



ELECTRIC MINCER SFWT 400 B1

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
07/2025 ID: SFWT 400 B1_25_V1.3

GB IE NI CY

ELECTRIC MINCER

Operating instructions

FR BE

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

GR CY

KPEATOMHXANH

Οδηγία χρήσης

DK

ELEKTRISK KØDHAKKER

Betjeningsvejledning

NL BE

ELEKTRISCHE VLEESMOLEN

Gebruiksaanwijzing

DE AT CH

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

Bedienungsanleitung

IAN 487857_2501

6

IAN 487857_2501

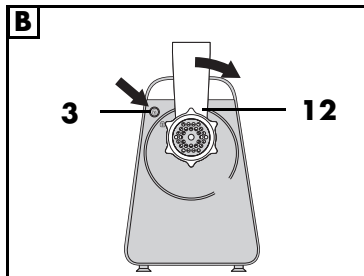
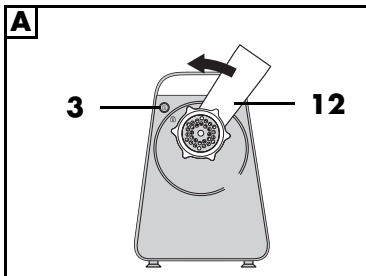
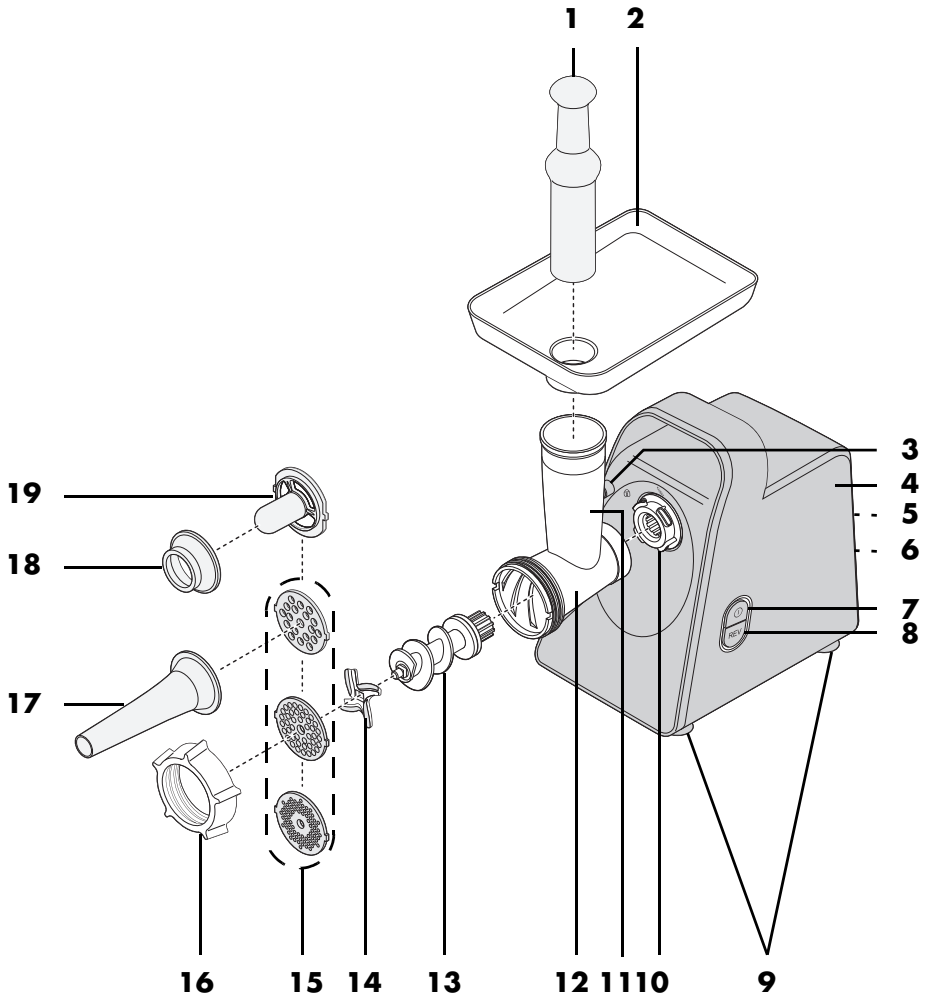
GB IE NI
DK BE NL CY

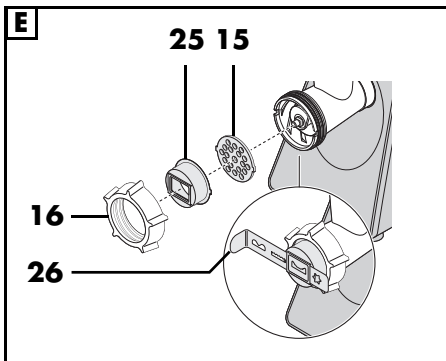
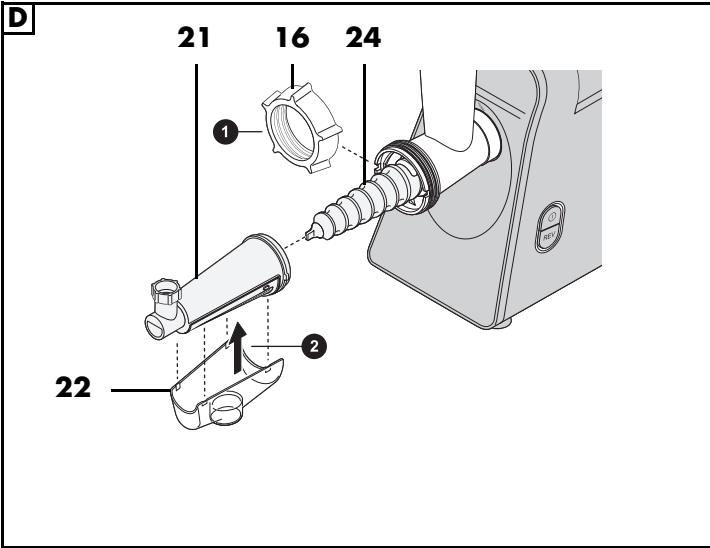
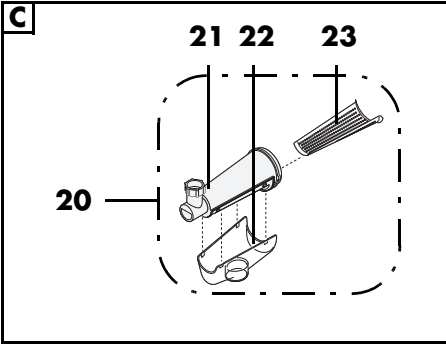


English	2
Dansk	24
Français	44
Nederlands	66
Ελληνικά	88
Deutsch	112



**Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Επισκόπηση / Übersicht**







Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	5
4. Items supplied	8
5. Unpacking and setting up	8
6. Assembly/disassembly	8
6.1 Attachment assembly for minced meat	8
6.2 Attachment assembly for sausages	9
6.3 Attachment assembly for kibbeh	9
6.4 Attachment assembly for spritz cookies	9
6.5 Attachment assembly of tomato strainer	9
6.6 Placing the assembled attachment on the motor block	9
6.7 Removing the attachment after use	10
7. Operation	10
7.1 Preparing food	11
7.2 Processing meat into minced meat	11
7.3 Making sausages	11
7.4 Making rolls for the kibbeh	12
7.5 Making spritz cookies	13
7.6 Straining tomatoes	13
8. Overload protection	14
9. Cleaning the device	14
9.1 Cleaning the motor block	14
9.2 Cleaning in the dishwasher	14
9.3 Rinsing by hand	14
9.4 Storage	15
10. Recipes	15
10.1 Kibbeh	15
10.2 Fresh grilled sausage	16
10.3 Frikadellen (German meatballs)	17
10.4 Cevapcici	17
10.5 Tomato sauce	18
10.6 Spritz cookies	18
11. Trouble-shooting	19
12. Disposal	19
13. Ordering accessories	19
14. Technical specifications	20
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	21

1. Overview

- 1 Food pusher
- 2 Hopper tray
- 3 : Button for the unlocking mechanism
- 4 Motor block
- 5 Cable spool
- 6 Power cable with mains plug
- 7 : On/off button
- 8 **REV**: Reverse button
- 9 Suction feet
- 10 Holder for attachment
- 11 Food chute
- 12 Attachment
- 13 Auger
- 14 Cross-shaped blade
- 15 Mincer plates
- 16 Locking ring
- 17 Narrow stuffing tube
- 18 Wide stuffing tube
- 19 Adapter for wide stuffing tube
- 20 Strainer attachment
- 21 Housing
- 22 Collection container for tomato juice
- 23 Strainer
- 24 Strainer attachment auger
- 25 Attachment for spritz cookies
- 26 Cookie shaper

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new mincer.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these operating instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep this copy of the operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the operating instructions. The operating instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new mincer!

Symbols on the device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

This mincer is used for mincing fresh, raw meat, straining tomatoes and preparing spritz cookies.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the mincer for more than 15 minutes at a time. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
 - ⊙ Do not use the mincer for processing particularly hard food, such as frozen food, bones, nutmeg, cereal grains or coffee beans.
-

3. Safety information

Warnings

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



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

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

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The motor block must not be immersed in water.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please note that the blades of the cross-shaped blade are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
 - When inserting or removing the working tools, make sure that you do not touch the blades.

- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 15 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning the device" on page 14).



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a danger of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The motor block, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the motor block against moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ If liquid gets into the motor block, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Ensure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you assemble or disassemble the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please note that the blades of the cross-shaped blade are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Only use the food pusher to push the food into the food chute, never use your fingers. There is a significant risk of injury.
- ⊙ Ensure that the device is switched off before plugging the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch off the device and pull the mains plug out of the wall socket before attaching or detaching the assembled attachment.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ Ensure that the cross-shaped blade is inserted correctly. Incorrect insertion will damage the device.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not exert too much pressure on the filled-in food. Apply pressure evenly so that the motor does not jam.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to over-heat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Do not press the **REV** button until the motor has come to a complete standstill.
- ⊙ When straining the tomatoes, do not press the **REV** button for reverse mode. Tomato juice could be pressed into the inside of the motor block.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ The mincer plates and the plastic ring on the auger are coated with a thin film of oil on delivery. Rub these parts with a little cooking oil after cleaning.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 motor block **4**
- 1 attachment **12**
- 1 hopper tray **2** with food pusher **1**
- 1 auger **13**
- 1 cross-shaped blade **14**
- 3 mincer plates **15**: coarse (7 mm), medium (5 mm), fine (3 mm)
- 1 narrow stuffing tube **17**
- 1 kibbeh attachment (2-piece): wide stuffing tube **18** and adapter **19**
- 1 locking ring **16**
- 1 strainer attachment (4-piece): housing **21**, collection container **22**, strainer **23**, auger **24**
- 1 spritz cookie attachment (2-piece): attachment **25**, cookie shaper **26**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning the device" on page 14)
4. Place the motor block **4** on a level and dry surface. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **9** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
5. Fully unwind the power cable **6** from around the cable spool **5**.

6. Assembly/ disassembly



DANGER! Risk of injury!

- ⊙ The blades of the cross-shaped blade **14** are very sharp. Do not touch them.
- ⊙ Disconnect the mains plug **6** from the wall socket before each assembly/disassembly.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Ensure that the cross-shaped blade **14** is inserted correctly. Incorrect insertion will damage the device.

6.1 Attachment assembly for minced meat

1. Slide the auger **13** into the attachment **12**.



2. Place the cross-shaped blade **14** on the auger **13**. The blades of the cross-shaped blade must point away from the auger.



3. Select the desired mincer plate **15** and place it on the auger. The two outer fasteners on the mincer plate must fit into the two recesses on the attachment **12**.
 - For coarse quality (e.g. for Thuringian mett or coarse bratwurst), select the mincer plate with the large holes (7 mm).
 - For finer quality (e.g. for pâtés, minced meat, fine sausages), select the mincer plates with the smaller holes (3 mm, 5 mm).
4. Screw on the locking ring **16** by hand.

6.2 Attachment assembly for sausages

1. Slide the auger **13** into the attachment **12**.
2. Place the mincer plate **15** with the large holes (7 mm) on the auger. The two outer fasteners on the mincer plate must fit into the two recesses on the attachment **12**.
3. Place the stuffing tube **17** on the mincer plate **15**.
4. Screw on the locking ring **16** by hand.

6.3 Attachment assembly for kibbeh

1. Slide the auger **13** into the attachment **12**.
2. Place the adapter **19** on the auger. The two outer fasteners on the adapter must fit into the two recesses on the attachment **12**.
3. Place the stuffing tube **18** on the adapter.
4. Screw on the locking ring **16** by hand.

6.4 Attachment assembly for spritz cookies

1. Slide the auger **13** into the attachment **12**.
2. **Figure E:** place the mincer plate **15** with the large holes (7 mm) on the auger. The two outer fasteners on the mincer plate must fit into the two recesses on the attachment **12**.
3. Place the attachment **25** for the spritz cookies onto the mincer plate **15**.
4. Screw on the locking ring **16** by hand.
5. Insert the cookie shaper **26** into the attachment **25**.

6.5 Attachment assembly of tomato strainer

1. Press the strainer **23** into the housing **21**.
2. Slide the auger **13** into the attachment **12**.
3. **Figure D:** insert the auger **24** of the strainer attachment **20** onto the auger **13** in the attachment **12**.
4. Place the housing **21** on the attachment **12**. The two outer fasteners on the adapter must fit into the two recesses on the attachment **12**.
5. **Figure D ①:** screw on the locking ring **16** by hand.
6. **Figure D ②:** place the collection container **22** on the housing **21** so that it audibly clicks into place.

6.6 Placing the assembled attachment on the motor block

1. Place the motor block **4** on a level and dry surface. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **9** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
2. **Figure A:** place the attachment **12** fully assembled for the respective recipe into the holder **10** on the motor block **4**. The arrow symbol **▲** on the attachment points to the marking **Ⓜ** next to the button for the unlocking mechanism **Ⓜ 3**.
3. **Figure A:** press the attachment **12** lightly onto the motor block **4** and turn it anticlockwise until you hear it audibly click into place.
4. Place the hopper tray **2** on the food chute **11**.

6.7 Removing the attachment after use

After use, the attachment must be separated from the motor block for cleaning.

1. Remove the hopper tray **2** if necessary.
2. **Figure B:** press the button for the unlocking mechanism **3**.
3. **Figure B:** turn the attachment **12** clockwise as far as it will go. Then pull the attachment off the motor block **4**.
4. Disassemble the attachment into its individual parts.

7. Operation



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Only use the food pusher **1** to push the food into the food chute **11**, never use your fingers. There is a significant risk of injury.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 15 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.

NOTES:

- When the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.
 - If the motor jams during use, e.g. due to overfilling, remove the obstruction. Press the on/off button **7** to switch off the device. When the motor stops, briefly press the **REV 8** button for reverse mode. This should eliminate the malfunction. Switch the device on again.
-

7.1 Preparing food

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmeg.
-

Minced meat is a particularly delicate food. It spoils very quickly. Minced meat that has been stored at too high a temperature or for too long a time is an ideal breeding ground for bacteria. If you are going to make and process your own minced meat at home, you should follow the tips below:

- Always ensure maximum cleanliness.
- Only use fresh, very chilled meat, as it heats up in the mincer.
- Remove the bones, tendons and skin from the meat and cut it into pieces up to approx. 20 cm long and approx. 3 cm in diameter.
- Once minced, chill immediately (not over +4 °C) and consume within 6 hours.
- If you want to store minced meat, freeze it immediately after it has been made.
- Clean the mincer carefully. No residue must remain on the accessories.

7.2 Processing meat into minced meat

1. Fill the pieces of meat into the food chute **11** and the hopper tray **2**.
2. Place a bowl under the locking ring **16** to hold the minced meat.
3. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.

5. Use the food pusher **1** to press the meat into the food chute **11**. Do not press the meat too hard, otherwise it will become warm, grey and greasy.
-

NOTE: if the minced meat is not fine enough after the first pass, chill it (in the refrigerator for approx. 30 minutes) and run it through the mincer a second time.

6. Press the on/off button **① 7** to switch off the device.
7. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
8. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

7.3 Making sausages

NOTE: stuffing sausages is a lot easier when two people work together.

- You can obtain sausage casings from a butcher or a specialist butcher's shop.
 - Use natural casings when making sausages. It has the perfect thickness and can be eaten with the meat. Measure approx. 1.60 m for 1 kg of sausage. Place the required amount in lukewarm water for 3 hours.
 - Depending on the recipe, mix the minced meat with spices and any other ingredients for the sausage filling and knead thoroughly for about 5 minutes.
 - Chill the prepared sausage mixture in the refrigerator for approx. 30 minutes.
1. Fill the prepared sausage filling into the food chute **11** and the hopper tray **2**.
 2. Remove the sausage casing from the water and squeeze the water out of the casing. Place the sausage casing of the required length approx. 5 cm over the stuffing tube **17** and tie the end closed.

3. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.
5. Press the sausage filling through the food chute **11** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible. Avoid air bubbles. If necessary, prick the sausage with a needle.

NOTE: sausages expand during cooking and freezing, so do not overfill them. Otherwise the sausages could burst.

6. After every piece of sausage, press the casing together with your thumb and forefinger to create an empty piece of casing.
7. Turn the first sausage 2 - 3 times to the right and the second to the left, always alternating. This creates a chain of sausages.
8. After filling the sausages, press the on/off button **① 7** to switch off the device.
9. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
10. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

7.4 Making rolls for the kibbeh

- Prepare the mixture for the kibbeh rolls. Depending on the food you are using, you may be able to use the mincer and the mincer plates with the smaller holes (3 mm, 5 mm). The mixture will be finer if you put it through the mincer a second time.
1. Fill the prepared mixture for the kibbeh rolls into the food chute **11**.
 2. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
 3. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.
 4. Press the mixture for the kibbeh rolls through the food chute **11** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible.
 5. Cut the roll, for example with a kitchen knife, when it has reached the desired length.
 6. When you have used up the mixture for the kibbeh rolls, press the on/off button **① 7** to switch off the device.
 7. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
 8. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

7.5 Making spritz cookies

- Prepare the dough for the spritz cookies.
 - Line a baking tray with baking paper. Place the baking tray under the mounted attachment **25** for spritz cookies.
1. Centre the cookie shaper **26** with the desired shape in the attachment **25**.
 2. Pour the dough into the food chute **11**.
 3. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
 4. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.
 5. Press the dough through the food chute **11** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible.
 6. When the cookie has reached the desired length, switch the device off using the on/off button **① 7**. Cut the strips of dough with a kitchen knife, for example.
 7. Lay the strips of dough in the desired shape on the baking tray.
 8. Switch the device on again using the on/off button **① 7** and continue.
 9. When you have used up the dough, press the on/off button **① 7** to switch off the device and remove the mains plug **6** from the wall socket.
 10. Remove all accessories from the motor block **4**. Disassemble and clean all parts thoroughly under hot water.

7.6 Straining tomatoes



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Never touch the device with wet hands.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ When straining the tomatoes, do not press the **REV 8** button for reverse mode. Tomato juice could be pressed into the inside of the motor block **4**.
-
- Wash the tomatoes and cut them into quarters.
1. Place a bowl under the opening in the collection container **22** to collect the tomato juice. Place another bowl under the end of the strainer attachment **20** to catch any leftover peel and seeds.
 2. Fill the tomato pieces into the food chute **11**.
 3. Plug the mains plug **6** into a wall socket that corresponds to the technical specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
 4. Press the on/off button **① 7** to switch on the device.
 5. When you have used up the tomato pieces, press the on/off button **① 7** to switch off the device.
 6. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
 7. Remove all accessories from the motor block **4**.
- Figure C:** disassemble and clean all parts thoroughly under hot water. Also clean the holder for the attachment **10** on the motor block **4**.

8. Overload protection

The device has overload protection. If this is triggered, e.g. if the motor is blocked, the device switches off automatically.

1. Press the on/off button ① **7** to switch off the device.
2. Pull the mains plug **6** out of the wall socket.
3. Remove all accessories from the motor block and rectify the malfunction.
4. Allow the device to cool down for at least 30 minutes before using it again.

9. Cleaning the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **6** out of the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the motor block **4** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please note that the blades of the cross-shaped blade **14** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. These might damage the device.

NOTE: certain foods or spices (e.g. curry) may discolour the plastic. This is not a device error and is harmless to health.

After use, the attachment must be separated from the motor block for cleaning.

1. Remove the hopper tray **2** if necessary.
2. **Figure B:** press the button for the unlocking mechanism ③ **3**.

3. **Figure B:** turn the attachment **12** clockwise as far as it will go. Then pull the attachment off the motor block **4**.
4. Disassemble the attachment into its individual parts.

9.1 Cleaning the motor block

1. Clean the motor block **4** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Then wipe off with a clean, moist, light cloth with clean water.
3. Do not use the motor block **4** again until it is completely dry.

9.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- food pusher **1**
- narrow stuffing tube **17**
- wide stuffing tube **18**
- adapter for wide stuffing tube **19**
- housing **21**
- collection container **22**
- auger **24**

9.3 Rinsing by hand



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.

All accessories except the motor block **4** can be rinsed by hand.

- If possible, clean all accessories immediately after use.
- Use dishwasher with a mild detergent and rinse off all parts with clean water.

- Allow the parts to dry completely before using them again or clearing them away.
- Rub the metal surfaces with a little cooking oil to protect them from rust. The attachment **12** and the locking ring **16** are made of aluminium and do not need to be lubricated.

9.4 Storage

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The mincer plates **15** and the plastic ring on the auger **13** are coated with a thin film of oil on delivery. Rub these parts with a little cooking oil after cleaning.
-
- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
 - Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
 - Wind the power cable **6** on to the cable spool **5**.

10. Recipes

10.1 Kibbeh

Ingredients for approx. 20 pieces

Ingredients for the filling

200 g lean beef or lamb

1 onion

2 teaspoons flour

1 pinch salt

according to preference, e.g. mixture of spices: coriander, allspice, pepper, cinnamon, cloves, nutmeg, cumin, cardamom

Ingredients for the kibbeh shell

450 g lean beef or lamb

150 - 200 g flour

1 teaspoon chopped nuts

1 teaspoon salt

according to preference, e.g. mixture of spices: coriander, allspice, pepper, cinnamon, cloves, nutmeg, cumin, cardamom

1 teaspoon paprika powder

chilli powder according to preference

frying fat or oil

Preparation of the filling

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into large pieces.
2. First mince the meat with the coarse (7 mm) and then with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Peel and finely dice the onion and fry it.
4. Place the minced meat, fried onion, spices, salt and flour in a bowl and mix together well.

Preparation of kibbeh shells

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into large pieces.
2. First mince the meat with the coarse (7 mm) and then with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Add the remaining ingredients to the meat and mix well. Vary the amount of flour according to the consistency.
4. Process the meat mixture again in the mincer using the finer (3 mm) mincer plate **15**.
5. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
6. Replace the mincer plate with the kibbeh attachment (see "Attachment assembly for kibbeh" on page 9).
7. Fit the attachment and switch the mincer back on.
8. Use the kibbeh attachment to form kibbeh shells approx. 7 cm long.

Preparation of kibbeh

1. Fill the kibbeh shells with the prepared kibbeh filling as soon as they are ready.
2. Close the kibbeh by gently pressing the ends and sides.
3. Fry the kibbeh in hot cooking oil (approx. 190 °C) for approx. 3 minutes until golden brown.

10.2 Fresh grilled sausage

Ingredients for approx. 8 sausages

Ingredients

- 300 g lean beef
- 500 g lean pork
- 200 g shoulder bacon
- approx. 1.6 metres pig casing (Ø approx. 30 - 32 mm)
- 20 g salt
- ½ tablespoon white ground pepper
- 1 teaspoon caraway seeds
- ½ teaspoon nutmeg

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Mince the meat with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Add the mixed spices and salt to the meat mixture and knead into a smooth mass. Place them in the refrigerator approx. 30 minutes.
4. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
5. Replace the mincer plate with the sausage stuffing attachment (see "Attachment assembly for sausages" on page 9).
6. Fit the attachment and switch the mincer back on.
7. Fill the sausage according to instructions (see "Making sausages" on page 11) and twist to form sausages approx. 20 cm long.
8. Fry the grilled sausage well and eat it the same day.

10.3 Frikadellen (German meatballs)

Ingredients for approx. 8 frikadellen

Ingredients

- 500 g beef, pork or lamb
- ½ teaspoon pepper
- 1 egg (medium)
- a little breadcrumbs
- 2 tablespoons yoghurt
- 1 onion
- 1 teaspoon paprika powder
- 1 clove of garlic
- 1 tablespoon mustard
- ½ bunch parsley
- 1 teaspoon salt
- 2 - 3 tablespoons cooking oil for frying

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Mince the meat with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Peel the garlic and press it into a bowl.
4. Peel and finely dice the onion.
5. Wash and finely chop the parsley.
6. Add all the ingredients, except the breadcrumbs, to the garlic in the bowl and knead everything into a smooth mixture.
7. Use approx. 3 tablespoons of the mixture to make a frikadelle and flatten slightly.
8. If you like, you can put some breadcrumbs on a plate and coat the frikadellen in them.
9. Sear the frikadellen on both sides in a non-stick frying pan. Cook the frikadellen over a medium to low heat for approx. 8 - 10 minutes. Turn the frikadellen approx. 2 - 3 times during cooking.

10.4 Cevapcici

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

- 500 g beef shoulder
- 2 onions
- 2 cloves of garlic
- 3 tablespoons breadcrumbs
- 1 tablespoon paprika powder, hot
- 1 bunch fresh thyme
- 3 tablespoons olive oil
- salt and pepper
- 1 egg

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Peel and finely chop the garlic and onion and place everything in a large bowl.
3. Strip the thyme leaves from the sprigs, chop them and add them to the large bowl.
4. Mince the meat with the coarse (7 mm) mincer plate **15** of the mincer.
5. Add the meat and the remaining ingredients to the large bowl and mix everything well.
6. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
7. Replace the coarse (7 mm) with the medium (5 mm) mincer plate **15**.
8. Fit the attachment and switch the mincer back on.
9. Mince the meat mixture with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
10. Form finger-thick, approx. 5 cm long rolls from the meat mixture.

NOTE: the sausage stuffing attachment of the mincer can also be used for this purpose (see "Making sausages" on page 11).

11. Grill the cevapcici over a medium heat until crispy brown.

10.5 Tomato sauce

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

approx. 1 kg tomatoes
1 onion
2 cloves of garlic
2 tablespoons olive oil
1 pinch of sugar
salt and pepper
a few basil leaves

Preparation

1. Wash and quarter the tomatoes.
2. Attach the strainer attachment **20**.
3. Place a bowl under the opening in the collection container to collect the tomato juice. Place another bowl under the end of the strainer attachment to catch any leftover peel and seeds.
4. Fill the tomato pieces into the food chute **11**. Strain the tomato pieces.
5. Peel and dice the onion.
6. Peel the garlic clove and press it.
7. Heat the olive oil in a pan.
8. Add the diced onion and cook until translucent.
9. Add the tomato juice. Season with a pinch of sugar, pepper and salt to taste. Leave the tomato sauce to simmer for approx. 20 minutes.
10. Add the garlic. If the tomato sauce is too thick, you can always add a little water to make it more liquid.
11. Leave the tomato sauce to simmer for 1 - 2 hours.
12. Season the tomato sauce to taste. Add the basil leaves and serve the tomato sauce.

10.6 Spritz cookies

Ingredients for approx. 2 baking trays

Ingredients

500 g flour
250 g sugar
250 g butter
2 sachets of vanilla sugar, 8 g each
1 pinch salt
2 eggs (medium)

Preparation

1. Cut the butter into pieces. Place the butter in a bowl with the sugar, vanilla sugar and a pinch of salt.
2. Stir the mixture until frothy.
3. Add the eggs while stirring.
4. Add the flour while stirring. Now knead all the ingredients into a firm dough.
5. Cover the dough or wrap it in cling film and leave it to rest in the refrigerator for at least 1 hour before further processing.
6. Preheat the oven to 180 °C (top/bottom heat).
7. Line a baking tray with baking paper.
8. Fit the attachment for the spritz cookies **25**. Centre the cookie shaper **26** with the desired shape in the attachment.
9. Switch on the device. Press the dough through the food chute **11** and push it in with the food pusher **1**. Do this as evenly as possible.
10. When the pastry has reached the desired length, switch off the device. Cut the strips of dough with a kitchen knife, for example.
11. Lay the strips of dough in the desired shape on the baking tray. Continue until the baking tray is filled.
12. Bake the spritz cookies in the preheated oven for approx. 10 - 15 minutes.

11. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? Check the connection.
The device vibrates strongly or moves during operation.	<ul style="list-style-type: none"> • The suction feet 9 must be clean and dry, and the device must stand on a firm, level surface.
The auger in the attachment does not turn or only turns with great difficulty.	<ul style="list-style-type: none"> • The device is overfilled. Switch off the device. When the motor stops, briefly press the REV 8 button for reverse mode. This should eliminate the malfunction. Switch the device on again. or • The device cannot process some of the added food. Switch off the device. Pull the mains plug 6 out of the wall socket. Remove all accessories from the motor block 4. Disassemble all parts and rectify the malfunction.

12. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.


13. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.









Ordering online

<https://shop.hoyerhandel.com/gb/>

14. Technical specifications

Model:	SFWT 400 B1
Mains voltage:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	400 W
Power consumption when switched off:	≤ 0,3 W
Max. continuous operation (short cycle): (indicates how long the device is permitted to run continuously)	15 minutes

Symbols used

	Double insulation
	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 487857_2501** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **487857_2501** to open your user instructions.



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 487857_2501

Indhold

1. Oversigt	25
2. Tilsigtet anvendelse	26
3. Sikkerhedsanvisninger	27
4. Leveringsomfang	30
5. Udpakning og opstilling.....	30
6. Montering/afmontering	30
6.1 Montering af tilbehør til kødfars	30
6.2 Montering af tilbehør til pølser	31
6.3 Montering af tilbehør til kibbeh	31
6.4 Montering af tilbehør til småkager.....	31
6.5 Montering af tilbehør til tomatpresseren	31
6.6 Anbring det monterede tilbehør på motorblokken.....	31
6.7 Tag tilbehøret af efter brug	31
7. Betjening	32
7.1 Forberedelse af fødevarer	32
7.2 Forarbejdning af kød til kødfars	32
7.3 Fremstilling af pølser	33
7.4 Fremstilling af ruller til kibbeh	33
7.5 Fremstilling af småkager	34
7.6 Mose tomater	34
8. Overbelastningsbeskyttelse	35
9. Rengøring af apparatet	35
9.1 Rengøring af motorblokken	35
9.2 Rengøring i opvaskemaskine	35
9.3 Opvask i hånden	36
9.4 Opbevaring	36
10. Opskrifter.....	36
10.1 Kibbeh	36
10.2 Fersk grillpølse.....	37
10.3 Frikadeller	38
10.4 Čevapčići	38
10.5 Tomatsauce	39
10.6 Småkager	39
11. Problemløsning.....	40
12. Bortskaffelse	40
13. Bestilling af tilbehørsdele.....	40
14. Tekniske data.....	41
15. HOYER Handel GmbHs garanti	42

1. Oversigt

- 1** Nedstopper
- 2** Påfyldningsskål
- 3** : Knap til oplåsning
- 4** Motorblok
- 5** Kabeloprulning
- 6** Tilslutningsledning med netstik
- 7** : Tænd/sluk-knap
- 8** **REV**: Afbryder til tilbageløb
- 9** Sugekopper
- 10** Holder til tilbehør
- 11** Påfyldningsrør
- 12** Tilbehør
- 13** Snegl
- 14** Korskniv
- 15** Hulskiver
- 16** Låsering
- 17** Snæver påfyldningstragt
- 18** Bred påfyldningstragt
- 19** Adapter til bred påfyldningstragt
- 20** Purépressertilbehør
- 21** Hus
- 22** Opsamlingsbeholder til tomatsaft
- 23** Purésigte
- 24** Snegl til purépressertilbehør
- 25** Forsats til småkager
- 26** Småkagejern

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye kødhakker.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

God fornøjelse med din nye kødhakker!

Symboler på apparat



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

Denne kødhakker bruges til at hakke frisk, rå kød, mose tomater og til at lave småkager som f.eks. vaniljekranse.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Kødhakkeren må maksimalt benyttes uafbrudt i 15 minutter. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til stuetemperatur.
 - ⊙ Benyt ikke kødhakkeren til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.
-

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Motorblokken må ikke nedsænkes i vand.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på, at korsknivens klinger er yderst skarpe:
 - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
 - Ved håndopvask skal du bruge så klart vand, at du kan se arbejdsredskaberne godt under vandet, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
 - Pas på ikke at røre ved klingerne ved montering og afmontering af arbejdsredskaberne.

- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, som er i bevægelse under drift, skal apparatet afbrydes og stikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Apparatet er beregnet til en maksimal brugstid på 15 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til stuetemperatur.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring af apparatet" på side 35).



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskeskumme o.l.
- ⊙ Motorblokken, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motorblokken mod fugt, dråber og stænkvand.
- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i motorblokken, skal netstikket straks trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Betjen ikke apparatet med fugtige hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks tages ud af stikkontakten.

takten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet monteret.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en forskriftsmæssigt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også fortsat være let tilgængelig, når du har sat stikket i.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på ikke lade tilslutningsledningen udgøre en faldrisiko, og sørg for, at ingen kan vikke sig ind i eller træde på den.
- ⊙ Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.

- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - før du monterer eller afmonterer apparatet
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvej
- ⊙ Benyt ikke apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet, tilbehørsdelene eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



FARE for at skære sig!

- ⊙ Vær opmærksom på, at korsknivens klinger er yderst skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
- ⊙ Ved håndopvask skal du bruge så klart vand, at du kan se klingerne godt under vandet, så du ikke skærer dig på de meget skarpe knive.



FARE på grund af roterende dele!

- ⊙ Stik ikke skeer eller lignende ind i de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Fødevarer må udelukkende trykkes ned i påfyldningsrøret ved hjælp af nedstopperen og aldrig med fingrene. Dette er forbundet med fare for kvæstelser.
- ⊙ Sørg for, at apparatet er slukket, inden du sætter et netstik i stikkontakten.
- ⊙ Sluk for apparatet, og tag netstikket ud af stikkontakten, før du fastgør eller løsner det monterede tilbehør.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Stil apparatet på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- ⊙ Vær opmærksom på den korrekte indsætning af korskniven. Forkert indsætning kan beskadige apparatet.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Tryk ikke for hårdt på de påfyldte fødevarer. Anvend et jævnt tryk, så motoren ikke blokeres.
- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- ⊙ Tryk først på knappen **REV**, når motoren står helt stille.
- ⊙ Når du moser tomaterne, må du ikke aktivere tilbageløb ved å trykke på **REV**. Tomatsaft kan presses ind i motorblokkens inderside.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Hulsriverne og plastringen på sneglen er ved levering smurt med et tyndt lag olie. Disse dele skal gnides med en smule madlavningsolie efter rengøring.
- ⊙ Anvend ikke skraper eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastsugekopper. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder komponenter, der angriber og opbløder plastsugekopperne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 motorblok **4**
- 1 tilbehør **12**
- 1 påfyldningsskål **2** med nedstopper **1**
- 1 snegl **13**
- 1 korskniv **14**
- 3 hulskiver **15**: grov (7 mm), mellemstor (5 mm), fin (3 mm)
- 1 snæver påfyldningstragt **17**
- 1 kibbeh-tilbehør (i 2 dele): bred påfyldningstragt **18** og adapter **19**
- 1 låsering **16**
- 1 purépressertilbehør (i 4 dele): hus **21**, opsamlingsbeholder **22**, purésigte **23**, snegl **24**
- 1 småkage-tilbehør (i 2 dele): forsats **25**, småkagejern **26**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

5. Udpakning og opstilling

1. Fjern al emballage.
2. Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
3. **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring af apparatet" på side 35)
4. Anbring motorblokken **4** på et plant og tørt underlag. Vælg et glat, rent underlag, så sugekopperne **9** kan suge sig fast og sikre et godt greb.
5. Vikl tilslutningsledningen **6** helt af kabeloprulningen **5**.

6. Montering/afmontering



FARE for kvæstelser!

- ⊙ Korsknivens **14** klinger er yderst skarpe. Undgå at røre ved dem.
- ⊙ Tag netstikket **6** ud af stikkontakten før hver montering/afmontering.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Vær opmærksom på den korrekte indsætning af korskniven **14**. Forkert indsætning kan beskadige apparatet.

6.1 Montering af tilbehør til kødfars

1. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.



2. Sæt korskniven **14** på sneglen **13**. Korsknivens klinge skal pege væk fra sneglen.



3. Vælg den ønskede hulskive **15**, og sæt denne på sneglen. De to udvendige fikseringer på hulskiven skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
 - Til grov kvalitet (f.eks. til tartar eller grov medisterpølse) skal du vælge hulskiven med de store huller (7 mm).
 - Til finere kvalitet (f.eks. til postejer, kødfars, finere pølse) skal du vælge hulskiverne med de mindre huller (3 mm, 5 mm).
4. Skru låseringen **16** på med håndkraft.

6.2 Montering af tilbehør til pølser

1. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
2. Sæt hulskiven **15** med de store huller (7 mm) på sneglen. De to udvendige fikseringer på hulskiven skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
3. Sæt påfyldningstragten **17** på hulskiven **15**.
4. Skru låseringen **16** på med håndkraft.

6.3 Montering af tilbehør til kibbeh

1. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
2. Sæt adapteren **19** på sneglen. De to udvendige fikseringer på adapteren skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
3. Sæt påfyldningstragten **18** på adapteren.
4. Skru låseringen **16** på med håndkraft.

6.4 Montering af tilbehør til småkager

1. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
2. **Fig. E:** sæt hulskiven **15** med de store huller (7 mm) på sneglen. De to udvendige fikseringer på hulskiven skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
3. Sæt forsatsen **25** til småkagerne på hulskiven **15**.
4. Skru låseringen **16** på med håndkraft.
5. Sæt småkagejernet **26** ind i forsatsen **25**.

6.5 Montering af tilbehør til tomatpresseren

1. Tryk purésigtet **23** ind i huset **21**.
2. Skub sneglen **13** ind i tilbehøret **12**.
3. **Fig. D:** indsæt sneglen **24** af purépressertilbehøret **20** på sneglen **13** i tilbehøret **12**.
4. Sæt huset **21** på tilbehøret **12**. De to udvendige fikseringer på adapteren skal ligge i de to udsparinger på tilbehøret **12**.
5. **Fig. D ①:** skru låseringen **16** på med håndkraft.
6. **Fig. D ②:** sæt opsamlingsbeholderen **22** på huset **21**, så den hørbart klikker på plads.

6.6 Anbring det monterede tilbehør på motorblokken

1. Anbring motorblokken **4** på et plant og tørt underlag. Vælg et glat, rent underlag, så sugekopperne **9** kan suge sig fast og sikre et godt greb.
2. **Fig. A:** sæt det færdigmonterede tilbehør **12** til den pågældende tilberedning på holderen **10** på motorblokken **4**. Pilemarkeringen **▲** på tilbehøret skal i den forbindelse pege på markeringen **Ⓜ** ved siden af knappen til oplåsning **Ⓜ 3**.
3. **Fig. A:** tryk forsigtigt tilbehøret **12** på motorblokken **4**, og drej den mod uret, indtil den klikker på plads.
4. Sæt påfyldningsskålen **2** på påfyldningsrøret **11**.

6.7 Tag tilbehøret af efter brug

Tilbehøret skal efter brug tages af motorblokken med henblik på rengøring.

1. Fjern i givet fald påfyldningsskålen **2**.
2. **Fig. B:** tryk på knappen til oplåsning **Ⓜ 3**.

3. **Fig. B:** drej tilbehøret **12** med uret, indtil det låser fast. Træk tilbehøret af motorblokken **4**.
4. Skil tilbehøret ad i dets enkeltdele.

7. Betjening



FARE på grund af roterende dele!

- ⊙ Fødevarer må udelukkende trykkes ned i påfyldningsrøret **11** ved hjælp af nedstopperen **1** og aldrig med fingrene. Dette er forbundet med fare for kvæstelser.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er konstrueret til en køretid på maks. 15 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til stuetemperatur.
- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.

ANVISNINGER:

- Apparatet kan lugte lidt, når motoren varmes op, de første gange apparatet bruges. Det er helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
- Hvis motoren under brug blokeres af f.eks. overfyldning skal en sådan blokering fjernes. Tryk på tænd/sluk-knappen **① 7** for at slukke for apparatet. Hvis motoren stopper, skal der kort trykkes på knappen **REV 8** til bageløb. Dette burde afhjælpe fejlen. Tænd for apparatet igen.

7.1 Forberedelse af fødevarer

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Benyt ikke apparatet til hakning af særligt hårde fødevarer, såsom ben eller muskatnødder.

Kødfars er en særligt følsom fødevarer. Det bliver hurtigt fordærvet. Kødfars, der opbevares for varmt eller i for lang tid, er en ideel grobund for bakterier. Hvis du fremstiller og videreforarbejder din egen kødfars derhjemme, bør du følge nedenstående tips:

- Sørg for en høj renhedsgrad i forbindelse med arbejdet.
- Anvend kun friskt, yderst velkølet kød, da det opvarmes i kødhakkeren.
- Rens kødet for knogler, sener og hud, og skær det i stykker, der er op til ca. 20 cm lange og ca. 3 cm i diameter.
- Stil øjeblikkeligt den færdige kødfars på køl (ikke over +4 °C), og anvend den inden for 6 timer.
- Hvis du vil opbevare kødfarsen til senere brug, skal du fryse den ned umiddelbart efter fremstilling.
- Rengør kødhakkeren omhyggeligt. Tilbehøret skal være helt frit for rester.

7.2 Forarbejdning af kød til kødfars

1. Fyld kødet i påfyldningsrøret **11** og påfyldningsskålen **2**.
2. Anbring en skål til at opfange kødfarsen under låseringen **16**.
3. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen **① 7** for at tænde for apparatet.
5. Tryk kødet i påfyldningsrøret **11** med nedstopperen **1**. Tryk ikke for hårdt på

kødet, da dette gør det varmt, gråt og fedtet.

ANVISNING: hvis kødfarsen ikke er tilstrækkelig finkornet efter første gennemløb, skal den køles ned (ca. 30 minutter i køleskab) og forarbejdes med kødhakkeren endnu en gang.

6. Tryk på tænd/sluk-knappen ① **7** for at slukke for apparatet.
7. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
8. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand.

7.3 Fremstilling af pølser

ANVISNING: det er langt nemmere at stoppe pølser, når man arbejder sammen to og to.

- Pølsekind kan købes hos en slagter eller hos faghandel, der henvender sig til slagtere.
 - Hvis du vil lave mindre pølser, bør du anvende naturtarme. De har den optimale tykkelse og kan spises. Beregn ca. 1,60 m til 1 kg. pølsemasse. Læg den påkrævede mængde i blød i lunkent vand i 3 timer.
 - Rør alt efter opskriften kødfarsen sammen med krydderier og eventuelt andre ingredienser, og ælt det hele grundigt sammen i omkring 5 minutter.
 - Nedkøl den forberedte pølsemasse i køleskab i ca. 30 minutter.
1. Fyld den forberedte pølsemasse i påfyldningsrøret **11** og påfyldningsskålen **2**.
 2. Tag pølsetarmen op af vandet, og stryg vandet af tarmen. Sæt den påkrævede længde pølsetarm op til 5 cm over på-

fyldningstragten **17**, og slå en knude på enden.

3. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 4. Tryk på tænd/sluk-knappen ① **7** for at tænde for apparatet.
 5. Tryk pølsefyldet gennem påfyldningsrøret **11**, og brug nedstopperen **1** til at skubbe efter med. Arbejd så regelmæssigt som muligt. Undgå luftbobler. Stik i nødstilfælde hul i pølsen med en nål.
-

ANVISNING: undlad at overfylde pølserne, da de udvider sig ved tilberedning og nedfrysning. Pølserne kan sprænge, hvis de overfyldes.

6. Efter hver pøselængde skal tarmen trykkes sammen mellem tommel- og pegefingre, så der opstår et tomt stykke tarm.
7. Den første pølse skal drejes til højre 2-3 gange, den næste til venstre og så fremdeles. På den måde skabes der en pølsekæde.
8. Efter påfyldning af pølsefyldet, skal du trykke på tænd/sluk-knappen ① **7** for at slukke for apparatet.
9. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
10. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand.

7.4 Fremstilling af ruller til kibbeh

- Forbered massen til kibbeh-rullerne. Alt efter de anvendte fødevarer kan du eventuelt anvende kødhakkeren og hullskiverne med de mindre huller (3 mm, 5 mm) til dette formål. Massen bliver finere, hvis du kører den igennem kødhakkeren en ekstra gang.

1. Fyld den forberedte masse til kibbeh-rullerne i påfyldningsrøret **11**.
2. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
3. Tryk på tænd/sluk-knappen **① 7** for at tænde for apparatet.
4. Tryk massen til kibbeh-rullerne gennem påfyldningsrøret **11**, og brug nedstopperen **1** til at skubbe efter med. Arbejd så regelmæssigt som muligt.
5. Når rullen har den ønskede længde, skal den skæres af med f.eks. en køkkenkniv.
6. Når du har brugt massen til kibbeh-rullerne op, skal du trykke på tænd/sluk-knappen **① 7** for at slukke for apparatet.
7. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
8. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand.
6. Når dejen har nået den ønskede længde, skal du slukke for apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen **① 7**. Skær dejstrimlerne af med f.eks. en køkkenkniv.
7. Læg dejstrimlen i den ønskede form på bagepladen.
8. Tænd apparatet igen ved hjælp af tænd/sluk-knappen **① 7** og fortsæt.
9. Når du har brugt dejen op, skal du trykke på tænd/sluk-knappen **① 7** for at slukke for apparatet og trække netstikket **6** fra stikkontakten.
10. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**. Afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand.

7.5 Fremstilling af småkager

- Forbered dejen til småkagerne.
 - Beklæd en bageplade med bagepapir. Placer bagepladen under den monterede forsats **25** til småkager.
1. Centrér småkagejernet **26** med den ønskede form i forsatsen **25**.
 2. Kom dejen i påfyldningsrøret **11**.
 3. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 4. Tryk på tænd/sluk-knappen **① 7** for at tænde for apparatet.
 5. Tryk dejen gennem påfyldningsrøret **11**, og brug nedstopperen **1** til at skubbe efter med. Arbejd så regelmæssigt som muligt.

7.6 Mose tomater



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Betjen ikke apparatet med fugtige hænder.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Når du moser tomaterne, må du ikke aktivere tilbageløb ved at trykke på **REV 8**. Tomatsaft kan presses ind i motorblokkens **4** inderside.

- Vask tomaterne, og skær dem i kvarte.
1. Placer en skål under åbningen i opsamlingsbeholderen **22** for at opsamle tomatssaften. Placer en anden skål under enden af purépressertilbehøret **20** for at opsamle eventuelle rester af skræl og kerner.
 2. Fyld tomatstykkerne i påfyldningsrøret **11**.
 3. Sæt netstikket **6** i en stikkontakt, der stemmer overens med typeskiltets tekniske data. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 4. Tryk på tænd/sluk-knappen **① 7** for at tænde for apparatet.

5. Når du har brugt tomatstykkerne op, skal du trykke på tænd/sluk-knappen **① 7** for at slukke for apparatet.
6. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
7. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken **4**.

Fig. C: afmonter og rengør samtlige dele omhyggeligt i meget varmt vand. Rengør også holderen til tilbehøret **10** på motorblokken **4**.

8. Overbelastningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med overbelastningsbeskyttelse. Når denne udløses, f.eks. hvis motoren er blokeret, slukkes apparatet automatisk.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen **① 7** for at slukke for apparatet.
2. Tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
3. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken, og afhjælp fejlen.
4. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter, før det tages i brug igen.

9. Rengøring af apparatet



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag netstikket **6** ud af stikkontakten før hver rengøring.
- ⊙ Motorblokken **4** må aldrig nedsænkes i vand.



FARE for at skære sig!

- ⊙ Vær opmærksom på, at korsknivens **14** klinger er yderst skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Det vil kunne beskadige apparatet.

ANVISNING: visse fødevarer eller krydderier (f.eks. karry) kan misfarve plast. Det skyldes ikke en fejl i apparatet og indebærer ikke nogen sundhedsrisiko.

Tilbehøret skal efter brug tages af motorblokken med henblik på rengøring.

1. Fjern i givet fald påfyldningsskålen **2**.
2. **Fig. B:** tryk på knappen til oplåsning **③ 3**.
3. **Fig. B:** drej tilbehøret **12** med uret, indtil det låser fast. Træk tilbehøret af motorblokken **4**.
4. Skil tilbehøret ad i dets enkeltdele.

9.1 Rengøring af motorblokken

1. Rengør motorblokken **4** med en fugtig klud. Du kan også bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med en ren klud opvredet i rent vand.
3. Tag først motorblokken **4** i brug igen, når den er fuldstændigt tør.

9.2 Rengøring i opvaskemaskine

Følgende dele er egnet til maskinopvask:

- nedstopper **1**
- snæver påfyldningstragt **17**
- bred påfyldningstragt **18**
- adapter til bred påfyldningstragt **19**
- hus **21**
- opsamlingsbeholder **22**
- snegl **24**

9.3 Opvask i hånden



FARE for at skære sig!

- ⊙ Ved håndopvask skal du bruge så klart vand, at du kan se arbejdsredskaberne godt under vandet, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
-

Alle tilbehørsdele ud over motorblokken **4** kan vaskes op i hånden.

- Rengør samtlige tilbehørsdele så vidt muligt straks efter brug.
- Brug opvaskevand med mildt opvaskemiddel, og skyl alle dele efter med rent vand.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du benytter dem igen eller pakker dem væk.
- Gnid en smule madlavningsolie ind i metaloverfladerne for at beskytte dem mod rust. Tilbehøret **12** og låseringen **16** er fremstillet af aluminium og skal ikke smøres.

9.4 Opbevaring

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Hulskiverne **15** og plastringen på sneglen **13** er ved levering smurt med et tyndt lag olie. Disse dele skal gnedes med en smule madlavningsolie efter rengøring.
-

- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du rydder dem til side for opbevaring.
- Opbevar apparatet beskyttet mod støv og snavs og utilgængeligt for børn.
- Vikl tilslutningsledningen **6** op på kabeloprulningen **5**.

10. Opskrifter

10.1 Kibbeh

Ingredienser til ca. 20 stk.

Ingredienser til fylDET

200 g magert okse- eller lammekød
1 løg
2 teskefulde mel
1 knivspids salt

krydres efter eget valg, f.eks. med en krydderiblanding bestående af: koriander, allehånde, peber, kanel, nelliker, muskatnød, spidskommen, kardemomme

Ingredienser til kibbeh-skallen

450 g magert okse- eller lammekød
150-200 g mel
1 teskefuld hakkede nødder
1 teskefuld salt

krydres efter eget valg, f.eks. med en krydderiblanding bestående af: koriander, allehånde, peber, kanel, nelliker, muskatnød, spidskommen, kardemomme
1 teskefuld stødt paprika
chilipulver efter smag

friturefedt eller -olie

Tilberedning af fylDET

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i grove stykker.
2. Findel først kødet med kødhakkerens grove (7 mm) hulskive og derefter mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Pil løget, hak det i fine tern, og svits dem.
4. Læg kødfarsen, de stegte løg, krydderier, salt og mel i en skål, og bland det hele sammen til en jævn masse.

Tilberedning af kibbeh-skallen

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i grove stykker.
2. Findel først kødet med kødhakkerens grove (7 mm) hulskive og derefter mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Tilsæt de resterende ingredienser til kødet, og bland det hele sammen til en jævn masse. Varier mængden af mel alt efter konsistens.
4. Forarbejd kødmassen med kødhakkeren endnu en gang med den finere (3 mm) hulskive **15**.
5. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
6. Udskift hulskiven med kibbeh-tilbehøret (se "Montering af tilbehør til kibbeh" på side 31).
7. Monter tilbehøret, og sæt kødhakkeren i gang igen.
8. Form kibbeh-skaller på ca. 7 cm ved hjælp af kibbeh-tilbehøret.

Tilberedning af kibbeh

1. Fyld kibbeh-skallerne med det forberedte kibbeh-fyld umiddelbart efter fremstilling.
2. Luk din kibbeh ved at trykke let på enderne og siderne.
3. Frituresteg dine kibbeh i varm (ca. 190 °C) madlavningsolie i ca. 3 minutter, til de er gyldenbrune.

10.2 Fersk grillpølse

Ingredienser til ca. 8 stk.

Ingredienser

- 300 g magert oksekød
- 500 g magert svinekød
- 200 g tørsaltet bacon
- ca. 1,6 meter svinetarm (ca. Ø 30-32 mm)
- 20 g salt
- ½ spiseskefuld stødt hvid peber
- 1 teskefuld kommen
- ½ teskefuld muskatnød

Tilberedning

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i små stykker.
2. Findel kødet med kødhakkerens mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Tilsæt de blandede krydderier samt saltet til kødmassen, og ælt den til en glat masse. Stil massen i køleskabet i ca. 30 minutter.
4. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
5. Udskift hulskiven med pølsestoppertilbehøret (se "Montering af tilbehør til pølser" på side 31).
6. Monter tilbehøret, og sæt kødhakkeren i gang igen.
7. Påfyld pølsefyldet i henhold til vejledningen (se "Fremstilling af pølser" på side 33), og drej pølser på ca. 20 cm.
8. Gennemsteg den færdige grillpølse, og spis den samme dag.

10.3 Frikadeller

Ingredienser til ca. 8 frikadeller.

Ingredienser

500 g magert okse-, svine- eller lammekød
½ teskefuld peber
1 æg (størrelse M)
en smule rasp
2 spiseskefulde yoghurt
1 løg
1 teskefuld stødt paprika
1 fed hvidløg
1 spiseskefuld sennep
½ bundt persille
1 teskefuld salt
2-3 spiseskefulde madlavningsolie til stegning

Tilberedning

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i små stykker.
2. Findel kødet med kødhakkerens mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
3. Pil hvidløgsefedet, og pres det ud i en skål.
4. Pil løget, og hak det i fine tern.
5. Skyl og finhak persillen.
6. Tilsæt alle ingredienser, udover raspen, til hvidløgset i skålen, og ælt det hele sammen til en glat masse.
7. Form frikadeller ud af ca. 3 spiseskefulde masse pr. frikadelle, og tryk dem en anelse flade.
8. Hæld efter behov lidt rasp på en tallerken, som du kan vende frikadellerne i.
9. Steg i første omgang frikadellerne ganske hårdt på begge sider i en pande med belægning. Steg derefter frikadellerne færdige ved middel til svag varme i ca. 8-10 minutter. Vend frikadellerne ca. 2-3 gange under tilberedningstiden.

10.4 Čevapčići

Ingredienser til ca. 4 portioner

Ingredienser

500 g okseskulder
2 løg
2 fed hvidløg
3 spiseskefuld rasp
1 spiseskefuld stødt paprika, stærk
1 bundt friskt timian
3 spiseskefulde olivenolie
salt og peber
1 æg

Tilberedning

1. Vask kødet, dup det tørt, og skær det i små stykker.
2. Pil hvidløgset og løget, hak dem fint, og kom det hele i en stor skål.
3. Træk timianbladene af stænglerne, hak bladene fint, og kom også dem i den store skål.
4. Findel kødet med kødhakkerens grove (7 mm) hulskive **15**.
5. Kom kødmassen og de øvrige ingredienser i den store skål, og bland det hele godt sammen.
6. Sluk for apparatet, og tag netstikket **6** ud af stikkontakten.
7. Udskift den grove (7 mm) hulskive med den mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
8. Monter tilbehøret, og sæt kødhakkeren i gang igen.
9. Findel kødet med kødhakkerens mellemstore (5 mm) hulskive **15**.
10. Form kødmassen til ca. 5 cm lange, fingertykke ruller.

ANVISNING: du kan også anvende kødhakkerens pølsetilbehør til dette formål (se "Fremstilling af pølser" på side 33).

11. Grill dine čevapčići sprøde og brune ved middel varme.

10.5 Tomatsauce

Ingredienser til ca. 4 portioner

Ingredienser

ca. 1 kg tomater
1 løg
2 fed hvidløg
2 spiseskefulde olivenolie
1 smule sukker
salt og peber
et par basilikumblade

Tilberedning

1. Vask og skær tomaterne i kvarte.
2. Monter purépressertilbehøret **20**.
3. Placer en skål under åbningen i opsamlingsbeholderen for at opsamle tomat-saften. Placer en anden skål under enden af purépressertilbehøret for at opsamle eventuelle rester af skræl og kerner.
4. Fyld tomatstykkerne i påfyldningsrøret **11**. Mos tomatstykkerne.
5. Pil løget, og skær det i tern.
6. Pil og knus hvidløgsfeddet.
7. Varm olivenolien op i en gryde.
8. Tilsæt løg i tern, og lad det stege, til det er gennemsigtigt.
9. Tilsæt tomatsoften. Smag til med en knivspids sukker, peber og salt. Lad tomatsoften simre i ca. 20 minutter.
10. Tilsæt hvidløg. Hvis tomatsoften er for tyk, kan du altid tilsætte lidt vand for at gøre den mere flydende.
11. Lad tomatsoften simre i 1-2 timer.
12. Smag tomatsoften til. Tilsæt basilikumblade, og server tomatsoften.

10.6 Småkager

Ingredienser til ca. 2 bageplader

Ingredienser

500 g mel
250 g sukker
250 g smør
2 poser med vaniljesukker, 8 g hver
1 knivspids salt
2 æg (str. M)

Tilberedning

1. Skær smørret i stykker. Kom smørret i en skål sammen med sukker, vaniljesukker og en knivspids salt.
2. Rør blandingen, indtil den er skummen-de.
3. Tilsæt æggene under omrøring.
4. Tilsæt melet under omrøring. Ælt nu alle ingredienserne til en fast dej.
5. Dæk dejen til, eller pak den ind i hus-holdningsfilm, og lad den hvile i køle-skabet i mindst 1 time, før du arbejder videre med den.
6. Forvarm ovnen til 180 °C (over-/under-varme).
7. Beklæd en bageplade med bagepapir.
8. Monter forsatsen til småkagerne **25**. Center småkagejernet **26** med den ønskede form i forsatsen.
9. Tænd for apparatet. Tryk dejen gennem påfyldningsrøret **11**, og brug nedstoppe-ren **1** til at skubbe efter med. Arbejd så regelmæssigt som muligt.
10. Når dejen har nået den ønskede læng-de, skal du slukke for apparatet. Skær dejstrimlerne af med f.eks. en køkken-kniv.
11. Læg dejstrimlen i den ønskede form på bagepladen. Fyld bagepladen på den-ne måde.
12. Bag småkagerne i den forvarmede ovn i ca. 10-15 minutter.

11. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen tilsluttet? Kontrollér tilslutningen.
Apparatet vibrerer kraftigt eller flytter sig, mens det er i brug.	<ul style="list-style-type: none">• Sugekopperne 9 skal være rene og tørre, og apparatet skal stå på et fast, plant underlag.
Sneglen i tilbehøret drejer ikke eller kun meget trægt.	<ul style="list-style-type: none">• Apparatet er overfyldt. Sluk for apparatet. Hvis motoren stopper, skal der kort trykkes på knappen REV 8 til bagløb. Dette burde afhjælpe fejlen. Tænd for apparatet igen. eller• Apparat kan ikke forarbejde dele af de ilagte fødevarer. Sluk for apparatet. Tag netstikket 6 ud af stikkontakten. Tag alle tilbehørsdelene af motorblokken 4. Afmonter samtlige dele, og afhjælp fejlen.

12. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.


13. Bestilling af tilbehørsdele

På vores hjemmeside kan du finde informationer om, hvilke tilbehørsdele du kan efterbestille.








Onlinebestilling

<https://shop.hoyerhandel.com/da/>

14. Tekniske data

Model:	SFWT 400 B1
Netspænding:	220-240 V~ 50-60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II 
Effekt:	400 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,3 W
Maks. kontinuerlig køretid (KB): (angiver, hvor længe apparatet må køre kontinuerligt)	15 minutter

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 487857_2501** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **487857_2501** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 487857_2501



Leverandør



Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	45
2. Utilisation conforme	46
3. Consignes de sécurité	47
4. Éléments livrés	50
5. Déballage de l'appareil et mise en place	50
6. Montage/démontage	51
6.1 Montage de l'embout pour viande hachée	51
6.2 Montage de l'embout pour saucisses	51
6.3 Montage de l'embout pour kebbé	51
6.4 Montage de l'embout pour sablés	51
6.5 Montage de l'embout pour le broyeur de tomates	52
6.6 Placer l'embout assemblé sur le bloc moteur	52
6.7 Retirer l'embout après utilisation	52
7. Utilisation	53
7.1 Préparation des aliments	53
7.2 Transformer la viande en viande hachée	53
7.3 Préparer des saucisses	54
7.4 Préparer des beignets de kebbé	55
7.5 Préparer des sablés	55
7.6 Broyer des tomates	56
8. Protection contre les surcharges	56
9. Nettoyer l'appareil	56
9.1 Nettoyage du bloc moteur	57
9.2 Nettoyage au lave-vaisselle	57
9.3 Nettoyage à la main	57
9.4 Rangement	57
10. Recettes	58
10.1 Kebbé	58
10.2 Saucisses à griller fraîches	59
10.3 Boulettes de viande	59
10.4 Cevapcici	60
10.5 Sauce tomate	60
10.6 Sablés	61
11. Dépannage	61
12. Mise au rebut	62
13. Commander des accessoires	63
14. Caractéristiques techniques	63
15. Garantie de HOYER Handel GmbH	64

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Poussoir
- 2** Coupelle de remplissage
- 3**  : Bouton de déverrouillage
- 4** Bloc moteur
- 5** Enrouleur pour le câble
- 6** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 7**  : Bouton marche/arrêt
- 8** **REV** : Interrupteur marche arrière
- 9** Pieds à ventouse
- 10** Logement pour embout
- 11** Trémie de remplissage
- 12** Embout
- 13** Vis sans fin
- 14** Couteau en croix
- 15** Disques perforés
- 16** Anneau de fermeture
- 17** Entonnoir étroit
- 18** Entonnoir large
- 19** Adaptateur pour entonnoir large
- 20** Embout de broyage
- 21** Boîtier
- 22** Récipient de récupération du jus de tomate
- 23** Tamis de broyage
- 24** Vis sans fin embout de broyage
- 25** Embout pour sablés
- 26** Bande de motifs

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau hachoir à viande.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous espérons que votre nouveau hachoir à viande vous apportera entière satisfaction !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Ce hachoir à viande sert à hacher de la viande crue fraîche, à broyer des tomates et à préparer des sablés.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez le hachoir à viande sans interruption pendant 15 minutes maximum. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
 - ⊙ N'utilisez pas le hachoir à viande pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.
-

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés, si nécessaire, dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Le bloc moteur ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être assemblé, désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau en croix sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière que les ustensiles restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous montez ou démontez les ustensiles.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement maximum de 15 minutes sans interruption. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyer l'appareil » à la page 56).



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ Le bloc moteur, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

- ⊙ Protégez le bloc moteur contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans le bloc moteur, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.

- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de monter ou de démonter l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dommages visibles.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau en croix sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière que les lames restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.



DANGER dû à des pièces en rotation !

- ⊙ Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Poussez les aliments dans la trémie de remplissage uniquement à l'aide du poussoir et jamais avec les doigts. Risque de blessures importantes.
- ⊙ Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de brancher la fiche secteur sur une prise de courant.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de fixer ou retirer l'embout monté.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ Veillez à mettre en place correctement le couteau en croix. Un mauvais placement pourrait endommager l'appareil.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ N'exercez pas de pression trop forte sur les aliments introduits. Exercez une pression uniforme afin que le moteur ne se bloque pas.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ N'appuyez sur le bouton **REV** que lorsque le moteur est à l'arrêt.
- ⊙ N'activez pas la marche arrière en appuyant sur le bouton **REV** lorsque vous broyez les tomates. Du jus de tomate pourrait s'engouffrer dans le bloc moteur.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

- ⊙ À la livraison, les disques perforés et l'anneau en plastique sur la vis sans fin sont recouverts d'une fine couche d'huile. Après le nettoyage, frottez ces pièces avec un peu d'huile alimentaire.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 bloc moteur **4**
- 1 embout **12**
- 1 coupelle de remplissage **2** avec poussoir **1**
- 1 vis sans fin **13**
- 1 couteau en croix **14**
- 3 disques perforés **15** : gros trous (7 mm), trous moyens (5 mm), petits trous (3 mm)
- 1 entonnoir étroit **17**
- 1 embout pour kebbé (2 pièces) : entonnoir large **18** et adaptateur **19**
- 1 anneau de fermeture **16**
- 1 embout de broyage (4 pièces) : boîtier **21**, récipient de récupération **22**, tamis de broyage **23**, vis sans fin **24**
- 1 embout pour sablés (2 pièces) : embout **25**, bande de motifs **26**
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

5. Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyer l'appareil » à la page 56)
4. Placez le bloc moteur **4** sur une surface plane et sèche. Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **9** puissent se fixer et assurer un maintien correct.
5. Déroulez complètement le câble de raccordement **6** de l'enrouleur pour le câble **5**.

6. Montage/ démontage



DANGER ! Risque de blessures !

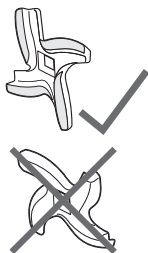
- ⊙ Les lames du couteau en croix **14** sont très coupantes. Ne les touchez pas.
- ⊙ Avant chaque montage/démontage, retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Veillez à mettre en place correctement le couteau en croix **14**. Un mauvais placement pourrait endommager l'appareil.

6.1 Montage de l'embout pour viande hachée

1. Insérez la vis sans fin **13** dans l'embout **12**.



2. Placez le couteau en croix **14** sur la vis sans fin **13**. Les lames du couteau en croix doivent être orientées à l'opposé de la vis sans fin.

3. Choisissez le disque perforé **15** souhaité et placez-le sur la vis sans fin. Les deux fixations extérieures du disque perforé doivent s'insérer dans les deux encoches de l'embout **12**.

- Pour un résultat grossier (par ex. tarte ou saucisse grossière à griller), optez pour le disque perforé à gros trous (7 mm).

- Pour un résultat plus fin (par ex. pâtes, viande hachée, saucisses fines),

optez pour les disques perforés à petits trous (3 mm, 5 mm).

4. Vissez l'anneau de fermeture **16** à la main.

6.2 Montage de l'embout pour saucisses

1. Insérez la vis sans fin **13** dans l'embout **12**.
2. Placez le disque perforé **15** à gros trous (7 mm) sur la vis sans fin. Les deux fixations extérieures au niveau du disque perforé doivent s'insérer dans les deux encoches de l'embout **12**.
3. Placez l'entonnoir **17** sur le disque perforé **15**.
4. Vissez l'anneau de fermeture **16** à la main.

6.3 Montage de l'embout pour kebbé

1. Insérez la vis sans fin **13** dans l'embout **12**.
2. Placez l'adaptateur **19** sur la vis sans fin. Les deux fixations extérieures au niveau de l'adaptateur doivent s'insérer dans les deux encoches de l'embout **12**.
3. Placez l'entonnoir **18** sur l'adaptateur.
4. Vissez l'anneau de fermeture **16** à la main.

6.4 Montage de l'embout pour sablés

1. Insérez la vis sans fin **13** dans l'embout **12**.
2. **Figure E** : placez le disque perforé **15** à gros trous (7 mm) sur la vis sans fin. Les deux fixations extérieures au niveau du disque perforé doivent s'insérer dans les deux encoches de l'embout **12**.

3. Placez l'embout **25** pour les sablés sur le disque perforé **15**.
4. Vissez l'anneau de fermeture **16** à la main.
5. Insérez la bande de motifs **26** dans l'embout **25**.

6.5 Montage de l'embout pour le broyeur de tomates

1. Insérez le tamis de broyage **23** dans le boîtier **21**.
2. Insérez la vis sans fin **13** dans l'embout **12**.
3. **Figure D** : Placez la vis sans fin **24** de l'embout de broyage **20** sur la vis sans fin **13** dans l'embout **12**.
4. Placez le boîtier **21** sur l'embout **12**. Les deux fixations extérieures au niveau de l'adaptateur doivent s'insérer dans les deux encoches de l'embout **12**.
5. **Figure D** ① : vissez l'anneau de fermeture **16** à la main.
6. **Figure D** ② : placez le récipient de récupération **22** sur le boîtier **21** jusqu'à entendre un clic.

6.6 Placer l'embout assemblé sur le bloc moteur

1. Placez le bloc moteur **4** sur une surface plane et sèche. Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **9** puissent se fixer et assurer un maintien correct.
2. **Figure A** : placez l'embout **12** assemblé correspondant à la préparation souhaitée sur le logement **10** du bloc moteur **4**. Le repère fléché ▲ sur l'embout pointe vers le repère ☒ à côté du bouton de déverrouillage ☒ **3**.
3. **Figure A** : enfoncez légèrement l'embout **12** dans le bloc moteur **4** et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Insérez la coupelle de remplissage **2** sur la trémie de remplissage **11**.

6.7 Retirer l'embout après utilisation

Pour le nettoyage, l'embout doit être retiré du bloc moteur après l'utilisation.

1. Si nécessaire, retirez la coupelle de remplissage **2**.
2. **Figure B** : appuyez sur le bouton de déverrouillage ☒ **3**.
3. **Figure B** : tournez l'embout **12** dans le sens horaire jusqu'à la butée. Retirez ensuite l'embout du bloc moteur **4**.
4. Démontez l'embout en pièces détachées.

7. Utilisation



DANGER dû à des pièces en rotation !

- ⊙ Poussez les aliments dans la trémie de remplissage **11** uniquement à l'aide du poussoir **1** et jamais avec les doigts. Risque de blessures importantes.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 15 minutes maximum sans interruption. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.

REMARQUE :

- Lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.
- Si le moteur se bloque en cours de fonctionnement, par exemple à cause d'un remplissage excessif, enlevez une partie des aliments. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour éteindre l'appareil. Lorsque le moteur s'arrête, appuyez brièvement sur le bouton **REV 8** pour enclencher la marche arrière. Cela devrait remédier au problème. Remettez l'appareil en marche.

7.1 Préparation des aliments

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.

La viande hachée est un aliment particulièrement sensible à la pression. Elle s'abîme très vite. Une viande hachée trop chaude ou stockée trop longtemps offre un terrain idéal aux bactéries. Si vous produisez et transformez votre propre viande hachée à la maison, suivez les conseils suivants :

- Veillez à la plus grande propreté lors de toutes les manipulations.
- N'utilisez que de la viande fraîche très bien réfrigérée, car elle se réchauffe dans le hachoir à viande.
- Retirez les os, les tendons et les peaux et coupez la viande en morceaux d'une longueur maximale d'environ 20 cm et d'un diamètre d'environ 3 cm.
- Remettez immédiatement la viande hachée au frais (pas plus de +4 °C) et consommez-la dans les 6 heures.
- Si vous souhaitez stocker de la viande hachée, congelez-la immédiatement après sa fabrication.
- Nettoyez minutieusement le hachoir à viande. Aucun résidu ne doit rester dans l'accessoire.

7.2 Transformer la viande en viande hachée

1. Remplissez les morceaux de viande dans la trémie de remplissage **11** et la coupelle de remplissage **2**.
2. Placez un saladier sous l'anneau de fermeture **16** pour récupérer la viande hachée.

3. Branchez la fiche secteur **6** dans une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour allumer l'appareil.
5. Poussez la viande dans la trémie de remplissage **11** à l'aide du poussoir **1**. Ne pressez pas trop fort la viande, sinon elle devient chaude, grise et grasseuse.

REMARQUE : si la viande hachée n'est pas assez fine après le premier passage, mettez-la au frais (env. 30 minutes au réfrigérateur) et passez-la une seconde fois au hachoir à viande.

6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour éteindre l'appareil.
7. Débranchez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
8. Retirez tous les accessoires du bloc moteur **4**. Démontez et nettoyez toutes les pièces minutieusement à l'eau chaude.

7.3 Préparer des saucisses

REMARQUE : la préparation des saucisses est plus simple à deux.

- Vous trouverez des boyaux pour saucisse chez le boucher ou dans un magasin spécialisé dans les produits de boucherie.
- Si vous voulez fabriquer des saucisses, utilisez du boyau naturel. Il a une épaisseur optimale et se mange. Comptez env. 1,60 m pour 1 kg de farce à saucisse. Faites tremper la quantité requise 3 heures dans une eau tiède.
- Pour la farce à saucisse, mélangez selon la recette la viande hachée avec des

épices et éventuellement d'autres ingrédients, puis malaxez le tout vigoureusement pendant environ 5 minutes.

- Placez la farce à saucisse env. 30 minutes au réfrigérateur.
1. Remplissez la farce à saucisse dans la trémie de remplissage **11** et la coupelle de remplissage **2**.
 2. Sortez le boyau de l'eau et éliminez toute l'eau. Retournez le boyau sur la longueur nécessaire jusqu'à environ 5 cm au-dessus de l'entonnoir **17** et nouez-en l'extrémité.
 3. Branchez la fiche secteur **6** dans une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
 4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour allumer l'appareil.
 5. Poussez la farce à saucisse dans la trémie de remplissage **11** et tassez-la avec le poussoir **1**. Travaillez de façon homogène. Évitez la formation de bulles d'air. Au besoin, percez la saucisse avec une aiguille.

REMARQUE : ne remplissez pas trop les saucisses, car elles se dilatent à la cuisson et à la congélation ; elles pourraient donc éclater.

6. Après chaque saucisse formée, compri-
mez le boyau avec le pouce et l'index de manière à créer un morceau de boyau vide.
7. Tournez la première saucisse 2 à 3 fois vers la droite, la deuxième vers la gauche, et ainsi de suite en alternant. Vous formerez ainsi une chaîne de saucisses.
8. Une fois la farce à saucisse entièrement utilisée, appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour éteindre l'appareil.

9. Débranchez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
10. Retirez tous les accessoires du bloc moteur **4**. Démontez et nettoyez toutes les pièces minutieusement à l'eau chaude.

7.4 Préparer des beignets de kebbé

- Préparez la pâte pour les beignets de kebbé. En fonction des aliments utilisés, vous pouvez utiliser le hachoir à viande et les disques perforés à petits trous (3 mm, 5 mm). La pâte sera plus fine si vous la passez une deuxième fois au hachoir à viande.
1. Versez la pâte pour les beignets de kebbé dans la trémie de remplissage **11**.
 2. Branchez la fiche secteur **6** dans une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
 3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour allumer l'appareil.
 4. Poussez la pâte pour les beignets de kebbé dans la trémie de remplissage **11** et tassez-la avec le poussoir **1**. Travaillez de façon homogène.
 5. Lorsque la taille des boulettes vous convient, coupez-les à l'aide d'un couteau de cuisine.
 6. Une fois la pâte pour les beignets de kebbé entièrement utilisée, appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour éteindre l'appareil.
 7. Débranchez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
 8. Retirez tous les accessoires du bloc moteur **4**. Démontez et nettoyez toutes les pièces minutieusement à l'eau chaude.

7.5 Préparer des sablés

- Préparez la pâte pour les sablés.
 - Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson. Placez la plaque de cuisson sous l'embout **25** monté pour les sablés.
1. Insérez la bande de motifs **26** en centrant la forme souhaitée dans l'embout **25**.
 2. Versez la pâte dans la trémie de remplissage **11**.
 3. Branchez la fiche secteur **6** dans une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
 4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour allumer l'appareil.
 5. Poussez la pâte à travers la trémie de remplissage **11** et tassez-la avec le poussoir **1**. Travaillez de façon homogène.
 6. Une fois que la pâtisserie a atteint la longueur souhaitée, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt **① 7**. Coupez la bande de pâte p. ex. à l'aide d'un couteau.
 7. Placez la bande de pâte dans la forme souhaitée sur la plaque de cuisson.
 8. Rallumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt **① 7** et poursuivez.
 9. Lorsqu'il ne reste plus de pâte, appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour éteindre l'appareil et débranchez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
 10. Retirez tous les accessoires du bloc moteur **4**. Démontez et nettoyez toutes les pièces minutieusement à l'eau chaude.

7.6 Broyer des tomates



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'activez pas la marche arrière en appuyant sur le bouton **REV 8** lorsque vous broyez les tomates. Du jus de tomate pourrait s'engouffrer dans le bloc moteur **4**.

- Lavez les tomates et coupez-les en quatre.
- 1. Placez un bol sous l'orifice du récipient de récupération **22** pour récupérer le jus de tomate. Placez un autre bol sous l'embout de broyage **20** pour récupérer les restes de peau et les raines.
- 2. Mettez les morceaux de tomate dans la trémie de remplissage **11**.
- 3. Branchez la fiche secteur **6** dans une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
- 4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour allumer l'appareil.
- 5. Lorsqu'il ne reste plus de tomates, appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour éteindre l'appareil.
- 6. Débranchez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
- 7. Retirez tous les accessoires du bloc moteur **4**.

Figure C : démontez et nettoyez toutes les pièces minutieusement à l'eau chaude. Nettoyez également le logement pour l'embout **10** au niveau du bloc moteur **4**.

8. Protection contre les surcharges

L'appareil dispose d'une protection contre les surcharges. Si celle-ci se déclenche, par exemple si le moteur se bloque, l'appareil s'éteint automatiquement.

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt **① 7** pour éteindre l'appareil.
2. Débranchez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
3. Retirez tous les accessoires du bloc moteur et remédiez au problème.
4. Laissez refroidir l'appareil au moins 30 minutes avant de le réutiliser.

9. Nettoyer l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais le bloc moteur **4** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !


- ⊙ Sachez que les lames du couteau en croix **14** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

REMARQUE : certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

Pour le nettoyage, l'embout doit être retiré du bloc moteur après l'utilisation.

1. Si nécessaire, retirez la coupelle de remplissage **2**.
2. **Figure B** : appuyez sur le bouton de déverrouillage  **3**.
3. **Figure B** : tournez l'embout **12** dans le sens horaire jusqu'à la butée. Retirez ensuite l'embout du bloc moteur **4**.
4. Démontez l'embout en pièces détachées.

9.1 Nettoyage du bloc moteur

1. Nettoyez le bloc moteur **4** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez le bloc moteur **4** que lorsqu'il est complètement sec.

9.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- poussoir **1**
- entonnoir étroit **17**
- entonnoir large **18**
- adaptateur pour entonnoir large **19**
- boîtier **21**
- récipient de récupération **22**
- vis sans fin **24**

9.3 Nettoyage à la main



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière que les ustensiles restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

Tous les accessoires, sauf le bloc moteur **4**, peuvent être lavés à la main.

- Nettoyez l'ensemble des accessoires aussi vite que possible après usage.
- Utilisez de l'eau de vaisselle avec un produit vaisselle non agressif et rincez toutes les pièces à l'eau claire.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau ou avant de les ranger.
- Frottez un peu d'huile alimentaire sur les surfaces métalliques pour les protéger de la rouille. L'embout **12** et l'anneau de fermeture **16** sont en aluminium et ne doivent pas être huilés.

9.4 Rangement

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ À la livraison, les disques perforés **15** et l'anneau en plastique sur la vis sans fin **13** sont recouverts d'une fine couche d'huile. Après le nettoyage, frottez ces pièces avec un peu d'huile alimentaire.

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- Enroulez le câble de raccordement **6** sur l'enrouleur pour le câble **5**.

10. Recettes

10.1 Kebbé

Ingrédients pour env. 20 pièces

Ingrédients pour la farce

200 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

1 oignon

2 cuillères à café de farine

1 pincée de sel

mélange d'épices à volonté, avec p. ex. : coriandre, piment, poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, cumin, cardamome

Ingrédients pour la pâte de kebbé

450 g de viande de bœuf ou d'agneau maigre

150-200 g de farine

1 cuillère à café de noix concassées

1 cuillère à café de sel

mélange d'épices à volonté, avec p. ex. : coriandre, piment, poivre, cannelle, clous de girofle, noix de muscade, cumin, cardamome

1 cuillère à café de paprika en poudre
piment en poudre à volonté

graisse ou huile de friture

Préparation de la farce

1. Lavez la viande, séchez-la en l'épongeant et coupez-la en gros morceaux.
2. Hachez la viande avec le disque perforé **15** à gros trous (7 mm) puis avec le disque perforé à trous moyens (5 mm) du hachoir à viande.
3. Épluchez l'oignon, coupez-le en petits dés et faites-le revenir.
4. Ajoutez la viande hachée, l'oignon revenu, les épices, le sel et la farine dans un saladier, et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Préparation de la pâte de kebbé

1. Lavez la viande, séchez-la en l'épongeant et coupez-la en gros morceaux.
2. Hachez la viande avec le disque perforé **15** à gros trous (7 mm) puis avec le disque perforé à trous moyens (5 mm) du hachoir à viande.
3. Ajoutez le reste des ingrédients à la viande et mélangez le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajustez la quantité de farine en fonction de la consistance.
4. Passez de nouveau le mélange de viande au hachoir à viande avec le disque perforé **15** à petits trous (3 mm).
5. Éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
6. Remplacez le disque perforé par l'embout pour kebbé (voir « Montage de l'embout pour kebbé » à la page 51).
7. Placez l'embout et remettez le hachoir à viande en marche.
8. Formez des morceaux de pâte d'env. 7 cm de long à l'aide de l'embout pour kebbé.

Préparation des kebbé

1. Remplissez les morceaux de pâte immédiatement après leur préparation avec la farce pour kebbé.
2. Refermez les kebbé en pinçant délicatement les extrémités et les côtés.
3. Faites frire les kebbé dans de l'huile alimentaire bouillante (env. 190 °C) pendant environ 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient brun-doré.

10.2 Saucisses à griller fraîches

Ingrédients pour env. 8 pièces

Ingrédients

300 g de viande de bœuf maigre
500 g de viande de porc maigre
200 g de lard d'épaule
env. 1,6 mètre de boyau de porc
(Ø env. 30-32 mm)
20 g de sel
½ cuillère à soupe de poivre blanc moulu
1 cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de noix de muscade

Préparation

1. Lavez la viande, séchez-la en l'épongeant et coupez-la en petits morceaux.
2. Hachez la viande avec le disque perforé **15** à trous moyens (5 mm) du hachoir à viande.
3. Ajoutez le mélange d'épices et le sel à la viande et malaxez le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse. Placez-la env. 30 minutes au réfrigérateur.
4. Éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
5. Remplacez le disque perforé par l'embout pour saucisse (voir « Montage de l'embout pour saucisses » à la page 51).
6. Placez l'embout et remettez le hachoir à viande en marche.
7. Remplissez la farce à saucisse selon les instructions (voir « Préparer des saucisses » à la page 54) et formez des saucisses d'env. 20 cm de long en tordant chaque extrémité.
8. Faites bien griller les saucisses préparées et consommez-les le jour même.

10.3 Boulettes de viande

Ingrédients pour env. 8 boulettes

Ingrédients

500 g de viande de bœuf, de porc ou d'agneau
½ cuillère à café de poivre
1 œuf (taille moyenne)
un peu de farine pour la panure
2 cuillères à soupe de yaourt
1 oignon
1 cuillère à café de paprika en poudre
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de moutarde
½ bouquet de persil
1 cuillère à café de sel
2-3 cuillères à soupe d'huile alimentaire pour faire rôti

Préparation

1. Lavez la viande, séchez-la en l'épongeant et coupez-la en petits morceaux.
2. Hachez la viande avec le disque perforé **15** à trous moyens (5 mm) du hachoir à viande.
3. Épluchez l'ail et pressez-le dans un saladier.
4. Épluchez l'oignon et coupez-le en petits dés.
5. Lavez le persil et hachez-le finement.
6. Ajoutez tous les ingrédients, sauf la chapelure, dans le saladier avec l'ail et malaxez le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse.
7. Formez une boulette avec env. 3 cuillères à soupe de chair et aplatissez-la légèrement.
8. Versez de la chapelure à volonté dans une assiette et roulez-y les boulettes de viande.
9. Faites cuire les boulettes des deux côtés dans une poêle antiadhésive sur feu vif. Terminez ensuite la cuisson des boulettes de viande sur feu moyen-faible pendant 8 à 10 minutes environ. Retournez 2 à 3 fois les boulettes pendant la cuisson.

10.4 Cevapcici

Ingrédients pour env. 4 portions

Ingrédients

- 500g d'épaule de bœuf
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 1 cuillère à soupe de paprika en poudre, piquant
- 1 bouquet de thym frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- 1 œuf

Préparation

1. Lavez la viande, séchez-la en l'épongeant et coupez-la en petits morceaux.
2. Épluchez l'ail et les oignons, coupez-les en petits dés et ajoutez le tout dans un grand saladier.
3. Effeuillez le thym, hachez-le et ajoutez-le dans le saladier.
4. Hachez la viande avec le disque perforé **15** à gros trous (7 mm) du hachoir à viande.
5. Ajoutez la viande et les autres ingrédients dans le grand saladier et mélangez bien le tout.
6. Éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
7. Remplacez le disque perforé **15** à gros trous (7 mm) par le disque à trous moyens (5 mm).
8. Placez l'embout et remettez le hachoir à viande en marche.
9. Hachez la viande avec le disque perforé **15** à trous moyens (5 mm) du hachoir à viande.
10. Formez des rouleaux d'environ 5 cm de long et de l'épaisseur d'un doigt.

REMARQUE : à cette fin, vous pouvez utiliser l'embout pour saucisses (voir « Préparer des saucisses » à la page 54) du hachoir à viande.

11. Faites griller les cevapcici sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils brunissent et croustillent.

10.5 Sauce tomate

Ingrédients pour env. 4 portions

Ingrédients

- env. 1 kg de tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- sel, poivre
- quelques feuilles de basilic

Préparation

1. Lavez les tomates et coupez-les en quatre.
2. Montez l'embout de broyage **20**.
3. Placez un bol sous l'orifice du récipient de récupération pour récupérer le jus de tomate. Placez un autre bol sous l'embout de broyage pour récupérer les restes de peau et les raines.
4. Mettez les morceaux de tomate dans la trémie de remplissage **11**. Broyez les morceaux de tomate.
5. Pelez et hachez l'oignon.
6. Pelez la gousse d'ail et pressez-la.
7. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole.
8. Ajoutez l'oignon haché.
9. Ajoutez le jus de tomate. Assaisonnez avec une pincée de sucre, de poivre et de sel à volonté. Laissez mijoter la sauce tomate pendant env. 20 minutes.
10. Ajoutez l'ail. Si la sauce tomate est trop épaisse, vous pouvez l'allonger avec un peu d'eau.
11. Laissez mijoter la sauce tomate pendant 1 à 2 heures.
12. Goûtez la sauce tomate. Ajoutez les feuilles de basilic et servez la sauce tomate.

10.6 Sablés

Ingrédients pour env. 2 plaques de cuisson

Ingrédients

- 500 g de farine
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé de 8 g
- 1 pincée de sel
- 2 œufs (taille moyenne)

Préparation

1. Coupez le beurre en morceaux. Mettez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel dans un saladier.
2. Mélangez jusqu'à obtenir un appareil moussoux.
3. Ajoutez les œufs en continuant de remuer.
4. Ajoutez la farine en continuant de remuer. Malaxez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte ferme.
5. Avant de continuer la préparation, réservez la pâte au réfrigérateur pendant au moins une heure en la couvrant ou en l'emballant dans un film.
6. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur de voûte et de sole).
7. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.
8. Montez l'embout pour sablés **25**. Insérez la bande de motifs **26** en centrant la forme souhaitée dans l'embout.
9. Allumez l'appareil. Poussez la pâte à travers la trémie de remplissage **11** et tassez-la avec le poussoir **1**. Travaillez de façon homogène.
10. Une fois que la pâte a atteint la longueur souhaitée, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Coupez la bande de pâte p. ex. à l'aide d'un couteau.
11. Placez la bande de pâte dans la forme souhaitée sur la plaque de cuisson. Continuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de place sur la plaque de cuisson.

12. Enfourez les sablés pendant env. 10 à 15 minutes dans le four préchauffé.

11. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? Vérifiez le branchement.
L'appareil émet de fortes vibrations ou s'agite pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Les pieds à ventouse 9 doivent être propres et secs et l'appareil doit être posé sur une surface solide et plane.

Problème	Cause possible / solution
<p>La vis sans fin de l'embout ne tourne pas ou ne tourne que difficilement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est trop plein. Éteignez l'appareil. Lorsque le moteur s'arrête, appuyez brièvement sur le bouton REV 8 pour enclencher la marche arrière. Cela devrait remédier au problème. Remettez l'appareil en marche. ou L'appareil ne parvient pas à transformer des morceaux des aliments ajoutés. Éteignez l'appareil. Débranchez la fiche secteur 6 de la prise de courant. Retirez tous les accessoires du bloc moteur 4. Démontez toutes les pièces et remédiez au problème.

12. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN
ou
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefaire-demedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

ou



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.


13. Commander des accessoires

Sur notre site Web, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.



Commande en ligne

<https://shop.hoyerhandel.com/fr/>

14. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFWT 400 B1
Tension secteur :	220–240 V~ 50–60 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	400 W
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,3 W
Durée de fonctionnement continu max. (KB) : (indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue)	15 minutes

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée) : les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 487857_2501** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **487857_2501**.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 487857_2501



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	67
2. Correct gebruik	68
3. Veiligheidsinstructies	69
4. Levering	72
5. Uitpakken en plaatsen	72
6. Montage/demontage	73
6.1 Opzetstuk voor gehakt monteren.....	73
6.2 Opzetstuk voor worsten monteren	73
6.3 Opzetstuk voor kibbeh monteren.....	73
6.4 Opzetstuk voor spuitgebak monteren.....	73
6.5 Opzetstuk-montage tomatenroerzeef.....	74
6.6 Gemonteerd opzetstuk op het motorblok zetten.....	74
6.7 Het opzetstuk na gebruik verwijderen	74
7. Bedienen	75
7.1 Levensmiddelen voorbereiden.....	75
7.2 Van vlees gehakt maken	76
7.3 Worsten maken	76
7.4 Kibbeh-rolletjes maken.....	77
7.5 Spuitgebak bereiden	77
7.6 Tomaten roerzeven.....	78
8. Overbelastingsbescherming	78
9. Apparaat reinigen	78
9.1 Motorblok reinigen.....	79
9.2 Reinigen in de vaatwasmachine.....	79
9.3 Met de hand afwassen	79
9.4 Bewaren	79
10. Recepten	80
10.1 Kibbeh	80
10.2 Vers gegrilde worst	81
10.3 Gehaktballen.....	81
10.4 Cevapcici	82
10.5 Tomatensaus	82
10.6 Spuitgebak.....	83
11. Problemen oplossen	83
12. Weggooien	84
13. Accessoires bestellen	84
14. Technische gegevens	84
15. Garantie van HOYER Handel GmbH	85

1. **Overzicht**

- 1 Stopper
- 2 Vulbakje
- 3 : Ontgrendelingsknop
- 4 Motorblok
- 5 Kabelopwikkeling
- 6 Aansluitsnoer met stekker
- 7 : Aan-/uitknop
- 8 **REV**: Omkeerschakelaar
- 9 Zuignappen
- 10 Houder voor opzetstuk
- 11 Vulopening
- 12 Opzetstuk
- 13 Schroef
- 14 Sikkelmes
- 15 Gatenschijven
- 16 Sluitring
- 17 Smalle vultrechter
- 18 Brede vultrechter
- 19 Verloopstuk voor brede vultrechter
- 20 Zeefopzetstuk
- 21 Behuizing
- 22 Verzamelbak voor tomatensap
- 23 Roerzeef
- 24 Schroef voor zeefopzetstuk
- 25 Voorzetstuk voor spuitgebak
- 26 Sierstrepen

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe vleesmolen.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing bij te voegen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe vleesmolen!

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

Deze vleesmolen wordt gebruikt voor het fijnmaken van vers, rauw vlees, het roerzegen van tomaten en het bereiden van spuitgebak.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de vleesmolen maximaal 15 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
 - ⊙ Gebruik de vleesmolen niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen, mee fijn te maken.
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Het motorblok mag niet in water worden gedompeld.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van het sikkelmes zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het werktgereedschap goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

- Let er bij het monteren en demonteren van het werkgereedschap op dat u de messen niet aanraakt.
- ⊙ Alvorens accessoires of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er verwondingen ontstaan.
- ⊙ Het apparaat is voorzien voor een maximale werkingsduur van 15 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Reinig alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Apparaat reinigen" op pagina 78).



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- ⊙ Het motorblok, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het motorblok tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het motorblok terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat

het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.

- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.

- ⊙ Let erop dat niemand over het aansluit-snoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneeld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer er zich een storing voor-doet;
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - voordat u het apparaat monteert of demonteert;
 - voordat u het apparaat reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer er zichtbare beschadigingen aan het ap-paraat, aan de accessoires of aan het aansluitsnoer te zien zijn.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het ap-paraat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van het sikkel-mes zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwon-den te vermijden.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.



GEVAAR door draaiende onderdelen!

- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende onderdelen.
- ⊙ Gebruik alleen de stopper om het le-vensmiddel in de vulopening te duwen en gebruik nooit uw vingers hiervoor. Er

bestaat aanzienlijk gevaar voor ver-wondingen.

- ⊙ Let erop dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de stekker in een stopcon-tact stopt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stek-ker uit het stopcontact voordat u het ge-monteerde opzetstuk vastzet of verwijdert.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Zorg dat het sikkelmes correct is ge-plaatst. Bij een verkeerde plaatsing raakt het apparaat beschadigt.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk uit op het levensmiddel dat erin zit. Werk met ge-lijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Druk pas op de **REV**-toets nadat de mo-tor tot stilstand is gekomen.
- ⊙ Druk bij het roerzeven van tomaten niet op de achterwaartsliep met de toets **REV**. Tomatensap zou dan in het bin-nenste van het motorblok kunnen wor-den geperst.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele acces-soires.
- ⊙ De gatenschijven en de kunststofring op schroef zijn bij de levering van een dun laagje olie voorzien. Wrijf deze onder-delen na het reinigen met plantaardige olie in.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn geccoat met een grote verscheiden-

heid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg, indien nodig, een antislipmatje onder het apparaat.

4. Levering

- 1 motorblok **4**
- 1 opzetstuk **12**
- 1 vulbakje **2** met stopper **1**
- 1 schroef **13**
- 1 sikkelmes **14**
- 3 gatenschijven **15**: grof (7 mm), middel (5 mm), fijn (3 mm)
- 1 smalle vultrechter **17**
- 1 kibbeh-opzetstuk (2-delig): brede vultrechter **18** en verloopstuk **19**
- 1 sluitring **16**
- 1 zeefopzetstuk (4-delig): behuizing **21**, verzamelbak **22**, roerzeef **23**, schroef **24**
- 1 spuitgebak-opzetstuk (2-delig): voorzetstuk **25**, sierstrepen **26**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt!** (zie "Apparaat reinigen" op pagina 78)
4. Zet het motorblok **4** op een vlakke en droge ondergrond. Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **9** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.
5. Wikkel het aansluitsnoer **6** volledig af van de kabelopwikkeling **5**.

6. Montage/ demontage



GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ De messen van het sikkelmes **14** zijn zeer scherp. Raak ze niet aan.
- ⊙ Trek voor elke montage/demontage de stekker **6** uit het stopcontact.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Zorg dat het sikkelmes **14** correct is geplaatst. Bij een verkeerde plaatsing raakt het apparaat beschadigt.
-

6.1 Opzetstuk voor gehakt monteren

1. Schuif de schroef **13** in het opzetstuk **12**.



2. Zet het sikkelmes **14** op de schroef **13**. De messen van het sikkelmes moeten van de schroef af wijzen.



3. Kies de gewenste gatenschijf **15** en plaats deze op de schroef. De twee buitenste bevestigingen op de gatenschijf moeten in de twee uitsparingen op het opzetstuk **12** vallen.
 - Voor grof vlees (bijv. voor Thüringer Mett of grove braadworst) kiest u de gatenschijf met de grote boringen (7 mm).
 - Voor fijner vlees (bijv. voor pasteitjes, gehakt en fijn gemalen worst) kiest u de gatenschijven met de kleinere boringen (3 mm, 5 mm).
4. Schroef de sluitring **16** goed vast.

6.2 Opzetstuk voor worsten monteren

1. Schuif de schroef **13** in het opzetstuk **12**.
2. Plaats gatenschijf **15** met de grootste boringen (7 mm) op de schroef. De twee buitenste bevestigingen op de gatenschijf moeten in de twee uitsparingen op opzetstuk **12** vallen.
3. Plaats vultrechter **17** op gatenschijf **15**.
4. Schroef de sluitring **16** goed vast.

6.3 Opzetstuk voor kibbeh monteren

1. Schuif de schroef **13** in het opzetstuk **12**.
2. Zet het verloopstuk **19** op de schroef. De twee buitenste bevestigingen op het verloopstuk moeten in de twee uitsparingen op het opzetstuk **12** vallen.
3. Zet de vultrechter **18** op het verloopstuk.
4. Schroef de sluitring **16** goed vast.

6.4 Opzetstuk voor spuitbak monteren

1. Schuif de schroef **13** in het opzetstuk **12**.
2. **Afbeelding E:** plaats gatenschijf **15** met de grootste boringen (7 mm) op de schroef. De twee buitenste bevestigingen op de gatenschijf moeten in de twee uitsparingen op opzetstuk **12** vallen.
3. Plaats voorzetstuk **25** voor het spuitbak op gatenschijf **15**.
4. Schroef de sluitring **16** goed vast.
5. Steek de sierstrepen **26** in het voorzetstuk **25**.

6.5 Opzetstuk-montage tomatenroerzeef

1. Druk de roerzeef **23** in de behuizing **21**.
2. Schuif de schroef **13** in het opzetstuk **12**.
3. **Afbeelding D:** steek de schroef **24** van het zeefopzetstuk **20** op de schroef **13** in het opzetstuk **12**.
4. Plaats de behuizing **21** op het opzetstuk **12**. De twee buitenste bevestigingen op het verloopstuk moeten in de twee uitsparingen op het opzetstuk **12** vallen.
5. **Afbeelding D ①:** schroef de sluitring **16** goed vast.
6. **Afbeelding D ②:** steek de verzamelbak **22** zo op de behuizing **21** dat deze hoorbaar vastklikt.

6.6 Gemonteerd opzetstuk op het motorblok zetten

1. Zet het motorblok **4** op een vlakke en droge ondergrond. Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **9** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.
2. **Afbeelding A:** plaats voor de betreffende bereiding het gewenste volledig gemonteerde opzetstuk **12** op de houder **10** op het motorblok **4**. Zorg dat de pijlmarkering **▲** op het opzetstuk naar de markering **Ⓜ** naast de ontgrenselingsknop **Ⓜ 3** wijst.
3. **Afbeelding A:** druk het opzetstuk **12** lichtjes tegen het motorblok **4** en draai het tegen de wijsers van de klok in, totdat het vastklikt.
4. Zet het vulbakje **2** op de vulopening **11**.

6.7 Het opzetstuk na gebruik verwijderen

Het opzetstuk moet na gebruik worden losgekoppeld van het motorblok om het te reinigen.

1. Verwijder indien nodig het vulbakje **2**.
2. **Afbeelding B:** druk op de ontgrenselingsknop **Ⓜ 3**.
3. **Afbeelding B:** draak het opzetstuk **12** tot aan de aanslag met de wijsers van de klok mee. Haal vervolgens het opzetstuk van het motorblok **4**.
4. Haal het opzetstuk uit elkaar in losse onderdelen.

7. Bedienen



GEVAAR door draaiende onderdelen!

- ⊙ Gebruik alleen de stopper **1** om het levensmiddel in de vulopening **11** te duwen en gebruik nooit uw vingers hiervoor. Er bestaat aanzienlijk gevaar voor verwondingen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 15 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.

AANWIJZINGEN:

- Tijdens het eerste gebruik kan er door verwarming van de motor een lichte geur vrijkomen. Dat vormt geen gevaar. Zorg voor voldoende ventilatie.
 - Als de motor tijdens het gebruik vastloopt, bijvoorbeeld omdat het apparaat verstopt zit, verhelp dan de verstopping. Druk op de aan-/uitknop **① 7** om het apparaat uit te zetten. Als de motor uitstaat, drukt u kort op de **REV-toets 8** voor de achterwaartslaan. Dit zou de storing moeten verhelpen. Schakel daarna het apparaat weer in.
-

7.1 Levensmiddelen voorbereiden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of nootmuskaatnoten.
-

Gehakt is een zeer gevoelig levensmiddel. Het bederft heel snel. Gehakt dat te warm of te lang is bewaard, vormt een ideale voedingsbodem voor bacteriën. Als u thuis uw eigen gehakt maakt en bereidt, verzoeken we u de volgende tips aan te houden:

- Zorg dat u zo netjes mogelijk te werk gaat.
- Gebruik alleen vers en zeer goed gekoeld vlees. Het vlees warmt namelijk op in de vleesmolen.
- Verwijder de botten, pezen en huid van het vlees en snijd het in max. 20 cm lange stukken met een doorsnede van ca. 3 cm.
- Zet het bereide gehakt onmiddellijk weer in de koelkast (onder de +4 °C) en consumeer het binnen 6 uur.
- Wanneer u gehakt wilt bewaren, vries het dan meteen na bereiding in.
- Reinig de vleesmolen daarna goed. Er mogen geen restjes achterblijven op de accessoires.

7.2 Van vlees gehakt maken

1. Leg de stukjes vlees in de vulopening **11** en het vulbakje **2**.
2. Plaats een schaal onder de sluitring **16** om het gehakt in te doen.
3. Steek de stekker **6** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
4. Druk op de aan-/uitknop **① 7** om het apparaat in te schakelen.
5. Druk het vlees met de stopper **1** in de vulopening **11**. Druk niet te hard op het vlees, anders wordt het warm, grijs en vetig.

AANWIJZING: als het gehakt na de eerste keer malen niet fijn genoeg is, laat het dan afkoelen (ong. 30 minuten in de koelkast) en bereid het nog een tweede keer met de vleesmolen.

6. Druk op de aan-/uitknop **① 7** om het apparaat uit te zetten.
7. Trek de stekker **6** uit het stopcontact.
8. Haal alle accessoires van het motorblok **4**. Demonteer en reinig alle onderdelen zorgvuldig met heet water.

7.3 Worsten maken

AANWIJZING: het vullen van de worsten werkt vooral prettig als u het met zijn tweeën doet.

- U kunt worstdarmen kopen bij de slager of bij een gespecialiseerd vleeswarenbedrijf.
- Als u worsten wilt maken, gebruik dan natuurdarmen. Deze hebben de optimale dikte en kunnen makkelijk worden geconsumeerd. Ga uit van ong. 1,60 meter voor 1 kilo worst. Leg de benodigde hoeveelheid 3 uur in lauwwarm water.
- Meng het gehakt met de kruiden en eventuele andere ingrediënten (afhankelijk van het recept) en kneed het geheel ongeveer 5 minuten goed samen.
- Koel het bereide worstmengsel ong. 30 minuten in de koelkast.

1. Plaats de bereide worstvulling in de vulopening **11** en op het vulbakje **2**.
2. Haal de worstdarm uit het water en knijp het water uit de darm. Trek de worstdarm over de vultrechter **17** tot ong. 5 cm en bindt het uiteinde vast.
3. Steek de stekker **6** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
4. Druk op de aan-/uitknop **① 7** om het apparaat in te schakelen.
5. Druk de worstvulling door de vulopening **11** en pers de vulling verder met de stopper **1**. Werk zo gelijkmatig mogelijk. Probeer luchtbelletjes te vermijden. Prik de worst zo nodig door met een naald.

AANWIJZING: worsten zetten uit bij het koken en het invriezen, dus stop ze niet te vol. De worsten kunnen anders barsten.

6. Druk na elke worst de worstdarm samen met uw duim en wijsvinger, zodat er een leeg stukje darm overblijft.
7. Draai de eerste worst 2 - 3x rechtsom en de tweede linksom. Wissel steeds af. Zo komen de worsten aan elkaar te zitten.
8. Druk na het vullen van de worstvulling op de aan-/uitknop ① **7** om het apparaat uit te zetten.
9. Trek de stekker **6** uit het stopcontact.
10. Haal alle accessoires van het motorblok **4**. Demonteer en reinig alle onderdelen zorgvuldig met heet water.

7.4 Kibbeh-rolletjes maken

- Bereid het mengsel voor de kibbeh-rolletjes. Afhankelijk van het levensmiddel dat u gebruikt, kunt u de vleesmolen en de gatenschijven met de kleinere boringen (3 mm, 5 mm) gebruiken. Het mengsel wordt fijner, wanneer u het een tweede keer door de vleesmolen haalt.
1. Plaats het bereide mengsel voor de kibbeh-rolletjes in de vulopening **11**.
 2. Steek de stekker **6** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
 3. Druk op de aan-/uitknop ① **7** om het apparaat in te schakelen.
 4. Druk het mengsel voor de kibbeh-rolletjes door de vulopening **11** en pers de vulling verder met de stopper **1**. Werk zo gelijkmatig mogelijk.
 5. Als een rolletje de gewenste lengte heeft bereikt, snijdt u het door met bijv. een keukenmes.

6. Als het mengsel voor de kibbeh-rolletjes is opgebruikt, drukt u op de aan-/uitknop ① **7** om het apparaat uit te zetten.
7. Trek de stekker **6** uit het stopcontact.
8. Haal alle accessoires van het motorblok **4**. Demonteer en reinig alle onderdelen zorgvuldig met heet water.

7.5 Spuitgebak bereiden

- Bereid het deeg voor het spuitgebak voor.
 - Pak een bakplaat met bakpapier. Plaats de bakplaat onder het gemonteerde voorzetstuk **25** voor het spuitgebak.
1. Centreer de sierstrepen **26** met de gewenste vorm in het voorzetstuk **25**.
 2. Vul de vulopening **11** met deeg.
 3. Steek de stekker **6** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
 4. Druk op de aan-/uitknop ① **7** om het apparaat in te schakelen.
 5. Druk het deeg door de vulopening **11** en pers de vulling verder met de stopper **1**. Werk zo gelijkmatig mogelijk.
 6. Wanneer het gebak de gewenste lengte heeft bereikt, schakelt u het apparaat met de aan-/uitknop ① **7** uit. Snijd de deegstroken bijv. met een keukenmes af.
 7. Leg de deegstroken in de gewenste vorm op de bakplaat.
 8. Schakel het apparaat met de aan-/uitknop ① **7** weer in en ga verder.
 9. Wanneer u het deeg hebt verwerkt, drukt u op de aan-/uitknop ① **7** om het apparaat uit te schakelen en trekt u de stekker **6** uit het stopcontact.
 10. Haal alle accessoires van het motorblok **4**. Demonteer en reinig alle onderdelen zorgvuldig met heet water.

7.6 Tomaten roerzeven



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Druk bij het roerzeven van tomaten niet op de achterwaartsloop met de toets **REV 8**. Tomatensap zou dan in het bin- nenste van het motorblok **4** kunnen wor- den geperst.

- Was de tomaten en deel deze in vieren.

1. Plaats een schaal voor het opvangen van het tomatensap onder de opening in de verzamelbak **22**. Plaats een an- dere schaal onder het uiteinde van het zeefopzetstuk **20** om velletjes en pitjes op te vangen.
2. Vul de vulopening **11** met de stukjes to- maat.
3. Steek de stekker **6** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische ge- gevens op het typeplaatje. Het stopcon- tact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
4. Druk op de aan-/uitknop **① 7** om het apparaat in te schakelen.
5. Wanneer u de tomatenstukjes hebt ver- werkt, drukt u op de aan-/uitknop **① 7** om het apparaat uit te schakelen.
6. Trek de stekker **6** uit het stopcontact.
7. Haal alle accessoires van het motor- blok **4**.

Abbeelding C: demonteer en reinig alle onderdelen zorgvuldig met heet water. Reinig ook de houder voor het opzetstuk **10** aan het motorblok **4**.

8. Overbelastingsbe- scherming

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen overbelasting. Als deze beveiliging wordt geactiveerd, bijv. omdat de motor vastloopt, schakelt het apparaat automa- tisch uit.

1. Druk op de aan-/uitknop **① 7** om het apparaat uit te zetten.
2. Trek de stekker **6** uit het stopcontact.
3. Haal alle accessoires van het motorblok en verhelp de storing.
4. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.

9. Apparaat reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker **6** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het motorblok **4** nooit onder in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!


- ⊙ Let erop dat de messen van het sikkel- mes **14** zeer scherp zijn. Raak de mes- sen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bij- tende of krassende schoonmaakmidde- len. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

AANWIJZING: bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen het kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezond- heid.

Het opzetstuk moet na gebruik worden losgekoppeld van het motorblok om het te reinigen.

1. Verwijder indien nodig het vulbakje **2**.
2. **Afbeelding B:** druk op de ontgrendelingsknop  **3**.
3. **Afbeelding B:** draak het opzetstuk **12** tot aan de aanslag met de wijzers van de klok mee. Haal vervolgens het opzetstuk van het motorblok **4**.
4. Haal het opzetstuk uit elkaar in losse onderdelen.

9.1 Motorblok reinigen

1. Reinig het motorblok **4** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Veeg met een schone, licht vochtige doek met schoon water na.
3. Gebruik het motorblok **4** pas weer nadat het helemaal is gedroogd.

9.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- stopper **1**
- smalle vultrechter **17**
- brede vultrechter **18**
- verloopstuk voor brede vultrechter **19**
- behuizing **21**
- verzamelbak **22**
- schroef **24**

9.3 Met de hand afwassen



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het werkgereedschap goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

Alle accessoires, behalve het motorblok **4**, kunnen met de hand afgewassen worden.

- Reinig alle accessoires, indien mogelijk, direct na gebruik.
- Gebruik afwaswater met mild afwasmiddel en spoel alle onderdelen met schoon water na.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.
- Smeer het metalen oppervlak in met een beetje plantaardige olie om het te beschermen tegen roest. Het opzetstuk **12** en de sluitring **16** zijn gemaakt van aluminium en hoeven niet te worden ingesmeerd.

9.4 Bewaren

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ De gatenschijven **15** en de kunststofring op schroef **13** zijn bij de levering van een dun laagje olie voorzien. Wrijf deze onderdelen na het reinigen met plantaardige olie in.

- Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u deze opruimt om te bewaren.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- Wikkel het aansluitsnoer **6** op aan de kabelopwikkeling **5**.

10. Recepten

10.1 Kibbeh

Ingrediënten voor ca. 20 stuks

Ingrediënten voor de vulling

200 g mager rund- of lamsvlees

1 ui

2 theelepels meel

1 snufje zout

kruidenmix naar wens, bijv. met: koriander, piment, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, komijn en kardemom

Ingrediënten voor de kibbeh-vormen

450 g mager rund- of lamsvlees

150 - 200 g meel

1 theelepel gemalen noten

1 theelepel zout

kruidenmix naar wens, bijv. met: koriander, piment, peper, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, komijn en kardemom

1 theelepel paprikapoeder

chilipoeder naar smaak

frituurvet of -olie

Bereiding van de vulling

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in grote stukken.
2. Maal het vlees eerst fijn met de grove (7 mm) gatenschijf en daarna met de middelste (5 mm) gatenschijf **15** van de vleesmolen.
3. Pel de ui, snijd hem in kleine dobbelsteentjes en bak hem bruin.
4. Doe het gehakt, de gebakken ui, de kruiden, het zout en de meel in een schaal en meng alles tot een gelijk geheel.

Bereiding kibbeh-vormen

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in grote stukken.
2. Maal het vlees eerst fijn met de grove (7 mm) gatenschijf en daarna met de middelste (5 mm) gatenschijf **15** van de vleesmolen.
3. Voeg de overige ingrediënten toe aan het vlees en meng alles tot een gelijk geheel. Varieer met de hoeveelheid meel voor meer of minder stevigheid.
4. Haal het vleesmengsel nogmaals door de vleesmolen met de fijnere (3 mm) gatenschijf **15**.
5. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **6** uit het stopcontact.
6. Vervang de gatenschijf door het kibbeh-opzetstuk (zie "Opzetstuk voor kibbeh monteren" op pagina 73).
7. Monteer het opzetstuk op de vleesmolen en zet hem weer aan.
8. Gebruik het kibbeh-opzetstuk om kibbeh-vormen van ong. 7 cm lang te maken.

Bereiding kibbeh

1. Vul de kibbeh-vormen direct na bereiding met de bereide kibbeh-vulling.
2. Maak de kibbeh dicht door de uiteinden en zijanten zachtjes aan te drukken.
3. Frituur de kibbeh in hete plantaardige olie (ca. 190 °C) in ong. 3 minuten goudbruin.

10.2 Vers gegrilde worst

Ingrediënten voor ca. 8 stuks

Ingrediënten

300 g mager rundvlees
500 g mager varkensvlees
200 g schouderpek
ca. 1,6 meter varkensdarm
(Ø ca. 30 - 32 mm)
20 g zout
½ eetlepel witte gemalen peper
1 theelepel karwijzaad
½ theelepel nootmuskaat

Bereiding

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in kleine stukken.
2. Maal het vlees fijn met de middelste (5 mm) gatenschijf **15** van de vleesmolen.
3. Voeg de gemengde kruiden en het zout toe aan het vleesmengsel en kneed het tot een smeùige massa. Zet het ongeveer 30 minuten in de koelkast.
4. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **6** uit het stopcontact.
5. Vervang de gatenschijf door het worst-stop-opzetstuk (zie "Opzetstuk voor worsten monteren" op pagina 73).
6. Monteer het opzetstuk op de vleesmolen en zet hem weer aan.
7. Vul de worstvulling volgens de gebruiksaanwijzing (zie "Worsten maken" op pagina 76) en draai worsten van zo'n 20 cm lang.
8. Bak de bereide gegrilde worst geheel door en eet hem nog dezelfde dag op.

10.3 Gehaktballen

Ingrediënten voor ca. 8 gehaktballen

Ingrediënten

500 g rundvlees, varkensvlees of lamsvlees
½ theelepel peper
1 ei (maat M)
een beetje paneermeel
2 eetlepels yoghurt
1 ui
1 theelepel paprikapoeder
1 teentje knoflook
1 eetlepel mosterd
½ bosje peterselie
1 theelepel zout
2 - 3 eetlepels plantaardige olie voor het braden

Bereiding

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in kleine stukken.
2. Maal het vlees fijn met de middelste (5 mm) gatenschijf **15** van de vleesmolen.
3. Pel de knoflook en druk hem uit in een schaal.
4. Pel de ui en snijd hem in fijne dobbelsteentjes.
5. Was de peterselie en snijd deze fijn.
6. Voeg alle ingrediënten, behalve het paneermeel, toe aan de knoflook in de schaal en kneed alles tot een smeùig mengsel.
7. Maak gehaktballen van ong. 3 eetlepels mengsel per stuk, en druk ze een beetje plat.
8. Als u wilt, kunt u ook wat paneermeel op een bord leggen en de gehaktballen erdoor rollen.
9. Braad de gehaktballen aan alle zijden in een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak de gehaktballen op lage tot gemiddelde temperatuur in ongeveer 8 - 10 minuten gaar. Draai de gehaktballen ong. 2 of 3 keer tijdens het braden.

10.4 Cevapcici

Ingrediënten voor ca. 4 porties

Ingrediënten

- 500 g runderschouder
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 3 eetlepels paneermeel
- 1 eetlepel donkerrode paprikapoeder
- 1 bosje verse tijm
- 3 eetlepels olijfolie
- zout en peper
- 1 ei

Bereiding

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in kleine stukken.
2. Pel en snijd de knoflook en de ui fijn en stop alles in een grote schaal.
3. Haal de tijmblaadjes van de takjes, snijd ze fijn en voeg ze toe aan de schaal.
4. Maal het vlees fijn met de grove (7 mm) gatenschijf **15** van de vleesmolen.
5. Voeg het vlees en de overige ingrediënten toe aan de grote schaal en meng alles goed door elkaar heen.
6. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **6** uit het stopcontact.
7. Vervang de grove (7 mm) gatenschijf door de fijne (5 mm) gatenschijf **15**.
8. Monteer het opzetstuk op de vleesmolen en zet hem weer aan.
9. Maal het vlees fijn met de middelste (5 mm) gatenschijf **15** van de vleesmolen.
10. Maak ong. 5 cm lange rolletjes van het vlees, ong. een vinger dik.

AANWIJZING: u kunt hier ook het worstopzetstuk van de vleesmolen gebruiken (zie "Worsten maken" op pagina 76).

11. Grill de cevapcici op gemiddelde temperatuur tot ze knapperig bruin zijn.

10.5 Tomatensaus

Ingrediënten voor ca. 4 porties

Ingrediënten

- ca. 1 kg tomaten
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 snufje suiker
- zout en peper
- enkele basilicumblaadjes

Bereiding

1. Was de tomaten en deel deze in vieren.
2. Monteer het zeefopzetstuk **20**.
3. Plaats een schaal voor het opvangen van het tomatensap onder de opening in de verzamelbak. Plaats een andere schaal onder het uiteinde van het zeefopzetstuk om velletjes en pitjes op te vangen.
4. Vul de vulopening **11** met de stukjes tomaat. Roerzeef de stukjes tomaat.
5. Schil de uien en snijd deze in dobbelsteentjes.
6. Schil de teentjes knoflook en pers deze.
7. Verwarm de olijfolie in een pan.
8. Voeg de uiendobbelsteentjes toe en fruit deze glazig.
9. Voeg het tomatensap toe. Kruid naar wens met een snufje suiker, peper en zout. Laat de tomatensaus ca. 20 minuten pruttelen.
10. Voeg de knoflook toe. Als de tomatensaus te dik wordt, kunt u deze altijd met een beetje water vloeibaarder maken.
11. Laat de tomatensaus 1 - 2 uur verder pruttelen.
12. Maak de tomatensaus op smaak af. Voeg de basilicumblaadjes toe en serveer de tomatensaus.

10.6 Spuitgebak

Ingrediënten voor ca. 2 bakplaten

Ingrediënten

- 500 g meel
- 250 g suiker
- 250 g boter
- 2 pakjes vanillesuiker à 8 g
- 1 snufje zout
- 2 eieren (maat M)

Bereiding

1. Snijd de boter in stukjes. Doe de boter samen met de suiker, de vanillesuiker en een snufje zout in een schaal.
2. Roer het mengsel tot het schuimt.
3. Voeg tijdens het roeren de eieren toe.
4. Voeg tijdens het roeren het meel toe. Kneed nu alle ingrediënten tot een stevig deeg.
5. Laat het deeg voor de verdere verwerking afgedekt of in folie gewikkeld ten minste 1 uur in de koelkast rusten.
6. Verwarm de oven voor op 180 °C (onder-/bovenwarmte).
7. Pak een bakplaat met bakpapier.
8. Monteer het voorzetstuk voor het spuitgebak **25**. Centreer de sierstrepen **26** met de gewenste vorm in het voorzetstuk.
9. Schakel het apparaat in. Druk het deeg door de vulopening **11** en pers de vuling verder met de stopper **1**. Werk zo gelijkmatig mogelijk.
10. Wanneer het gebak de gewenste lengte heeft bereikt, schakelt u het apparaat uit. Snijd de deegstroken bijv. met een keukenmes af.
11. Leg de deegstroken in de gewenste vorm op de bakplaat. Vul zo de bakplaat.
12. Bak het spuitgebak ca. 10 - 15 minuten in de voorverwarmde oven.

11. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? Controleer de aansluiting.
Apparaat trilt sterk of beweegt tijdens gebruik.	<ul style="list-style-type: none">• De zuignappen 9 moeten schoon en droog zijn en het apparaat moet op een stevige vlakke ondergrond staan.
De schroef van het opzetstuk draait niet of maar erg moeilijk rond.	<ul style="list-style-type: none">• Het apparaat zit te vol. Schakel het apparaat uit. Als de motor uitstaat, drukt u kort op de REV-toets 8 voor de achterwaartsloop. Dit zou de storing moeten verhelpen. Schakel daarna het apparaat weer in. of• Het apparaat kan een deel van het levensmiddel niet verwerken. Schakel het apparaat uit. Trek de stekker 6 uit het stopcontact. Haal alle accessoires van het motorblok 4. Demonteer alle onderdelen en verhelp de storing.

12. Weggoeien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoeien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

13. Accessoires bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Bestelling online

<https://shop.hoyerhandel.com/nl/>

14. Technische gegevens

Model:	SFWT 400 B1
Netspanning:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	II <input type="checkbox"/>
Vermogen:	400 W
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	≤ 0,3 W
Max. continubedrijf (KB): (geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken)	15 minuten

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	G epriüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

15. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht. Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product wordt geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 487857_2501** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **487857_2501** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 487857_2501



Leverancier



Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	89
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	90
3. Υποδείξεις ασφαλείας	91
4. Σύνολο παράδοσης.....	94
5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση.....	94
6. Συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση	95
6.1 Τοποθέτηση εξαρτήματος για κιμά	95
6.2 Τοποθέτηση εξαρτήματος για λουκάνικα	95
6.3 Τοποθέτηση εξαρτήματος για κίμπε	95
6.4 Τοποθέτηση εξαρτήματος για πτι φουρ.....	95
6.5 Τοποθέτηση εξαρτήματος πολτοποιητή ντοματών.....	96
6.6 Τοποθέτηση συναρμολογημένου εξαρτήματος στο μπλοκ μοτέρ.....	96
6.7 Αφαίρεση εξαρτήματος μετά τη λειτουργία	96
7. Χειρισμός.....	97
7.1 Προετοιμασία τροφίμων.....	97
7.2 Επεξεργασία κρέατος σε κιμά.....	98
7.3 Παρασκευή λουκάνικων.....	98
7.4 Παρασκευή κίμπε.....	99
7.5 Παρασκευή πτι φουρ	99
7.6 Πολτοποίηση ντοματών	100
8. Προστασία από υπερφόρτιση.....	100
9. Καθαρισμός συσκευής	101
9.1 Καθαρισμός μπλοκ μοτέρ.....	101
9.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων.....	101
9.3 Πλύσιμο στο χέρι	101
9.4 Φύλαξη	102
10. Συνταγές	102
10.1 Κίμπε	102
10.2 Φρέσκο ψητό λουκάνικο	103
10.3 Κεφτέδες.....	104
10.4 Τσεβάπι	104
10.5 Σάλτσα ντομάτας	105
10.6 Πτι φουρ.....	105
11. Επίλυση προβλημάτων	106
12. Απόρριψη.....	107
13. Παραγγελία αξεσουάρ	107
14. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	107
15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	108

1. **Επισκόπηση**

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 2 Δίσκος πλήρωσης
- 3 : Κουμπί για απασφάλιση
- 4 Μπλοκ μοτέρ
- 5 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου
- 6 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 7 : Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 8 **REV**: Διακόπτης για αντίστροφη λειτουργία
- 9 Ποδαράκια με βεντούζες
- 10 Υποδοχή για εξάρτημα
- 11 Στόμιο εισαγωγής
- 12 Εξάρτημα
- 13 Κοχλίας
- 14 Σταυρωτό μαχαίρι
- 15 Διάτρητοι δίσκοι
- 16 Δακτυλιοειδές κλείστρο
- 17 Στενό χωνί πλήρωσης
- 18 Φαρδύ χωνί πλήρωσης
- 19 Αντάπτορας για φαρδύ χωνί πλήρωσης
- 20 Εξάρτημα πολτοποίησης
- 21 Περιβλήμα
- 22 Δοχείο συλλογής για τοματοχυμό
- 23 Σίτα πολτοποίησης
- 24 Κοχλίας εξαρτήματος πολτοποίησης
- 25 Μύτη για ππι φουρ
- 26 Ταινία μοτίβων

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας κρεατομηχανής.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας κρεατομηχανή!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Αυτή η κρεατομηχανή χρησιμοποιεί στον τεμαχισμό νωπού, ωμού κρέατος, την πολτοποιήση ντοματών και την παρασκευή πτι φουρ.

Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιείτε τη κρεατομηχανή χωρίς διακοπή το πολύ 15 λεπτά. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε την κρεατομηχανή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. για κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους καφέ.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και/ή γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Δεν επιτρέπεται να βυθίζεται το μπλοκ μοτέρ σε νερό.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Όταν δεν υπάρχει εποπτεία και πριν από τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, η συσκευή θα πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο.
- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες του σταυρωτού μαχαιριού είναι πολύ αιχμηρές:
 - Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.

- Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.
- Προσέξτε κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση των εργαλείων εργασίας, ώστε να μην ακουμπάτε τις λεπίδες.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ⊙ Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επιφέρει τραυματισμούς.
- ⊙ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για μέγιστο χρόνο λειτουργίας 15 λεπτών χωρίς διακοπή. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός συσκευής” σελίδα 101).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα κτλ.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση του μπλοκ του μοτέρ, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατέψτε το μπλοκ του μοτέρ από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που στο μπλοκ μοτέρ εισχωρήσει υγρό, αποσυνδέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Εισάγετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα, μόνο όταν είναι πλήρως συναρμολογημένη η συσκευή .
- ⊙ Συνδέστε το φως τροφοδοσίας μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Προσέξτε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψετε ή να πιαστείτε σε αυτό ή να το πατήσετε.
- ⊙ Διατηρείτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας).
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή
 - πριν τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας

- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή, σε αξεσουάρ ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Για την αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή.



KΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες του σταυρωτού μαχαιριού είναι πολύ αιχμηρές. Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.
- ⊙ Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τα πολύ κοφτερά μαχαίρια.



KΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη!

- ⊙ Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Πιέζετε τα τρόφιμα αποκλειστικά και μόνο με το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο εισαγωγής και ποτέ με τα δάχτυλα. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού.
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.
- ⊙ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα πριν στερεώσετε ή λύσετε το τοποθετημένο εξάρτημα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, στεγνή, αντιολισθητική και υδατοστεγή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.

- ⊙ Βεβαιωθείτε για τη σωστή τοποθέτηση του σταυρωτού μαχαιριού. Από μια λανθασμένη τοποθέτηση θα υποστεί ζημιά η συσκευή.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, π.χ. μάτια κουζίνας.
- ⊙ Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στα τρόφιμα που έχετε τοποθετήσει. Εργάζεστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση, για να μην μπλοκάρει το μοτέρ.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.
- ⊙ Πατήστε το πλήκτρο **REV** μόνο όταν έχει σταματήσει το μοτέρ.
- ⊙ Μην πατάτε κατά την πολτοποίηση ντοματών την αντίστροφη λειτουργία με το πλήκτρο **REV**. Ο τοματοχυμός θα μπορούσε να πιεστεί στο εσωτερικό του μπλοκ μοτέρ.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Οι διάτρητοι δίσκοι και ο πλαστικός δακτύλιος στον κοχλία έχουν ένα λεπτό φιλμ λαδιού κατά την παράδοση. Τρίψτε αυτά τα εξαρτήματα με λίγο μαγειρικό λάδι μετά τον καθαρισμό.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια με βεντούζες. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα πλαστικά ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. **Σύνολο παράδοσης**

- 1 μπλοκ μοτέρ **4**
- 1 εξάρτημα **12**
- 1 δίσκος πλήρωσης **2** με εξάρτημα ώθησης **1**
- 1 κοχλίας **13**
- 1 σταυρωτό μαχαίρι **14**
- 3 διάτρητοι δίσκοι **15**: χοντρός (7 mm), μέτριος (5 mm), λεπτός (3 mm)
- 1 στενό χωνί πλήρωσης **17**
- 1 εξάρτημα για κίμπε (2 τεμαχίων): φαρδύ χωνί πλήρωσης **18** και αντάπτορας **19**
- 1 δακτυλιοειδές κλειστρο **16**
- 1 εξάρτημα πολτοποίησης (4 τεμαχίων): περίβλημα **21**, δοχείο συλλογής **22**, σίτα πολτοποίησης **23**, κοχλίας **24**
- 1 εξάρτημα πτι φουρ (2 τεμαχίων): μύτη **25**, ταινία μοτίβων **26**
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες (συνοδεύουν τη συσκευή)

5. **Αποσυσκευασία και τοποθέτηση**

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Ελέγξτε αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και είναι άθικτα.
3. **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός συσκευής” σελίδα 101)
4. Τοποθετήστε το μπλοκ μοτέρ **4** σε μια επίπεδη και στεγνή επιφάνεια. Επιλέξτε μια λεία, καθαρή βάση, ώστε να μπορούν να κολλήσουν τα ποδαράκια με βεντούζες **9** και να παρέχουν καλή ευστάθεια.
5. Ξετυλίξτε ολόκληρο το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **6** από τη διάταξη περιελίξης καλωδίου **5**.

6. Συναρμολόγηση/ αποσυναρμολόγηση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών!

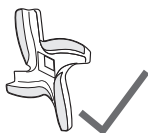
- ⊙ Οι λεπίδες στο σταυρωτό μαχαίρι **14** είναι πολύ αιχμηρές. Μην τις ακουμπάτε.
- ⊙ Πριν από κάθε συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση αποσυνδέστε το φινιριστικό τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Βεβαιωθείτε για τη σωστή τοποθέτηση του σταυρωτού μαχαιριού **14**. Από μια λανθασμένη τοποθέτηση θα υποστεί ζημιά η συσκευή.

6.1 Τοποθέτηση εξαρτήματος για κιμά

1. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.



2. Τοποθετήστε το σταυρωτό μαχαίρι **14** στον κοχλία **13**. Οι λεπίδες του σταυρωτού μαχαιριού πρέπει να μην είναι στραμμένες προς τον κοχλία.



3. Επιλέξτε τον διάτρητο δίσκο **15** και τοποθετήστε τον πάνω στον κοχλία. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις πρέπει να βρίσκονται στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
 - Για πιο χοντρή υφή (π.χ. για μετ ή λουκάνικα με χοντροαλεσμένο κρέας) επιλέξτε τον διάτρητο δίσκο με τις μεγάλες τρύπες (7 mm).
 - Για πιο λεπτή υφή (π.χ. πατέ, κιμά, λουκάνικα με αλεσμένο κρέας) επιλέξτε τους διάτρητους δίσκους με τις μικρότερες τρύπες (3 mm, 5 mm).

4. Βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.

6.2 Τοποθέτηση εξαρτήματος για λουκάνικα

1. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
2. Τοποθετήστε τον διάτρητο δίσκο **15** με τις μεγάλες τρύπες (7 mm) στον κοχλία. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις στον διάτρητο δίσκο πρέπει να εφαρμόζουν στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
3. Τοποθετήστε το χωνί πλήρωσης **17** πάνω στον διάτρητο δίσκο **15**.
4. Βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.

6.3 Τοποθέτηση εξαρτήματος για κίμπε

1. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
2. Τοποθετήστε τον αντάππορα **19** στον κοχλία. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις στον αντάππορα πρέπει να βρίσκονται στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
3. Τοποθετήστε το χωνί πλήρωσης **18** πάνω στον αντάππορα.
4. Βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.

6.4 Τοποθέτηση εξαρτήματος για ππι φουρ

1. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
2. **Εικόνα Ε:** τοποθετήστε τον διάτρητο δίσκο **15** με τις μεγάλες τρύπες (7 mm) στον κοχλία. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις στον διάτρητο δίσκο πρέπει να εφαρμόζουν στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
3. Τοποθετήστε τη μύτη **25** για ππι φουρ πάνω στον διάτρητο δίσκο **15**.
4. Βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.
5. Περάστε τις ταινίες μοτίβων **26** στη μύτη **25**.

6.5 Τοποθέτηση εξαρτήματος πολτοποιητή ντοματών

1. Πιέστε τη σίτα πολτοποιήσης **23** στο περίβλημα **21**.
2. Ωθήστε τον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
3. **Εικόνα D:** τοποθετήστε τον κοχλία **24** του εξαρτήματος πολτοποιήσης **20** στον κοχλία **13** στο εξάρτημα **12**.
4. Τοποθετήστε το περίβλημα **21** πάνω στο εξάρτημα **12**. Οι δύο εξωτερικές στερεώσεις στον αντάπτορα πρέπει να βρίσκονται στις δύο εσοχές στο εξάρτημα **12**.
5. **Εικόνα D ①:** βιδώστε το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** με το χέρι.
6. **Εικόνα D ②:** τοποθετήστε το δοχείο συλλογής **22** έτσι πάνω στο περίβλημα **21**, ώστε να ακουστεί ότι έχει ασφαλίσει.

6.6 Τοποθέτηση συναρμολογημένου εξαρτήματος στο μπλοκ μοτέρ

1. Τοποθετήστε το μπλοκ μοτέρ **4** σε μια επίπεδη και στεγνή επιφάνεια. Επιλέξτε μια λεία, καθαρή βάση, ώστε να μπορούν να κολλήσουν τα ποδαράκια με βεντούζες **9** και να παρέχουν καλή ευστάθεια.
2. **Εικόνα A:** τοποθετήστε το έτοιμο συναρμολογημένο εξάρτημα **12** για την εκάστοτε παρασκευή στην υποδοχή **10** στο μπλοκ μοτέρ **4**. Η σήμανση με βέλος **▲** στο εξάρτημα δείχνει στο σημάδι **Ⓜ** δίπλα από το κουμπί για την απασφάλιση **Ⓜ 3**.
3. **Εικόνα A:** πιέστε το εξάρτημα **12** ελαφρώς στο μπλοκ μοτέρ **4** και περιστρέψτε το αριστερόστροφα, μέχρι να ακουστεί ότι έχει ασφαλίσει.
4. Τοποθετήστε τον δίσκο πλήρωσης **2** στο στόμιο εισαγωγής **11**.

6.7 Αφαίρεση εξαρτήματος μετά τη λειτουργία

Μετά τη λειτουργία πρέπει να αποσυνδέσετε το εξάρτημα από το μπλοκ μοτέρ για τον καθαρισμό.

1. Αφαιρέστε ενδεχομένως τον δίσκο πλήρωσης **2**.
2. **Εικόνα B:** πατήστε το κουμπί για την απασφάλιση **Ⓜ 3**.
3. **Εικόνα B:** περιστρέψτε το εξάρτημα **12** δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει. Αποσυνδέστε μετά το εξάρτημα από το μπλοκ μοτέρ **4**.
4. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα στα επιμέρους τμήματα.

7. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη!

- ⊙ Πιέζετε τα τρόφιμα αποκλειστικά και μόνο με το εξάρτημα ώθησης **1** στο στόμιο εισαγωγής **11** και ποτέ με τα δάχτυλα. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για μέγιστη διάρκεια λειτουργίας 15 λεπτών χωρίς διακοπή. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Κατά τις πρώτες χρήσεις, λόγω θέρμανσης του μοτέρ, μπορεί να δημιουργηθούν ελαφρές οσμές. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό.
- Εάν το μοτέρ έχει υποστεί εμπλοκή κατά τη λειτουργία λόγω π.χ. μιας υπερβολικής πλήρωσης, εξαλείψτε τη. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **① 7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Όταν σταματήσει το μοτέρ, πατήστε σύντομα το πλήκτρο **REV 8** για την αντίστροφη λειτουργία. Έτσι θα πρέπει να αποκατασταθεί η βλάβη. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

7.1 Προετοιμασία τροφίμων

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. για κόκαλα ή μοσχοκάρυδα.

Ο κιμάς είναι ένα ιδιαίτερα ευπαθές τρόφιμο. Αλλοιώνεται πολύ γρήγορα. Ένας κιμάς αποθηκευμένος σε υπερβολικά ζεστό χώρο ή για μεγάλο χρονικό διάστημα προσφέρει σε βακτηρίδια ένα ιδανικό περιβάλλον ανάπτυξης. Εάν φτιάχνετε ή επεξεργάζεστε στο σπίτι σας τον δικό σας κιμά, θα πρέπει να ακολουθείτε τις εξής συμβουλές:

- Προσέχετε σε όλες τις εργασίες ώστε να υπάρχει απόλυτη καθαριότητα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, πολύ καλά ψυγμένο κρέας, καθώς θα θερμανθεί μέσα στην κρεατομηχανή.
- Απομακρύνετε από το κρέας τα κόκαλα, τους τένοντες και τις πέτσες και κόψτε το σε κομμάτια μήκους έως περ. 20 cm με διάμετρο περ. 3 cm.
- Τοποθετήστε τον έτοιμο κιμά ξανά πάλι στο ψυγείο (όχι πάνω από τους +4 °C) και καταναλώστε τον εντός 6 ωρών.
- Εάν θέλετε να καταψύξετε κιμά, καταψύξτε τον αμέσως μετά την παρασκευή.
- Καθαρίστε σχολαστικά την κρεατομηχανή. Δεν επιτρέπεται να παραμείνουν υπολείμματα στα αξεσουάρ.

7.2 Επεξεργασία κρέατος σε κιμά

1. Ρίξτε τα κομμάτια κρέατος στο στόμιο εισαγωγής **11** και στον δίσκο πλήρωσης **2**.
2. Τοποθετήστε ένα μπολ για τη συλλογή του κιμά κάτω από το δακτυλιοειδές κλείστρο **16**.
3. Τοποθετήστε το φιν τροφοδοσίας **6** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
4. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **① 7**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
5. Πιέστε το κρέας με το εξάρτημα ώθησης **1** στο στόμιο εισαγωγής **11**. Μην πιέζετε υπερβολικά το κρέας, διότι διαφορετικά θα ζεσταθεί, θα γίνει γκρι και θα λασπώσει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν ο κιμάς δεν είναι ακόμη αρκετά ψιλός μετά την πρώτη διέλευση, ψύξτε τον (περ. 30 λεπτά στο ψυγείο) και επεξεργαστείτε τον μια δεύτερη φορά με την κρεατομηχανή.

6. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **① 7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
7. Αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
8. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ **4**. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό.

7.3 Παρασκευή λουκάνικων

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: το γέμισμα των λουκάνικων είναι πολύ πιο εύκολο, όταν εργάζεστε με ένα ακόμη άτομο.

- Περιβλήματα για λουκάνικα θα βρείτε στον κρεοπώλη ή σε κάποιο ειδικευμένο κατάστημα για είδη κρεοπωλείου.
- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε λουκάνικα, αγοράστε φυσικό έντερο. Έχει ιδανικό πάχος και είναι βρώσιμο. Υπολογίστε περ. 1,60 m για γέμιση 1 kg. Τοποθετήστε την ποσότητα που χρειάζεται 3 ώρες σε χλιαρό νερό.
- Ανακατέψτε για τη γέμιση ανάλογα με τη συνταγή τον κιμά με καρυκεύματα και ενδεχομένως άλλα υλικά και ζυμώστε τα όλα μαζί δυνατά για περίπου 5 λεπτά.
- Ψύξτε το προετοιμασμένο μείγμα περ. 30 λεπτά στο ψυγείο.

1. Ρίξτε την προετοιμασμένη γέμιση για λουκάνικα στο στόμιο εισαγωγής **11** και στον δίσκο πλήρωσης **2**.
2. Αφαιρέστε το έντερο από το νερό και βγάλτε το νερό μέσα από το έντερο. Περάστε το έντερο στο μήκος που απαιτείται μέχρι περ. 5 cm πάνω από το χωνί πλήρωσης **17** και δέστε κόμπο τη μία άκρη.
3. Τοποθετήστε το φιν τροφοδοσίας **6** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
4. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **① 7**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
5. Πιέστε τη γέμιση μέσα από το στόμιο εισαγωγής **11** και βοηθήστε με το εξάρτημα ώθησης **1**. Εργαστείτε κατά το δυνατό ομοιόμορφα. Αποφύγετε τις

φυσαλίδες αέρα. Εάν χρειάζεται, τρυπήστε το λουκάνικο με μια καρφίτσα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: επειδή τα λουκάνικα διαστέλλονται κατά το βράσιμο ή το πάγωμα, μην τα γεμίζετε υπερβολικά. Σε διαφορετική περίπτωση θα μπορούσαν να σκάσουν τα λουκάνικα.

6. Μετά από κάθε ένα μήκος λουκάνικου, συμπιέστε το έντερο με τον αντίχειρα και τον δείκτη, έτσι ώστε να σχηματιστεί ένα κενό κομμάτι εντέρου.
7. Στρίψτε το πρώτο λουκάνικο 2 - 3 φορές προς τα δεξιά, το δεύτερο προς τα αριστερά, πάντα εναλλάξ. Έτσι σχηματίζεται μια αρμαθιά από λουκάνικα.
8. Μετά την πλήρωση της γέμισης πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **① 7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
9. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
10. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ **4**. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό.

7.4 Παρασκευή κίμπε

- Ετοιμάστε το μείγμα για τα κίμπε. Ανάλογα με τα τρόφιμα που χρησιμοποιείτε μπορείτε για αυτόν τον σκοπό να χρησιμοποιήσετε την κρεατομηχανή και τους διάτρητους δίσκους με τις μικρότερες τρύπες (3 mm, 5 mm). Το μείγμα γίνεται πιο λεπτό, εάν το περάσετε μια δεύτερη φορά από την κρεατομηχανή.
1. Γεμίστε το προετοιμασμένο μείγμα για τα κίμπε στο στόμιο εισαγωγής **11**.
 2. Τοποθετήστε το φως τροφοδοσίας **6** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.

3. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **① 7**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
4. Πιέστε το μείγμα για τα κίμπε μέσα από το στόμιο εισαγωγής **11** και βοηθήστε με το εξάρτημα ώθησης **1**. Εργαστείτε κατά το δυνατό ομοιόμορφα.
5. Όταν το κίμπε φτάσει στο επιθυμητό μήκος, κόψτε το π.χ. με ένα μαχαίρι κουζίνας.
6. Όταν τελειώσει το μείγμα για τα κίμπε, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **① 7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
7. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
8. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ **4**. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό.

7.5 Παρασκευή ππι φουρ

- Προετοιμάστε τη ζύμη για τα ππι φουρ.
 - Καλύψτε μια λαμαρίνα με αντικολητικό χαρτί ψησίματος. Τοποθετήστε τη λαμαρίνα κάτω από την τοποθετημένη μύτη **25** για ππι φουρ.
1. Κεντράρετε την ταινία μοτίβων **26** με το επιθυμητό σχήμα στη μύτη **25**.
 2. Ρίξτε τη ζύμη στο στόμιο εισαγωγής **11**.
 3. Τοποθετήστε το φως τροφοδοσίας **6** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
 4. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **① 7**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 5. Πιέστε τη ζύμη μέσα από το στόμιο εισαγωγής **11** και βοηθήστε με το εξάρτημα ώθησης **1**. Εργαστείτε κατά το δυνατό ομοιόμορφα.

6. Όταν η ζύμη έχει φτάσει στο επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **Ⓛ 7**. Κόψτε τη λωρίδα ζύμης π.χ. με ένα μαχαίρι κουζίνας.
 7. Τοποθετήστε τη λωρίδα ζύμης στο επιθυμητό σχήμα στη λαμαρίνα.
 8. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή με το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **Ⓛ 7** και συνεχίστε.
 9. Όταν τελειώσετε τη ζύμη, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **Ⓛ 7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
 10. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ **4**. Αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό.
3. Τοποθετήστε το φιν τροφοδοσίας **6** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
 4. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **Ⓛ 7**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 5. Όταν τελειώσουν τα κομμάτια ντομάτας, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **Ⓛ 7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 6. Αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
 7. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ **4**.

Εικόνα C: αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σχολαστικά κάτω από καυτό νερό. Καθαρίστε επίσης την υποδοχή για το εξάρτημα **10** στο μπλοκ μοτέρ **4**.

7.6 Πολτοποίηση ντοματών



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην πατάτε κατά την πολτοποίηση ντοματών την αντίστροφη λειτουργία με το πλήκτρο **REV 8**. Ο τοματοχυμός θα μπορούσε να πιεστεί στο εσωτερικό του μπλοκ μοτέρ **4**.

- Πλύντε τις ντομάτες και κόψτε τις στα τέσσερα.
1. Τοποθετήστε ένα μπολ για τη συλλογή του τοματοχυμού κάτω από το άνοιγμα στο δοχείο συλλογής **22**. Τοποθετήστε άλλο ένα μπολ κάτω από το τέλος του εξαρτήματος πολτοποίησης **20**, για να συλλέξετε τα υπολείμματα της φλούδας και τα σπόρια.
 2. Ρίξτε τα κομμάτια ντομάτας στο στόμιο εισαγωγής **11**.

8. Προστασία από υπερφόρτιση

Η συσκευή διαθέτει μια προστασία υπερφόρτισης. Όταν ενεργοποιείται, π.χ. όταν υποστεί εμπλοκή το μοτέρ, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

1. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **Ⓛ 7**, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
3. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ και εξαλείψτε τη βλάβη.
4. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον 30 λεπτά, πριν τη θέσετε ξανά σε λειτουργία.

9. Καθαρισμός συσκευής



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
- ⊙ Μην βυθίζετε το μπλοκ μοτέρ **4** ποτέ σε νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!


- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες του σταυρωτού μαχαιριού **14** είναι πολύ αιχμηρές. Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση μέσα καθαρισμού που χαράζουν ή είναι καυστικά. Έτσι θα μπορούσε να υποστεί ζημιά η συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: συγκεκριμένα τρόφιμα ή καρυκεύματα (π.χ. κάρι) μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Δεν πρόκειται για σφάλμα συσκευής και δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.

Μετά τη λειτουργία πρέπει να αποσυνδέσετε το εξάρτημα από το μπλοκ μοτέρ για τον καθαρισμό.

1. Αφαιρέστε ενδεχομένως τον δίσκο πλήρωσης **2**.
2. **Εικόνα Β:** πατήστε το κουμπί για την απασφάλιση  **3**.
3. **Εικόνα Β:** περιστρέψτε το εξάρτημα **12** δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει. Αποσυνδέστε μετά το εξάρτημα από το μπλοκ μοτέρ **4**.
4. Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα στα επιμέρους μέρη.

9.1 Καθαρισμός μπλοκ μοτέρ

1. Καθαρίστε το μπλοκ του μοτέρ **4** με βρεγμένο πανί. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Σκουπίστε με ένα καθαρό, ελαφρώς υγρό πανί με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποιήστε το μπλοκ του μοτέρ **4** ξανά μόνο, όταν έχει στεγνώσει τελείως.

9.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων

Τα ακόλουθα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων:

- εξάρτημα ώθησης **1**
- στενό χωνί πλήρωσης **17**
- φαρδύ χωνί πλήρωσης **18**
- αντάπτορας για φαρδύ χωνί πλήρωσης **19**
- περίβλημα **21**
- δοχείο συλλογής **22**
- κοχλίας **24**

9.3 Πλύσιμο στο χέρι



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.

Όλα τα εξαρτήματα, εκτός από το μπλοκ του μοτέρ **4** μπορούν να πλυθούν στο χέρι.

- Αν είναι δυνατόν, καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε νερό πλύσης με απαλό απορρυπαντικό πιάτων και πλένετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.

- Αφήστε να στεγνώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματα, προτού τα ξαναχρησιμοποιήσετε ή τα φυλάξετε.
- Τρίψτε τις μεταλλικές επιφάνειες με λίγο μαγειρικό λάδι για να τις προστατέψετε από διάβρωση. Το εξάρτημα **12** και το δακτυλιοειδές κλείστρο **16** είναι από αλουμίνιο και δεν χρειάζονται τρίψιμο.

9.4 Φύλαξη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Οι διάτρητοι δίσκοι **15** και ο πλαστικός δακτύλιος στον κοχλία **13** έχουν ένα λεπτό φιλμ λαδιού κατά την παράδοση. Τρίψτε αυτά τα εξαρτήματα με λίγο μαγειρικό λάδι μετά τον καθαρισμό.
- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, αφήστε να στεγνώσουν καλά όλα τα μέρη της.
- Φυλάσσετε τη συσκευή προστατευμένη από τη σκόνη και τους ρύπους και μακριά από παιδιά.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **6** στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **5**.

10. Συνταγές

10.1 Κίμπε

Υλικά για περ. 20 τεμάχια

Υλικά για τη γέμιση

200 g άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας
1 κρεμμύδι
2 κ.γ. αλεύρι
1 πρέζα αλάτι

προαιρετικά π.χ. ένα μίγμα μπαχαρικών από: κόλιανδρο, μπαχάρι, πιπέρι, κανέλα, γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδο, κύμινο, κάρδαμο

Υλικά για το περίβλημα του κίμπε

450 g άπαχο μοσχαρίσιο ή αρνίσιο κρέας
150 - 200 g αλεύρι
1 κ.γ. ψιλοκομμένα καρύδια
1 κ.γ. αλάτι

προαιρετικά π.χ. ένα μίγμα μπαχαρικών από: κόλιανδρο, μπαχάρι, πιπέρι, κανέλα, γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδο, κύμινο, κάρδαμο

1 κ.γ. πάπρικα σε σκόνη
προαιρετικά τσίλι σε σκόνη

λίπος ή λάδι για το τηγάνισμα

Παρασκευή γέμισης

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε ακανόνιστα κομμάτια.
2. Τεμαχίστε το κρέας πρώτα με τον κοχλιό (7 mm) και στη συνέχεια με το μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
3. Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια, κόψτε τα σε μικρούς κύβους και σοτάρητέ τα.
4. Προσθέστε τον κιμά, τα σοταρισμένα κρεμμύδια, τα καρυκεύματα, το αλάτι και το αλεύρι σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα όλα σε ένα ομοιογενές μείγμα.

Παρασκευή περιβλήματος κίμπε

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε ακανόνιστα κομμάτια.
2. Τεμαχίστε το κρέας πρώτα με τον χοντρό (7 mm) και στη συνέχεια με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
3. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στο κρέας και ανακατέψτε τα όλα σε ένα ομοιογενές μείγμα. Μεταβάλλετε την ποσότητα του αλευριού ανάλογα με τη συνοχή.
4. Περάστε το μείγμα κρέατος ξανά στην κρεατομηχανή από τον πιο ψιλό (3 mm) διάτρητο δίσκο **15**.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φινι τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
6. Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο με το εξάρτημα για κίμπε (βλέπε “Τοποθέτηση εξαρτήματος για κίμπε” σελίδα 95).
7. Τοποθετήστε το εξάρτημα και θέστε ξανά σε λειτουργία την κρεατομηχανή.
8. Διαμορφώστε με τη βοήθεια του εξαρτήματος για κίμπε περιβλήματα κίμπε μήκους περ. 7 cm.

Παρασκευή κίμπε

1. Γεμίστε τα περιβλήματα κίμπε αμέσως μετά την παρασκευή με την προετοιμασμένη γέμιση κίμπε.
2. Κλείστε τα κίμπε πιέζοντας ελαφρά στις άκρες και στις πλευρές.
3. Τηγανίστε τα κίμπε σε καυτό μαγειρικό λάδι (περ. 190 °C) για περ. 3 λεπτά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα.

10.2 Φρέσκο ψητό λουκάνικο

Υλικά για περ. 8 τεμάχια

Υλικά

300 g άπαχο μοσχαρίσιο κρέας
500 g άπαχο χοιρινό κρέας
200 g μπέικον ωμοπλάτης
περ. 1,6 μέτρα χοιρινό έντερο (Ø περ. 30 - 32 mm)
20 g αλάτι
½ κ.σ. λευκό, τριμμένο πιπέρι
1 κ.γ. κύμινο
½ κ.γ. μοσχοκάρυδο

Παρασκευή

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε μικρά κομμάτια.
2. Τεμαχίστε το κρέας με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
3. Προσθέστε τα αναμειγμένα καρυκεύματα καθώς και το αλάτι στο μείγμα του κρέατος και ζυμώστε τα σε μια λεία μάζα. Τοποθετήστε τη για περ. 30 λεπτά στο ψυγείο.
4. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φινι τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
5. Αντικαταστήστε τον διάτρητο δίσκο με το εξάρτημα ώθησης λουκάνικων (βλέπε “Τοποθέτηση εξαρτήματος για λουκάνικα” σελίδα 95).
6. Τοποθετήστε το εξάρτημα και θέστε ξανά σε λειτουργία την κρεατομηχανή.
7. Γεμίστε με τη γέμιση σύμφωνα με τις οδηγίες (βλέπε “Παρασκευή λουκάνικων” σελίδα 98) και κόψτε τα λουκάνικα σε ένα μήκος περ. 20 cm.
8. Ψήστε καλά τα έτοιμα ψητά λουκάνικα και καταναλώστε τα την ίδια μέρα.

10.3 Κεφτέδες

Υλικά για περ. 8 κεφτέδες

Υλικά

500 g μοσχαρίσιο κρέας, χοιρινό κρέας ή αρνίσιο κρέας
½ κ.γ. πιπέρι
1 αυγό (μέγεθος Μ)
λίγο αλεύρι για πανάρισμα
2 κ.σ. γιαούρτι
1 κρεμμύδι
1 κ.γ. πάπρικα σε σκόνη
1 σκελίδα σκόρδο
1 κ.σ. μουστάρδα
½ ματσάκι μαϊντανό
1 κ.γ. αλάτι
2 - 3 κ.γ. μαγειρικό λάδι για τηγάνισμα

Παρασκευή

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε μικρά κομμάτια.
2. Τεμαχίστε το κρέας με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
3. Ξεφλουδίστε το σκόρδο και ρίξτε το σε ένα μπολ περνώντας το από την πρέσα.
4. Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι και κόψτε το σε μικρούς κύβους.
5. Πλύνετε τον μαϊντανό και ψιλοκόψτε τον.
6. Προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από το αλεύρι για πανάρισμα, στο σκόρδο στο μπολ και ζυμώστε τα όλα σε μια ομοιογενή μάζα.
7. Πλάστε έναν κεφτέ από περ. 3 κ.γ. μείγμα και πατικώστε τον λίγο.
8. Ρίξτε ανάλογα με την προτίμηση λίγο αλεύρι για πανάρισμα σε ένα πιάτο και αλευρώστε τους κεφτέδες.
9. Τηγανίστε τους κεφτέδες σε ένα αντικολητικό τηγάνι πρώτα και από τις δύο πλευρές σε δυνατή φωτιά. Αφήστε μετά να ψηθούν οι κεφτέδες σε μέτρια έως χαμηλή θερμοκρασία περ. 8 - 10 λεπτά. Γυρίστε τους κεφτέδες κατά το τηγάνισμα περ. 2 - 3 φορές.

10.4 Τσεβάπι

Υλικά για περ. 4 μερίδες

Υλικά

500g μοσχαρίσια ωμοπλάτη
2 κρεμμύδια
2 σκελίδες σκόρδο
3 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά
1 κ.σ. πάπρικα σε σκόνη, καυτερή
1 ματσάκι φρέσκο θυμάρι
3 κ.σ. ελαιόλαδο
αλάτι και πιπέρι
1 αυγό

Παρασκευή

1. Πλύνετε το κρέας, σκουπίστε το και κόψτε το σε μικρά κομμάτια.
2. Ξεφλουδίστε τα σκόρδα και τα κρεμμύδια, ψιλοκόψτε τα και ρίξτε τα όλα σε ένα μεγάλο μπολ.
3. Αφαιρέστε τα φύλλα του θυμαριού από τα κοτσάνια, ψιλοκόψτε τα και ρίξτε τα επίσης στο μεγάλο μπολ.
4. Τεμαχίστε το κρέας με τον χοντρό (7 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
5. Ρίξτε το μείγμα του κρέατος και τα υπόλοιπα υλικά στο μεγάλο μπολ και ανακατέψτε τα όλα καλά.
6. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φινι τροφοδοσίας **6** από την πρίζα.
7. Αντικαταστήστε τον χοντρό (7 mm) με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15**.
8. Τοποθετήστε το εξάρτημα και θέστε ξανά σε λειτουργία την κρεατομηχανή.
9. Τεμαχίστε το μείγμα του κρέατος με τον μεσαίο (5 mm) διάτρητο δίσκο **15** της κρεατομηχανής.
10. Πλάστε από το μείγμα του κρέατος ρολάκια πάχους όσο ένα δάχτυλο, μήκους περ. 5 cm.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: για αυτόν τον σκοπό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και το εξάρτημα για λουκάνικα της κρεατομηχανής (βλέπε “Παρασκευή λουκάνικων” σελίδα 98).

11. Ψήστε τα τσεβάπι σε μέτρια θερμοκρασία μέχρι να είναι τραγανά.

10.5 Σάλτσα ντομάτας

Υλικά για περ. 4 μερίδες

Υλικά

περ. 1 kg ντομάτες

1 κρεμμύδι

2 σκελίδες σκόρδο

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 πρέζα ζάχαρη

αλάτι και πιπέρι

μερικά φύλλα βασιλικού

Παρασκευή

1. Πλύντε και κόψτε στα τέσσερα τις ντομάτες.
2. Τοποθετήστε το εξάρτημα πολτοποιήσης **20**.
3. Τοποθετήστε ένα μπολ για τη συλλογή του τοματοχυμού κάτω από το άνοιγμα στο δοχείο συλλογής. Τοποθετήστε άλλο ένα μπολ κάτω από το τέλος του εξαρτήματος πολτοποιήσης, για να συλλέξετε τα υπολείμματα της φλούδας και τα σπόρια.
4. Ρίξτε τα κομμάτια ντομάτας στο στόμιο εισαγωγής **11**. Πολτοποιήστε τα κομμάτια ντομάτας.
5. Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε κύβους.
6. Ξεφλουδίστε τη σκελίδα σκόρδου και περάστε την από την πρέσα.
7. Ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα.
8. Προσθέστε τα κρεμμύδια σε κύβους και αφήστε τα να γίνουν διάφανα.

9. Προσθέστε τον τοματοχυμό. Καρυκεύστε με μια πρέζα ζάχαρη και πιπέρι και αλάτι ανάλογα με την προτίμηση. Αφήστε τη σάλτσα ντομάτας να σιγοβράσει περ. 20 λεπτά.

10. Προσθέστε το σκόρδο. Εάν η σάλτσα ντομάτας γίνει πολύ παχύρρευστη, μπορείτε να την αραιώσετε ανά πάσα στιγμή με λίγο νερό.
11. Αφήστε τη σάλτσα ντομάτας να συνεχίζει να σιγοβράζει 1 - 2 ώρες.
12. Δοκιμάστε τη σάλτσα ντομάτας. Προσθέστε τα φύλλα βασιλικού και σερβίρετε τη σάλτσα ντομάτας.

10.6 Πι φουρ

Υλικά για περ. 2 λαμαρίνες

Υλικά

500 g αλεύρι

250 g ζάχαρη

250 g βούτυρο

2 φακελάκια βανίλια των 8 g

1 πρέζα αλάτι

2 αυγά (μέγεθος M)

Παρασκευή

1. Τεμαχίστε το βούτυρο. Ρίξτε το βούτυρο με τη ζάχαρη, τη βανίλια και την πρέζα αλάτι σε ένα μπολ.
2. Χτυπήστε το μείγμα μέχρι να γίνει αφράτο.
3. Συνεχίζοντας το χτύπημα, προσθέστε τα αυγά.
4. Συνεχίζοντας το χτύπημα, προσθέστε το αλεύρι. Ζυμώστε όλα τα υλικά σε μια σφιχτή ζύμη.
5. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί μέχρι την περαιτέρω επεξεργασία σκεπασμένη ή τυλιγμένη μέσα σε μεμβράνη τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.
6. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
7. Καλύψτε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.

8. Τοποθετήστε τη μύτη για ππι φουρ **25**. Κεντράρετε την ταινία μοτίβων **26** με το επιθυμητό σχήμα στη μύτη.
9. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Πιέστε τη ζύμη μέσα από το στόμιο εισαγωγής **11** και βοηθήστε με το εξάρτημα ώθησης **1**. Εργαστείτε κατά το δυνατό ομοιόμορφα.
10. Όταν η ζύμη έχει φτάσει στο επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Κόψτε τη λωρίδα ζύμης π.χ. με ένα μαχαίρι κουζίνας.
11. Τοποθετήστε τη λωρίδα ζύμης στο επιθυμητό σχήμα στη λαμαρίνα. Γεμίστε έτσι τη λαμαρίνα.
12. Ψήστε τα ππι φουρ περ. 10 - 15 λεπτά στον προθερμασμένο φούρνο.

11. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Ο κοχλίας στο εξάρτημα δεν περιστρέφεται καθόλου ή παρά μόνο με δυσκολία.	<ul style="list-style-type: none"> • Η συσκευή είναι υπερβολικά γεμάτη. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Όταν σταματήσει το μοτέρ, πατήστε σύντομα το πλήκτρο REV 8 για την αντίστροφη λειτουργία. Έτσι θα πρέπει να αποκατασταθεί η βλάβη. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. ή • Η συσκευή δεν μπορεί να επεξεργαστεί κάποια μέρη των τροφίμων που τροφοδοτείτε. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας 6 από την πρίζα. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το μπλοκ μοτέρ 4. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και αποκαταστήστε τη βλάβη.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> • Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; Ελέγξτε τη σύνδεση.
Η συσκευή δονείται έντονα και κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	<ul style="list-style-type: none"> • Τα ποδαράκια με βεντούζες 9 πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά και η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.

12. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SFWT 400 B1
Τάση δικτύου:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II <input type="checkbox"/>
Ισχύς:	400 W
Κατανάλωση ισχύος σε απενεργοποιημένη κατάσταση:	≤ 0,3 W
Μέγ. διάρκεια συνεχούς λειτουργίας (KB): (δηλώνει, πόσο επιτρέπεται να λειτουργεί χωρίς διακοπή η συσκευή)	15 λεπτά

Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.








13. Παραγγελία αξεσουάρ

Στην ιστοσελίδα μας μπορείτε να λάβετε πληροφορίες σχετικά με το ποια εξαρτήματα μπορείτε να παραγγείλετε.

Παραγγελία online

<https://shop.hoyerhandel.com/el/>

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
~	Εναλλασσόμενη τάση
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς.

Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα

επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σάς επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορούμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 487857_2501** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **487857_2501** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 487857_2501



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	113
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	114
3. Sicherheitshinweise	115
4. Lieferumfang	118
5. Auspacken und aufstellen	118
6. Montage/Demontage	119
6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch	119
6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen	119
6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe	119
6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck	119
6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer	120
6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen	120
6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen	120
7. Bedienen	121
7.1 Lebensmittel vorbereiten	121
7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten	121
7.3 Würste herstellen	122
7.4 Rollen für Kebbe herstellen	123
7.5 Spritzgebäck herstellen	123
7.6 Tomaten passieren	124
8. Überlastungsschutz	124
9. Gerät reinigen	124
9.1 Motorblock reinigen	125
9.2 Reinigen in der Spülmaschine	125
9.3 Spülen von Hand	125
9.4 Aufbewahren	125
10. Rezepte	126
10.1 Kebbe	126
10.2 Frische Rostbratwurst	127
10.3 Frikadellen	127
10.4 Cevapcici	128
10.5 Tomatensauce	128
10.6 Spritzgebäck	129
11. Problemlösung	130
12. Entsorgung	130
13. Zubehörteile bestellen	131
14. Technische Daten	131
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	132

1. Übersicht

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllschale
- 3 : Knopf für Entriegelung
- 4 Motorblock
- 5 Kabelaufwicklung
- 6 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 7 : Ein-/Ausschalt-Taste
- 8 **REV**: Schalter für Rückwärtslauf
- 9 Saugfüße
- 10 Aufnahme für Aufsatz
- 11 Einfüllschacht
- 12 Aufsatz
- 13 Schnecke
- 14 Kreuzmesser
- 15 Lochscheiben
- 16 Verschlussring
- 17 Enger Fülltrichter
- 18 Weiter Fülltrichter
- 19 Adapter für weiten Fülltrichter
- 20 Passieraufsatz
- 21 Gehäuse
- 22 Sammelbehälter für Tomatensaft
- 23 Passiersieb
- 24 Schnecke Passieraufsatz
- 25 Vorsatz für Spritzgebäck
- 26 Motivstreifen

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Fleischwolf.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf!

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Fleischwolf dient zum Zerkleinern von frischem, rohem Fleisch, dem Passieren von Tomaten und dem Zubereiten von Spritzgebäck.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch


WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie den Fleischwolf ohne Unterbrechung maximal 15 Minuten. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
 - ⊙ Benutzen Sie den Fleischwolf nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen, zu zerkleinern.
-

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ 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.
- ⊙ Der Motorblock darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Kreuzmessers sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

- Achten Sie beim Montieren und Demontieren der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 15 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen" auf Seite 124).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Der Motorblock, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

- ⊙ Sollte Flüssigkeit in den Motorblock gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt.

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät montieren oder demontieren
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder an der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Kreuzmessers sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.

- ⊙ Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer in den Einfüllschacht und nie mit den Fingern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den montierten Aufsatz befestigen oder lösen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Achten Sie auf das richtige Einsetzen des Kreuzmessers. Ein falsches Einsetzen wird das Gerät beschädigen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Üben Sie auf die eingefüllten Lebensmittel keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Drücken Sie die Taste **REV** erst dann, wenn der Motor zum Stillstand gekommen ist.
- ⊙ Betätigen Sie beim Passieren der Tomaten nicht den Rückwärtslauf mit der Taste **REV**. Tomatensaft könnte in das Innere des Motorblocks gepresst werden.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Die Lochscheiben und der Kunststoffring an der Schnecke sind bei Auslieferung mit einem dünnen Ölfilm versehen. Reiben Sie diese Teile nach dem Reinigen mit etwas Speiseöl ein.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Motorblock **4**
- 1 Aufsatz **12**
- 1 Einfüllschale **2** mit Stopfer **1**
- 1 Schnecke **13**
- 1 Kreuzmesser **14**
- 3 Lochscheiben **15**: grob (7 mm), mittel (5 mm), fein (3 mm)
- 1 Enger Fülltrichter **17**
- 1 Kebbe-Aufsatz (2-teilig): weiter Fülltrichter **18** und Adapter **19**
- 1 Verschlussring **16**
- 1 Passier-Aufsatz (4-teilig): Gehäuse **21**, Sammelbehälter **22**, Passiersieb **23**, Schnecke **24**
- 1 Spritzgebäck-Aufsatz (2-teilig): Vorsatz **25**, Motivstreifen **26**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen" auf Seite 124)
4. Stellen Sie den Motorblock **4** auf einer ebenen und trockenen Fläche auf. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **9** festsaugen können und sicheren Halt geben.
5. Wickeln Sie die Anschlussleitung **6** vollständig von der Kabelaufwicklung **5** ab.

6. Montage/ Demontage



GEFAHR von Verletzungen!

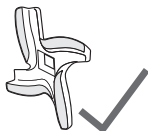
- ⊙ Die Klingen des Kreuzmessers **14** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht.
- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Montage/Demontage den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie auf das richtige Einsetzen des Kreuzmessers **14**. Ein falsches Einsetzen wird das Gerät beschädigen.

6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.



2. Setzen Sie das Kreuzmesser **14** auf die Schnecke **13**. Die Klingen des Kreuzmessers müssen von der Schnecke weg zeigen.



3. Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe **15** und setzen diese auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen an der Lochscheibe müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
 - Für grobe Qualität (z. B. für Thüringer Mett oder grobe Bratwurst) wählen Sie die Lochscheibe mit den großen Bohrungen (7 mm).
 - Für feinere Qualität (z. B. für Pasteten, Hackfleisch, feine Würste) wählen Sie die Lochscheiben mit den kleineren Bohrungen (3 mm, 5 mm).
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. Setzen Sie die Lochscheibe **15** mit den großen Bohrungen (7 mm) auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen an der Lochscheibe müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Fülltrichter **17** auf die Lochscheibe **15**.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. Setzen Sie den Adapter **19** auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen am Adapter müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Fülltrichter **18** auf den Adapter.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck

1. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
2. **Bild E:** Setzen Sie die Lochscheibe **15** mit den großen Bohrungen (7 mm) auf die Schnecke. Die beiden äußeren Fixierungen an der Lochscheibe müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
3. Setzen Sie den Vorsatz **25** für das Spritzgebäck auf die Lochscheibe **15**.
4. Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.

5. Führen Sie den Motivstreifen **26** in den Vorsatz **25** ein.

6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer

1. Drücken Sie das Passiersieb **23** in das Gehäuse **21**.
2. Schieben Sie die Schnecke **13** in den Aufsatz **12**.
3. **Bild D:** Stecken Sie die Schnecke **24** des Passieraufsatzes **20** auf die Schnecke **13** im Aufsatz **12**.
4. Setzen Sie das Gehäuse **21** auf den Aufsatz **12**. Die beiden äußeren Fixierungen am Adapter müssen in den beiden Aussparungen am Aufsatz **12** liegen.
5. **Bild D ①:** Schrauben Sie den Verschlussring **16** handfest auf.
6. **Bild D ②:** Stecken Sie den Sammelbehälter **22** so auf das Gehäuse **21**, dass er hörbar einrastet.

6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen

1. Stellen Sie den Motorblock **4** auf einer ebenen und trockenen Fläche auf. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **9** festsaugen können und sicheren Halt geben.
2. **Bild A:** Setzen Sie den für die jeweilige Zubereitung fertig montierten Aufsatz **12** auf die Aufnahme **10** am Motorblock **4**. Dabei zeigt die Pfeilmarkierung **▲** am Aufsatz auf die Markierung **Ⓜ** neben dem Knopf für die Entriegelung **③**.
3. **Bild A:** Drücken Sie den Aufsatz **12** leicht auf den Motorblock **4** und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
4. Stecken Sie die Einfüllschale **2** auf den Einfüllschacht **11**.

6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen

Der Aufsatz muss nach dem Betrieb für das Reinigen vom Motorblock getrennt werden.

1. Entfernen Sie ggf. die Einfüllschale **2**.
2. **Bild B:** Drücken Sie den Knopf für die Entriegelung **③**.
3. **Bild B:** Drehen Sie den Aufsatz **12** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie dann den Aufsatz vom Motorblock **4** ab.
4. Zerlegen Sie den Aufsatz in die Einzelteile.

7. Bedienen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer **1** in den Einfüllschacht **11** und nie mit den Fingern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 15 Minuten ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.

HINWEISE:

- Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Wenn der Motor im Betrieb durch z. B. Überfüllung blockiert, beseitigen Sie diese. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten. Wenn der Motor stoppt, drücken Sie kurz die Taste **REV 8** für den Rückwärtslauf. Das sollte die Störung beseitigen. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse, zu zerkleinern.
-

Hackfleisch ist ein besonders empfindliches Lebensmittel. Es verdirbt sehr schnell. Zu warm oder zu lange gelagertes Hackfleisch bietet Bakterien einen idealen Nährboden. Wenn Sie zu Hause Ihr eigenes Hackfleisch herstellen und weiterverarbeiten, sollten Sie folgende Tipps befolgen:

- Achten Sie bei allen Arbeiten auf größte Sauberkeit.
- Verwenden Sie nur frisches, sehr gut gekühltes Fleisch, da es sich im Fleischwolf erwärmt.
- Befreien Sie Fleisch von Knochen, Sehnen und Häuten und schneiden es in bis zu ca. 20 cm lange Stücke mit ca. 3 cm Durchmesser.
- Stellen Sie das fertige Hackfleisch sofort wieder kühl (nicht über +4 °C) und verbrauchen Sie es innerhalb von 6 Stunden.
- Wenn Sie Hackfleisch lagern wollen, frieren Sie es gleich nach der Herstellung ein.
- Reinigen Sie den Fleischwolf sorgfältig. Es dürfen keine Reste am Zubehör bleiben.

7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten

1. Füllen Sie die Fleischstücke in den Einfüllschacht **11** und die Einfüllschale **2**.
2. Stellen Sie eine Schüssel für das Aufnehmen des Hackfleischs unter den Verschlussring **16**.
3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät einzuschalten.
5. Drücken Sie das Fleisch mit dem Stopfer **1** in den Einfüllschacht **11**. Pressen Sie das Fleisch nicht zu stark, sonst wird es warm, grau und fettschmierig.

HINWEIS: Ist das Hackfleisch nach dem ersten Durchlauf noch nicht fein genug, kühlen Sie es (ca. 30 Minuten im Kühlschrank) und verarbeiten es zweites Mal mit dem Fleischwolf.

6. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste ① **7**, um das Gerät auszuschalten.
7. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
8. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**. Demontieren und reinigen Sie alle Teile gründlich unter heißem Wasser.

7.3 Würste herstellen

HINWEIS: Das Füllen der Würstchen gelingt besonders gut, wenn Sie dies zu zweit machen.

- Würsthüllen bekommen Sie bei einem Fleischer oder bei einem Fachgeschäft für Fleischereibedarf.
 - Wollen Sie Würstchen herstellen, so nehmen Sie Naturdarm. Er hat die optimale Dicke und kann mitgegessen werden. Rechnen Sie ca. 1,60 m für 1 kg Wurstmasse. Legen Sie die benötigte Menge 3 Stunden in lauwarmes Wasser.
 - Vermischen Sie für die Wurstfüllung je nach Rezept das Hackfleisch mit Gewürzen und eventuell weiteren Zutaten und kneten das Ganze etwa 5 Minuten kräftig durch.
 - Kühlen Sie die vorbereitete Wurstmasse ca. 30 Minuten im Kühlschrank.
1. Füllen Sie die vorbereitete Wurstfüllung in den Einfüllschacht **11** und die Einfüllschale **2**.
 2. Nehmen Sie den Wurst darm aus dem Wasser und streichen das Wasser aus

dem Darm. Stülpen Sie den Wurst darm in der benötigten Länge bis auf ca. 5 cm über den Fülltrichter **17** und kneten das Ende zu.

3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste ① **7**, um das Gerät einzuschalten.
5. Drücken Sie die Wurstfüllung durch den Einfüllschacht **11** und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig. Vermeiden Sie Luftblasen. Notfalls stechen Sie die Wurst mit einer Nadel an.

HINWEIS: Da sich Würste beim Kochen und Einfrieren ausdehnen, überfüllen Sie diese nicht. Die Würste könnten sonst platzen.

6. Jeweils nach einer Würstchenlänge drücken Sie den Darm mit Daumen und Zeigefinger zusammen, so dass ein leeres Stück Darm entsteht.
7. Das erste Würstchen drehen Sie 2 - 3x rechts herum, das zweite nach links, immer abwechselnd. So entsteht eine Würstchenkette.
8. Nach dem Abfüllen der Wurstfüllung drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste ① **7**, um das Gerät auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
10. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**. Demontieren und reinigen Sie alle Teile gründlich unter heißem Wasser.

7.4 Rollen für Kebbe herstellen

- Bereiten Sie die Masse für die Kebbe-Röllchen vor. Je nach verwendeten Lebensmitteln können Sie hierfür eventuell den Fleischwolf und die Lochscheiben mit den kleineren Bohrungen (3 mm, 5 mm) verwenden. Die Masse wird feiner, wenn Sie diese ein zweites Mal mit dem Fleischwolf verarbeiten.
1. Füllen Sie die vorbereitete Masse für die Kebbe-Röllchen in den Einfüllschacht **11**.
 2. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
 3. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät einzuschalten.
 4. Drücken Sie die Masse für die Kebbe-Röllchen durch den Einfüllschacht **11** und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig.
 5. Wenn die Rolle die gewünschte Länge erreicht hat, schneiden Sie diese z. B. mit einem Küchenmesser ab.
 6. Wenn Sie die Masse für die Kebbe-Röllchen verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten.
 7. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
 8. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**. Demontieren und reinigen Sie alle Teile gründlich unter heißem Wasser.

7.5 Spritzgebäck herstellen

- Bereiten Sie den Teig für das Spritzgebäck vor.
 - Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus. Stellen Sie das Backblech unter den montierten Vorsatz **25** fürs Spritzgebäck.
1. Zentrieren Sie den Motivstreifen **26** mit der gewünschten Form im Vorsatz **25**.
 2. Füllen Sie den Teig in den Einfüllschacht **11**.
 3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
 4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät einzuschalten.
 5. Drücken Sie den Teig durch den Einfüllschacht **11** und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig.
 6. Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Ausschalt-Taste **① 7** aus. Schneiden Sie den Teigstreifen z. B. mit einem Küchenmesser ab.
 7. Legen Sie den Teigstreifen in der gewünschten Form auf das Backblech.
 8. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Ausschalt-Taste **① 7** wieder ein und fahren fort.
 9. Wenn Sie den Teig verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
 10. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**. Demontieren und reinigen Sie alle Teile gründlich unter heißem Wasser.

7.6 Tomaten passieren



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betätigen Sie beim Passieren der Tomaten nicht den Rückwärtslauf mit der Taste **REV 8**. Tomatensaft könnte in das Innere des Motorblocks **4** gepresst werden.

- Waschen Sie die Tomaten und vierteln Sie diese.
- 1. Stellen Sie eine Schale zum Auffangen des Tomatensafts unter die Öffnung im Sammelbehälter **22**. Stellen Sie eine weitere Schale unter das Ende des Passieraufsatzes **20**, um Schalenreste und Kerne aufzufangen.
- 2. Füllen Sie die Tomatenstücke in den Einfüllschacht **11**.
- 3. Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
- 4. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät einzuschalten.
- 5. Wenn Sie die Tomatenstücke verbraucht haben, drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten.
- 6. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
- 7. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock **4**.

Bild C: Demontieren und reinigen Sie alle Teile gründlich unter heißem Wasser. Reinigen Sie auch die Aufnahme für den Aufsatz **10** am Motorblock **4**.

8. Überlastungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überlastungsschutz. Wird dieser ausgelöst, z. B. wenn der Motor blockiert, schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalt-Taste **① 7**, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
3. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock und beseitigen die Störung.
4. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

9. Gerät reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie den Motorblock **4** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!


- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Kreuzmessers **14** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

Der Aufsatz muss nach dem Betrieb für das Reinigen vom Motorblock getrennt werden.

1. Entfernen Sie ggf. die Einfüllschale **2**.
2. **Bild B:** Drücken Sie den Knopf für die Entriegelung  **3**.
3. **Bild B:** Drehen Sie den Aufsatz **12** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie dann den Aufsatz vom Motorblock **4** ab.
4. Zerlegen Sie den Aufsatz in die Einzelteile.

9.1 Motorblock reinigen

1. Reinigen Sie den Motorblock **4** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie den Motorblock **4** erst wieder, wenn er vollständig getrocknet ist.

9.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Stopfer **1**
- Enger Fülltrichter **17**
- Weiter Fülltrichter **18**
- Adapter für weiten Fülltrichter **19**
- Gehäuse **21**
- Sammelbehälter **22**
- Schnecke **24**

9.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

Alle Zubehörteile außer dem Motorblock **4** können von Hand gespült werden.

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile möglichst sofort nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie Spülwasser mit mildem Spülmittel und spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.
- Reiben Sie die Metalloberflächen mit etwas Speiseöl ein, um sie vor Rost zu schützen. Der Aufsatz **12** und der Verschlussring **16** sind aus Aluminium und müssen nicht eingerieben werden.

9.4 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Die Lochscheiben **15** und der Kunststoffring an der Schnecke **13** sind bei Auslieferung mit einem dünnen Ölfilm versehen. Reiben Sie diese Teile nach dem Reinigen mit etwas Speiseöl ein.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **6** auf der Kabelaufwicklung **5** auf.

10. Rezepte

10.1 Kebbe

Zutaten für ca. 20 Stück

Zutaten für die Füllung

200 g mageres Rind- oder Lammfleisch

1 Zwiebel

2 Teelöffel Mehl

1 Prise Salz

nach Vorliebe z. B. Gewürzmischung aus:

Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken,

Muskatnuss, Cumin, Kardamom

Zutaten für die Kebbehülle

450 g mageres Rind- oder Lammfleisch

150 - 200 g Mehl

1 Teelöffel gehackte Nüsse

1 Teelöffel Salz

nach Vorliebe z. B. Gewürzmischung aus:

Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken,

Muskatnuss, Cumin, Kardamom

1 Teelöffel Paprikapulver

nach Vorliebe Chilipulver

Frittierfett oder -öl

Zubereitung Füllung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in grobe Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch erst mit der groben (7 mm) und anschließend mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Ziehen Sie die Zwiebel ab, hacken Sie diese in feine Würfel und braten diese an.
4. Geben Sie Hackfleisch, gebratene Zwiebel, Gewürze, Salz und Mehl in eine Schüssel und vermengen alles zu einer gleichmäßigen Masse.

Zubereitung Kebbe-Hülle

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in grobe Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch erst mit der groben (7 mm) und anschließend mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten zum Fleisch und vermengen alles zu einer gleichmäßigen Masse. Variieren Sie die Mehlmenge je nach Konsistenz.
4. Verarbeiten Sie die Fleischmasse erneut im Fleischwolf mit der feineren (3 mm) Lochscheibe **15**.
5. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
6. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Kebbe-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Kebbe" auf Seite 119).
7. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
8. Formen Sie mit Hilfe des Kebbe-Aufsatzes ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen.

Zubereitung Kebbe

1. Füllen Sie die Kebbe-Hüllen direkt nach der Fertigstellung mit der vorbereiteten Kebbe-Füllung.
2. Verschließen Sie die Kebbe durch leichtes Andrücken der Enden und Seiten.
3. Frittieren Sie die Kebbe in heißem Speiseöl (ca. 190 °C) für ca. 3 Minuten goldbraun.

10.2 Frische Rostbratwurst

Zutaten für ca. 8 Stück

Zutaten

300 g mageres Rindfleisch
500 g mageres Schweinefleisch
200 g Schulterspeck
ca. 1,6 Meter Schweinedarm
(Ø ca. 30 - 32 mm)
20 g Salz
½ Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer
1 Teelöffel Kümmel
½ Teelöffel Muskatnuss

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie gemischte Gewürze sowie Salz zu der Fleischmasse und verkneten diese zu einer glatten Masse. Stellen Sie diese für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
5. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Wurststopf-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Würstchen" auf Seite 119).
6. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
7. Füllen Sie die Wurstfüllung nach Anleitung ab (siehe "Würste herstellen" auf Seite 122) und drehen Würstchen von ca. 20 cm Länge ab.
8. Braten Sie die fertige Rostbratwurst gut durch und verzehren diese am gleichen Tag.

10.3 Frikadellen

Zutaten für ca. 8 Frikadellen

Zutaten

500 g Rindfleisch, Schweinefleisch oder Lammfleisch
½ Teelöffel Pfeffer
1 Ei (Größe M)
etwas Paniermehl
2 Esslöffel Joghurt
1 Zwiebel
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Zehe Knoblauch
1 Esslöffel Senf
½ Bund Petersilie
1 Teelöffel Salz
2 - 3 Esslöffel Speiseöl zum Braten

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Ziehen Sie den Knoblauch ab und pressen diesen in eine Schüssel.
4. Ziehen Sie die Zwiebel ab und hacken diese in feine Würfel.
5. Waschen Sie die Petersilie und hacken diese fein durch.
6. Geben Sie alle Zutaten, außer dem Paniermehl, zu dem Knoblauch in die Schüssel und verkneten alles zu einer glatten Masse.
7. Formen Sie aus jeweils ca. 3 Esslöffeln Masse eine Frikadelle und drücken diese etwas flach.
8. Geben Sie nach Belieben etwas Paniermehl auf einen Teller und wenden die Frikadellen darin.
9. Braten Sie die Frikadellen in einer beschichteten Pfanne zunächst von beiden Seiten scharf an. Garen Sie die Frikadellen dann bei mittlerer bis schwacher

Hitze ca. 8 - 10 Minuten fertig. Wenden Sie die Frikadellen während der Garzeit ca. 2 - 3 mal.

10.4 Cevapcici

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten

500 g Rinderschulter
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Semmelbrösel
1 Esslöffel Paprikapulver, rosenscharf
1 Bund frischer Thymian
3 Esslöffel Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Ei

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Ziehen Sie Knoblauch und Zwiebel ab, hacken diese fein durch und geben alles in eine große Schüssel.
3. Streifen Sie die Thymian-Blättchen von den Zweigen, hacken diese und geben diese ebenfalls in die große Schüssel.
4. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der groben (7 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
5. Geben Sie die Fleischmasse und die übrigen Zutaten in die große Schüssel und vermengen alles gut.
6. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
7. Tauschen Sie die grobe (7 mm) gegen die mittlere (5 mm) Lochscheibe **15**.
8. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
9. Zerkleinern Sie die Fleischmasse mit der mittlere (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
10. Formen Sie aus der Fleischmasse fingerdicke, ca. 5 cm lange Röllchen.

HINWEIS: Hierzu kann auch der Würstchen-Aufsatz des Fleischwolfs verwendet werden (siehe "Würste herstellen" auf Seite 122).

11. Grillen Sie die Cevapcici bei mittlerer Hitze knusprig braun.

10.5 Tomatensauce

Zutaten für ca. 4 Portionen

Zutaten

ca. 1 kg Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
einige Basilikumblätter

Zubereitung

1. Waschen und vierteln Sie die Tomaten.
2. Montieren Sie den Passieraufsatz **20**.
3. Stellen Sie eine Schale zum Auffangen des Tomatensafts unter die Öffnung im Sammelbehälter. Stellen Sie eine weitere Schale unter das Ende des Passieraufsatzes, um Schalenreste und Kerne aufzufangen.
4. Füllen Sie die Tomatenstücke in den Einfüllschacht **11**. Passieren Sie die Tomatenstücke.
5. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden diese in Würfel.
6. Schälen Sie die Knoblauchzehe und pressen diese.
7. Erhitzen Sie das Olivenöl in einem Topf.
8. Geben Sie die Zwiebelwürfel hinzu und lassen diese glasig werden.
9. Geben Sie den Tomatensaft hinzu. Würzen Sie mit der Prise Zucker und Pfeffer und Salz nach Belieben. Lassen Sie die Tomatensauce ca. 20 Minuten köcheln.

10. Geben Sie den Knoblauch hinzu. Wird die Tomatensauce zu dickflüssig, können Sie diese jederzeit mit etwas Wasser flüssiger machen.
 11. Lassen Sie die Tomatensauce 1 - 2 Stunden weiter köcheln.
 12. Schmecken Sie die Tomatensauce ab. Geben Sie die Basilikumblätter hinzu und servieren Sie die Tomatensauce.
- und schieben mit dem Stopfer **1** nach. Arbeiten Sie möglichst gleichmäßig.
 10. Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus. Schneiden Sie den Teigstreifen z. B. mit einem Küchenmesser ab.
 11. Legen Sie den Teigstreifen in der gewünschten Form auf das Backblech. Füllen Sie so das Backblech.
 12. Backen Sie das Spritzgebäck ca. 10 - 15 Minuten im vorgeheizten Ofen.

10.6 Spritzgebäck

Zutaten für ca. 2 Backbleche

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker à 8 g
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)

Zubereitung

1. Zerteilen Sie die Butter. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz in eine Schüssel.
2. Rühren Sie die Mischung schaumig.
3. Geben Sie unter Rühren die Eier hinzu.
4. Geben Sie unter Rühren das Mehl hinzu. Kneten Sie nun alle Zutaten zu einem festen Teig.
5. Lassen Sie den Teig zur weiteren Verarbeitung zugedeckt oder in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
7. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
8. Montieren Sie den Vorsatz für das Spritzgebäck **25**. Zentrieren Sie den Motivstreifen **26** mit der gewünschten Form im Vorsatz.
9. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie den Teig durch den Einfüllschacht **11**

11. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Saugfüße 9 müssen sauber und trocken sein und das Gerät muss auf einer festen, ebenen Fläche stehen.
Die Schnecke im Aufsatz dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist überfüllt. Schalten Sie das Gerät aus. Wenn der Motor stoppt, drücken Sie kurz die Taste REV 8 für den Rückwärtslauf. Das sollte die Störung beseitigen. Schalten Sie das Gerät wieder ein. oder • Das Gerät kann Teile der zugeführten Lebensmittel nicht verarbeiten. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker 6 aus der Steckdose. Nehmen Sie alle Zubehörteile vom Motorblock 4. Demontieren Sie alle Teile und beseitigen die Störung.

12. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet,



dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.


13. Zubehörteile bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.









Bestellung online

<https://shop.hoyerhandel.com/de/>

14. Technische Daten

Modell:	SFWT 400 B1
Netzspannung:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	400 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,3 W
Max. Dauerbetrieb (KB): (gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)	15 Minuten

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon 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 Dreijahresfrist 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.

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.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, 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 unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 487857_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese 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) **487857_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 487857_2501



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND