



HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFWT 400 B1

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations · Stand der Informationen:
06/2025 ID: SFWT 400 B1_25_V1.3

(FR)

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF
Bedienungsanleitung

IAN 487857_2501



(FR)

IAN 487857_2501

(FR)

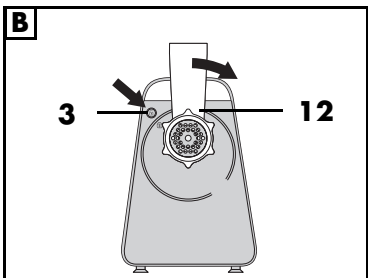
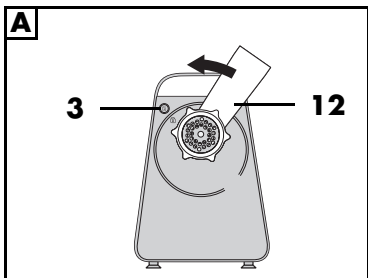
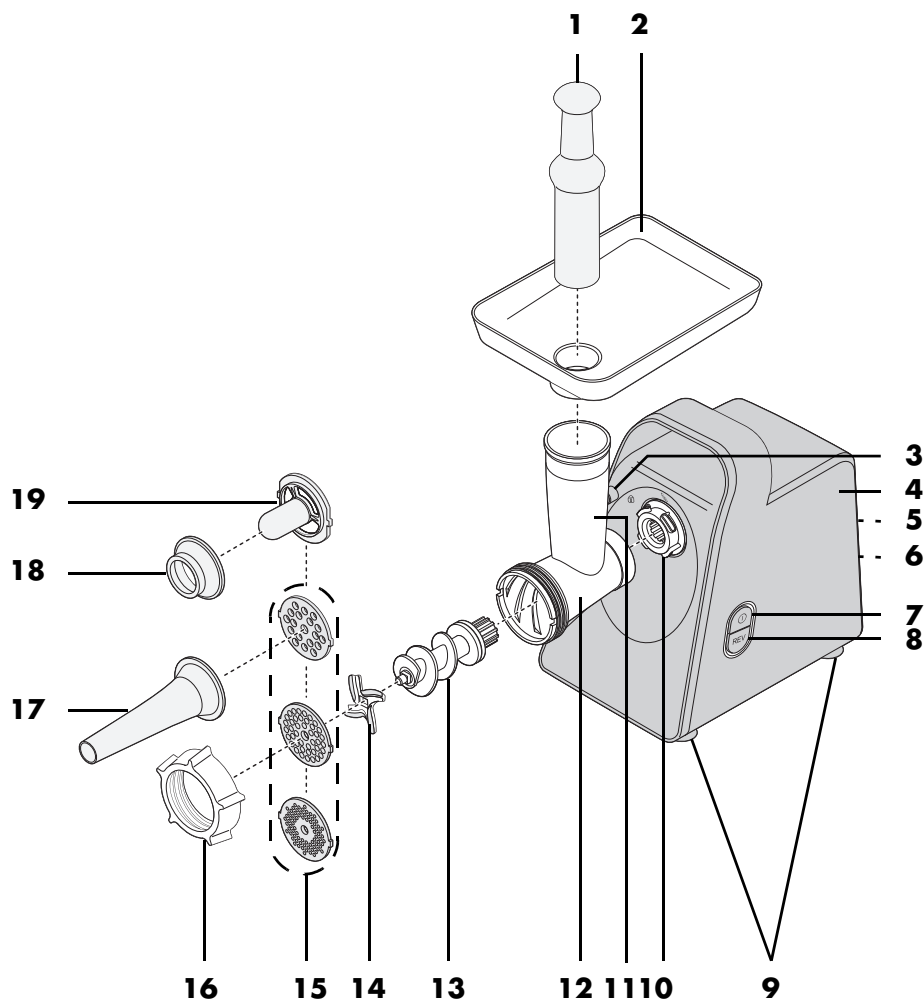


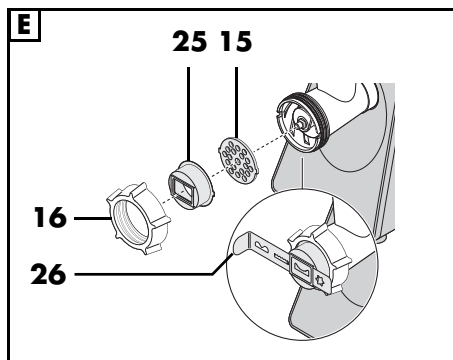
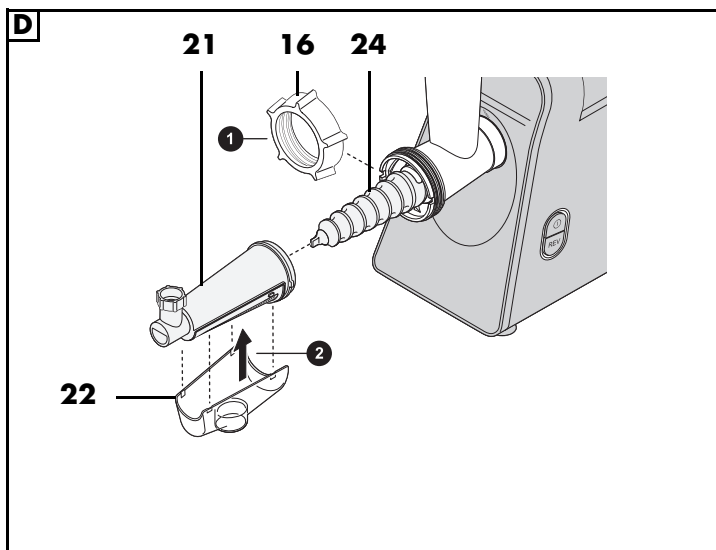
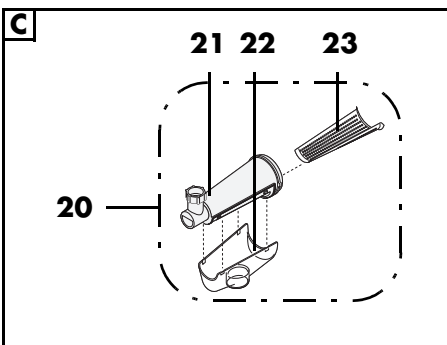
***Français* 2**

***Deutsch* 26**



Aperçu de l'appareil / Übersicht





Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	3
2. Utilisation conforme	4
3. Consignes de sécurité	5
4. Éléments livrés	8
5. Déballage de l'appareil et mise en place	8
6. Montage/démontage	9
6.1 Montage de l'embout pour viande hachée	9
6.2 Montage de l'embout pour saucisses	9
6.3 Montage de l'embout pour kebbé	9
6.4 Montage de l'embout pour sablés	9
6.5 Montage de l'embout pour le broyeur de tomates	10
6.6 Placer l'embout assemblé sur le bloc moteur	10
6.7 Retirer l'embout après utilisation	10
7. Utilisation	11
7.1 Préparation des aliments	11
7.2 Transformer la viande en viande hachée	11
7.3 Préparer des saucisses	12
7.4 Préparer des beignets de kebbé	13
7.5 Préparer des sablés	13
7.6 Broyer des tomates	14
8. Protection contre les surcharges	14
9. Nettoyer l'appareil	14
9.1 Nettoyage du bloc moteur	15
9.2 Nettoyage au lave-vaisselle	15
9.3 Nettoyage à la main	15
9.4 Rangement	15
10. Recettes	16
10.1 Kebbé	16
10.2 Saucisses à griller fraîches	17
10.3 Boulettes de viande	17
10.4 Cevapcici	18
10.5 Sauce tomate	18
10.6 Sablés	19
11. Dépannage	19
12. Mise au rebut	20
13. Commander des accessoires	21
14. Caractéristiques techniques	21
15. Garantie de HOYER Handel GmbH	22

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 14).



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 cuillère 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 couple 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 14)
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 !

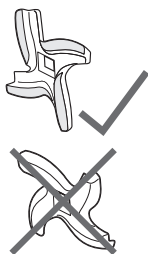
- ⊙ Les lames du couteau en croix **14** sont très coupantes. Ne les touchez pas.
- ⊙ Avant chaque montage/démontage, retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.

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 ⑩ 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, comprimez 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 utensiles 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 9).
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 malaxe 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 9).
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 12) 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 rôtir

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 malaxe 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, pi-quant
- 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'épon-geant 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 ingréd-ients dans le grand saladier et mélan-gez bien le tout.
6. Éteignez l'appareil et retirez la fiche sec-teur **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 perfo-ré **15** à trous moyens (5 mm) du ha-choir 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 uti-liser l'embout pour saucisses (voir « Prépa-rer des saucisses » à la page 12) 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 to-mate.

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 mousseux.
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	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? Vérifiez le branchement.
L'appareil émet de fortes vibrations ou s'agit pendant le fonctionnement.	• 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
La vis sans fin de l'embout ne tourne pas ou ne tourne que difficilement.	- 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



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.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
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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, ou le prix d'achat est remboursé. 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.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

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

Inhalt

1. Übersicht	27
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
3. Sicherheitshinweise	29
4. Lieferumfang	32
5. Auspacken und aufstellen	32
6. Montage/Demontage	33
6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch	33
6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen	33
6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe	33
6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck	33
6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer	34
6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen	34
6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen	34
7. Bedienen	35
7.1 Lebensmittel vorbereiten	35
7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten	35
7.3 Würste herstellen	36
7.4 Rollen für Kebbe herstellen	37
7.5 Spritzgebäck herstellen	37
7.6 Tomaten passieren	38
8. Überlastungsschutz	38
9. Gerät reinigen	38
9.1 Motorblock reinigen	39
9.2 Reinigen in der Spülmaschine	39
9.3 Spülen von Hand	39
9.4 Aufbewahren	39
10. Rezepte	40
10.1 Kebbe	40
10.2 Frische Rostbratwurst	41
10.3 Frikadellen	41
10.4 Cevapcici	42
10.5 Tomatensauce	42
10.6 Spritzgebäck	43
11. Problemlösung	44
12. Entsorgung	44
13. Zubehörteile bestellen	45
14. Technische Daten	45
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	46

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 38).



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 darauf treten 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 38)
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.

- Wursthüllen 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 Wurstdarm aus dem Wasser und streichen das Wasser aus

dem Darm. Stülpen Sie den Wurstdarm 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 33).
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. Verschießen 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 33).
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 36) 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 36).

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	Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	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.	- 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 Müllsammmlung 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
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

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 (Kassenbonn) 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



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



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