



ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF SFWT 400 B1
ELECTRIC MINCER SFWT 400 B1
HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE SFWT 400 B1

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

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

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni
Estado de las informaciones · Estado das informações:

01/2026 ID: SFWT 400 B1_25_V1.3

DE AT CH Bedienungsanleitung

ELEKTRISCHER FLEISCHWOLF

FR CH BE Mode d'emploi

HACHOIR À VIANDE ÉLECTRIQUE

IT CH MT Manuale di istruzioni per l'uso

TRITACARNE ELETTRICO

PT Instruções de manejo

PICADORA ELÉTRICA DE CARNE

GB IE NI MT Operating instructions

ELECTRIC MINCER

NL BE Gebruiksaanwijzing

ELEKTRISCHE GEHAKTMOLEN

ES Instrucciones de servicio

PICADORA ELÉCTRICA DE CARNE

IAN 487857_2510



1 X

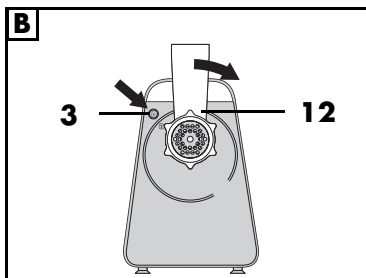
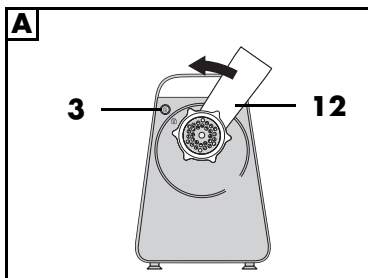
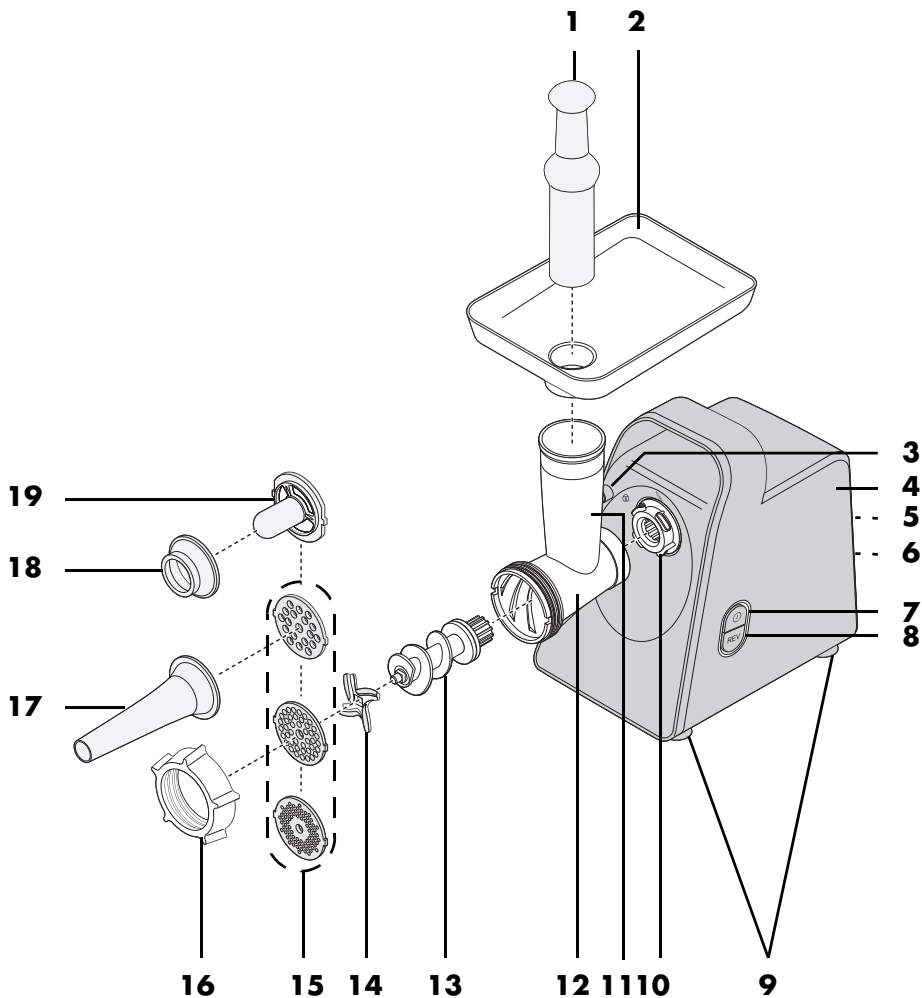
IAN 487857_2510

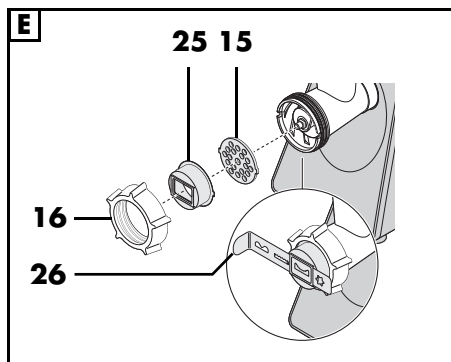
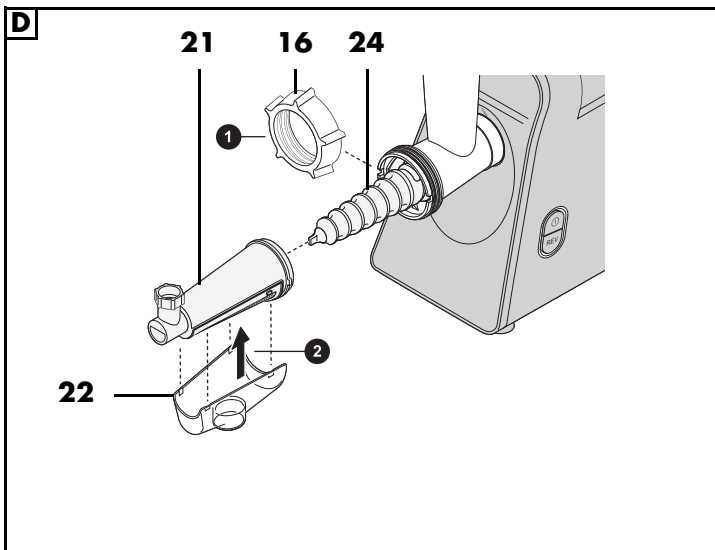
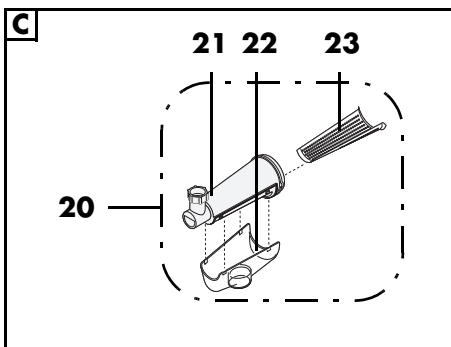


Deutsch	2
English	26
Français	48
Nederlands	74
Italiano	98
Español	124
Português	148



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Panoramica / Vista general / Vista geral**





Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	8
5. Auspacken und aufstellen	8
6. Montage/Demontage	9
6.1 Aufsatz-Montage für Hackfleisch	9
6.2 Aufsatz-Montage für Würstchen	9
6.3 Aufsatz-Montage für Kebbe	9
6.4 Aufsatz-Montage für Spritzgebäck	9
6.5 Aufsatz-Montage Tomatenpassierer	10
6.6 Montierten Aufsatz auf Motorblock setzen	10
6.7 Aufsatz nach Betrieb abnehmen	10
7. Bedienen	11
7.1 Lebensmittel vorbereiten	11
7.2 Fleisch zu Hackfleisch verarbeiten	11
7.3 Würste herstellen	12
7.4 Rollen für Kebbe herstellen	13
7.5 Spritzgebäck herstellen	13
7.6 Tomaten passieren	14
8. Überlastungsschutz	14
9. Gerät reinigen	14
9.1 Motorblock reinigen	15
9.2 Reinigen in der Spülmaschine	15
9.3 Spülen von Hand	15
9.4 Aufbewahren	15
10. Rezepte	16
10.1 Kebbe	16
10.2 Frische Rostbratwurst	17
10.3 Frikadellen	17
10.4 Cevapcici	18
10.5 Tomatensauce	18
10.6 Spritzgebäck	19
10.7 Falafelbällchen	19
11. Problemlösung	20
12. Entsorgung	21
13. Zubehörteile bestellen	21
14. Technische Daten	21
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	22

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 14).



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 14)
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!

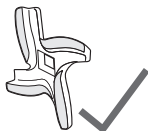
- ⊙ Die Klingen des Kreuzmessers **14** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht.
- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Montage/Demontage den Netzstecker **6** aus der Steckdose.

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 Wurst darm aus dem Wasser und streichen das Wasser aus

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

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

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

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

7.4 Rollen für Kebbe herstellen

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

7.5 Spritzgebäck herstellen

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

7.6 Tomaten passieren



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

8. Überlastungsschutz

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

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

9. Gerät reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!


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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

9.1 Motorblock reinigen

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

9.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

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

9.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

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

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

9.4 Aufbewahren

WARNUNG vor Sachschäden!

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

10. Rezepte

10.1 Kebbe

Zutaten für ca. 20 Stück

Zutaten für die Füllung

200 g mageres Rind- oder Lammfleisch

1 Zwiebel

2 Teelöffel Mehl

1 Prise Salz

nach Vorliebe z. B. Gewürzmischung aus: Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Cumin, Kardamom

Zutaten für die Kebbehülle

450 g mageres Rind- oder Lammfleisch

150 - 200 g Mehl

1 Teelöffel gehackte Nüsse

1 Teelöffel Salz

nach Vorliebe z. B. Gewürzmischung aus: Koriander, Piment, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Cumin, Kardamom

1 Teelöffel Paprikapulver

nach Vorliebe Chilipulver

Frittierfett oder -öl

Zubereitung Füllung

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

Zubereitung Kebbe-Hülle

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in grobe Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch erst mit der groben (7 mm) und anschließend mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten zum Fleisch und vermengen alles zu einer gleichmäßigen Masse. Variieren Sie die Mehlmenge je nach Konsistenz.
4. Verarbeiten Sie die Fleischmasse erneut im Fleischwolf mit der feineren (3 mm) Lochscheibe **15**.
5. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
6. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Kebbe-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Kebbe" auf Seite 9).
7. Montieren Sie den Aufsatz und nehmen den Fleischwolf wieder in Betrieb.
8. Formen Sie mit Hilfe des Kebbe-Aufsatzes ca. 7 cm lange Kebbe-Hüllen.

Zubereitung Kebbe

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

10.2 Frische Rostbratwurst

Zutaten für ca. 8 Stück

Zutaten

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

Zubereitung

1. Waschen Sie das Fleisch, tupfen es trocken und schneiden es in kleine Stücke.
2. Zerkleinern Sie das Fleisch mit der mittleren (5 mm) Lochscheibe **15** des Fleischwolfs.
3. Geben Sie gemischte Gewürze sowie Salz zu der Fleischmasse und verkneten diese zu einer glatten Masse. Stellen Sie diese für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
5. Tauschen Sie die Lochscheibe gegen den Wurststopf-Aufsatz aus (siehe "Aufsatz-Montage für Würstchen" auf Seite 9).
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 12) 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 12).

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.

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**

- 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.

10.7 Falafelbällchen

Zutaten für ca. 6 - 8 Portionen (ca. 70 Bällchen)

Zutaten

- 500 g Kichererbsen, getrocknet
- 2 Teelöffel Petersilie (getrocknet)
- 1 Teelöffel Cumin (gemahlen)
- 1 Teelöffel Koriander (gemahlen)
- 1 Teelöffel Paprika, rosenscharf
- 3 Teelöffel Meersalz (grob)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Brat-/Frittierfett

Zubereitung

1. Weichen Sie die Kichererbsen in viel Wasser ein und lassen diese mindestens 12 Stunden stehen. Zwischendurch wechseln Sie einmal das Wasser.

HINWEIS: Diesen Schritt können Sie sich **nicht** durch die Verwendung von Dosen-Kichererbsen sparen, da diese vorgekocht sind. Kichererbsen dürfen vor dem Weiterverwenden nicht gekocht werden, ansonsten zerfallen die Bällchen und man erhält einen matschigen Brei. Die Kichererbsen werden durch das Braten gar.

2. Mischen Sie die Gewürze und stellen diese zur Seite.

3. Ziehen Sie Zwiebel und Knoblauch ab. Schneiden Sie die Zwiebel in grobe Stücke und pressen Sie die Knoblauchzehen.
4. Die eingeweichten Kichererbsen lassen Sie durch ein Sieb abtropfen.
5. Füllen Sie Kichererbsen, Zwiebeln und den gepressten Knoblauch in eine Schüssel. Geben Sie die Gewürze hinzu und vermengen alles zu einer gleichmäßigen Masse.
6. Stellen Sie eine Schüssel unter den Fleischwolf. Verarbeiten Sie die Masse im Fleischwolf mit der feineren (3 mm) Lochscheibe **15**.
7. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker **6** aus der Steckdose.
8. Je nach Bedarf können Sie die Masse sofort verarbeiten oder abgedeckt mehrere Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.
9. Formen Sie Bällchen mit der Größe einer Walnuss aus der Masse und drücken diese an zwei Seiten etwas an.
10. Braten Sie die Bällchen ca. 10 Minuten in einer beschichteten Pfanne und wenden diese zwischendurch ein Mal.
11. Lassen Sie die Bällchen dann auf Küchenpapier abtropfen.

11. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

12. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreter von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreter 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 <input type="checkbox"/>
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
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	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.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 487857_2510** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **487857_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 487857_2510



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12



22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	27
2. Intended purpose	28
3. Safety information	29
4. Items supplied	32
5. Unpacking and setting up	32
6. Assembly/disassembly	32
6.1 Attachment assembly for minced meat	32
6.2 Attachment assembly for sausages	33
6.3 Attachment assembly for kibbeh	33
6.4 Attachment assembly for spritz cookies	33
6.5 Attachment assembly of tomato strainer	33
6.6 Placing the assembled attachment on the motor block	33
6.7 Removing the attachment after use	34
7. Operation	34
7.1 Preparing food	35
7.2 Processing meat into minced meat	35
7.3 Making sausages	35
7.4 Making rolls for the kibbeh	36
7.5 Making spritz cookies	37
7.6 Straining tomatoes	37
8. Overload protection	38
9. Cleaning the device	38
9.1 Cleaning the motor block	38
9.2 Cleaning in the dishwasher	38
9.3 Rinsing by hand	38
9.4 Storage	39
10. Recipes	39
10.1 Kibbeh	39
10.2 Fresh grilled sausage	40
10.3 Frikadellen (German meatballs)	41
10.4 Cevapcici	41
10.5 Tomato sauce	42
10.6 Spritz cookies	42
10.7 Falafel balls	43
11. Trouble-shooting	44
12. Disposal	44
13. Ordering accessories	44
14. Technical specifications	45
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	46

1. Overview

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

Thank you for your trust! 2. **Intended purpose**

Congratulations on your new mincer.

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

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

We hope you enjoy your new mincer!

Symbols on the device



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

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

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

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

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

- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 15 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning the device" on page 38).



DANGER for children!

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



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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



DANGER! Risk of injury from cutting!

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



DANGER from rotating parts!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

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

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning the device" on page 38)
4. Place the motor block **4** on a level and dry surface. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **9** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
5. Fully unwind the power cable **6** from around the cable spool **5**.

6. Assembly/ disassembly



DANGER! Risk of injury!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

6.1 Attachment assembly for minced meat

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



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



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

6.2 Attachment assembly for sausages

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

6.3 Attachment assembly for kibbeh

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

6.4 Attachment assembly for spritz cookies

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

6.5 Attachment assembly of tomato strainer

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

6.6 Placing the assembled attachment on the motor block

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

6.7 Removing the attachment after use

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

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

7. Operation



DANGER from rotating parts!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

NOTES:

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

7.1 Preparing food

WARNING! Risk of material damage!

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

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

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

7.2 Processing meat into minced meat

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

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

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

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

7.3 Making sausages

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

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

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

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

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

7.4 Making rolls for the kibbeh

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

7.5 Making spritz cookies

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

7.6 Straining tomatoes



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!


- ⊙ Never touch the device with wet hands.

WARNING! Risk of material damage!

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

8. Overload protection

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

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

9. Cleaning the device



DANGER! Risk of electric shock!

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



DANGER! Risk of injury from cutting!


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

WARNING! Risk of material damage!

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

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

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

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

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

9.1 Cleaning the motor block

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

9.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

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

9.3 Rinsing by hand



DANGER! Risk of injury from cutting!

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

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

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

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

9.4 Storage

WARNING! Risk of material damage!

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

10. Recipes

10.1 Kibbeh

Ingredients for approx. 20 pieces

Ingredients for the filling

200 g lean beef or lamb

1 onion

2 teaspoons flour

1 pinch salt

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

Ingredients for the kibbeh shell

450 g lean beef or lamb

150 - 200 g flour

1 teaspoon chopped nuts

1 teaspoon salt

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

1 teaspoon paprika powder

chilli powder according to preference

frying fat or oil

Preparation of the filling

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

Preparation of kibbeh shells

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into large pieces.
2. First mince the meat with the coarse (7 mm) and then with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Add the remaining ingredients to the meat and mix well. Vary the amount of flour according to the consistency.
4. Process the meat mixture again in the mincer using the finer (3 mm) mincer plate **15**.
5. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
6. Replace the mincer plate with the kibbeh attachment (see "Attachment assembly for kibbeh" on page 33).
7. Fit the attachment and switch the mincer back on.
8. Use the kibbeh attachment to form kibbeh shells approx. 7 cm long.

Preparation of kibbeh

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

10.2 Fresh grilled sausage

Ingredients for approx. 8 sausages

Ingredients

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

Preparation

1. Wash the meat, pat it dry and cut it into small pieces.
2. Mince the meat with the medium (5 mm) mincer plate **15** of the mincer.
3. Add the mixed spices and salt to the meat mixture and knead into a smooth mass. Place them in the refrigerator approx. 30 minutes.
4. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
5. Replace the mincer plate with the sausage stuffing attachment (see "Attachment assembly for sausages" on page 33).
6. Fit the attachment and switch the mincer back on.
7. Fill the sausage according to instructions (see "Making sausages" on page 35) and twist to form sausages approx. 20 cm long.
8. Fry the grilled sausage well and eat it the same day.

10.3 Frikadellen (German meatballs)

Ingredients for approx. 8 frikadellen

Ingredients

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

Preparation

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

10.4 Cevapcici

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

NOTE: the sausage stuffing attachment of the mincer can also be used for this purpose (see "Making sausages" on page 35).

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

10.5 Tomato sauce

Ingredients for approx. 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

10.6 Spritz cookies

Ingredients for approx. 2 baking trays

Ingredients

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

Preparation

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

10.7 Falafel balls

Ingredients for approx. 6 - 8 portions
(approx. 70 balls)

Ingredients

500 g chickpeas, dried
2 teaspoons parsley (dried)
1 teaspoon cumin (ground)
1 teaspoon coriander (ground)
1 teaspoon paprika, hot
3 teaspoons sea salt (coarse)
1 large onion
2 cloves of garlic
Cooking/frying fat

Preparation

1. Soak the chickpeas in plenty of water and leave them to stand for at least 12 hours. Change the water once during this time.

NOTE: you **cannot** skip this step by using canned chickpeas, as they are pre-cooked. Chickpeas must not be cooked before use; otherwise, the balls will fall apart and the mixture will end up mushy. The chickpeas are cooked by frying them.

2. Mix the spices and set aside.
3. Peel the onion and garlic. Chop the onion into large pieces and crush the garlic cloves.
4. Drain the soaked chickpeas through a sieve.
5. Place the chickpeas, onions and crushed garlic in a bowl. Add the spices and mix everything together until smooth.
6. Place a bowl under the mincer. Process the mixture in the mincer using the finer (3 mm) mincer plate **15**.
7. Switch off the device and pull the mains plug **6** out of the wall socket.
8. You can use the mixture straight away or cover it and leave it to stand at room

temperature for several hours, as required.

9. Form walnut-sized balls from the mixture and press them down slightly on two sides.
10. Fry the balls for approx. 10 minutes in a non-stick pan, turning them once during cooking.
11. Then leave the balls to drain on kitchen paper.

11. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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

12. Disposal

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



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



Packaging

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


13. Ordering accessories

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











Ordering online

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

14. Technical specifications

Model:	SFWT 400 B1
Mains voltage:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	400 W
Power consumption when switched off:	≤ 0.3 W
Max. continuous operation (short cycle): (indicates how long the device is permitted to run continuously)	15 minutes

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 487857_2510** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **487857_2510** to open your user instructions.



Service Centre

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

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

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

IAN: 487857_2510



Supplier



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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	49
2. Utilisation conforme	50
3. Consignes de sécurité	51
4. Éléments livrés	54
5. Déballage de l'appareil et mise en place	54
6. Montage/démontage	55
6.1 Montage de l'embout pour viande hachée	55
6.2 Montage de l'embout pour saucisses	55
6.3 Montage de l'embout pour kebbé	55
6.4 Montage de l'embout pour sablés	55
6.5 Montage de l'embout pour le broyeur de tomates	56
6.6 Placer l'embout assemblé sur le bloc moteur	56
6.7 Retirer l'embout après utilisation	56
7. Utilisation	57
7.1 Préparation des aliments	57
7.2 Transformer la viande en viande hachée	57
7.3 Préparer des saucisses	58
7.4 Préparer des beignets de kebbé	59
7.5 Préparer des sablés	59
7.6 Broyer des tomates	60
8. Protection contre les surcharges	60
9. Nettoyer l'appareil	60
9.1 Nettoyage du bloc moteur	61
9.2 Nettoyage au lave-vaisselle	61
9.3 Nettoyage à la main	61
9.4 Rangement	61
10. Recettes	62
10.1 Kebbé	62
10.2 Saucisses à griller fraîches	63
10.3 Boulettes de viande	63
10.4 Cevapcici	64
10.5 Sauce tomate	64
10.6 Sablés	65
10.7 Falafel	65
11. Dépannage	66
12. Mise au rebut	67
13. Commander des accessoires	67
14. Caractéristiques techniques	67
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	68
16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	71

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 60).



DANGER pour les enfants !

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



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

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



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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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



DANGER dû à des pièces en rotation !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

4. Éléments livrés

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

5. Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyer l'appareil » à la page 60)
4. Placez le bloc moteur **4** sur une surface plane et sèche. Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **9** puissent se fixer et assurer un maintien correct.
5. Déroulez complètement le câble de raccordement **6** de l'enrouleur pour le câble **5**.

6. Montage/ démontage



DANGER ! Risque de blessures !

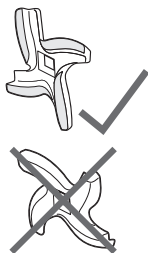
- ⊙ Les lames du couteau en croix **14** sont très coupantes. Ne les touchez pas.
- ⊙ Avant chaque montage/démontage, retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

6.1 Montage de l'embout pour viande hachée

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



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

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

- Pour un résultat grossier (par ex. tarte ou saucisse grossière à griller), optez pour le disque perforé à gros trous (7 mm).
- Pour un résultat plus fin (par ex. pâtes, viande hachée, saucisses fines),

- optez pour les disques perforés à petits trous (3 mm, 5 mm).
4. Vissez l'anneau de fermeture **16** à la main.

6.2 Montage de l'embout pour saucisses

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

6.3 Montage de l'embout pour kebbé

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

6.4 Montage de l'embout pour sablés

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

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

6.5 Montage de l'embout pour le broyeur de tomates

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

6.6 Placer l'embout assemblé sur le bloc moteur

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

6.7 Retirer l'embout après utilisation

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

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

7. Utilisation



DANGER dû à des pièces en rotation !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

REMARQUE :

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

7.1 Préparation des aliments

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

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

7.2 Transformer la viande en viande hachée

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

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

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

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

7.3 Préparer des saucisses

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

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

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

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

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

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

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 55).
7. Placez l'embout et remettez le hachoir à viande en marche.
8. Formez des morceaux de pâte d'env. 7 cm de long à l'aide de l'embout pour kebbé.

Préparation des kebbé

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

10.2 Saucisses à griller fraîches

Ingrédients pour env. 8 pièces

Ingrédients

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

Préparation

1. Lavez la viande, séchez-la en l'épongeant et coupez-la en petits morceaux.
2. Hachez la viande avec le disque perforé **15** à trous moyens (5 mm) du hachoir à viande.
3. Ajoutez le mélange d'épices et le sel à la viande et malaxez le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse. Placez-la env. 30 minutes au réfrigérateur.
4. Éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
5. Remplacez le disque perforé par l'embout pour saucisse (voir « Montage de l'embout pour saucisses » à la page 55).
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 58) et formez des saucisses d'env. 20 cm de long en tordant chaque extrémité.
8. Faites bien griller les saucisses préparées et consommez-les le jour même.

10.3 Boulettes de viande

Ingrédients pour env. 8 boulettes

Ingrédients

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

Préparation

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

10.4 Cevapcici

Ingrédients pour env. 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

REMARQUE : à cette fin, vous pouvez utiliser l'embout pour saucisses (voir « Préparer des saucisses » à la page 58) du hachoir à viande.

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

10.5 Sauce tomate

Ingrédients pour env. 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

10.6 Sablés

Ingrédients pour env. 2 plaques de cuisson

Ingrédients

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

Préparation

1. Coupez le beurre en morceaux. Mettez le beurre, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel dans un saladier.
2. Mélangez jusqu'à obtenir un appareil moussieux.
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. Enfouissez les sablés pendant env. 10 à 15 minutes dans le four préchauffé.

10.7 Falafel

Ingrédients pour env. 6 à 8 portions (env. 70 boulettes)

Ingrédients

- 500 g de pois chiches, séchés
- 2 cuillères à café de persil (séché)
- 1 cuillère à café de cumin (poudre)
- 1 cuillère à café de coriandre (poudre)
- 1 cuillère à café de paprika rose piquant
- 3 cuillères à café de sel de mer (gros)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Graisse de friture/de cuisson

Préparation

1. Faites tremper les pois chiches dans un grand volume d'eau pendant au moins 12 heures. Pendant ce laps de temps, renouvelez une fois l'eau.

REMARQUE : vous ne pouvez **pas** passer cette étape en utilisant des pois chiches en conserve, car ceux-ci sont déjà précuits. Les pois chiches ne doivent pas être cuits avant la suite de la préparation, les falafels risquent de se désagréger et de se transformer en bouillie. Les pois chiches se cuisent à la poêle.

2. Mélangez les épices et réservez-les.
3. Épluchez l'oignon et l'ail. Coupez l'oignon en gros morceaux et écrasez les gousses d'ail.
4. Égouttez les pois chiches à l'aide d'une passoire.
5. Versez les pois chiches, l'oignon et l'ail pressé dans un saladier. Ajoutez les épices et mélangez le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Placez un saladier sous le hachoir à viande. Passez le mélange au hachoir

à viande avec le disque perforé **15** à petits trous (3 mm).

7. Éteignez l'appareil et retirez la fiche secteur **6** de la prise de courant.
8. Selon vos besoins, vous pouvez utiliser la préparation immédiatement ou la laisser reposer à température ambiante pendant plusieurs heures après l'avoir recouverte.
9. Formez des boulettes de la taille d'une noix et aplatissez-les légèrement sur deux faces opposées.
10. Faites cuire les boulettes env. 10 minutes dans une sauteuse antiadhésive et retournez-les une fois.
11. Laissez dégorger les boulettes sur une feuille d'essuie-tout.

11. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? Vérifiez le branchement.

Problème	Cause possible / solution
L'appareil émet de fortes vibrations ou s'agite pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Les pieds à ventouse 9 doivent être propres et secs et l'appareil doit être posé sur une surface solide et plane.
La vis sans fin de l'embout ne tourne pas ou ne tourne que difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est trop plein. Éteignez l'appareil. Lorsque le moteur s'arrête, appuyez brièvement sur le bouton REV 8 pour enclencher la marche arrière. Cela devrait remédier au problème. Remettez l'appareil en marche. ou • L'appareil ne parvient pas à transformer des morceaux des aliments ajoutés. Éteignez l'appareil. Débranchez la fiche secteur 6 de la prise de courant. Retirez tous les accessoires du bloc moteur 4. Démontez toutes les pièces et remédiez au problème.

12. Mise au rebut

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



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 <input type="checkbox"/>
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

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

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	G eprüfte S icherheit (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). Ne s'applique pas à la Suisse.
	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.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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 posséder 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_2510 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_2510**.



Centre de service

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

IAN : 487857_2510



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

16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légalés 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_2510** 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_2510**.



Centre de service

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 487857_2510



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	75
2. Correct gebruik	76
3. Veiligheidsinstructies	77
4. Levering	80
5. Uitpakken en plaatsen	80
6. Montage/demontage	81
6.1 Opzetstuk voor gehakt monteren.....	81
6.2 Opzetstuk voor worsten monteren	81
6.3 Opzetstuk voor kibbeh monteren.....	81
6.4 Opzetstuk voor spuitgebak monteren.....	81
6.5 Opzetstuk-montage tomatenroerzeef.....	82
6.6 Gemonteerd opzetstuk op het motorblok zetten.....	82
6.7 Het opzetstuk na gebruik verwijderen	82
7. Bedienen	83
7.1 Levensmiddelen voorbereiden.....	83
7.2 Van vlees gehakt maken	84
7.3 Worsten maken	84
7.4 Kibbeh-rolletjes maken.....	85
7.5 Spuitgebak bereiden	85
7.6 Tomaten roerzeven.....	86
8. Overbelastingsbescherming	86
9. Apparaat reinigen	86
9.1 Motorblok reinigen.....	87
9.2 Reinigen in de vaatwasmachine.....	87
9.3 Met de hand afwassen	87
9.4 Bewaren	87
10. Recepten	88
10.1 Kibbeh	88
10.2 Vers gegrilde worst	89
10.3 Gehaktballen.....	89
10.4 Cevapcici	90
10.5 Tomatensaus	90
10.6 Spuitgebak.....	91
10.7 Falafelballetjes.....	91
11. Problemen oplossen	92
12. Weggooien	93
13. Accessoires bestellen	93
14. Technische gegevens	93
15. Garantie van HOYER Handel GmbH	94

1. **Overzicht**

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe vleesmolen.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe vleesmolen!

Symbolen op het apparaat



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

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

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

- Let er bij het monteren en demonteren van het werk gereedschap op dat u de messen niet aanraakt.
- ⊙ Alvorens accessoires of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er verwondingen ontstaan.
- ⊙ Het apparaat is voorzien voor een maximale werkingsduur van 15 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Reinig alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Apparaat reinigen" op pagina 86).



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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

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

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR van verwondingen door snijden!

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



GEVAAR door draaiende onderdelen!

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

bestaat aanzienlijk gevaar voor ver-wondingen.

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

4. Levering

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

5. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt!** (zie "Apparaat reinigen" op pagina 86)
4. Zet het motorblok **4** op een vlakke en droge ondergrond. Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **9** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.
5. Wikkel het aansluitsnoer **6** volledig af van de kabelopwikkeling **5**.

6. Montage/ demontage



GEVAAR voor verwondingen!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

6.1 Opzetstuk voor gehakt monteren

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



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



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

6.2 Opzetstuk voor worsten monteren

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

6.3 Opzetstuk voor kibbeh monteren

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

6.4 Opzetstuk voor spuitbak monteren

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

6.5 Opzetstuk-montage tomatenroerzeef

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

6.6 Gemonteerd opzetstuk op het motorblok zetten

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

6.7 Het opzetstuk na gebruik verwijderen

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

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

7. Bedienen



GEVAAR door draaiende onderdelen!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

AANWIJZINGEN:

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

7.1 Levensmiddelen voorbereiden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

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

7.2 Van vlees gehakt maken

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

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

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

7.3 Worsten maken

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

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

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

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

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

7.4 Kibbeh-rolletjes maken

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

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

7.5 Spuitgebak bereiden

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

7.6 Tomaten roerzeven



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

- Was de tomaten en deel deze in vieren.

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

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

8. Overbelastingsbe- scherming

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

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

9. Apparaat reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

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



GEVAAR van verwondingen door snijden!


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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

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

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

9.1 Motorblok reinigen

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

9.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

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

9.3 Met de hand afwassen



GEVAAR van verwondingen door snijden!

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

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

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

9.4 Bewaren

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

10. Recepten

10.1 Kibbeh

Ingrediënten voor ca. 20 stuks

Ingrediënten voor de vulling

200 g mager rund- of lamsvlees

1 ui

2 theelepels meel

1 snufje zout

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

Ingrediënten voor de kibbeh-vormen

450 g mager rund- of lamsvlees

150 - 200 g meel

1 theelepel gemalen noten

1 theelepel zout

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

1 theelepel paprikapoeder

chilipoeder naar smaak

frituurvet of -olie

Bereiding van de vulling

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

Bereiding kibbeh-vormen

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in grote stukken.
2. Maal het vlees eerst fijn met de grove (7 mm) gatenschijf en daarna met de middelste (5 mm) gatenschijf **15** van de vleesmolen.
3. Voeg de overige ingrediënten toe aan het vlees en meng alles tot een gelijk geheel. Varieer met de hoeveelheid meel voor meer of minder stevigheid.
4. Haal het vleesmengsel nogmaals door de vleesmolen met de fijnere (3 mm) gatenschijf **15**.
5. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **6** uit het stopcontact.
6. Vervang de gatenschijf door het kibbeh-opzetstuk (zie "Opzetstuk voor kibbeh monteren" op pagina 81).
7. Monteer het opzetstuk op de vleesmolen en zet hem weer aan.
8. Gebruik het kibbeh-opzetstuk om kibbeh-vormen van ong. 7 cm lang te maken.

Bereiding kibbeh

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

10.2 Vers gegrilde worst

Ingrediënten voor ca. 8 stuks

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Was het vlees, dep het droog en snijd het in kleine stukken.
2. Maal het vlees fijn met de middelste (5 mm) gatenschijf **15** van de vleesmolen.
3. Voeg de gemengde kruiden en het zout toe aan het vleesmengsel en kneed het tot een smeùige massa. Zet het ongeveer 30 minuten in de koelkast.
4. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **6** uit het stopcontact.
5. Vervang de gatenschijf door het worst-stop-opzetstuk (zie "Opzetstuk voor worsten monteren" op pagina 81).
6. Monteer het opzetstuk op de vleesmolen en zet hem weer aan.
7. Vul de worstvulling volgens de gebruiksaanwijzing (zie "Worsten maken" op pagina 84) en draai worsten van zo'n 20 cm lang.
8. Bak de bereide gegrilde worst geheel door en eet hem nog dezelfde dag op.

10.3 Gehaktballen

Ingrediënten voor ca. 8 gehaktballen

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.4 Cevapcici

Ingrediënten voor ca. 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

AANWIJZING: u kunt hier ook het worstopzetstuk van de vleesmolen gebruiken (zie "Worsten maken" op pagina 84).

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

10.5 Tomatensaus

Ingrediënten voor ca. 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.6 Spuitgebak

Ingrediënten voor ca. 2 bakplaten

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.7 Falafelballetjes

Ingrediënten voor ca. 6 - 8 porties (ca. 70 balletjes)

Ingrediënten

- 500 g kikkererwten, gedroogd
- 2 theelepels peterselie (gedroogd)
- 1 theelepel komijn (gemalen)
- 1 theelepel koriander (gemalen)
- 1 theelepel paprika, scherp
- 3 theelepels zeezout (grof)
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- Braad-/frituurvet

Bereiding

1. Week de kikkererwten in veel water en laat deze ten minste 12 uur daarin staan. Ververs het water tussendoor één keer.

AANWIJZING: deze stap kunt u **niet** door het gebruik van kikkererwten uit blik overslaan, omdat deze zijn voorgedroogd. Kikkererwten mogen voor het verdere gebruik niet worden gekookt, want anders vallen de balletjes uit elkaar en krijgt u een sompige brij. De kikkererwten worden door het braden gaar.

2. Meng de kruiden en zet deze opzij.
3. Pel de ui en de knoflook. Snijd de uien in grove stukken en pers de teentjes knoflook.
4. Laat de geweekte kikkererwten door een zeef uitdruppelen.
5. Vul een schaal met kikkererwten, uien en de geperste knoflook. Voeg de kruiden toe en meng alles tot een gelijkmatige massa.
6. Zet een schaal onder de vleesmolen. Verwerk de massa in de vleesmolen met de fijnere (3 mm) gatenschijf **15**.
7. Schakel het apparaat uit en trek de stekker **6** uit het stopcontact.

8. Afhankelijk van uw voorkeur kunt u de massa meteen verwerken of meerdere uren afgedekt bij kamertemperatuur laten intrekken.
9. Vorm de balletjes uit de massa ter grootte van een walnoot en druk deze aan twee zijden iets aan.
10. Braad de balletjes ca. 10 minuten in een pan met antiaanbaklaag en keer deze tussendoor eenmaal.
11. Laat de balletjes dan op keukenpapier uitdruppelen.

11. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
De schroef van het opzetstuk draait niet of maar erg moeilijk rond.	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat zit te vol. Schakel het apparaat uit. Als de motor uitstaat, drukt u kort op de REV-toets 8 voor de achterwaartsloop. Dit zou de storing moeten verhelpen. Schakel daarna het apparaat weer in. of • Het apparaat kan een deel van het levensmiddel niet verwerken. Schakel het apparaat uit. Trek de stekker 6 uit het stopcontact. Haal alle accessoires van het motorblok 4. Demonteer alle onderdelen en verhelp de storing.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? Controleer de aansluiting.
Apparaat trilt sterk of beweegt tijdens gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> • De zuignappen 9 moeten schoon en droog zijn en het apparaat moet op een stevige vlakke ondergrond staan.

12. Weggoeien

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



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



Verpakking

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

13. Accessoires bestellen

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

Bestelling online

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

14. Technische gegevens

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

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

15. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 487857_2510** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **487857_2510** uw handleiding openen.



Servicecenters

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

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

IAN: 487857_2510



Leverancier



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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Indice

1. Panoramica	99
2. Uso conforme	100
3. Avvertenze di sicurezza	101
4. Materiale in dotazione	104
5. Disimballaggio e posizionamento	104
6. Montaggio/smontaggio	105
6.1 Montaggio dell'accessorio per carne tritata	105
6.2 Montaggio dell'accessorio per salsicciotti	105
6.3 Montaggio dell'accessorio per kibbeh	105
6.4 Montaggio dell'accessorio per spritzgebäck	105
6.5 Montaggio dell'accessorio passapomodoro	106
6.6 Posizionamento dell'accessorio montato sul blocco motore	106
6.7 Rimozione dell'accessorio dopo l'uso	106
7. Uso	107
7.1 Preparazione degli alimenti	107
7.2 Preparazione della carne tritata	108
7.3 Produzione di salsicce	108
7.4 Produzione di rotoli per kibbeh	109
7.5 Preparazione di spritzgebäck	109
7.6 Passare pomodori	110
8. Protezione contro il sovraccarico	110
9. Pulizia dell'apparecchio	111
9.1 Pulizia del blocco motore	111
9.2 Pulizia in lavastoviglie	111
9.3 Lavaggio a mano	111
9.4 Conservazione	112
10. Ricette	112
10.1 Kibbeh	112
10.2 Salsiccia fresca da grigliare	113
10.3 Polpette di carne tritata	114
10.4 Cevapcici	114
10.5 Salsa di pomodoro	115
10.6 Spritzgebäck	115
10.7 Polpette di falafel	116
11. Risoluzione dei problemi	116
12. Smaltimento	117
13. Ordinazione degli accessori	117
14. Dati tecnici	118
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	119
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	121

1. Panoramica

- 1** Pestello
- 2** Vassoio di riempimento
- 3** : Pulsante di sblocco
- 4** Blocco motore
- 5** Avvolgicavo
- 6** Cavo di collegamento con spina
- 7** : Tasto di accensione/spegnimento
- 8** **REV**: Tasto per funzionamento inverso
- 9** Ventose
- 10** Attacco per accessorio
- 11** Tubo di riempimento
- 12** Accessorio
- 13** Elica
- 14** Coltello a croce
- 15** Piastre forate
- 16** Ghiera
- 17** Cono di riempimento stretto
- 18** Cono di riempimento largo
- 19** Adattatore per cono di riempimento largo
- 20** Accessorio per passare
- 21** Alloggiamento
- 22** Recipiente di raccolta per succo di pomodoro
- 23** Passino
- 24** Elica dell'accessorio per passare
- 25** Complemento per spritzgebäck
- 26** Striscia per decorazione

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo tritacarne.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il tritacarne possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

Questo tritacarne serve a tritare carne fresca cruda, a passare pomodori e a preparare spritzgebäck.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare il tritacarne senza interruzioni per più di 15 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
 - ⊙ Non usare il tritacarne per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè.
-

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non immergere il blocco motore in acqua.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Si tenga presente che le lame del coltello a croce sono molto affilate:
 - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
 - Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene gli utensili da lavoro, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
 - Quando si montano e si smontano gli utensili da lavoro, assicurarsi di non toccare le lame.

- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.
- ⊙ L'apparecchio può funzionare ininterrottamente per un massimo di 15 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti (vedere "Pulizia dell'apparecchio" a pagina 111).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- ⊙ Non immergere il blocco motore, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere il blocco motore dall'umidità, da goccioline e schizzi d'acqua.

- ⊙ Se nel blocco motore penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina, e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.

- ⊙ Assicurarsi che non sia possibile inciampare sul cavo di collegamento o che nessuno possa restarvi impigliato o calpestarlo.
- ⊙ Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. fornelli).
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di montare o smontare l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso, gli accessori o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Si tenga presente che le lame del coltello a croce sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- ⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene le lame, in modo da non ferirsi con i coltelli, che sono molto affilati.



PERICOLO dovuto a parti rotanti!

- ⊙ Non mantenere cucchiaini o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
- ⊙ Spingere gli alimenti nel tubo di riempimento solo con il pestello, mai con le di-

ta. Vi è un notevole rischio di subire lesioni.

- ⊙ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- ⊙ Prima di fissare o staccare l'accessorio montato, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- ⊙ Assicurarsi di inserire il coltello a croce correttamente. Inserendolo male si danneggia l'apparecchio.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. fornelli.
- ⊙ Non esercitare una pressione eccessiva sugli alimenti versati. Lavorare con una pressione uniforme in modo che il motore non si blocchi.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Premere il tasto **REV** solo quando il motore si è arrestato.
- ⊙ Quando si passano pomodori, non azionare il funzionamento inverso con il tasto **REV**. Il succo di pomodoro potrebbe essere spinto all'interno del blocco motore.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Alla consegna, le piastre forate e l'anello di plastica dell'elica presentano una sottile pellicola di olio. Dopo aver pulito queste parti, applicarvi un poco di olio commestibile.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo con ventose di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti per la ma-

nutrizione diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire le ventose di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 blocco motore **4**
- 1 accessorio **12**
- 1 vassoio di riempimento **2** con pestello **1**
- 1 elica **13**
- 1 coltello a croce **14**
- 3 piastre forate **15**: grossa (7 mm), media (5 mm), fine (3 mm)
- 1 cono di riempimento stretto **17**
- 1 accessorio per kibbeh (in 2 pezzi): cono di riempimento largo **18** e adattatore **19**
- 1 ghiera **16**
- 1 accessorio per passare (in 4 pezzi): alloggiamento **21**, recipiente di raccolta **22**, passino **23**, elica **24**
- 1 accessorio per spritzgebäck (in 2 pezzi): complemento **25**, striscia per decorazione **26**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

5. Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutte le parti siano presenti e integre.
3. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia dell'apparecchio" a pagina 111)
4. Posizionare il blocco motore **4** su una superficie piana e asciutta. Scegliere una superficie d'appoggio liscia e pulita, in modo che le ventose **9** possano attaccarsi e far presa in modo sicuro.
5. Svolgere completamente il cavo di collegamento **6** dall'avvolgicavo **5**.

6. Montaggio/ smontaggio



PERICOLO di lesioni!

- ⊙ Le lame del coltello a croce **14** sono molto affilate. Non toccarle.
- ⊙ Prima di qualsiasi lavoro di montaggio/smontaggio, staccare la spina **6** dalla presa di corrente.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Assicurarsi di inserire il coltello a croce **14** correttamente. Inserendolo male si danneggia l'apparecchio.

6.1 Montaggio dell'accessorio per carne tritata

1. Infilare l'elica **13** nell'accessorio **12**.



2. Collocare il coltello a croce **14** sull'elica **13**. Le lame del coltello a croce devono essere rivolte verso il lato opposto all'elica.



3. Scegliere la piastra forata **15** desiderata e posizionarla sull'elica. I due fissaggi esterni della piastra forata devono poggiare nei due incavi dell'accessorio **12**.
 - Per una qualità grezza (ad es. per la tartare o la salsiccia grezza da arrostiti) scegliere la piastra forata con i fori grandi (7 mm).
 - Per una qualità più fine (ad es. per paté, carne tritata, salsicce fini) scegliere le piastre forate con i fori più piccoli (3 mm, 5 mm).
4. Avvitarvi a mano saldamente la ghiera **16**.

6.2 Montaggio dell'accessorio per salsicciotti

1. Infilare l'elica **13** nell'accessorio **12**.
2. Collocare la piastra forata **15** con i fori grandi (7 mm) sull'elica. I due fissaggi esterni della piastra forata devono poggiare nei due incavi dell'accessorio **12**.
3. Collocare il cono di riempimento **17** sulla piastra forata **15**.
4. Avvitarvi a mano saldamente la ghiera **16**.

6.3 Montaggio dell'accessorio per kibbeh

1. Infilare l'elica **13** nell'accessorio **12**.
2. Collocare l'adattatore **19** sull'elica. I due fissaggi esterni dell'adattatore devono poggiare nei due incavi dell'accessorio **12**.
3. Collocare il cono di riempimento **18** sull'adattatore.
4. Avvitarvi a mano saldamente la ghiera **16**.

6.4 Montaggio dell'accessorio per spritzgebäck

1. Infilare l'elica **13** nell'accessorio **12**.
2. **Figura E:** collocare la piastra forata **15** con i fori grandi (7 mm) sull'elica. I due fissaggi esterni della piastra forata devono poggiare nei due incavi dell'accessorio **12**.
3. Applicare il complemento **25** per lo spritzgebäck sulla piastra forata **15**.
4. Avvitarvi a mano saldamente la ghiera **16**.
5. Inserire la striscia per decorazione **26** nel complemento **25**.

6.5 Montaggio dell'accessorio passapomodoro

1. Spingere il passino **23** nell'alloggiamento **21**.
2. Infilare l'elica **13** nell'accessorio **12**.
3. **Figura D**: applicare l'elica **24** dell'accessorio per passare **20** all'elica **13** all'interno dell'accessorio **12**.
4. Collocare l'alloggiamento **21** sull'accessorio **12**. I due fissaggi esterni dell'adattatore devono poggiare nei due incavi dell'accessorio **12**.
5. **Figura D 1**: avvitarsi a mano saldamente la ghiera **16**.
6. **Figura D 2**: applicare il recipiente di raccolta **22** all'alloggiamento **21** in modo che si innesti in modo udibile.

6.6 Posizionamento dell'accessorio montato sul blocco motore

1. Posizionare il blocco motore **4** su una superficie piana e asciutta. Scegliere una superficie d'appoggio liscia e pulita, in modo che le ventose **9** possano attaccarsi e far presa in modo sicuro.
2. **Figura A**: posizionare l'accessorio **12** già montato per la preparazione del caso sull'attacco **10** del blocco motore **4**. Il segno della freccia **▲** presente sull'accessorio è rivolto verso il segno **Ⓜ** accanto al pulsante di sblocco **3**.
3. **Figura A**: premere leggermente l'accessorio **12** sul blocco motore **4** e girarlo in senso antiorario finché non scatta in posizione in modo udibile.
4. Applicare il vassoio di riempimento **2** al tubo di riempimento **11**.

6.7 Rimozione dell'accessorio dopo l'uso

Dopo aver usato l'accessorio, staccarlo dal blocco motore per pulirlo.

1. Eventualmente togliere il vassoio di riempimento **2**.
2. **Figura B**: premere il pulsante di sblocco **3**.
3. **Figura B**: girare l'accessorio **12** in senso orario fino alla battuta. Poi staccare l'accessorio dal blocco motore **4**.
4. Scomporre l'accessorio nei suoi singoli pezzi.

7. Uso



PERICOLO dovuto a parti rotanti!

- ⊙ Spingere gli alimenti nel tubo di riempimento **11** solo con il pestello **1**, mai con le dita. Vi è un notevole rischio di subire lesioni.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio è dimensionato per una durata di funzionamento di massimo 15 minuti senza interruzione. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.

NOTE:

- Durante i primi utilizzi l'apparecchio può generare un poco di odore a causa del riscaldamento del motore. Questo non rappresenta un pericolo per la salute. Assicurare una ventilazione sufficiente.
 - Se il motore si blocca durante l'uso, ad esempio a causa del riempimento eccessivo, eliminare la carne in eccesso. Premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per spegnere l'apparecchio. Quando il motore si arresta, premere brevemente il tasto **REV 8** per il funzionamento inverso. Questo dovrebbe risolvere l'anomalia. Riaccendere l'apparecchio.
-

7.1 Preparazione degli alimenti

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. ossi o noci moscate.
-

La carne tritata è un alimento particolarmente sensibile. Va a male molto velocemente. La carne tritata conservata in un luogo troppo caldo o troppo a lungo offre un terreno di coltura ideale ai batteri. Se si desidera preparare ed elaborare carne tritata a casa propria, è preferibile osservare i seguenti suggerimenti:

- Mantenere la massima pulizia in tutti i lavori.
- Utilizzare solo carne fresca e molto ben refrigerata, perché nel tritacarne si riscalda.
- Eliminare ossa, tendini e pelli e tagliare la carne in pezzi di circa 20 cm di lunghezza e circa 3 cm di diametro.
- Rimettere subito al fresco la carne tritata pronta (a temperatura non superiore a +4 °C) e consumarla entro 6 ore.
- Se si desidera conservare la carne tritata, congelarla subito dopo averla preparata.
- Pulire il tritacarne accuratamente. Non devono rimanere resti negli accessori.

7.2 Preparazione della carne tritata

1. Versare i pezzi di carne nel tubo di riempimento **11** e nel vassoio di riempimento **2**.
2. Posizionare una ciotola per la raccolta della carne tritata sotto la ghiera **16**.
3. Collegare la spina **6** ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
4. Premere il tasto di accensione/spegnimento **① 7** per accendere l'apparecchio.
5. Spingere la carne nel tubo di riempimento **11** con il pestello **1**. Non spingere la carne troppo forte, altrimenti si riscalda e diventa grigia e untuosa.

NOTA: se dopo il primo passaggio la carne non risulta ancor tritata abbastanza finemente, refrigerarla (circa 30 minuti in frigorifero) e passarla una seconda volta al tritacarne.

6. Premere il tasto di accensione/spegnimento **① 7** per spegnere l'apparecchio.
7. Staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
8. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore **4**. Smontare tutti i pezzi e lavarli accuratamente con acqua calda.

7.3 Produzione di salsicce

NOTA: il riempimento dei salsicciotti riesce particolarmente bene facendoli a due a due.

- I budelli per insaccati si trovano dal macellaio o presso un negozio specializzato in articoli da macelleria.
- Se si desidera produrre salsicciotti, prendere budello naturale. Ha lo spessore ottimale ed è commestibile. Calcolare circa 1,60 m per 1 kg di impasto. Immergere la quantità necessaria in acqua tiepida per circa 3 ore.
- A seconda della ricetta, per riempire le salsicce si può mescolare la carne tritata con aromi ed eventualmente altri ingredienti, impastando il tutto vigorosamente per circa 5 minuti.
- Raffreddare la massa preparata per circa 30 minuti in frigorifero.

1. Versare il ripieno per salsicce preparato nel tubo di riempimento **11** e nel vassoio di riempimento **2**.
2. Prelevare il budello per salsiccia dall'acqua e passarvi la mano per scuoterne via l'acqua. Rivoltare un tratto di circa 5 cm del budello per salsiccia necessario sul cono di riempimento **17** e chiuderne l'estremità con un nodo.
3. Collegare la spina **6** ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
4. Premere il tasto di accensione/spegnimento **① 7** per accendere l'apparecchio.
5. Premere il ripieno per salsicce attraverso il tubo di riempimento **11** e spingerlo avanti con il pestello **1**. Lavorare nel modo più uniforme possibile. Evitare le

bolle d'aria. In caso di necessità pun- gere la salsiccia con un ago.

NOTA: dato che le salsicce si dilatano du- rante la cottura e il congelamento, non riem- pirle troppo. Altrimenti le salsicce potrebbero scoppiare.

6. Dopo aver riempito un tratto pari a un salsicciotto, comprimere il budello con il pollice e l'indice per creare un pezzo di budello vuoto.
7. Rigrare il primo salsicciotto 2 - 3 volte, la seconda verso sinistra, sempre in modo alternato. In questo modo si crea una fila di salsicciotti.
8. Dopo aver usato tutto il ripieno per sal- sicce, premere il tasto di accensione/ spegnimento ① 7 per spegnere l'appa- recchio.
9. Staccare la spina 6 dalla presa di cor- rente.
10. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore 4. Smontare tutti i pezzi e lavar- li accuratamente con acqua calda.

7.4 Produzione di rotoli per kibbeh

- Preparare la massa per i rotolini di kib- beh. A seconda degli alimenti utilizzati, per farlo si possono eventualmente uti- lizzare il tritacarne e le piastre forate con i fori piccoli (3 mm, 5 mm). Si può raffinare la massa lavorandola una se- conda volta con il tritacarne.
1. Versare la massa preparata per i rotoli- ni di kibbeh nel tubo di riempimen- to 11.
 2. Collegare la spina 6 ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di cor- rente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collega- mento.

3. Premere il tasto di accensione/spegni- mento ① 7 per accendere l'apparec- chio.
4. Premere la massa per i rotolini di kib- beh attraverso il tubo di riempimen- to 11 e spingerla avanti con il pestello 1. Lavorare nel modo più uni- forme possibile.
5. Quando il rotolo ha raggiunto la lun- ghezza desiderata, tagliarlo ad es. con un coltello da cucina.
6. Una volta consumata tutta la massa per i rotolini di kibbeh, premere il tasto di accensione/spegnimento ① 7 per spe- gnere l'apparecchio.
7. Staccare la spina 6 dalla presa di cor- rente.
8. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore 4. Smontare tutti i pezzi e lavar- li accuratamente con acqua calda.

7.5 Preparazione di spritzgebäck

- Preparare l'impasto per lo spritzgebäck.
 - Rivestire una teglia da forno con carta da forno. Collocare la teglia da forno sotto il complemento 25 per spritz- gebäck montato.
1. Centrare la striscia per decorazione 26 con la forma desiderata nel comple- mento 25.
 2. Versare l'impasto nella tubo di riempimen- to 11.
 3. Collegare la spina 6 ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di cor- rente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collega- mento.
 4. Premere il tasto di accensione/spegni- mento ① 7 per accendere l'apparec- chio.
 5. Premere l'impasto attraverso il tubo di riempimento 11 e spingerlo avanti con

- il pestello **1**. Lavorare nel modo più uniforme possibile.
6. Quando il biscotto ha raggiunto la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio con il tasto di accensione/spengimento **① 7**. Tagliare la striscia di impasto, ad es. con un coltello da cucina.
 7. Disporre la striscia di impasto con la forma desiderata sulla teglia da forno.
 8. Riaccendere l'apparecchio con il tasto di accensione/spengimento **① 7** e proseguire.
 9. Dopo aver finito l'impasto, premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per spegnere l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
 10. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore **4**. Smontare tutti i pezzi e lavarli accuratamente con acqua calda.
3. Collegare la spina **6** ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
 4. Premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per accendere l'apparecchio.
 5. Una volta consumati i pezzi di pomodoro, premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per spegnere l'apparecchio.
 6. Staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
 7. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore **4**.

Figura C: smontare tutti i pezzi e lavarli accuratamente con acqua calda. Pulire anche la sede per l'accessorio **10** del blocco motore **4**.

7.6 Passare pomodori



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Quando si passano pomodori, non azionare il funzionamento inverso con il tasto **REV 8**. Il succo di pomodoro potrebbe essere spinto all'interno del blocco motore **4**.

- Lavare i pomodori e tagliarli in quattro.
1. Collocare una ciotola sotto l'apertura del recipiente di raccolta **22** per raccogliere il succo di pomodoro. Collocare un'altra ciotola sotto l'estremità dell'accessorio per passare **20** per raccogliere i resti di buccia e i semi.
 2. Versare il pomodoro a pezzi nel tubo di riempimento **11**.

8. Protezione contro il sovraccarico

L'apparecchio dispone di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico. Se interviene, ad es. perché il motore si blocca, l'apparecchio si spegne automaticamente.

1. Premere il tasto di accensione/spengimento **① 7** per spegnere l'apparecchio.
2. Staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
3. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore e risolvere l'anomalia.
4. Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di rimetterlo in funzione.

9. Pulizia dell'apparecchio



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere mai il blocco motore **4** in acqua.



PERICOLO di lesioni da taglio!


- ⊙ Si tenga presente che le lame del coltello a croce **14** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare in nessun caso detersivi corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio potrebbe subire dei danni.

NOTA: alcuni alimenti o alcune spezie (ad es. il curry) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.

Dopo aver usato l'accessorio, staccarlo dal blocco motore per pulirlo.

1. Eventualmente togliere il vassoio di riempimento **2**.
2. **Figura B:** premere il pulsante di sblocco  **3**.
3. **Figura B:** girare l'accessorio **12** in senso orario fino alla battuta. Poi staccare l'accessorio dal blocco motore **4**.
4. Scomporre l'accessorio nei suoi singoli pezzi.

9.1 Pulizia del blocco motore

1. Pulire il blocco motore **4** con un panno umido. Si può usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Quindi passarvi uno straccio pulito e leggermente inumidito con acqua senza detersivo.
3. Riutilizzare il blocco motore **4** solo quando è completamente asciutto.

9.2 Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

- pestello **1**
- cono di riempimento stretto **17**
- cono di riempimento largo **18**
- adattatore per cono di riempimento largo **19**
- alloggiamento **21**
- recipiente di raccolta **22**
- elica **24**

9.3 Lavaggio a mano



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene gli utensili da lavoro, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
-

Tutti gli accessori ad esclusione del blocco motore **4** possono essere lavati a mano.

- Se possibile, pulire tutti gli accessori subito dopo l'uso.
- Usare acqua di rigovernatura con detersivo per piatti delicato e sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita.
- Far asciugare completamente tutti i pezzi prima di riutilizzarli o di metterli da parte.

- Strofinare un poco di olio commestibile sulle superfici di metallo per proteggerle dalla ruggine. L'accessorio **12** e la ghiera **16** sono di alluminio e non è necessario strofinarvi olio.

9.4 Conservazione

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Alla consegna, le piastre forate **15** e l'anello di plastica dell'elica **13** presentano una sottile pellicola di olio. Dopo aver pulito queste parti, applicarvi un poco di olio commestibile.

- Prima di riporre i pezzi, farli asciugare bene.
- Conservare l'apparecchio al riparo da polvere e sporcizia e fuori della portata dei bambini.
- Avvolgere il cavo di collegamento **6** intorno all'avvolgicavo **5**.

10. Ricette

10.1 Kibbeh

Ingredienti per circa 20 unità

Ingredienti per il ripieno

200 g di carne magra di manzo o agnello
1 cipolla

2 cucchiaini di farina

1 pizzico di sale

miscela di aromi a piacere, ad esempio: coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodo di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo

Ingredienti per l'involucro della kibbeh

450 g di carne magra di manzo o agnello
150 - 200 g di farina

1 cucchiaino di noci tritate

1 cucchiaino di sale

miscela di aromi a piacere, ad esempio: coriandolo, pimento, pepe, cannella, chiodo di garofano, noce moscata, cumino, cardamomo

1 cucchiaino di paprika in polvere

peperoncino in polvere a piacere

grasso o olio per friggere

Preparazione del ripieno

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi grandi.
2. Macinare la carne prima con la piastra forata grossa (7 mm) e poi con la piastra forata **15** media (5 mm) del trita-carne.
3. Sbucciare la cipolla, tritarla a dadini e farla rosolare.
4. Mettere la carne tritata, la cipolla rosolata, gli aromi, il sale e la farina in una ciotola e mescolare il tutto fino ad ottenere una massa uniforme.

Preparazione dell'involucro delle kibbeh

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi grandi.
2. Macinare la carne prima con la piastra forata grossa (7 mm) e poi con la piastra forata **15** media (5 mm) del tritacarne.
3. Aggiungere il resto degli ingredienti alla carne e mescolare il tutto fino ad ottenere una massa uniforme. Variare la quantità di farina in funzione della consistenza.
4. Lavorare nuovamente la massa con il tritacarne utilizzando la piastra forata **15** più fine (3 mm).
5. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
6. Sostituire la piastra forata con l'accessorio per kibbeh (vedere "Montaggio dell'accessorio per kibbeh" a pagina 105).
7. Montare l'accessorio e rimettere in funzione il tritacarne.
8. Con l'aiuto dell'accessorio per kibbeh, formare involucri per kibbeh lunghi circa 7 cm.

Preparazione della kibbeh

1. Subito dopo aver preparato gli involucri per kibbeh, riempirli con il ripieno per kibbeh già preparato.
2. Chiudere la kibbeh premendone leggermente le estremità e i lati.
3. Friggere la kibbeh in olio caldo (ca. 190 °C) per circa 3 minuti fino a dorarla.

10.2 Salsiccia fresca da grigliare

Ingredienti per circa 8 unità

Ingredienti

- 300 g di carne di manzo magra
- 500 g di carne di maiale magra
- 200 g di speck di spalla
- circa 1,6 metri di budello di maiale (Ø circa 30 - 32 mm)
- 20 g di sale
- ½ cucchiaino di pepe bianco macinato
- 1 cucchiaino di cumino
- ½ cucchiaino di noce moscata

Preparazione

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Macinare la carne con la piastra forata **15** media (5 mm) del tritacarne.
3. Aggiungere alla massa di carne gli aromi misti e il sale e impastarla fino ad ottenere una massa liscia. Metterla in frigorifero per circa 30 minuti.
4. Spegner l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
5. Sostituire la piastra forata con l'accessorio per insaccatura (vedere "Montaggio dell'accessorio per salsicciotti" a pagina 105).
6. Montare l'accessorio e rimettere in funzione il tritacarne.
7. Inserire il ripieno per salsicce secondo le istruzioni (vedere "Produzione di salsicce" a pagina 108) e separare salsicciotti di circa 20 cm di lunghezza con un movimento rotatorio.
8. Le salsicce vanno cotte bene alla griglia e consumate il giorno stesso.

10.3 Polpette di carne tritata

Ingredienti per circa 8 polpette di carne tritata

Ingredienti

500 g di carne di manzo, di maiale o di agnello
½ cucchiaino di pepe
1 uovo (misura M)
un poco di pangrattato
2 cucchiari di yogurt
1 cipolla
1 cucchiaino di paprika in polvere
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di senape
½ mazzo di prezzemolo
1 cucchiaino di sale
2 - 3 cucchiari di olio per grigliare

Preparazione

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Macinare la carne con la piastra forata **15** media (5 mm) del tritacarne.
3. Sbucciare l'aglio e schiacciarlo in una ciotola.
4. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini.
5. Lavare il prezzemolo e tritarlo finemente.
6. Aggiungere tutti gli ingredienti ad eccezione del pangrattato all'aglio nella ciotola e impastare il tutto fino ad ottenere una massa liscia.
7. Formare le polpette utilizzando circa 3 cucchiari di massa per ciascuna di esse e schiacciarle un poco.
8. Mettere la quantità di pangrattato desiderata in un piatto e passarvi le polpette.
9. Prima scottare le polpette da entrambi i lati in una padella rivestita. Poi terminarne la cottura a fiamma medio-bassa per circa 8 - 10 minuti. Durante il tempo di cottura girare le polpette circa 2 - 3 volte.

10.4 Cevapcici

Ingredienti per circa 4 porzioni

Ingredienti

500 g di spalla di manzo
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
3 cucchiari di pangrattato
1 cucchiaino di paprika in polvere, piccante
1 mazzetto di timo fresco
3 cucchiari di olio d'oliva
sale e pepe
1 uovo

Preparazione

1. Lavare la carne, tamponarla e tagliarla a pezzi piccoli.
2. Sbucciare l'aglio e le cipolle, tritarli finemente e mettere tutto in una ciotola grande.
3. Passare la mano sui rametti di timo per staccarne le foglioline, tritare queste ultime e mettere anch'esse nella ciotola grande.
4. Macinare la carne prima con la piastra forata **15** grossa (7 mm) del tritacarne.
5. Mettere la massa di carne e gli altri ingredienti nella ciotola grande e mescolare bene il tutto.
6. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
7. Sostituire la piastra forata **15** grossa (7 mm) con quella media (5 mm).
8. Montare l'accessorio e rimettere in funzione il tritacarne.
9. Macinare la massa di carne con la piastra forata **15** media (5 mm) del tritacarne.
10. Formare con la massa di carne dei rotolini di circa 5 cm di lunghezza e dello spessore di un dito.

NOTA: per farlo si può anche utilizzare l'accessorio per salsicciotti del tritacarne (vedere "Produzione di salsicce" a pagina 108).

11. Grigliare i cevapcici a fuoco medio finché non diventano dorati e croccanti.

10.5 Salsa di pomodoro

Ingredienti per circa 4 porzioni

Ingredienti

circa 1 kg di pomodori
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 pizzico di zucchero
sale e pepe
qualche foglia di basilico

Preparazione

1. Lavare i pomodori e tagliarli in quattro.
2. Montare l'accessorio per passare **20**.
3. Collocare una ciotola sotto l'apertura del recipiente di raccolta per raccogliere il succo di pomodoro. Collocare un'altra ciotola sotto l'estremità dell'accessorio per passare per raccogliere i resti di buccia e i semi.
4. Versare il pomodoro a pezzi nel tubo di riempimento **11**. Passare i pezzi di pomodoro.
5. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini.
6. Sbucciare gli spicchi d'aglio e pressarli.
7. Riscaldare l'olio d'oliva in una pentola.
8. Aggiungere la cipolla a dadini e soffriggerli.
9. Aggiungere il succo di pomodoro. Aromatizzare con un pizzico di zucchero e pepe e sale a piacere. Fare sobbollire la salsa di pomodoro per circa 20 minuti.

10. Aggiungere l'aglio. Se la salsa di pomodoro diventa troppo spessa, è possibile allungarla in qualsiasi momento con un poco d'acqua.
11. Continuare a fare sobbollire la salsa di pomodoro per 1 - 2 ore.
12. Insaporire la salsa di pomodoro. Aggiungere le foglie di basilico e servire la salsa di pomodoro.

10.6 Spritzgebäck

Ingredienti per circa 2 teglie da forno

Ingredienti

500 g di farina
250 g di zucchero
250 g di burro
2 bustine di zucchero vanigliato da 8 g
1 pizzico di sale
2 uova (misura M)

Preparazione

1. Tagliare il burro a pezzi. Versare il burro in una ciotola insieme allo zucchero, allo zucchero vanigliato e al pizzico di sale.
2. Mescolare il composto a schiuma.
3. Aggiungere le uova mescolando.
4. Aggiungere la farina mescolando. Ora impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto compatto.
5. Fare riposare l'impasto per almeno 1 ora in frigorifero avvolto in pellicola, per prepararlo all'ulteriore lavorazione.
6. Preriscaldare il forno a 180 °C (calore inferiore/superiore).
7. Rivestire una teglia da forno con carta da forno.
8. Montare il complemento per lo spritzgebäck **25**. Centrare la striscia per decorazione **26** con la forma desiderata nel complemento.
9. Accendere l'apparecchio. Premere l'impasto attraverso il tubo di riempimento **11** e spingerlo avanti con il

- pestello **1**. Lavorare nel modo più uniforme possibile.
10. Quando il biscotto ha raggiunto la lunghezza desiderata, spegnere l'apparecchio. Tagliare la striscia di impasto, ad es. con un coltello da cucina.
 11. Disporre la striscia di impasto con la forma desiderata sulla teglia da forno. Riempire in questo modo la teglia da forno.
 12. Cuocere lo spritzgebäck per circa 10 - 15 minuti nel forno preriscaldato.

10.7 Polpette di falafel

Ingredienti per circa 6 - 8 porzioni
(circa 70 polpette)

Ingredienti

- 500 g di ceci secchi
- 2 cucchiaini di prezzemolo (secco)
- 1 cucchiaino di cumino (macinato)
- 1 cucchiaino di coriandolo (macinato)
- 1 cucchiaino di paprika piccante
- 3 cucchiaini di sale marino (grosso)
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- Strutto/grasso per friggere

Preparazione

1. Mettere a mollo i ceci in acqua abbondante e lasciarveli per almeno 12 ore. Cambiare l'acqua una volta.

NOTA: non è possibile risparmiarsi questo passo utilizzando ceci in conserva, dato che sono precotti. I ceci non devono essere cotti prima di utilizzarli ulteriormente, altrimenti le polpette di disfanno e rimane una specie di poltiglia. I ceci si cuociono arrostandoli.

2. Miscelare gli aromi e metterli da parte.
3. Sbucciare la cipolla e l'aglio. Tagliare la cipolla a pezzi grossi e schiacciare gli spicchi d'aglio.

4. Fare sgocciolare i ceci ammorbiditi attraverso un colino.
5. Versare i ceci, la cipolla e l'aglio schiacciato in una ciotola. Aggiungere gli aromi e mescolare il tutto fino ad ottenere una massa uniforme.
6. Collocare una ciotola sotto il tritacarne. Lavorare la massa con il tritacarne utilizzando la piastra forata **15** più fine (3 mm).
7. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina **6** dalla presa di corrente.
8. A seconda dei casi è possibile lavorare la massa subito oppure lasciarla riposare coperta per varie ore a temperatura ambiente.
9. Formare con la massa delle polpette delle dimensioni di una noce e schiacciarle un poco da due lati.
10. Arrostire le polpette per circa 10 minuti in una padella antiaderente girandole una volta.
11. Poi fare sgocciolare le polpette su panno carta da cucina.

11. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentazione di corrente è collegata? Verificare il collegamento.
L'apparecchio vibra molto o si muove durante il funzionamento.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventose 9 devono essere pulite e asciutte e l'apparecchio deve poggiare su una superficie piana e solida.
L'elica non gira nell'accessorio o gira con molta difficoltà.	<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio è troppo pieno. Spegnerlo l'apparecchio. Quando il motore si arresta, premere brevemente il tasto REV 8 per il funzionamento inverso. Questo dovrebbe risolvere l'anomalia. Riaccendere l'apparecchio. oppure L'apparecchio non è in grado di lavorare parti degli alimenti caricati. Spegnerlo l'apparecchio. Staccare la spina 6 dalla presa di corrente. Togliere tutti gli accessori dal blocco motore 4. Smontare tutti i pezzi e risolvere l'anomalia.

12. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.


13. Ordinazione degli accessori

Sul nostro sito web si possono ottenere informazioni sugli accessori che è possibile ordinare.











Ordinazione online

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

14. Dati tecnici

Modello:	SFWT 400 B1
Tensione di rete:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	II 
Potenza:	400 W
Assorbimento di potenza nello stato di arresto:	≤ 0,3 W
Funzionamento continuo max. (KB): (indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni)	15 minuti

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	G epürte S icherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 487857_2510 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **487857_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 487857_2510



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 487857_2510** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **487857_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 487857_2510



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12



22761 Hamburg

GERMANIA

Índice

1. Vista general	125
2. Uso adecuado	126
3. Indicaciones de seguridad	127
4. Volumen de suministro	130
5. Desembalaje e instalación	130
6. Montaje/desmontaje	131
6.1 Montaje del accesorio para carne picada	131
6.2 Montaje del accesorio para salchichas	131
6.3 Montaje del accesorio para kibbe	131
6.4 Montaje del accesorio para pastas de té	131
6.5 Montaje del accesorio triturador de tomates	132
6.6 Colocación del accesorio montado en el bloque del motor	132
6.7 Retirada del accesorio después del funcionamiento	132
7. Uso	133
7.1 Preparación de los alimentos	133
7.2 Procesado de la carne para hacer carne picada	134
7.3 Preparación de salchichas	134
7.4 Preparación de rollos para kibbe	135
7.5 Preparación de pastas de té	136
7.6 Triturar tomates	136
8. Protección contra sobrecarga	137
9. Limpieza del aparato	137
9.1 Limpieza del bloque del motor	137
9.2 Limpieza en el lavavajillas	137
9.3 Lavado a mano	138
9.4 Conservación	138
10. Recetas	138
10.1 Kibbe	138
10.2 Salchicha fresca para parrilla	139
10.3 Albóndigas alemanas	140
10.4 Rollitos de carne balcánicos	140
10.5 Salsa de tomate	141
10.6 Pastas de té	141
10.7 Bolitas de falafel	142
11. Solución de problemas	142
12. Eliminación	143
13. Solicitar accesorios	143
14. Datos técnicos	144
15. Garantía de HOYER Handel GmbH	145

1. Vista general

- 1** Embutidor
- 2** Cuenco de llenado
- 3** : Botón de desbloqueo
- 4** Bloque del motor
- 5** Guardacable
- 6** Cable de conexión con enchufe
- 7** : Tecla de encendido/apagado
- 8** **REV**: Interruptor de marcha atrás
- 9** Soportes de ventosa
- 10** Alojamiento para accesorio
- 11** Boca de llenado
- 12** Accesorio
- 13** Sinfin
- 14** Cuchilla en forma de cruz
- 15** Placas perforadas
- 16** Anillo de cierre
- 17** Embudo estrecho de llenado
- 18** Embudo ancho de llenado
- 19** Adaptador para embudo ancho de llenado
- 20** Accesorio triturador
- 21** Carcasa
- 22** Recipiente de recogida para el zumo de tomate
- 23** Tamiz triturador
- 24** Sinfin del accesorio triturador
- 25** Accesorio previo para pastas de té
- 26** Tira con motivos

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta picadora de carne.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva picadora de carne!

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

Esta picadora de carne sirve para triturar carne cruda y fresca, para triturar tomates y preparar pastas de té.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice la picadora de carne sin interrupción durante un máximo de 15 minutos.
Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ No utilice la picadora de carne para triturar alimentos especialmente duros como p. ej., alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

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

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ El bloque del motor no puede sumergirse en agua.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas de la cuchilla en forma de cruz están muy afiladas:
 - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
 - Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente las herramientas de trabajo y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.

- Procure no tocar las cuchillas al montar y desmontar las herramientas de trabajo.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.
- ⊙ El aparato ha sido diseñado para un tiempo de funcionamiento máximo sin interrupción de 15 minutos. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos (véase "Limpieza del aparato" en la página 137).



¡PELIGRO para los niños!

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



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- ⊙ El bloque del motor, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

- ⊙ Proteja el bloque del motor de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el bloque del motor, desenchufe el aparato inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.

- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión nunca suponga un peligro de tropiezo y que nadie se pueda enredar con él o pisarlo.
- ⊙ Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del conector, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de montar o desmontar el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta
- ⊙ No utilice el aparato si este, los accesorios o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas de la cuchilla en forma de cruz están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
- ⊙ Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente las cuchillas y no herirse, ya que estas están muy afiladas.



¡PELIGRO por piezas giratorias!

- ⊙ No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- ⊙ Presione los alimentos exclusivamente con el embudidor para que entren en la boca de llenado, no utilice nunca los dedos. Existe un peligro de lesiones considerable.
- ⊙ Asegúrese de que el aparato está apagado antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- ⊙ Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de fijar o soltar el accesorio montado.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- ⊙ Procure insertar correctamente la cuchilla en forma de cruz. Hacerlo de forma incorrecta causará daños al aparato.
- ⊙ No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- ⊙ No ejerza demasiada presión sobre los alimentos introducidos. Trabaje con una presión homogénea de forma que el motor no se bloquee.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ No pulse la tecla **REV** hasta que el motor se haya parado completamente.
- ⊙ Al triturar los tomates, no accione la marcha atrás con la tecla **REV**. El zumo de tomate podría exprimirse hacia el interior del bloque del motor.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.

- ⊙ Las placas perforadas y el anillo de plástico del sinfín se entregan con una fina película de aceite. Unte estas piezas con un poco de aceite de cocina después de limpiarlas.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de ventosa de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 bloque del motor **4**
- 1 accesorio **12**
- 1 cuenco de llenado **2** con embudidor **1**
- 1 sinfín **13**
- 1 cuchilla en forma de cruz **14**
- 3 placas perforadas **15**: gruesa (7 mm), intermedia (5 mm), fina (3 mm)
- 1 embudo estrecho de llenado **17**
- 1 accesorio para kibbe (2 piezas): embudo ancho de llenado **18** y adaptador **19**
- 1 anillo de cierre **16**
- 1 accesorio triturador (4 piezas): carcasa **21**, recipiente de recogida **22**, tamiz triturador **23**, sinfín **24**
- 1 accesorio para pastas de té (2 piezas): accesorio previo **25**, tira con motivos **26**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

5. Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza del aparato" en la página 137)
4. Coloque el bloque del motor **4** sobre una superficie plana y seca. Elija una base de apoyo lisa y limpia para que los soportes de ventosa **9** puedan adherirse y ofrecer una sujeción segura.
5. Desenrolle el cable de conexión **6** completamente del guardacable **5**.

6. Montaje/desmontaje



¡PELIGRO de lesiones!

- Las cuchillas de la cuchilla en forma de cruz **14** están muy afiladas. No las toque.
- Antes de cada montaje/desmontaje desconecte el enchufe **6** de la toma de corriente.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- Procure insertar correctamente la cuchilla en forma de cruz **14**. Hacerlo de forma incorrecta causará daños al aparato.

6.1 Montaje del accesorio para carne picada

1. Deslice el sinfín **13** dentro del accesorio **12**.



2. Coloque la cuchilla en forma de cruz **14** en el sinfín **13**. Las cuchillas de la cuchilla en forma de cruz deben apuntar en la dirección opuesta al sinfín.



3. Escoja la placa perforada **15** deseada y colóquela en el sinfín. Las dos fijaciones externas de la placa perforada deben quedar situadas en las dos muescas del accesorio **12**.
 - Para una calidad gruesa (p. ej., para mett de Turingia o salchicha para asar gruesa), escoja la placa perforada con los orificios grandes (7 mm).
 - Para una calidad más fina (p. ej., para patés, carne picada, salchichas finas), escoja las placas perforadas con los orificios pequeños (3 mm, 5 mm).
4. Atornille el anillo de cierre **16** firmemente a mano.

6.2 Montaje del accesorio para salchichas

1. Deslice el sinfín **13** dentro del accesorio **12**.
2. Coloque la placa perforada **15** con los orificios grandes (7 mm) en el sinfín. Las dos fijaciones externas de la placa perforada deben quedar situadas en las dos muescas del accesorio **12**.
3. Coloque el embudo de llenado **17** en la placa perforada **15**.
4. Atornille el anillo de cierre **16** firmemente a mano.

6.3 Montaje del accesorio para kibbe

1. Deslice el sinfín **13** dentro del accesorio **12**.
2. Coloque el adaptador **19** en el sinfín. Las dos fijaciones externas del adaptador deben quedar situadas en las dos muescas del accesorio **12**.
3. Coloque el embudo de llenado **18** en el adaptador.
4. Atornille el anillo de cierre **16** firmemente a mano.

6.4 Montaje del accesorio para pastas de té

1. Deslice el sinfín **13** dentro del accesorio **12**.
2. **Ilustración E:** coloque la placa perforada **15** con los orificios grandes (7 mm) en el sinfín. Las dos fijaciones externas de la placa perforada deben quedar situadas en las dos muescas del accesorio **12**.
3. Coloque el accesorio previo **25** para pastas de té en la placa perforada **15**.
4. Atornille el anillo de cierre **16** firmemente a mano.
5. Introduzca la tira con motivos **26** en el accesorio previo **25**.

6.5 Montaje del accesorio triturador de tomates

1. Presione el tamiz triturador **23** para que entre en la carcasa **21**.
2. Deslice el sinfín **13** dentro del accesorio **12**.
3. **Ilustración D:** inserte el sinfín **24** del accesorio triturador **20** en el sinfín **13** del accesorio **12**.
4. Coloque la carcasa **21** sobre el accesorio **12**. Las dos fijaciones externas del adaptador deben quedar situadas en las dos muescas del accesorio **12**.
5. **Ilustración D ①:** atornille el anillo de cierre **16** firmemente a mano.
6. **Ilustración D ②:** inserte el recipiente de recogida **22** en la carcasa **21** de tal manera que encaje con un clic.

6.6 Colocación del accesorio montado en el bloque del motor

1. Coloque el bloque del motor **4** sobre una superficie plana y seca. Elija una base de apoyo lisa y limpia para que los soportes de ventosa **9** puedan adherirse y ofrecer una sujeción segura.
2. **Ilustración A:** coloque el accesorio **12** ya montado para la preparación respectiva en el alojamiento **10** del bloque del motor **4**. Al hacerlo, la marca de flecha ▲ en el accesorio debe apuntar hacia la marca ⊕ junto al botón de desbloqueo ⊕ **3**.
3. **Ilustración A:** presione ligeramente el accesorio **12** contra el bloque del motor **4** y gírelo en sentido antihorario hasta que encaje con un clic.
4. Inserte el cuenco de llenado **2** en la boca de llenado **11**.

6.7 Retirada del accesorio después del funcionamiento

El accesorio se debe separar del bloque del motor después del funcionamiento para limpiarlo.

1. Si es necesario, retire el cuenco de llenado **2**.
2. **Ilustración B:** pulse el botón de desbloqueo ⊕ **3**.
3. **Ilustración B:** gire el accesorio **12** hasta el tope en sentido horario. Seguidamente, retire el accesorio del bloque del motor **4**.
4. Desmonte las piezas individuales del accesorio.

7. Uso



¡PELIGRO por piezas giratorias!

- ⊙ Presione los alimentos exclusivamente con el embudidor **1** para que entren en la boca de llenado **11**, no utilice nunca los dedos. Existe un peligro de lesiones considerable.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato ha sido diseñado para un tiempo de servicio sin interrupción máximo de 15 minutos. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.

NOTAS:

- Durante los primeros usos puede producirse un ligero olor debido al calentamiento del motor. Esto no supone ningún peligro. Procure que haya suficiente ventilación.
 - Si el motor en funcionamiento se bloquea, p. ej., debido a un llenado excesivo, subsane el problema. Pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para apagar el aparato. Cuando el motor se pare, pulse brevemente la tecla **REV 8** para la marcha atrás. Esto debería subsanar la avería. Conecte de nuevo el aparato.
-

7.1 Preparación de los alimentos

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el aparato para triturar alimentos especialmente duros como, p. ej., huesos o nueces moscadas.
-

La carne picada es un alimento especialmente sensible, se estropea muy rápido. Si está demasiado caliente o se almacena durante demasiado tiempo, la carne picada ofrece un caldo de cultivo ideal para las bacterias. Si prepara en casa su propia carne picada y la vuelve a procesar después, debería seguir los siguientes consejos:

- Procure mantener la máxima limpieza en todos los trabajos.
- Utilice únicamente carne fresca y muy bien refrigerada, ya que esta se calienta en la picadora de carne.
- Quite los huesos, tendones y pieles de la carne y córtela en trozos de hasta aprox. 20 cm de largo y aprox. 3 cm de diámetro.
- Enfríe de nuevo inmediatamente la carne picada lista (temperatura inferior a +4 °C) y consúmlala antes de que pasen 6 horas.
- Si desea almacenar la carne picada, congélela justo después de prepararla.
- Limpie cuidadosamente la picadora de carne. No debe quedar ningún resto en el accesorio.

7.2 **Procesado de la carne para hacer carne picada**

1. Introduzca los trozos de carne en la boca de llenado **11** y el cuenco de llenado **2**.
2. Coloque un recipiente debajo del anillo de cierre **16** para recoger la carne picada.
3. Introduzca el enchufe **6** en una toma de corriente que corresponda a los datos técnicos indicados en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
4. Pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para encender el aparato.
5. Presione la carne con el embudidor **1** para que entre en la boca de llenado **11**. No presione la carne con demasiada fuerza, de lo contrario se calentará y quedará grasienta y de color gris.

NOTA: si la carne picada no queda lo suficientemente fina después de pasarla la primera vez, enfriela (aprox. 30 minutos en el frigorífico) y procésela una segunda vez con la picadora de carne.

6. Pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para apagar el aparato.
7. Saque el enchufe **6** de la toma de corriente.
8. Retire todos los accesorios del bloque del motor **4**. Desmonte y limpie a fondo todas las piezas en agua caliente.

7.3 **Preparación de salchichas**

NOTA: el llenado de las salchichas sale especialmente bien si la tarea se realiza entre dos.

- Las tripas para las salchichas pueden encontrarse en una carnicería o un comercio especializado en productos cárnicos.
 - Si desea preparar salchichas, use tripa natural. Esta tiene el grosor óptimo y también es comestible. Calcule aprox. 1,60 m por cada 1 kg de masa de salchichas. Deje reposar la cantidad necesaria en agua templada durante 3 horas.
 - Según la receta, mezcle la carne picada con las especias para el relleno de las salchichas y, en su caso, los ingredientes adicionales y amase el conjunto con fuerza durante unos 5 minutos.
 - Enfríe el relleno de las salchichas preparado en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.
1. Introduzca el relleno de las salchichas preparado en la boca de llenado **11** y el cuenco de llenado **2**.
 2. Retire la tripa del agua y saque el agua de su interior. Deslice la tripa con la longitud necesaria hasta aprox. 5 cm por el embudo de llenado **17** y cierre el extremo haciendo un nudo.
 3. Introduzca el enchufe **6** en una toma de corriente que corresponda a los datos técnicos indicados en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
 4. Pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para encender el aparato.
 5. Presione el relleno de las salchichas a través de la boca de llenado **11** y empujelo con el embudidor **1**. Trabaje de

manera uniforme, en la medida de lo posible. Evite que se formen burbujas de aire. Si es necesario, pinche la salchicha con una aguja.

NOTA: dado que las salchichas se dilatan al cocinarlas y congelarlas, no las llene en exceso. Si lo hace, las salchichas podrían explotar.

6. Una vez alcanzada la longitud de cada salchicha, presione la tripa con el pulgar y el índice para que quede un tramo de tripa vacío.
7. Gire la primera salchicha 2 o 3 vueltas hacia la derecha, la segunda hacia la izquierda, y así siempre alternativamente. De esa manera se forma una ristra de salchichas.
8. Tras haber llenado el relleno de las salchichas, pulse la tecla de encendido/apagado ① **7** para apagar el aparato.
9. Saque el enchufe **6** de la toma de corriente.
10. Retire todos los accesorios del bloque del motor **4**. Desmonte y limpie a fondo todas las piezas en agua caliente.

7.4 Preparación de rollos para kibbe

- Prepare la masa para los rollitos de kibbe. Según los alimentos empleados, para ello puede utilizar, en su caso, la picadora de carne y las placas perforadas con los orificios pequeños (3 mm, 5 mm). La masa saldrá más fina si la procesa una segunda vez con la picadora de carne.
1. Introduzca la masa preparada para los rollitos de kibbe en la boca de llenado **11**.
 2. Introduzca el enchufe **6** en una toma de corriente que corresponda a los datos técnicos indicados en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
 3. Pulse la tecla de encendido/apagado ① **7** para encender el aparato.
 4. Presione la masa para los rollitos de kibbe a través de la boca de llenado **11** y empújela con el embudidor **1**. Trabaje de manera uniforme, en la medida de lo posible.
 5. Cuando el rollo haya alcanzado la longitud deseada córtelo, p. ej., con un cuchillo de cocina.
 6. Cuando haya gastado la masa para los rollitos de kibbe, pulse la tecla de encendido/apagado ① **7** para apagar el aparato.
 7. Saque el enchufe **6** de la toma de corriente.
 8. Retire todos los accesorios del bloque del motor **4**. Desmonte y limpie a fondo todas las piezas en agua caliente.

7.5 Preparación de pastas de té

- Prepare la masa para las pastas de té.
 - Ponga papel de horno sobre una bandeja de horno. Coloque la bandeja de horno por debajo del accesorio previo **25** para pastas de té montado.
1. Centre la tira con motivos **26** con la forma deseada en el accesorio previo **25**.
 2. Introduzca la masa en la boca de llenado **11**.
 3. Introduzca el enchufe **6** en una toma de corriente que corresponda a los datos técnicos indicados en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
 4. Pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para encender el aparato.
 5. Presione la masa a través de la boca de llenado **11** y empújela con el embudador **1**. Trabaje de manera uniforme, en la medida de lo posible.
 6. Cuando la masa para pastas haya alcanzado la longitud deseada, desconecte el aparato con la tecla de encendido/apagado **① 7**. Corte la tira de masa, p. ej., con un cuchillo de cocina.
 7. Coloque la tira de masa con la forma deseada sobre la bandeja de horno.
 8. Vuelva a conectar el aparato con la tecla de encendido/apagado **① 7** y continúe.
 9. Cuando haya gastado la masa, pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para desconectar el aparato y saque el enchufe **6** de la toma de corriente.
 10. Retire todos los accesorios del bloque del motor **4**. Desmonte y limpie a fondo todas las piezas en agua caliente.

7.6 Triturar tomates



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Al triturar los tomates, no accione la marcha atrás con la tecla **REV 8**. El zumo de tomate podría exprimirse hacia el interior del bloque del motor **4**.
-
- Lave los tomates y córtelos en cuartos.
1. Coloque un cuenco para recoger el zumo de tomate por debajo del orificio del recipiente de recogida **22**. Coloque otro cuenco por debajo del extremo del accesorio triturador **20** para recoger los restos de piel y las pepitas.
 2. Introduzca los trozos de tomate en la boca de llenado **11**.
 3. Introduzca el enchufe **6** en una toma de corriente que corresponda a los datos técnicos indicados en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
 4. Pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para encender el aparato.
 5. Cuando haya gastado los trozos de tomate, pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para apagar el aparato.
 6. Saque el enchufe **6** de la toma de corriente.
 7. Retire todos los accesorios del bloque del motor **4**.
- Ilustración C:** desmonte y limpie a fondo todas las piezas en agua caliente. Limpie también el alojamiento para el accesorio **10** en el bloque del motor **4**.

8. Protección contra sobrecarga

El aparato dispone de una protección contra sobrecarga. Si esta se activa, p. ej., cuando el motor se bloquea, el aparato se apaga automáticamente.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado **① 7** para apagar el aparato.
2. Saque el enchufe **6** de la toma de corriente.
3. Retire todos los accesorios del bloque del motor y subsane la avería.
4. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de ponerlo en marcha de nuevo.

9. Limpieza del aparato



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **6** de la toma de corriente.
- ⊙ No sumerja nunca el bloque del motor **4** en agua.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas de la cuchilla en forma de cruz **14** están muy afiladas. Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice en ningún caso detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podría dañar el aparato.

NOTA: determinados alimentos o especias (p. ej., el curry) pueden manchar el plástico. No se trata de ningún fallo del aparato ni supone ningún peligro para la salud.

El accesorio se debe separar del bloque del motor después del funcionamiento para limpiarlo.

1. Si es necesario, retire el cuenco de llenado **2**.
2. **Ilustración B:** pulse el botón de desbloqueo **③**.
3. **Ilustración B:** gire el accesorio **12** hasta el tope en sentido horario. Seguidamente, retire el accesorio del bloque del motor **4**.
4. Desmonte las piezas individuales del accesorio.

9.1 Limpieza del bloque del motor

1. Limpie el bloque del motor **4** con un paño húmedo. Asimismo puede utilizar un poco de detergente.
2. Friéguelo a continuación con un paño ligeramente humedecido con agua limpia.
3. No vuelva a usar el bloque del motor **4** hasta que no esté completamente seco.

9.2 Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- embudidor **1**
- embudo estrecho de llenado **17**
- embudo ancho de llenado **18**
- adaptador para embudo ancho de llenado **19**
- carcasa **21**
- recipiente de recogida **22**
- sinfín **24**

9.3 Lavado a mano



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente las herramientas de trabajo y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.

Todos los accesorios excepto el bloque del motor **4** pueden lavarse a mano.

- Procure limpiar todos los accesorios inmediatamente después de cada uso.
- Utilice agua de lavado con detergente suave y enjuague todas las piezas con agua limpia.
- Deje secar completamente todas las piezas antes de volver a usarlas o guardarlas.
- Unte las superficies metálicas con un poco de aceite de cocina para protegerlas del óxido. El accesorio **12** y el anillo de cierre **16** están hechos de aluminio y no es preciso untarlos.

9.4 Conservación

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Las placas perforadas **15** y el anillo de plástico del sinfín **13** se entregan con una fina película de aceite. Unte estas piezas con un poco de aceite de cocina después de limpiarlas.
- Deje secar completamente todas las piezas antes de guardarlas.
- Guarde el aparato protegido del polvo y la suciedad y fuera del alcance de los niños.
- Enrolle el cable de conexión **6** en el guardacable **5**.

10. Recetas

10.1 Kibbe

Ingredientes para aprox. 20 unidades

Ingredientes para el relleno

200 g de carne de cordero o ternera magra
1 cebolla
2 cucharaditas de harina
1 pizca de sal
según las preferencias, p. ej., mezcla de especias compuesta por: cilantro, pimienta de Jamaica, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, comino, cardamomo

Ingredientes para la envoltura del kibbe

450 g de carne de cordero o ternera magra
150 - 200 g de harina
1 cucharadita de frutos secos picados
1 cucharadita de sal
según las preferencias, p. ej., mezcla de especias compuesta por: cilantro, pimienta de Jamaica, pimienta, canela, clavo, nuez moscada, comino, cardamomo
1 cucharadita de pimentón
según las preferencias, chile en polvo

aceite o grasa de freír

Preparación del relleno

1. Lave la carne, pálpela con papel de cocina para secarla y córtela en trozos gruesos.
2. Triture la carne primero con la placa perforada **15** gruesa (7 mm) de la picadora de carne y a continuación con la intermedia (5 mm).
3. Pele la cebolla, píquela en daditos y sofríala.
4. Añada la carne picada, la cebolla frita, las especias, la sal y la harina en un recipiente y mézclelo todo hasta obtener una masa uniforme.

Preparación de la envoltura del kibbe

1. Lave la carne, pálpela con papel de cocina para secarla y córtela en trozos gruesos.
2. Triture la carne primero con la placa perforada **15** gruesa (7 mm) de la picadora de carne y a continuación con la intermedia (5 mm).
3. Añada el resto de ingredientes a la carne y mézclelo todo hasta obtener una masa uniforme. Varíe la cantidad de harina en función de la consistencia.
4. Procese de nuevo la masa de carne en la picadora de carne con la placa perforada **15** fina (3 mm).
5. Desconecte el aparato y retire el enchufe **6** de la toma de corriente.
6. Sustituya la placa perforada por el accesorio para kibbe (véase "Montaje del accesorio para kibbe" en la página 131).
7. Monte el accesorio y vuelva poner en marcha la picadora de carne.
8. Con ayuda del accesorio para kibbe, forme envolturas de kibbe de aprox. 7 cm de largo.

Preparación del kibbe

1. Llene las envolturas de kibbe con el relleno de kibbe preparado directamente después de terminarlo.
2. Cierre cada kibbe apretando ligeramente los extremos y los laterales.
3. Fría el kibbe en aceite de cocina caliente (aprox. 190 °C) durante aprox. 3 minutos hasta que se dore.

10.2 Salchicha fresca para parrilla

Ingredientes para aprox. 8 unidades

Ingredientes

- 300 g de carne de ternera magra
- 500 g de carne de cerdo magra
- 200 g de tocino de jamón
- aprox. 1,6 metros de tripa de cerdo (diámetro aprox. 30 - 32 mm)
- 20 g de sal
- ½ cucharada de pimienta blanca molida
- 1 cucharadita de comino
- ½ cucharadita de nuez moscada

Preparación

1. Lave la carne, pálpela con papel de cocina para secarla y córtela en trocitos.
2. Triture la carne con la placa perforada **15** intermedia (5 mm) de la picadora de carne.
3. Añada especias mezcladas y sal a la masa de carne y amásela hasta obtener una masa lisa. Déjela en el frigorífico durante aprox. 30 minutos.
4. Desconecte el aparato y retire el enchufe **6** de la toma de corriente.
5. Sustituya la placa perforada por el accesorio embutidor de salchichas (véase "Montaje del accesorio para salchichas" en la página 131).
6. Monte el accesorio y vuelva poner en marcha la picadora de carne.
7. Introduzca el relleno de las salchichas siguiendo las instrucciones (véase "Preparación de salchichas" en la página 134) y saque salchichas de aprox. 20 cm de longitud.
8. Fría bien la salchicha para parrilla lista y consúmlala en el mismo día.

10.3 Albóndigas alemanas

Ingredientes para aprox. 8 albóndigas

Ingredientes

500 g de carne de ternera, de cerdo o de cordero
½ cucharadita de pimienta
1 huevo (tamaño M)
un poco de pan rallado
2 cucharadas de yogur
1 cebolla
1 cucharadita de pimentón
1 diente de ajo
1 cucharada de mostaza
½ manojo de perejil
1 cucharadita de sal
2 - 3 cucharadas de aceite de cocina para freír

Preparación

1. Lave la carne, pálpela con papel de cocina para secarla y córtela en trocitos.
2. Triture la carne con la placa perforada **15** intermedia (5 mm) de la picadora de carne.
3. Pele el ajo y prénselo en un recipiente.
4. Pele la cebolla y píquela en daditos.
5. Lave el perejil y píquelo fino.
6. Añada todos los ingredientes, excepto el pan rallado, al recipiente con el ajo y amáselo todo hasta obtener una masa lisa.
7. Con aprox. 3 cucharadas de masa para cada una, forme una albóndiga y presiónela para aplanarla un poco.
8. Añada un poco de pan rallado al gusto en un plato y pase por él la albóndiga.
9. Fría las albóndigas en una sartén con revestimiento, primero por ambos lados a fuego fuerte. A continuación, cocínelas a fuego entre medio y bajo durante aprox. 8 - 10 minutos hasta que estén listas. Durante el tiempo de cocción, dé la vuelta a las albóndigas unas 2 o 3 veces.

10.4 Rollitos de carne balcánicos

Ingredientes para aprox. 4 raciones

Ingredientes

500 g de espaldilla de ternera
2 cebollas
2 dientes de ajo
3 cucharadas de pan rallado
1 cucharada de pimentón picante
1 manojo de tomillo fresco
3 cucharadas de aceite de oliva
sal y pimienta
1 huevo

Preparación

1. Lave la carne, pálpela con papel de cocina para secarla y córtela en trocitos.
2. Pele los ajos y las cebollas, píquelos finos y añádalos todo a un recipiente grande.
3. Separe las hojitas de tomillo de las ramas, píquelas y añádalas también al recipiente grande.
4. Triture la carne con la placa perforada **15** gruesa (7 mm) de la picadora de carne.
5. Añada la masa de carne y el resto de ingredientes al recipiente grande y mézclelo todo bien.
6. Desconecte el aparato y retire el enchufe **6** de la toma de corriente.
7. Sustituya la placa perforada **15** gruesa (7 mm) por la intermedia (5 mm).
8. Monte el accesorio y vuelva poner en marcha la picadora de carne.
9. Triture la masa de carne con la placa perforada **15** intermedia (5 mm) de la picadora de carne.
10. Con la masa de carne forme rollitos de aprox. 5 cm de largo y la anchura de un dedo.

NOTA: para esto puede utilizarse también el accesorio para salchichas de la picadora de carne (véase "Preparación de salchichas" en la página 134).

11. Fría a la parrilla los rollitos de carne a fuego medio hasta que queden crujientes y tostados.

10.5 Salsa de tomate

Ingredientes para aprox. 4 raciones

Ingredientes

aprox. 1 kg de tomates
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 pizca de azúcar
sal y pimienta
varias hojas de albahaca

Preparación

1. Lave los tomates y córtelos en cuartos.
2. Monte el accesorio triturador **20**.
3. Coloque un cuenco para recoger el zumo de tomate por debajo del orificio del recipiente de recogida. Coloque otro cuenco por debajo del extremo del accesorio triturador para recoger los restos de piel y las pepitas.
4. Introduzca los trozos de tomate en la boca de llenado **11**. Triture los trozos de tomate.
5. Pele la cebolla y córtela en daditos.
6. Pele los dientes de ajo y prénselos.
7. Caliente el aceite de oliva en una cazuela.
8. Añada los daditos de cebolla y rehóguelos hasta que queden transparentes.
9. Añada el zumo de tomate. Condimente con la pizca de azúcar y con sal y pimienta al gusto. Deje cocer a fuego lento la salsa de tomate durante aprox. 20 minutos.

10. Añada el ajo. Si la salsa de tomate queda demasiado espesa, puede añadirle un poco de agua en cualquier momento para hacerla más líquida.
11. Deje cocer la salsa de tomate a fuego lento durante 1 o 2 horas más.
12. Pruebe la salsa de tomate. Añada las hojas de albahaca y sirva la salsa de tomate.

10.6 Pastas de té

Ingredientes para aprox. 2 bandejas de horno

Ingredientes

500 g de harina
250 g de azúcar
250 g de mantequilla
2 paquetitos de azúcar de vainilla de 8 g cada uno
1 pizca de sal
2 huevos (tamaño M)

Preparación

1. Divida la mantequilla. Añada la mantequilla en un recipiente junto con el azúcar, el azúcar de vainilla y la pizca de sal.
2. Remueva hasta obtener una mezcla espumosa.
3. Sin dejar de remover, añada los huevos.
4. Sin dejar de remover, añada la harina. Amase ahora todos los ingredientes para formar una masa firme.
5. Deje reposar la masa cubierta o envuelta en film durante al menos 1 hora en el frigorífico para su procesamiento posterior.
6. Precaliente el horno a 180 °C (calor inferior/superior).
7. Ponga papel de horno sobre una bandeja de horno.
8. Monte el accesorio previo para pastas de té **25**. Centre la tira con motivos **26**

con la forma deseada en el accesorio previo.

9. Conecte el aparato. Presione la masa a través de la boca de llenado **11** y empújela con el embutidor **1**. Trabaje de manera uniforme, en la medida de lo posible.
10. Cuando la masa para pastas haya alcanzado la longitud deseada, desconecte el aparato. Corte la tira de masa, p. ej., con un cuchillo de cocina.
11. Coloque la tira de masa con la forma deseada sobre la bandeja de horno. Llene la bandeja de horno de esa manera.
12. Hornee las pastas de té durante aprox. 10 a 15 minutos en el horno precalentado.

10.7 Bolitas de falafel

Ingredientes para aprox. 6 - 8 raciones (aprox. 70 bolitas)

Ingredientes

- 500 g de garbanzos, secos
- 2 cucharaditas de perejil (seco)
- 1 cucharadita de comino (molido)
- 1 cucharadita de cilantro (molido)
- 1 cucharadita de pimentón, picante
- 3 cucharaditas de sal marina (gruesa)
- 1 cebolla amarilla
- 2 dientes de ajo
- Grasa de freír

Preparación

1. Ponga los garbanzos en remojo en agua abundante durante al menos 12 horas. Entretanto, cambie una vez el agua.

NOTA: no es posible saltarse este paso utilizando garbanzos de bote, ya que estos están ya cocidos. Los garbanzos no se deben cocer antes de los pasos posteriores, puesto que si esto se hace las bolitas se desintegran

y lo que se obtiene es una papilla pastosa. Los garbanzos se cocinan al freírlos.

2. Mezcle las especias y apártelas.
3. Pele la cebolla y el ajo. Corte la cebolla en trozos grandes y aplaste los dientes de ajo.
4. Escorra los garbanzos en remojo empleando un colador.
5. Vierta los garbanzos, la cebolla y el ajo aplastado en un recipiente. Añada las especias y mézclelo todo hasta obtener una masa uniforme.
6. Coloque un recipiente debajo de la picadora de carne. Procese la masa en la picadora de carne con la placa perforada **15** fina (3 mm).
7. Desconecte el aparato y retire el enchufe **6** de la toma de corriente.
8. Según lo necesite, puede procesar la masa de inmediato o dejarla reposar durante varias horas tapada y a temperatura ambiente.
9. Forme bolitas del tamaño de una nuez con la masa y presiónelas ligeramente por dos lados.
10. Fría las bolitas durante aprox. 10 minutos en una sartén con revestimiento y deles la vuelta una vez entre tanto.
11. Por último, ponga las bolitas a escurrir sobre papel de cocina.

11. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? Compruebe la conexión.
El aparato vibra mucho o se mueve durante el funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> • Los soportes de ventosa 9 deberán estar limpios y secos, y el aparato deberá estar sobre una superficie plana y firme.
El sinfín del accesorio no gira o lo hace con dificultad.	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato está lleno en exceso. Desconecte el aparato. Cuando el motor se pare, pulse brevemente la tecla REV 8 para la marcha atrás. Esto debería subsanar la avería. Conecte de nuevo el aparato. • El aparato no puede procesar partes de los alimentos introducidos. Desconecte el aparato. Saque el enchufe 6 de la toma de corriente. Retire todos los accesorios del bloque del motor 4. Desmonte todas las piezas y subsane la avería.

12. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

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


13. Solicitar accesorios

En nuestro sitio web servicio encontrará información sobre los accesorios que puede solicitar de forma suplementaria.











Pedido en línea

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

14. Datos técnicos

Modelo:	SFWT 400 B1
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	II 
Potencia:	400 W
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,3 W
Funcionamiento continuo máx. (KB): (indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones)	15 minutos

Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	G eprüfte S icherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

15. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,
Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 487857_2510 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **487857_2510**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 487857_2510



Distribuidor



Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Índice

1. Vista geral	149
2. Utilização correta	150
3. Indicações de segurança	151
4. Material contido nesta embalagem	154
5. Desembalar e instalar	154
6. Montagem/desmontagem	155
6.1 Montagem do acessório para carne picada	155
6.2 Montagem do acessório para salsichas	155
6.3 Montagem do acessório para quibe	155
6.4 Montagem do acessório para biscoitos amanteigados	156
6.5 Montagem do acessório do dispositivo para passar tomate	156
6.6 Colocar o acessório montado no bloco do motor	156
6.7 Retirar o acessório após o funcionamento	156
7. Utilização	157
7.1 Preparação dos alimentos	157
7.2 Processar carne para fazer carne picada	157
7.3 Preparar salsichas	158
7.4 Preparar rolos para quibe	159
7.5 Fazer biscoitos amanteigados	159
7.6 Passar tomate	160
8. Proteção contra sobrecarga	160
9. Limpeza do aparelho	160
9.1 Limpar o bloco do motor	161
9.2 Limpar na máquina de lavar louça	161
9.3 Lavar à mão	161
9.4 Armazenamento	161
10. Receitas	162
10.1 Quibe	162
10.2 Salsichas frescas grelhadas	163
10.3 Almôndegas	163
10.4 Cevapcici	164
10.5 Molho de tomate	164
10.6 Biscoitos amanteigados	165
10.7 Bolinhas de falafel	165
11. Solução do problema	166
12. Eliminar	167
13. Encomendar acessórios	167
14. Dados técnicos	167
15. Garantia da HOYER Handel GmbH	168

1. Vista geral

- 1** Calçador
- 2** Tabuleiro para encher
- 3** : botão de desbloqueio
- 4** Bloco do motor
- 5** Enrolamento do cabo
- 6** Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 7** : tecla de ligar/desligar
- 8** **REV**: interruptor de funcionamento inverso
- 9** Ventosas
- 10** Suporte para acessórios
- 11** Bocal para encher
- 12** Acessório
- 13** Parafuso sem-fim
- 14** Lâmina cruzada
- 15** Discos perfurados
- 16** Anel de fecho
- 17** Funil de enchimento estreito
- 18** Funil de enchimento largo
- 19** Adaptador para funil de enchimento largo
- 20** Acessório para passar
- 21** Caixa
- 22** Recipiente para sumo de tomate
- 23** Passador
- 24** Acessório para passar de parafuso sem-fim
- 25** Acoplamento para biscoitos amanteigados
- 26** Tira para fazer padrões

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova picadora de carne.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo.**
- **Se entregar posteriormente este aparelho a terceiros, deve entregar igualmente estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova picadora de carne seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



○ símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

Esta picadora de carne serve para picar carne fresca crua, passar tomate e preparar biscoitos amanteigados.

○ aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.

Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Utilize a picadora de carne sem interrupção durante, no máximo, 15 minutos. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.
 - ⊙ Não utilize a picadora de carne para picar alimentos especialmente duros como, p. ex., alimentos congelados, ossos, noz-moscada, cereais ou grãos de café.
-

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manuseio:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ Este aparelho não pode ser usado por crianças.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, quando devidamente supervisionadas, ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização segura e terem compreendido os perigos resultantes.
- ⊙ Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ O bloco do motor não pode ser mergulhado em água.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ O aparelho deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não está supervisionado e antes de ser montado, desmontado ou limpo.
- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada são muito afiadas:
 - Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
 - Quando lavar à mão, a água deve estar tão translúcida que lhe permita ver bem as ferramentas de trabalho para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.
 - Tenha o cuidado de não tocar nas lâminas ao montar e desmontar as ferramentas de trabalho.

- ⊙ O aparelho deve ser desligado e retirado da rede elétrica antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
- ⊙ O uso inadequado do aparelho pode causar ferimentos.
- ⊙ O aparelho foi concebido para funcionar ininterruptamente durante um tempo de funcionamento máximo de 15 minutos. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.
- ⊙ Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e todas as superfícies que irão ficar em contacto com alimentos (ver “Limpeza do aparelho” na página 160).



PERIGO para crianças!

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe perigo de asfixia.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO de choque elétrico devido a humidade!

- ⊙ O aparelho nunca deve ser utilizado próximo de uma banheira, de um chuveiro, de um lavatório com água ou semelhante.
- ⊙ O bloco do motor, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não poderão ser imersos na água ou em outros líquidos.
- ⊙ Proteja o bloco do motor contra a humidade, gotas e salpicos de água.

- ⊙ Se entrar líquido no bloco do motor, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes da nova colocação em funcionamento do aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- ⊙ Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- ⊙ Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação. Só depois é que pode remover o aparelho da água.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Ligue a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas depois de montar completamente o aparelho.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.

- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação nunca deixará ninguém tropeçar ou ficar preso, ou possa ser pisado.
- ⊙ Mantenha o cabo de ligação afastado de superfícies quentes (p. ex., a placa de um fogão).
- ⊙ Ao utilizar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
 - se surgir uma falha
 - se não utilizar o aparelho
 - antes de montar ou desmontar o aparelho
 - antes de limpar o aparelho
 - em caso de trovoadas
- ⊙ Não utilize o aparelho caso existam danos visíveis no mesmo, nos acessórios ou no cabo de ligação.
- ⊙ Para evitar perigos, não faça quaisquer modificações no aparelho.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada são muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
- ⊙ Quando lavar à mão, a água deve estar tão translúcida que lhe permita ver bem as lâminas para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.



PERIGO devido a peças rotativas!

- ⊙ Não mantenha nenhuma colher ou outra coisa semelhante nas peças rotativas. Ao trabalhar com peças rotativas

deve ter os devidos cuidados se tiver cabelo comprido ou usar roupa larga.

- ⊙ Pressione os alimentos no bocal para encher apenas com o calcador e nunca com os dedos. Existe perigo significativo de ferimentos.
- ⊙ Antes de ligar a ficha de alimentação a uma tomada de corrente, certifique-se de que o aparelho se encontra desligado.
- ⊙ Antes de fixar ou soltar o acessório montado, desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação da tomada de corrente.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Coloque o aparelho unicamente numa superfície plana, seca, antiderrapante e resistente à água, para evitar que ele possa cair ou deslizar do seu lugar.
- ⊙ Certifique-se de que a lâmina cruzada está corretamente encaixada. Um encaixe incorreto provocará danos no aparelho.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho em superfícies quentes como, p. ex., as placas elétricas.
- ⊙ Não pressione demasiado os alimentos introduzidos. Trabalhe com pressão uniforme para que o motor não bloqueie.
- ⊙ Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor poderá aquecer muito e avariar-se.
- ⊙ Prima a tecla **REV** apenas quando o motor tiver parado.
- ⊙ Ao passar tomate, não acione o funcionamento inverso com a tecla **REV**. O sumo de tomate poderia entrar no interior do bloco do motor.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ Os discos perfurados e o anel de plástico no parafuso sem-fim são fornecidos com uma camada de óleo fina. Após a limpeza, esfregue estas peças com um pouco de óleo alimentar.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.

- ⊙ O aparelho tem pés com ventosas em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que ataquem e amoleçam os pés com ventosas em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

4. Material contido nesta embalagem

- 1 bloco do motor **4**
- 1 acessório **12**
- 1 tabuleiro para encher **2** com calcador **1**
- 1 parafuso sem-fim **13**
- 1 lâmina cruzada **14**
- 3 discos perfurados **15**: grosso (7 mm), médio (5 mm), fino (3 mm)
- 1 funil de enchimento estreito **17**
- 1 acessório para quibe (de 2 peças): funil de enchimento largo **18** e adaptador **19**
- 1 anel de fecho **16**
- 1 acessório para passar (de 4 peças): caixa **21**, recipiente **22**, passador **23**, parafuso sem-fim **24**
- 1 acessório para biscoitos amanteigados (de 2 peças): acoplamento **25**, tira para fazer padrões **26**
- 1 instruções de manejo completas (na Internet)
- 1 instruções breves (fornecidas com o aparelho)

5. Desembalar e instalar

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos.
- 3. Limpe o aparelho antes da primeira utilização!** (ver "Limpeza do aparelho" na página 160)
4. Coloque o bloco do motor **4** sobre uma superfície plana e seca. Escolha uma base lisa e limpa para que as ventosas **9** se possam fixar muito bem e proporcionar boa estabilidade.
5. Desenrole o cabo de ligação **6** completamente do enrolamento do cabo **5**.

6. Montagem/desmontagem



PERIGO de ferimentos!

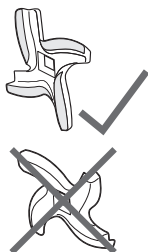
- ⊙ As lâminas da lâmina cruzada **14** são muito afiadas. Não toque nas lâminas.
- ⊙ Antes de cada montagem/desmontagem, desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Certifique-se de que a lâmina cruzada **14** está corretamente encaixada. Um encaixe incorreto provocará danos no aparelho.
-

6.1 Montagem do acessório para carne picada

1. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.



2. Coloque a lâmina cruzada **14** no parafuso sem-fim **13**. As lâminas da lâmina cruzada devem ficar viradas para o lado oposto do parafuso sem-fim.

3. Escolha o disco perfurado **15** pretendido e coloque-o no parafuso sem-fim. As duas fixações exteriores do disco perfurado devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
 - Para uma qualidade grossa (p. ex., para carne de porco picada ao estilo da Turíngia ou salsicha grossa), escolha o disco perfurado com os furos maiores (7 mm).
 - Para uma qualidade mais fina (p. ex., para patês, carne picada, salsichas

finas), escolha os discos perfurados com os furos mais pequenos (3 mm, 5 mm).

4. Aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.

6.2 Montagem do acessório para salsichas

1. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.
2. Coloque o disco perfurado **15** com os furos maiores (7 mm) no parafuso sem-fim. As duas fixações exteriores do disco perfurado devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
3. Coloque o funil de enchimento **17** no disco perfurado **15**.
4. Aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.

6.3 Montagem do acessório para quibe

1. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.
2. Coloque o adaptador **19** no parafuso sem-fim. As duas fixações exteriores do adaptador devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
3. Coloque o funil de enchimento **18** no adaptador.
4. Aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.

6.4 Montagem do acessório para biscoitos amanteigados

1. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.
2. **Figura E:** coloque o disco perfurado **15** com os furos maiores (7 mm) no parafuso sem-fim. As duas fixações exteriores do disco perfurado devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
3. Coloque o acoplamento **25** para biscoitos amanteigados no disco perfurado **15**.
4. aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.
5. Introduza a tira para fazer padrões **26** no acoplamento **25**.

6.5 Montagem do acessório do dispositivo para passar tomate

1. Pressione o passador **23** para dentro da caixa **21**.
2. Introduza o parafuso sem-fim **13** no acessório **12**.
3. **Figura D:** encaixe o parafuso sem-fim **24** do acessório para passar **20** no parafuso sem-fim **13** do acessório **12**.
4. Coloque a caixa **21** no acessório **12**. As duas fixações exteriores do adaptador devem ficar nas duas ranhuras do acessório **12**.
5. **Figura D ①:** aparafuse o anel de fecho **16** firmemente.
6. **Figura D ②:** encaixe o recipiente **22** na caixa **21** até engatar audivelmente.

6.6 Colocar o acessório montado no bloco do motor

1. Coloque o bloco do motor **4** sobre uma superfície plana e seca. Escolha uma base lisa e limpa para que as ventosas **9** se possam fixar muito bem e proporcionar boa estabilidade.
2. **Figura A:** coloque o acessório **12** totalmente montado para a respetiva preparação no suporte **10** do bloco do motor **4**. A seta de marcação ▲ no acessório aponta para a marca Ⓜ ao lado do botão de desbloqueio Ⓜ **3**.
3. **Figura A:** pressione ligeiramente o acessório **12** sobre o bloco do motor **4** e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até o ouvir a encaixar.
4. Encaixe o tabuleiro para encher **2** no bocal para encher **11**.

6.7 Retirar o acessório após o funcionamento

O acessório deve ser separado do bloco do motor para a limpeza após o funcionamento.

1. Se necessário, retire o tabuleiro para encher **2**.
2. **Figura B:** prima o botão de desbloqueio Ⓜ **3**.
3. **Figura B:** rode o acessório **12** até ao fim, no sentido dos ponteiros do relógio. Depois, retire o acessório do bloco do motor **4**.
4. Desmonte as peças individuais do acessório.

7. Utilização



PERIGO devido a peças rotativas!

- ⊙ Pressione os alimentos no bocal para encher **11** apenas com o calcador **1** e nunca com os dedos. Existe perigo significativo de ferimentos.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho foi concebido para funcionar continuamente durante um tempo de funcionamento máximo de 15 minutos. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.
- ⊙ Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor pode aquecer muito e avariar-se.

NOTAS:

- Durante os primeiros usos pode ocorrer um odor estranho, devido ao aquecimento do motor. Isto é normal. Assegure uma ventilação suficiente.
 - Se o motor bloquear durante o funcionamento, p. ex., devido a enchimento excessivo, remova-o. Prima a tecla de ligar/desligar **Ⓛ 7** para desligar o aparelho. Se o motor parar, prima brevemente a tecla **REV 8** para o funcionamento inverso. Tal deverá resolver a falha. Ligue novamente o aparelho.
-

7.1 Preparação dos alimentos

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho não pode ser utilizado para triturar alimentos especialmente duros, como p. ex., ossos ou nozes-moscadas.
-

A carne picada é um alimento especialmente sensível. Estraga-se muito rapidamente. A carne picada guardada num local demasiado quente ou durante demasiado tempo é um meio de cultura ideal para as bactérias. Se costuma preparar e processar carne picada em casa, siga estas dicas:

- Assegure a maior limpeza possível durante todos os trabalhos.
- Use apenas carne fresca e bem refrigerada, pois ela aquece na picadora de carne.
- Remova os ossos, os tendões e a pele da carne e corte-a em pedaços com aprox. 20 cm de comprimento e aprox. 3 cm de diâmetro.
- Coloque imediatamente a carne picada preparada no frigorífico (a uma temperatura não superior a + 4 °C) e consuma-a num prazo de 6 horas.
- Se quiser armazenar carne picada, congele-a imediatamente após a preparação.
- Limpe bem a picadora de carne. Não devem ficar quaisquer resíduos nos acessórios.

7.2 Processar carne para fazer carne picada

1. Introduza os pedaços de carne no bocal para encher **11** e no tabuleiro para encher **2**.
2. Coloque uma taça debaixo do anel de fecho **16** para recolher a carne picada.
3. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
4. Prima a tecla de ligar/desligar **Ⓛ 7** para ligar o aparelho.

5. Pressione a carne com o calcador **1** no bocal para encher **11**. Não pressione a carne com muita força, caso contrário esta ficará quente, cinzenta e gordurosa.

NOTA: se a carne picada não ficar suficientemente fina após a primeira passagem, refrigere-a (aprox. 30 minutos no frigorífico) e processe-a uma segunda vez com a picadora de carne.

6. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho.
7. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
8. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe bem todas as peças com água quente.

7.3 Preparar salsichas

NOTA: o processo de recheiar as salsichas é mais fácil se for feito com duas pessoas.

- Pode obter invólucros para salsichas junto de um talhante ou numa loja especializada para talhos.
- Se quiser fazer salsichas, use tripa natural. Esta tem a espessura ideal e pode ser consumida. Calcule aprox. 1,60 m para 1 kg de massa de salsicha. Coloque a quantidade necessária em água morna durante 3 horas.
- Para o recheio das salsichas, dependendo da receita, misture a carne picada com especiarias e eventualmente outros ingredientes e amasse vigorosamente durante cerca de 5 minutos.
- Coloque a massa de salsicha preparada no frigorífico durante cerca de 30 minutos.

1. Introduza o recheio das salsichas preparado no bocal para encher **11** e no tabuleiro para encher **2**.
 2. Retire a tripa para salsichas da água e esprema a água da tripa. Coloque o comprimento necessário de tripa para salsichas até cerca de 5 cm sobre o funil de enchimento **17** e faça um nó na extremidade.
 3. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
 4. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para ligar o aparelho.
 5. Pressione o recheio das salsichas através do bocal para encher **11** e empurre-o com o calcador **1**. Trabalhe da forma mais uniforme possível. Evite bolhas de ar. Se necessário, fure a salsicha com uma agulha.
-

NOTA: uma vez que as salsichas se expandem quando são cozinhadas e congeladas, não as encha em excesso. Caso contrário, as salsichas poderão rebentar.

6. Após cada comprimento de salsicha, aperte a tripa com o polegar e o indicador para criar um espaço vazio na tripa.
7. Vire a primeira salsicha 2 a 3 vezes para a direita e a segunda para a esquerda, alternando sempre. Deste modo, cria uma cadeia de salsichas.
8. Depois de encher as salsichas com o recheio, prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho.
9. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
10. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe bem todas as peças com água quente.

7.4 Preparar rolos para quibe

- Prepare a massa para os rolinhos de quibe. Dependendo dos alimentos utilizados, pode usar a picadora de carne e os discos perfurados com os furos mais pequenos (3 mm, 5 mm) para o efeito. A massa ficará mais fina se a processar uma segunda vez com a picadora de carne.
1. Introduza a massa preparada para os rolinhos de quibe no bocal para encher **11**.
 2. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
 3. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para ligar o aparelho.
 4. Pressione a massa para os rolinhos de quibe através do bocal para encher **11** e empurre-a com o calcador **1**. Trabalhe da forma mais uniforme possível.
 5. Quando o rolo atingir o comprimento desejado, corte-o, p. ex., com uma faca de cozinha.
 6. Quando terminar de usar a massa para os rolinhos de quibe, prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho.
 7. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
 8. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe bem todas as peças com água quente.

7.5 Fazer biscoitos amanteigados

- Prepare a massa para os biscoitos amanteigados.
 - Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal. Coloque o tabuleiro de forno por baixo do acoplamento **25** para biscoitos amanteigados montado.
1. Centre a tira para fazer padrões **26** com a forma pretendida no acoplamento **25**.
 2. Coloque a massa no bocal para encher **11**.
 3. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
 4. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para ligar o aparelho.
 5. Pressione a massa através do bocal para encher **11** e empurre-a para dentro com o calcador **1**. Trabalhe da forma mais uniforme possível.
 6. Quando a massa alcançar o comprimento pretendido, desligue o aparelho com a tecla de ligar/desligar **① 7**. Corte as tiras de massa, p. ex., com uma faca de cozinha.
 7. Coloque as tiras de massa com o formato pretendido no tabuleiro de forno.
 8. Ligue novamente o aparelho com a tecla de ligar/desligar **① 7** e continue.
 9. Depois de acabar a massa, prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho e desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
 10. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**. Desmonte e limpe bem todas as peças com água quente.

7.6 Passar tomate



PERIGO de choque elétrico devido a umidade!

- ⊙ Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Ao passar tomate, não acione o funcionamento inverso com a tecla **REV 8**.
O sumo de tomate poderia entrar no interior do bloco do motor **4**.

- Lave os tomates e corte-os em quartos.
- 1. Coloque uma taça para recolher o sumo de tomate por baixo da abertura do recipiente **22**. Coloque outra taça por baixo da extremidade do acessório para passar **20** para recolher os restos de pele e as sementes.
- 2. Coloque os pedaços de tomate no bocal para encher **11**.
- 3. Insira a ficha de alimentação **6** numa tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
- 4. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para ligar o aparelho.
- 5. Quando terminar de usar os pedaços de tomate, prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho.
- 6. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
- 7. Retire todos os acessórios do bloco do motor **4**.

Figura C: desmonte e limpe bem todas as peças com água quente. Limpe também o suporte para o acessório **10** no bloco do motor **4**.

8. Proteção contra sobrecarga

O aparelho dispõe de uma proteção contra sobrecarga. Quando esta é acionada, p. ex., se o motor bloquear, o aparelho desliga-se automaticamente.

1. Prima a tecla de ligar/desligar **① 7** para desligar o aparelho.
2. Desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
3. Retire todos os acessórios do bloco do motor e resolva a falha.
4. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de o colocar novamente em funcionamento.

9. Limpeza do aparelho



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Antes de qualquer limpeza, desligue a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
- ⊙ Nunca mergulhe o bloco do motor **4** em água.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas da lâmina cruzada **14** são muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não use produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, poderia danificar o aparelho.

NOTA: determinados alimentos ou especiarias (p. ex., o caril) podem mudar a cor do plástico. Isto não é uma falha do aparelho e é inofensivo para a saúde.

O acessório deve ser separado do bloco do motor para a limpeza após o funcionamento.

1. Se necessário, retire o tabuleiro para encher **2**.
2. **Figura B:** prima o botão de desbloqueio **3**.
3. **Figura B:** rode o acessório **12** até ao fim, no sentido dos ponteiros do relógio. Depois, retire o acessório do bloco do motor **4**.
4. Desmonte as peças individuais do acessório.

9.1 Limpar o bloco do motor

1. Limpe o bloco do motor **4** com um pano húmido. Também pode usar um pouco de detergente.
2. Depois limpe com um pano limpo e ligeiramente húmido com água limpa.
3. Utilize novamente o bloco do motor **4** apenas quando este estiver totalmente seco.

9.2 Limpar na máquina de lavar louça

As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:

- Calçador **1**
- Funil de enchimento estreito **17**
- Funil de enchimento largo **18**
- Adaptador para funil de enchimento largo **19**
- Caixa **21**
- Recipiente **22**
- Parafuso sem-fim **24**

9.3 Lavar à mão



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Quando lavar à mão, a água deve estar tão translúcida que lhe permita ver bem as ferramentas de trabalho para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.

Todos os acessórios, exceto o bloco do motor **4**, podem ser lavados à mão.

- Se for possível, limpe todos os acessórios imediatamente após a utilização.
- Lave todas as peças com água de lavagem com detergente suave e enxague-as com água limpa.
- Deixe secar completamente todas as peças antes de as utilizar novamente ou de as guardar.
- Esfregue as superfícies metálicas com um pouco de óleo alimentar para protegê-las contra a ferrugem. O acessório **12** e o anel de fecho **16** são feitos de alumínio e não precisam de ser esfregados.

9.4 Armazenamento

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Os discos perfurados **15** e o anel de plástico no parafuso sem-fim **13** são fornecidos com uma camada de óleo fina. Após a limpeza, esfregue estas peças com um pouco de óleo alimentar.
- Deixe secar completamente todas as peças antes de as arrumar.
- Conserve o aparelho protegido do pó e da sujidade e fora do alcance das crianças.
- Enrole o cabo de ligação **6** no enrolamento do cabo **5**.

10. Receitas

10.1 Quibe

Ingredientes para aprox. 20 unidades

Ingredientes para o recheio

200 g de carne de vaca ou borrego magra

1 cebola

2 colheres de chá de farinha

1 pitada de sal

Mistura de especiarias a gosto, p. ex.:

coentros, pimenta-da-jamaica, pimenta, canela, cravo, noz moscada, cominhos, cardamomo

Ingredientes para o invólucro de quibe

450 g de carne de vaca ou borrego magra

150 - 200 g de farinha

1 colher de chá de nozes picadas

1 colher de chá de sal

Mistura de especiarias a gosto, p. ex.:

coentros, pimenta-da-jamaica, pimenta, canela, cravo, noz moscada, cominhos, cardamomo

1 colher de chá de colorau

Malagueta em pó a gosto

Gordura ou óleo para fritar

Preparação do recheio

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços grossos.
2. Pique primeiro a carne com o disco perfurado **15** grosso (7 mm) e depois com o médio (5 mm) da picadora de carne.
3. Descasque a cebola, pique-a em cubos finos e frite-a.
4. Numa taça, coloque a carne picada, a cebola frita, as especiarias, o sal e a farinha e misture tudo até obter uma massa uniforme.

Preparação do invólucro de quibe

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços grossos.
2. Pique primeiro a carne com o disco perfurado **15** grosso (7 mm) e depois com o médio (5 mm) da picadora de carne.
3. Adicione os restantes ingredientes à carne e misture tudo até obter uma massa uniforme. Varie a quantidade de farinha em função da consistência.
4. Processe novamente a massa de carne na picadora de carne com o disco perfurado **15** fino (3 mm).
5. Desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
6. Substitua o disco perfurado pelo acessório para quibe (ver "Montagem do acessório para quibe" na página 155).
7. Monte o acessório e coloque novamente a picadora de carne em funcionamento.
8. Com a ajuda do acessório para quibe, forme invólucros de quibe com cerca de 7 cm de comprimento.

Preparação do quibe

1. Logo que terminar, preencha os invólucros de quibe com o recheio de quibe preparado.
2. Feche o quibe pressionando ligeiramente as extremidades e as laterais.
3. Frite o quibe em óleo alimentar quente (aprox. 190 °C) durante cerca de 3 minutos, até ficar dourado.

10.2 Salsichas frescas grelhadas

Ingredientes para aprox. 8 unidades

Ingredientes

- 300 g de carne de vaca magra
- 500 g de carne de porco magra
- 200 g de toucinho da pá
- Aprox. 1,6 m de tripa de porco (Ø aprox. 30 - 32 mm)
- 20 g de sal
- ½ colher de sopa de pimenta branca moída
- 1 colher de chá de cominhos
- ½ colher de chá de noz moscada

Modo de preparar

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Pique a carne com o disco perfurado **15** médio (5 mm) da picadora de carne.
3. Adicione especiarias e sal à massa de carne e amasse até obter uma mistura uniforme. Coloque-a no frigorífico durante cerca de 30 minutos.
4. Desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
5. Substitua o disco perfurado pelo acessório para rechear salsichas (ver “Montagem do acessório para salsichas” na página 155).
6. Monte o acessório e coloque novamente a picadora de carne em funcionamento.
7. Introduza o recheio das salsichas de acordo com as instruções (ver “Preparar salsichas” na página 158) e torça as salsichas com cerca de 20 cm de comprimento.
8. Grelhe bem as salsichas prontas e consuma-as no mesmo dia.

10.3 Almôndegas

Ingredientes para aprox. 8 almôndegas

Ingredientes

- 500 g de carne vaca, porco ou borrego
- ½ colher de chá de pimenta
- 1 ovo (tamanho M)
- Pão ralado q.b.
- 2 colheres de sopa de iogurte
- 1 cebola
- 1 colher de chá de colorau
- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de mostarda
- ½ ramo de salsa
- 1 colher de chá de sal
- 2 - 3 colheres de sopa de óleo alimentar para assar

Modo de preparar

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Pique a carne com o disco perfurado **15** médio (5 mm) da picadora de carne.
3. Descasque o alho e esprema-o numa tigela.
4. Descasque a cebola e pique-a em cubos finos.
5. Lave a salsa e pique-a finamente.
6. Adicione todos os ingredientes, exceto o pão ralado, ao alho na taça e amasse tudo até obter uma massa uniforme.
7. Forme uma almôndega com cerca de 3 colheres de sopa da massa e achate-a um pouco.
8. Se desejar, coloque um pouco de pão ralado num prato e cubra as almôndegas.
9. Primeiro, asse as almôndegas dos dois lados numa frigideira com revestimento. Em seguida, coza as almôndegas em lume médio a brando durante cerca de 8 a 10 minutos. Vire as almôndegas cerca de 2 a 3 vezes durante o tempo de cozedura.

10.4 Cevapcici

Ingredientes para aprox. 4 doses

Ingredientes

- 500 g de pá de vaca
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de pão ralado
- 1 colher de sopa de colorau picante
- 1 ramo de tomilho fresco
- 3 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta
- 1 ovo

Modo de preparar

1. Lave a carne, seque-a e corte-a em pedaços pequenos.
2. Descasque o alho e a cebola, pique-os finamente e coloque tudo numa taça grande.
3. Retire as folhas de tomilho dos ramos, pique-as e coloque-as na taça grande.
4. Pique a carne com o disco perfurado **15** grosso (7 mm) da picadora de carne.
5. Coloque a massa de carne e os restantes ingredientes na taça grande e misture bem.
6. Desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
7. Substitua o disco perfurado **15** grosso (7 mm) pelo médio (5 mm).
8. Monte o acessório e coloque novamente a picadora de carne em funcionamento.
9. Triture a massa de carne com o disco perfurado **15** médio (5 mm) da picadora de carne.
10. Forme rolinhos com a espessura de um dedo e cerca de 5 cm de comprimento com a massa de carne.

NOTA: o acessório para salsichas da picadora de carne também pode ser usado para este efeito (ver “Preparar salsichas” na página 158).

11. Grelhe o Cevapcici em lume médio até ficar estaladiço e dourado.

10.5 Molho de tomate

Ingredientes para aprox. 4 doses

Ingredientes

- Aprox. 1 kg de tomate
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 pitada de açúcar
- Sal e pimenta
- Algumas folhas de manjeriço

Modo de preparar

1. Lave e corte os tomates em quartos.
2. Monte o acessório para passar **20**.
3. Coloque uma taça para recolher o sumo de tomate por baixo da abertura do recipiente. Coloque outra taça por baixo da extremidade do acessório para passar para recolher os restos de pele e as sementes.
4. Coloque os pedaços de tomate no bocal para encher **11**. Passe os pedaços de tomate.
5. Descasque a cebola e corte-a em cubos.
6. Descasque os dentes de alho e esmague-os.
7. Aqueça o azeite numa panela.
8. Adicione os cubos de cebola e refogue-os até ficarem transparentes.
9. Adicione o sumo de tomate. Tempere com uma pitada de açúcar, pimenta e sal a gosto. Deixe cozinhar o molho de tomate durante aprox. 20 minutos.
10. Adicione o alho. Se o molho de tomate ficar demasiado espesso, pode adicionar um pouco de água para ficar mais líquido.
11. Deixe cozinhar o molho de tomate durante 1 a 2 horas.

12. Prove o molho de tomate. Adicione as folhas de manjericão e sirva o molho de tomate.

10.6 Biscoitos amanteigados

Ingredientes para aprox. 2 tabuleiros de forno

Ingredientes

- 500 g de farinha
- 250 g de açúcar
- 250 g de manteiga
- 2 pacotes de açúcar baunilhado de 8 g
- 1 pitada de sal
- 2 ovos (tamanho M)

Modo de preparar

1. Corte a manteiga em pedaços. Coloque a manteiga numa taça junto com o açúcar, o açúcar baunilhado e uma pitada de sal.
2. Bata a mistura até fazer espuma.
3. Adicione os ovos, mexendo sempre.
4. Adicione a farinha, mexendo sempre. Agora, amasse todos os ingredientes até obter uma massa firme.
5. Antes de continuar a processar a massa, deixe-a repousar no frigorífico durante pelo menos 1 hora, coberta ou embrulhada em película.
6. Pré-aqueça o forno a 180 °C (calor inferior/superior).
7. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal.
8. Monte o acoplamento para biscoitos amanteigados **25**. Centre a tira para fazer padrões **26** com a forma pretendida no acoplamento.
9. Ligue o aparelho. Pressione a massa através do bocal para encher **11** e empurre-a para dentro com o calcador **1**. Trabalhe da forma mais uniforme possível.
10. Quando a massa alcançar o comprimento pretendido, desligue o aparelho.

Corte as tiras de massa, p. ex., com uma faca de cozinha.

11. Coloque as tiras de massa com o formato pretendido no tabuleiro de forno. Preencha o tabuleiro de forno desta forma.
12. Leve os biscoitos amanteigados ao forno pré-aquecido durante aprox. 10 a 15 minutos.

10.7 Bolinhas de falafel

Ingredientes para aprox. 6 - 8 doses (aprox. 70 bolinhas)

Ingredientes

- 500 g de grão-de-bico seco
- 2 colheres de chá de salsa (seca)
- 1 colher de chá de cominhos (moídos)
- 1 colher de chá de coentros (moídos)
- 1 colher de chá de colorau picante
- 3 colheres de chá de sal (grosso)
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- Gordura/óleo para fritar

Modo de preparar

1. Deixe o grão-de-bico de molho em água abundante durante, pelo menos, 12 horas. Durante este período, mude a água uma vez.

NOTA: NÃO pode ignorar este passo e utilizar grão-de-bico enlatado, uma vez que este já vem pré-cozido. O grão-de-bico não deve ser cozido antes de ser utilizado, caso contrário as bolinhas desfazer-se-ão e obterá uma papa mole. O grão-de-bico fica cozinhado quando é assado.

2. Misture as especiarias e reserve.
3. Descasque a cebola e o alho. Corte a cebola em pedaços grandes e esmague os dentes de alho.
4. Com um passador, escorra o grão-de-bico demolhado.

5. Numa tigela, coloque o grão-de-bico, a cebola e o alho esmagado. Adicione as especiarias e misture tudo até obter uma mistura homogénea.
6. Coloque uma tigela por baixo da picadora de carne. Processe novamente a mistura de carne na picadora de carne com o disco perfurado **15** fino (3 mm).
7. Desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação **6** da tomada de corrente.
8. Se necessário, pode processar a mistura de imediato ou deixá-la repousar, tapada, durante várias horas à temperatura ambiente.
9. Com a mistura, forme bolinhas do tamanho de uma noz e pressione-as ligeiramente em dois lados.
10. Asse as bolinhas durante cerca de 10 minutos numa frigideira antiaderente, virando-as uma vez.
11. Em seguida, deixe as bolinhas escorrer em papel de cozinha.

11. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / medidas
Não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • O aparelho está ligado à alimentação de corrente? Verifique a ligação.
O aparelho vibra muito ou move-se durante o funcionamento.	<ul style="list-style-type: none"> • As ventosas 9 têm de estar limpas e secas e o aparelho colocado sobre uma superfície sólida e plana.
O parafuso sem-fim no acessório não roda ou roda com muita dificuldade.	<ul style="list-style-type: none"> • O aparelho está demasiado cheio. Desligue o aparelho. Se o motor parar, prima brevemente a tecla REV 8 para o funcionamento inverso. Tal deverá resolver a falha. Ligue novamente o aparelho. ou • O aparelho não consegue processar partes dos alimentos adicionados. Desligue o aparelho. Desligue a ficha de alimentação 6 da tomada de corrente. Retire todos os acessórios do bloco do motor 4. Desmonte todas as peças e resolva a falha.

12. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

13. Encomendar acessórios

No nosso sítio Web poderá informar-se sobre os acessórios que poderão ser encomendados posteriormente.

Encomenda online

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

14. Dados técnicos

Modelo:	SFWT 400 B1
Tensão nominal:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Classe de proteção:	II <input type="checkbox"/>
Potência:	400 W
Consumo de potência no estado desligado:	≤ 0,3 W
Tempo máx. de funcionamento contínuo (KB): (indica o tempo que o aparelho pode funcionar sem interrupção)	15 minutos

Símbolos utilizados

	Isolamento de proteção
	Geprüfte Sicherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

15. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 487857_2510** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **487857_2510**.



Centro de Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 487857_2510



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA