerschijfjes voor een komkommerslaatje, appelschijfjes voor een appeltaart
Grof raspen (31)	Wortelen, uien, appels, aardappelen, courgettes, kaas
Fijn raspen (32)	Wortelen, aardappelen, courgettes, hard brood voor paneermeel



Snijd groente of kaas in stukken die maximaal 4 x 4 cm groot zijn.



U kunt de dikte van de schijfjes met het snij-inzetstuk (30) indien nodig via de druk van de aanduwer variëren.



Gebruik een geschikte hoge kom om te vermijden dat levensmiddelen opzij worden weggeslingerd.

- ▶ Steek de stekker in het stopcontact.
- ▶ Druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Doe de levensmiddelen in de vulopening en druk zonder grote druk met de aanduwer (27) aan.
- ▶ Druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat weer uit te schakelen.



Als levensmiddelen in een van de groentesnijder-opzetstukken blijven hangen, druk dan op de toets **0/I** (2) om het apparaat uit te schakelen. Wacht tot de aandrijving volledig tot stilstand is gekomen. Verwijder de levensmiddelen met een lepel.

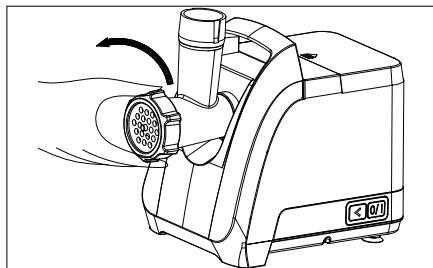
10. Achteruitdraaien

- ▶ Als het apparaat blokkeert, druk dan op de toets **0/I** (2) om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Wacht tot de aandrijving volledig tot stilstand is gekomen.
- ▶ Druk op de toets achteruitdraaien **<** (3) tot de blokkering is verholpen. Laat de toets los.
- ▶ Wacht tot de aandrijving volledig tot stilstand is gekomen.
- ▶ Druk op de toets **0/I** (2) om het fijnsnijden weer te starten.
- ▶ Als de blokkering aanhoudt, trek dan de stekker uit het stopcontact en verwijder de blokkering. Demonteer zo nodig de accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk "11. Accessoires demonteren" op blz. 120 en reinig het apparaat.

11. Accessoires demonteren

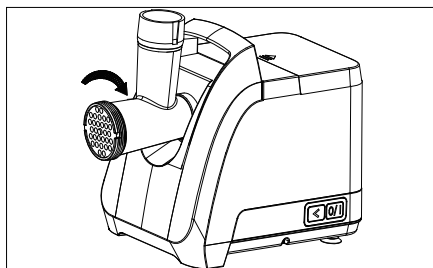
11.1. Vleesmolen-, kebbeh- en worstopzetstuk

- ▶ Druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Wacht tot de aandrijving volledig tot stilstand is gekomen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact om de vleesmolen van het stroomnet los te koppelen.
- ▶ Draai de afsluitring (17) los.



Afb. 18

- ▶ Verwijder de gatenschijf (18/19/20) resp. het kebbeh-opzetstuk (21) en kebbeh-ring (22) of de worstopzetring (23) en worstopzetstuk (24/25/26) uit het vleesmolenvoorzetstuk (14).
- ▶ Verwijder de levensmiddelresten uit de vijzel (15).
- ▶ Druk op de ontgrendelingstoets (10) en draai het vleesmolenvoorzetstuk (14) naar rechts en trek het vleesmolenvoorzetstuk eraf.



Afb. 19



Als de gatenschijf (18/19/20) of het kebbeh-opzetstuk (21) niet gemakkelijk kan worden verwijderd, verwijder dan eerst het vleesmolenvoorzetstuk (14) zoals beschreven en druk van achteren tegen de vijzel (15) om de gatenschijf of het kebbeh-opzetstuk los te maken.

- ▶ Reinig de onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "13. Apparaat reinigen" op blz. 125.

11.2. Groentesnijder

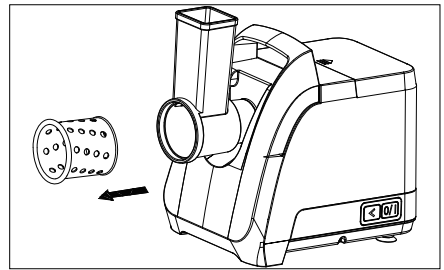
- ▶ Druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat uit te schakelen.
- ▶ Wacht tot de aandrijving volledig tot stilstand is gekomen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat van het stroomnet los te koppelen.

- ▶ Verwijder het groentesnijder-inzetstuk (29/30/31/32) uit het groentesnijder-opzetstuk (28).
- ▶ Verwijder levensmiddelresten in het groentesnijder-opzetstuk of het groentesnijder-inzetstuk met een kleine borstel.

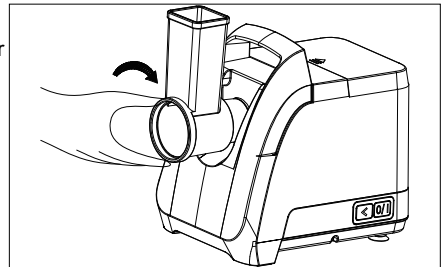


Als het groentesnijder-inzetstuk (29/30/31/32) niet gemakkelijk kan worden verwijderd, verwijder dan eerst het groentesnijder-opzetstuk (28) zoals onderaan beschreven en klop het opzetstuk lichtjes op het werkoppervlak.

- ▶ Druk op de ontgrendelingstoets (10) en draai het groentesnijder-opzetstuk (28) naar rechts en trek het groentesnijder-opzetstuk eraf.



Afb. 20



Afb. 21

- ▶ Reinig de onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "13. Apparaat reinigen" op blz. 125.

12. Recepten

12.1. Gehaktballen

Ingrediënten voor ca. 8 gehaktballen			
500 g	rundvlees, varkensvlees of lamsvlees	1/2 tl	peper
1	ei (grootte M)	3 el	paneermeel
2	el yoghurt	1	middelgrote ui
1 tl	paprikapoeder	1	teentje knoflook
1 el	mosterd	2 tl	peterselie
1 tl	zout	2-3 el	spijsolie om te bakken

Bereiding:

- ▶ Gebruik de fijne gatenschief (18) om het gehakt met de vleesmolen te maken.
- ▶ Gebruik het groentesnijder-inzetstuk grof raspen (31) om het paneermeel van een hard stuk brood te maken.
- ▶ Gebruik het groentesnijder-inzetstuk grof raspen (31) om de ui en de knoflook fijn te snijden.
- ▶ Doe de voorbereide ingrediënten behalve het paneermeel in een kom en voeg de andere ingrediënten toe.
- ▶ Meng de ingrediënten tot een egale massa.
- ▶ Vorm uit telkens ca. 3 el massa een gehaktbal. Bestrooi de massa met paneermeel om het vormen gemakkelijker te maken. Druk de gehaktbal een beetje plat.
- ▶ Bak de gehaktballen in een antikleefpan eerst aan beide zijden goed aan, laat de gehaktballen dan op een middelhoog tot laag vuur ca. 8-10 minuten gaar worden. Keer de gehaktballen ca. 2-3 keer tijdens de bereidingstijd.

12.2. Kebbeh

Ingrediënten voor de vulling		Ingrediënten voor de kebbeh-korst	
100 g	mager rund- of lamsvlees	450 g	mager rund- of lamsvlees
1	middelgrote ui	150-200 g	bloem
1 tl	bloem	1 tl	gehakte noten
1 snufje	zout	1 tl	zout
naar wens	bijv. kruidenmengeling bestaande uit: koriander, piment, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, komijn, kardemom	naar wens	bijv. kruidenmengeling bestaande uit: koriander, piment, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, komijn, kardemom
		1 tl	paprikapoeder
		naar wens	chilipoeder
frituurvet of -olie			

Bereiding vulling:

- ▶ Maal het rund- of lamsvlees een of twee keer fijn met de vleesmolen. Gebruik eerst de grove gatenschijf (20), dan de fijne gatenschijf (18).
- ▶ Gebruik het groentesnijder-inzetstuk grof raspen (31) om de ui fijn te snijden. Bak de ui bruin.
- ▶ Doe het gehakt, de gebakken ui, de kruiden, het zout en de bloem in een kom. Meng de ingrediënten tot een gelijkmatige massa.

Bereiding van de kebbeh-korst:

Maal het rund- of lamsvlees twee keer fijn met de vleesmolen. Gebruik eerst de grove gatenschijf (20), dan de fijne gatenschijf (18).

- ▶ Doe de ingrediënten in een kom. Meng de ingrediënten tot een gelijkmatige massa. Varieer evt. de hoeveelheid bloem afhankelijk van de consistentie.
- ▶ Verklein de massa met de vleesmolen nog een keer. Gebruik de fijne gatenschijf (18).
- ▶ Schakel het apparaat uit en vervang het opzetstuk door het kebbeh-opzetstuk (21).
- ▶ Vorm met het kebbeh-opzetstuk (21) kebbeh-rolletjes en snij deze op de gewenste lengte.
- ▶ Vul de gehaktrolletjes met de voorbereide kebbeh-vulling.
- ▶ Sluit de kebbeh door licht aandrukken van de uiteinden en zijanten.
- ▶ Frituur de rolletjes in hete spijsolie (ca. 180 °C) gedurende ca. 3-4 minuten.

12.3. Wortelsalade

Ingrediënten voor 4 porties			
8-10	middelgrote wortelen	1 el	slaolie
1-2	sinaasappels	1 snufje	peper en zout
1	zure appel, ontpit met schil		

Bereiding:

- ▶ Was en schil de wortelen.
- ▶ Was en ontpit de appel en snij hem in kwartjes.
- ▶ Gebruik het groentesnijder-inzetstuk grof raspen (31) om de wortelen en de appel fijn te snijden.
- ▶ Pers de sinaasappels uit.
- ▶ Meng de ingrediënten in een kom en breng de salade tot slot met zout en peper op smaak.

12.4. Aardappelkoekjes

Ingrediënten voor ca. 8-9 aardappelkoekjes			
1000 g	aardappelen (geschild, rauw)	1 snufje	nootmuskaat
2	eieren (grootte M)	ca. 100 g	tarwemeel
2 tl	zout	1	middelgrote ui
1/2 tl	peper	5-6 el	spijsolie om te bakken

Bereiding:

- ▶ Gebruik het groentesnijder-inzetstuk grof raspen (31) om de ui fijn te snijden.
- ▶ Gebruik naar wens het groentesnijder-inzetstuk raspen grof/fijn (31/32) om de rauwe aardappelen fijn te snijden. Doe vervolgens de geraspte aardappelen op een schone theedoek en druk de vloeistof eruit.
- ▶ Doe alle ingrediënten in een kom en meng de ingrediënten tot een gelijkmatige massa.
- ▶ Verhit de spijsolie in een antikleefpan eerst op maximale stand. Doe per aardappelkoekje ca. een soeplepel massa in de pan en spreid deze plat uit. Bak de aardappelkoekjes na elkaar aan beide zijden ca. 4-5 minuten op middelhoog vuur.
- ▶ Laat de aardappelkoekjes een beetje afdruppen op keukenpapier zodat ze niet te vettig zijn.
- ▶ Houd de bereide aardappelkoekjes in een voorverwarmede oven op ca. 150 °C warm.

13. Apparaat reinigen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door onderdelen die onder spanning staan.

- Druk op de toets **0/I** (2) om het apparaat uit te schakelen. Wacht tot de aandrijving volledig tot stilstand is gekomen. Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Verwijder vóór het reinigen altijd alle accessoires van het hoofdapparaat.



WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR LETSEL!

Er bestaat gevaar voor letsel door het scherpe mes (16) en de groentesnijder-inzetstukken (29/30/31/32).

- Het scherpe mes niet aanraken.
- Om letsel te vermijden gebruikt u een reinigingsborstel of andere geschikte reinigingsmiddelen om het mes te reinigen.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Gevoelige oppervlakken van het apparaat kunnen bij ondeskundige reiniging worden beschadigd.

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda, chloor of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.

13.1. Motorbehuizing

- ▶ Gebruik alleen een vochtige vaatdoek met een beetje afwasmiddel om de behuizing (8) aan de buitenkant te reinigen.
- ▶ Droog met een doek af.

13.2. Accessoires

- ▶ Maak de accessoires schoon met warm water en afwasmiddel.
- ▶ Wrijf voor het onderhoud de metalen onderdelen na de reiniging met een licht in spijsolie gedrenkte doek in.

Worststop-opzetstukken, kebbeh-opzetstuk, aanduwer

- ▶ De accessoires zijn vaatwasserbestendig. Voor voorzichtig reinigen wordt echter geadviseerd om de onderdelen met de hand af te wassen, zoals hierboven is beschreven.

Vleesmolenopzetstuk, vulschaal, vijzel, gatenschijven, messen, groentesnijder-opzetstukken, groentesnijder-inzetstukken en afsluitring

- ▶ Deze accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine. Reinig ze zoals hierboven beschreven.

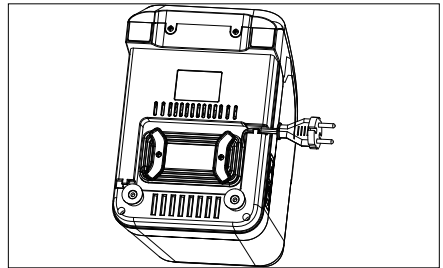
14. Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het lukt niet om het apparaat in te schakelen.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	▶ Trek de stekker uit het stopcontact en steek deze na ongeveer 10 seconden weer in het stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	▶ Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.
Het apparaat stopt tijdens het gebruik.	Levensmiddelen zijn in het vleesmolenvoorzetstuk (14) vastgelopen.	▶ Probeer om de blokkering door het achteruitdraaien te verhelpen, zoals beschreven in hoofdstuk "10. Achteruitdraaien" op blz. 119.
		▶ Reinig het vleesmolenvoorzetstuk (14) zoals beschreven in hoofdstuk "13. Apparaat reinigen" op blz. 125.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	<ul style="list-style-type: none">▶ Schakel het apparaat uit.▶ Trek de netstekker uit het stopcontact.▶ Laat het apparaat ca. 60 minuten afkoelen.▶ Steek de stekker weer in het stopcontact.▶ Schakel het apparaat weer in.
	De oververhittingsbeveiliging schakelt te vaak in.	<ul style="list-style-type: none">▶ Neem contact op met de klantenservice.

15. Opslag/transport

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact, demonteer en reinig het apparaat zoals in hoofdstuk "11. Accessoires demonteren" op blz. 120 en hoofdstuk "13. Apparaat reinigen" op blz. 125 beschreven.
- ▶ Wikkel de kabel aan de kabelopwikkeling (6) zoals op afbeelding 22 weergegeven aan de onderkant van het apparaat op en leid het kabeleinde door de zijdelingse kabeldoorvoer (5).



Afb. 22

- ▶ Bewaar de gatenschijven (18/19/20), de worstopzetting (23), de worstopzetstukken (24/25/26), de kebbeh-ring (22) en het kebbeh-opzetstuk (21) in het schijfopbergvak (1).
- ▶ Bewaar het apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Om beschadigingen bij transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

16. Afvalverwerking



VERPAKKING

Uw apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. De verpakking bestaat uit materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



APPARAAT

Alle apparaten die zijn gemarkeerd met het hiernaast afgebeelde symbool, mogen bij afdanking niet bij het normale huisvuil worden gedaan.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Geef het afgedankte apparaat af op een inzamelpunt voor afgedankte elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de milieudienst bij u ter plaatse of met uw gemeente.

17. Colofon

Copyright © 2024

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

DUITSLAND

17.1. Informatie over handelsmerken

SilverCrest® is een gedeponeerd handelsmerk van Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Duitsland.

Alle overige namen en producten zijn handelsmerken of gedeponeerde handelsmerken van de respectieve eigenaren.

18. Garantie van MEDION AG

Geachte klant,

u ontvangt op dit apparaat een garantie van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet aangetast door onze garantie die hieronder wordt toegelicht,.

18.1. Garantiebepalingen

De garantieperiode begint op de aankoopdatum. Berg de kassabon daarom goed op. Deze bon heeft u nodig als aankoopbewijs.

Treedt binnen een termijn van drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout op, wordt het product door ons – naar ons inzicht – kosteloos gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt voorop dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het opgetreden is.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

18.2. Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen of gerepareerde onderdelen. Beschadigingen of gebreken die eventueel al bij aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.

18.3. Onvang van de garantie

Het apparaat is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor aflevering nauwgezet gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of productiefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en daarom als slijtageonderdelen kunnen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars, accu's of glazen onderdelen.

Deze garantie vervalt wanneer het product beschadigd, onjuist gebruikt of gerepareerd is. Voor een correct gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing vermelde instructies nauwkeurig worden nagekomen. Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten absoluut worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor zakelijke toepassingen. Bij misbruik of onjuiste omgang, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons erkende onderhoudscentrum zijn uitgevoerd, kom de garantie te vervallen.

18.4. Afhandeling onder garantie

Om een snelle verwerking van uw verzoek te kunnen garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer IAN 460166_2401 als bewijs voor de aankoop gereed.
- De artikelnummers vindt u op het typeplaatje, gegraveerd op het product, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.
- Wanneer storingen in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst telefonisch of via ons contactformulier contact op met de hieronder vermelde onderhoudsafdeling.

19. Service



Op www.lidl-service.com kunt u deze gebruiksaanwijzing en een groot aantal andere gebruiksaanwijzingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code komt u direct op de Lidl-servicepagina (www.lidl-service.com) en kunt u via het invoeren van het artikelnummer IAN 460166_2401 uw gebruiksaanwijzing openen.

	<p>Service Nederlands</p> <p>Hotline</p> <p>☎ +31 9002352534</p> <p>🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact</p>	
	<p>Service België</p> <p>Hotline</p> <p>☎ +32 2 2006198</p> <p>🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact</p>	
<table border="1"><tr><td>IAN 460166_2401</td></tr></table>		IAN 460166_2401
IAN 460166_2401		

19.1. Leverancier/producent/importeur

Houd er rekening mee dat het onderstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecentrum.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
DUITSLAND

Índice

1.	Información acerca de este manual de instrucciones	135
2.	Uso conforme a lo previsto	137
3.	Indicaciones de seguridad	138
3.1.	Colocación del aparato	140
3.2.	Manejo del aparato.....	140
4.	Vista general del aparato.....	142
4.1.	Aparato	142
4.2.	Accesorios.....	142
5.	Volumen de suministro	143
6.	Datos técnicos	143
7.	Información de conformidad UE.....	144
8.	Antes del primer uso.....	144
9.	Manejo del aparato.....	144
9.1.	Montaje de la picadora de carne	144
9.2.	Picado de carne	147
9.3.	Montaje y uso del accesorio para salchichas	147
9.4.	Montaje y uso del accesorio para kebbe	148
9.5.	Montaje y uso del cortador de verduras.....	149
10.	Funcionamiento inverso.....	151
11.	Desmontaje de accesorios	152
11.1.	Accesorio para picar carne, para kebbe y para salchichas	152
11.2.	Cortador de verduras	152
12.	Recetas	154
12.1.	Albóndigas o hamburguesas	154
12.2.	Kebbe	155
12.3.	Ensalada de zanahoria	156
12.4.	Tortitas de patata.....	156
13.	Limpieza del aparato	157
13.1.	Carcasa del motor.....	158
13.2.	Accesorios.....	158
14.	Solución	158
15.	Almacenamiento/transporte.....	159
16.	Eliminación.....	160
17.	Aviso legal	160
17.1.	Indicaciones sobre marcas	160

18.	Garantía de MEDION AG	161
18.1.	Condiciones de la garantía	161
18.2.	Periodo de garantía y reclamaciones por defectos	161
18.3.	Alcance de la garantía	161
18.4.	Pasos a seguir en caso de garantía	162
19.	Atención al cliente	162
19.1.	Proveedor/fabricante/importador	162

1. Información acerca de este manual de instrucciones



Enhorabuena por la adquisición de su nuevo aparato. Con esta compra se ha decidido por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Incluye indicaciones importantes para la seguridad, el uso y la eliminación. Antes de utilizar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y seguridad. Utilice el producto únicamente según lo descrito y para los campos de aplicación indicados. Guarde bien este manual de instrucciones. En caso de que transfiera el producto a terceros, entregue también todos los documentos.



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que conlleven la muerte o lesiones graves.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar la muerte o lesiones graves.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar lesiones menores o leves.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar daños materiales.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



¡ADVERTENCIA!

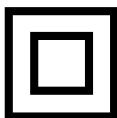
Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por aristas vivas.

- Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Indicaciones de seguridad que deben ejecutarse.



Clase de protección II

Los aparatos eléctricos de la clase de protección II son aparatos que disponen de un aislamiento doble o reforzado continuo y que no tienen posibilidad de conexión de un conductor de puesta a tierra.



Símbolo de corriente alterna



Marcado CE

Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la UE (véase el capítulo «Información de conformidad UE»).

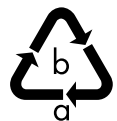


Seguridad probada

Los productos identificados con este símbolo cumplen los requisitos de la legislación alemana sobre la seguridad de productos.



Símbolo utilizado en la UE para identificar materiales en contacto con alimentos, como envases o superficies de aparatos.



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y número de código (b) con el siguiente significado:

a: información adicional sobre el material

b: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos



Elimine el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.

2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato se ha diseñado para procesar alimentos en cantidades domésticas normales en el ámbito privado:

- procesar/triturar carne, pescado, aves, tocino, fruta y verdura, queso.
- elaborar salchichas en tripa natural y artificial.

Cualquier uso distinto o que exceda lo especificado en este manual se considerará uso indebido.

- El aparato no es adecuado para procesar alimentos congelados o duros (como huesos o frutos secos).
- Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial ni comercial.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización previa y utilice solo las piezas de recambio y los accesorios suministrados o autorizados.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.
- Nunca utilice el aparato al aire libre.

3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones en caso de uso inadecuado.

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas inexpertas, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se les haya instruido sobre la manipulación segura del aparato y hayan comprendido sus posibles riesgos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No se requiere ninguna acción por parte del usuario para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta por sí solo tanto a 50 como a 60 Hz.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado. Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- No modifique nunca el aparato por cuenta propia ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
- Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
- Nunca abra la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- Desenchufe la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando monte, desmonte o limpie el aparato;
 - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
 - cuando no lo esté vigilando;
 - durante una tormenta eléctrica;
 - cuando no lo vaya a utilizar más.
- El aparato no se debe sumergir en agua ni otros líquidos, enjuagarse con agua ni utilizarse en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
- No coloque objetos llenos de líquido, como jarrones o vasos, sobre el aparato o cerca de este.
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas o húmedas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.

3.1. Colocación del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.
- Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de alimentación y no utilice cables de prolongación.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
 - una alta humedad del aire o humedad en general;
 - temperaturas extremadamente altas o bajas;
 - la radiación solar directa;
 - llama abierta.

3.2. Manejo del aparato



¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE LESIONES!

Si se tocan piezas móviles y afiladas, se pueden producir lesiones por cortes.

- Evite tocar piezas móviles.
- No introduzca nunca las manos en el tubo de llenado ni en el orificio de salida durante el funcionamiento.
- Los alimentos solo se deben empujar con el embudidor para introducirlos en el tubo de llenado.
- No introduzca nunca en el tubo de llenado objetos distintos al embudidor perteneciente al accesorio y al alimento que se esté procesando.
- Con este aparato solo deben procesarse cantidades de alimento usuales en el hogar.
- Durante el funcionamiento, mantenga alejado el pelo, la ropa, las manos, así como cubiertos, cucharas de cocina o similares para evitar lesiones y daños materiales.

- Después de apagar el aparato, el accionamiento sigue funcionando durante un breve periodo de tiempo. Espere a que el accionamiento se detenga por completo antes de cambiar accesorios o piezas.
- Durante la limpieza, tenga cuidado con los bordes afilados de la cuchilla.
- No limpie los accesorios para rallar y cortar con las manos desprotegidas.



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- No utilice el aparato sin alimentos.
- El aparato se puede sobrecalentar.
 - No utilice el aparato ininterrumpidamente **durante más de 15 minutos**.
 - Después de este tiempo de utilización, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 10 minutos antes de volver a encenderlo.
- No utilice el accesorio para kebbe junto con la cuchilla y un disco perforado.
- No procese alimentos duros o fibrosos, como huesos, frutos secos o jengibre.
- Las instrucciones para limpiar superficies que están en contacto con alimentos se encuentran en el capítulo «13. Limpieza del aparato» en la página 157.
- No cambie directamente del funcionamiento normal al funcionamiento inverso o viceversa. Espere a que el accionamiento se haya detenido por completo antes de cambiar.

4. Vista general del aparato

4.1. Aparato

Véase fig. A

1. Alojamiento para discos (para accesorios 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Tecla **0/I**: encender/apagar
3. Tecla **<**: funcionamiento inverso
4. Patas con ventosa (2 uds.)
5. Pasacables (otro pasacables en el otro lado; el cable de alimentación no aparece en la imagen)
6. Recogecable (en la parte inferior, no aparece en la imagen)
7. Patas antideslizantes (2 uds.)
8. Carcasa
9. Cierre de bayoneta
10. Botón de desbloqueo
11. Asa de transporte

4.2. Accesorios

Véase fig. B

12. Embutidor
13. Bandeja de llenado
14. Unidad de picado
15. Sinfin
16. Cuchilla
17. Anillo de fijación
18. Disco perforado (fino)
19. Disco perforado (medio)
20. Disco perforado (grueso)

Véase fig. C

21. Accesorio para kebbe
22. Anillo para kebbe
23. Anillo adaptador para salchichas
24. Accesorio para salchichas, fino
25. Accesorio para salchichas, medio
26. Accesorio para salchichas, grueso

Véase la fig. D

27. Embutidor para accesorio cortador de verduras
28. Accesorio cortador de verduras
29. Elemento cortador de verduras, para moler
30. Elemento cortador de verduras, para cortar
31. Elemento cortador de verduras, para rallar grueso
32. Elemento cortador de verduras, para rallar fino

5. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

■ Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
- ▶ Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Picadora eléctrica de carne
- Accesorios y piezas (véase «4. Vista general del aparato» en la página 142)
- Manual de instrucciones

6. Datos técnicos

Nombre o marca comercial del proveedor:	SilverCrest®
Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnhof 77 45307 Essen Alemania
Identificación del modelo:	SFW 800 A1
Tensión nominal:	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia nominal:	800 W
Clase de protección:	II
Tiempo de funcionamiento ininterrumpido:	15 minutos
Cantidad máxima de procesado (carne):	3 kg/min*

Dimensiones

Aparato sin piezas (An x Al x P):	18 x 25,4 x 26,8 cm
Peso:	aprox. 3 kg

* En función de la mezcla de carne y del tipo de carne



7. Información de conformidad UE

CE Por la presente, el fabricante declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

8. Antes del primer uso

- ▶ Retire todos los materiales de embalaje.
- ▶ Antes del primer uso, lave bien los accesorios con agua caliente y detergente lavavajillas. Seque todo minuciosamente.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por piezas móviles y afiladas.

- Tenga cuidado durante la manipulación con los bordes afilados de la cuchilla (16).
- Antes de montar y desmontar accesorios, extraiga siempre la clavija de enchufe de la toma de corriente.

9. Manejo del aparato

9.1. Montaje de la picadora de carne

Para procesar carne, utilice uno de los tres discos perforados en función del resultado deseado (18/19/20) y la cuchilla (16).

- ▶ Extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente para desconectar la picadora del suministro eléctrico.
- ▶ Introduzca la unidad de picado (14) en el orificio de conexión con el cierre de bayoneta (9). El orificio de llenado de la unidad de picado debe apuntar hacia la derecha.

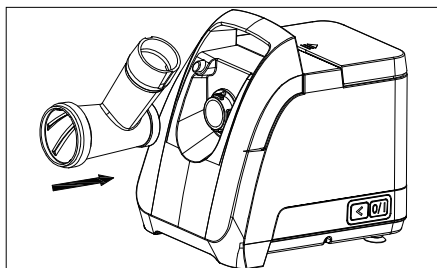


Fig. 1

- ▶ Gire la unidad de picado (14) hacia la izquierda hasta que encastre de manera audible y el orificio de llenado apunte hacia arriba.

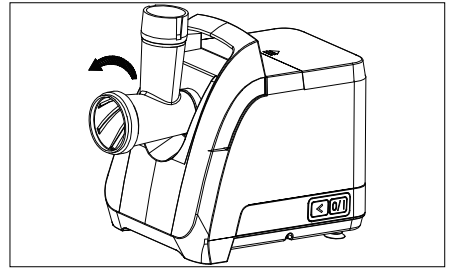


Fig. 2

- ▶ Coloque el sinfín (15) con el dentado hacia el interior en la unidad de picado (14) y gire ligeramente el sinfín (15) hasta que cierre al ras con la carcasa del motor.

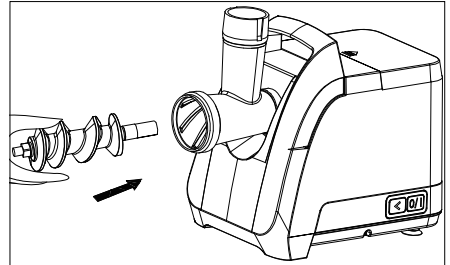


Fig. 3

- ▶ Coloque la cuchilla (16) en el sinfín (15) de tal modo que los bordes afilados apunte hacia el lado contrario del sinfín (15). Preste atención a que la escotadura cuadrada de la cuchilla (16) entre correctamente en el eje cuadrado.

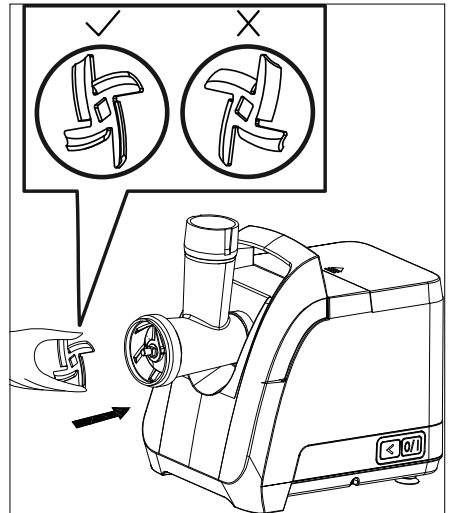


Fig. 4

- ▶ Elija un disco perforado adecuado (18/19/20) y colóquelo en el eje del sinfín (15). Asegúrese de colocar el disco perforado en la unidad de picado (14) en la posición correcta guiándose por la muesca.

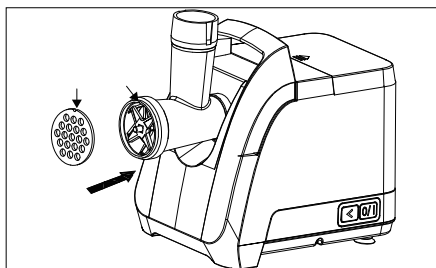


Fig. 5

Hay tres discos perforados disponibles:

Disco perforado	Ejemplos de aplicación
Disco perforado (fino) (18)	Carne deshuesada cocinada, aves, pescado, p. ej., para elaborar tropezones para sopa, carne de cerdo, cordero o ternera para elaborar carne picada para albóndigas, hamburguesas o asado de carne picada, tocino o carne de cerdo, cordero o ternera para elaborar carne picada para salchichas o patés
Disco perforado (medio) (19)	Carne deshuesada de cerdo, cordero o ternera para elaborar salchichas más finas o patés
Disco perforado (grosso) (20)	Carne deshuesada de cerdo, cordero o ternera para elaborar salchichas gruesas o tropezones para sopa

- ▶ Sujete el disco perforado en su posición con una mano y enrosque con la otra mano el anillo de fijación (17) en la unidad de picado (14).
- ▶ Enrosque el anillo de fijación (17) solo con la mano y no lo apriete en exceso.

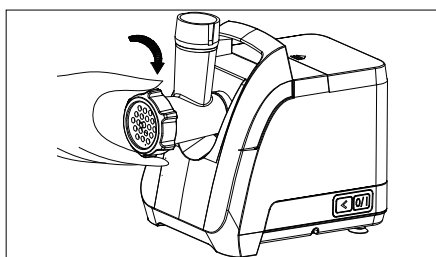


Fig. 6

- ▶ Coloque la bandeja de llenado (13) como se muestra en la figura sobre el orificio superior de la unidad de picado (14) para evitar que el aparato vuelque durante el uso.
- ▶ Preste atención a no cubrir los orificios de ventilación en la base de la carcasa (8).

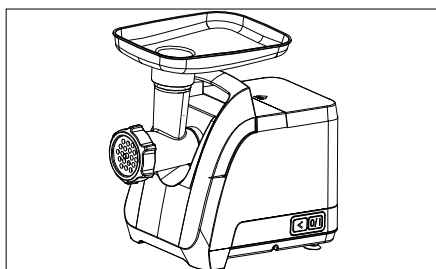


Fig. 7

9.2. Picado de carne

- ▶ Corte la carne en trozos de modo que puedan introducirse con facilidad en el orificio de llenado de la unidad de picado (14).



Los trozos de carne no deberían tener tendones ni huesos; asimismo, deberían tener la menor cantidad de grasa posible y no superar un tamaño de $2 \times 2 \times 6$ cm.

- ▶ Enchufe la clavija de enchufe en la toma de corriente y pulse la tecla **0/I** (2) para encender el aparato.
- ▶ Introduzca la carne en el orificio de llenado y empujela sin ejercer demasiada fuerza con el embudidor (12).

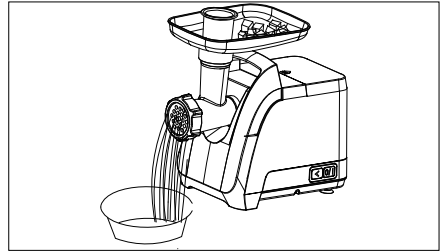


Fig. 8

- ▶ Una vez picada toda la carne, pulse la tecla **0/I** (2) para apagar el aparato.
- ▶ Espere hasta que el accionamiento se haya detenido por completo.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.

9.3. Montaje y uso del accesorio para salchichas

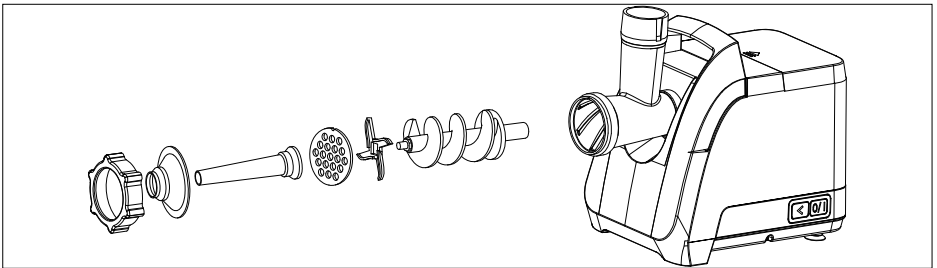


Fig. 9

Para introducir la masa para salchichas en tripas naturales o artificiales adecuadas, utilice el anillo adaptador para salchichas (23) con uno de los accesorios para salchichas (24/25/26).

- ▶ Extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente para desconectar el aparato del suministro eléctrico.
- ▶ Monte la picadora de carne tal y como se indica en el capítulo «9.1. Montaje de la picadora de carne» en la página 144.
- ▶ Coloque un accesorio para salchichas (24/25/26) en el anillo adaptador para salchichas (23) y presione ambas piezas entre sí hasta que el accesorio se encuentre bien colocado en el anillo adaptador.

- ▶ Coloque el anillo adaptador para salchichas primero en el anillo de fijación (17) y, a continuación, delante del disco perforado (18/19/20); por último, fije todas las piezas con el anillo de fijación.
- ▶ Coloque la bandeja de llenado (13) en el orificio superior de la unidad de picado (14).
- ▶ Prepare la carne como se describe en el capítulo «9.2. Picado de carne» en la página 147.
- ▶ Coloque la tripa en el accesorio para salchichas (24/25/26) y anude el extremo.
- ▶ Enchufe la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- ▶ Sujete ahora la tripa con una mano dejándola suelta y pulse la tecla **0/I** (2) para encender el aparato.
- ▶ Introduzca la masa de salchichas sin ejercer mucha presión con el embudidor (12).



Asegúrese de que la tripa no se llene en exceso, ya que la carne se expande al asarla o cocerla y la tripa puede rasgarse. De ser preciso, pida ayuda a otra persona.

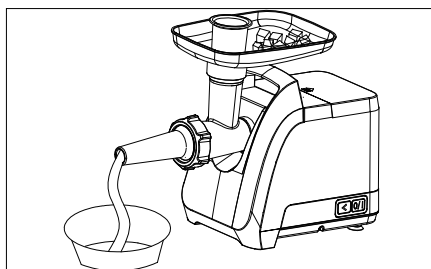


Fig. 10

- ▶ Una vez embutida la masa, pulse la tecla **0/I** (2) para apagar el aparato.

9.4. Montaje y uso del accesorio para kebbe

Con el accesorio para kebbe (21) puede formar rollitos huecos de carne o verdura para después rellenarlos a su gusto.

- ▶ Extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente para desconectar el aparato del suministro eléctrico.
- ▶ Monte la picadora de carne tal y como se indica en el capítulo «9.1. Montaje de la picadora de carne» en la página 144.
- ▶ En este caso, en lugar de la cuchilla (16) y un disco perforado debe colocar el accesorio para salchichas/kebbe (21) y el anillo para kebbe (22) en el eje del sinfín (15).

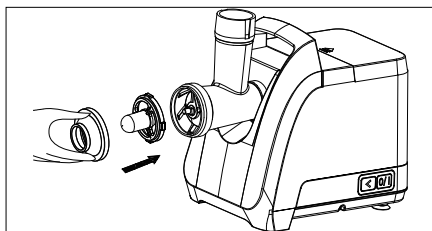


Fig. 11

- ▶ Fije entonces todas las piezas con el anillo de fijación (17).
- ▶ Coloque la bandeja de llenado (13) en el orificio superior de la unidad de picado (14).
- ▶ Prepare la masa de carne picada para los rollitos y para el relleno según la receta «12.2. Kebbe» en la página 155 u otra receta de su elección.

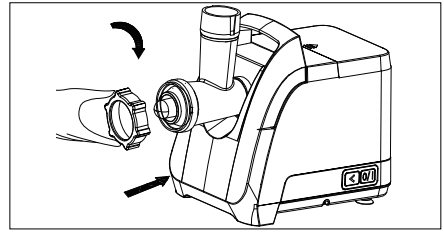


Fig. 12

- ▶ Enchufe la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- ▶ Pulse la tecla **0/I** (2) para encender el aparato.
- ▶ Introduzca la masa de carne picada sin ejercer mucha presión con el embudidor (12).
- ▶ Corte los rollitos a la longitud deseada.



Asegúrese de que la masa de carne picada se presiona homogéneamente a través de la picadora de carne. De ser preciso, pida ayuda a otra persona.

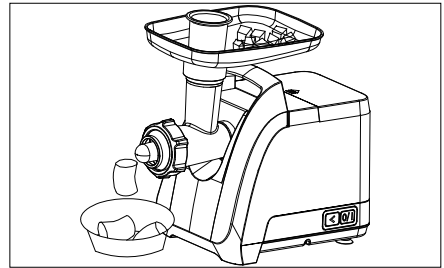


Fig. 13

- ▶ Pulse la tecla **0/I** (2) para volver a apagar el aparato.
- ▶ Rellene los rollitos de carne picada con un relleno para kebbe.
- ▶ Cierre los rollitos y áselos o fríalos.

9.5. Montaje y uso del cortador de verduras

Dispone de diferentes accesorios para cortar verdura (29/30/31/32) para la preparación de ensaladas, queso rallado y otras muchas cosas.

- ▶ Extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente para desconectar el aparato del suministro eléctrico.
- ▶ Introduzca el accesorio cortador de verduras (28) en el orificio de conexión con el cierre de bayoneta (9).

El orificio de llenado del accesorio cortador de verduras deber mirar hacia la derecha.

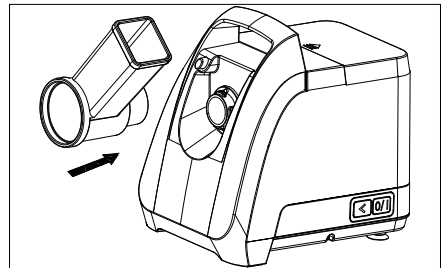


Fig. 14

- ▶ Gire el accesorio cortador de verduras (28) hacia la izquierda hasta que encastre de manera audible y el orificio de llenado apunte hacia arriba.

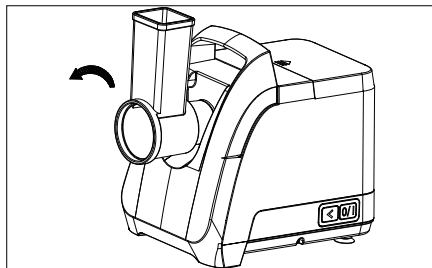


Fig. 15

- ▶ Coloque un elemento cortador de verduras (29/30/31/32) en el correspondiente orificio del accesorio.

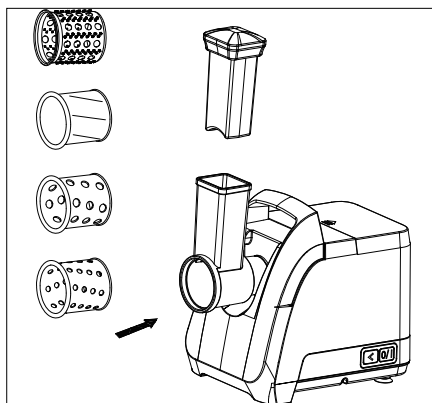


Fig. 16

- ▶ Asegúrese de que la base del elemento cortador de verduras se introduce hasta el tope en el orificio del accesorio cortador de verduras.

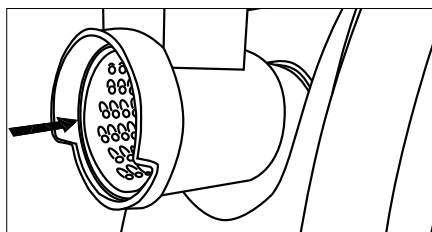


Fig. 17

Dispone de los siguientes elementos cortadores de verdura:

Elemento cortador de verduras	Ejemplos de aplicación
Moler (29)	Queso duro, frutos secos, almendras, chocolate, pan duro para hacer pan rallado
Cortar (30)	Cortar rodajas de patata para gratinado, rodajas de pepino para ensalada, rodajas de manzana para pastel de manzana
Rallar grueso (31)	Zanahoria, cebolla, manzana, patata, calabacín, queso

Elemento cortador de verduras	Ejemplos de aplicación
Rallar fino (32)	Zanahoria, patata, calabacín, pan duro para hacer pan rallado



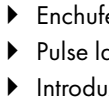
Corte verduras o queso en trozos con un tamaño máximo de 4 × 4 cm.



Si lo desea, puede variar el grosor de las rodajas cuando utilice el accesorio de corte (30) modificando la presión que ejerce sobre el embudidor.



Utilice un cuenco alto adecuado para evitar que los alimentos salgan disparados hacia el lado.



- ▶ Enchufe la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- ▶ Pulse la tecla **0/I** (2) para encender el aparato.
- ▶ Introduzca el alimento en el orificio de llenado y empújelo sin ejercer demasiada fuerza con el embudidor (27).
- ▶ Pulse la tecla **0/I** (2) para volver a apagar el aparato.



Si un alimento se queda atascado en uno de los accesorios para cortar verduras, pulse la tecla **0/I** (2) para apagar el aparato. Espere hasta que el accionamiento se haya detenido por completo. Retire el alimento con una cuchara.

10. Funcionamiento inverso

- ▶ Si se produce un bloqueo, pulse la tecla **0/I** (2) para apagar el aparato.
- ▶ Espere hasta que el accionamiento se haya detenido por completo.
- ▶ Pulse la tecla de funcionamiento inverso **<** (3) hasta eliminar el bloqueo. Suelte la tecla.
- ▶ Espere hasta que el accionamiento se haya detenido por completo.
- ▶ Pulse la tecla **0/I** (2) para iniciar de nuevo el proceso de corte.
- ▶ Si el bloqueo persiste, extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente y elimine el bloqueo. De ser preciso, desmonte los accesorios como se describe en el capítulo «11. Desmontaje de accesorios» en la página 152 y limpie el aparato.

11. Desmontaje de accesorios

11.1. Accesorio para picar carne, para kebbe y para salchichas

- ▶ Pulse la tecla **0/I** (2) para apagar el aparato.
- ▶ Espere hasta que el accionamiento se haya detenido por completo.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente para desconectar la picadora de carne del suministro eléctrico.
- ▶ Afloje el anillo de fijación (17).

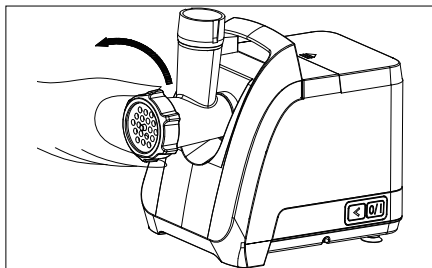


Fig. 18

- ▶ Retire el disco perforado (18/19/20) o el accesorio para kebbe (21) y el anillo para kebbe (22) o el anillo adaptador para salchichas (23) y el accesorio para salchichas (24/25/26) de la unidad de picado (14).
- ▶ Retire los restos de alimentos del sinfín (15).
- ▶ Pulse la tecla de desbloqueo (10) y gire la unidad de picado (14) hacia la derecha y extráigala.

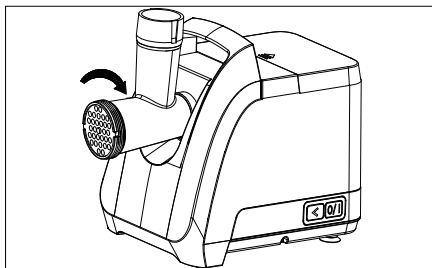


Fig. 19



Si cuesta sacar el disco perforado (18/19/20) o el accesorio para kebbe (21), retire primero la unidad de picado (14) según lo descrito y empuje el sinfín (15) desde atrás para soltar el disco perforado o el accesorio para kebbe.

- ▶ Limpie las piezas como se describe en el capítulo «13. Limpieza del aparato» en la página 157.

11.2. Cortador de verduras

- ▶ Pulse la tecla **0/I** (2) para apagar el aparato.
- ▶ Espere hasta que el accionamiento se haya detenido por completo.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente para desconectar el aparato del suministro eléctrico.

- ▶ Retire el elemento cortador de verduras (29/30/31/32) del accesorio cortador de verduras (28).
- ▶ Elimine los restos de alimentos en el accesorio o en el elemento cortador de verduras con un cepillo pequeño.



Si cuesta sacar el elemento cortador de verduras (29/30/31/32), quite primero el accesorio cortador de verduras (28) según lo descrito abajo y dé unos golpecitos con el accesorio en la superficie de trabajo.

- ▶ Pulse la tecla de desbloqueo (10), gire el accesorio cortador de verduras (28) hacia la derecha y extráigalo.

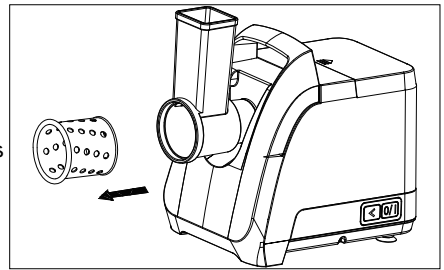


Fig. 20

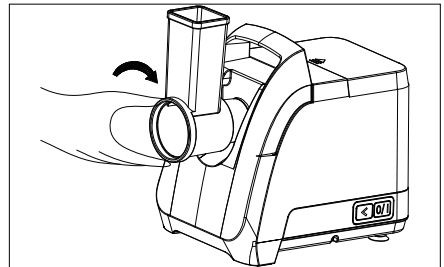


Fig. 21

- ▶ Limpie las piezas como se describe en el capítulo «13. Limpieza del aparato» en la página 157.

12. Recetas

12.1. Albóndigas o hamburguesas

Ingredientes para 8 hamburguesas pequeñas			
500 g	Carne de ternera, cerdo o cordero	1/2 cucharadita	Pimienta
1	Huevo (tamaño M)	3 cucharadas	Pan rallado
2 cucharadas	Yogur	1	Cebolla mediana
1 cucharadita	Pimentón	1	Diente de ajo
1 cucharada	Mostaza	2 cucharaditas	Perejil
1 cucharadita	Sal	2-3 cucharadas	Aceite para freír

Preparación:

- ▶ Utilice el disco perforado fino (18) para picar la carne con la picadora.
- ▶ Utilice el elemento cortador de verduras para ralladura gruesa (31) para hacer pan rallado con pan duro.
- ▶ Utilice el elemento cortador de verduras para ralladura gruesa (31) para picar la cebolla y el ajo.
- ▶ Ponga los ingredientes preparados, excepto el pan rallado, en un cuenco y añada el resto de ingredientes.
- ▶ Mezcle los ingredientes hasta formar una masa lisa.
- ▶ Forme hamburguesas pequeñas con 3 cucharadas de masa cada una. Para que le resulte más fácil darles forma, espolvoree la masa con pan rallado. Aplaste un poco las hamburguesas.
- ▶ Cocine las hamburguesas en una sartén antiadherente, primero a fuego fuerte por ambas caras y, a continuación, finalice la cocción a fuego medio o suave durante 8-10 minutos. Dé la vuelta a las hamburguesas 2 o 3 veces durante el tiempo de cocción.

12.2. Kebbe

Ingredientes para el relleno		Ingredientes para la envoltura del kebbe	
100 g	Carne magra de ternera o cordero	450 g	Carne magra de ternera o cordero
1	Cebolla mediana	150–200 g	Harina
1 cucharadita	Harina	1 cucharadita	Frutos secos picados
1 pizca	Sal	1 cucharadita	Sal
Al gusto	P. ej., una mezcla de especias con cilantro, pimentón, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, comino y cardamomo	Al gusto	P. ej., una mezcla de especias con cilantro, pimentón, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, comino y cardamomo
		1 cucharadita	Pimentón
		Al gusto	Chile en polvo
Aceite para freír			

Preparación del relleno:

- ▶ Pique la carne de ternera o cordero una o dos veces con la picadora de carne. Utilice primero el disco perforado grueso (20) y luego el fino (18).
- ▶ Utilice el elemento cortador de verduras para ralladura gruesa (31) para picar la cebolla. Sofría la cebolla hasta que se dore.
- ▶ Ponga la carne picada, la cebolla sofrita, las especias, la sal y la harina en un cuenco. Mezcle los ingredientes hasta formar una masa homogénea.

Preparación de la envoltura del kebbe:

Pique la carne de ternera o cordero dos veces con la picadora de carne. Utilice primero el disco perforado grueso (20) y luego el fino (18).

- ▶ Ponga los ingredientes en un cuenco. Mezcle los ingredientes hasta formar una masa homogénea. De ser preciso, varíe la cantidad de harina para obtener la consistencia deseada.
- ▶ Vuelva picar la masa con la picadora de carne. Utilice el disco perforado fino (18).
- ▶ Apague el aparato y cambie el accesorio por el accesorio para kebbe (21).
- ▶ Con ayuda del accesorio para kebbe (21), forme rollitos de kebbe y córtelos a la longitud deseada.
- ▶ Rellene los rollitos de carne picada con el relleno para kebbe previamente elaborado.
- ▶ Cierre los rollitos presionando ligeramente los extremos y los lados.
- ▶ Fría los rollitos en aceite alimentario caliente (aprox. 180 °C) durante 3-4 minutos.

12.3. Ensalada de zanahoria

Ingredientes para 4 raciones			
8-10	Zanahorias medianas	1 cucharada	Aceite para ensalada
1-2	Naranjas	1 pizca	Sal y pimienta
1	Manzana ácida, sin corazón ni piel		

Preparación:

- ▶ Lave y pele las zanahorias.
- ▶ Lave y descorazone la manzana y córtela en cuartos.
- ▶ Utilice el elemento cortador de verduras para ralladura gruesa (31) para rallar las zanahorias y la manzana.
- ▶ Exprima las naranjas.
- ▶ Mezcle los ingredientes en un cuenco y salpimente la ensalada al gusto.

12.4. Tortitas de patata

Ingredientes para 8-9 tortitas de patata			
1000 g	Patatas (peladas, crudas)	1 pizca	Nuez moscada
2	Huevos (tamaño M)	Aprox. 100 g	Harina de trigo
2 cucharaditas	Sal	1	Cebolla mediana
1/2 cucharadita	Pimienta	5-6 cucharadas	Aceite para freír

Preparación:

- ▶ Utilice el elemento cortador de verduras para ralladura gruesa (31) para picar la cebolla.
- ▶ Utilice el elemento cortador de verduras para ralladura gruesa/fina (31/32), según prefiera, para rallar las zanahorias crudas. Ponga a continuación las patatas ralladas sobre un paño de cocina limpio para quitarles la humedad.
- ▶ Ponga los ingredientes en un cuenco y mezcle hasta formar una masa homogénea.
- ▶ Caliente el aceite alimentario en una sartén antiadherente, primero a fuego fuerte. Ponga en la sartén un cucharón de masa y aplaste ligeramente la masa. Vaya cocinando las tortitas de patata de manera sucesiva por ambos lados durante 4-5 minutos a fuego medio.
- ▶ Escorra las tortitas de patata sobre papel de cocina para que no estén demasiado grasas.
- ▶ Mantenga las tortitas de patata calientes en el horno precalentado a unos 150 °C.

13. Limpieza del aparato



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- Pulse la tecla **0/I** (2) para apagar el aparato. Espere hasta que el accionamiento se haya detenido por completo. Desenchufe el aparato.
- Antes de la limpieza, retire los accesorios del aparato principal.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones con los bordes afilados de la cuchilla (16) y los elementos cortadores de verdura (29/30/31/32).

- Evite tocar los bordes afilados.
- Para evitar lesiones, utilice un cepillo de limpieza o un medio de limpieza similar adecuado para limpiar los bordes afilados.



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

Las superficies sensibles del aparato pueden resultar dañadas si se limpian de manera indebida.

- No utilice cepillos metálicos ni objetos abrasivos.
- No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulosos, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio, cloro o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.

13.1. Carcasa del motor

- ▶ Para la limpieza exterior de la carcasa (8), solo debe utilizarse una bayeta húmeda con un poco de detergente lavavajillas.
- ▶ Séquela después con un paño de cocina.

13.2. Accesorios

- ▶ Limpie los accesorios con agua caliente y detergente lavavajillas.
- ▶ Para garantizar la conservación, frote las piezas metálicas después de la limpieza con un paño empapado en aceite alimentario.

Accesorios para salchichas, accesorio para kebbe y embutidor

- ▶ Los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, para una limpieza suave se recomienda lavar las piezas a mano como se ha descrito con anterioridad.

Unidad de picado, bandeja de llenado, sinfín, discos perforados, cuchilla, accesorio cortador de verduras, elementos cortadores de verduras y anillo de fijación

- ▶ Estos accesorios no se pueden lavar en el lavavajillas. Límpielos como se indica arriba.

14. Solución

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se pone en marcha.	La clavija no está bien enchufada.	▶ Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo después de unos 10 segundos.
	La toma de corriente está defectuosa.	▶ Compruebe la toma de corriente enchufando otro aparato.
El aparato se detiene durante el funcionamiento.	El alimento se ha ladeado en la unidad de picado (14).	▶ Intente eliminar el bloqueo mediante el funcionamiento inverso, tal y como se describe en el capítulo «10. Funcionamiento inverso» en la página 151.
		▶ Limpie la unidad de picado (14) como se describe en el capítulo «13. Limpieza del aparato» en la página 157.

Problema	Posible causa	Solución
	La protección contra sobrecalentamiento se ha activado.	<ul style="list-style-type: none">▶ Apague el aparato.▶ Desenchufe el aparato.▶ Deje que el aparato se enfríe unos 60 minutos.▶ Vuelva a enchufar el aparato.▶ Vuelva a encender el aparato.
	La protección contra sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia.	<ul style="list-style-type: none">▶ Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

15. Almacenamiento/transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato, desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente y desmonte y limpie el aparato como se describe en el capítulo «11. Desmontaje de accesorios» en la página 152 y el capítulo «13. Limpieza del aparato» en la página 157.
- ▶ Enrolle el cable en el recogecable (6) situado en la parte inferior del aparato, tal y como se muestra en la figura 22, y pase el extremo del cable por el pasacables lateral (5).

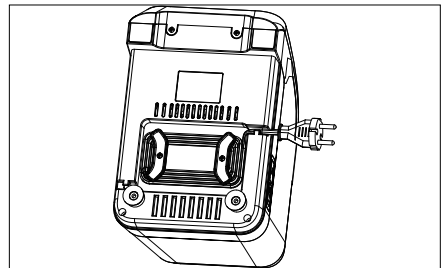


Fig. 22

- ▶ Guarde los discos perforados (18/19/20), el anillo adaptador para salchichas (23), los accesorios para salchichas (24/25/26), el anillo para kebbe (22) y el accesorio para kebbe (21) en el alojamiento para discos (1).
- ▶ Guarde el aparato en un lugar seco, protegido del polvo, de las heladas y de la radiación solar directa.
- ▶ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ Para evitar daños durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

16. Eliminación



EMBALAJE

Su aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes están hechos con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



APARATO

Todos los aparatos antiguos marcados con el símbolo adjunto no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medio ambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

17. Aviso legal

Copyright © 2024

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

ALEMANIA

17.1. Indicaciones sobre marcas

SilverCrest® es una marca registrada de Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Alemania.

Todo el resto de nombres y productos son marcas o marcas registradas de su respectivo propietario.

18. Garantía de MEDION AG

Estimado cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de la compra. En caso de darse un fallo en este producto, Ud. tiene derechos legales frente al vendedor del producto. Estos derechos legales no quedarán limitados por nuestra garantía, descrita a continuación.

18.1. Condiciones de la garantía

El periodo de garantía comienza en la fecha de compra. Guarde cuidadosamente el recibo de compra original. Este documento se requiere como comprobante de la compra.

Si en un periodo de tres años a partir de la fecha de compra se detectara un daño de material o de producción, el producto será reparado o sustituido gratuitamente por nosotros (la decisión de si se procede a una reparación o a una sustitución nos corresponde a nosotros). Este servicio de garantía requiere que se nos presenten en este periodo de tres años el aparato defectuoso y el comprobante de la compra (recibo o tique), junto con una breve descripción por escrito del tipo de fallo y de cuándo se produjo.

Si el fallo está cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o la sustitución del producto no empieza un nuevo periodo de garantía.

18.2. Periodo de garantía y reclamaciones por defectos

El periodo de garantía no se prolongará por la prestación de garantía. Esto también es válido para las piezas reparadas o sustituidas. Los daños y defectos que pudieran existir ya en el momento de la compra deberán ser notificados inmediatamente después de haber desenvuelto el aparato. Una vez expirado el periodo de garantía las reparaciones no son gratuitas.

18.3. Alcance de la garantía

El aparato ha sido fabricado con esmero cumpliendo las más estrictas normas de calidad y ha sido controlado detenidamente antes de su expedición.

El servicio de garantía cubre los daños de material y de fabricación. Esta garantía no es aplicable a las partes del producto que están expuestas al desgaste normal, y por ello se pueden considerar piezas de desgaste, ni a daños en piezas frágiles, como interruptores, pilas o piezas de vidrio.

La garantía se extingue en caso de daños originados por influencias externas o de un uso o mantenimiento inadecuados. Para el uso adecuado del producto hay que tener en cuenta exactamente todas las indicaciones especificadas en el manual de instrucciones. Hay que evitar en todo caso aquellos usos y acciones que se recomienda evitar en el manual de instrucciones.

El producto se ha diseñado exclusivamente para su uso particular y no es apto para fines comerciales. La garantía perderá su validez en caso de una utilización abusiva o inapropiada, en caso de haber empleado la fuerza o en reparaciones que no hayan sido efectuadas por nuestro taller autorizado.

18.4. Pasos a seguir en caso de garantía

Para asegurar una solución rápida de su caso, rogamos siga las siguientes instrucciones:

- Para cualquier tipo de consulta, tenga a mano el recibo de compra y el número de artículo (p. ej., IAN 460166_2401) como comprobante de compra.
- Encontrará el número de artículo en la placa de características, un grabado, en el título del manual de instrucciones (en la esquina inferior izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.
- En caso de fallos de funcionamiento u otros daños, rogamos que contacte primero con el servicio de atención al cliente indicado a continuación por teléfono o a través de nuestro formulario de contacto.

19. Atención al cliente



En www.lidl-service.com puede descargarse estas instrucciones, así como muchos otros manuales, vídeos del producto y software de instalación.

Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) e introduciendo el número de artículo IAN 460166_2401 podrá abrir su manual de instrucciones.

	<p>Atención al cliente España Hotline ☎ +34 91 904 28 00 🕒 Lu - Vi: 9:00 - 17:00 h Utilice el formulario de contacto en: www.medion.com/contact</p>
	<input data-bbox="204 1090 471 1129" type="text" value="IAN 460166_2401"/>

19.1. Proveedor/fabricante/importador

Tenga en cuenta que la siguiente dirección no es una dirección para devoluciones. Póngase en contacto primero con la oficina de servicio técnico indicada arriba.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
ALEMANIA

Indice

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	165
2.	Utilizzo conforme	167
3.	Indicazioni di sicurezza.....	168
	3.1. Posizionamento dell'apparecchio.....	170
	3.2. Utilizzo dell'apparecchio.....	170
4.	Panoramica dell'apparecchio.....	172
	4.1. Apparecchio	172
	4.2. Accessori.....	172
5.	Contenuto della confezione	173
6.	Dati tecnici.....	173
7.	Informazioni sulla conformità UE	174
8.	Prima del primo utilizzo.....	174
9.	Utilizzo dell'apparecchio	174
	9.1. Montare il tritacarne.....	174
	9.2. Tritare la carne	177
	9.3. Montare e utilizzare l'imbuto insaccatore per salsicce	177
	9.4. Montare e utilizzare l'accessorio per kebbe.....	178
	9.5. Montare e utilizzare l'accessorio affettaverdure	179
10.	Inversione	181
11.	Smontare gli accessori	182
	11.1. Accessorio tritacarne, per kebbe e salsicce.....	182
	11.2. Affettaverdure	182
12.	Ricette	184
	12.1. Polpette.....	184
	12.2. Kebbe	185
	12.3. Insalata di carote.....	186
	12.4. Frittelle di patate	186
13.	Pulizia dell'apparecchio	187
	13.1. Alloggiamento del motore	188
	13.2. Accessori.....	188
14.	Soluzione	188
15.	Conservazione/trasporto.....	189
16.	Smaltimento	190
17.	Note legali	190
	17.1. Informazioni sui marchi.....	190

18.	Garanzia di MEDION AG	191
18.1.	Condizioni di garanzia	191
18.2.	Garanzia e diritti in materia di garanzia legale	191
18.3.	Copertura della garanzia.....	191
18.4.	Evasione delle richieste di riparazione in garanzia	192
19.	Servizio.....	192
19.1.	Fornitore / Produttore / Importatore.....	193

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Congratulazioni per l'acquisto del suo nuovo apparecchio. Il prodotto scelto è di alta qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto. Esse contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento del prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative all'uso e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per lo scopo indicato. Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso. In caso di cessione del prodotto a terzi, insieme ad esso consegnare anche tutta la relativa documentazione.



PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che causano la morte o lesioni gravi.



AVVERTENZA!

Possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono essere letali o causare lesioni gravi.



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare lesioni di lieve entità.



AVVISO!

Attenersi agli avvisi al fine di evitare danni materiali!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare danni materiali.



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



AVVERTENZA!

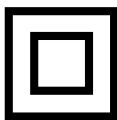
Pericolo di scosse elettriche!



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni a causa di spigoli vivi!

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- ▶ Istruzioni operative da seguire
- Indicazioni di sicurezza da seguire



Classe di protezione II

Gli apparecchi elettrici della classe di protezione II possiedono un isolamento doppio e/o rinforzato permanente e non hanno possibilità di allacciamento per un conduttore di terra.



Simbolo della corrente alternata



Marchio CE

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità UE").

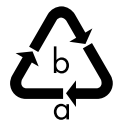


Sicurezza verificata

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti, quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b) con il seguente significato:

a: indicazione aggiuntiva dei materiali

b: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.

2. Utilizzo conforme

Questo apparecchio è destinato alla trasformazione di alimenti in quantità normali per uso domestico:

- Lavorare/tritare carne, pesce, pollo, pancetta, frutta e verdura, formaggi.
- Preparare salsicce con budelli naturali o sintetici.

Qualsiasi altro utilizzo diverso da questo è considerato non conforme.

- L'apparecchio non è destinato alla lavorazione di alimenti surgelati o duri (ad es. ossi o frutta secca).
- L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza il nostro consenso e utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

3. Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

In caso di utilizzo non conforme sussiste il pericolo di lesioni.

- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro degli apparecchi e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non è necessario alcun intervento da parte dell'utilizzatore per far passare il prodotto da 50 a 60 Hz e viceversa: si adatta sia a 50 che a 60 Hz.



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza. Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.

- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che il dispositivo e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Non aprire mai la parte esterna dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - prima di montare, smontare o pulire i componenti dell'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - durante un temporale
 - quando non si utilizza più l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Ciò può provocare scosse elettriche.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o recipienti per bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.

- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

3.1. Posizionamento dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione e non utilizzare prolungha.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.

3.2. Utilizzo dell'apparecchio



AVVERTENZA!

PERICOLO DI LESIONI!

Componenti in movimento e taglienti possono causare lesioni da taglio.

- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Durante l'utilizzo non afferrare mai la bocchetta di riempimento o l'apertura di scarico con le mani.
- Spingere gli alimenti nella bocchetta di riempimento usando esclusivamente il pestello.
- Nella bocchetta di riempimento non inserire mai oggetti diversi dal pestello in dotazione con l'accessorio e indicato per l'alimento da lavorare.
- Utilizzare l'apparecchio solo per alimenti in quantitativi domestici.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, tenere lontani capelli, vestiti, mani, posate, cucchiai da cucina o simili per evitare lesioni alle persone o danni materiali.

- Dopo lo spegnimento il motore continua a funzionare per un breve periodo di tempo. Prima di sostituire gli accessori o i componenti, attendere che il motore si arresti completamente.
- Durante la pulizia prestare molta attenzione alle lame affilate.
- Non pulire la grattugia e gli inserti da taglio a mani nude.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di utilizzo improprio.

- Non utilizzare l'apparecchio senza alimenti.
- L'apparecchio può surriscaldarsi.
 - Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente **per più di quindici minuti**.
 - Dopo questo periodo di utilizzo, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 10 minuti prima di rimetterlo in funzione.
- Non utilizzare l'accessorio per kebbe insieme al coltello e alla piastra forata.
- Non lavorare alimenti duri o fibrosi, come ad es. ossi, frutta secca, zenzero.
- Le istruzioni relative alla pulizia delle superfici che vengono a contatto con gli alimenti sono riportate al capitolo "13. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 187.
- Non passare direttamente dal funzionamento normale alla rotazione inversa o viceversa. Attendere che il motore si arresti completamente prima di cambiare.

4. Panoramica dell'apparecchio

4.1. Apparecchio

Vedere la fig. A

1. Scoproto portaoggetti (per gli accessori 18/19/20/21/22/23/24/25/26)
2. Tasto **O/I**: accensione/spegnimento
3. Tasto **<**: Inversione
4. Ventose (2x)
5. Apertura per il passaggio del cavo (ulteriore passacavo sul lato opposto, cavo di alimentazione non raffigurato)
6. Supporto avvolgicavo (sul lato inferiore, non raffigurato)
7. Piedini antiscivolo (2x)
8. Involucro dell'apparecchio
9. Attacco a baionetta
10. Tasto di sblocco
11. Maniglia per il trasporto

4.2. Accessori

Vedere la fig. B

12. Pestello
13. Vassoio
14. Accessorio tritacarne
15. Coclea
16. Coltello
17. Anello di bloccaggio
18. Piastra forata (fori fini)
19. Piastra forata (fori medi)
20. Piastra forata (fori grandi)

Vedere la fig. C

21. Accessorio per kebbe
22. Ghiera per kebbe
23. Corona di attacco per salsicce
24. Imbuto insaccatore per salsicce, stretto
25. Imbuto insaccatore per salsicce, medio
26. Imbuto insaccatore per salsicce, largo

Vedere la fig. D

27. Pestello per accessorio affettaverdure
28. Accessorio affettaverdure
29. Cilindro affettaverdure, per grattugiare
30. Cilindro affettaverdure, per affettare
31. Cilindro affettaverdure, per grattugiare a grana grossa
32. Cilindro affettaverdure, per grattugiare a grana fine

5. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

■ Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Tritacarne elettrico
- Accessori e pezzi aggiuntivi (vedere "4. Panoramica dell'apparecchio" a pagina 172)
- Istruzioni per l'uso

6. Dati tecnici

Nome o marchio commerciale del fornitore:	SilverCrest®
Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germania
Modello:	SFW 800 A1
Tensione nominale:	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza nominale:	800 W
Classe di protezione:	II
Tempo di funzionamento ininterrotto:	15 minuti
Quantità massima di preparazione della carne:	3 kg/min.*

Dimensioni

Apparecchio senza accessori (L x A x P):	18 x 25,4 x 26,8 cm
Peso:	ca. 3 kg

*Dipende dall'impasto e dal tipo di carne



7. Informazioni sulla conformità UE

CE Il produttore dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti:

- Direttiva EMV 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

8. Prima del primo utilizzo

- ▶ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- ▶ Prima del primo utilizzo lavare gli accessori accuratamente con acqua calda e detersivo per stoviglie. Asciugarli per bene.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni dovuto alla presenza di parti taglienti in movimento.

- Maneggiare con cautela i bordi taglienti del coltello (16).
- Prima di montare e smontare gli accessori, staccare la spina di alimentazione.

9. Utilizzo dell'apparecchio

9.1. Montare il tritacarne

Per preparare la carne utilizzare una delle tre piastre forate (18/19/20) e il coltello (16), a seconda del risultato che si desidera ottenere.

- ▶ Staccare la spina di alimentazione per scollegare il tritacarne dalla rete elettrica.
- ▶ Spingere l'accessorio tritacarne (14) nell'apertura di collegamento con l'attacco a baionetta (9).

L'apertura di riempimento dell'accessorio tritacarne è rivolta verso destra.

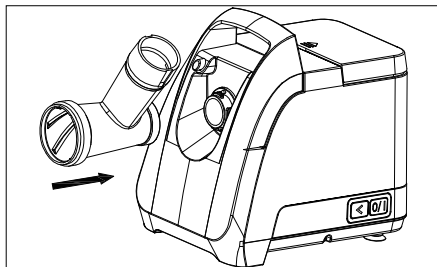


Fig. 1

- ▶ Ruotare l'accessorio tritacarne (14) verso sinistra finché non scatta in posizione con un clic e l'apertura di riempimento è rivolta verso l'alto.

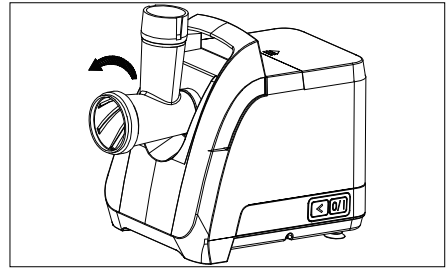


Fig. 2

- ▶ Inserire la coclea (15) nell'accessorio tritacarne (14) con i denti rivolti verso l'interno e ruotare leggermente la coclea (15) finché non è a filo con l'alloggiamento del motore.

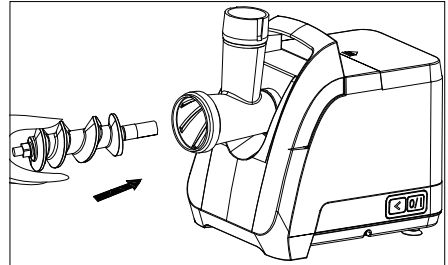


Fig. 3

- ▶ Posizionare il coltello (16) sulla coclea (15) in modo che il lato con le lame sia rivolto verso l'esterno della coclea (15). Assicurarsi che l'incavo quadrato del coltello (16) sia inserito correttamente sull'asse quadrato.

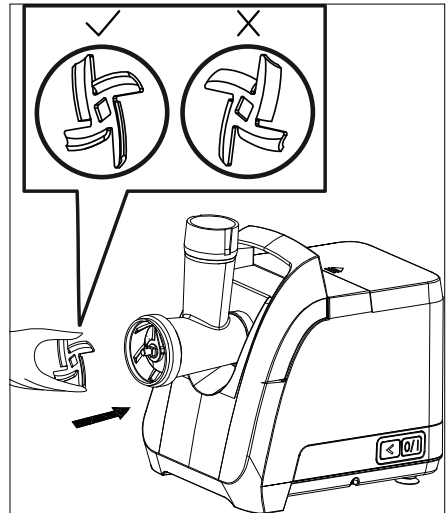


Fig. 4

- ▶ Selezionare la piastra forata adatta (18/19/20) e posizionarla sull'asse della coclea (15). Assicurarsi che la piastra forata sia inserita nell'accessorio tritacarne (14) con la scanalatura in posizione corretta.

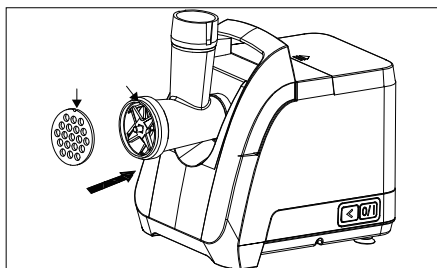


Fig. 5

Sono disponibili le seguenti piastre forate:

Piastra forata	Esempi di utilizzo
Piastra forata (fori fini) (18)	Carne cotta e disossata, pollame, pesce, ad esempio da aggiungere alle zuppe, carne di maiale/agnello/manzo per preparare carne macinata per polpette o polpettoni, speck / carne di maiale/agnello/manzo per preparare la carne per salsicce/pasticci di carne
Piastra forata (fori medi) (19)	Carne disossata di maiale/agnello/manzo per preparare salsicce o pasticci di carne dall'impasto più fine
Piastra forata (fori grandi) (20)	Carne disossata di maiale/agnello/manzo per preparare salsicce dall'impasto più grossolano o da aggiungere alle zuppe

- ▶ Tenere ferma la piastra forata con una mano e avvitare l'anello di bloccaggio (17) sull'accessorio tritacarne (14) con l'altra mano.
- ▶ Avvitare l'anello di bloccaggio (17) esclusivamente a mano e non stringerlo eccessivamente.

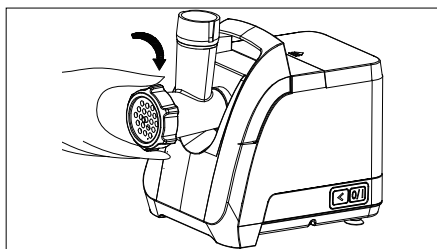


Fig. 6

- ▶ Posizionare il vassoio (13) sull'apertura superiore dell'accessorio tritacarne (14), come illustrato nella figura, per evitare che l'apparecchio si ribalti durante l'utilizzo.
- ▶ Assicurarsi che le aperture per la ventilazione sul fondo dell'alloggiamento (8) non siano coperte.

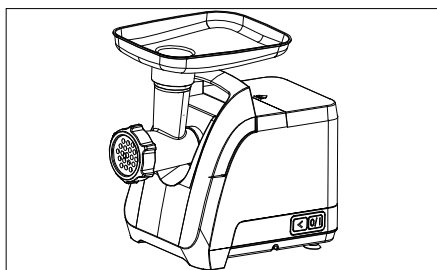


Fig. 7

9.2. Tritare la carne

- ▶ Tagliare la carne a pezzi in modo che entrino facilmente nell'apertura di riempimento dell'accessorio tritacarne (14).



I pezzi devono essere privi di tendini, ossi e, possibilmente, di grasso e non superare la grandezza di 2 x 2 x 6 cm.

- ▶ Inserire la spina nella presa elettrica e premere il tasto **0/I** (2) per accendere l'apparecchio.
- ▶ Inserire la carne nell'apertura di riempimento e farla scendere usando il pestello (12), senza esercitare troppa pressione.

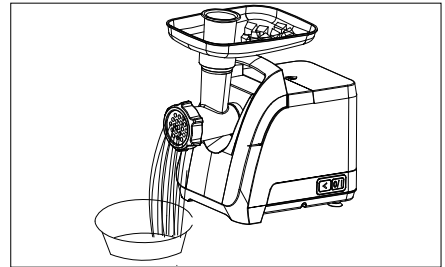


Fig. 8

- ▶ Dopo aver tritato la carne, premere il tasto **0/I** (2) per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Attendere che il motore si arresti completamente.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

9.3. Montare e utilizzare l'imbutto insaccatore per salsicce

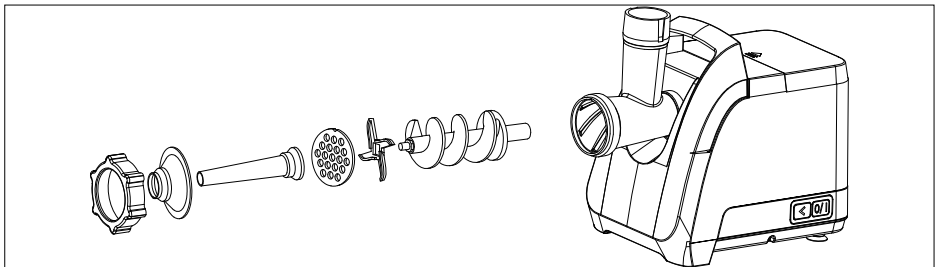


Fig. 9

Per riempire i budelli naturali o sintetici con la carne per salsicce, utilizzare la corona di attacco per salsicce (23) e uno degli imbuto insaccatori (24/25/26).

- ▶ Estrarre la spina dalla presa per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ▶ Assemblare il tritacarne come descritto nel capitolo "9.1. Montare il tritacarne" a pagina 174.
- ▶ Posizionare un imbuto insaccatore (24/25/26) sulla corona di attacco per salsicce (23) e spingere entrambi i componenti fino a quando l'imbuto non è ben fissato sulla corona di attacco per salsicce.

- ▶ Collocare la corona di attacco per salsicce prima nell'anello di bloccaggio (17), poi davanti alla piastra forata (18/19/20) e fissare tutti i componenti con l'anello di bloccaggio.
- ▶ Posizionare il vassoio (13) sull'apertura superiore dell'accessorio tritacarne (14).
- ▶ Preparare la carne come descritto nel capitolo "9.2. Tritare la carne" a pagina 177.
- ▶ Far scorrere il budello per salsicce sull'imbuto insaccatore (24/25/26) e annodare l'estremità.
- ▶ Inserire la spina nella presa elettrica.
- ▶ Ora tenere fermo il budello per salsicce, non troppo stretto, e premere il tasto **0/I** (2) per accendere l'apparecchio.
- ▶ Spingere l'impasto per salsicce usando il pestello (12), senza esercitare troppa pressione.



Assicurarsi che il budello per salsicce non sia riempito eccessivamente, poiché durante la cottura la salsiccia tende ad espandersi e il budello potrebbe rompersi. Se necessario, chiedere aiuto a un'altra persona.

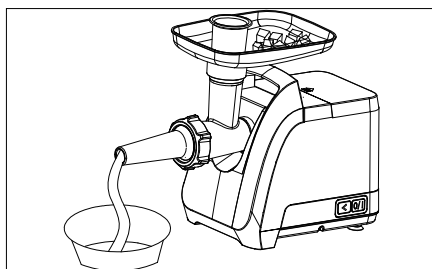


Fig. 10

- ▶ Dopo aver preparato le salsicce, premere il tasto **0/I** (2) per spegnere l'apparecchio.

9.4. Montare e utilizzare l'accessorio per kebbe

Con l'accessorio per kebbe (21) è possibile preparare involtini vuoti di carne o verdure, da riempire a piacere.

- ▶ Estrarre la spina dalla presa per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ▶ Assemblare il tritacarne come descritto nel capitolo "9.1. Montare il tritacarne" a pagina 174.
- ▶ Al posto del coltello (16) e di una piastra forata, posizionare l'accessorio per salsicce/kebbe (21) e la ghiera per kebbe (22) sull'asse della coclea (15).

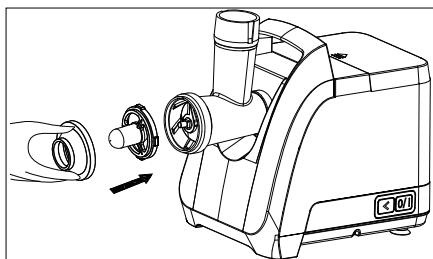


Fig. 11

- ▶ Fissare quindi tutti i componenti con l'anello di bloccaggio (17).
- ▶ Posizionare il vassoio (13) sull'apertura superiore dell'accessorio tritacarne (14).
- ▶ Preparare l'impasto di carne macinata per gli involtini e il ripieno seguendo la ricetta "12.2. Kebbe" a pagina 185 oppure un'altra ricetta a scelta.

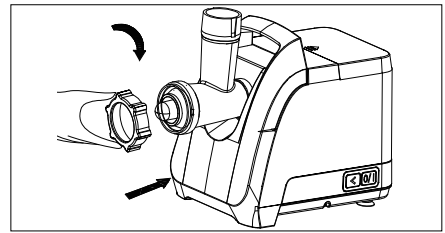


Fig. 12

- ▶ Inserire la spina nella presa elettrica.
- ▶ Premere il tasto **0/I** (2) per accendere l'apparecchio.
- ▶ Spingere l'impasto di carne macinata usando il pestello (12), senza esercitare troppa pressione.
- ▶ Tagliare gli involtini alla lunghezza desiderata.



Assicurarsi che l'impasto di carne macinata venga pressato uniformemente attraverso il tritacarne. Se necessario, chiedere aiuto a un'altra persona.

- ▶ Premere il tasto **0/I** (2) per spegnere nuovamente l'apparecchio.
- ▶ Riempire gli involtini di carne macinata con il ripieno per kebbe.
- ▶ Chiudere gli involtini e cuocerli in padella o friggerli.

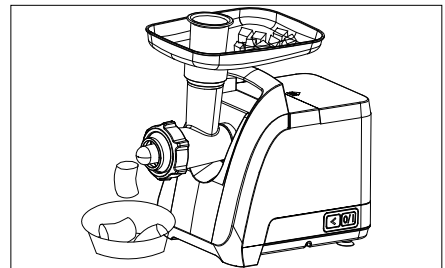


Fig. 13

9.5. Montare e utilizzare l'accessorio affettaverdure

Sono disponibili diversi cilindri affettaverdure (29/30/31/32) per preparare insalate, grattugiare il formaggio e molto altro.

- ▶ Estrarre la spina dalla presa per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ▶ Spingere l'accessorio affettaverdure (28) nell'apertura con l'attacco a baionetta (9). L'apertura di riempimento dell'accessorio affettaverdure è rivolta verso destra.

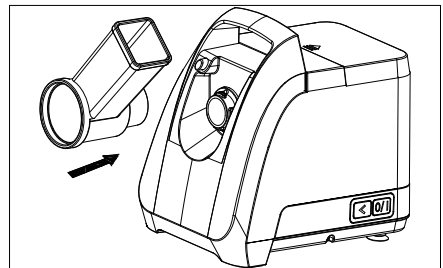


Fig. 14

- ▶ Ruotare l'accessorio affettaverdure (28) verso sinistra finché non scatta in posizione con un clic e l'apertura di riempimento è rivolta verso l'alto.

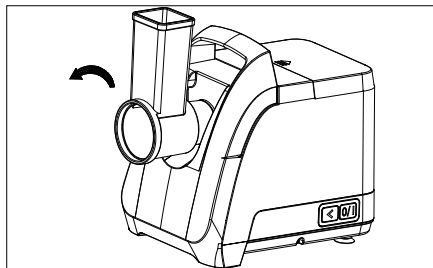


Fig. 15

- ▶ Inserire uno dei cilindri affettaverdure (29/30/31/32) nella rispettiva apertura dell'accessorio.

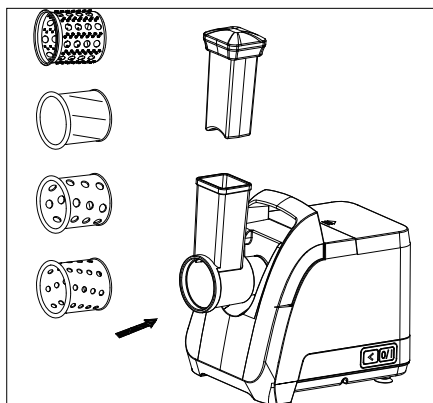


Fig. 16

- ▶ Assicurarsi che la parte inferiore del cilindro affettaverdure sia inserita fino in fondo nell'apertura dell'accessorio affettaverdure.

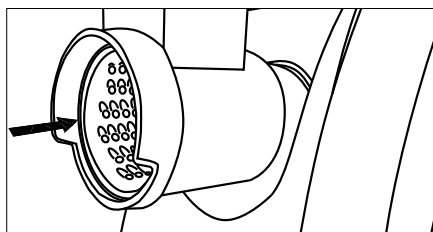


Fig. 17

Sono disponibili i seguenti cilindri affettaverdure:

Cilindro affettaverdure	Esempi di utilizzo
Grattugiare (29)	Formaggio stagionato, noci, mandorle, cioccolato, pane secco per pangrattato
Tagliare (30)	Tagliare a fette le patate per il gratin, i cetrioli per un'insalata e le mele per una torta di mele
Grattugiare grossolanamente (31)	Carote, cipolle, mele, patate, zucchine, formaggio

Cilindro affettaverdure	Esempi di utilizzo
Grattugiare finemente (32)	Carote, patate, zucchine, pane secco per pangrattato



Tagliare verdure e formaggi a pezzi grandi al massimo 4 x 4 cm.



Se necessario, è possibile variare lo spessore delle fette con il cilindro per affettare (30) esercitando pressione con il pestello.



Utilizzare una ciotola dai bordi alti per evitare che il cibo cada lateralmente.

- ▶ Inserire la spina nella presa elettrica.
- ▶ Premere il tasto **0/I** (2) per accendere l'apparecchio.
- ▶ Inserire il cibo nell'apertura di riempimento e farlo scendere usando il pestello (27), senza esercitare troppa pressione.
- ▶ Premere il tasto **0/I** (2) per spegnere nuovamente l'apparecchio.



Se il cibo rimane incastrato in uno dei cilindri affettaverdure, premere il tasto **0/I** (2) per spegnere l'apparecchio. Attendere che il motore si arresti completamente. Rimuovere i resti degli alimenti aiutandosi con un cucchiaio.

10. Inversione

- ▶ In caso di blocco, premere il tasto **0/I** (2) per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Attendere che il motore si arresti completamente.
- ▶ Premere il tasto di inversione **<** (3) fino a rimuovere il blocco. Rilasciare quindi il tasto.
- ▶ Attendere che il motore si arresti completamente.
- ▶ Premere il tasto **0/I** (2) per avviare nuovamente il ciclo di macinazione.
- ▶ Se il blocco persiste, scollegare la spina dalla presa elettrica e rimuovere il blocco. Se necessario, smontare gli accessori come descritto nel capitolo "11. Smontare gli accessori" a pagina 182 e pulire l'apparecchio.

11. Smontare gli accessori

11.1. Accessorio tritacarne, per kebbe e salsicce

- ▶ Premere il tasto **0/I** (2) per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Attendere che il motore si arresti completamente.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa per scollegare l'accessorio tritacarne dalla rete elettrica.
- ▶ Allentare l'anello di bloccaggio (17).

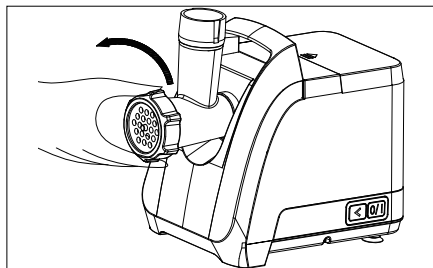


Fig. 18

- ▶ Rimuovere la piastra forata (18/19/20), l'accessorio per kebbe (21) e la ghiera per kebbe (22) oppure la corona di attacco per salsicce (23) e l'imbuto insaccatore (24/25/26) dall'accessorio tritacarne (14).
- ▶ Rimuovere i resti di cibo dalla coclea (15).
- ▶ Premere il tasto di sblocco (10), ruotare l'accessorio tritacarne (14) verso destra ed estrarlo.

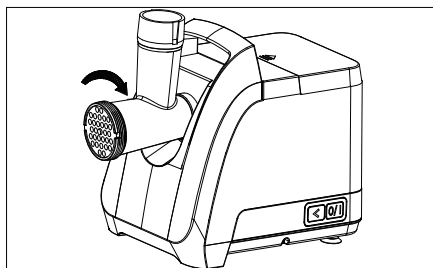


Fig. 19



Qualora la piastra forata (18/19/20) o l'accessorio per kebbe (21) non si rimuovano facilmente, rimuovere dapprima l'accessorio tritacarne (14) come descritto e spingere verso la coclea (15) da dietro, per rimuovere la piastra forata o l'accessorio per kebbe.

- ▶ Pulire i componenti come descritto nel capitolo "13. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 187.

11.2. Affettaverdure

- ▶ Premere il tasto **0/I** (2) per spegnere l'apparecchio.
- ▶ Attendere che il motore si arresti completamente.
- ▶ Estrarre la spina dalla presa per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- ▶ Rimuovere il cilindro affettaverdure (29/30/31/32) dall'accessorio affettaverdure (28).
- ▶ Rimuovere i resti di cibo dall'accessorio affettaverdure o dal cilindro affettaverdure con una piccola spazzola.



Qualora il cilindro affettaverdure (29/30/31/32) non si rimuova facilmente, rimuovere dapprima l'accessorio affettaverdure (28) come descritto di seguito e poi picchiettare leggermente l'accessorio sulla superficie di lavoro.

- ▶ Premere il tasto di sblocco (10), ruotare l'accessorio affettaverdure (28) verso destra ed estrarlo.

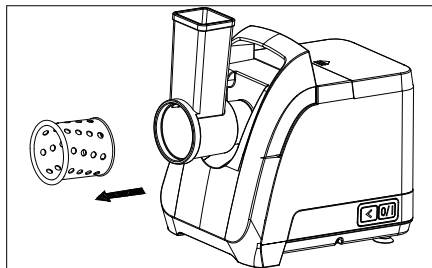


Fig. 20

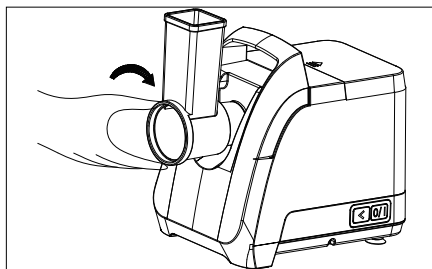


Fig. 21

- ▶ Pulire i componenti come descritto nel capitolo "13. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 187.

12. Ricette

12.1. Polpette

Ingredienti per circa 8 polpette			
500 g	carne di manzo, di maiale o di agnello	1/2 cucchiaino	pepe
1	uovo (grandezza M)	3 cucchiari	pangrattato
2	cucchiari di yogurt	1	cipolla media
1 cucchiaino	paprika	1	spicchio d'aglio
1 cucchiaino	senape	2 cucchiaini	prezzemolo
1 cucchiaino	sale	2/3 cucchiari	olio da cucina per la cottura

Preparazione:

- ▶ Utilizzare la piastra a fori fini (18) per preparare la carne macinata con il tritacarne.
- ▶ Utilizzare il cilindro con la lama per grattugiare grossolanamente (31) per ottenere il pangrattato dal pane secco.
- ▶ Utilizzare il cilindro con la lama per grattugiare grossolanamente (31) per tritare la cipolla e l'aglio.
- ▶ Unire gli ingredienti preparati, tranne il pangrattato, in una ciotola e aggiungere gli altri ingredienti.
- ▶ Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
- ▶ Formare una polpetta per volta, utilizzando circa 3 cucchiari di composto. Per facilitare la modellazione, cospargere il composto di pangrattato. Comprimerle le polpette in modo da appiattirle leggermente.
- ▶ Far rosolare dapprima le polpette in una padella antiaderente su entrambi i lati, quindi cuocerle a fuoco medio-basso per circa 8-10 minuti. Girare le polpette 2-3 volte durante la cottura.

12.2. Kebbe

Ingredienti per il ripieno		Ingredienti per il guscio	
100 g	carne magra di manzo o agnello	450 g	carne magra di manzo o agnello
1	cipolla media	150–200 g	farina
1 cucchiaino	farina	1 cucchiaino	noci tritate
1 pizzico	sale	1 cucchiaino	sale
a piacimento	Ad esempio, mix di spezie composto da: coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo	a piacimento	Ad esempio, mix di spezie composto da: coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo
		1 cucchiaino	paprika
		a piacimento	peperoncino in polvere
olio o grasso per friggere			

Preparazione del ripieno:

- ▶ Macinare una o due volte la carne di manzo o di agnello con il tritacarne. Utilizzare prima la piastra a fori grossi (20), poi quella a fori fini (18).
- ▶ Utilizzare il cilindro con la lama per grattugiare grossolanamente (31) per tritare la cipolla. Soffriggere la cipolla fino a farla dorare.
- ▶ Unire in una ciotola la carne macinata, la cipolla soffritta, le spezie, il sale e la farina. Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Preparazione del guscio:

Macinare due volte la carne di manzo o di agnello con il tritacarne. Utilizzare prima la piastra a fori grossi (20), poi quella a fori fini (18).

- ▶ Unire gli ingredienti in una ciotola. Mescolare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Se necessario, variare la quantità di farina in base alla consistenza.
- ▶ Macinare nuovamente il composto con il tritacarne. Utilizzare la piastra a fori fini (18).
- ▶ Spegnerne l'apparecchio e sostituire l'accessorio tritacarne con l'accessorio per kebbe (21).
- ▶ Formare degli involtini con l'accessorio per kebbe (21) e tagliarli della lunghezza desiderata.
- ▶ Riempire gli involtini di carne con il ripieno per kebbe preparato in precedenza.
- ▶ Chiudere gli involtini esercitando una leggera pressione alle estremità e sui lati.
- ▶ Friggere gli involtini nell'olio da cucina caldo (circa 180 °C) per circa 3-4 minuti.

12.3. Insalata di carote

Ingredienti per 4 porzioni			
8-10	carote medie	1 cucchiaio	olio per insalata
1-2	arance	1 pizzico	sale e pepe
1	mela acidula, senza torsolo e con buccia		

Preparazione:

- ▶ Lavare e pelare le carote.
- ▶ Lavare la mela, privarla del torsolo e tagliarla in quattro parti.
- ▶ Utilizzare il cilindro con la lama per grattugiare grossolanamente (31) per tritare le carote e la mela.
- ▶ Spremere le arance.
- ▶ Unire gli ingredienti in una ciotola e infine condire l'insalata con sale e pepe.

12.4. Frittelle di patate

Ingredienti per circa 8-9 frittelle di patate			
1000 g	patate (sbucciate e crude)	1 pizzico	noce moscata
2	uova (grandezza M)	ca. 100 g	farina di frumento
2 cucchiaini	sale	1	cipolla media
1/2 cucchiaino	pepe	5/6 cucchiari	olio da cucina per la cottura

Preparazione:

- ▶ Utilizzare il cilindro con la lama per grattugiare grossolanamente (31) per tritare la cipolla.
- ▶ A seconda dei gusti, utilizzare il cilindro affettaverdure con lama per grattugiare finemente/grossolanamente(31/32) per tritare le patate crude. Quindi appoggiare le patate grattugiate su un canovaccio pulito e strizzarle in modo da eliminare il liquido in eccesso.
- ▶ Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- ▶ Scaldare l'olio da cucina in una padella antiaderente a fiamma alta. Prelevare all'incirca un mestolo di composto, aggiungerlo nella padella e schiacciarlo. Cuocere le frittelle di patate una dopo l'altra su entrambi i lati per circa 4-5 minuti a fuoco medio.

- ▶ Far scolare le frittelle di patate su della carta da cucina in modo che non siano troppo unte.
- ▶ Tenere in caldo le frittelle di patate nel forno preriscaldato a circa 150 °C.

13. Pulizia dell'apparecchio



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Premere il tasto **O/I** (2) per spegnere l'apparecchio. Attendere che il motore si arresti completamente. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Prima della pulizia rimuovere gli accessori dall'apparecchio principale.



AVVERTENZA!

PERICOLO DI LESIONI!

Pericolo di lesioni causate dalle lame affilate del coltello (16) e dagli inserti per affettaverdure (29/30/31/32).

- Evitare il contatto con le lame affilate.
- Per evitare lesioni, pulire le lame con una spazzola o un utensile adatto.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

Le superfici delicate dell'apparecchio potrebbero subire danni in caso di operazioni di pulizia non conformi.

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare in alcun caso detergenti corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda, cloro o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.

13.1. Alloggiamento del motore

- ▶ Usare esclusivamente un panno umido con una piccola quantità di detergente per le mani per pulire l'esterno dell'alloggiamento (8).
- ▶ Asciugare con un panno.

13.2. Accessori

- ▶ Lavare gli accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie.
- ▶ Per la manutenzione, dopo la pulizia pulire i componenti in metallo con un panno leggermente imbevuto di olio da cucina.

Pestello per salsicce, accessorio per kebbe, pestello

- ▶ Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. Per un lavaggio delicato, si consiglia di lavare le parti a mano come descritto in precedenza.

Accessorio tritacarne, vassoio, coclea, piastre forate, coltello, accessorio affettaverdure, cilindri affettaverdure e anello di bloccaggio

- ▶ Questi accessori non sono lavabili in lavastoviglie. Pulirli come indicato in precedenza.

14. Soluzione

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio.	La spina non è inserita correttamente.	▶ Staccare la spina e reinserirla dopo ca. 10 secondi.
	La presa elettrica è guasta.	▶ Controllare la presa elettrica collegandovi un altro apparecchio.
L'apparecchio si arresta durante il funzionamento.	Il cibo è rimasto incastrato nell'accessorio tritacarne (14).	▶ Cercare di eliminare il blocco attivando il tasto di inversione, come descritto nel capitolo "10. Inversione" a pagina 181.
		▶ Pulire l'accessorio tritacarne (14) come descritto nel capitolo "13. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 187.

Problema	Possibile causa	Rimedio
	È scattata la protezione contro il surriscaldamento.	<ul style="list-style-type: none">▶ Spegnerne l'apparecchio.▶ Estrarre la spina dalla presa di corrente.▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 60 minuti.▶ Inserire nuovamente la spina.▶ Riaccendere l'apparecchio.
	La protezione contro il surriscaldamento scatta troppo spesso.	<ul style="list-style-type: none">▶ Rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

15. Conservazione/trasporto

- ▶ Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio, staccare la spina, smontare l'apparecchio e pulirlo come descritto nei capitoli "11. Smontare gli accessori" a pagina 182 e "13. Pulizia dell'apparecchio" a pagina 187.
- ▶ Avvolgere il cavo sul supporto avvolgicavo (6) presente sul lato inferiore dell'apparecchio come mostrato nella figura 22 e far passare l'estremità del cavo attraverso il passacavo laterale (5).

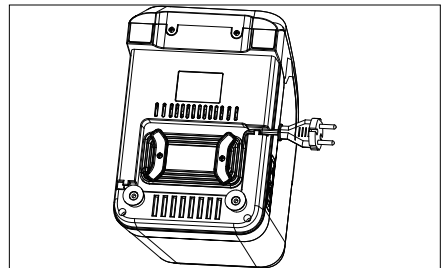


Fig. 22

- ▶ Conservare le piastre forate (18/19/20), la corona di attacco per salsicce (23), gli imbuti insaccatori (24/25/26), la ghiera per kebbe (22) e l'accessorio per kebbe (21) nello scomparto portaoggetti (1).
- ▶ Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere, dal gelo e dai raggi diretti del sole.
- ▶ Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

16. Smaltimento



IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



APPARECCHIO

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo, i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rottami di apparecchi elettrici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

17. Note legali

Copyright © 2024

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnhof 77

45307 Essen

Germania

17.1. Informazioni sui marchi

SilverCrest® è un marchio registrato di Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Germania.

Tutti gli altri nomi e prodotti sono marchi o marchi registrati dei rispettivi proprietari.

18. Garanzia di MEDION AG

Gentile cliente,

il presente apparecchio è coperto da una garanzia di 3 anni a partire dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto Le vengono riconosciuti tutti i diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti legali non si limitano alla nostra garanzia esposta di seguito.

18.1. Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare con cura lo scontrino fiscale originale, in quanto verrà richiesto come prova di acquisto.

Qualora, entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto, Lei dovesse riscontrare un difetto del materiale o di fabbricazione, noi provvederemo, gratuitamente e a nostra discrezione, alla riparazione o alla sostituzione del prodotto. Requisiti per l'esercizio di questa garanzia entro il periodo di tre anni sono la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto insieme ad una breve descrizione scritta del difetto con indicazione delle circostanze in cui si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, Le verrà restituito il prodotto riparato o Le verrà consegnato un prodotto nuovo. Alla riparazione o sostituzione del prodotto non è legato l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

18.2. Garanzia e diritti in materia di garanzia legale

La durata della garanzia non può essere prolungata. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni e difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Una volta decorso il periodo di garanzia, eventuali riparazioni necessarie saranno a pagamento.

18.3. Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato fabbricato secondo rigorosi criteri di qualità e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia copre i difetti del materiale o di fabbricazione. Tale garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che pertanto possono essere considerati materiali di consumo o danni a parti fragili come interruttori, batterie o parti in vetro.

La presente garanzia decade se il prodotto è danneggiato o in caso di utilizzo o manutenzione impropri. Per garantire il corretto uso del prodotto è necessario osservare scrupolosamente tutte le istruzioni riportate nel manuale. Evitare assolutamente usi e azioni sconsigliati nel manuale o per cui è presente un avvertimento.

Il prodotto è destinato solo per uso privato e non per uso commerciale. In caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata, la garanzia decade.

18.4. Evasione delle richieste di riparazione in garanzia

Per garantire un'elaborazione rapida della Sua richiesta, La preghiamo di attenersi alle seguenti istruzioni:

- Per tutte le richieste tenga a portata di mano lo scontrino fiscale e il codice articolo IAN 460166_2401 come prova di acquisto.
- Il codice articolo è riportato sulla targhetta, sull'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o come adesivo sul retro o sul fondo del prodotto.
- In caso di malfunzionamento o altri difetti contatti per prima cosa, telefonicamente o tramite il nostro modulo di contatto, il servizio di assistenza indicato di seguito.

19. Servizio



All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e numerosi altri manuali, video dei prodotti e software di installazione.

Questo codice QR conduce direttamente alla pagina di assistenza Lidl (www.lidl-service.com), dove si possono aprire le istruzioni per l'uso inserendo il numero di articolo IAN 460166_2401.

IT	Assistenza in Italia Hotline ☎ +39 02 36000340 🕒 Lun. - Ven.: 9:00 - 17:00 Utilizzare il modulo di contatto sottostante: www.medion.com/contact
MT	Assistenza in Malta Hotline ☎ 800 62713 🕒 Lun. - Ven.: 9:00 - 17:00 Utilizzare il modulo di contatto sottostante: www.mlap.info/contact
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 460166_2401</div>	

19.1. Fornitore / Produttore / Importatore

L'indirizzo riportato di seguito non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contatti il centro di assistenza indicato sopra.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
GERMANIA

MEDION AG

Am Zehnhof 77
45307 Essen
GERMANY

Model no.: SFW 800 A1
Version: V1.2
Part 1/2
Prodotto in Cina

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Estado de las informaciones · Versione delle informazioni:
Update: 07/2024 · Ident.-No.: 50075660-19577-07/2024-8



IAN 460166_2401

8